



*Алла Дмитренко* — етнологиня, кандидатка історичних наук, доцентка кафедри музеєзнавства, пам'яткознавства та інформаційно-аналітичної діяльності Волинського національного університету імені Лесі Українки, наукова співробітниця (за сумісництвом) Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф. Коло наукових зацікавлень: етнологія, музеєзнавство, пам'яткознавство, краєзнавство. Авторка понад 350 наукових, навчально-методичних та науково-популярних розвідок. Учасниця комплексних історико-етнографічних експедицій в різні райони Правобережного Полісся.

## ЗБИРАННЯ ЛІСОВИХ ЯГІД

В ЕТНОКУЛЬТУРНІЙ СПАДЩИНІ ПРАВОБЕРЕЖНОГО ПОЛІССЯ УКРАЇНИ

І ТУРИЗМ

Алла  
ДМИТРЕНКО



Алла  
ДМИТРЕНКО

## ЗБИРАННЯ ЛІСОВИХ ЯГІД

В ЕТНОКУЛЬТУРНІЙ СПАДЩИНІ  
ПРАВОБЕРЕЖНОГО ПОЛІССЯ УКРАЇНИ

І ТУРИЗМ

Міністерство освіти і науки України  
Волинський національний університет імені Лесі Українки  
Кафедра музеєзнавства, пам'яткознавства та інформаційно-  
аналітичної діяльності  
Державне агентство з управління зоною відчуження  
Державний науковий центр захисту культурної спадщини від  
техногенних катастроф

Студії та матеріали  
з культурної антропології Українського Полісся  
Випуск 2

**Алла Дмитренко**

**ЗБИРАННЯ ЛІСОВИХ ЯГІД  
В ЕТНОКУЛЬТУРНІЙ СПАДЩИНІ  
ПРАВОБЕРЕЖНОГО ПОЛІССЯ УКРАЇНИ**

Луцьк: Терен 2021

39(477.41/.42):796.5]:630\*28

Д 53

*Рекомендовано вченою радою Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф (протокол № 3 від 25 лютого 2021 року)*

*Рекомендовано вченою радою Волинського національного університету імені Лесі Українки (протокол № 10 від 30 вересня 2021 року)*

**Рецензенти:**

**Борисенко В. К.** докторка історичних наук зі спеціальності 07.00.05 – етнологія, завідувачка відділу архівних наукових фондів рукописів та фонозаписів Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології імені М. Т. Рильського НАН України, заслужений діяч науки і техніки України

**Боряк О. О.** докторка історичних наук зі спеціальності 07.00.05 – етнологія, старша наукова співробітниця відділу етнології Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф

**Швидкий С. М.** доктор історичних наук зі спеціальності 07.00.05 – етнологія, проректор з науково-педагогічної роботи ДНВЗ «Донбаський державний педагогічний університет», заслужений працівник освіти

**Мірошниченко-Гусак Л. А.** кандидатка історичних наук зі спеціальності 26.00.05 – музеєзнавство, пам'яткознавство, завідувачка науково-експозиційного відділу етнографії та народних промислів Волинського краєзнавчого музею

**Д 53 Дмитренко А. А. Збирання лісових ягід в етнокультурній спадщині Правобережного Полісся України:** монографія. Луцьк: Терен, 2021. \_\_\_ с.

ISBN 978-617-7977-58-1

На широкій джерельній базі досліджено етнокультурні особливості збирання ягід на Правобережному Поліссі України. З'ясовано місце збирання ягід у структурі господарської діяльності мешканців Полісся в історичному розвитку. Висвітлено звичаї та обряди, пов'язані із збиранням ягід: початком ягідного сезону та його календарною регламентацією, купальські й петровські ягоди, ритуальні дії на початку і по завершенні ягідного сезону, апотропеї індивідуального захисту жінок-ягідниць. Проаналізовано пристосування та ємності для збирання ягід. Простежено місце ягід у щоденному та обрядовому харчуванні і народній медицині. Показано формування ягідного туризму як інноваційного виду туристичної діяльності.

Для етнологів, фольклористів, культурологів, музейників, істориків, усіх поціновувачів етнокультури українців.

ISBN 978-617-7977-58-1

© Дмитренко А. А., 2021

© Волинський національний університет імені Лесі Українки, 2021

© Державне агентство

з управління зоною відчуження

Державний науковий центр захисту культурної спадщини від техногенних катастроф

*90-літньому ювілеєві Нестора Бурчака –  
ректора, непересічної особистості,  
щирого патріота України  
присвячується*



## **Зміст**

ВСТУПНЕ СЛОВО .....	5
1. ІСТОРИОГРАФІЯ ТА ДЖЕРЕЛА .....	17
2. ЗБИРАННЯ ЯГІД У СТРУКТУРІ ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ НАСЕЛЕННЯ ПРАВОБЕРЕЖНОГО ПОЛІССЯ: ТРАДИЦІЇ І СУЧАСНІСТЬ .....	29
3. ЗВИЧАЇ ТА ОБРЯДИ, ПОВ'ЯЗАНІ ІЗ ЗБИРАННЯМ ЯГІД .....	55
3.1. Прогнозування урожаю ягід .....	55
3.2. Календарна регламентація збирання чорниць .....	59
3.3. Традиції збирання малини, лохини, брусниць, ожини та ін.....	75
3.4. Календарні терміни збирання журавлини.....	91
3.5. Початок ягідного сезону і ягідного дня.....	119

3.6. Звичаї, пов'язані із збиранням першої ягоди.....	139
3.7. Купальські і петровські ягоди.....	156
3.8. Апотропеї індивідуального захисту при збиранні ягід.....	182
3.9. Ритуальні дії по завершенні ягідного сезону.....	210
4. ПРИСТОСУВАННЯ ТА ЄМНОСТІ ДЛЯ ЗБИРАННЯ ЯГІД.....	224
4.1. Гребінка.....	225
4.2. Набирачі.....	243
4.3. Ємності для зібраних ягід та їх транспортування.....	269
5. ЯГОДИ У ПОВСЯКДЕННОМУ І ОБРЯДОВОМУ ХАРЧУВАННІ ТА НАРОДНІЙ МЕДИЦИНІ.....	295
5.1. Чорниці.....	296
5.2. Лохини, брусниці, малина, ожина, калина.....	343
5.3. Журавлина.....	362
6. ЯГІДНІ ПІСНІ.....	379
7. ЯГІДНИЙ ТУРИЗМ ЯК ІННОВАЦІЙНИЙ ВИД ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ.....	426
ПІСЛЯМОВА.....	442
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	445
ДОВІДКОВИЙ АПАРАТ.....	487
Перелік умовних позначень.....	487
Показчик імен.....	491
Географічний показчик.....	495
Перелік обстежених населених пунктів.....	506
Предметно-тематичний показчик.....	515
Перелік ілюстрацій.....	545

## Вступне слово

Кожне суспільство завжди створювало певні типи культури й системи координат, в основі яких лежали культурні цінності, що відповідали тому чи іншому етапу розвитку. Розглядаючи соціокультурний простір як культуру, отриману від попередніх поколінь і пристосовану до сучасної культури, дослідники відзначають, що в історичному часі соціокультурний простір трансформується. Відбувається певна соціокультурна еволюція, тобто процес змін і розвитку людських суспільств, який виходить із загальних зміщень у сукупності доступної культурної інформації [158]. Отож, кожне наступне покоління, щоб зберегти неперервність культурного й національного розвитку, має пристосувати попередні надбання до сучасного етнокультурного розвитку. Під етнокультурою (етнічною культурою) сьогодні розуміють культуру, початковим джерелом якої є колективна творчість і розглядають її як життєвий світ, етнічну серцевину сучасної національної культури [130].

Прийняття ЮНЕСКО «Конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини», яка стала першим міжнародним інструментом забезпечення правової основи захисту нематеріальної культурної спадщини, активізувало дослідження різноманітних проблем традиційно-побутової культури. Серед галузей, у яких проявляється нематеріальна культурна спадщина названі і знання та звичаї, що стосуються природи і всесвіту, звичаї та обряди, традиційні ремесла [15]. Охорона традиційних народних знань на міжнародному рівні сьогодні є компетенцією ряду організацій ООН, серед яких – Всесвітня організація інтелектуальної власності, Всесвітня організація охорони здоров'я, Продовольча та сільськогосподарська організація.

Глобалізаційні процеси останніх десятиліть істотно впливають на

всі сфери життєдіяльності етносів, у зв'язку з чим постає проблема необхідності збереження національних культур, формування національної ідентичності в нових умовах, розвиток міжкультурної комунікації. Ми повинні не тільки сприймати інокультурні елементи, впроваджуючи їх у свій культурний простір, але й навчитись транслювати свої етнокультурні здобутки / цінності у глобальний культурний простір. Це потребує вивчення і популяризації різноманітних аспектів нашої культурної спадщини, у тому числі й елементів, пов'язаних із традиціями життєзабезпечення етносу, що своєю чергою тісно переплетені з певними соціонормативними явищами – ритуалами, звичаєвими нормами та ін. Одним з таких етнокультурних явищ є збиральництво Правобережного Полісся, що акумулювало в собі не тільки певні виробничі навички, а й систему народних знань, звичаїв, обрядових дій, що можуть стати об'єктами музейних виставок та експозицій як «жива культура».

Дослідження традицій збиральництва актуалізується і у зв'язку з розвитком зеленого та культурного туризму, що передбачає не тільки раціональне використання екологічних ресурсів, їх охорону та збереження етнокультурного середовища, а й ознайомлення з культурними надбаннями певного регіону.

Етнокультурні особливості, складовою яких є й традиційне господарство, сформувались в межах певного регіону на основі його природно-географічних умов. Саме завдяки природному середовищу формувався певний культурний простір в якому відбувалось життєзабезпечення та відтворення етносу.

Наявність на Поліссі великої кількості лісів, супутниками яких були ягоди, гриби та ін., сприяла формуванню тут розвинутої структури збиральництва, яке включало не тільки збирання тих чи інших дарів природи, але й систему світоглядних уявлень, пов'язаних із цим заняттям. За твердженням М. Гримич, для найдавніших світоглядних (релігійних) уявлень дуже актуальний «екологічний аспект» [76: 15], тобто значна роль навколишнього природного середовища у їх формуванні. Особливо багато елементів давніх

світоглядних уявлень, які ґрунтуються на використанні і шануванні рослин, акумулювало в собі збирання ягід.

В сучасній етнокультурі Правобережного Українського Полісся зберігаються елементи тих давніх світоглядних уявлень, які склалися у процесі освоєння людиною навколишнього природного середовища. Зважаючи на те, що геологічна сучасність почала формуватися в епоху голоцену (з епохи мезоліту гідрографічна сітка і видовий склад тваринного і рослинного світу в Україні майже не зазнають суттєвих змін [47: 64], можна припустити, що саме в цей час почали складатися і перші елементи культу рослинності і ті звичаєві норми, яка практично до середини ХХ ст. у майже незмінному вигляді була невід'ємною складовою збирання ягід на Правобережному Поліссі.

Способи і форми освоєння природного середовища та бережливого ставлення до його дарів формувалися протягом багатьох століть (і навіть тисячоліть). З одного боку ліс давав людині ресурси для існування, з іншого він був самостійним і незалежним від людини. Тому для традиційної культури характерне багатоганне смислове і символічне сприйняття природних об'єктів. Різні міфологічні вірування і традиційно-культурні знання про природні об'єкти сприяли формуванню традицій неруйнівного природокористування конкретної місцевості. Поетичне осмислення звичаїв традиційного природокористування, ставлення до природних багатств представлене у драмі-феєрії Лесі Українки «Лісова пісня».

Важливу роль у традиційному природокористуванні населення Правобережного Полісся України займало збирання ягід, у зв'язку з чим сформувалася система звичаїв і магічних дій в яких простежуються традиційні світоглядні установки на дбайливе ставлення до природних багатств, на тісний взаємозв'язок світу природи і світу людей. Сьогодні, в епоху глобалізації та поглинання культурного розмаїття монокультурою, актуальною залишається проблема взаємодії людини і природи та її відображення в національній культурі. Адже, на переконання вчених, практично весь фольклор і традиційна культура в сукупності є відображенням,



зображенням і людським сприйняттям природи (оскільки в традиційній, не техногенній культурі більше нічого відобразити) [120: 35]. Саме етнічна культура є тим механізмом, який сприяє збереженню та розвитку національної культури.

В останні десятиліття, у зв'язку із соціально-економічними змінами, які відбулися в суспільстві, особливо в сільській місцевості, де сьогодні практично не існує можливості працевлаштування, зростає роль давніх занять, пов'язаних із використанням природних ресурсів краю, у т. ч. і ягід. Саме останні сьогодні – важливе джерело існування сільських родин. За статистичними даними останніх років, найчастіше використовуваними лісовими продуктами на Поліссі є ягоди, на долю яких припадає 40 %. У структурі доходів, отриманих від використання лісових багатств, 50 % належить ягодам: 42 % – чорниці, по 3 % – суниці та журавлина, 2 % – брусниці [98]. За даними Житомирського обласного управління лісового та мисливського господарства, у 2012 році лише облікований офіційний збір за збирання ягід склав 902,9 тис. грн. або майже 92 % від всіх зборів за використання лісових ресурсів місцевого значення, у т. ч., від збирання чорниці – 775,5 тис. грн., брусниці – 42 тис. грн., журавлини – 29,4 тис. грн., ожини – 14 тис. грн., аронії – 8,4 тис. грн. У 2017 році за використання лісових ресурсів до місцевих бюджетів Житомирщини надійшло понад 3,5 млн. грн., у 2018 – 2,8 млн. грн., у 2019 – майже 2,3 млн. грн. Прибутки від використання лісової поверхні зростають. Величезний досвід з переробки лісових ягід та співпраці з місцевими ТГ нагромадили працівники лісгоспів Волинської області (Цуманський, Ківерцівський, Маневицький, Ковельський) [193; 196; 219; 230]. Тому актуальним є вивчення традиційного досвіду, нагромадженого попередніми поколіннями, у збиранні ягід, звичаєвих норм та обрядодій, пов'язаних із цим заняттям.

**Мета** пропонованої праці – здійснити комплексний історико-етнографічний аналіз традицій збирання лісових ягід та їх ролі в системі життєзабезпечення населення Правобережного Полісся України у ХХ – початку ХХІ ст.

Для досягнення окресленої мети потребує вирішення наступних **завдань**:

- з'ясувати роль збирання ягід у структурі господарської діяльності населення Правобережного Полісся в різні історичні періоди;
- проаналізувати місцеві назви ягід (чорниць, лохин, брусниць, ожини, журавлини);
- розкрити систему народних знань, пов'язаних із прогнозуванням урожаю ягід;
- висвітлити традиції календарної регламентації збирання чорниць, журавлини та інших ягід;
- виявити зв'язок господарської діяльності із народним святково-обрядовим календарем та відзначити формування на Поліссі збиральницького календаря як особливої форми народного виробничого календаря;
- дослідити звичаї, пов'язані із початком ягідного сезону і ягідного дня;
- проаналізувати примовки, приурочені до першої в сезоні ягоди та простежити їх застосування в інших сферах господарської діяльності мешканців Полісся;
- висвітлити систему вірувань та звичаїв, пов'язаних зі збиранням ягід на Івана Купала та Петра і Павла;
- охарактеризувати апотропеї індивідуального захисту при збиранні ягід;
- з'ясувати вербальні формули та ритуальні дії, приурочені до завершення ягідного дня і сезону;
- показати місце ягід у повсякденному і обрядовому харчуванні та народній медицині;
- простежити еволюцію використання гребінки для збирання ягід та її конструктивні особливості;
- проаналізувати ємності для збирання та транспортування ягід, їх конструктивні особливості та назви;
- розглянути традицію співу за ягодами;

– висвітлити форми ягідного туризму.

**Об'єктом** дослідження є збиральництво як форма господарської діяльності та природокористування і спосіб життя населення Правобережного Полісся України, **предметом** – основні закономірності розвитку та система світоглядних уявлень обрядів і звичаїв, пов'язаних із функціонуванням промислу збирання ягід, які упродовж віків забезпечували культурну спадкоємність і відтворення етнокультурної самобутності мешканців Полісся.

**Хронологічні межі дослідження** охоплюють ХХ – початок ХХІ століття. Це час, коли писемні і речові джерела найповніше зафіксували особливості традиційно-побутової культури, тому на їх основі можливе об'єктивне визначення ролі і місця збирання ягід у матеріальній і духовній сферах життя українців Правобережного Полісся. З метою з'ясування історії розвитку збиральництва вважаємо необхідним звернення до наявних матеріалів з більш ранніх періодів, адже корені досліджуваного промислу сягають початків історії людського суспільства.

**Наукова новизна** проведеного дослідження полягає в тому, що до наукового обігу введені численні етнографічні матеріали, що дозволили вперше в українській етнологічній науці здійснити всебічний аналіз історико-етнографічних аспектів збирання ягід як явища самобутньої виробничо-господарської культури українців Правобережного Полісся; виявлено і проаналізовано архаїчні компоненти традиційної культури, пов'язані із збиранням ягід та відзначено їх побутування у сучасному житті.

**Методологія та методика дослідження.** Методологічною основою дослідження є принципи об'єктивності, історизму, структурно-знакового аналізу духовних елементів етнокультури поліщуків. При написанні праці використовувалися історико-типологічний, статистичний, етнопорівняльний, ретроспективний та проблемно-хронологічний методи. Методологічні прийоми дослідження ґрунтуються на комплексному підході. Оптимально

використані етнографічні матеріали, а також дані історії, археології, фольклористики, лінгвістики та ряду наук природничого напрямку.

Збір польового матеріалу проводився шляхом опитування та анкетування за програмою-запитальником, розробленою авторкою. Здійснювалась фотофіксація пристосувань та ємностей для збирання ягід.

У тексті праці наводяться фрагменти прямої мови респондентів, записані в ході історико-етнографічних експедицій, що допомагає краще обґрунтувати основні положення статті. Саме польові матеріали дозволяють у повній мірі висвітлити локальні особливості чи загальні тенденції того чи іншого етнокультурного явища. Цінність цих матеріалів і в тому, що багато респондентів, від яких вони записані, вже залишили земний світ і забрали з собою той безцінний скарб звичаїв, народних знань, якими вони володіли. Тому введення до наукового обігу інформації, записаної безпосередньо від респондентів, є надзвичайно важливим прийомом, адже дозволяє читачам напряду доторкнутися до багатовікової етнокультурної спадщини. Крім того, може використовуватись наступними поколіннями дослідників, у яких вже не буде такого щастя – записувати інформацію від респондентів, народжених ще наприкінці ХІХ – 1920–30-х років народження. Такий прийом не є новим. Його застосовували й дослідники кінця ХІХ – початку ХХ ст.

**Територіальні межі дослідження** охоплюють територію Правобережного Українського Полісся, що обіймає північні райони сучасних Волинської, Рівненської, Житомирської і Київської областей. Південна межа Полісся проходить умовною лінією від р. Західний Буг до м. Устилуг – Володимир-Волинський – Луцьк – Рівне – Новоград-Волинський – Житомир – Київ і далі на Лівобережжя. Ця територія в різні часи входила до Литовського князівства, Речі Посполитої, Росії, Радянського Союзу. За сучасним адміністративно-територіальним поділом до Правобережного Полісся відносяться північні райони Волинської, Рівненської, Житомирської і Київської областей У межах Правобережного Полісся одні дослідники виділяють Західне або

Прип'ятське та Центральне (Києво-Житомирське) Полісся. В останні роки, на основі багатьох новітніх досліджень, виокремлюють Середнє (а не Центральне) Полісся [70].

Проблема районування Полісся була і залишається предметом численних дискусій, починаючи з XIX століття. Неоднозначне ставлення до локалізації регіону і в місцевого населення. Ще поетеса Леся Українка, перебуваючи в санаторії на Кавказі, у листі до сестри Ольги писала: «Зрештою, на Кавказі сам чорт не розбере, де та малярія єсть, а де її нема, тут про се так само трудно допитатись, як про те, з якого села на Волині починається Полісся» [1]. Г. Аркушин пише, що ніхто «не хотів бути поліщуком, до хрипоти сперечалися, переконуючи, що їхнє село не належить до Полісся». Дослідник наводить слова респондента із с. Городище (Цмн.), який наголосив, що «Полісся починається за моїм хлівом» [40: 5; 41]. Мешканці села Затурці питання локалізації Полісся вирішили по-своєму: по ліву сторону від дороги Луцьк – Володимир-Волинський – етнографічна Волинь, по праву – Полісся [107 Дж.].

Посилання на населені пункти даються за сучасним адміністративно-територіальним поділом. Коли мова йде про проведені експедиції та ін., інколи вказуються назви районів, що існували до 2020 року. Села, мешканці яких виселені після Чорнобильської катастрофи, віднесені до Чорнобильської зони відчуження.

\*\*\*\*\*

Дане дослідження було б неможливим, якби не багато людей, які у тій чи іншій мірі долучилися до його створення. Особлива вдячність світлої пам'яті Нестору Бурчаку, який у 1980–1989 рр. очолював Луцький педагогічний інститут імені Лесі Українки і особливо сприяв науковому зростанню молоді. У ті роки авторка цієї праці стала аспіранткою Львівського відділення Інституту мистецтвознавства, фольклору та етнографії імені Рильського АН УРСР (тепер – Інститут народознавства НАН України). Тему «Допоміжні заняття поліщуків»

мені запропонував тодішній директор Відділення Ю. Гошко. Згодом доля звела мене з професоркою-етнологинею В. Борисенко, яка свого часу спрямувала авторку на такі дослідження і всіляко підтримувала мої наукові пошуки.



*Учасники експедиції ДНЦЗКСТК Лугини–2005*

Вдячна усім колегам-етнологам Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф (О. Боряк, О. Кондратюк, Ю. Крикун, Ю. Рибак, О. Васянович, Н. Ковальчук, В. Скібінському, В. Боровику та багатьом іншим, а також світлій пам'яті Н. Гаврилук, М. Семиногу, Г. Шамоніну) і особисто директору Центру, заслуженому працівнику культури Р. Омеляшку; колегам з Інституту мистецтвознавства, фольклору та етнології імені М. Рильського, друзям-музейникам, етнологам і фольклористам з Луцька, особливо Волинського краєзнавчого музею (директорка О. Важатко, ексдиректор А. Силук, завідувачка відділу етнографії Л. Мірошніченко-Гусак, науковий працівник С. Чибирак), Каменя-Каширського (Н. Пась), Любомля (О. Остапчук), Рівного (А. Українець, О. Нагорнюк, Т. Пархоменко), Львова (Н. Боренько, Л. Сварник, С. Ципишев, З. Ципишева, Р. Радович), Києва (С. Сіренко) та ін., з якими звели експедиційні стежки, спільні проєкти,

конференції, виставки. Вдячність працівникам численних бібліотек (особливо О. Хомяк і Н. Хомяк із ВДУНБ імені Олени Пчілки та І. Васюхник із бібліотеки ВНУ імені Лесі Українки), випускниці історичного факультету, вчительці і очільниці музею ЗОШ с. Штунь (Вшн. Квл.) К. Оніщук, випускниці нашої кафедри А. Марків та ін. Дякую усім моїм колегам із кафедри музеєзнавства, пам'яткознавства та інформаційно-аналітичної діяльності ВНУ імені Лесі Українки (завідувачка – професорка, заслужена працівниця освіти України С. Гаврилюк) за створення атмосфери доброзичливості, підтримки.

Особлива вдячність мешканцям сотень сіл від Бугу до Дніпра, сходжених в пошуках етнокультурних родзинок. Ці люди перейняли, берегли в пам'яті і знайшли час поділитися зі мною багатомістовими знаннями і досвідом, отриманими від попередніх поколінь, і які так часто згадували своїх батьків, дідів і бабусь, які були їх першими вчителями. Саме вони зберегли у своїй пам'яті той безцінний віковичний досвід, знання, які й склали основу даного дослідження. При написанні роботи прагнула якомога повніше використати інформацію, надану респондентами, для ілюстрації тієї чи іншої тези. На такий підхід до викладення матеріалу мене наштотувало те, що носії народної пам'яті покидають нас і переселяються в інші світи, забираючи з собою той скарб, яким вони володіли.

Пам'ятаю, 2010 року в експедиції у с. Стобихва ми цілими днями спілкувались із неймовірною знавчиною народних традицій Л. Гривенець. Коли ж приїхали в село за два роки – її вже не було, не дочекалась... Тому ще раз записати те, що вже зібрано, навряд чи вдасться. Респонденти з року в рік стають все молодшими. Моїм багатолітнім не тільки респондентом, а й порадиником була відома дослідниця народної культури Волинського Полісся О. Кондратович. Постійним консультантом і респондентом стала хресна мама моїх синів Г. Панасюк із с. Світязь, яка міцно береже в пам'яті розповіді рідних та односельчан і часто виручала мене при з'ясуванні того чи іншого питання. Важливою є співпраця із працівниками Волинського обласного центру національно-патріотичного виховання, туризму та

краєзнавства М. Лукашевич та О. Лукашевич.

І звісно, вдячність Родині – бабусі Васи́ліні Панасюк і всім сусідським бабусям, дідусям і тіткам, з якими мала щастя спілкуватися в дитинстві, за перший етнокультурний досвід і ту особливу атмосферу доброзичливості і розуміння, в якій зростала. Моє прагнення до отримання знань завжди підтримували мої батьки Адам Панасюк (1940–2005 рр.) і Валентина Панасюк, які щедро ділилися зі мною своїми знаннями народної культури. Вдячна чоловікові Віталієві Дмитренку за віру і постійну підтримку моєї праці, за розуміння її важливості для мене; дітям Дмитрові та Артемові і доні-невісточці Катрусі за підтримку, допомогу в оформленні і виданні праці; внукам Несторові і Дем'янові – за натхнення, яке отримую від спілкування з ними. Особлива вдячність усім сестрам і братам у другому, третьому і четвертому поколіннях, усім племінникам та їхнім дітям за щастя відчувати себе частинкою великої РОДИНИ.



*Родичі і сусіди, с. Світязь, 1990 р.*





*Катерина Цвид “на ягодах”, с. Голядин, 2008 р.*

# Розділ 1

## Історіографія та джерела

**Аналіз досліджень.** Збиральництво не належить до проблематики широко затребуваної науковцями. Дотепер маємо лише поодинокі дослідження в цій царині. А першими були видання словникового характеру, що містять переважно термінологію, у т. ч. й народні назви багатьох рослин і застосування окремих з них у побуті, народній медицині, обрядах. Це праці Ю. Юдзілли [33], К. Горницького [72; 73; 74], М. Анненкова [38], опубліковані у ХІХ ст. Всі словники мають переважно ботанічний характер, хоча вказані і місцеві назви окремих рослин, а інколи і їх призначення. Особливо слід відзначити дослідження з етноботаніки, опубліковані у працях Південно-Західного Відділу РГТ. Це словники народних назв рослин, укладені ботаніком О. Роговичем [150; 151] і відомим українським етнологом та антропологом Ф. Вовком [63]. До словника ботаніка О. Роговича включено 772 назви рослин, як зібраних самим дослідником, так і повідомлених йому В. Черняєвим, М. Максимовичем та ін. Головна заслуга О. Роговича полягає в тому, що він простежив локальні етноназви рослин з існуючими на той час науковими термінологічними відповідниками, але без локальної прив'язки. Етноботанічна розвідка, укладена Ф. Вовком, включає 230 народних назв трав, кущів, дерев, але без їх локальних та регіональних аналогів, однак містить етнографічні зауваження і примітки до поданих назв, що дозволяє говорити про її суто етнографічний характер. За твердженням етнологині Г. Скрипник, саме завдяки цим розвідкам у 1870-х рр.

покладено початок окремому науково-дослідному напрямку української етнографії – етноботаніці [157: 74].

Із сучасних діалектологів до вивчення народних назв поліських рослин у тій чи іншій мірі зверталися Г. Аркушин [42; 43; 44], Р. Омельковець [140; 141], М. Никончук [138], Ю. Кобів [37], Н. Никончук [139], І. Гороф'янюк [75], Г. Вешторт [61], В. Меркулова [134], Д. Бейліна [48] та ін. [35].

До останньої чверті ХХ ст. дослідників зовсім не цікавила така проблема, як збиральництво, хоча це найдавніше заняття по якому можна аналізувати не тільки виробничі аспекти життєдіяльності людини, але й еволюцію її світобачення. Із-за того, що збиральництво почало вивчатися досить пізно, були втрачені численні матеріали, що сьогодні не дозволяє в достатній мірі з'ясувати різноманітні проблеми, пов'язані із збиранням дикорослих ягід, плодів та ін.

Вперше до вивчення збиральництва як одного із допоміжних занять населення Полісся звернулись львівські і білоруські дослідники при підготовці комплексної історико-етнографічної монографії «Полісся. Матеріальна культура», яка містить відповідний підрозділ, написаний Л. Мінько та О. Нестер [144: 173–177]. Коротко аналізуючи структуру збиральництва, авторки зазначили, які ягоди збирали на Поліссі, способи їх використання, вказали на основні ємності та пристосування, пов'язані із збиранням ягід (кошики, гребінки). Поміж тим, ця доволі лаконічна публікація започаткувала вивчення традицій поліського збиральництва.

Невеличкі підрозділи про збиральництво містять історико-етнографічні видання «Бойківщина», «Гуцульщина» та «Поділля», видані у 1980–90-х рр., які дозволяють простежити регіональні особливості промислу. Слід відзначити дослідження «Холмщина і Підляшшя», де розділ про господарську діяльність написала В. Борисенко. Авторка вперше звернула увагу на обрядові аспекти збирання ягід та грибів. Аналізуючи господарську діяльність холмщаків і підляшан, дослідниця зауважила, що на Підляшші, беручи першу ягідку в сезоні, примовляли: «Старий живіт, молодая ягода, дай,

Боже, на здоров'я», при цьому наголосивши, що аналогічні дії характерні і для інших районів Полісся [168: 111]. Саме завдяки В. Борисенко, яка вперше акцентувала увагу на цій проблемі, сьогодні нагромаджено чималий польовий матеріал, що свідчить про значне поширення і різноманітність звичаїв та обрядів, приурочених до збирання ягід.

Матеріали про збиральництво є в окремих навчальних посібниках «Українське народознавство» (Львів, 1994), «Українська етнологія» (Київ, 2007). Але це заняття обійшли увагою автори історико-етнографічного довідника «Українська минувшина», історико-етнографічної монографії «Українці» та більшості підручників з української етнології, що спричинене незначним дослідженням цього важливого аспекту життєзабезпечення населення.

В останні роки інтерес до вивчення етнографічних аспектів збиральництва значно активізувався. Дослідження про ягідний промисел Любешівщини опублікував С. Сіренко [156]. Інформація традиції збирання ягід на Маневиччині почерпнута із звіту дослідника [155].

Відповідні розділи включені до багатотомного видання «Народна культура українців» [85: 20–51] та історико-етнографічної праці «Етнокультура Рівненського Полісся» [87: 24–30], опубліковано ряд статей у наукових часописах та збірниках [85; 87–97]. Роль продуктів збиральництва в життєзабезпеченні населення Чернігівського Полісся, особливо в голодні роки, відзначила З. Гудченко [78: 115–117]. Начиння для збирання ягід із фондів Волинського краєзнавчого музею проаналізувала Л. Мірошниченко-Гусак [136: 57]. Окремі звичаї, приурочені до початку збирання ягід, коротко розглядає О. Чебанюк [169; 170].

Окремо слід звернути увагу на особливий етнокультурний феномен, пов'язаний із збиральництвом, – пісні, що виконувалися під час збирання ягід. Вони мають найбільше зацікавлення з усіх проблем «ягідної» тематики.

Перший фонозапис ягідної пісні був зроблений 1936 року у

с. Стара Гута на Старовижівщині інструктором народних хорів Кураторії луцького шкільного округу у Рівному, вчителем та завучем музичної школи Ю. Цехміструком для Варшавського Центрального фонографічного архіву [28: 8–9, 32).

У 1974 році кілька ягідних пісень записала дослідниця поліського фольклору О. Кондратович: у с. Гута-Камінська і Видричі а 1994 року вперше включила їх, здійснивши нотацію, до збірки поліських пісень «Калиновий квіт Полісся», яка була перевидана 2007 року [105: 103–104]. У 1991 році дві ягідні пісні, записані у с. Нуйно на Камінь-Каширщині, опублікував В. Давидюк: «Ой додому, ягодниці, додому» і «Журилася перепілка дитками» [145: 47]. В наступні роки вчений продовжив публікацію пісень означеного жанру [82; 225–227; 83]. Тексти ягідних пісень оприлюднила О. Білик, яка досліджувала трудові пісні в контексті календарно-обрядового фольклору Західного Полісся [49; 50; 51; 52; 53].

У 1995 році фольклорно-етнографічні дослідження на Зарічненщині здійснювали науковці і студенти Рівненського державного інституту культури під керівництвом А. Самохвалової. Ягідні пісні були записані у селах Вітковичі і Серники [143], опубліковані Т. Пархоменко у праці «Календарні звичаї та обряди Рівненщини» [142: 184, 186]. Народні пісні Рівненщини, у т. ч. й ягідні, упродовж 1993–2006 рр. записував рівненський фольклорист В. Ковальчук і вмістив їх у праці «Народна музика Рівненського Полісся у записах Віктора Ковальчука», віднісши їх до «жнивних» [17].

Пісенний фольклор Рівненської і Волинської областей багато років досліджує доцент кафедри музичної фольклористики ЛНМА імені М. В. Лисенка Ю. Рибак, якому належить чимало праць з означеної проблематики. Певну увагу вчений звертає і на так звані ягідні пісні, які включає до циклу сезонно-трудова пісень і об'єднує їх із жнивними, косарськими та піснями до полоття під назвою «літо», а «ягоди» виділяє як окрему групу [146; 147; 148].

Ягідні пісні Шацького поозер'я та традицію співу за роботою, у т.

ч. і за ягодами досліджувала Л. Семенюк. Авторка відзначила, що окрім типово ягідних пісень, на Шаччині, як і на Західному Поліссі загалом, у якості ягідних часто виконувалися пісні інших жанрів – петрівчані, пісні-балади [153; 154].

Ягідні пісні викликали зацікавлення і в інших дослідників. 2015 року три ягідні пісні із нотами, записані у селах Велимче і Видричі включені до хрестоматії «Пісні Волині й Полісся», укладеної О. Комендою [22: 49–51].

Значну роботу проводить відділення фольклористики Малої академії наук, яке працює при НВК «ЗОШ I–III ст. – гімназія» смт. Стара Вижівка, керівником якого є О. Коваль. У портфоліо керівниці, підготовленому для участі в обласному етапі Всеукраїнського конкурсу педагогічних працівників позашкільних навчальних закладів «Джерело творчості» у номінації «Керівники гуртків та секцій дослідницько-експериментального напрямку «Фольклористика»», вміщено п'ять текстів ягідних пісень, записаних у селах Лютка і Смоляри та смт. Стара Вижівка [111: 37, 40–41].

Ягідна пісня «Збирайтеся, всі ягодойки, з бору», записана у с. Нуйно включена до CD-диску «Берви. Проект «Українська традиційна музика». Полісся» [4: № 19] і опублікована (з нотацією) Л. Єфремовою у праці «Народні пісні з Волині», де віднесена до літніх обрядових пісень [19: 127].

2010 року Волинська обласна творча дитяча студія «Боривітер» (режисура М. Лукашевич, оператори: М. та О. Лукашевичі, відеомонтаж І. Лукашевича) зняла відеофільм «Ягідні пісні», консультантом якого була О. Кондратович, ягідні пісні співала жителька с. Пнівне М. Багнюк, у виконанні якої прозвучали: «Ой рувнула коровойка, дорогою йдучи», «Ой додому, баламуте, додому», «Ой хавайтеся, ягудочки, по-пуд лестю» та привітання «Добрий день, лісок» [31]. Ягідні пісні у виконанні фольклорних колективів є у відеозаписах, зроблених М. Ботом, Ю. Рибакотом та ін. [5; 28; 30; 32].

Вагомий внесок у вивчення традицій збирання ягід на Правобережному Поліссі України зробили наукові працівники

Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф (1990–2001 рр. – Історико-культурологічна експедиція Мінчорнобиля України, 2001–2007 – Центр захисту культурної спадщини від надзвичайних ситуацій, із 2007 року – Державний науковий центр захисту культурної спадщини від техногенних катастроф – ДНЦЗКСТК) на чолі з Р. Омеляшком. Фольклористами та етномузикологами Центру у ході експедицій досліджувались і записувались і пісні, що супроводжували працю ягідниць (Є. Єфремов, Г. Качор (Пшенічкіна), А. Коломицева, Ю. Рибак та ін.). Абсолютна більшість матеріалів, вміщених у даній праці, також зібрана автором в ході експедицій ДНЦЗКСТК.

При висвітленні біологічних властивостей лісових ягід та способів їх використання використані публікації природознавців, етнологів [45; 46; 54; 55; 57; 58; 123; 160; 161; ін.].

Як бачимо, збиральництво дотепер не стало об'єктом спеціального наукового дослідження і потребує значної активізації як у збиранні відповідних матеріалів, так і їх науковому опрацюванні.

**Джерела.** Фактологічну основу праці склали матеріали польових етнографічних досліджень, які можна об'єднати у три групи. До першої групи віднесемо польові записи автора та студентів історичного факультету Волинського державного університету імені Лесі Українки (тепер – факультет історії, політології та національної безпеки Волинського національного університету імені Лесі Українки), зібрані в ході літньої історико-краєзнавчої практики впродовж 1994–1999 років у 124 селах Волинської, 32 – Рівненської, 15 – Львівської, 4 – Тернопільської областей. Зберігаються в Архіві Музею етнографії Волині та Полісся при ВНУ імені Лесі Українки. А також польові записи студентів 2000–2007 років з різних сіл Волинської, Рівненської, Львівської областей, зібрані студентами при вивченні курсу «Українська етнографія» [Архів МЕВП].

Другу групу складають польові матеріали, зібрані автором в ході історико-етнографічних експедицій до ряду районів Волинської області, організованих кафедрою документознавства і музейної справи

СНУ імені Лесі Українки (тепер – кафедра музеєзнавства, пам'яткознавства та інформаційно-аналітичної діяльності ВНУ імені Лесі Українки) і Музеєм етнографії Волині та Полісся при ВНУ імені Лесі Українки. Експедиції проведені у 2008–2011 та 2013–2014 роках у рамках етнографічної та історико-краєзнавчої практик студентів спеціальностей «Музейна справа та охорона пам'яток історії та культури» (тепер – «Музеєзнавство. Пам'яткознавство») та «Історія» за участі викладачів кафедри, науковців Волинського краєзнавчого музею та наукових установ Києва. Обстежені села Шацького, Любомльського, Камінь-Каширського, Ратнівського, Любешівського районів Волинської області (за сучасним адміністративно-територіальним поділом – Ковельського і Камінь-Каширського районів) [Архів МЕВП].



*Учасники експедиції Шацьк–2008 із членами родини Цвидів  
с. Голядин*

Третю групу джерел склали польові матеріали авторки, зібрані в ході комплексних історико-етнографічних експедицій до різних районів Правобережного Полісся, організованих Державним науковим центром захисту культурної спадщини від техногенних катастроф під керівництвом Р. Омеляшка, зберігаються в Архіві названого Центру (м. Київ) [Архів ДНЦЗКСТК]. Обстежені села Камінь-Каширського і



Ратнівського Волинської обл.; Рокитнівського, Сарненського, Дубровицького, Володимирецького, Зарічненського, Березнівського, Костопільського Рівненської обл.; Лугинського, Овруцького, Ємільчинського, Новоград-Волинського Житомирської обл.; переселенців із Чорнобильської зони, які проживають у селах Володарського і Васильківського районів Київської обл. За сучасним територіально-адміністративним поділом це села Камінь-Каширського і Ковельського районів Волинської області, Вараського, Рівненського і Сарненського районів Рівненської області, а також населені пункти Новоград-Волинського і Коростенського районів Житомирської області та Білоцерківського, Вишгородського і Обухівського районів Житомирської області <sup>1</sup>.



*Учасники експедиції ДНЦЗКСТК Березне–2013  
с. Лінчин*

Джерельну базу доповнюють окремі матеріали, записані від уродженки с. Кримно Камінь-Каширської ТГ (К–К) О. Кондратович, жительки с. Світязь (народилась у с. Піща) Шацької ТГ (Квл.) Г. Панасюк, мешканця с. Затурці В. Кушніра та ін. [106–108 Дж.].

---

<sup>1</sup> Посилання на всі польові матеріали подаються шляхом зазначення населеного пункту, де вони ули записані.

Частину неопублікованих джерел складають документи державних архівів Волинської, Житомирської та Рівненської областей. Із фондів Державного архіву Житомирської області використані матеріали другої половини ХІХ – поч. ХХ ст. У фондах Волинського губерньського лісоохоронного комітету, Житомирського лісництва і Станішевського лісництва знайдені відомості про умови збирання ягід у державних лісах, ціни на квитки, покарання за порушення правил збирання [ДАЖО].

Із фондів Державного архіву Волинської області використані матеріали переважно 20–30-х рр. ХХ ст. Відомості з досліджуваної проблеми містять фонди Дирекції державних лісів у м. Луцьку та Волинського воєводського управління, де знаходимо інформацію про правила збирання лісових плодів у державних лісах Волинського воєводства. Документи архіву містять статистичні дані про продаж квитків на право займатись збиранням ягід [ДАВО].

Із фондів Державного архіву Рівненської області використані окремі документи фондів «Здолбунівське повітове староство», «Управління маєтку «Града» Клесівської гміни Сарненського повіту. 1938 р.», «Управління маєтку «Городець» Антонівської гміни Сарненського повіту. 1939 р.» і «Лісництво у селі Маща Костопільського надлісництва», які містять відомості про сервітутні права на ліси, про ціни на квитки за право збиральництва, про прибутки державних лісництв від цих промислів. Переважна більшість матеріалів відноситься до 20–30-х рр. ХХ ст. [ДАРО].

Наступний блок джерел складають опубліковані документи і матеріали. До першої групи віднесемо багатотомне видання ІМФЕ імені М. Рильського «Етнографічний образ сучасної України», окремі томи якого містять польові матеріали з інформацією про збирання ягід, їх використання у харчуванні та святково-обрядовій культурі [6; 7; 8; 9; 10; 11].

У джерелах кінця ХІХ – початку ХХ ст. почерпнуті відомості переважно статистичного характеру. Динаміку змін лісової поверхні Волинської губернії останньої третини ХІХ – початку ХХ ст.

дозволяють простежити «Звіти по лісовому управлінню» за 1873–1910 рр. [20; 21]. Інформацію про ліси Волині та збирання лісових плодів у державних лісах губернії на початку ХХ ст. знаходимо в окремих документах земських установ, зокрема, у «Статистичному щорічнику Волинського губернського земства» [16] та журналі Волинського губернського лісового з'їзду, що відбувся у липні 1917 року [12].

Питання регулювання використання лісової поверхні в сучасній Україні відображені у постановах Кабінету Міністрів України: «Порядок заготівлі другорядних лісових матеріалів і здійснення побічних лісових користувань в лісах України» і «Порядок видачі спеціальних дозволів на використання лісових ресурсів». Особливості заготівлі ягід регулює типовий «лісовий квиток», що є єдиним дозвільним документом на цей вид діяльності [23; 24].

Певну інформацію про особливості використання лісової поверхні, у т. ч. й збирання ягід містять області програми «Ліси Рівненщини» [231], «Ліси Київщини» [25], а також звіт «Дослідження залежності місцевого населення від послуг лісових екосистем», підготовлений в рамках Регіональної програми Світового банку, МСОП і WWF «Правозастосування й управління в лісовому секторі країн східного регіону інструменту сусідства та партнерства» [99].

В останні десятиліття, у зв'язку із зростанням ролі збиральництва у життєзабезпеченні мешканців Полісся, численні публікації з різноманітних аспектів збирання ягід опубліковані в інтернет-виданнях, дозволяють простежити роль ягід у структурі сучасного господарювання сільських мешканців, організацію ягідного промислу та ін. [див.: Інтернет-джерела]

В окрему групу відносимо речові джерела та фотоматеріали, які дозволяють докладно проаналізувати матеріали виготовлення та конструктивні особливості пристосувань та ємностей для збирання ягід та їх еволюцію.

При ДНЦЗКСТК діє Музей-архів народної культури Українського Полісся, де зібрана значна колекція пристосувань та

ємностей для збирання ягід із різних регіонів Українського Полісся. У м. Чорнобиль працює постійно діюча експозиція, на якій представлені і збирацькі пристосування. Матеріали, що стосуються збирання ягід, є у фондах Рівненського і Волинського краєзнавчого музеїв; у Музеї етнографії Волині та Полісся при ВНУ імені Лесі Українки (при кафедрі музеєзнавства, пам'яткознавства та інформаційної аналітичної діяльності); у Любомльському, Камінь-Каширському, Березнівському краєзнавчих музеях; Сарненському історико-етнографічному музеї та багатьох музеях при закладах освіти: школах с. Самари, Мутвиця, Старе Село, ВПУ м. Володимирець та ін. Збиранню ягід був присвячений розділ виставки «Дай, Боже, хліба, солі і всього доволі. Традиції народного харчування населення Волині й Західного Полісся» [135: 91–92].

Огляд джерел засвідчує наявність достатньої джерельної бази для всебічного висвітлення етнокультурних особливостей збирання ягід на Правобережному Поліссі України у ХХ – початку ХХІ ст.



*Родина Миколи Василевича. с. Дроздинь, 2006 р.*



*Ірина Гупалик із зібраними ягодами, с. Пнівне, 2010 р.*

## **Розділ 2**

### **Збирання ягід**

# **у структурі господарської діяльності населення Правобережного Полісся: традиції і сучасність**

Збиральництво – одна з найдавніших привласнювальних форм господарської діяльності людей, що базується на привласненні дикорослих ягід, грибів, трав, коріння, кори та ін. Етнографи у поняття «збиральництво» включають не тільки процес збирання тих чи інших харчових продуктів, а й численні прийоми їх обробки та приготування їжі. Це розуміння поняття «збиральництво» доцільно розширити за рахунок включення сюди комплексу звичаїв, обрядів і звичаєвих норм, що супроводжують і регламентують збирання дикоросів.

Визначення збиральництва переважно як заготівлі рослин для споживання, характерне для первісної епохи, коли людина, не володіючи жодними знаряддями праці, знаходила в природі практично готові продукти харчування, які інколи потрібно було переробити простими способами (висушити, перетерти тощо). В епоху раннього палеоліту в результаті доволі теплого клімату рослинний світ був дуже багатим, тому збиральництво було основним заняттям і забезпечувало людей основними засобами існування. В епоху середнього і пізнього палеоліту, коли поряд із збиральництвом значну роль починає відігравати мисливство, склався і своєрідний статево-віковий поділ праці, згідно з яким дорослі чоловіки займались полюванням, а жінки, діти та старі – збиральництвом. З цього часу ці два заняття

взаємодоповнювались, забезпечуючи всі основні потреби людини. Поряд з дикоростучими злаками, горіхами, плодами та ін., збирали і ягоди [128: 27, 36, 40; 158]. Однак, зважаючи на інші кліматичні умови, ніж тепер (майже субтропічний клімат у ранньому палеоліті та льодовик – у пізньому), розуміємо, що асортимент ягід і культура збиральництва були зовсім іншими. Тим більше, що Полісся на початку фінального палеоліту було пустелею з дуже суворим кліматом, непридатною для життя [102: 11]. З того часу в нас, напевне, збереглась лише одна ягода – журавлина, яку вважають «реліктом льодовикового періоду».

Геологічна сучасність почала формуватись лише з відступом льодовика (близько 10 тис. років тому), що визначило початок нової археологічної епохи – мезоліту. В цей час відбулись кардинальні зміни в природі, сформувались нові природні зони – тундрова, лісова, степова. Сучасна територія Полісся входила у зону лісів з переважанням сосни і берези. Склались умови для розвитку збиральництва. З цього часу гідрографічна сітка і видовий склад тваринного і рослинного світу майже не зазнають суттєвих змін [47: 64; 100: 57; 82: 126].

З формуванням лісової зони зростає роль продуктів збиральництва і бере початок збирання ягід. Першими, очевидно, були ожина та малина – чагарникові рослини, які менш вибагливі до умов росту, тому зустрічаються в листяних лісах, на галявинах. Зовсім інша справа з чорницею, лохинами та брусницею, що є супутниками дорослих соснових лісів і термін росту яких досить тривалий. Існує дві точки зору на місце збиральництва в мезоліті. Одні дослідники вважають, що воно було важливою галуззю, інші ж наголошують на його незначній ролі у структурі господарської діяльності лісових мисливців. Основною рослинною їжею в цей період були свіжі лісові ягоди, збиранням яких займались жінки та діти. Якщо ж зважати на продовольчу проблему, що виникла в результаті збільшення населення та зникнення великих стадних тварин, можна припустити, що роль збиральництва в мезоліті була значною [101: 62, 66; 127: 12; 128: 51].

В неолітичну епоху, з поширенням відтворювальних форм господарювання, збиральництво втрачає значення одного з основних занять і починає відігравати допоміжну роль у життєзабезпеченні населення лісової зони. В культурних шарах багатьох неолітичних пам'яток Південно-Східної Прибалтики у великій кількості знайдені не тільки шкаралупи водних і лісових горіхів, а й сліди вживання ягід [100: 113, 115]. На думку В. Ісаєнка, в період неоліту в поліських лісах знаходилося все, що потрібно було для людини – дубові жолуді, ягоди ялівцю, плоди шипшини, бруньки і молоде листя берези, горіхи, різні гриби, ягоди, коренеплоди, лікувальні трави та ін. (103: 120–121). Дослідники допускають, що рослинна їжа, у т. ч. ягоди, могла складати значну частину харчового раціону неолітичної людини [172: 107]. Можна припустити, що саме в той час, разом з освоєнням навколишнього середовища, формувалося і символічне сприйняття тих чи інших природних об'єктів, а в нашому випадку – ягід. В. Давидюк висловлює думку про можливість існування в епоху енеоліту людських жертвоприношень напередодні збирання ягід [81: 151]. Отож, коріння різноманітних звичаїв, календарної регламентації збирання ягід й інших символічних магічних дій ідуть в давні періоди історії людини.

Збиральництво не втрачало свого значення і в наступні історичні періоди. Є відомості, що ягоди збирали давні слов'яни. Значну роль вони відігравали в харчуванні давньоруського населення, особливо в голодні роки, свідченням чого, наприклад, є залишки берести для виготовлення кошиків для плодів [62: 55, 57; 124: 185; 125: 126: 42, 92].

В епоху середньовіччя, коли поліські ліси стають приватними володіннями, вводяться обмеження у використання лісових багатств. Литовський Статут 1529 року дозволяв затримувати місцевих жителів у лісі і забирати все, що вони назбирали без дозволу [27: 195]. За користування лісовими багатствами була встановлена відповідна плата. У кінці XVIII ст. селяни лісостепових районів додатково відбували чотири дні панщини за берест, рижики, конвалію і опеньки, а на Поліссі платили натуральний оброк, який включав 60–200 грибів, корець хмелю і четверть жолудів [39: 44].



Із другої половини XIX ст., з розвитком товарно-грошових відносин, ліси стали важливою статтею прибутків як їхніх власників, так і держави. Після реформи 1861 року селяни отримали у власність певну кількість лісу, які складали 5,4% селянських наділів, і право на користування сервітутами, тобто певними вигодами на поміщицьких землях (збирати в лісі ягоди, гриби, хмиз тощо). З восьми західних губерній Російської імперії, в яких існували сервітути, найбільш поширеними вони були на Волині, де ними користувалися 71% дворів. В поліських повітах цей показник був ще вищим – 76–95% [149: 587–588, 594, 598]. Згідно з уставними грамотами, тільки у дев'яти маєтках правом на збирання ягід і грибів у приватних лісах користувалося 5 тис. дворів [122: 130].

Селяни, що не мали сервітутних прав і власного лісу, змушені були користуватися державними або поміщицькими лісами, де за збір лісових плодів потрібно було вносити відповідну плату. У другій половині XIX ст. квиток коштував 60 коп. За збирання лісових плодів без квитка селян штрафували на 5–10 руб. або арештовували на 1–3 дні [ДАЖО, ф. 230, оп. 2, спр. 198, арк. 5; оп. 4, спр. 180, арк. 1; ф. 234, оп. 1, спр. 235, арк. 3; спр. 262, арк. 1–6]. Кошти за збір лісових плодів надходили в лісництва. Шацька лісова дача, що об'єднувала 12 сіл, впродовж 1906–1909 рр. за побічне користування лісом отримала 542,21 руб. [ДАЖО, ф. 108, оп. 1 дод., спр. 32, арк. 28]. Загалом, у 1871–1908 рр. по лісництвах Волинської губернії ці кошти були незначними і складали: 112 руб. – у 1871 році, 6777 руб. – у 1893 році, 8823 руб. – у 1902 році. Найбільший збір отримано у 1903 році – 11670 руб. [20; 21]. У 1897 році Лісовий департамент прийняв рішення про відміну плати за збирання лісових плодів для власного споживання [20, 1897: 87–88]. Волинський губернський лісовий з'їзд 1917 року підтримав це рішення [12: 12].

У 1920–30-х рр. державі належала лише третина лісів. Крім державних, були приватні і громадські ліси. Біля с. Бистричі, наприклад, було два основних лісових масиви, що перебували у приватній власності – «Бістрейщина» і «Валєвщина». Власник першого

жив у Франції, а управляли всіма справами євреї. Другий ліс належав п. Валевському, який сам керував своїми масивами. В обох лісах були лісники, що стежили за їх станом.



*Збір чорниць у лісі біля с. Голядин, 2008 р.*

Збір лісових плодів у державних лісах проводився за іменними квитками, вартість яких залежала від об'єкта збиральництва. За збирання ягід упродовж всього сезону платили 3 злотих з особи [ДАВО, ф. 40, оп. 1, спр. 8, арк. 1, 4]. Зважаючи на досить велику плату, квитків продавалося порівняно небагато (у 1936 році – 8217) і прибутки лісництв були незначними [2: 91]. У лісництві Маща Костопільського повіту у 1930–1931 рр. вони склали всього 1916,15 злотих, при плані 7100 [ДАРО, ф. 186, оп. 1, спр. 8, арк. 3]. На початку 1930-х рр., у зв'язку з економічною кризою, що привела до зубожіння населення, прибутки від лісової поверхні з року в рік скорочувалися. Це змусило Дирекцію державних лісів зменшити плату за збирання ягід, грибів та інших плодів [ДАВО, ф. 46, оп. 3, спр. 29, арк. 206].

У міжвоєнний період плата за збір лісових плодів у приватних лісах складала переважно 1–2,5 злотих. У с. Великі Цепцевичі за квиток на ягоди і гриби платили 5 злотих на сезон, а тільки на ягоди – 2,5 злотих. Той, хто мав квитка, міг вільно щодня збирати ягоди

впродовж усього сезону:

- «... за Польщі, то береш квіта... да вже йдеш смело, вже леснік тебе попав, білет попитав, ідеши» (с. Блажове);
- «А треба ягоди брать, то купить квитка... Колись купляли квіта в лесника. За Польщи купите, то вон дозволяє... ідеши із тим квитком і вже смело береш» (с. Тишиця).

В одних селах квитки на право збирання ягід вимагали і в дітей: «На всіх, колько з хати йде. І на кожного квіт треба» (с. Яполоть); «А вже дітей, не возьмеш дитени. Якишо мати взяла квитка, то вже не возьме мене, наприклад» (с. Нуйно). В інших селах дітям дозволяли іти до лісу зі старшими членами родини без оплати: «За Польщі треба мати квити. На дітей (лісник – А. Д.) нічого не казав» (с. Городок).

Збирачів, що не мали квитка, штрафували: «А колесь казали наши батьке, що платели, штрафували. Шо хай ти не озьмеш білета, то те ягод не набереш» (с. Межисить).

Мешканці сіл, розміщених біля приватних лісів, купували квитки у їх власників. Якщо в державних лісах існувала лише грошова форма оплати за квитки, то в приватних – і відробіткова. Деякі власники лісів заміняли плату роботами на жнивах, буряках, в саду, копанні канав тощо. В окремих випадках розплачувалися частиною зібраних плодів. Придбаний квиток давав право збирати ягоди будь-кому із членів родини:

- «А колись, при Польщи, теба було брать квитка, у пана. Шоб іти в лес по ягоди. Якишо квітка нема, то пан в лесі зловив, – ягоди забрав... Квітка в пана бери, і там скількісь одробиши йому дай з квитком іди. [А. Д. А одробляти на чому?] Ну, в пана. В хазяйстви. На поли... На хазяйсти пановому... давав вже квиток, шоб вже маєш іти... Да. Із тим квитком. Будь хто (із членів родини – А. Д.)» (с. Сварині).

Збирати ягоди без квитка у державних і приватних лісах суворо заборонялося. За дотриманням правил користування лісовими продуктами, стежили лісники, які були переважно з польських родин: «А... лесніке... мало з наших буле. Буле полякі, як була Польща.

*Лесників наших, своїх... мало було»* (с. Нуйно). У період ягідного сезону лісники постійно перебували в лісі і перевіряли наявність квіток у збирачів ягід: *«То приходив той леснік, польський. Каже, чи маєте білета? То вона (мати – А. Д.) покаже. Там тако, з кішіньки... без білета не йди було. Колісь такий був закон»* (с. Городок). У великих лісах, щоб тримати всі ягідники під контролем, лісники їздили верхи на конях і в будь-який момент могли з'явитися біля збирачів: *«А вон їздить, якийсь, ну, як... тепер кажуть, то об'єждчик... То вун на коні і верхом по ліси їздить. Ну! Тако проїде. І колі он нарветься, то хто знає, перевірає»* (с. Велихів).

Але, зважаючи на значну для селянської родини вартість квитка, багато людей ходили до лісу таємно. Якщо такі безквиткові збирачі потрапляли на очі лісникам, то ті висипали і топтали зібрані ягоди, ламали коробки, били глечики і виганяли з лісу: *«А як нема квитка, то леснік прийде, то й глечика поб'є, і коробку поб'є. З леса вижене»* (с. Яполоть); *«А хто без квитка, може леснік потоптать ягоди... Геть і коробки били»* (с. Тишиця). Інколи, за порушення правил збирання у приватних і державних лісах, порушників змушували виконувати якісь роботи в лісі.

Крім державних та приватних, у міжвоєнний період існували громадські і родинні селянські ліси. У результаті проведеної польським урядом комасації (земельна реформа 1920–30-х рр.), ділянки лісу увійшли до селянських наділів:

- *«То була залісяна територія. От у нас було, я знаю, і не тільки в нас. Отам ми жили недалеко, з кілометер од цього, од цьої місцевості, тудя, на південь, то десь з пів-гектара було ліса, такого гарного»* (с. Яринівка);
- *«А вже де в ліси були наши одруби таке стояли, то там був лес несходімий»* (с. Вітковичі).

У громадських лісах ягоди міг збирати будь-хто із членів громади. Інколи приватні чи державні і громадські ліси були поряд, розмежовуючись лише дорогою. Тому траплялося, що той член

родини, який мав квитка, збирав ягоди у панському лісі, а хто не мав – поруч у громадському, інколи переходячи невелику межу:

- *«Але пани, де у панський ліс, то не пускалі по ягоди. Ото вже, як возьмеш квіта за скільки там уже злотув, то тая може людина, шо з квітом іти. А ти, вже без квіта, не можеш іти. Бо я з сестрою ходила все за той квіт. А дорого, за шо ж брати? А міні ні. А тільки дорога була (між панським і громадським лісом – А. Д.). Тут панський лєс, а тут вже людський. То там, вже в нашому нема лєсі, бо вже виносілі. А в панському таки ягоди! То сестра бере там, а я там беру... [А. Д. І Ви не могли перейти в той ліс?]. Ну, то я шо? Я перейду... Радом отако, як та дорога лісова. Я перейду. То сестра кричить, шо не йди! Бо, як зловить (лісник – А. Д.), то й забере всі ягоди» (с. Велихів).*

Суворі обмеження на збирання ягід існували «за колгоспів». Зокрема, у будні дні дорослим, які були членами колгоспу, заборонялося ходити до лісу. Всі мали бути на колгоспних роботах. За цим ретельно стежило керівництво – голова, парторг, бригадири і навіть районне начальство:

- *«Треба щодня, щодня йти в ланку. Дасть все: й бульба, й помідори, ну, все-все, шо в полі росте. То те треба було оброблять. За копєйки робили» (с. Бистричі);*
- *«А колись по ягоди – сохрानь Боже, було пойти! Треба було все на роботу йти. Пуйдеш по ягоди, то придсидатель, чи там якийсь з району приїдуть, то й глечики поб'ють, і коробки в озеро, у воду повкїдають» (с. Зелене).*

Щоб не пустити жінок до лісу за ягодами, по дорогах виставляли патрулі, або ж чекали ягідниць вже по дорозі з лісу, ховаючись у житах, за кущами, а то й шукали жінок по лісі:

- *«Засаду сажав бригадїр, людей. Шоб зловить кого. Ну, а раз пошов по ягоди, то вже польова робота стоїть» (с. Кочичине).*
- *«Такей був голова, шо йдемо з ліса, і стоїть діжуристь... Воне*

*будуть діжурити в жети де на веході вже, як виходиш. Будуть діжурити»* (с. Хотешів);

– *«А ше як преїдеши сюда, (до села – А. Д.) то ше й дивеся, шоб де чи бригадер не побачив. Чи голова не побачить, чи парторг не побачить»* (с. Оленине);

– *«А йдемо, хаваємся, шоб бригадер не бачив»* (с. Бистричі).

Зустрівши по дорозі, чи знайшовши ягідниць у лісі, колгоспні функціонери били глиняні гладішки, ламали коробки, висипали або ж забирали ягоди:

– *«Да пойдьом по ягоди, да вони вийдуть на дорогу, виседуть да постають у лесі, шоб не видно, а ми подойдемо, то вони за тие ягоди, да поб'ють там і коробки»* (с. Блажове);

– *«Так, і ше ж коробку. Коробка тоже, тож шось значить. Її треба зробити. Це не так то просто. Коробки поб'ють, а ягоди топчуть ногами»* (с. Бистричі);

– *«І кошилке бели. Шо на роботу не ходели. І ягоди топтали. Да, було такеє! То було страховище»* (с. Оленине);

– *«А раніше... то ходили по ліси й коробки ламали. Топтали ногами... шоб жинки йшли на роботу в колгосп, а не по ягоди»* (с. Озеро).

Щоб бригадири не знайшли ягідниць у лісі, ті намагалися вести себе дуже тихо. Саме тоді жінки перестали й співати при збиранні ягід. І навіть коли збиралися на обід, то старалися голосно не розмовляти, щоб не привертати до себе уваги:

– *«А це було горе, горе. А бригадіри були вже такіє, шо вони знали вскризь, де ці ягоди, де все. То це, як в відеречко сипеш, то сильно тихенько і як переносиш, шоб не цокнула ця дужечка, шоб це не почув. І всьо-равно найде і всьо-равно висипе ці ягоди, розтопче і жене нас. Чи то старенька баба, чи то, ми вже були такі підлітки, шо вже ми могли робить, полоть, отаке всякеє, от. Отаке було»* (с. Кам'яна Гірка);

– *«Колесь я, сидимо, їмо так техейко. Кажуть на мене, тихо, тихо сиде, не говоре. Сидимо, їмо. Так кошелики теї стоєть,*

*а воне вже приїжджються... То десь... у шиздесят другому – шиздесят третьому» (с. Хотешів).*

Коли бригадири перестрівали жінок вже по дорозі з лісу, покарання було тяжчим, бо знищувалася цілоденна праця:

– *«Бо, то вже, як я знаю, колгоспи були, а тоді не дозволяли, значить, брати. Якшо, вранці перестрівали начальство колгоспне – голова і ті його ці, от. А ввечері,... Як назад ідуть, наберуть. Знаєте, як жинка руками по ягодинці збирає? А як гарні ягоди, то й коробку набере і більше. І перестричали, ціє ягоди, в кращому випадку, забирали тудадесь, в контору. А потім що з їми робили – не знаю, от. А в гіршому, то просто били коробки і ягоди топтали. Це є правда. То уже я, я вже бачила» (с. Бистричі);*

– *«І ягоди забирає і висипає. От якей!» (с. Хотешів);*

– *«О, Боже!... Ловилі, доганялі, не пускалі, коробке ломалі. Шо робилоса! Ягоди висипали» (с. Сварині).*

Жінки намагалися захищати зібрані тяжкою працею ягоди і з усіх сил старалися втримати кошики, вириваючи їх з рук колгоспних функціонерів і навіть накриваючи своїм тілом:

– *«... вин до її, за кошилі, вже прийшло до нас, вже кошелі забирати... І вона так на кошелі, я й зара бачу, розчепірилася. Вин за одну усилку, за кошель, за кошиля, вона за другу... Ту кошеленку забирає, щоб не весипав. А ми тільки сміємося. Ну шо ж, такє во диткє» (с. Хотешів).*

Карали навіть людей старшого віку (бабусь), які брали ягоди з внуками: *«А я ходела з своєю бабкою. І йдемо, наберемо... і приїде, кому висепле, а в кого забере того кошеляру за плечема і завезе в кантору... А я буду плакати: «Бабо! Нашо ти оддала? Нашо ти оддала? Я цілий день брала, а ти оддала!». Отакє» (с. Хотешів).*

В окремих селах порушників «колгоспної дисципліни» карали ще й штрафами, тобто списувати вже відроблені раніше трудодні:

– *«А, сварили... Штраф писали» (с. Бистричі);*

– «Не пускалі. Да кожен день заставляли на роботу. О! Ще й як мі втекали по лесу! Ше як боялись! Я ше трохи якою нещасною ланковою робила, то, о-йо-йой! Як бояліса! Да. Виезджають да трудодне здимають, зрезивають, як пойдем вже який день, оторвомса... штрафували» (с. Дроздинь);

– «То ж на роботу кожен день вигониш. Не можна іти. Пуйдеш, то вже бригадір подаст, то в кантору, да вже карают тебе. Трудодні зривают... Не можна було пойти. Бо кожен день ти должен быть на работи» (с. Великі Цепцевичі).

У с. Топільня за пропущений день штрафували на сім трудоднів: «Робити, робити, день в день. Заробив п'ять трудоднюв, не пушов один день, оштрафовали на семь трудонюв. Таке життя».

Ще однією формою покарання «неслухняних жінок» було знищення посівів на домашніх полях і городах: «І коноплі, шо сеялі і пралі, то й коноплі косілі людям і на сотках вред робили. Да й боялись, да й не шлі» (с. Дроздинь).

Часто людей змушували працювати у колгоспі і в неділю, що також було неприйнятним для сільських жінок, яких від народження вчили «поважати» цей день і не братись ні за яку не нагальну роботу: «Да в неділю заставляли на роботу тудя. Ой! Не дай, Боже того!» (с. Дроздинь).

Щоб уникнути покарання, жінки не йшли із зібраними ягодами до села, а теж ховалися по житах та ін., чекаючи настання темноти і тільки тоді розходилися по домівках:

– «Тож ідем часом, то стояли (колгоспні патрулі – А. Д.). Бувало... з лісу не виходили, стояли й ждали, щоб темно було. Ніч була. Да вже тоді приходиться, темно йшли – темно приходили. А йдеш, то там в одному місци потоптані ягоди, кого вже перестрили. Таке було. Тому шо я це пам'ятаю» (с. Би-стричі).

У тих селах, де ліс був недалеко від населених пунктів, за ягодами йшли вранці, вигнавши на пасовище корову, щоб до початку колгоспних робіт повернутися, або ж увечері, після завершення роботи



в ланці:

- *«Бежиш вранці, рано. Видоїв корову, вігнав, чи там хтось вігнав, хто вдома є. А сам побег, да до роботи, поки йти на роботу, побег, да... набрав... тих ягод... До роботи. Да! Бо треба ж на роботу йти було»* (с. Неділище);
- *«Да приходив бригадир, вон же заставляє на роботу йти. А баби ж хочуть ягод. Ну, дай, то ввечери»* (с. Бистричі).

З перших колгоспних десятиліть почали порушувати віковічне табу не ходити по ягоди в неділю, тому що іншого дня для походу до лісу знайти не могли: *«І в неділю ходели. Тепер вже й в неділю не ходять»*. Однак, за твердженням респондентів, потім і в неділю стали «гонити» на колгоспні роботи: *«А після і в неділю гонели»* (с. Оленине).

Особливо тяжкими і голодними були повоєнні роки. Збирання ягід у той час було життєвою необхідністю для селянських родин: *«Але ж вони (жінки – А. Д.) тожте думали, як би диток погодувати... Та навіть було таке, що і хліба не було, і не було з чим теї ягодинок з'їсти. Люди жили погано... Як буде голодни таки роки, то вже ж не за тими ягудьме буде»* (с. Озеро).

В останні колгоспні десятиліття таких суворих заборон на збирання ягід для членів колгоспу не було. Жінки здебільшого самі розпоряджалися своїм робочим часом і вирішували, йти в колгосп на роботу, чи можна піти і по ягоди. У тих селах, де ліс був далеко, жінки навіть наймали колгоспні автомобілі, які возили по ягоди: *«Аж ездили десь туди во, за Березне, далеко, ну. Колхозна машина возила робочих. Да ездили. В неділю большеństwo»* (с. Білка). У с. Сімаківка водієві, за те, що возив жінок до лісу, кожна ягідниця давала півлітрову банку ягід.

Люди, які пережили ті тяжкі колгоспні роки, сьогоднішні труднощі сприймають набагато простіше, вважаючи, що раз є що їсти, то живеться не так уже й тяжко, а то й взагалі добре:

- *«Мі ше тепер ропчем, що тепер пагано жить. Тепер добре жить! Токо, що от уже хвороби всякіє нападають»*

(с. Дроздинь);  
– «А тепер наш молодий народ ох каже, важно, важно»; «Трудно було, трудно. Сами ми з дитками. Ну, а тепер ми дивуємося» (с. Оленине).

В останні десятиліття, після розпаду колгоспів, збирання ягід стало одним з найпоширеніших занять влітку: «В нас зараз всі ходять. По ягоди, то всі ходять» (с. Видричі). У період ягідного сезону дорослі члени родини, а то й цілими сім'ями, вирушають до лісу, всівшись переважно на підводи, або ж велосипеди і навіть автомобілі: «Возами їдуть, машинами!» (с. Запруддя); «Тепер, то їдуть в нас підводами. Тепер вже в ліс мало хто ходить. Підвода. Сідають і симнями» (с. Волиця); «Даже в цьому році ходив з внуком! Єздили ми мотоциклом» (с. Цепцевичі).

Збирання ягід сьогодні є важливим напрямком господарської діяльності населення Полісся, яке дає не тільки додаткові, а часто й основні засоби існування для поліських родин, які у своїй більшості є безробітними: «Некоторые кажут, шо итери тисячи заробев на єгодах» (с. Пнівне); «Тепер ягода годує. Нас годує» (с. Полиці К–К).

Отож, можна відзначити, що збиральництво для значної частини населення з допоміжного перетворилось чи не на основне заняття: «В нас все село нема роботи! Колись, знаєте,... то ягоди возили (у міста продавати – А. Д.), то в колхоз ходили, а тепер безробітіє, безробітіє. Літо й зима. То тепер літо прийде, прийде весна, в нас круху (крушину – А. Д.) деруть... Послі крухи стануть ети ж черниці. За черницями вже топіру брусниці. За брусницями – ягоди (так називають журавлину – А. Д.)» (с. Озерськ).

Та обставина, що сьогодні ліс годує чимало поліських родин, спонукає молодь не виїжджати, а триматися села: «... покаместь ще на мєстах. У нас, бачте, шо це в ліси, то ще якась трохи робота людям є. То ше ця ягодина. То де в кого сомні (сім'ї – А. Д.), то люде і гроши тепер побрали» (с. Кочичине).

Інформанти неодноразово висловлювали думку, що на Поліссі можна прожити і без роботи, а за рахунок власного господарства і

дарів природи: *«І треба, то в'юнов наловив, нажарив і наївса, хліба взяв. А шо? В лісі день, не в степу. От зара, тильки начнеться, розтало, вже в нас чорніка, потім починаються ожини, вже гриби начались. Брусніка. Зара вже клюква. А клюкву аж до самого мая бери. І така вкусна, хороша. Отак з свого лісу. Не треба нікуди йти на роботу. І тута проживеш. Ну, канєшно, не так. Но не вмреш»* (с. Будимля Млц. Срн.). Керівник однієї із сільських громад впевнений, що при правильній економічній політиці держави поліське село буде процвітати: *«Якби грамотно построєна була економіка, справедливо було все, то нам би, селу, процвітать і процвітать»* (с. Червона Воля).

У зв'язку зі значною роллю лісу в житті сучасних мешканців Полісся, респонденти висловлюють стурбованість з приводу швидкого скорочення лісів і відповідно ягідників в останні десятиліття та обґрунтовують своє бачення причин цієї тенденції.

По-перше, інформанти відзначають, що сучасний ліс дуже швидко сохне: *«Коліс так не було в лєси, як тепер... Тепер... зайдеш в лєс, то дерев сухих море. Осинь, за зиму вирубають тії сухіє, сушку тую. А там на тую зиму йди, знов сушкі море»* (с. Грицьки). Одні не можуть пояснити причини такого явища (*«Хто його знає. Самі не знаєм»*), а інші пов'язують це із масовою меліорацією, проведеною на Поліссі в радянські часи (с. Полиці К–К). Про шкоду меліорації для природи Полісся говорили навіть керівники сільських громад (с. Червона Воля). В результаті осушення ґрунтови води пішли, що й спричинило швидке висихання дерев. Саме це стало причиною і скорочення площ окремих ягід – лохинників, які люблять вологі, трошки заболочені місця, журавлини, що взагалі росте по болотах.

Друга причина швидкого зменшення лісів – їх масове вирузування. Якщо заглянути в історію, то правічні поліські ліси були знищені ще в XVI столітті. Тоді великий попит на ліс і лісоматеріали на зовнішньому ринку спонукав власників лісів до вирубки. Тільки у 1564 році Головніенському і Нудиженському лісах (тепер – Ковельський р-н Волинської області) було заготовлено 12 тис. великих колод і випалено 3 тис. пудів попелу [3: 317]. Наступний період –

порєформенний, коли, селяни викорчовували лїс, який отримали у складї надїлїв пїсля реформи 1861–1863 рокїв, і перетворювали його на поле. За 1861–1912 роки лїсова поверхня Волинської губернії скоротилася з 41,9% до 25,4% вїд загальної територїї. Якщо, для прикладу, в Овруцькому повїтї у 1861 році лїси складали 64,2%, то у 1912 році – 39% [16: 2], а за 1923–1929 роках – ще на 12,43% – з 379,8 тис. га до 332,6 тис га [ДАВО, ф. 46, оп. 1, спр. 3356, арк. 13]. Респонденти окремих сїл повїдомляли, що власники їхнього лїсу продали його і в 1939 році виїхали до Америки: *«Було виризане, вирубане. Панський лїс вони (власники – А. Д.) виризали, продали, гроши в кишеню й уїхали десь за границю, в Америку»* (с. Озеро).

Наступний етап у зменшеннї лїсової поверхнї – повоєнний, перїод колгоспїв, коли лїс їшов на мїсцеве будївництво і вїдправлявся в їнші рєгїони України: *«Лїс, то було залїсяно, а в основном, як став колгосп, то його лїквїдували той лїс. Так сказать, унїчтожили... На будївництво. Продавали. З Полтави приїжжали машиною, забирали. Було багато лїса. А людей було на той час в колхозї дуже багато. Так що пиляли, тесали. Хлопци пропивали. Так можна сказати»* (с. Яринївка).

Останнїй перїод масового знищення лїсу припадає на останнї роки ХХ – початок ХХІ столїття, тобто на сучаснїсть. Основна причина – безгосподарнїсть, безконтрольнїсть, що спричинене вїдсутнїстю чїткого законодавства, нацїленого на збереження природних багатств. Порївнюючи теперїшнїй перїод з повоєнним, респонденти наголошують, що в тї часи нїхто не мав права зрїзати дерева, поки лїсник не помїтить і вивезти колоди, допоки той знову не «одїб'є» (поставить вїдповїдну мїтку): *«... бало (колись – А. Д.) я знаю, шо батько робив клуню да дерево лїсник одбив. Показав, назначив... номера написав... да не везе колодку до хати, поки лїсника не позове, шо б одбив, да вже правильно вин зробив, шо б його не судили»*. Крїм того, ретельно чистили пеньки вїд кори, щоб там не заводились шкїдники і не псували сусїднї дерева: *«То вон риже, етого пенька облупить, шо б бїлий був, шо б черви не було в лїси»* (с. Соломир Зрчн.

Врс.).Сучасні масштаби вирізування поліських лісів вражають. Вони зникають просто на очах, залишаючи по собі лише пеньки. Тих, хто це робить, місцеві мешканці називають «жуліками», «мафією» і навіть «фашистами». У наведених висловах біль за знищене довкілля:



*"На ягоди", с. Сновидовичі, 2006 р.*

*То лес був, топіру нема. Сіє жулікі... Геть вирезали, доцю. Нема, шоб і побачить, єдней пенькі» (с. Вітковичі);*

*– «Бо зара ліс в нас повиризували хвашисти, покасовали все! Нема нічого! Хвашисти! Пробачте! Хвашисти... ліс покасовали. Повиризували» (с. Хотешів);*

*– «Ліс! Ну як змінився ліс?... Кожен день режуть. Пілорам настроїли. Збувать треба. Мафія є мафія... Валять все подряд. Безсовесни. Нема ниде нікого. Нема хазяїна» (с. Богуші);*

*– «У нас, в цьому році, так масово все вирізати! В тому й в цьому... Шо в нас уже робиться з лісом, рижуть! Великі ліса вирізують» (с. Видричі);*

*– «[А. Д. Весь ліс вирізали?] Аякже. Скоко в нас за полями було гектаров!... аж до Володимирца, тако, оця полоса геть уся.*

- [А. Д. То то в останні вже роки вирізали?] *Да. Цьо, як стала рідна наша Україна»* (с. Велихів);
- *«А зара його (ліс – А. Д.) вирізали, нема нічого. Все сплавили»* (с. Вітковичі);
  - *«Ліса, ліса повирізували»* (с. Полиці К–К);
  - *«Ліс тоже ж, ріжуть та й ріжуть, той ліс. Кажен, кажен день»* (с. Бузаки).

Але, як відзначають лісівники, лісу шкодить не тільки масова незаконна, а й планова вирубка. І пов'язано це, в першу чергу, з організацією роботи. Колись ліс рубали лише взимку, вивозили кіньми – волоком або возами. Сьогодні часто не дивляться на пору року та й задіюють для цього об'ємну техніку: *«В першу очередь шкодять ягоднику вирубка. Да. І якщо вона проводиться зимою, то шкоди найменше. Якщо кольосний трактор, це ще менше. Колись були трактора гусенічніє. Так його все перековирає»* (с. Червона Воля). Але ті ж трактори волоком тягають ліс, знищуючи ягідники: *«Ділянки рижуть, волоком ліс тягають, ягодник унічтожають. Там, де ділянка була, уже там років п'ятнадцять ягоднику нема. Всьо! Можеш забуть, шо там ягоди були. От таке»* (с. Великий Мидськ).

Одним із факторів скорочення лісових площ є природні стихії. Зокрема, значної шкоди завдав ураган 2009 року, внаслідок якого постраждали поліські райони Волині, де були повалені величезні площі лісу: *«Ягодників більш було. От в нас стихія пройшла, ліс повалило»* (с. Качин). Понад 200 га лісу на Волині пошкодив ураган 2017 року. Чимало лісу завдав буревій 2019 року, який тільки на Житомирщині знищив понад 100 га лісу.

Ще один фактор, що впливає на швидке скорочення лісових площ – пожежі, які в останні десятиліття стали мало не масовим явищем на Поліссі. Це лихо пояснюють по-різному. Лісівники вбачають причину у меліорації, в результаті якої повисихали ґрунти, торф у болотистих місцях вийшов на поверхню і все це у спекотні дні швидко загоряється:

- *«І ще основне, пожар... Не мона сказать, шо шкоди великої наробили... За сою практику, десь в шіїсятих роках великий*

*пожар пройшов. Горили болота. Тоді згоріло, напевно, гектарів двісті, чи може й триста. Дуже велика площа згоріла. Але це всьому виною не сам пожар, як такий, а виною меліорація. Осушили болота... І вони стали горіть... Да. От чому в лісі? От ви кажете. Запаліть зараз в лісі. Хай даже сухе. Запаліть. Буде горіти? Ви гляньте! Тут нічого горіть не буде. Тому що воно все зелене і горіть воно практично не може. Якщо дуже сухе літо, десь оця подстилка починає чуть горіть, але її бистро оприділяють із вишок. Приїжджають. Ну, сотих пару там згоріло. Але воно нічого, школи такої не робить, о. Саме страшне, то коли оце осушане болото... Грунтови води осіли. І цей верхній шар висох. І це все верх мог спокійно горіть уже» (с. Червона Воля).*

Серед причин лісових пожеж називають і підпали, які поділяють на кілька груп. Перше, це випадковий підпал. Хтось розкопував німецького мотоцикла, що залишився з часів війни, побачив, що там багато гадюк і щоб їх викурити звідти, влив бензину і кинув сірника. Результат – велика лісова пожежа: *«Кажуть, що тоді багато лісу згоріло, після того... А може бути і ще якась причина. Хто може сказати сьогодні точно?»* (с. Червона Воля).

Спеціальні підпали респонденти також не заперечують. На основі зроблених записів можна виділити кілька їх видів. Перше, це пожежі в повоєнні роки, які влаштовували для того, щоб звільнити площі під сінокоси. Але тоді палили кущі, чагарники, а не великі лісі: *«...раньше, ше років сорок-підісят назад випалювали, шоб були сінокоси»* (с. Червона Воля).

Окремо можна виділити пожежі, спричинені «шкодними» людьми, які могли зробити таке, щоб за щось помститись:

*–«Я ж кажу, якщо розобраться, в селі один-два дурні, які можуть палити ліси. А фактично так, просто, ліс не горіть. Казав один чоловік, каже, ну, загорівсь там пожар десь в лесі, в лесі. А він каже, ну, вже ж... тих, що палили, вже нема. Ну, вже вони повмирали. Хто ж там мог ше запалити?... Да,*

*були такі люди... років років двадцять-десять назад випалювали – просто зло зробить. Але я ж кажу, таких в селі було два чоловіки, максимум, більше не було. Я їх і знав, чесно кажучи. Бо я в лісі робив і знав, хто саме. А що ж можна було зробити? Ничого... якось так вони, ті пожари в нас проходили. Не мона сказати, що шкоди великої наробили» (с. Червона Воля).*

Більшість респондентів вважають, що пожежі – це результат масового незаконного вирубування лісів, у що, інколи, змішані і працівники лісу. Щоб «замести сліди» свого «господарювання», вони й підпалюють окремі ділянки лісу – згорів ліс – немає доказів вирубування. Наведемо кілька думок, у яких – біль за природні багатства і за майбутнє краю:

*– «Між лисниками... Там ризав, там продав, тут треба загладити – вже горить ліс... У нас, в цьому році, так масово все вирізати! В тому й в цьому... Що в нас уже робиться з лісом, рижуть! Великі ліса вирізують, а решта... Там нарізав, там же ж якийсь грех є – вже він згорив, решта палиться... Що не верубали, то взяле запалели. Він згорів і всьо. І через років чотири ту вже буде таяк на Дніпропетровщини, чи Харківщини. То в нас таке Полісся» (с. Видричі);*

*– «Бувають (пожежі – А. Д.)... В минулому році, в позаминулому. То не просто пожежи. То тико сами палять, сами... лісничіє. І сами гроши забирають. То таке! Заробляють. Всі стопроцентно! (так думають – А. Д.) Там ніхто туда зара в ліс не піде класти вогонь... У таку жару. Ричка є там воне. Коло рички, друге діло, посидіти... Сами палять! Сами все роблять. Тепер, при таких законах, то... нема гіршого ворога, як чоловік. Страшнішого. Так воно й є. Людена ведумала, людена все й згубить!» (с. Бузаки).*

Величезної школи лісам і етнокультурній спадщині Чорнобильської зони відчуження завдали квітневі пожежі 2020 року.



Знищена вогнем площа лісів перевищила 3,5 тис. гектарів. Загалом за період з 1993 по 2018 рік на території зони відчуження зафіксовано 1566 пожеж, що так чи інакше знищували туристичні об'єкти та ліс. Під час пожежі 2020 року повністю згоріли 30% туристичних об'єктів [228].

В останнє десятиліття у поліських лісів з'явилась ще одна біда – масовий видобуток бурштину. У зв'язку з тим, що чорні бурштинокопачі не дотримуються жодних технологій видобутку сонячного каменю, вимиваючи його мотопомпапи, за даними Держлісагентства України пошкоджено 3,5 тис. га лісу. Насправді ж, є думка, що площ, перетворених у «місячні пейзажі», в рази більше. Більшість цих територій знаходиться в межах Рівненської і Житомирської областей, у меншій мірі – Волинської, де бурштин копають точково. Піднімається питання про рекультивацію цих територій – однак поки що лише на словах [233].

Все це привело до того, що респонденти старшого віку, які знали довколишні ліси з дитинства, тепер, після масового їх знищення, не можуть орієнтуватись на місцевості:

– *«Пусту мене, де б то, отак туде, де я ходжу, я не піду нікуди. Я буду стоєти на місци, бо то я не знаю, куда йте. Змінився. Повиризували ліс! Де був старей хороший ліс – ліса нема! Ліс скасовали. Всьо!»* (с. Хотешів); *«Ах! А топіру всьо... Пушов і ліс. То все мий сен каже: «Вам мало лісу?». То шкода. Коле, кажу, повиростають он дітки, не буде ни гриба найте, ничого»* (с. Хотешів).

Мешканці с. Чарторийськ (Старий Чорторийськ) стурбовані тим, що коли прийдеться відбудувувати Схід України, то лісу на Поліссі вже не залишиться [154].

Старі поліські ліси практично зникли. Замість них з'являються молоді посадки, для перетворення яких на ліс потрібні століття: *«Ліс нам прийшов у спадщину від Польци. Ліс був девственний, старий ліс, красивий. Сьогодні в нас ліс унічтожили. Лісу немає як такого. Одні молодіє посадки. Дякувати Богу, шо ще садять його»* (с. Великий

Мидськ).

Але, на думку респондентів, сучасні способи висаджування лісу також завдають шкоди ягідникам. Колись на місці вирубок ліс садили вручну невеликими «мечами», які робили у ґрунті отвір для молодої рослини. Сьогодні роботи механізовані, але для цього застосовуються двовідвальні плуги, які переорюють практично всю землю, знищуючи таким чином ягідники (чорничники, лохинники, брусничники, суничники):

– *«Само больша біда тоді, коли от ділянку вирізали, витягнули, а тоді роблять подготовку до посадки леса нового... там такий плужок іде, двухотвальний... На дві сторони. І через кожних два-три метра цей плужок пропускає. Тобто, фактично процентов підісят вся земля переорана. Ви розумієте, чого ягідники ісчезають? На ділянках. Іменно із-за цієї підготовки»* (с. Червона Воля).

Там, де втручання людини на довкілля зменшується, ліси самовідтворюються: *«А тепер в нас зразу, он за селом, за хатою ягоди беруть. Ліс нарус. В нас оде на Поліссі не тіки, шо треба було садити ліс, он сам од себе росте. З насіння. Насіннє падає і тее, і воно росте»* (с. Озеро). Однак чекати ягід від такого лісу потрібно довго.

Швидке вирубування лісів, їх випалювання та видобуток бурштину негативно позначається на стані ягідників, площі під якими безупинно скорочуються:

– *«У нас, де найліпші... ягодникє, то в нас у даний момент все там чогось пожар, ліс горить. От в минулому році згорів ягоднек. У Барани (лісове урочище – А. Д.) такей був хорошиий ягуднек, то всі там – там і Бузакі з'їжджелися... Но там згоріло два роки назад... Тепер, в минулому році, як ми звемо,... Піщанець!... Вже згоріло там»; «Таке, завзятії, вродливії ягудникє, воне, щитайте, більшість погоріли»* (с. Видричі);  
– *«Ягодників більш було... Вже їздять десь, бо вже ягодника тут нема»* (с. Качин).

Відомо, що чорничники – супутники старих соснових лісів. Під

вирубку йдуть якраз товсті дорослі дерева, де й розміщені основні площі ягідників. По молодих лісах – посадках – ягоди не ростуть, тим більше на випалених територіях: *«Кажу, як ліса нема, то й ягод нема. То вже ж нема, ягоди вже гинуть. Де посадка – вже всьо»* (с. Велихів).

Потрібен ліс із високими соснами, крона яких розміщена високо: *«... на ягоди лес треба, щоб був очищений, вгору голля»* (с. Яполоть); *«В нас зара вон шо з ягодниками. А де який й остався молодей, то я вам скажу, вин такей, ну, якей?... В молодих лісах – молодий ягуднек. Шо він дасть?»* (с. Видричі).

Саме поліські області є лідерами зі скорочення лісової поверхні в Україні. Так, впродовж 2011–2018 рр. ліси Житомирщини скоротились на 1100 км<sup>2</sup>, Рівненщини – 763 км<sup>2</sup>, Київщини – 522 км<sup>2</sup>, Волині – 464 км<sup>2</sup>. Незважаючи на стрімке скорочення лісової поверхні, Полісся залишається найбільш залісненим регіоном України. У Житомирській області площа лісових ділянок становить 1001,6 тис. га, у Рівненській – 729,3 тис. га, у Волинській – 702 тис. га або третину площі (34%), у Київській – 75,9% (20,4 %, а в поліських районах області – 44%). Для порівняння – площа лісів карпатських областей: Івано-Франківська – 571,1 тис. га, Закарпатська – 657 тис. га. Обласні управління лісового і мисливського господарства приймають заходи до збереження лісів і збільшення лісової площі Полісся. З цією метою прийняті обласні програми розвитку лісового господарства [25; 190; 231].

Крім зменшення лісів, є ще один фактор, який впливає на стан ягідників і сприяє їх поступовому скороченню – це масова «атака» на них з боку збирачів. Колись ягід збирали стільки, скільки могли спожити, пізніше – ще й продати на ринках самостійно. Решта ягід залишалися, як казали, пташечкам, що сприяло поширенню ягідників. Тепер, коли ягоди закупаються організовано, переважно з метою експорту за кордон (Польща, Німеччина), люди не можуть зупинитися перед спокусою заробити. Тому знову й знову вирушають до лісу, вибираючи все повністю, не залишаючи на гілках іноді жодної ягідки, що шкодить їх розмноженню: *«Колесь так же ж не ходели! Тех єгуд*

*не носели, як тепереки! Тепер же ж за тими грішми, то вже ідуть. Колесь же вже восинню, то кілька єгуд є у ліси. А тепереки виберуть, шо нийде навіть і ягоденки. Так вже щательно веберуть. Я не знаю, як так мона» (с. Волиця).*

Окрім того, колись ягоди в лісі збирали тільки мешканці навколишніх сіл, так як не було транспорту. А тепер у поліські ліси приїжджають жителі із віддалених сіл і міст, що впливає на скорочення ягідників: *«Тепер... з усейкого світа, хто хоче десь приїхати. І з Луцка приїдуть, і з Ковеля приїдуть, і з Камена приїдут. А колесь же на піша не преїдеш» (с. Нуйно).*

Сільські мешканці починають оберегати свої ягідники. 2015 року жителі с. Замостя перекрили дорогу і не дозволили жителям сусідніх сіл Червища і Старі Червища іти в їхній ліс по ягоди. Конфлікт був спровокований тим, що восени попереднього року червищани скошили ягідники у своїх лісах, продавши їх як лікарську сировину. А з початком ягідного сезону пішли за ягодами в сусідній ліс. Маневиччани були обурені ставленням сусідів і до своїх ягідників – використовуючи масивні гребінки для збирання ягід, пошкоджували чорничники, яким потрібен час на відновлення [204]. «Ягідні війни» поширилися й на інші регіони Полісся. Мешканці села Липники на Житомирщині влітку блокували дорогу, щоб не допустити у свій ліс бригади збирачів чорниць із Рівненщини. Щоб не зав'язалися сутички, у лісі чергували пости поліції [297].

Серед причин скорочення ягідних площ респонденти досить часто називають масове поширення в останні десятиліття гребінок для збирання ягід, які, з одного боку, обривають листя і бруньки, а з другого – зривають практично всі ягоди зі стебла, стримуючи тим самим розмноження ягідників: *«Зменилось... Колись було більше, потому шо гребінками. Воно розплодюється. А якщо ти листочки зриваєш, то вже той ягодник так само плаче. Вон плаче. Йому й болить. Рвеш те листє суда-туда» (с. Вітковичі) (більш докладно про цей аспект мовиться в розділі про пристосування для збирання ягід.)*

В останні роки, у зв'язку із масовою заготівлею ягід, атака на

поліські ягідники зростає в рази. Обласні управління лісового господарства встановлюють ліміти на збирання ягід у лісах різних районів. Так, у 2015–2020 роках Маневицькому району Волинської області встановлений ліміт 500 тонн. Для Камінь-Каширського р-ну виділений ліміт на збирання чорниці 887 тонн, лохини – 1,74 тонн ожини – 41 тонн, брусниці – 10 тонн малини – 0,4 тонн, журавлини – 32,54 тонн, горобини – 23,14 тонн.



*Збирання ягід, с. Пнівне, 2010 р*

Для Старовижівського району ліміт на 2020 рік склав 256 тонн. На Рівненщині ліміт на збирання ягід на 2015–2020 роки становив 6260 тонн, у 2021 році – ліміт на заготівлю чорниці склав 4395,9 тонн. На Житомирщині на 2019–2024 роки встановлено ліміти для збирання 9 видів ягід [190; 193].

За право заготівлі ягід підприємці повинні придбати у лісовому господарстві, на території якого проводиться заготівля ягід, «лісовий квиток», затверджений Постановою Кабінету Міністрів України від 23 травня 2007 р. «Лісовий квиток» – єдиний дозвільний документ, що дає право проводити промислову заготівлю ягід. Плата за 1 кг ягід у 2015 році складала 28 коп. У 2020 році за кілограм заготовлених ягід підприємці сплачували до 1,074 грн. рентної плати. Для власних потреб лісові продукти мешканці можуть збирати безоплатно, але тут

також встановлені певні обмеження. Норми, встановлені розпорядженням Рівненської обласної державної адміністрації складають 12 кг чорниці, 15 кг ожини, 20 кг журавлини на одного збирача [23]. Поліські ягоди експортуються по всьому світу – Арабські Емірати, Скандинавські країни, Німеччина та інші країни Європи. Поки що наші чорниці не закуповує Китай, а також США, де є свої ягоди [210].

Як бачимо, меліорація, проведена в радянські часи, вирізування лісів, що набрало великих масштабів наприкінці ХХ – на початку ХХІ ст., видобуток бурштину – все це привело не тільки до істотних змін в довкіллі, але й позначилось на стані ягідників, площі яких в останні десятиліття повсюдно скорочуються. Щоб зупинити пошкодження і скорочення ягідних площ, насамперед потрібне правильне державне певне регулювання і встановлення правил збирання ягід, можливо, введення календарних обмежень на це заняття і податок на нього.



*Експедиція Щацьк-2013, с. Острів'я*



*«На ягодах»: дітки починали ходити до лісу з маленького віку,  
с. Пнівне, 2010 р.*

## Розділ 3

# Звичай та обряди, пов'язані із збиранням ягід

### 3.1. Прогнозування урожаю ягід

Основним періодом, коли українці робили прогнози на майбутній урожай зернових культур, є різдвяно-новорічні свята. На Поліссі у ці ж дні намагалися прогнозувати і «лісову добичу», тобто майбутній урожай ягід і грибів. Інколи прикмети на лісові продукти аналогічні, іноді – різняться. Так само, як день (вечір), коли робилися прогнози. В одних селах спостерігали на вечерю перед Різдом (Коляда, Свят-вечір, Перша кутя), в інших – напередодні Старого Нового року (Багата кутя, Багатий вечір, Щедра кутя, Щедруха, Щедрець, Куготи), а подекуди – і перед Водохрещем (Водяна Коляда, Водянуха, Голодна кутя, Терпуха). При цьому, найпоширенішою прикметою доброго врожаю ягід було зоряне небо у ці вечори – багато зірок – багато ягід. В окремих селах звертали увагу на іній на деревах.

У с. Оленине за зоряним небом спостерігають на Коляду, вважаючи, що коли багато зірок – буде багато ягід і навпаки: *«А ягоди – на Коляду... зори є на Коляду... Ягоди будуть. Добри ягоди. А як нема зир, буде мало ягод»*. Тут бачимо зразок симпатичної магії, у якій головними є два фактори: зірки та їх кількість, що переноситься на кількість ягід наступного року.

У с. Великий Обзир урожай ягід передбачають за зорями на Щедруху: *«То тико, як на Новий год, то так кажуть. Шо як на неби багацько зірок, то будуть багацько грибив і ягуд... Як то Щедруха»*.

У с. Видричі за зоряним небом спостерігають перед Водяною Колядою: *«На ягоди – девляться на це, на Водяну, перед Водяною»*.



*Колядою... якщо багато зорів – значить буде урожай ягід. І вже виходять і девляться: «О! Сього року ягід буде, бо вельми зорно!»». При цьому звертають увагу на те, як саме світять зірки. Якщо вони яскраві і швидко згасають, то будуть заморозки і чорниці померзнуть: «Але кажуть, якщо хутко, так ярко-ярко зорі і таяк, ну, згасають, то поодмерзають, поодпадають».*

У с. Замшани прогнози на урожай ягід робили на основі спостережень за зоряним небом, здійсненим впродовж двох вечорів – напередодні Різдва (6 січня) і Старого Нового року. І знову ж – багато зірок – багато ягід.

Респондент із с. Сошичне вже не пам'ятає, на яку саме Коляду слід спостерігати за зорями, але знає, що це робили: «... кажуть, як на Коляду, на котору, то я вже й не знаю... На которусь Коляду, як зорно, то буде врожай на ягоди, на все врожай».

Хороше зоряне небо віщувало не тільки добрий урожай ягід, але й здоров'я людям: «Батько дивітса і каже: «Ой! Як місячно, зірок багато!». То... буде... урожай... І на люде здорово». Якщо ж небо виявлялося захмареним – на неврожай: «А як уже шось хмурно, шото каже: «О! Ото нездорово буде!». Для людей. А шо там вон по тих зорах бачив, то міні не заходило» (с. Великі Цепцевичі).

Коли ж зірок на небі не було, поліщуки не впадали у відчай – вони прогнозували урожай ягід (і грибів) за кількістю хмар на небі. У с. Залав'я стверджують, що коли на Багатий вечір (13 січня) на небі багато хмар («такіє галгуни скрозь, по небу, хмарки, хмарки»), буде багато ягід і грибів.

За віруваннями жителів с. Мельники добрі ягоди віщував іній на Різдвяні свята. Мешканці сіл Конище та Купичів переконані, що ягоди вродять тоді, як буде сніжна зима і сніг вкриє ягідники.

Прикметою про залежність зірок на небі у різдвяно-новорічні свята і урожаю ягід у багатьох селах користуються дотепер: «Й ми зара так проявляють. Бог його знає» (с. Сварині).

Багато респондентів чули про таку прикмету, але в чому її суть вже не знають. Такий стан народних знань пояснюють тривалим

періодом забуття і нігілістичного ставлення до традиційної культури, в результаті чого перервався ланцюжок передачі інформації від покоління до покоління. Саме про це розмірковує респондент із с. Острівськ:

– *«Ну, це люди, колись люди це визнавали. Колись люди все визнавали. Це просто в нас зараз час такий настав, ми вже як, пішла така якась, от, ну, був такий період, що в нас що то нічого такого немає, нічого такого не треба, нічого в таке вірити, бо це все воно, ну, неправильно і все, і тому подібне. Правильно, колись люди казали, що у той вечір, як вийдеш надвір, то люди по зорях узнавали, що буде урожай – чи на пшеницю, чи на жито, чи на ягоди, чи на шось. Якось люди узнавали по зорях, по зорях узнавали, о. Ну до нас воно вже не дійшло. Вже зараз в нас таких людей, мона сказати, що вже й немає, вот. Бо ті старіши покоління, воно вже віджило, відійшло від нас, а ми не навчилися того, ми того не навчилися. І я не знаю, не мона винить нікого в цьому, просто то такий час напевно настав, о. Така була перерва, що нас гонили і як то кажуть, не вчили такого. Ну, такий був час. Ми загубили дуже багато дечого такого, свого народного такого, загубили».*

Важливе місце в системі прогнозування урожаю ягід належить погоді в той чи інший календарний проміжок часу. Наприклад, дощове літо – добрий урожай ягід: *«Ідуть теплі дощі – будуть ягоди рясні»*; *«Суха земля ягодами бідна»* говорили у с. Стрільче. Якщо літо сухе, то ягід не буде (с. Доросині). У с. Озерськ так прогнозували лише урожай журавлини, яка тут є однією з основних ягід.

У с. Згорани важливою ознакою ягідного літа є дощі у першій половині квітня. Якщо ж їх не було, то ягід буде мало. Дощ мав обов'язково пройти і в першій половині дня на Явдоху (Євдокії), віщуючи добре ягідне літо. А от погана погода на Благовіщення була ознакою неврожайного літа (с. Привітне). В останніх прикметах, у першу чергу, знайшла відображення віра в магічність цих важливих дат, особливо дня Євдокії, адже до прийняття християнства 14 березня

в Київській Русі починався новий рік. Саме тому прикмету про дощ на Євдокії можна вважати давнішою, ніж більш поширене прогнозування урожай ягід (і не тільки) у різдвяно-новорічні дні.

Ознакою неврожайного ягідного літа повсюдно є морози у період цвітіння ягід (прикмета поширена в усьому регіоні). Тут вже не бачимо жодної магічної дати чи проявів симпатичної магії, даний прогноз повністю побудований на доброму знанні рослин, їх вегетаційного періоду: *«Ягуд то так. Якщо хай воне цвितуть, а їх мороз, то воне пропадають»* (с. Видерта); *«Коли цвितуть ягоди і вдарили приморозки – врожаю ягод не буде»* (с. Згорани); *«Коли в цвіт мороз – ягод не буде»* (с. Жиричі); *«На ягоди, то як нема весною морозу, так ягоди будуть, як не обмерзнуть. Ягоди, це така рослина»* (с. Остапи).

Ще одна група прикмет, які також можна віднести до імітативної магії – багато чогось (комарів, певних плодів та ін.) – багато ягід: *«Прімета, так тико в нас казали: якщо вишень багато – той буде ягод багато... Воно то й так завжди казали. Але ж воно рік на рік не попадає»* (с. Річиця Квл.); багато комарів на початку літа – готуй багато кошиків на ягоди (с. Привітне; с. Грицедоля). У с. Купичів дивились, які китиці викидає вільха – якщо довгі, ягоди вродять добрі.

Як бачимо, названі прикмети акумульовані тривалими спостереженнями над природою. У більшості з них виражені реальні відповідності в природі: сніжна зима, довгі китиці вільхи, багато комарів та вишень тощо – багато ягід. Разом з тим, окремі прикмети пов'язані з певними днями церковного календаря – Святвечором, Старим Новим роком, Водохрещем, днем Євдокії, Благовіщення. В них відображена не тільки реальна відповідність в природі, а й віра в магічну силу певної дати. Приурочення тих чи інших промислових дій, прогнозів тощо до свят є результатом трансформації давніх язичницьких вірувань та обрядів під впливом християнської релігії. Існування прикмет, в яких прогнозується майбутній «урожай» ягід, є свідченням важливості означеного заняття і ролі ягід в харчовому раціоні та народній медицині мешканців Правобережного Полісся.



*Експедиція Ратне–2011. Валентина Приймачук,  
Тетяна Приймачук та Ірина Шнайдер з внучкою, с. Межисить*

### **3.2. Календарна регламентація збирання чорниць**

Збирання ягід – важливе заняття поліських жінок і дітей в літній період. Першими достигали ягоди суниці, які не мали значного поширення на Поліссі, їх збирали мало і практично не заготовляли на зиму. Тому справжній ягідний сезон починався з дозріванням чорниці (чорниця звичайна, *Vaccinium myrtillus* L.) – чагарникової рослини родини Вересових (раніше чорниці відносили до родини брусничних). Наукова назва родини походить від латинського терміну *vassa* – «корова», що із-за придатності листя деяких її видів на корм худобі. У деяких країнах чорниця відома як європейська лохина, а лохина – як американська чорниця. Рослину, яку в нас називають чорницею, в окремих європейських мовах номінують голубою ягодою *blueberry* (англійська), *blabir* (данська), *Vlaubeeren* (німецька).

Чорниця – одна з найбільш поширених лісових ягідних рослин

України. Великі площі чорниці знаходяться на Поліссі та в Карпатах, рідше ягода зустрічається у північних районах Лісостепу. Загальна площа чорничників України за різними оцінками складає від 500 до 900 тис. га. Лише в Житомирській області під чорниці займають майже 15 тис. га. Промислове значення має чорниця, яка росте у соснових і ялинових, зрідка – у березових лісах. Найбільше ягоду збирають у поліських районах Волинської, Рівненської, Житомирської, Київської, Чернігівської, Сумської областей і в Карпатах – Івано-Франківській, Закарпатській та Чернівецькій областях. На Поліссі чорниця росте на досить зволжених бідних піщаних кислих ґрунтах, утворюючи здебільшого суцільні зарості. Ягода має надзвичайно важливе значення у природі так як нею годуються звірі, птахи. Зважаючи на те, що насіння чорниці не перетравлюється, тварини сприяють поширенню ягід. На кущах чорниці живе більше двохсот комах, серед яких і такі, що знищують шкідників. Чорниця – хороший медонос. Чорничний мед має приємний аромат, сприяє виведенню з організму токсинів і важких металів [160: 72–73; 161: 67–71].

У більшості районів Правобережного Полісся чорницю називають просто «ягоди» («єгоди»). Лише в південних районах цим терміном номінують полуницю, зрідка – суницю [138: № 48]. Часто чорниці звать чорні («чорни», «чорниє») ягоди, «сині ягоди», «борівки», «яфори», а тепер ще й «черниці», «чорниці», «чорниця», «черніка», «чорніка» та ін. Але коли йдуть до лісу, то зазвичай говорять «іти по ягоди», а не «іти по чорниці». Термін «ягоди» у більшості сіл вживається як збірний. Наприклад, кажуть, *«ідем по ягоди, але чорниці збираємо»* (с. Сергіївка); *«Кажуть черниці, але йдем по ягоди»* (с. Кочичине); *«Черниці, але йдем по ягоди. Якіє попадуть у лісі ... От і зара, якщо йдеш, – Кудда? – По ягоди ... Ягоди, шо на тих веточках, все казали чорниці»* (с. Малоглу́мчанка); *«Ми кажем, ідем по ягоди! Ми по чорниці, ніхто в нас не каже. Йдем по ягоди!»* (с. Немовичі); *«Ми колись казали, ідем по ягоди. [С. С. А зараз?] Зараз більше до того, чорниці»* (с. Набруска) [155]. Місцеві назви чорниць мають аналогії з різними регіонами України та

характерні для інших народів [35; 134: 203–235; 138: № 48–51; 37: 190, 299, 354, 355, 421, 470, 547, 576, 615].

На всій досліджуваній території зафіксована традиція календарної регламентації збирання ягід. Так, початок ягідного сезону окремі респонденти визначають виходячи з сучасного календаря, підкреслюючи, що ягоди починають збирати *«Десь у червні. Так, десь в кінці червня»* (с. Моквин). Але більшість зібраних відомостей свідчать про певну приуроченість термінів збирання ягід саме до дат народного календаря. Зокрема, дозрівання перших ягід (чорниці) пов'язують переважно зі святами Трійці, Дев'ятухою, Десятухою тощо.

У с. Люхча вважають, що за ягодами можна йти вже на шостому тижні після Великодня, на якому святкується Вознесіння (*«Вшестя»*): *«Вшестє, кажуть на Вшестя шоста ягодина спіла. Так кажуть. А Вшестє після Паски через шість неділь. Якось так. Вже Вшестє, то то кажуть, шо шоста Ягодина вже спіла є в лісі. Вже можна йти в лєс по ягоди»*.

У багатьох селах перші ягоди чорниці починали збирати напередодні Трійці, на Сьомуху – сьомий тиждень після Великодня, що передує Зеленим святам. Про те, що чорницю починали збирати саме в цей час, повідомили респонденти з сіл Берестя і Грицьки, відзначивши, що в цей час дозріває *«сім ягодин»*: *«... на Сьомуху, казали. Ходили. Сем ягод уже»*.

У с. Новосілля, вірили, що на Трійцю досягає тільки третя ягода в лісі, тому збирати починали вже після свята: *«Ето на Трійцу вже третя ягодина треба, щоб поспіла була. Те вже посля Трійци й ходили»*. У с. Возлякове існує вірування, що до Трійці досягає вже дев'ята ягода: *«Кажуть: О! Вже на Тройцю дев'ята ягодина поспела, треба йти вже по чорниці»*. У с. Набруска до Трійці збирали ягоди лише на вареники та на кисіль [155].

Переконання, що чорниця досягає до Трійці, характерне для багатьох регіонів Правобережного Полісся: *«Ну, вже на Трійцю, то перші ягоди»* (с. Перекаллє). У с. Березове говорили, що напередодні Трійці найкращі ягоди: *«А колись вже йдомо перед Тройцею, то саме*

*лучче черниці вже бером». У с. Красностав у разі ранньої весни ягоди починали збирати на третій день Трійці: «Як, после Тройци буває, шо на третій день берем Труйци, ек то вже беруть ягоди». Те, що чорниця дозріває напередодні Трійці, це скоріше не закономірність, а виняток і буває таке не часто. Підтвердженням цьому можуть бути слова Марії Кулакевич із с. Блажеве, яка пам'ятає тільки один такий рік, коли ягоди збирали до Трійці: «А один рок, один рок було, ще до Труйци брали».*

Окремі респонденти відзначають, що ягоди починають достигати після свята Зелених свят (с. Осова Н-В), хоча до цього часу їх ще мало і зріють вони тільки після Трійці, до Дев'ятухи (с. Рудня-Іванівська). Причина цього в тому, що Трійця, як і Великдень, буває рання і пізня: *«Коли? На Тройцю. Перед Тройцюю. Часом на Тройцю, як коли вони поспеть. Коли яка Тройця»* (с. Тишиця). Тому збирати ягоди все-таки йшли вже після Трійці: *«Але всі ждали колись, що мине Тройца да й вже тогде по ягоди йдуть. Бо вже спелиє вони. А ще до Тройці вони не спелиє»* (с. Вітковичі).

У с. Новосілля, на Зелені свята ходили в ліс дивитися, чи вже дозріли ягоди: *«Ну, на Тройцу, ето на празник, Тройца, ходили дивитися, чи вже естя єгоди спілий»*.

Після Трійці ягідний сезон починався у селах різних регіонів. Така традиція існувала у с. Пульмо: *«Ото в нас тіко Тройця пройде і зразу вже йдуть»*. У с. Черче до Трійці намагалися завершити полоти і підгортати картоплю, щоб після свята розпочати ягідний сезон: *«... старалися вже до Тройці повгортати, бо вже після Тройці будуть ягоди... і зараз більше стараються на Тройцю вже поперепаувати»*.

Збір ягід в основному починався вже після Трійці. Вперше за чорницею йшли на Дев'ятуху, а масово збирати починали на Десятуху (Дисетуку). Але сьогодні вже не всі інформанти пам'ятають, що це за свята. З їх пояснень чітко визначити, на який час доводиться Дев'ятуха і Десятуха, досить важко. Є ряд точок зору на терміни цих свят.

1) Дев'ятуха не має постійного дня, але пов'язана з Великим постом: *«Вона попадає в разни дні.... Як пости, так і вони попадають,*

свята гети» (с. Любиковичі).

2) Десятуха святкується біля Трійці (до або після свята): *«То таке я чула. Ну. Колись так казали. А коли та Десятуха? А Господь його знає! Те по каліндарю дивітса. Десь воно коло Трійці. Ну, десь так. Я, думаєте, там знаю?»* (с. Бронне).

3) Катерина Сорока із с. Видричі вважає, що Десятуха не після Трійці, а ще перед нею: *«О! Зара скажу вам! Перед Трійцею. По-моєму. Це дивлячись коли буде Трійця ... По-моєму, то перед Трійцею».*

4) Дев'ятуха – у червні місяці: *«Знаю тільки, що є така Дев'ятуха в червні»* (с. Полиці Врс.). Рахується від Великодня, але як саме, не пам'ятають. Знають, що на одному тижні – Дев'ятуха, наступного тижня – Десятуха: *«Як в нас Дев'ятуха, оце таке свято... Називається Дев'ятуха. А через тиждень – Десятуха... Це воно в червні місяці»* (с. Ремчиці).

5) Десятуха припадає на кінець червня, перед жнивими: *«Десятуху. То це, коли вже червень, кінець червня. Я, як знаю, то це перед жнивими»* (с. Моквин).

6) Десятуха в липні, вона не має постійного числа, коли потрапить: *«Вона (Десятуха – А. Д.) у тому, у липні. Вже пройшла. У липні. Вона десь на початку. Не знаю. Я не помнятаю. Не знаю. А коли число попаде... Чи в п'ятницю... Коли вже попаде те число»* (с. Хотин).



*Моя бабуся Василина Панасюк,  
1895 р. н., с. Світязь*



7) Дев'ятуха і Десятуха – це відповідно дев'ятий і десятий день після Трійці: *«Це в того, це на Трійцу – Дев'ятуха, дев'ятий день і Десятуха. Ну так – це дев'ятий день вже. Так. А вже дев'ятий, це вже після Трійци»* (с. Луб'янка).

8) Дев'ятуха – дев'ятий тиждень після Великодня, Десятуха – десятий: *«То дев'ятий тиждень після Паски, то то Дев'ятуха, а десятий, то то Десятуха»* (с. Стрільськ). Ольга Федас і Домна Савчук із с. Тишиця впевнені, що Дев'ятуха відзначається на одному тижні, а Десятуха – на наступному і тільки один день. Але коли саме, не пам'ятає: *«Вона (Десятуха – А. Д.) десята неділя. Це десята неділя. Один, один день. Десятуха, що вже так. Хто його знає? Один день мабуть. Ну, то коли попадає... Вона не в число. Вона – десята неділя. По неділях... Один день Десятуха. Не знаю. Ну, перш Дев'ятуха, а на другий тиждень Десятуха. Другий тиждень»*.

9) В одних селах інформанти добре знають, коли відзначається Дев'ятуха, вважаючи, що це дев'ятий тиждень після Великодня: *«Ну, це вже дев'ята неділя от Паски, називається Дев'ятуха. Дев'ять неділь од Паски»* (с. Млинок); *«Іде од Паски. Оце ж дев'ята неділя од Паски, щитаєм Дев'ятуха»* (с. Зелене).

У селах Камінь-Каширської ТГ більш шанована саме Десятуха, яка вважається тут ягідним днем. Тому більшості респонденток відомо, що Десятуха припадає на десятий тиждень після Великодня:

–*«(Десятуха – А. Д.) Десята неділя після Паски»* (с. Полиці К–К, Ворокомле);

–*«Називалося після Паски Десята неділя. Од Паски щитається десята неділя»* (с. Нуйно);

–*«То від Паски до Десятухи – десіть неділь, – я тільки так знаю. Все мати говорела. Те вже десята неділя»* (с. Запруддя);

–*«Ну, як у нас говорять, є така после Паски дисета неділя, називаїтьця Дисетуша»* (с. Стобихва).

А от стосовно того, який саме день, то навіть в одному селі є певні розбіжності (с. Ворокомле): *«... це десята неділя після Паски. Один день. П'ятниця»*; *«Десятуха в десятій неділі от Пасхи. Вона в*

*п'ятницю попадає»; «Десята неділя по Пасці. Та в любий день вона попадає». Останньої точки зору на Десятху ждотримуються і в с. Залаззя. На думку мешканки с. Мельники-Мостище Десятуха «ше до Трійці».*

10) Марія Панчук із с. Немовичі пропонує два варіанти термінів Дев'ятухи і Десятухи. Перший – дев'ятий і десятий тиждень, але після чого? Другий – Дев'ятуха і Десятуха святкуються в червні / липні з інтервалом у два дні і припадають відповідно на четвер (Дев'ятуха) і суботу (Десятуха): *«Ой, коли то вона? Не знаю, якого числа. По числах. По числах вона. Десь у червні місяці. Коли, то я не знаю. Чи то дванадцатого, чи то десятого. В червні місяці. Ну. Десь отак. Не знаю даже. Да! Дев'ята і десята неділя, да. Ну, Бог є знає, коли вона попадає .... Николи не задумувалася. В цьому році в липні місяць, казали, Десятуха ... А Дев'ятуха в четвер. А потом, через два дні – Десятуха».*

11) Поширене переконання, що Дев'ятуха – це четвер на дев'ятому тижні після Великодня, а Десятуха – п'ятниця на десятому тижні: *«В четвер – Дев'ятуха, через тиждень, у п'ятницю – Десятуха»* (с. Зелене); *«Дев'ятуха в четвер ... (Десятуха – А. Д.) в п'ятницю»* (с. Залужжя); *«Воно й зара ми його святкуємо. Десятую. Дев'ятий четвер, а Десята п'ятнічка. Ми його святкуємо»* (с. Сварині); *«(Десятуха – А. Д.) То на десети неділи в п'ятницю завжди»* (с. Сошичне); *«Бо Дев'ятуха ж вона не в числі. Вона в Дев'ятий четвер. А Десятуха – то ..? Те вже переходить... Десята п'ятниця»* (с. Воронки).

Ольга Томашевська із с. Городець пам'ятає молитву зі зверненням до Дев'ятого четверга і Десятої п'ятниці: *«Даже молитви є такі. Як молятса там шось, як молятса, то всьо: Дев'ятий четвер, Десята п'ят'юнка! І ти, Божса Мат'юнка! Прийди й помози! Прийди помози нам!».*

12) У с. Оленине знають, що Десятуха завжди приходиться на Петрівку (Петрівський піст – починається через тиждень після Трійці): *«То воно було в Петривку».*

13) Багато респондентів не змогли дати чіткого визначення термінів Дев'ятухи і Десятухи. Пояснюють це тим, що в радянські часи було закрито більшість церков, людям забороняли відвідувати храми, вони змушені були постійно працювати, не дивлячись на свята. Таким чином стався розрив традиції – діти втратили ті знання, якими володіли їхні батьки, і які, в умовах, що склалися, не змогли передати нащадкам: *«А Бог його зна. Бог його зна. Тепер ми позабували. Треба подівица, в календар подівица. Не то, що ми позабували, наші матері не розказували нам, бо тоді, при союзи, не було коли. Робілі, робілі, робілі без конца»* (с. Любиковичі). Це характерно в основному для тих районів, які в міжвоєнний період входили до складу Радянського Союзу. Там же багато інформантів взагалі не знають про Дев'ятуху – Десятуху (с. Вільча Ямпіль, Луб'янка, Черевач). Не пам'ятають про ці свята і в більш західних районах: *«Та шось таке я чула. То я его не знаю»* (с. Поляни).

13) В окремих селах Березівської ТГ паралельно з термінами «Дев'ятуха» і «Десятуха» вживаються назви «Дев'ятник» і «Десятник» (с. Глинне і Березове). На думку респондентів, Дев'ятник припадає на четвер на дев'ятому тижні, а Десятник – на п'ятницю на десятому тижні: *«Дев'ятник – это, словом, дев'ять недель од Паски... А самий Дев'ятник в який день? У четвер Дев'ятник. (А Десятник – А. Д.) в п'ятницю»* (с. Березове). С. Толстая, на основі білоруських матеріалів, також робить висновок, що Дев'ятник – це «Четвер на дев'ятому тижні після Пасхи» [163: 73].

Є й інша точка зору на свято Дев'ятник – це п'ятниця на дев'ятому тижні після Великодня (Дев'ята п'ятниця) [232]. У цей день, як і на Дев'ятуху, в лісі буде дев'ять чорних ягід [163: 73]. Аналогічні вірування характерні і для сіл Березівської ТГ: *«На Девятніка... я знаю, що шукали по дев'ять ягоди. Дев'ять ягоди шукали. Шоб найти дев'ять ягоди»* (с. Глинне); *«Это Дев'ятник, Десятуха свято є... Да, як дев'ять ягоди, то вже Дев'ятник. Дев'ять ягоди чорних треба шоб було»* (с. Познань).

1. По-різному Дев'ятуха і Десятуха хронологізовані в літературі.

1) О. Васянович відзначає, що Дев'ятуха – четвер на дев'ятому тижні після Великодня [60: 36].

2) Дев'ятуха – дев'ята п'ятниця після Великодня (друга після Трійці) [60: 36; 137: 770; 163: 73; 170).

3) У Словнику Б. Грінченка «Дев'ятухою» названа гречка, посіяна на дев'ятому тижні після Пасхи [235], що може свідчити про те, що й дев'ятий тиждень носив таку ж назву.

4) Десятуха – п'ятниця на десятому тижні після Великодня (Десята п'ятниця) [60: 36; 213; 163: 90; 169).

5) На основі польових матеріалів з Рівненщини Де'ятуху і Десятуху хронологізує Н. Ковальчук. За її спостереженнями Дев'ятуха – четвер другого тижня після П'ятидесятниці (дев'ятого тижня від Пасхи). Дясятуха (Десятнік) – п'ятниця третього тижня після П'ятидесятниці або десятого тижня після Пасхи. У с. Млин Дев'ятуху і Десятуху називають «Божи ручки» і «Божи ножки» 114: 116, 117].



*Моя тітонька Євгенія Сахарук,  
с. Омельне, 2008 р.*

Свята Дев'ятуха і Десятуха – невеликі, іменовані в народі «присвятком», «присвятом» [112: 177]: *«Як таке присвято є – Дев'ятуха»* (с. Залужжя). Дев'ятуху практично не відзначали, але шанували. Десятуху пов'язували з досяганням ягід і грозами [112: 177; 114: 117; 163: 90). Наприклад, на переконання жителів с. Сошичне на Десятуху не можна робити нічого, крім збирання ягід, тому що Бог покарає громами: *«Кажуть, громами карає Десятуха, якщо робиш на Десятуху»*. Але навіть збираючи в цей день ягоди, постійно стежили за небом, побоюючись грози: *«Хто ходев, хто піде, та й цілий день: «Ой! Вже хмара виходить! Ой! Уже гриміти буде. Ой, ме по ягоди*

*пушле, буде Бог карати громами».*

Про те, що на Десятуху не робили нічого, крім збирання ягід, відомо також інформантам з інших районів Правобережного Полісся: *«Не робили. А по ягоди ми ходили»* (с. Зелене). В інших селах, навпаки, українці все робили, а святкували тільки «мазури» (поляки): *«(Ми – А. Д.) Все робили. Мазури святковали. Поляки. Поляки святковали»* (с. Городець). Таким чином, у поліських селах, де жили поляки, Десятуху святкували саме вони. За твердженням же Світлани Толстої, поліщуки вважали, що *«Дев'ятуха – то польське свято, а Десятуха – наше»* (українське – А. Д.)» (163: 73). Знову ж, бачимо дуже різні підходи не тільки в хронологізації свят Дев'ятуха і Десятуха, але і в їх етнокультурному наповненні.

Іноді в селах однієї територіальної громади існували різні терміни початку збирання ягід. Наприклад, у с. Майдан-Липненський по ягоди вперше йшли на Десятуху, а у с. Тельчі – на Дев'ятуху [156]. Однак саме на Дев'ятуху-Десятуху в основному припадає початок ягідного сезону:

- *«На дев'яту, на десяту (неділю – А. Д.). Це вже починаються вони спеть і це вже»* (с. Топільня);
- *«На Десятуху, на Дев'ятуху то вже беруть ягоди»* (с. Тишиця);
- *«Кажуть. Після Дев'ятухи, після Десятухи»* (с. Хотин);
- *«Ідуть на Десятуху по ягоди. Баби всі ідуть»* (с. Великі Озера).

У віруваннях, пов'язаних із початком збирання перших ягід, є деякі відмінності.

1. Так, в одних селах вважають, що на Дев'ятуху дозрівають перші дев'ять ягодинок, а на Десятуху – десять:

- *«На Дев'ятніка... дев'ять ягодинок шукали. Шоб найти дев'ять ягодинок»* (с. Глинне);
- *«То це десять ягодинок. Дев'ятуха – дев'ять ягодинок»* (с. Сівки);
- *«Там кажуть: Ходім вже по ягоди або йдеть, дєткі, по ягоди, бо на Дев'ятуху вже треба по дев'ять ягодинок іті»* (с. Блажове);
- *«Дев'ятуха. Ну, це кажуть, Дев'ятуха. Дев'ять ягодинок доспілих. Дев'ять ягодинок. А Десятуха – это вже десять. Да вже й*

*ідуть. А до Дев'ятухи може й не йдуть ще збирати. Ходели самеї дехто, діти, чи хто. Побижить»* (с. Неньковичі);

– *«На Дисѣтуху десять ягодин треба було. То на Дисѣтуху, кажуть, бувають роке, шо встанеться десіть десіть ягоден всього, або шено тилько десіть окраситься. Як якеї рик»* (с. Межисить).

Тут бачимо приуроченість певних господарських робіт, у даному випадку початку збирання ягід, до народного календаря. Разом з тим, багато респондентів стверджують, що це лише така приказка про дев'ять і десять ягодин, а насправді в цей час можна вже зібрати ягід і на вареники:

– *«Ну таке, на Дев'ятника, на Десятуху вже йдуть на вареники, о ..., да там трохи найдом да вареничка зварим»* (с. Кам'яне);

– *«Дев'ятуха йде. Десятуха, тоже так само. Десята, то вони вже спеют. Ну йдем, наберем ягод, так вареникі варим»* (с. Будолітки).

2. Тому в окремих селах вірять, що до Дев'ятухи і Десятухи досягає не дев'ять / десять ягід в лісі, а дев'ять / десять ягід на кожній гілці / кущі: *«То в нас кажуть, що Дев'ятуха-Десятуха, то то вже треба йти по черниці, бо буде дев'ять-десіть ягід уже на ветци. Таке кажуть»* (с. Томашгород).

3. На Дев'ятуху дозріває дев'ять ягодин, а на Десятуху потрібно набрати десять «гличиків» чорниць: *«То ж таке кажуть. На Дев'ятуху – дев'ять ягодин, а на Десятуху уже десіть гличиків треба, щоб було»* (с. Осова Срн.).

4. Існує й точка зору, що на Дев'ятуху досягає дев'ята ягодина, а на Десятуху – всі ягоди: *«Ну, це вже, вже після Паски, дев'ята неділя пройде, то кажуть, вже дев'ята ягодина поспіла, шено дев'ята, ше всі не поспіли. А вже на десяту неділю після Паски, вже каже, вже десята неділя, вже поспіли всі ягоди»* (с. Морочне).

5. Більшість інформантів повідомили, що на Дев'ятуху і Десятуху стигла відповідно кожна дев'ята і десята ягода, тобто десята частина всіх ягід:

- *«Я пам'ятаю, що кажуть, якась Десятуха, то це вже, кажуть, десята ягодина спіла»* (с. Сербі);
- *«Чула, Десятуха. Десята частина ягід спіла»* (с. Степанівка);
- *«... знаєш, кажуть, десята ягода вже є в лісі. О! І це вже на Десятуху»* (с. Моквин);
- *«На Десятуху, то то вже десята ягодина поспела. Дев'ята вже поспела ягодина (на Дев'туху – А. Д.)»* (с. Тишиця);
- *«Вже, кажуть, Дев'ятуха, то ще дев'ята ягодина. А Десятуха, то сього, десята, десята ягодина»* (с. Хотин).

6. На Дев'ятуху починають збирати ягоди, а на Десятуху вони вже всі стиглі: *«Десятуха. Дев'ятуха. О, Дев'ятуха! О, вже треба йти. А на Десятуху, то вже все спелиє. Так, так було. Так говорили»* (с. Бронне).

7. На Дев'ятуху потрібно набрати дев'ять «набирок» / «глечиків» / «збанків» чорниць, а на Десятуху – десять: *«А Вже там Дев'ятуха, Десятуха, то то вже дев'ять треба набирачів набрати, на Дев'ятуху. А на Десятуху, то по неділі, а на Десятуху, то треба десять набирачів набирати»* (с. Перекалле).

8. На Дев'ятуху – дев'ять ягід, а на Десятуху «то вже ідуть з коробками» (с. Грицьки та Берестя) і відрами: *«Як Дев'ятуха вже, ето кажуть дев'ять ягодинок. А вже на Десятуху – то вже відрами беруть»* (с. Берестя).

9. На Дев'ятуху можна зібрати дев'ять «набирків», а на Десятуху – повну коробку / десять коробок: *«... на Дев'ятуху іншого року набирають, кажуть, дев'ять набирок. На Дев'ятуху. А на Десятуху – вже коробку цялу... Ну, вже на Десятуху, то кажуть, вже десять коробок наберуть. Ну, на Дев'ятуху, то троха менше. А тоді вже багато»* (с. Грицьки).

Інформанти відзначають, що в окремі роки в цей час масовий збір чорниць тільки починався, а іноді вже закінчувався. Тому казали:

- *«Ото вже Дев'ятуха, то вже буде дев'ять ягодинок спілих. А їх часом до Дев'ятухи виносять»* (с. Великі Цепцевичі);
- *«... або десята (ягода – А. Д.) останеться в лісі, або десята*

- поспіє» (с. Кричильськ);*
- «... на Десятуху, то вже народи виносявають» (с. Луко);
  - «Торик, позаторик вибрали до Дев'ятухи, вже не було нийде й одной ягоди. А цього року, то ще й учора збирали» (с. Червона Воля).

На календарні терміни збирання ягід великий вплив мали два фактори: час святкування Великодня та природні умови того чи іншого року. Щодо Великодня, то з огляду на те, що це перехідне свято, яке не має постійної дати, воно буває раннім або пізнім і відзначається з кінця березня до початку травня (м'ясниці напередодні Великого посту бувають більш або менш тривалими): «... неодінаково м'ясниць перед Великодньом... Бо це як бульш, то й больш вона позніша, та Дев'ятуха» (с. Красностав).

Звідси – Дев'ятуха і Десятуха в різні роки теж мають велику часову різницю: ранній Великдень – ранні Дев'ятуха і Десятуха – в цей час чорниця тільки починає дозрівати. Пізній Великдень – пізні Дев'ятуха і Десятуха і сезон збору чорниць вже закінчується:

- «Десятуха єнчий раз, як який год. Єнчи раз ця Дев'ятуха, чи Десятуха, вона позня, то вже до її мало ягод остаєтса» (с. Красностав);
- «То якщо рання Дев'ятуха, то ше не час. Нема ще ягод. А пізніша ..., якщо м'ясниця буде шість неділь, то рання Паска. Рання Паска – рання Дев'ятуха» (с. Воронки).

Таким чином, час дозрівання ягід в різні роки має істотну різницю. Це добре розуміють респонденти: «Іде од Паски... То буває, що нема ще ягод на Дев'ятуху. А буває позніша Паска, то є. О тепера, то були вже» (с. Зелене).

З огляду на те, ранній або пізній Великдень, відповідно і Зелений тиждень (Трійця), до Десятухи могла або досягнути кожна десята ягода, або остатися в лісі:

- «Торик, позаторик вибрали до Дев'ятухи, вже не було нийде й одной ягоди. А цього году, то ще й учора збирали» (запис 31 липня) (с. Червона Воля);



- *«На Десятуху, десята ягодина, або поспіє, або зберуть»*; *«Ну, то то десята поспіє часом, а часом вже віберуть геть, нема»* (с. Бистричі);
- *«То до Десятухи, кажуть, або десята спела ягодина, або десята в лісі останеться»* (с. Городець);
- *«... на Десятуху, або десіть ягоден поспіє, або останеться десіть ягодин»* (с. Волиця);
- *«(Буває, що на Десятуху – А. Д.) нема, шо брать. А буває таке, шо десята ягодина спіла»* (с. Курчиця);
- *«Буває, шо до тей Десятухі, то вже оно десята в лесі. А буває, до Десятухі ще оно десята може поспела»* (с. Городець);
- *«Колись, ну, казали й зара кажуть, шо на Десятуху а не, може в лісі десята ягодина поспіть, а не, може остатьса десятая ягодина»* (с. Маринин).

У терміни дозрівання і збирання ягід активно втручаються і природні умови. Залежно від погодних умов, до Десятухи має дозріти кожна десята ягодина або залишитися десята [117: 131]. В першу чергу враховується час приходу весни. Якщо вона рання, ягоди досягають швидше:

- *«А смотра ж яка вже весна – чи рання, чи пізна. Як рання, до вже з кошіями до Трійці йдуть по ти черниці. А як ні, до вже позней йдут по ти ягоди»* (с. Сварицевичі);
- *«Но бачте, воно не всякі, не однаково. Було те, шо цей год то вже та і Дев'ятуха і Десятуха пройшла, а ше тих ягод не було, бо пизня була весна»* (с. Красностав).

Великий вплив на терміни збирання ягід має і погода в той чи інший рік – тепло або холодно, світить сонце чи часто йдуть дощі та ін.: *«А воно ше ж залежить од погоди, як яка погода. Єслі погода хороша, соняшная та дощів нема, то вони раньше спіють, а як от тако, дощі проходять, прохладно, то вони всі слабо спіють тоді»* (с. Морочне); *«Але як погода. Як погода теплейша, то вони скорей спіють»* (с. Немовичі).

Тому, якщо рання весна і тепло, то буває, що до Десятухи вже

закінчується ягідний сезон, якщо ж весна пізня, то тільки починається: «(Буває, що – А. Д.) *На Десятуху... або десяту найдеш, або вже виберуть, десята останеться*» (с. Полиці К–К); «*То або десята ягодена шено тики поспіє, або десята ягодена тики вже в лісі зостанеться*» (с. Видричі).

Разом з тим, окремі респонденти повідомляють, що в останні десятиліття погодні умови сильно змінилися і тепер на Дев'ятуху-Десятуху ягід ще не назбираєш: «*Ну, тепер все змінилось і погода на Дев'ятуху вже ніколи не набереш. Шено може починають спіти*» (с. Перекаллі); «*Зараз воно вже не співпадає, десь видно екологія помінялась, чи шо, в нас зараз вже так не співпадає, вже в нас бувають, шо на Десятуху уже і ягід майже немає, може десята залишилась тільки в лісі та ягодина, от. Ну, вже помінялась, видно, природа*» (с. Ставок).

Крім того, слід відзначити, що в останні роки терміни збирання чорниці змінилися у зв'язку з масовою закупівлею цих ягід. Безробітні поліщуки, намагаючись заробити хоч якусь копійку до сімейного бюджету, починають збирати чорницю з дозріванням перших ягід:

- «*На Дев'ятуху вже з гребьонками йдуть. Вже деруть. Не так (як раніше – А. Д.)*» (с. Залав'я);
- «*Колись брали ягоди пізно. І прошлого (року – А. Д.), а гетого, вже геті роки деруть зелені ягоди*» (с. Сварицевичі);
- «*... на Дев'ятника, на Десятуху вже йдуть на вареники, о. А тепер вже йдуть з гребенками та деруть. А то так ше руках пойдом, та там трохи найдом да вареничка зварим. А тепер вже...*» (с. Кам'яне);
- «*А колись брали пізно. Моя мати казала, шо колись пан не пускав в ліс, арапою бив. А тепера, дурні, беруть ягоди (рано – А. Д.)*» (с. Борова).

Менше значення у календарній регламентації збирання ягід мають інші свята, які не пов'язані з пасхальним циклом і мають постійну дату. Підкреслюючи, що раніше ягід дуже рано не збирали, окремі респонденти повідомляють, що в їхніх селах збір чорниці

починали від Івана Купала («На Івана Купала ходили перший раз по ягоди») (с. Підбороччя) свята Онуфрія (Онопрія – 25 червня): «Колись брали (від Онуфрія – А. Д.), а тепер беруть рано, до Онопрія. А колись брали пізно» (с. Борова); «... починають іти чарниці брати... є таке свято... Онуфрія. Оце на цього Онуфрія вже є й перші ягоди» (с. Більська Воля). Євдокія Приступа із с. Світязь пам'ятає, що на Онопрія збирали ягоди якщо не було дощу, який в цей час зазвичай ішов: «...по ягоди підем на Онопрія, і цілий день берем, як нема дощу».

У селах, де живуть / жили поляки, ягоди починали збирати напередодні свята Петра і Павла (за католицьким календарем – 29 червня), коли вони вже добре стиглі, хоча знають про Дев'ятуху і Десятуху, коли стигла десята ягода:

- «Черниці вже оньо на Десятуху кажуть, вже десять спілих, а на Дев'ятуху шено дев'ять ягоди, а на Десятуху – десять. А вже тамечки, то доходиш до Петра, то вже тоді багато тих ягод» (с. Борова);
- «Ну, треба, щоб на Петра, кажуть, були перші.., на Петра добри (ягоди – А. Д.)» (с. Степанівка);
- «(Беруть) Як це Петро є цьой» (с. Путиловичі);
- «До Петра ще ж, в нас двадцять дев'ятого червня Петро... Те вже все спелиє» (с. Малий Кривотин);
- «Ну, вже на Петра, то вже добре всі чорни» (с. Кривотин);
- «... після Петра, перед Петром» (с. Возлякове).

У різних районах Правобережного Полісся існували певні особливості в регламентації ягідного сезону. Наприклад, у селах Любешівщини календарними маркерами початку збирання чорниць були: червень, середина або кінець червня (с. Бучин, Велика Глуша); жнива (с. Залаззя), День молоді (с. Лобна) [156: 202]. У с. Сенчиці перші чорниці починали збирати в той час, коли дозрівали ранні сливи: «Ну, отак, як сливки спіють, рання, рання сливка, тоді й ягоди». Це локальний звичай, який не зафіксовано у жодному іншому регіоні Полісся.

Як бачимо, в основі календарної регламентації збирання чорниць

були дати народного календаря, центральним з яких можна назвати Великдень. Саме від нього відраховуються Сьомуха, Осьмуха, Трійця, Дев'ятуха, Десятуха, Вознесіння, які були основними маркерами початку ягідного сезону. Так як Великдень є перехідним святом і не має постійної дати, початок збирання чорниць в різні роки регламентувався різними календарними проміжками (за офіційним календарем). Значне корегування в терміни ягідного сезону вносили природні умови того чи іншого року (рання чи пізня весна), що впливали на вегетаційний період розвитку ягідників.



*Експедиція Рокитне–2006. Ганна Рогульчик, Параска Щевич,  
Марія Кулакевич, с. Блажево.*

### **3.3. Традиції збирання малини, лохини, брусниць, ожини та ін.**

Період збирання чорниць був достатньо тривалим і частково поєднувався із збиранням інших ягід, які достигали одні за іншими. Так, в період чорничного сезону дозрівала **малина** (*Rubus idaeus L*) – квіткова кущова (чагарникова) рослина родини розових (*Rosaceae*), яка практично не мала локальних назв. Повсюди її називали: «малена»,

«маліна», «маліна лісова». У природних умовах в Україні росте малина звичайна. У деяких районах Правобережного Полісся вона утворює густі зарості особливо на вирубках, згарищах, на лісових галявинах, уздовж берегів річок, серед кущів та ін. [160: 76; 161: 57]. В останні десятиліття ягоди малини зустрічалися лише в окремих лісових урочищах, а у зв'язку з осушенням боліт та вирізуванням лісів її площі ще більше скоротилися: *«Але ж у нас тепер тут нема, теї малени. У нас там таки, ми кажемо, Кусня, там такий маленник був. То туде ходели»* (с. Волиця); *«А малени росле по болоти. В нас казали лють... А топіру ту лють виризали, шо й не знайдеш того місця. Вузлова лоза (назва іншого урочища – А. Д.). Ну там. Ше такє – Гордунова. Тож мніго було. Ах! А топіру всьо»* (с. Хотешів).

Лісова малина має хороші харчові властивості (ніжний солодкий смак), приємний аромат хоч і поступається культурним сортам розмірами плодів. У зв'язку з тим, що ягоди малини досягають нерівномірно, період її збирання розтягується на 1–1,5 місяці. Знайшовши в лісі зарості малини, жінки-ягідниці переважно ласували її ягодами або ж збирали в невеликій кількості, щоб почастивати членів родини: *«А колесь! А но зайдии, да собі назбирайи поїсти, да й оде. Ни тямилу, шо з єю рубети»* (с. Малі Телковичі); *«Назбирають да й їдять»* (с. Неньковичі).

Із зростанням добробуту і появою в селянських родинах цукру, малину застосовували з лікувальною метою і почали збирати більш масово: *«По малени, то й міцно ходели»* (с. Хотешів).

З другої половини ХХ ст. збирання лісової малини скоротилось до мінімуму, що спричинене вирощуванням домашньої малини: *«... не ходимо в ліс, відер семеро вибирає хазяйка та закриває. Красота. У нас удома росте така. Вона дика. Ягода дрібненька»* (с. Мукошин) [156: 202].

Частіше збирали ягоди **ЛОХИНИ** (лохини болотної – *Vaccinium uliginosum L.*), які досягали наприкінці чорничного сезону. Лохина – гіллястий чагарник або напівчагарник з переважно прямостоячим стеблом, близька родичка чорниці, обидві вони належать до родини

вересових. В Україні дикоросла лохина (лохина європейська) найбільш поширена на Поліссі. Однак площі, зайняті цією культурою, значно менші за чорничні. Лохинові кущі вищі за чорничні і досягають до метра, а то й більше, ростуть здебільшого невеликими купинами, часто утворюють цілі зарості. Після лісових пожеж на торфових болотах відновлення лохини відбувається порівняно швидко [160: 73; 161: 55–56].

Сьогодні, у зв'язку з поширенням культурної (культивованої) лохини, часто помилково вважають, що батьківщиною цієї ягоди є Північна Америка і лише з XVII ст. вона потрапила на європейський континент. Однак в останньому випадку мова йде саме про культурну лохину, яка є дуже популярною у Північній Америці. Американські індіанці називали лохину «зоряною ягодою» за те, що її квітки мають форму зірки. Під час громадянської війни у Північній Америці солдатів рятували від цинги саме цією ягодою.

В останні десятиліття культурні лохинові плантації масово з'являються і в різних регіонах України – у поліських областях, на Тернопіллі, Львівщині та ін. Як наслідок – супермаркети круглий рік продають цю ягоду.

На Правобережному Поліссі зафіксовано багато місцевих назв цих ягід, які можна об'єднати у кілька груп. Найпоширенішими є назви, похідні від літературного терміну «лохини»: «лухіни», «лохєни», «лохіни», «лахвіни», «лóхвини», «лохвіни», «лóхвени», «лохвачі», «лошчіна», «лохачі», «лохачі», «лухачі», «лукаші», «лохвачі», «лошакі». Другу групу складають назви з коренями «буй», «буц» та ін: «буяхи», «буяки», «буляхи», «буляшки», «буйки», «буцяхі», «буцяхіни», «бúцахи», «буціки», «буцакі», «бóцахи», «бúчахи», «буцякі», «бóцаники», «буярі», «бúськи», «буцкі», «буські», «бузкі». Окремо слід виділити назви, сформовані на основі певних властивостей лохин: «п'яниха», «дурниха», «дурници» (від них люди п'яніють, крутиться голова), «глухіни», «глухіни» (людина глохне). Назва «сині ягоди» походить від їх кольору. Зафіксовано вживання на Правобережному Поліссі назв «гонобобель», «сині

пагоди», «вовчі ягоди», «бугаї», «головачи», «голубиці», «голубіха», «голубіца», «голубика», «голубіна», «голуб'їха», «букси», «бунки», «будаки», «будяга» та ін. [138: № 51; 141: 11].

Однак, варто відзначити, що ці назви мають не регіональне, а локальне побутування. Часто в селах одного району фіксується кілька різних термінів: «... тут у Більську, звать їх лохачами. А в нас у Собіщицях, звать буцяхами» (с. Більська Воля); «У нас, у Тьолковичах, вони називалися буцяхи. А тут (у с. Млинок – А. Д.) – лохачі» (с. Млинок); «... тут (с. Перекалле – А. Д.) – лохачі. А в Привітувці – буцяхи» (с. Перекалле).

Подекуди відомі терміни, що походять від російської назви ягоди – «голубіка» та від її кольору: «голубіка», «голубина», «голубиця». Ці назви сформувались під впливом великих міст, де продають свої ягоди поліщуки і мешканці яких послуговуються російською мовою. Респонденти з різних сіл відзначають:

- «То кажуть, як повезом тие рази на базар, то кажуть голубіка. А то ми кажем буйкі» (с. Грицьки);
- «А буяхи – це кажуть голубіка. Так як голубіка, по-руські, а в нас кажуть буяхи» (с. Біловіж);
- «Потом ідуть... голубіка, у нас кажуть буяхі» (с. Томашгород).

Слід відзначити, що до масового поширення в Україні культивованої (не лісової) лохини, часто вважали, що чорниця і лохина – одна і та ж ягода. У деяких країнах лохину, як і чорницю, часто називають голубою ягодою або bilberry (англійська), Heidelbeere (німецька), mosebollebir (данська).

Стосовно місця лохин у структурі поліського збиральництва, то в різних районах воно було неоднаковим. У ряді сіл наголошували, що в їхніх лісах таких ягід немає і вони навіть не знають такої назви: «В нас нема їх. Не, не! В нас нема тих. Я знаю, шо це буяхи» (с. Сварині). Невідомі лохини і колишнім мешканцям окремих сіл Чорнобильського Полісся. В інших лісах лохини було мало, тому культура її збирання також не сформувалась: «Шо в нас їх мало було і ми не користувалися буцяхами» (с. Ставок).

У багатьох селах лохини не збирали і на це було ряд причин. Респонденти відзначають, що в них вистачало чорниць, які є значно смачнішими і потреби збирати лохини просто не було:

—*«Їх може й збирав хто, але їх, не, ми так їх не збирали»*  
(с. Радове);

—*«Колісь не збіралі буяхов. Бо ... колькі то тих буяхов з'єдят. Та чернікі хватало. Черніка, та ж лучча»* (с. Дроздинь);

—*«Вони не смачніі. Не, не хочуть. І топіру їх є, та ніхто не хоче брати»* (с. Зелене);

—*«Їх майже не збірало»* (с. Балашівка);

—*«Не, ми за буцяхами, то ми більшість всього, що не ходили. А таке, пару разів може... Потому що вони дуже сильно кислі ... старались наносить, чорниць ... А це за тими (лохинами – А. Д.) ми, отак, як підем, наберем, але вони в нас не були, як то, в пошані не були»* (с. Ставок);

—*«Ви знаєте, що ми за буяхами і не влягали ... Більшість чорниця. А ціє не... Буяхи то не в моді були колісь»* (с. Білка);

—*«Лукаші мало брали. Вони не смачні»* (с. Млинок).

Чимало жінок-ягідниць наголошують на різноманітних «шкідливих» властивостях лохин серед яких – людина від них «чманіє», п'яніє, голова болить, «голову крутять», «дур дає в голову», соплі течуть, людина стає лінивою та ін. Анастасія Тарасюк із с. Оленине повідомила, як одного разу їй на пасовище принесли лохин, які вона з'їла «самі», без хліба чи чогось іншого. Від такого вживання цих ягід їй стало «недобре», але що саме трапилось, респондентка не уточнює: *«Я добре знаю, що я оден раз, колісь принесла, а я пасла овечке. І їх (лохин – А. Д.) багато наїлася, то міні так було недобре. Бо як уже самех. То ж не так, як з хлібом, чи чем. А то самех. Ото те, то я добре тємлю»*.

Інформанти наголошували, що не можна їсти багато сирих лохин: *«Да... є шото таке, що їх не мона багато вживать, тиє буяхи»* (с. Березники). Від цих ягід болить голова: *«Не мона багато їсти (лохин – А. Д.), бо буде голова боліти. Болить. Я колісь насласть,*



*колись багато було буяхов... То і голова болить од їх» (с. Балашівка); «Голова болей. Ну. Шось ялось була та пословиця» (с. Качин). Домна Савчук із с. Тишиця уточнила, що голова морочиться тоді, коли збираючи чорниці у спекотний день, жінки наїдяться багато лохин, кущі яких часто ростуть поміж чорничників: «Так, так. Голова морочиться, як багато наїстися. Як тако в ягодах да душно, жарко, то як наїсися, то голова геть морочиться, в леси».*

Респонденти порівнюють вплив сирих лохин на організм людини із впливом алкоголю, наголошуючи, що в цих ягід є багато



*Експедиція Ратне–2011.  
Марта Денисюк, с. Денисі*

«непотрібних вітамінів», тому від них болить і крутиться голова, як від вина чи горілки, людина стає наче п'яна, «дур дає» в голову:

- *«Ну, вони такіє, як дурман. З'їси, то наче п'яний. Голова болить од їх» (с. Озеро);*
- *«Ой, вони кажуть вредниє, буяхі тиє. В голову крутять вельми, як вино. Як наїстись забагато» (с. Дроздинь);*
- *«А зразу то там оп'яніть, як наїсися» (с. Маринин);*
- *«Ну, булях, то вон крепко такий... Односиться до алкоголю. Вон крепучий. Їх наїстися добре, то мона й голова обморочитись. Закрутиться голова. Да. Як наїстися буляхов. Буляхув багато є такого непотребного вітаміну» (с. Вітковичі);*
- *«Ох, колись у нас одна жінка ... та наїлася їх, то каже ох, ох, люди! – каже, мені ліс танцює. Вин дур давав у голову. Як ото водки нап'єшся да вп'янієш. То, ми їх не збирали» (с. Кухітська Воля).*

Лідія Пляшко із с. Озерськ повідомила, що сирі лохини «вредні» для людини, від них не тільки болить голова, а й починається нежить: *«А вже, як вони, сирих їх наїстиса, то дуже соплі течуть і голова болить»*.

Подекуди вважають, що саме від надмірного вживання сирих лохин болить живіт: *«Да! Живот болев, казали. Не єжте багато. Не єжте, діти, бо живот болить, буде болей. Болить і голова й живот»* (с. Хотин); *«Казали ... шо лохачі пошкодять. Багато не можна їсти. Ну. Тако, як сирех, як поїсти. Кажуть, шо може живот боліти»* (с. Сошичне).

У ще серйозніші наслідки від вживання лохин вірили у с. Млинок. Вважали, що людина, яка наїється цих ягід мокрими, оглухне: *«... кажуть, як їх мокрих наїстиса, то оглохнеш. Ну, як наприклад, дощ падає да їх поїси, бо з росою, то людина оглохає. Да їх так зветса – глохачі. Так пояснювали нам колись»*.

У с. Серники хоч лохини й збирали, однак вважали, що той, хто їсть наїється (очевидно, багато з'їсть), буде дуже лінивим: *«Збирали. Вони добри. Вони смачніі. Але, каже, хто їх наїстьса, то буде вельми ленивий чоловік. Ну лохвини лививи. То казали, то як тії лохвини їсть, то буде ленивий чоловік. Так в нас бало кажуть»*.

Як бачимо, обмеження стосувалися саме сирих лохин, великої кількості їх вживання, особливо коли їх їли без хліба та ін.

Незважаючи на таку кількість обмежень у споживанні лохин, багато респондентів все ж вважають їх смачними, запашними і навіть корисними, тобто нічим не гіршими від чорниць:

- *«Да, да! Такі вони самі, як черніци»* (с. Залужжя);
- *«Ме збирали, добри лохвини... Сивенькі. Довгуватенькі такі. Але вони вкусній»* (с. Серники);
- *«Кажуть полезніє. Я знаю? Вони смачніі. На кампот і так вони добриі»* (с. Пнівне);
- *«Вони полезні сільно. Так. Вони дуже полезні»*; *«Вони вельми пахуци»* (с. Немовичі).

Тому у більшості сіл лохини все-таки збирали, тим більше, що

колись їх було багато по лісі: «Вельми буюхов було багато, бо ми жили на хуторі, то я знала всей лес» (с. Красностав); «Ви кажете, як лохачів. Я не знаю. Ме, бувало, берем ягоди (чорниці – А. Д.). Мало ягод, ми набираємо лохачів – вже ж їх валом! Підемо, по кошелеви» (с. Видричі).

В останні роки, у зв'язку з осушенням боліт площі під лісовими лохинами невпинно скорочуються:

- «Було їх багато й брали. А тепер їх нема чогось стільки. Де-не-де» (с. Сварині);
- «Буяки збирали тие, таки хороши росли, ондо в нас недалеко. А чогось тепер, може де є пару тих буюхів, але нема таких» (с. Поліське);
- «... по лохачі ходели. Но зара вемерли лохачі, нема» (с. Хотешів);
- «Тепер же їх, знаєте, чогось немає. Чи посох лес, чи шо? А колись тие синіє... були... А зараз шось мало (буюхів – А. Д.)» (с. Балашівка).

Всі літні ягоди збирали одні за одними. Коли завершувався збір чорниць і лохин, достигала **брусниця** (*Vaccinium vitis-idaea* L.) – невисока вічнозелена рослина родини вересових з повзучим кореневищем. В Україні поширена переважно на Поліссі і в Карпатах, зрідка – у лісостепових районах. В умовах Правобережного Полісся брусниця займає менш вологі місця, ніж чорниця. Особливо добре росте на кислих ґрунтах у сухих і свіжих борах, у заростях і на вересовищах. Плоди поліської брусниці дуже цінуються за свої якості [161: 46].

Рослина під назвою *Vaccinium* уперше зустрічається у знаменитих «Буколіках» давньоримського поета Вергілія. Походження назви пов'язують з латинським словом «басса» – ягода, кущ ягід. Видова назва – *vitis-idaea* – перекладається як «виноградна лоза з гори Іда», де, за переказами, володарювала богиня плодючості, уособлення матері-природи Кібела (о. Крит). Вона роз'їжджала по своїх володіннях на колісниці, у вінку з різноманітних ягід, найбільше серед яких було гілочок брусниці. Українська назва ягоди, як і назви в

багатьох слов'янських мовах, походять від давньослов'янського слова «брусвяний», що означає «червоний колір». Макс Фасмер походження терміну пов'язує зі словом «брус» («брусок») – точильний камінь, так як брусниця легко зривається зі стебла [134: 215].

У більшості поліських сіл брусниця називається термінами, похідними від літературної назви: «бруснеця», «бруслени», «бруслини», «брусниці», «бруснеци», «бруслеци», «брусник», «брушници», «брушніка», «бруштени», «брухлица»; подекуди – «бруснік», «брусніка». Аналогії назви даної ягоди знаходимо у багатьох слов'янських мовах: «брушніца» (болг.), «bruśnica» (польськ.), «brusnice» (чеш.), «брўсница» (серб.). У Білорусі, розмежовують поняття «бруслина» і «брусніци» («брусниці»). Першим терміном називають варення із брусниць, а другим – ягоди – «брусніци» («брусниці») [48: 417; 61: 370].

Назви, похідні від «боровки», «боривки», також характерні для інших народів (поляків, сербів та ін.) і обумовлені місцем росту брусниць – у бору, а «шморгухи» – особливостями їх збирання – обшморгуванням невеличких «шишаків» (грон) ягід: *«От бруштени такє, воне шишками ростуть»* (с. Качин).

Великого значення у структурі поліського збиральництва брусниці не мали. Подекуди вони росли досить великими галявинами, а частіше займали невеличкі площі поміж чорничником: *«Брушници. Червоненьки воне. Колесь по їх у нас не ходели... Не. Їх у нас і мало є. Так, поміж ягудником»* (с. Хотешів); *«А не вельми й ходели. Дехто й збирав. Але не всі. Мало. Бруснець мало... В нас не було. То там, по тех селах, то там брушнеци і журахлени. А в нас тико но одне ягоди (чорниці – А. Д.)»*.

У селах Рокитнівщини і Дубровиччини, де збереглось багато заболочених місцевостей, збирання брусниць більш поширене. Завдяки особливостям їх росту («шишечками») і значній кількості, за день можна назбирати тридцять-сорок кілограмів цих ягід: *«Можу набрать. Мешок можу і два, тридцять кілограм набрать. То шо не донесу»* (с. Борове).

Часто брусниці рвали із стеблами, які мають лікувальні властивості, і розвішували їх на горищі для просушування: «Воне, даже, колесь і голячками рвали і так завешимо на горі. Мати завесить і воне так весили» (с. Олександрія).

Респондентка із с. Борове відзначала, що брусницю можна було збирати аж до періоду копання картоплі: «Але вже нема колі, вже он бульбу, картоплю копать».

**Ожина** (*Eubatus*) – одна з найближчих родичок малини. Рoste по мішаних і листяних лісах (по корчах, як кажуть на Поліссі), часто в місцях з підвищеною вологістю. Із-за того, що пагони ожини дуже довгі і сланкі, вона часто утворює суцільні непрохідні (із-за колючок-шипів) зарості. Існує думка, що батьківщина ожини Північна Америка і в Європі вона з'явилась у XVIII ст. Однак уже те, що існує понад 60 сортів ожини, може бути свідченням того, що ця рослина має місцеве європейське походження. Найбільш поширена ожина підйомиста (*R. suberektus Anders*). Окрім того, в Україні росте ожина складчаста, жолобчаста, шорстка, змієвидна, повстиста та ін. [161: 61–62].

На Поліссі ожина досягає майже одночасно з брусницею: «А потім іде ожина. От зараз достигла» (с. Ниговиці). Сезон її збирання приходить на період Спасівських свят. На Поліссі росте два сорти цієї ягоди: ожина несійська або ведмежйна (*Rubus nessensis*) і ожина звичайна або сиза (*Rubus caesius L.*). В різних селах кущі і стебла ожини різних сортів називають: «єжина», «єжени», «єжина», «ужена», «ужина», «яжина», «яжена», «йожини», «йожинки», «бжини», «вожини», «вжена», «вужена», «вужина», «вожена», «вожина», «гожина», «гожини». Другу групу складають терміни з коренем «вед» («вид») і мед: «ведмеді», «видмиді», «ведмєдина», «ведмедїна», «ведмедєна», «ведмедики», «ведмедичі», «ведмежка», «медведина», «медведиця», «медведі», «медведа», «медвежина», «медведчики», «медведичі». Лінгвісти вважають, що походження цих назв зумовлене тим, що ягоди ожини дуже люблять ведмеді.

До третьої групи віднесемо терміни «стругвини», «стругловина», «стругловіни». Назва «драпаки» пов'язана з будовою гілок рослини,

які рясно покриті колючими шипами. Окремо слід назвати термін «веприни» (вепр / веприк – кабан). Подібна назва – «спріна» мала локальне побутування на україно-білоруському пограниччі в межах Чернігівської і Гомельської областей [138: № 50].

Подекуди ожину називали «ягода чорна» від кольору плодів і «глуха малина». Остання назва, можливо, походить від того, що зарості ожини є просто непрохідними (глухими), на відміну від малини, кущі якої легко розірвати. Ожину сизу, за смак плодів, іноді називали «кислиці». Подібна назва побутувала і на сусідньому Білоруському Поліссі. Там чагарникову ожину номінують терміном «квасліни» [48: 422; 139: 86]. У «Лексичному атласі Правобережного Полісся» місцеві назви ожин сизої і ожини несійської відображені у двох окремих картах. Однак значної відмінності між назвами тут не зафіксовано. Стосовно одного й іншого виду вживаються практично однакові терміни за винятком «кам'яниці» («каменчики», «кам'янушка»), «червона ожина» («красна ожина») і «лісова ожина» на позначення ожини несійської [138: № 49, 50].



*Експедиція Сарни–2008.  
Збирання ожини. с. Різки*

Варто наголосити, що в одних селах різні сорти ожини називають одними термінами, а в інших – різними. Розрізняють ожину і строговину (ведмеду – ожина несійська), відзначаючи, що ці ягоди не подібні між собою: ведмедина – низенька, з гострими колючками, солодка, подібна на шовковицю; ягоди ожини з сизим нальотом і кисліші за ведмеду. У ряді сіл сорти ожини розрізняють за кольором

плодів: ожиною називають рослину з чорними ягодами, а стругловиною – з рожевими / рижими: *«Ожина – чорна, а стругловини – розовіє були... Да. І добріє. [А. Д. А на що ягідка подібна? Яка вона за формою, ягідка в стругловини?] Така, як і в ожині, однакові. (Тільки колір – А. Д.) світліший. Ти риженьки»* (с. Сварині).

Окремі респонденти відзначають, що різні сорти ожини подібні до малини, мають чорні ягоди і розрізняються лише за смаковими якостями плодів: стругловина – солодша, а ожина – кисліша: *«Є ожина, над річкою росте. Вона тіпа малини, схожа. Стругловина є зветься, тоже на маліну схожа. Тоже такого чорного, як і ожина... Майже одного розміру (ягоди – А. Д.). Тільки шо по вкусу вона трохи солодша за ожину. Бо ожина кисліша, а ця набагато солодша, стругловина»* (с. Велихів).

У с. Полапи ожину розрізняють за чотирма показниками: кольором і розміром плодів, місцем зростання та назвою (видмеді і вужена). «Видмеді» мають плоди більшого розміру і з більшими «крупинками», вони з сивим нальотом і ростуть повсюди, навіть там, де «вужена» не росте: *«Вужена, по-моєму, казали. А є ще видмиді. То видмиді, воне трошки не такєї. Видмиді – отеї сівіши... Вони більши. Більши крупенки теї. А вже ці (вужена – А. Д.), то менша крупенка і чорни воне. Чорни, червоні... І видмиді можуть скрізь росте, а вужена так не буде росте»*.

Ряд відмінностей між «ведмедіною» і «ожиною» визначила Надія Солонінка із с. Хотешів. «Ведмедіна» невисока, менш колюча, дуже плететься і швидко розмножується, у зв'язку з чим її неможливо вивести (викорчувати), має невеликі чорні плоди, які у селі не збирають: *«Ведмедіна є. У садку понад деревом ведмедєна. Чорнєнки таки ведмедєни... у нас по їх не ходять... Маленька, невелечка, чорнєнка... Вона мало колюча. Вона плететься. І її не мона скасовати. Аво, дід як привіз да й причепелося до кореня, до стебла. І шо я не роблю, я єї не можу скасовати... (Ягоди – А. Д.) чорни... малесєнькі, невелечки»*. «Ожена» більше подібна до малини, з високими, менш плетючими, але дуже колючими стеблами, росте

понад дорогами, над ровами, на пагорбах: *«Ожена висока, воне колючи, те й те... Вона не плететься. Воне так тоже, як малена. Тико стебла. Тико що воне вельми колючи... Воне тако, ростуть просто понад дровами, на горбах, понад дорогою».*

Матеріали з ряду сіл підтверджують, що «ожина» більш колюча і має чорні ягоди, а «ведмедина» («медведина») – більше плететься, менш колюча з сивими ягодами: *«А в нас і ожини є... Да. Оти колючи»* (с. Немовичі); *«Медведина в нас говорать. Є таке як ожина, тільки ожина чорная вона, а то така сіра ягода. То то медведина. Таяк вона... сиза така... вона більше плететься і ягода сіра така, сива. То це медведина в нас на неї кажуть. А ожина – чорна»* (с. Ставок).

У с. Оленине «вожену» і «ведмедину» розрізняють за ознаками: колюча – не колюча, стелиться – не стелиться. «Вожена» – стелиться, а «ведмедина» – колюча: *«Ну, то ми на отей, шо колюча... ведмедина. А та, шо стелиться, ожина».* У с. Сошичне «медведина» плететься, а «ожина» – менш плетюча, більш «стояча»: *«Ожина – якщо встає. Ну, така є. Стояча».*

Переселенці із с. Рудня-Вересня вважають, що і ожина, і стругловина – одна й та ж рослина, тільки в різних селах має свої назви: *«Стругловина оце вона як ожина. Тільки вона зветься по-різному... у одому селі – ожина, а в другому селі – стругловина. Но це та сама ягода. Ви зрозуміли».* Такої ж думки дотримуються респонденти й з інших сіл: *«[А. Д. А медведина – це ожина, чи це щось інше?] Не, одна й та. Це воно одне й те саме»* (с. Моквин).

Подекуди вважають, що «ведмедина» – стара, колишня назва, а «ожина» – сучасна: *«Ожина... тож ведмедина. А тепер ми кажем ожина. [А. Д. А колись казали ведмедина?] Ведмедини»* (с. Тишиця); *«То сьо одне й те саме... Стариє люде, то й тепер ще скажуть медведина. А вже тепершніє люде – ожина кажуть. То воно одне й те саме»* (с. Білка).

Стосовно того, наскільки поширене збирання ожини, твердження респондентів дуже різні. Одні говорять, що колись ожини було багато, тому що її мало збирали, а тепер вибирають і ожинників стало менше:



*«Ожени в нас тоді ніхто не брав. Тоді навалом було вожини. А теперечка єсть, тії вожени мало є, бо ж вибирають люде»* (с. Пнівне). Інші зменшення ягідних площ пояснюють вирубуванням лісів: *«Й ожина теє. Але ж, я топіру ж кажу, ліс скасовали. Нема»* (с. Хотешів).

Окремі респонденти наполягають, що тепер ожини стало значно більше, ніж колись, що спричинене зменшенням господарського використання земель: *«Ожини єсть цього року... Її менш було. А тепер багато. А тепер розвелоса. А колись, найти ту ожину, то було трудно. Не було його так. А вже зара їх позаростало»* (с. Хотин).

Причини розширення площ ожинників респонденти бачать в тому, що ягоди стали менше збирати, тому що «всього хватає» і «наїлися на таке» і відбувається природне розмноження рослини:

*–«Ожина. Медведа. Єї й топіру, сьогодні збирають... Но токо вже зара мало єї збирають. Тому шо вже топіру наїлися на таке. Вже всего хватає да й вже менче збирають»* (с. Вітковичі);

*–«Є, да, багато зараз... не багато беруть єї, а вона ж так само, семена має. Да сіється. А ягоди ж єдять же пташки, о. Жолудок не перетравляє там ту насінину, от вона десь перенесла його, пташка. Отак ягодник пташки разносять»* (с. Великий Мидськ).

В незначних кількостях на Правобережному Поліссі збирали лісові **суниці** (*Fragaria vesca L.*), поширені переважно у південних районах регіону. У різних селах їх називали просто суниці або ж «позюмки», «бозюмки», «позьомки», «козубеньки», «червоні ягоди», зрідка – «земляніка», «землянічка». Суниця – багаторічна трав'яниста рослина з прямостоячим сильно опущеним стеблом від кореневища якої відходять довгі пагони – вуса. Ягоди суниці мають приємний аромат і ніжний смак. Вони досягають одночасно із чорницями, тому часто у коробках ягідниць можна побачити червоні вкраплення зібраних суниць. Назва ягоди, за твердженням вчених, походить з давньослов'янського *\*sqnica* – «никнути», «схилятися додолу»,

«нахилятися»). Тобто, суниця – поникла, схилена до землі ягода. Підтвердженням цьому є й інша назви ягоди – «позьомки».

Суниці досягають одночасно із чорницями, тому в коробках жінок-ягідниць часто можна було побачити червоні вкраплення цих ягід. Там, де суниць було більше, їх збирали окремо. Респонденти відзначають, що «... суниці були, то ходили, але мало ходили. Ми все по чорниє ходили» (с. Радогоща).



*Дика смородина*



*Костяниця*

Подекуди влітку збирали лісову смородину (*Ribes*): «Смородина. Була в нас. У ліси була. Страшенно! Ми по її підемо в ліс, то... по кошильці наберемо» (с. Видерта).

Дехто брав ягоди **костяниці** (*Rubus saxatilis*), які на Поліссі називають «кам'янки», «кам'яниці», «каменіці», «костянки». Як відзначають респонденти, цих ягід було дуже мало, але вони смачні: «... пріятні. Трапляються в ліси, но мало» (с. Ниговиці); «... каменіці, як де местами є, вони тожє з камінчиками всередіні, червони такі, як і брушніці, тольки камєнчик всередіні. Вони кіслиє. Але їх мало є, то ми, те, поки я брала черніцю, вони були, то трошки набрала для себе» (Переходичі).

В окремих селах Рокитнівщини об'єктом збиральництва в останні десятиліття стала **аронія** (горобина чорноплідна), з ягід якої на зиму готують компоти, роблять вино і здають заготівельникам: «... її здають государству, беруть. А віно, кампот варим.... Кампот закриваем. Вельми дуже смачний кампот єй. [А.Д. То колись що,

сушили, може, її?] Єє вобщє не було тогда. А теперь же посаділі, садять єє. Не було її» (с. Познань).

Після перших приморозків збирали ягоди **калини**, які були невід'ємним елементом народної медицини. Калина – ще й атрибут весільної обрядовості. Кетягами червоної калини, які символізували чистоту й непорочність дівчини, що вже «достигла», аби бути нареченою, прикрашали весільні калачі та короваї (с. Городець). Калиною оздоблювали весільне деревце як символ цноти, молодості, краси соком наливої дівчини [222]. У с. Великі Цепцевичі, коли наречену на весіллі «скривали» наміткою, на голову клали ще й гілочку калини: *«А тута на голову ложєла намітку і каліни голочку. Обв'яже наміткою отако і вєє до молодого одправляють»*.

Поетичні образи червоної калини знаходимо і в поліському фольклорі, де вона найчастіше символізує, молоду дівчину чи жінку, дівочу вроду, вірність, чистоту, материнську жертвовність. Образ «червона калина – молода дівчина» часто звучить у весільних піснях: *«Ой узєли волиночку, як червону каліночку, як червону каліночку, – молодєйньку Яриночку»*. Перехід у сімейний стан у весільних піснях передається засобом рубання калини. Родина та гості молодої («перезви», «перезвини»), яких молодий запрошує до себе на гостину на другий день весілля, звертаються до молодої з проханням: *«Порубай каліночку, привітай родіночку»*. У поліському фольклорі знаходимо ще одну паралель: «калина – мати»: *«Ой з дітками, мій, милєйкій, з дітками, як у лузі каліночка з квітками»* [105: 153].

Калина – це й символ крові. У деяких селах ще на початку століття перевіряли молоду на чесність, а каліну носили по селу як знак, що молода зберегла цноту до весілля. Подекуди у таких випадках каліною прикрашали хліб [222].

Розвиткові багатї символіки калини сприяла, напевне, і та обставина, що, невибаглива до кліматичних і ґрунтових умов, вона росте скрізь, родить щороку і майже завжди рясно.

Як бачимо, збиранню ягід малини, суниці, лохини, брусниці, ожини та ін. не приділялось такої уваги, як ягодам чорниці. Це

спричинене місцем названих ягід в системі життєзабезпечення поліських родин, які рідше використовувались в харчуванні мешканців Полісся. Всі вони достигали одні за одними і частину з них (суниці, малину, лохини і брусницю) збирали практично разом із чорницями. Виняток складає калина, яку ламали вже пізньої осені і яка відкривала сезон збирання журавлини.



*Лохина лісова*

### **3.4. Календарні терміни збирання журавлини**

Журавлина (*Oxycoccus*) – остання в ягідному сезоні і займає друге, після чорниць, місце у структурі поліського збиральництва. Журавлина – рослина сім’ї вересових, «близька родичка» брусниці, чорниці і лохини. Журавлина поширена по всій Північній півкулі. Вік цієї ягоди може сягати понад 2 млн. років, так як її появу пов’язують із періодом плейстоцену (плейстоцен – від 2,5 млн. до 11,7 тис. років тому). Відомі чотири різновиди журавлини: журавлина звичайна і дрібноплідна – сланкі рослини, поширені в північних регіонах Євразії; журавлина великоплідна – чагарникова рослина, поширена у Канаді і США; журавлина вакцініум червоноплідний, також чагарник, що має два підвиди, один з яких поширений на американському континенті, інший – у Східній Азії (Японія, Корея і Китай). Отож журавлина дуже поширена ягода. Великі її плантації розміщені в Канаді і США. Вирощуванням журавлини там займається багато ферм, тому ряд

процесів механізовані. Зокрема, наявність повітряних комірок у ягодах (чотири комірки, наповнені повітрям), завдяки чому вони «стрибають», дозволило, з одного боку, відбирати хороші стиглі ягоди від м'яких або гнилих, а з другого, – сконструювати сортувальні машини, які використовують цю властивість журавлини. В Європі найбільша плантація окультуреної журавлини знаходиться на пінських болотах Білорусі. Закладена 1985 року з використанням саджанців, привезених із США. Для запилення рослин біля плантацій спеціально влаштована пасіка. Тут використовують «мокрый» і «сухий» збір журавлини. При мокрому способі ділянки плантації – «чеки» повністю заливають водою і запускають трактори, які обмолочують ягоди. Журавлина підіймається на поверхню води, а працівники стягують її понтонами. При сухому способі ягоди збирають руками. Для цього наймають сотні працівників.



*Квітка журавлини*

На Правобережному Поліссі журавлину найчастіше називають термінами, похідними від літературної назви: «журавіна», «журавіни», «журавліна», «журавлена», «журахлина», «журахлена», «журахлени», «журахвина», «журахвини», «журахвіни», «журахвени», «журафіни», «журафени», «журафлини», «журавка», «журавлика», «джурафіна», «джурахвіна», «джурахвини», «джурахвіни». Походження цієї назви дослідники пов'язують з мешканцями боліт журавлями, які люблять споживати ці ягоди.

Цікаво, що в англійській мові серед кількох назв цієї ягоди вживається й терміни «*cranberry*» – «ягода журавель», або «*crane*», що в перекладі означає «журавель». Ніби то ця рослина, стебла якої згинаються під вагою ягід, нагадує шию журавля.

Другу групу складають назви, пов'язані із часом досягання і збирання ягід: «зимуха», «зимухі», «зимниці», «зимові ягоди», «назимниці». У зв'язку з тим, що журавлина росте по мохах у

заболоченій місцевості, подекуди її ягоди називають: «мохулі», «мохові ягоди», «моховици», «болотниця». Р. Омельковець подає ще одну локальну назву журавлини – «жаровиця» [141: 71], що виникла, очевидно, у зв'язку з тим, що ягоди використовують при лікуванні простудних захворювань (жару). Латинська назва журавлини – *Oxycoccus* означає «кисла кулька». З інших народних назв відомі «веснянка», «жаравіца», «болотний виноград», «ведмежа ягода». В останні десятиліття журавлину часто стали називати російським терміном «клюква»:

- «Зараз кажуть журахвіни, а так уже клюква, тепер уже клюква сказали» (с. Борове);
- «Журахвіни, ми тиї рази колись казали журахвіни, тепер кажем клюква» (с. Глинне);
- «В нас кажуть журахвина і клюква... Журахвина обично» (с. Млинок);
- «Журахвини кажуть, але більшиство вже научиліса клюква й клюква» (с. Залав'я);
- «... клюква, по-українські журавлина» (с. Лобна) [156: 200].

Термін «клюква» вживають переважно молоді люди, а старші вважають, що саме так і правильно, бо молоді краще знають «Більше вже (клюква – А. Д.). Зара вже молодь така пішла більш ... цивілізованіша стала, то вже називають по-літературному». Інформант із с. Мутвиця вважає назву «клюква» літературною українською, а «журахвина» – польською. І дуже здивувалась, що насправді це не так: «Клюква... то вже називають по-літературному... Журахвина, то мабуть буде по-польському».

Особливістю багатьох сіл Рокитнівської і Дубровицької ТГ є те, що журавлину тут називають «ягоди», тим самим визначаючи її місце у структурі збиральництва. Причина в тому, що в заболоченій місцевості цього регіону чорниця поступається місцем журавлині, яка є тут основною ягодою: «Клюква. Ну це, журавліна... В нас кажуть ягоди»; «В нас кажуть ягоди. На журахвіну» (с. Томашгород).

Часто, чуючи від респондентів регіону термін «ягоди», важко

зрозуміти про що йдеться – про чорниці чи журавлину. Тому, для розмежування чорниць, які у багатьох селах теж називають «ягодами», і журавлини вживаються назви: «червоні ягоди», «червоніє ягоди», «красні ягоди»: *«Тоді... ше казали червони ягоди, то клюква. Отакє в нас»* (с. Цепцевичі); *«А клюква, по-сільському – клюква. І ягоди (чорниці – А. Д.) вони тоже зуться ягоди. То красни – клюква, ето клюква»* (с. Великі Озера).

Журавлина найбільш вологолюбна рослина, росте по мохах на заболочених місцях з кислими ґрунтами: *«де моч, на купах»* (с. Кричильськ). Щоб іти по ягоди, потрібне було дуже добре знання місцевості, адже іноді це були малопрхідні болота. Ганна Зрум із с. Полиці (К–К) розповідала, що колись, коли йшли по журавлини, то в окремих місцях води було по пояс і слід було знімати спідниці, а кошики піднімати на плечі, щоб не намочити: *«Але воде було! Тако, по пояс. Спудниці скідали, і такєю дорижкою проходили, а кошилку несли отак, на плечі, шоб не намочилась. Типер вже гореть той ліс. Нема! Немає вже»*.

Олена Макарук із с. Стобихва так описує болота часів свого дитинства: *«А то Гапінцьове болото. Страшні там трасовина, видно газ, скупчення... і такі ями, провалля... Ніхто й нічо. Й корови не ходили. То треба було знати. Коса така є. Якщо хто ту косу знав, значить він піде ним. А якщо було убратися, ше як мого дитинства, то там би втопився би»*. Після проведення меліорації сусіднє Галове болото засадили лісом, а на Гапінцьовому тепер збирають журавлину: *«Оце зара клюкву всі ті, журавлину беруть... Ну, вже зари йдуть, лізуть спокійно, вже воно коріння заростає, і як-то не так трусяться. Ну, я ше хожу по косі колишній, о, і своїм дітям показала»*.

Крім трясовин і проваль, на болотах жінок-ягідниць чекала й інша небезпека – велика кількість вужів та гадюк, які лежали на купинах: *«... воне (журавлини – А. Д.) в нас в одним месци були. І туди боялися йти, бо по купінах тоді всяке лежало – вужаче да все»* (с. Вільча, Вільхова).

Чимало респондентів відзначають, що у зв'язку з меліорацією, журавлина у їхніх лісах зникла:

- *«То болота не були осушани, а топірка рови покопалі і болота вже осушилис, а вони, де моч, купі такі, і вони на тих купах уже розложиліс. А топіру, де так як у людей є нізко, там які болота, то возять і носять, а у нас то вивелоса воно вже»* (с. Кричильськ);
- *«Типер повисушували болота, типер вже вони (журавлини – А. Д.) не ростуть»* (с. Полиці К–К);
- *«Журахлен в нас нема... Колись буле. Але зара болота вже повисихали, бо ж воне на болоті. То зараз в нас немає журахлен»* (с. Запруддя);
- *«То журахлени брали ото тоді, як в нашому дѣтсви вже. Вже й ми поженелися. То там в нас були болота такеї, то було журахлени, страхота було скіко. Тепер воне повисихали, теї болота. Канави покопали»* (с. Нуйно).

Екологічні зміни другої половини ХХ ст. привели до того, що окремі респонденти, народжені в повоєнні роки, часто навіть не бачили журавлини: *«Журахлену я, знаєте, не бачила. В нас їх не ходять, по їх... Я все до свого діда кажу: Те ж годовався там, на хутори. – Ну, воне, – каже, – по мохови. По ліси, де незько, по мохови. Воне червони. А я не бачила... На весіллі я бачила... Там хтось назбирав. Таке воне велекі. Ну, як биб... То міні баба розказовала, небожечка, шо журахлени... Вона знала, шо журахлени. Но при моїй пам'яті вона вже не ходела»* (с. Хотешів).

Мешканці багатьох сіл ходили за журавлиною у віддалені ліси: *«То я колісь іше дівчиною ходіла за журахвінами далеко-далеко-далеко, шо й ночувалі у людей, да й там бралі. А в нас нема такіх»* (с. Ремчиці). Жителі с. Видерта збирали журавлину в лісах біля сіл Ворокомле та Воєгоща: *«У нас було отам трошки моха, но мало. Ми все туде, на сусіднє село ходели. На Ворокомле. Туди, як до Воєгоща, там ліс. Ото все ми. А в нас там є трошкі, но малейко»*.

Із с. Великі Цепцевичі за журавлиною йдуть у ліс до с. Антонівка: *«То вони в нас є. Але вони найбульш там, пуд Антоновкою, в том ліси. То туда йдут... Там є їх, тих журахвин»*.



На Сарненщині найбільші площі журавлини розміщені в лісах біля сіл Кривиця та Літвиця: *«Тепер же ж їх купляють да вибирають. В нас то їх нема, в нас їх мало є. А то туди за Літвицу, за Кривицу, – о, тамено їх багато є! То й наші їздять туди, за Літвицу, за Кривицу»* (с. Грицьки).

Ягідниці із ряду сіл Заріченської і Локницької ТГ їздять по журавлину у район села Бутове та до Любешова: *«Ето журахвини по нашому району, Заричанському, там збирають. Бутово, туди... їздять, туде. От там журахвини. Там тоннами назбирувають. А в нас онде немає... «Сюде, в ету сторону Любешова. То їздять машенами люде. Молодьож нигде не робить, грошей нема, то їздять і всьо... Жити требе. Копейка треба. А ягоди дорогеї»* (с. Омит).

Зміни довкілля зачепили й організацію самого промислу по збиранню журавлини. В останні десятиліття у багатьох селах, довкола яких зникли журавлинові болота, збирання цієї ягоди перетворилося у своєрідний «відхожий промисел»: люди наймають машини і зазвичай у неділю ввечері (на ніч) їдуть у віддалені ліси і повертаються наприкінці тижня, переважно в суботу. Під час експедицій доводилось бачити такі вантажні автомобілі із жінками-ягідницями. Наприклад, жінки із с. Вежиця їхали на цілий тиждень на болота до с. Єльне: *«До Єльного. Туди. На тиждень»*. Їздять і на Кремінне болото, розміщене в межах Сарненської, Рокитнівської і Старосільської ТГ (колишні Сарненський і Рокитнівський райони), яке вважається найбільшим болотним масивом в Україні і входить до Рівненського природного заповідника: *«... то кажуть, шо у Кремінне стали висзжать не так давно. У Кремінне одкрив дорогу я. Нихто тудя не ходів, нихто не їздів. Открив я вперве. Хватало під селом»* (с. Вежиця).

Мешканці сіл, суміжних із Білоруссю, ідуть за журавлиною у білоруські ліси: *«Ви знаєте, шо в нас нема таких болотув... То тудя, до Белорусії, то там їздять,... то там ночують... І по тижню даже. Там палігон, то заїжджают на ту граніцу в Белорусеї і там ночують, там по недели. По недели. Которе транспортом, має свої машини, набірають людей і по тижню там ночують»* (с. Борове).

З часом, після встановлення державного кордону, людей почали затримувати, штрафувати і навіть арештовувати: *«Але в нас же той білоруский ліс... То там і ягоди, там і клюква. Тож боїмоса йти, бо ж як посадять на пуврока. Ну. Сажали. На пувгода засадять у КПЗ. Та думаю, до холери вони, тії ягоди... Бо ж я вмру. В мене, кажу, серце хворе, то я не видержу. Да лучч не йди і не бійся. Бо ж граница»*. Але окремі жінки, з метою додатково заробітку, продовжували іти на ризик і їхали у білоруські ліси: *«Але ж украдаються люде. Їздять може й зара машенами»* (с. Омит).

З метою урегулювання проблеми переходів державного кордону підписано спеціальну міждержавну угоду, згідно з якою, з початком ягідного сезону, в межах Поліського лісгоспу відкрито три спеціальні переходи біля сіл Дроздинь, Познань і Березове, якими можуть користуватися мешканці десяти населених прикордонних пунктів. У 2018 році таке право отримали 12 сіл. На період збирання чорниць (з 1 липня по 10 серпня) та журавлини (з 1 вересня по 15 листопада). У 2018 році спрощеним пропуском скористалися більше 25 тисяч мешканців Сарненщини. У 2020 році проруски для збирання ягід на Ольманських болотах отримали більше 300 українців. У 2021 році, у зв'язку з укрупненням районів, така угода була укладена керівництвом новоствореного Сарненського району і управлінням Пінського прикордонного загону. Пропуск громадян відбуватиметься за попередньої реєстрації, після подання до прикордонного загону



*Експедиція Лугини–2005.  
Ольга Стужук, с. Радогоща*

необхідних документів: заяву і копію паспорту або свідоцтва про народження. Для перетину кордону необхідна довідка із сільського виконавчого органу, пропуск і квитанція про оплату за право відвідання заповідника «Ольманські болота». Обов'язкова умова – наявність маски і повернення в Україну у день перетину кордону. Це в певній мірі ускладнює працю ягідниць, які раніше їхали на білоруські болота на тиждень [199; 201].

Незважаючи на спрощені умови перетину кордону, жителі прикордонних українських сіл часто ідуть в Білорусь і за чорницями, і за журавлиною, перетинаючи кордон в недозволених місцях. Якщо збирачів зупинять українські прикордонники, то вони відбудуться штрафом, а в Білорусі за незаконний перетин кордону передбачена кримінальна відповідальність. За інформацією Державної прикордонної служби України, у 2007 році на кордоні було затримано майже 3 тисячі українців, а впродовж одного місяця 2012 року – понад 200 осіб, 14 порушників затримано, 48 осіб притягнуто до адміністративної відповідальності і оштрафовано на суму понад 11 тисяч гривень. У липні 2017 року за незаконний перетин кордону українські прикордонники затримали 457 дорослих та 52 дітей, білоруські – 33 порушники, четверо з яких діти. У 2019 році від державного кордону повернуто 949 осіб, які намагались обійти місця тимчасового пропуску [201].

За даними Державного прикордонного комітету Республіки Білорусь мешканці прикордонних районів України продовжують затримувати за збиранням ягід у білоруських лісах, зокрема, в болотистій незаселеній місцевості Мерлинських хуторів Столинського району та ін. Наприклад, мешканку Рівненської області, яка збирала ягоди, затримали до встановлення особи. Після проведення розгляду їй винесли попередження з депортацією із заборонаю в'їзду до Білорусі терміном на п'ять років. Раніше українські збирачі журавлини їхали на білоруські болота на тиждень, що вимагало облаштування побуту. Відповідно до місцевих традицій, вони влаштовували табори для тимчасового проживання. Після встановлення україно-білоруського

кордону облаштування таборів для українських збирачів журавлини вимагає спеціального дозволу місцевої влади. Нині у таких таборах відсутні помости для встановлення наметів, туалети, контейнери для збору сміття, джерела чистої води. Окрім того, є ще й нелегали, які приходять на болота на тиждень, облаштовуючи місця для проживання. Курені, які збирачі журавлини будують на островах посеред болота, називають «верстат». Вони можуть бути зроблені з товстих колод, перекладених мохом, – надійний дах над головою в будь-який час року. Але тепер частіше навіс роблять з целофану, притискаючи його жердинами. По дорозі вглиб боліт білоруські екологи знаходять напіврозібрані верстати з одних лише жердин, до яких збирачі приносять свій целофан. Зустрічаються і занедбані курені, з напівгнилою клейонкою і похиленими балками. Поруч із верстатами виривають «холодильник», адже вирушаючи в ліси, несуть з собою їжу на кілька тижнів вперед. Яма в холодній землі дозволяє зберегти продукти. Криниці зазвичай копають в низині, біля болотної кромки. Найчастіше вода в них прозора, хоч іноді має рудуватий колір і сильно віддає залізом. У свіжовикопій криниці вода каламутна, з домішкою піску. Збирачі намагаються потроху її вичерпувати, так вона заміщується чистою і швидше відстоюється. У сухий рік колодязі часто пересихають, і тоді знайти воду проблема, доводиться носити її з собою в пляшках. Місцеві білоруси знають про нелегальних збирачів з України: *«Яны на нядзелю, на дзве ідуць і шалашы дзелаюць. З бровен, як дома. Бяруць лампы газовы. І ночуюць там. І сейчас ночуюць. Як снегам закроець – тады ўжо собіраюцца, домоў едуць»* [243].

Влаштування вогнищ для приготування їжі і обігріву вимагає заготівлі палива, що звісно, також проводиться без дозволу. Білоруські екологи стурбовані тим, що така поведінка завдає величезної школи екосистемі боліт: у старих деревах живуть рідкісні види летючих мишей; багато місцевих птахів, які в період збору журавлини ще знаходяться у гніздах і при появі людей можуть їх залишити, як, наприклад, зникаючий вид великий підорлик та ін.

Наплив збирачів ягід з українських сіл настільки великий, що

місцеві лісгоспи не справляються з контролем за територією. Екологічні активісти громадської організації «Охорона птахів Батьківщини» («Ахова птушак Бацькаўшчыны») наголошують на необхідності створення спеціальних місць для стоянок з площадкою і контейнерами для збирання сміття. А поки що, вони організовують спеціальні рейди, в рамках міжнародного проєкту #TrashTag challenge. Це екологічний виклик, коли жителі різних куточків планети прибирають сміття і викладають світлини «до» і «після» прибирання з хештегом #TrashTag [205].

Тому в останнє десятиліття постала ще одна проблема – антропогенна дія на водно-болотні угіддя Ольманських боліт, особливо південну їх частину, де збирають ягоди мешканці Сарненського району Рівненської області. Частим явищем стали пожежі, які інколи виникають випадково, а інколи як відповідь на штрафи за незаконні порубки та інші порушення, вчинені збирачами журавлини. Зважаючи на торфовища, такі пожежі є величезною небезпекою для людей і дикої природи. Лише у 2015 році в результаті пожеж на території Ольманських боліт було пошкоджено понад 500 гектарів боліт і лісів. У зв'язку з глобальними змінами клімату і ростом температури, загроза виникнення масштабних пожеж оцінюється як надзвичайно висока. Постала проблема збереження найбільшого в Європі лісобо́лотного комплексу «Ольмани – Переброди». Адже окремих представників тваринного і рослинного світу Європи можна зустріти саме тут. 2001 року комплекс «Ольмани – Переброди» оголошений Транскордонною Рамсарською територією (ТРТ), яка розміщена на території Столинського району Брестської області Білорусі і Сарненського району Рівненської області України. З метою захисту природних болотяних угідь розробляється україно-білоруський проєкт спільного управління і стійкого використання природних ресурсів ТРТ «Ольмани–Переброди». 2017 у Києві підписано грантовий контракт Програми територіального співробітництва Білорусь – Україна «Створення умов для спільного управління та сталого використання природних ресурсів водно-болотного краю «Трансгранична Рамсарська

територія Ольмани – Переброди», заявником якої виступив місцевий екологічний фонд «Заказники Брестської області». На організацію протипожежних заходів і встановлення датчиків ґрунтових вод необхідно 245 тисяч євро. Євросоюз виділив 220 тисяч. Решта – внесок країн-партнерів – України та Білорусі. Програма проєкту включає і культурні заходи, що сприяють зближенню і зняттю соціальної напруги між мешканцями білоруських і українських сіл, яких білоруси інколи сприймають як людей, що використовують їхні природні ресурси (*«Воны хітро дзелаюць: прыйдуць на Белорусію, да выберуць нашы, а потом свое Воны хітро дзелаюць: прыйдуць на Белорусію, да выберуць нашы, а потом свое»*). Проводиться транскордонний «Фестиваль журавлини», що відбувається напередодні періоду масового збору цієї ягоди [220].

Зважаючи на роль журавлини у структурі збиральництва, на Поліссі сформувалась певна система регулювання початку збирання цих ягід, в основу якої покладено народний землеробський календар, православний і офіційний календарі, а також особливості вегетативного розвитку рослини. Слід відзначити, що порівняно із календарною регламентацією збирання чорниць, яка є дуже чіткою, календар збирання журавлини надзвичайно розтягнутий. Причина цього криється в самих особливостях ягід. Чорниці можна збирати лише стиглими, на відміну від журавлини, яку часто беруть на різних стадіях стиглості, починаючи від зеленої, так як вона має здатність «доходити», тобто досягати навіть зібраною. Крім того, стиглі чорниці за якийсь час навіть на кущах втрачають свої властивості – вони стають м'якими, засихають, осипаються. Саме тому календар збирання чорниць був дуже обмеженим.

Журавлина дотепер займає важливе місце в системі поліського збиральництва, у зв'язку з чим сформувалися певні календарні маркери її збирання. На відміну від чорниці та інших ягід, чітко сформувавши календар збирання журавлини дуже важко. Причиною цього є біологічні особливості цієї ягоди. Є десятки різних точок зору на це питання. Тим більше, що тут, як ми вже відзначили, поєдналися різні

чинники, що впливали на терміни збирання ягоди. Раніше основною мотивацією при збиранні журавлини було забезпечення родини, тому її брали стільки, скільки потрібно було родині:

- *«О, і ніхто їх тоді не брав, о. Не закупляв, нічого,... тоді токо там для себе»* (с. Великі Озера);
- *«Бо ж не приймали. А носили так, для себе тики брати, а не так як зара, масово»* (с. Хиночі);
- *«... але то тамека в лісе,... то тепер пуйдеш, то багато береш, а колісь пуйдеш, да там, як я кажу, набереш на зіму на лекарство. Их же ніхто не купляв колісь. Да то так, шо себе»* (с. Глинне).

В повоєнні роки журавлину почали продавати, вивозячи на міські ринки, рідше ягоду купували скупники. Наприкінці ХХ ст. журавлину почали масово закуповувати на місцях, що активізувало її збирання та істотно вплинуло на терміни.

Найбільш ранньою датою, з якою пов'язують початок збирання журавлини, є свято Іллі, до якого, за переконанням мешканців с. Серники, повинні досягнути перші ягоди цієї рослини: *«... перши... джурахвини на Ллю ідуть. То то вже треба збирати... на Ллю, щоб буле. Колісь ми... На Ллю ходили. Уже, уже поспіли!»*. В цей час, як наголошує респондент, у жінок багато роботи, а Ілля – святковий день, тому могли йти по ягоди: *«А тоді тоже роботи багато. А свято, а Лля. Пошли по ягоди»*. На Іллю ходили до лісу, щоб подивитись, чи достигли ягоди журавлини, і у с. Сварицевичі: *«Кажуть, колісь казали, що на Іллі ідуть дивитиса, а вже на Ллю йдуть, пося Ллі. А в гети роки до Ллі вже і здеруть ягоди, о. Тепер уже. А тепер казали, що зелени, що нема... Ще, кажуть, зеленіє. А води – о-о-о!»*.

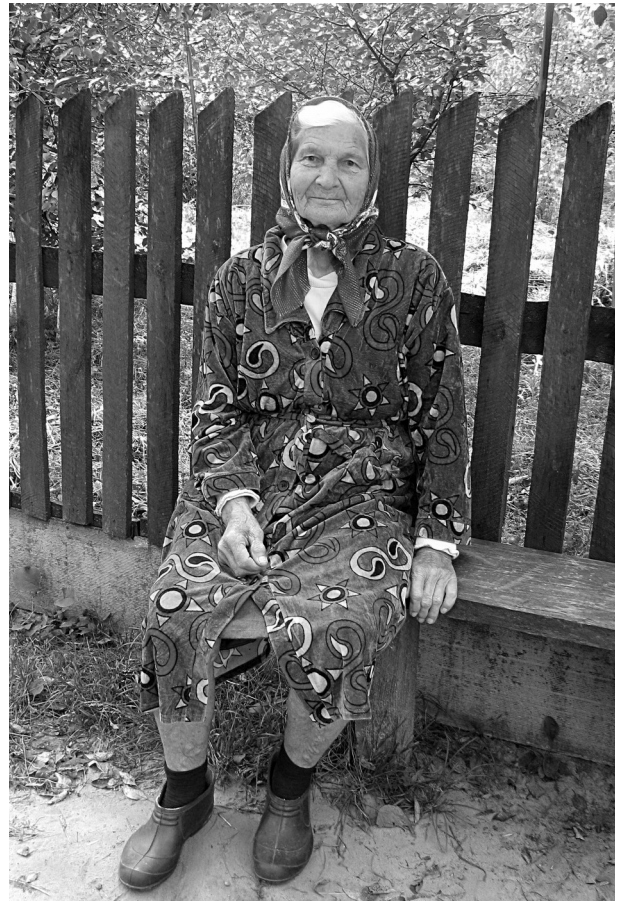
У с. Березове початок збирання журавлини прив'язували до чорничного сезону, а саме, кілька тижнів відпочивали і йшли по журавлину: *«Черніку, да вже йдом по клюкву, передихньом, по клюкву передихньом там який тиждень два... от Ви знаєтє, тие годи не така зелена, а тепер, то вже зелена»*.

Наступною точкою відліку початку збирання журавлини є

Спасівка. Вважають, що саме з цього часу болотні ягоди починають червоніти: *«Так ось в ету пору. Вот у Спасовку. А зара Спасовка. Так і колись починали»* (с. Переходичі); *«... брали вже перші,... то буде Спасівка, то пост буде. То починали їх брати»* (с. Стобихва); *«А того, а вже, тоже, у Спасовку, Спасовка госинню, то тоді вже журахвини шукають... Воне вже червоніють. А так воне ж зелени»* (с. Городок).

Але важливим чинником була й погода. Якщо літо тепле і сонячне, журавлина спіла раніше, несприятливі погодні умови відтягували час її досягання: *«І то як якого року. Як є цього сонце, і там... як погода покаже»*; *«Бо воне бувають і пузніше якось. Ранше є таке, шо шось поспіють, червони, а є такі, шо шось не вельми тоді. То як літо тепле, сонячне, то воне ранше поспіють. А як холодно, то воне...»* (с. Стобихва).

У Спасівку дійсно могли ходити по ягоди, тому що вони в цей час починають достигати. Однак про масове збирання все ж говорити не можемо, адже це був період активних, саме жіночих, робіт: завершували жнива на кінець яких жінки починали вибирати льон; наприкінці серпня достигали вже й більш пізні, жіночі стебла конопель – матірки. З цих технічних культур потрібно було вибити насіння, льон розстелити по полях і луках, а коноплі – вимочити у воді. Тому цей час аж ніяк не міг бути періодом активного збирання журавлини. Однак ситуація могла змінитися у радянські часи, коли зернові і технічні культури в індивідуальних господарствах вже не вирощували. Отже, цей проміжок



*Експедиція Шацьк–2009.  
Олександра Бєтко, с. Грабове*



часу дійсно був відносно вільним – зібрали цибулю, часник, а до картоплі та інших коренеплодів ще був час.

Респонденти відзначають, що в останні десятиліття терміни збирання журавлини змістилися на серпень. Люди, що не мають заробітків, прагнуть якомога швидше зібрати, хоч і зелену, журавлину. Тому дехто йде до лісу ще до свята Спаса: *«Вже як цей настане місяць, перед Спасом. Тоді починають брати»* (с. Озеро). Таку поспішність пояснюють тим, що ягоди швидко вибирають:

–*«Ой! Журахлини переважно беруть, ідуть воне ще і на цього, на Спаса брати. Але ж вони ще зеленковати... А тепер, то беруть, а тепер ідуть на цього,... можуть і перед Спасом іти. Пирид Спасом. Аби тільки зав'язалася. Зав'язалася та ягода. Чуть розовіши. Бо вибирають»* (с. Великий Обзир);

–*«Зара рано беруть. Вони доспивають ще, але тепер зеленцем виберуть їх»* (с. Неньковичі).

Як бачимо, респонденти чітко наголошують, що то тепер журавлину беруть так рано, а колись до Сплення (Успіння) не брали: *«Але ж воне ще зеленковати... А колесь брали перед Спленням»* (с. Великий Обзир).

Дуже ранній збір журавлини зумовлений тим, що вона має здатність дозрівати зібраною. Однак, як наголошують респонденти старшого віку, які мають величезний практичний досвід, не кожна зірвана ягода може досягнути. Якщо ягідка рябенька, вона згодом доспіє, а коли біла або ряба з чорним «носочком», не досягне: *«Як рабейка, то вона доспіє, а якщо біла вона, ну, примірно, чорненька вона, де ето, носочок той, а там вона раба, то вона недоспеває»*. Однак сучасна молодь на це не зважає: *«Але ж тепер не дівлятса, бачите, берут то»* (с. Будимля). Внаслідок цього зібрані задовго до закупівлі ягоди, пропадають: *«А то, хто тепер в серпні коли ходілі, то вона гнила, пропадала»* (с. Борове).

У багатьох селах Вараського і Сарненського районів, де збирання журавлини надзвичайно поширене, її починають брати одразу ж після Спаса – із 20 серпня:

–«О, все зара будуть начинать, после Спаса. После Спаса, всьо»  
(с. Томашгород);

«Пуд осень... Они после Спаса, та й беруть» (с. Кураш);

–«Оце вже Спас, вже й починають брати» (с. Більська Воля);

–«Після Спаса. Девятнадцатого ж Спас. О, після Спаса  
начинали» (с. Городок);

–«Обично посля Спаса. Ой збирали колись! Тільки брали то чуть.  
До Спаса не йшли» (с. Сварицевичі);

–«Та їх уже починають брати, як Спас мине. Вони тоді  
починають спіти. І отоді їх... беруть» (с. Зелене).

Анастасія Місюра із с. Вичівка початок збирання журавлини також пов'язує із святом Спаса, зокрема із звичаєм святити цього дня садовину і вперше розговлятися нею. Тому, як посвящать яблука, можна йти по журавлину: *«Тоже їздять по теї, по теї журахвени... От уже... будуть брати посля Спаса. Як посвящать яблика, то ходять тогді по журахвини теї... як посвящать яблика, то й починають брати».*

Ранній збір журавлини – після Спаса респонденти пояснюють її масовою закупівлею. У перші роки заготівельники саме після цього свята починали закуповувати ягоди журавлини, навіть якщо вони були ще й зелені, тому їх збирали, нехтуючи усіма традиційними термінами: *«Раніше не брали. Але як вони продаються, то виберут ще і до свят»* (с. Озеро); *«Тепер то беруть ще й до Сплення. Бо то ж тепер продають. А колись, як йшли, то вони були спіли вже»* (с. Воронки).

Пізніше заготівельники почали відмовлятися від зелених ягід (очевидно, вони були забраковані заводами-переробниками), тому в останні роки терміни збирання журавлини змістились у бік вересня. Але ті, для кого журавлина – важлива стаття сімейних прибутків, беруть ягоди ще рожевими, а потім висипають для досягання: *«А тепер... можуть і перед Спасом іти. Перед Спасом. Аби тільки зав'язалася. Зав'язалася та ягода. Чуть розовіши. Бо вибирають. А тоді розсипають їх, воне червоніють чуть і ото продають. Бо як пізніше підуть, то вже менче буде, менче наберуть. Так, хто за*

*гришми бігає. То вже і беруть раніше»* (с. Великий Обзир).

Важливою віхою у ягідному сезоні є свято Сплення, яке завершує спасівський піст. Вважають, що з цього часу журавлина швидко починає стигнути. І саме на свято Сплення жінки ходили до лісу «позирать» (дивитися), чи достигли ягоди. Якщо так, то починали їх збирати: *«На Спленне. Ето свято, Спленне є, то ішли позирать вже чи вона красная. І после того вже почалі все люди ходіть»* (с. Познань); *«Колись починали брати журахлини в те свято, називалоса Спленіє. О! На те свято брали»* (с. Борова).

Після 28 серпня починали збирати журавлину у багатьох селах:

- *«Ну, вони, починали збирати вже у серпні місяці. І десь її вже йшли, так туди о, вже десь кінець серпня вже їх збирали. Десь тако, двадцать восьмого»* (с. Млинок);
- *«То, вже вони десь кала Сплення геть уже. Вже пизно. Сами найпузніши воне»* (с. Качин);
- *«[А. Д. А журахвіни коли починали брати?] Як поспеють, шо ж ви не знаєте? От журахвіни, осьо є Спленне. Вже тогди йдуть і беруть уже»* (с. Кам'яне);
- *«Осенню. А от буде, зараз мене Спас, а після Спаса буде Спленне. Двадцать восьмого числа. І вже вони, тії джурахвини є й до Сплення, і после Сплення. То в тую пору вже саме й до Сплення, і вже після Спаса, туди вже, вже беруть джурахвини»* (с. Стрільськ);
- *«А колесь брали перед Спленням»* (с. Великий Обзир).

У с. Малі Телковичі вважають, що саме після Сплення ягоди журавлини не тільки починають достигати, а й набирають характерного для них смаку («вкосу»), якого не мають до цього часу: *«От іще в етий місяць пройде (серпень – А. Д.), й начнуть уже брати. Оцей, шо наступе місяць. І колесь так. Ранче не брали, до вони зеленії. Бо в їх нима ше вкосу... Спленне, кажуть, пройде, тоді вже йдеш по клюкву тую»*. Отож зазвичай по журавлину йшли не до, а вже після Сплення:

- *«Ну, вже поля Спенне може вона і поспіє, бо вже Сплене»*

- (с. Прикладники);
- «Після Сплення. Після Сплення, але як коли. Коли пузній, а коли ранній» (с. Стобихва);
  - «Сплінне. На Спління. Да, посля Спління» (с. Грицьки);
  - «Ну, їх як хто хоче. А колись починали после Спління. После Сплення Святої Богородиці. Раніше не брали» (с. Озеро);
  - «Ну, брали после Спленне, як колись» (с. Воронки);
  - «Але сьо десь коло Сплення, после Сплення збирають» (с. Радове);
  - «Ну, ше зара вони зелені. Ще зелені. Ну, вже после Спління вже їх брати» (с. Луко).

Наступною точкою відліку для початку сезону збирання журавлини була осінь як пора року, без більш точної прив'язки до тієї чи іншої дати: «Клюква, ну, осинню, осинню» (с. Красностав); «Колись? Тако ше зелені вони зара. Ше на осень вони. На осень» (с. Велике Вербче); «Вже восинню... Того, що вже воне там доспіли, дозріли. А зара воне є, то так, половена бока буде красна, а там зелена. Ше вона не дозрілая» (с. Оленине).

До періоду масової закупівлі журавлини, основним показником для початку її збирання була стиглість плодів:

- «А колись спела, спела вже, йдемо» (с. Залав'я);
- «... як йшли, то вони були спіли вже» (с. Воронки);
- «... колись... таку зельону не носілі. Як уже поспеє добре» (с. Дроздинь);
- «Ето вже ідем ягоди берем, колі попаде. Колі спели, тоді йдем, тоді й берем» (с. Літвиця).

Періодом справжнього досягання журавлини респонденти вважають вересень: «У вересні уже. Як уже вони поспіють добренько, щоб налілис такі. Їх можна збирать, як уже мороз стукне, вони вже смачни, вже такіє, налітис... А так ше вони зелені. Ну, й дозрівають вони вже дома, щоб красни вже булі. У вересні уже» (с. Городище Вєцк.). Тому саме з вересня її починають збирати: «А потім починаються вже журахвіни. Да ходілі, да збиралі, да волоклі по мешку. З вересня» (с. Мушня); «В нас клюкву з вересня. Зразу з вересня

начинали» (с. Глинне).

У с. Кам'яне (по журавлину йдуть за кілька тижнів після Спаса: «Після Спаса вже. Вже як вони красніє, тоді то вже починали вже, після Спасовкі. От буде ж от у суботу Спас, то ж завтра, то вже після етого якийсь, пройде ще якийсь тижнів, да вже тогди беруть тие журахвини». У в с. Вичівка ягоди починають брати через місяць після Спаса: «Ну, після Спаса, то ще колись брали. Місяць після Спаса... То ранчей, ранчей не йшли до вересня. Не йшли ранчей».



Експедиція Володарка–2012.

Родина Безверхих – переселенці із зони відчуження, с.  
Велика Бугаївка

У с. Луко журавлину не беруть до 10 вересня: «... журахвени беруть десь після десятого вересня. Само спіли вже тоді». А у с. Городок по ягоди йдуть з кінця вересня: «То вже вересень, в вересні. В кінці вересня». Хтось наголошував, що ягоди журавлини мають

лікувальні властивості, яких вони набувають із середини вересня. Тому й збирати їх починали саме в цей час: «Журахлени, саме главне, воне лечебни. Тико шо вони тоде не доспівають, бо нихто їм не дав доспіти... От п'ятнадцятого вересня... сами лечебни журахлени» (с. Оленине). Дату 15 вересня пояснюють не тільки лікувальними властивостями журавлини, але й тим, що сьогодні змістились терміни заготівлі журавлини заготівельниками. Її стали купувати не після Спаса, а після 15–20 вересня: «... казали клієнти, шо не будуть брать зелениє. А з двадцятого» (с. Залав'я). Віра Сукало із с. Борове повідомила, що з цього приводу є «указ», тому ті, хто ходив збирати журавлину раніше, опинились у програші, бо їхні ягоди, зібрані зовсім

зеленими, псувалися: *«Коли починаєш збирать? Ось це вже починають п'ятнадцятого вересня. В нас тепер указ є такий... А це вже в нас така, тепер пошло вже всьо, таке приказ, що п'ятнадцятого вересня пускай вже в лєс іти по клюкву і будуть принімать як черніку, от. У нас ось коло кладбіща оцьо стоять машини, у яцики просто сиплять, о, таке».*

Про те, що сьогодні терміни збирання журавлини визначаються часом її закупівлі, говорили й інші інформанти:

- *«Журахвину до Спаса не брали ніколи. В останні роки – рано. В минулому році не приймали, то почали збирати у вересні, як червона»* (с. Кочичине);
- *«Вони ще не вельми такеї спілій. Але ж тепер їх приймають в нас дорого. От і гето прошлого году, то воне якось їх приймали, а потом і не приймали вже. Не брали... воне й тепер приказувають ети, що приймають, щоб рано їх не брали. І ети чорнії ягоди приказували, щоб не брали рано»* (с. Вичівка);
- *«Пізніше (збирають – А. Д.). Бо тепер, бо тепер їм не дають, того, що ж їх заготовляють. І вони ще й зеленими збирають... А їх раньше рвали десь в сентябрі місяці починали і пізніше»* (с. Прикладники);
- *«Хіба тут девляться? Вони дорогії, то хватають ще зеленими, да похапають»* (с. Локниця).

У практично виселеному внаслідок аварії на Чорнобильській АЕС селі Возлякове ранній збір журавлини пояснюють тим, що недалеко від села проходить залізниця, завдяки якій мешканці багатьох сіл мають змогу легко дістатися у їхні ліси. Тому самі возляковці стараються назбирати журавлини якомога раніше: *«В нас в селе збирають... клюква росте в мосі там, болотом. Коли, позно збираєм. Начинаєм так в сентябрє, обично, є збирать, клюкву. Коли ранче вибирают, бо людей вельми сільно багато їздить. По двєсті, по триста чоловік. Шо то в нас желізна дорога, то все вибирають у нас. То ми заранє стараємса, щоб собі взять хоч».*

Подекуди при збиранні журавлин керуються наявністю вільного часу – якщо не зайняті на інших роботах, то йдуть по ягоди пізніше, не задіяні ніде – пізніше: *«Як попаде. В кого время було, той брав і раньше, й поже»* (с. Кураш); *«Колі маєш час. тоді йшли»* (с. Велике Вербче).

Варто відзначити, що тепер на місцевому рівні робляться певні спроби обмежити ранній збір ягід. Про це оголошують священики в церквах (с. Дроздинь, Березове та ін.), певні міри приймає місцева влада (с. Біловіж Вежиця і Старе Село та ін.). Наприклад, священик із с. Біловіж *«приказує»* прихожанам, щоб ті не брали ягоди дуже рано: *«І в церкві в нас приказивають. І так кажуть, щоб не ходілі по таку рань по клюкву. Ну шо з і?»* (с. Березове). У деяких селах навіть намагалися штрафувати за ранній збір журавлини: *«В нас сейчас брали, штрафували, шо рано йдуть брать єє»* (с. Блажове).

Місцеві мешканці звертають увагу на недостатнє регулювання державою термінів збирання журавлини і наводять приклад Білорусі, де заборонено йти по журавлину до 10 вересня, а в нас вибирають її ще зеленою: *«А журахвини беруть, то вже ж, от і моя донька в Солочині живе, на Білорусії, Вітебская область, то вона каже, в нас не розрешають ето раньше, раньше не розрешають, як десятого сентябра. Ето после етого. А то місяц тому начали... Тута порвуть зельоними. Тут ніхто нішо не вказує. Тут їх і нема, щоб много. Але дехто знає такі місяця, то спишать, да порвуть зельоними, позбирають»* (с. Ниговищі). Ми вже відзначали, що навіть у міждержавній угоді, яка дозволяє збирати журавлину громадянам України у білоруських лісах, зазначений термін з 1 вересня до 15 листопада [201].

Важливим днем у господарському календарі мешканців Українського Полісся є свято Головосіки. В окремих селах саме з цього дня починали збирати й журавлину:

–*«[А. Д. А журахлини коли починали брати?] Журахлини на Глави»*  
(с. Світязькі Смоляри);

– *«І єсть такеє Головостеніє. Тоді йшле, о. По тії журахлени»*

- (с. Пнівне);
- «До Головосіки колись не йшли, не йшли. После Головосека. Да, да» (с. Залав'я);
  - «... а теперика до Головосека виберуть зельоними, нема ніде нічого» (с. Глинне);
  - «З... Головосіка починають уже брати... Я сама навіть ходила. Тепер ше зеленими повибирають» (с. Ниговищі).

У с. Глинне на Головосіки ягоди брали тільки для лікування, вірячи у їх цілющість саме цього дня: «Ето на Головосеки токо на лекарство. То набіралі колісь». Тепер у цей день до лісу не йдуть, святкують: «Головосіка свято, то ніхто не йде».

Колись саме від свята Головосіки починалося копання картоплі (тепер її зазвичай починають вибирати після Спаса і в перші дні вересня). У с. Сновидовичі записана приказка: «На Головосека проситья бульба до засека», яка підтверджує, що саме після цього дня починали копати картоплю і переносити її у «засіки» (відгороджені місця для овочів у погребях та стебках). Тому абсолютна більшість респондентів старшого віку наголошували, що колись журавлину починали збирати «после бульби», «в копанья», «по копанньови»: «... вже, знаєте, в копанне їх уже йдуть вбирати»; «А то осінню вже геть, по копанньови» (с. Голядин).

Зважаючи на те, що землеробство було основним заняттям і саме воно забезпечувало основними засобами існування селянську родину, перевагу, звісно ж, віддавали вибиранню картоплі, а потім починали осінній ягідний сезон. Однак, слід мати на увазі, що цей звичай не має тривалого існування, так як картоплю на Поліссі почали вирощувати з другої половини ХІХ ст. і лише до кінця століття вона стала одним із основних продуктів харчування. Отож, саме з цього часу й сформувалась традиція масового збирання журавлини після вибирання картоплі.

Більшість респондентів на питання, коли починали збирати журавлину, відповідали, що пізньої осені, коли пороблені всі роботи і викопана картопля. Тоді у жінок з'являвся час для збирання ягід:



- *«Уже у осинь. Вже, як усе поробимо, і покопаємо, до в восинь»* (с. Рудня-Іванівська);
- *«А колісь, то осинню, вже картошку покопають, все пороблять»* (с. Осова Срн.);
- *«Як картошку покопают»* (с. Сварині);
- *«Та клюква, я, наприклад, сама беру, як картошку покопаю»* (с. Березове);
- *«Покопають, отоді вже йшли за тими, за журафинами»* (с. Прикладники);
- *«Осенню, вже пузно... В вересні місяці... Вже як покопають бульби, да тоді йшли по журахвіні... То воно корисніше, воно більш вітамінов має. То самі, самі журахвіні о то вже в вересні місяці, як вже покопають бульби»* (с. Велике Вербче);
- *«Ну, пізно вже збирали журафини. Ой я не помню, яке свято. Но осинню. Вже викопани картоплі і все геть, тоді вже йшли збирати журафини»*; *«Ну, пізно вже збирали журафини... Ой я не помню, яке свято. Но осинню. Вже викопани картоплі і все геть, тоді вже йшли збирати журафини»* (с. Морочне);
- *«Ну, то ти ще ж журахвіні, то ще маленькі вони, ще не спілі ще зара. То вже як ото картошку покопаєш, да вже тоді вони поспінуть добре, то тоди вже беруть»* (с. Шахи);
- *«В нас вельмо рано беруть клюкву. Колісь позно брали. Колісь брали клюкву до бульби, як маєм копати, а послі бульби, само вона спела. А тепер в августі йдуть да беруть»*;
- *«А вже клюкву, вже бульбу покопаєм, тоді. Восинню, восинню»* (с. Великі Озера);
- *«То осинню вже геть-геть. Як уже починаєтса осинь і бульби покопають, як картошкі. То тоді вже. Коли спіют, то тогді вже, геть на осинь»* (с. Ремчиці);
- *«Осенню вже. Осинню, як бульби копають. Тоди вже вони спіют, вже вона спіла»* (с. Любиковичі);
- *«Вже осенню починали, як поспіют. Після копання, осенню. Як вже покопають картошку, то тогди вже, тогди»* (с. Стрільськ);

- *«Вже, як дозривали. Вже геть, покопають картоплю люде, а тоді вже йдуть по журахвини»* (с. Хиночі);
- *«Ото в это время вже і починають. Я картоплі вже починали копати»* (с. Заозер'я);
- *«Як бульби вже кончать копати. Да тоді вже й забрали її. Вона така хороша поспіє»* (с. Неньковичі);
- *«Колись же пізно збирали. Вже збирали, як картоплю покопають»* (с. Серники);
- *«Посля, вже якось після картоплі. Як уже покопают картоплю, да тоді вже ідуть по журахвини»; «Ну, певно, шо як уже покопают, да тоді свободне врем'я»* (с. Великі Цепцевичі).

Звичай починати збирання журавлини одночасно із початком копання картоплі характерний і для Білоруського Полісся: *«У нас начынаюць картошку капаць – то ў нас йдуць по клюкву»* [238].

Традиційно копання картоплі завершували наприкінці вересня. Ганна Кузьмич із с. Глинне відзначила, що копання закінчували зазвичай до свята Здвиження і тоді вже йшли по журавлину: *«А замолоду, я знаю, мо його й бралі. Мати моя казала, шо после бульби вже. После бульби. В вересні місяці йдуть уже... Так, як уже покопаємо. После Здвиження большинство»*.

В окремих селах звичай збирати журавлину після копання картоплі зберігається й тепер. Однак терміни змістилися у зв'язку з тим, що картоплю тепер найчастіше вибирають у другій половині серпня і завершують до Успіння: *«Посля Сплення вже, як бульби покопаєм, як вже бульби покопаєм»* (с. Грицьки); *«Ну, оцьо вже, як картоплю копають. Оцьо в восьмому місяці, при конці восьмого. Вже копают, уже полностью в нас, а в дев'ятому місяці, часом при кунці вже й немає (журавлини – А. Д.). Вибирають. В дев'ятому вже вибирають»* (с. Великі Цепцевичі).

У зв'язку з тим, що сьогодні журавлину збирають в основному на продаж, то опинившись перед вибором, що робити наперед – копати картоплю чи йти по ягоди, часто вибирають перше. Але в даному випадку дивляться на закупівельні ціни. Якщо вони високі, то йдуть у

ліс, низькі – на поле: *«Кажуть, що тепер дешева вона буде. То не знаю, чи пойдуть, чи будуть вперед картоплю копати, чи пойдуть?»* (с. Томашгород).

У кількох селах Варашчини, Сарненщини і Камінь-Каширщини журавлину традиційно починали брати від Другої Пречистої (Різдво Пресвятої Богородиці, 21 вересня):

- *«А Пречиста. На Причисту йдуть»* (с. Серники);
- *«Ну, это вже десь у сєнтябрі, отако вже, дваццить першого сєнтябра. Отак уже. Буле добрий»* (с. Вовчиці);
- *«Вже посля Причистої»* (с. Берестя);
- *«Ну, клюкву, починалі колісь брать послі Пречистої. Послє Пречистой... Красну... Дваццать першого... Послє Пречистой ішли»* (с. Березове);
- *«Починали брати у вересні місяці. Колєсь завжди брали після Пречестей»* (с. Великий Обзир);
- *«Колісь брали ягоди пізно... На Причисту вже ходила по ягоди»* (с. Сварицевичі).

Доволі пізній початок збирання журавлини респонденти пояснюють тим, що колісь її ніхто «не брав», тобто не закуповував, як тепер, тому люди й не спішили із збиранням: *«Да. Послє Пречистое. Бо вона не бралає (не закуповували – А. Д.). Нихто її не брав»* (с. Березове). Саме масовий попит на ягоди з боку заготівельників в останні десятиліття і прагнення безробітних поліщуків заробити певні кошти привели до того, що до Пречистої журавлини вже практично немає в лісі:

- *«А тепер ранчей збирають. А колісь... Не збирали. Того, що вона не вкусна була. А тепер здають, то збирають раній»* (с. Вовчиці);
- *«А гетого, вже гети роки деруть зелені ягоди»* (с. Сварицевичі);
- *«То вже тепер так рано йдуть. А тепер рано. Раніше. Хочеться, шоб більше їх назбирати»* (с. Серники);
- *«А тепер – до Пречистої виберуть»* (с. Великий Обзир).

Потребує з'ясування і питання, чи ходили по журавлину на свято Здвиження. Окремі інформанти повідомили, що на свята дійсно колись іноді йшли по ягоди, що було зумовлене великою зайнятістю жінок у домашньому господарстві. Віра Сахневич (1927 р. н.) із с. Томашгород розповідала, що у її мами було велике господарство і вона мала безліч буденних обов'язків: *«... що то була в хазяйстві, багацько того хазяйства,... товару (худоби – А. Д.) вельми багато було – двадцять штук коров в матер. Треба косить да те ладить усе»*, тому іноді й вибиралася до лісу на свята.

Інші респонденти повідомили, що в їхніх селах на Здвиження по журавлину не ходять насамперед тому, що це свято: *«Тож на його не йдуть. Не, не. Свато»* (с. Томашгород). Однак більшість не йдуть по ягоди із-за небезпеки, яка чатує їх цього дня в лісі. На Поліссі вірять, що на Здвиження вужі і гадюки ідуть на зиму в землю. А тих плазунів, які впродовж літа вкусили людину, земля не приймає, тому вони збираються у клубки, яких у той день дуже багато по лісі: *«Казалі не можна ходити... Вужи там ховаються, ті що вони там (вкусили людину – А. Д.). Та не треба йти, бо там вужув багато тоді збирається»* (с. Блажове). У с. Згорани вірили, що на Здвиження всі гадюки і вужі перш, ніж заховатися в землю, танцюють прощальний танець. А того, хто завадить їм, можуть вкусити і зачарувати.

Записано ряд оповідей про те, як жінки-ягідниці зустрілися з великою кількістю вужів у лісі на Здвиження, як втікали від них і більше до лісу цього дня не ходили й іншим радили цього не робити: *«Колись моя мати пошла на Здвиженне,... токо зайшла в лес, то не співала біть змєсї, тільки було. Да втекли до хати... То, каже, ми*



*Експедиція Зарічне–2010. Лідія  
Пляшко, с.Озерськ*

ледь утекли. То вже більше вони і не ходили і мі ніколи не йшли в лес» (с. Томашгород);

– «[А. Д. Одна жінка, Ви казали, колись ходила. І що побачила?] То побачила ворох тих, гадюк, вужак таких да злякалася. Да казала всьому селу нам, но, я знаю, що вона так казала, що больш не ходіть, що не ходіла. Я чула й раніше, що не можна, а то вона на свої очі бачила, наша сусідка. То казала, що больш я не пойду і Ви, люди, не ходіть» (с. Мушня);

– «Буває... таке, кажуть, що налезуть на те, на ворох, да страшно. Баба така, то она каже, що она колись налезла на те. Отам у той хаті, там баба, вона вже старенька-старенька» (с. Глинне);

– «То мні й було таке. Я з матір'ю ше пошлі на Здвиженне. А багато бабов хотят, там дві чи три було, я знаю сколько, да й я ішла ще мала за матер'ю. Аж мати за мене да не пускає. А тие жонкі розбегаютса. Так, ух, каже, ух. А вони (вужі – А. Д.), збралоса їх багато. То я но заметіла, що таке... А ше в дѣтствѣ, в дѣтском розуме,... то не знала, що то воно. То на матір кажу: Шо то, мамо, а шо ж то, мамо, там таке? – Ой, – каже, – то не треба тобі, – вужакі» (с. Блажове).

Після зустрічі з вужами в лісі і почувши такі оповіді про них, жінки-ягідниці бояться йти до лісу на Здвиження: «А на Здвиження я то не ходіла. Люди ходять. Я то не ходіла, боюса» (с. Мушня); «Но на Здвиженне в лес не йдуть, бо ужакі сходятса» (с. Глинне); «Не йдем на Здвиженне, не. І в селе нашом не йдуть. Боялися гадюк. Не йшли. Не» (с. Томашгород).

Крім вірувань у вужів, на Поліссі побутує і віра в цілющість ягід, зібраних не тільки на Головосіки, а й на Здвиження. Тому ті жінки, які не боялися вужів і гадюк, ішли до лісу, щоб назбирати цілющих ягід:

– «То, кажуть, уже клюква полезна, полезно брать на Здвиження і на Головосека. На Головосека, Головосек берем і на Здвиженне»; «Баби казали на лекарство. На Здвиженне. На лекарство» (с. Глинне);

- *«Кажуть, на лічення добре тиє ягоди. Ну, будь що... для здоров'я. Отиє, що на Здвиження сами ягоди»* (с. Мушня);
- *«Ето то казалі. Ходилі вже на Здвиженне йдуть по ягоди. Треба йти по ягоди, щоб не болела голова, єсті. На все, то лічєбна, лічєбна, я не можу сказати»* (с. Блажове).

Ганна Кузьмич із с. Глинне повідомила, що вона ніколи не чула від мами про те, що журавлина, зібрана на Здвиження чи Головосіки, має цілющі властивості. На її думку, вона завжди «лічєбна»: *«Ничого такого. Може шось є, але мати шось нічого не казала. А хіба но лічєбна клюква на Головосіки, на Здвіженне? То вже такє... Клюква она лічєбна завжди. Да»*.

У ряді сіл журавлину збирали ще пізніше – у жовтні, коли вона була вже добре стигла: *«В вересні, в началє жовтня. В жовтні брали»* (с. Возлякове); *«Колись, уже таки вони поспієть у болоті, шо вони такі вже не кисли, вже м'які. Не кисли. А зара виберуть їх зеленими. Колись пізно починали. Деся аж в жовтні. У вересні даже не брали їх ніхто»* (с. Сергіївка).

У ті роки, щоб продати журавлину, потрібно було везти її на ринки у міста, тому ретельно стежили за «товарним виглядом» ягід: *«... вони вже туди, геть пузнєє червоніє. Ми ніколи не носілі зельоних. Червоніє уже ж. Шоб можна продать»* (с. Кам'яне).

У с. Городище своєрідним маркером того, що можна йти по журавлину, було досягання ягід калини: *«Каліна, то вже чирвоніють і ці ягоди Можна зібраті. А як ше вони (калина – А. Д.) підзеленкуваті, то ше й ті (журавлина – А. Д.) зельоні»*.

Часто по журавлину йшли вже перед самими заморозками, біля свята Покрови: *«Осинню вже, в глибокий, як коло Причистеї, коло Покрови. Коло Покрови»* (с. Серники); *«Послє Покрови. Перед зимою»* (с. Ниговищі); *«... на Покрову... Кажуть, уже тоді смачни, солодкі»* (с. Осова Срн.). А у с. Нобель, навіть перед Михайлом: *«Вже осинню їх беруть... Ну, вже зувсім перед заморозками. Перед Михайлом»*.

Поширеним було збирання журавлини вже глибокої осені, коли починалися заморозки і «зашерхали» (покривалися першим льодом), а

то й замерзати болота. Саме тоді ягоди повністю досягають, «наливаються» і стають дійсно смачними:

- *«Пізньої осені вже вони поспівали»* (с. Полиці);
- *«... як уже мороз стукне, вони вже смачні, вже такіє, налітє»* (с. Городище Вєцк.);
- *«Клюкву, одово вже,... в таке времє, шо вже, як замерзає»* (с. Липники);
- *«Вони вже так, як уже заморозки. Вони самі перші заморозки, і тоді вже їх можна брать. Вони вже такі, знаєте, не зовсім досягають, али ж вони, вони такі. Як досягають, то вони як вишні... Червоніють. І вони ростуть по болотах... і вже їх можна брать навіть якщо, як ми кажим, заширхає, ну, замерзає ці ж болотця, отоді вже їх беруть»* (с. Ремчиці);
- *«А колесь ми таких не брали зелених. Ми вже в вісєнь глибоку брали. Не Покрови. Бо то саме на Покрову вже сніг падає. Да, в вісєнь, глибоку осєнь, дєсь мо в листопадї, так о, от. Верєсєнь місяць уже ходили по єгоди»* (с. Вичівка).

Журавлину збирали «до снігу», тобто допоки болота не покриваються снігом: *«Вже пізно. Вже вони останні ці. Вже вони до самого снігу. Ми їх ходим, беремо»* (с. Зелене) Тепер, коли зими стали малосніжними, журавлину шукають і взимку: *«Брали. Тепер у нас, як беруть ягоди, то беруть і серед зими. То вони тоді добрії. Перемерзнуть... Як мороз»* (с. Вичівка). Іноді журавлину збирали й навесні, коли сходив сніг, а болота були ще трошки підмерзлими.

Як бачимо, терміни збирання журавлини є надзвичайно розмитими, що спричинене насамперед біологічними особливостями цієї ягоди, яка має тривалий вегетативний період і добре зберігається, тому її можна збирати від серпня (а іноді, навіть і з липня) і до весни наступного року. На Поліссі сформувалась певна система календарних маркерів початку збирання журавлини, в основу якої покладено народний землеробський календар, православний і офіційний календарі, а також особливості вегетативного розвитку рослини. З розвалом колгоспів і початком масової закупівлі ягід журавлини,

терміни її збирання змістилися на більш ранні періоди. Частково це обумовлено і зменшенням ягідних площ у зв'язку з осушенням боліт. Тому свої обмеження вводять і заготівельники ягід. У селах, суміжних з Білоруссю, мешканці яких збирають журавлину у лісах сусідньої держави, терміни визначаються спеціальною міждержавною угодою.



*Експедиція Шацьк–2013.  
Мотруна Прасюк, Галина Назарук, с. Світязь*

### **3.5. Початок ягідного сезону і ягідного дня**

Достигання перших ягід на Поліссі чекали з нетерпінням, адже це був період «найголоднішого» посту – Петрівки, коли старі минулорічні запаси харчів практично закінчилися, а цьогорічних ще не було. Тому діти або люди старшого віку, що були менш задіяні на різноманітних роботах, часто навідувалися до лісу, щоб дізнатися, чи не достигли ягоди:

- *«Да. Діти ходели. Аякже! Ходели! І доросли ходели. Підут, давай но підемо подевимося, чи вже поспіли ягоди, чи ше, чи нема, чи є воне. Ходели!»* (с. Нуйно);
- *«Ходили. Побігаємо. А якщо, то брали деякі баночки, щоб трохи набрати на вареники, та й все»* (с. Більська Воля);
- *«Ходели. Тут в нас би далеко би ліс, але ходили дивитеса. А єнче*



*каже, є єгоди вже» (с. Радове);*  
– *«Канєшно ходили. Молодьож. Зайдемо да поспіваєм, о, да ше й назад ідемо співаємо» (с. Новосілля).*

Мешканці окремих сіл, розміщених далеко від лісу, наголошують, що спеціально дивитися, чи поспіли ягоди, не ходили: *«Ой, ніхто не ходев, бо далеко було» (с. Волиця).* З появою перших стиглих ягід несли дітям кілька жмень зібраних чорниць. Часто про появу в лісі стиглих ягід жінок повідомляли лісові працівники, косарі, пастухи та ін. Перед початком збиральницького сезону виготовляли нові кошики, коробки (вереньки, кошелі), купували нові глечики і гладішки.

Початком ягідного сезону можна вважати перший вихід до лісу, який не був звичайним робочим днем, а швидше – святковим, ритуальним. Для цього обов'язково обирали свято або присвяток, коли жінки були вільніші від господарських робіт. Подекуди збереглися відомості про те, що перший вихід до лісу супроводжувався певними урочистостями. З цієї нагоди жінки одягали чисту сорочку і зав'язували нові хустинки. У с. Привітне ще й умивалися джерельною водою. Йшли великими гуртами: сім'ями, родинами, збиралися сусіди тощо. Це підтверджує багато інформаторів старшого віку (*«збиралися гуртом» (с. Путиловичі, Красностав),* хоча молодші цей факт уже заперечують. По дорозі до лісу і у ньому співали пісень, жартували. Збереглися згадки про те, що *«молилися гуртом про добрий врожай ягід» (с. Перемиль).* Очевидно, це залишки давніх ритуальних виходів до лісу, коли громада благословляла початок збиральницького сезону. У більшості сіл про такі урочисті виходи до лісу вже не пам'ятають: *«Так ідуть дивітса, чи вже пора, пора вже брать, але не вбиралися ми» (с. Тишиця).*

В день першого виходу до лісу ягідниці ішли з невеличкими ємностями, в які збирали ягоди на вареники. Крім того, під час перебування в лісі, наїдалися ягід досхочу, тому що в наступні дні будуть збирати їх для того, щоб зробити запаси на зиму. Дівчата ж не тільки збирали ягоди, але й виплітали собі вінки з різних лісових трав,

до яких додавали гілочки ягід. Прийшовши додому, вінки знімали з голови і засушували. Взимку із цього зілля варили чай, який вважався помічним.

Наступного разу ягідниці ішли до лісу вже збирати ягоди. Цей день теж супроводжувався певними звичаєвими нормами і ритуалами. Зокрема, ідучи вперше по ягоди, жінки брали з собою найбільші кошики / коробки, вважаючи, що тоді сезон буде вдалим (великі кошики – багато ягід). А перед тим, як поставити кошик в лісі на землю, в нього кидали декілька ягідок, вірячи, що додому його не нестимуть порожнім. Крім того, посудину для збирання ягід обов'язково хрестили (с. Конище).

У с. Малахівка, починаючи брати ягоди вперше в сезоні, тричі промовляли: *«Ісус Христос, поможи, люди добре приступіте, а паганіє з дороги зверніте»*. В усі наступні дні ягідного сезону проказували вже інші слова: *«Дай, Боже, щоб усе було гоже, а що негоже, хай Господь поможе»*.

Збирання ягід традиційно було справою переважно жінок / дівчат і дітей. Польський письменник Юзеф Крашевський, який тривалий час прожив на Волині у середині XIX ст. і добре знав побут місцевого населення, писав: *«Чим для чоловіків є полювання на звірів, тим для жінок ягоди і гриби»* [34: 82]. Мешканки поліських сіл, відзначаючи місце збирання ягід у їхньому житті, наголошували:

- *«... в лісі і годувалась. Чорниця, брусниця, журахвини»* (с. Залаззя);
- *«Ох! Я не вилазила з лісу. Ходела, й по ягоди, й по грибе. Шо було в ліси, то носела. Я мала охоту»* (с. Черче);
- *«Я щороку їжджу (в ліс – А. Д.). Нема такого року, шо б не їздила... І вже вісімдесят п'ятий рік в вересні, другого вересня буде 85 років і ше по журахлини, по ягоди, по брусниці»* (с. Підбороччя).

Діти починали збирати ягоди зазвичай з шести-, семилітнього віку: *«То ходела з матір'ю. З семи. Ранче я не ходела»* (с. Волиця).

Марія Пилипчук із с. Пнівне почала ходити по ягоди з дитинства, хоч мама її й жаліла, бо була десятою, найменшою дитиною у родині: *«Мене мама шкодувала, бо я найменша була. Нас десятеро було дітей»*. Впродовж життя ліс став «слабкістю» жінки, він дає їй силу і тепер: *«Ой, з дєтства, знаєте. Я ж кажу Вам, що под лісом годувалася... Я люблю їх (ягоди – А. Д.), то моя така слабость... Я, як поїду в ліс, то тоді маю силу на собі»*. Однак респондент наголошує, що діткам по ягоди потрібно ходити з дорослими, бо в лісі можуть бути різноманітні несподіванки – чужі люди, звірі та ін. На все життя в пам'яті жінки збереглась зустріч із старою жінкою з сусіднього села, якої вона дуже злякалася: *«Раз пушла в ліс і бачу така баба там, з Кримна, з Броници ходить. Така шурпата... Вже треба, як взросли, тоді йдуть. Бо знаєте, ліс є ліс, тьомний ліс. В ліси може що хоч бути: і люде, і звіри, і що хоч може бути в ліси»*.



*На ягодах” з сусідською бабусею. Марія Багнюк,  
с. Пнівне, 2010 р.*

Діти ходили до лісу з дорослими зі своєї сім'ї (бабусею, мамою) або ж сусідськими жінками, про що часто згадують респонденти старшого віку, які в дитинстві проводили багато днів у лісі за збиранням тих або інших ягід:

–*«По ягодах»*.

*Йдемо і старенькі бабочкі, а ме дітки»* (с. Хотешів);

–*«Я з своєю бабою, в мене баба водила. Вона така баба хітра була. Я ше така була мала... Пушла з бабою по ягоди. Я набрала. Баба вже мене взяла за руку. А назад я вже так втомілась, десь було роков шисть, о... Вже баба йде і несе»*

*якодкі ціє і мене веде» (с. Балашівка);*

*–«Ну, я не знаю, в скільки я років почала ходети, але ше малейкею, о. Матери не було коле, бо в матера робота, а я піду з жинками. Та наберу стико, шо ше й не здужаю й несте. А то ше міні жинке мою коробку так возьмуть – одна з однеї стороне за учипку, друга з другеї, той пудносять міні, шоб міні легше було, о» (с. Сошичне).*

Найчастіше для збирання ягід діти збиралися гуртами («табунами»):

*– «Збирались гуртом. Ліс далеко. Збирались гуртом» (с. Путиловичі);*

*– «Гуртами йшли... То ж охотнеє. А сам шо? Тож самому страшно в ліси» (с. Стрільськ);*

*– «Гуртом, бо то далеко було. І лес великий такий, мона було й заблудитьса» (с. Яполоть);*

*– «Гуртами. Мі то дівчатами малими то по десіть душ збиралися, бо колись було багато тих дивок» (с. Красностав);*

*– «Колесь ягоди так беремо, табунами збираємося. Я була самий вожак, бо нас було семеро у матера. Тут ше було семеро... Збираємося, всейка така дівтора, то ми ходимо три місяці. Бо тоді хто по їх ходев? Одниї тиї діти» (с. Полиці К–К).*

Бували випадки, коли діти блукали в лісі і тільки під ранок поверталися додому: *«... да вже вечор – нема, ноч – нема дітей. Четверо було. Моїх двоє і гетих сусідських, чи мо п'ятеро? П'ять було, п'ять. Нема тих дітей. Вже дівчата були таке дорослиє. Ох! То ноч, хіба лягала або шо! Ходілі, бегаєм по уліци одна до однеє, тие матерє, або стоїмо все на вулиці. А вже розвиднілоса, сонце зиходить, аж ідуть. То то така була жизнь» (с. Блажове).*

Щоб такого не траплялося, інколи гурти дітей ходили до лісу на чолі з чиєюсь бабусею, яка добре знала ліс: *«Ну, а часом і стариши підуть» (с. Полиці К–К); «Баба тут, родичка, вона померла, да вже постройлись, то тридцать душ набере на себе» (с. Бовсуни).*

Олександра Кондратович розповідала, що в їхньому селі Кримне діти ходили до лісу зі старшою жінкою, яка була їм своєрідним «поводирем», опікувалася ними, як «квочка курчатами», щоб були й нагодовані, і ніде не загубилися, і легко здолали дорогу додому. Вона залишала їм шматочок свого хліба на кінець дня: *«Нате, дітки, про кришечці хліба, вирвіть по пару ягідок, з'їжте і вам буде легше йти»*.

Галина Панасюк, родом із Піща, пригадуючи свої дитячі роки, розповідала, що вони ходили до лісу із бабою Євдохою (Євдокія Курчак 1923 р. н.). Вона була «поводирем» у ягідному гурті, добре знала ліс і ягідники. Коли заходили до лісу, віталися і подавали звук «Гу-у-у-у!», таким чином вітаючись і запитуючи, чи є хтось у лісі. Хто був ближче, відповідав так само. Підтвердженням є й слова пісні: *«Йду я лісом гукаючи, сини ягудки збираючи»*. Такий спосіб вітання характерний для всього Полісся: *«Там-но кричать, гукають: де ти? де ти?»* (с. Прикладники).

Батьки з дитинства привчали дітей до праці. Тому всі, або ж тільки старші діти, завжди ходили по ягоди, допомагаючи таким чином родині: *«Нас в мамі було п'ять сестричок і два братікі, семеро. Мама привчала токо нас, старших... Бо мама померла... самих менчих, сестричку й два брати ... то вже вона не привчала... В чотирох ми ходили... Старшенькі, то всі вчотирох ходили»* (с. Старе Село). Втомлюючись за день в лісі, менші дітки плакали, відмовляючись збирати ягоди. Батьки лякали їх, що «хтось» забере, якщо вони не будуть допомагати: *«Діти плакали: не хочемо брати. А лякали. То забере, то...»* (с. Хотешів).

Часто по ягоди ходили і хлопці. Адже до того часу, доки сини не підростали і не починали виконувати чоловічі роботи, вони були помічниками матерів і бабусь: *«З бабою ходив, да. Ходив, вона заставляла. Як мати йде, тож треба. Шо вона сама. Помагати мусиш»* (с. Бишляк); *«В мене мати так, бігом три літри міні приносить і свободен цілий день. Да. Пішов, бітончик притащив і свободен цілий день. І йди купатися. Да. Вже можу купатися»* (с. Ямпіль).

Респонденти старшого віку відзначають, що тепер дітей в лісі

мало, адже батьки не завжди привчають їх до праці: *«А тепер дітей в лісі мало! Ви знаєте, що немає. Пушті немає»* (с. Городець).

Колись до лісу йшли дуже рано, часто зі сходом сонця вже починали брати ягоди: *«І ще сонце не сходить, то ми вже в лісі»* (с. Кричильськ); *«Гето встаємо у чотири години... То мі до шести годин вже в лісі, хто його знає де!»* (с. Городець); *«Колись, як ідуть із ягід, це треба у чотири часа ранку йти, щоб пока зовсім світло стане, щоб бути уже в лісі»* (с. Ставок).

Ті жінки, яким до лісу було далеко, з дому вирушали вже вночі: *«Колись ми як ішли? В дві години ночі вставали і йшли, темно»* (с. Бистричі), а то й взагалі йшли до лісу на ніч, ночували, де прийдеться, щоб зранку приступити до роботи: *«Треба було зайти за восьм кілометрув, дев'ять... Ранчей по ягодину, то треба йти на Балашовку. Да! На Михалин. Я сама, ногами йдемо, на ноч, шоб набрать. То принесеш, то діти і роз'єдять половіну... Туда на ніч, да ночуємо... Да й тоді несемо восьм кілометрув коробку за плечима. Така була житка»* (с. Хотин).



*Дитячі розваги "на ягодах",  
с. Пнівне, 2010 р.*

По ягоди завжди ходили пішки, як би далеко це не було і тільки в останні десятиліття, з покращенням добробуту і масовим поширенням велосипедів, почали активно використовувати цей вид транспорту:

– *«В нас там були ти єгоди далеко ходети. Тепер вже кони є, то їздять кіньми. А тоді пішки, пішком ходели»* (с. Волиця);

- *«Ідемо пішки. Тож колись не було велосипеда. То пішки ходили... Отак далеко заходимо. В мене така подруга була добра... То вона дуже добре знала ліс. То мі, хто знає куди зайдемо!»* (с. Городець);
- *«Це ж ногами, пішком ходили, дуже далеко у ліс, а вже зараз пішки ніхто не ходить. Ну, може хтось одиниці, жинки і то недалеко сюда десь. А так, якщо вже нема чим, то лисапедрами»* (с. Бистричі).

Сьогодні збиранням ягід займаються не тільки жінки й діти, як склалося традиційно, а всі члени сім'ї, виїжджаючи в ліс кіньми, машинами: *«Тепер, то їдуть в нас підводами... Сідають і симнями»* (с. Пнівне); *«Возами їдуть, машенами!»* (с. Запруддя); *«Тепер вже кони є, то їздять кіньми. А тоді пішки, пішком ходели»* (с. Волиця). Разом з тим, респонденти старшого віку відзначають, що колись було цікавіше ходити по ягоди, ніж тепер, бо йшли гуртами: *«А тоді ж було цікаво. Таке коробки повчиплють, сунеш ізгорбишся. А тепер молодьож. Шо їм? Всі їдуть»* (с. Запруддя).

Щодня, прийшовши вранці по ягоди, ягідниці віталися з лісом і з ягодами, подекуди тричі вклонялися («кланялися землі»). Марія Багнюк із с. Пнівне починаючи брати ягоди, проказує:

*Добрий день, лісок,  
Принімай своїх людок.  
Шоб нам набрати добре,  
Багато ягудок [31].*

Приступаючи до роботи, жінки просили Божого благословення і помочі при збиранні ягід собі та своїй сім'ї: *«Боже помози»*; *«Господи, помози з усім добрим зустрітися»*; *«Господи, помагай та й силюньку дай»*; *«Господи, допомози до роботи, Боже допомози»* (с. Мельники), *«Боже благослови мене і мою сім'ю для збирання ягід. Боже помози»*; *«Дай, Боже, в добрий час»*; *«Боже, благослови мене і мою сім'ю для збирання ягід»* (с. Замшани). Проказавши ту чи іншу примовку, обов'язково хрестилися, а у с. Тур хрестили ще ліс.

В одних селах жінки-ягідниці молилися одразу ж, зайшовши до

лісу: «... люблю молитву. Увійшов у ліс там, остановився, хоть перехреститись треба. Або «Отче наш» помолитися. Що знаєш, тее треба помолитися... пирихристимось, дай, Боже, поможи!» (с. Новосілля). В інших молитву читали тоді, як прив'язували набирача на ягоди: «Боже, поможи! То ми кожний день. Як прийдеш, підв'язуєш... набирача, ми казали» (с. Березники). У більшості сіл Божої помочі просили безпосередньо перед тим, як нахилилися, щоб брати ягоди: «То вже, як поскідаєш із себе вже все, да нагінаєшся, то кажеш: «Боже поможи!»» (с. Шахи). У с. Видерта попросивши допомоги в Господа: «А колесь, то починаєш роботу, кожную роботу, то хрестися. І просиш Господа Бога – Помагай!», додавали: «По моїм гори, а по щаслевого доли».

Звертаючись до Господа, просили «доброї пори», щоб зібрати те, що Бог вродив: «Бо приходили, то казали, шо, в добру пору сказати і шоб ягод набрати, і додому зайти. То це такє. Всєгда» (с. Красностав); «Просілі: Господі, помагай, вже уродів по лесу, то помагай позбирать, шоб були здоровіє» (с. Блажове).

В окрему групу примовок, що промовлялись на початку кожного ягідного дня, виділимо ті, де жінки просили вправності в роботі («щоб спор був»), тому що ягоди не завжди беруться добре («спорно»), іноді є «охота» (бажання) зібрати ягоди, іноді її немає:

–«Боже, поможи і спор покажи» (с. Бистричі);

–«Господи, поможи та й спор покажи»;

«Боже, поможи, дай спор, шоб спор був» (с. Красностав);

–«Боже, поможи! Спор дай. Шоб спорно. Бо ягоди не всєгда беруться спорно» (с. Кочичине);

–«Господи-Боже, поможи!... І спор покажи... Шоб спорилась (робота – А. Д.). А хто наперед напочав, шоб він ззаду торчав... То така примовка була. Баби (казали – А. Д.)» (с. Бронне).

Збирання ягід досить одноманітна монотонна робота. Час у лісі зазвичай тягнеться дуже довго, тому в проханнях, звернених до Господа, чітко простежується бажання, щоб ягоди бралися добре і час



ішов швидко («щоб не вгадати, як набрати»):

- «Я знаю, що казали: Господи, поможи, спор покажи, щоб не вгадати, як набрати!»; «Перехрестилась, кажу: Отця, і Сина, Святого Духа Амінь! Господочку допоможи! Щоб не вгадати, ягуд набрати. І пошла собі брати скоренько» (с. Рудня-Жеревці);
- «Як заходимо у ляс, то ми завжди як начинаєм ягоди, просим: Боже, Господи Боже, поможи і спор покажи! Шоб набрати, не вгадати» (с. Красностав).

В окремих селах до Бога звертались з проханням знайти рясні ягоди, щоб швидко набрати: «Я прийду, да кажу: Господи Боже! Поможі, шоб я найшла ягод гарних багато і допоможі міні брати. Я скоро наберу» (с. Сергіївка).

Подекуди з проханням поділитися природними дарами звертались до лісу, промовляючи: «Ліс великий, що ріс змалку, дай мені ягід кошалку» (с. Гудин); «Заходимо в лісок босими ногами в пісок, щоб набрати ягодочок повен збаночок» (с. Комарове); «Ой, лісу, лісу, ти наш щедрий батьку, тобі я низько вклонюся, дарами ти поділися» (с. Стрільче).

Велику групу складають примовки, у яких збирачі ягід просили в Господа сили, міцності, здоров'я, щоб назбирати дикоросів:

- «Ну, перехрестися. Господі, дай здоров'я, допоможе набрати багато ягод» (с. Річиця Квл.);
- «І тепер заходиш, то кажеш: Господі Боже, благослові мене день побраті. Шоб здоров'я, і крепості, і бодрості своє. То й зара таке кажем» (с. Березове);
- «... дай, Боже, сили і набрать ягоди. Я так завше кажу. Дай, Боже, сили і здоров'я набрать ягоди» (с. Люхча);
- «Молилися. Господі-Боже! Дай-но вже нам сили, шоб брали і шоб не болілі» (с. Воронки);
- «Господи Боже, поможи! Дай силу нам і здоров'є... дай силу, шоб ми ети ягодкі зобрали» (с. Осова Срн.);

- *«Господи, помози, просять. «Отче Наш» моляться. І, Господи, помози мни. Дай сили набрать. Господи, пошли добрий деньочок, шоб добре набрать, шоб все було добре, ну, такеє»* (с. Тишиця);
- *«Бог в помозь, просели. Прейдем, входимо в ліс, перехрестимося: Господи! Дай нам селу і міць, і здоров'є добре літечком брати ягудке. І всьо»* (с. Пнівне);
- *«Казали: Господі, помози. Дай, Божечко, здоров'я, шоб сохрани і спасі... Господі, помози набрать»; «Молилася, аякже, молилася: Господі, помози. Помози, Господі, і благослови! Боже, дай сіл!»* (с. Глинне).

Подекуди жінки просили Господа допомоги набрати «хоч щось»: *«Боже, помози шоб набрать шо-небудь»* (с. Возлякове), а хтось конкретно говорив, скільки хоче назбирати ягід – відро, коробку, набирача, багато або ж «доброго набору» (с. Гірки). У різних селах говорили:

- «Господі, помози! Дай, Боже, силки набрать ведро, чи там коробку, чи якого набирача»* (с. Возлякове);
- «Як заходим, то: Дай, Боже, щоб ягод набрать, шоб найти великих, хороших, понабирать багато. Помози, боже. Нагінались, знаєш: Господи Боже, Господи Боже, Господи Боже, помози набрать багато ягод»* (с. Запілля);
- «Казали таке: Боже, помози ягудок набрати, диток нагодовати... Вареничкув наверети»* (с. Велимче).

У с. Біловіж, починаючи брати ягоди, приказували: *«Господі, приступи, помози й спор покажи, щоб набрать ягодок. Од ягодиночки до ягодиночки, да буде жменєчка, од жменьочки до жменьочки, да буде набєрушечка, чи ведеречко, ну, шо ти там береш. Да й вже начинаєм брать»*. Майже аналогічна примовка зафіксована у с. Мельники: *«Ягудка до ягудки – збаночок, збаночок до збаночка – кошичок. Боже, допомози»*. В наведених примовках називається не тільки конкретний результат, якого має досягти жінка-ягідниця у процесі збирання ягід, а й визначаються його основні етапи: ягідка –

жменя – набирач – відро чи кошик. Зважаючи на те, що такі примовки записані в різних регіонах Правобережного Полісся, можемо припустити, що такі й подібні тексти раніше були поширені, однак в основній масі вже втрачені.

У різних селах побутували примовки, в яких жінки звертались з проханням набрати ягід не тільки для себе і своєї родини, а й для «ближнього», «бідного», «проходящого» та «на долю всіх»:

–*«На всіх, якщо, то на всіх долю. На людей долю. Да»*  
(с. Оленине);

–*«Господі-Боже, помози набрать ягодок. І на проходящого, і на бідного»* (с. Сварині);

–*«Помози, Боже, всім людям і нам!»* (Озерськ).

–*«Помози, Боже, роди, Боже, і на проходящого долю (на всякого долю)»* [106 Дж.].

Зафіксовані примовки, у яких, крім Господа Бога, жінки-ягідниці зверталися до «лежня»: *«Господи, помози і ти, лежню, не лежи, нам брати помози»* (с. Сварицевичі). Якби не словосполучення «нам помози», то можна було б припустити, що лежнем жінки називали себе, таким чином оберігаючись від небажання працювати, що інколи «нападало» на ягідниць. Однак саме фраза «нам помози» змушує задуматись над тим, хто цей «лежень». Очевидно, вже невідома тепер міфічна істота, якими населяли довкілля наші предки. Тим більше, що в окремих аналогічних примовках вже мовиться не про лежня, а про чорта: *«То зайдеш, да глечіка прив'язав, да кажеш: Господі, помози!. А ще: І ти, чорте, не лежи. Да й ти помагай!... Ти ж тоже, чорте, не лежи, да й ти помагай уже нам. Шоб набрать багато»* (с. Вежиця). Ольга Сидорчук із с. Перекалля наголошувала, що в них так казали лише діти, тому цей вислів можна вважати дитячим жартом: *«... як починали ягоди брати, то я знаю діти казали: Господи, помози і ти, чорте, не лежи! То так деякі казали. Але я то, знаєте, я не казала, чорте, я все казала, Боже, Господи, помози. І брали. І швидко брали»*.

Лише в окремих селах з проханням допомоги зверталися не тільки до Господа, а й до Божої Матері: *«Просили Бога. Прийшли до*

лєсу, казали: Прєсвятая Богородице, помози нам. Перехрєстився да й казав, помози» (с. Друхів); «... ну, то як кажем?... Господі, помози! Укрєпі нас і спасі нас, Маті Божє! Я покриваю своїм чесним покровом. Я не знаю, як хто, а я так кажу. А я чую всі, й молодіє кажуть: Господі, помози нам набрать!» (с. Карпилівка).



*Початок ягідного дня, с. Пнівне, 2010 р.*

Спеціальні «ягідні» замовляння, побудовані на зверненні до Бога і Божої матері, записані від Агафії Ражик та Марії Сміт у с. Залав'я: «Я йду в лєс... «Отче Наш» переказала і кажу: Йду я в путь, за мною всі святиє йдуть. Сам Господь впереді, Божє Маті позаді. А янголіки по боках. Стерєжить і берєжить і мнє ягоди покажуть!... Я йду в лєс, так? – Господи, приступи і помоч принєси і з спіц, і з колодиц, і з хлопцов, і з дивок, і з молодиц. А Господня Божє Маті, помози мні ягодок набрати. Отакє я кажу... Як я зайду брати, то кажу: Господи, помози і спор покажи! Чистая, Святая Божєя Маті, в помочи стати. Шоб і ягод набрати. Ото так... в лєс зайшли, да тоже так само переказалі: Благословєнна Господня Божє Маті! Дай мнє ягодок набрати й до хати дужєнькою, здоровєнькою повертати, мене повертати. Да й так і кажєте: Будь у лєси, як вовк, шоб тебе на паганє до мене рот замовк. А шоб я брала, й прибувала і од вовка не страдала. І тако во, дочєнько. Перекажєш да й набєрєш ягод».

Крім різноманітних примовок, на початку кожного ягідного дня виконували й певні магичні дії. Зважаючи на те, що не всі збирають ягоди з однаковою швидкістю, жінки просили почати роботу найбільш вправну з-поміж себе, вірячи, що тоді всі будуть швидко збирати: *«От мене, я знаю, один раз таке я чула, що значить, як приходять в ліс, заходять в ягодник, то треба, щоб хтось перший почав брати ягоди, хто дуже вже. Бо ж не всі однаково беруть – хтось повільніше, хтось посередньо, а хтось дуже швидко. Хто дуже гарно бере»* (с. Серники).

Щоб при збиранні ягід не боліла спина, Марія Панасюк із с. Світязь, перш, ніж почати брати ягоди, підв'язувалася «лінивом» – шкірою вужа у вигляді чохла, яку він скинув під час линьки [108 Дж.]. Варто відзначити, що в інших селах подібного звичаю зафіксувати не вдалося, що дозволяє говорити про його унікальність.

Наступний аспект, на який потрібно звернути увагу, – їсти чи не їсти ягоди впродовж дня? Одні говорять, що *«Спочатку потрібно наїстися, а потім збирати»* (с. Доросині); *«І пошла собі брати. Котору в рот, котору у відерце. То я вперед наємса, потом набираю. Да. То дивки регочуть з мене, я йду з леса, такий рот чорний! Такий чорний рот! Вони кажуть: «Ти больше в рот узяла, чим туди». Кажу: «Там дна немає, в пузі»»* (с. Рудня-Жеревці). В інших селах вважали, що їсти ягоди під час збирання не варто, тому що пропадає «охота» (бажання) їх брати: *«... казала, не їж ягод, бо будеш, уже не будеш брать... Якось говорять люде. Всьо! Охота отпадає»* (с. Кочичине); *«... як назбираєш... в баночку чи в шо, щоб зразу, із цієї баночки нічого не з'їсти, все висипать у відро. Шоб, так нам пояснювали, шоб добре брались ягоди»* (с. Миколаївка). Подібного переконання дотримувались учасники нашого ягідного гурту (с. Світязь), з якими доводилось збирати ягоди в дитинстві. Ми навіть стежили один за одним, а запідозривши когось у тому, що їсть ягоди, змушували показати рот, чи не чорний він від чорниць.

Саме із тим, що іноді пропадає бажання збирати ягоди, пов'язане вірування в наврочення «на ягодах», хоч і в меншій мірі, ніж, наприклад, при збиранні грибів, полюванні, риболовленні.

Катерина Сорока із с. Видричі розуміючи, що все це «забобони», однак говорить, що часто після зустрічі з певними людьми, справа в ягідниць не ладиться – і ягід вже немає, і брати їх не хочеться: *«Тож є таки забобони. Ой, каже... Пушла, беру ягоди. О! Вже прийшла, вже ти побачила, скільки (назбирала – А. Д.), вже міні вrekла, вже й і брати не хочеться, вже й ягуд десь нема. То вrekла... Обично тако: я беру, він бере – подивевся – вже в мене шось не получається. Кажу ..: «Ой! Ти вже міні наврочив!»»*. Безперечно, цілоденна одноманітна справа виснажувала і дійсно тоді жінка починала ходити по лісу з місця на місце, шукаючи ніби то «кращих» ягід, хоча до того спокійно збирала ще гірші. У с. Світязь в такому випадку на жінку говорили: *«Соваєшся як честило»* (послід / плацента корови, що не вийшла після отелу і звисає у вигляді сіро-коричневого шнура – тягнеться за коровою) [108 Дж.].

В період збирання чорниць – основної поліської ягоди у лісі проводили практично кожен день, іноді працюючи навіть в неділю, свідченням чому може бути ягідна пісня *«В неділеньку рано пішли дівки по ягудке»*. Респонденти відзначали, що *«Тридцять оден день у місяц ходили колись по ягоди»* (с. Бистричі); *«Ви знаєте, я колись, як така ше, ну, невеличка ж була, ми кожний день ходили по ти ягоди»* (с. Городець). Про свої дитячі ягідні будні згадувала професорка ВНУ імені Лесі Українки, уродженка с. Світязькі Смоляри Світлана Богдан: *«О, я знаю цей труд, мозільно-спинний і водночас раювальний! Дитиною все літечко кланялися то тим, то іншим ягодам... І щоб додому принести, і щоб копійку до сімейного бюджету додати. Не було жодного привілейованого комплексу вчительської дитини»* [247]. Неподалік від Світязьких Смолярів, у лісі біля с. Забужжя збирала в дитинстві ягоди поетеса Ніна Горик: *«От би до лісу! По чорниці! Коли мені збирачі-продавці розповідають про тяжкий труд і комарі, я тільки сміюся. Випита комарами кров варта легкого лісового шуму, поскрипування сосон, запаху багна та моху... А думок передумано – що ягідок на чорничнику!..»* [247].

Дитячі враження поета Василя Гея, родом із с. Заболоття (Глівн.)

якому в дитинстві також доводилося збирати ягоди, пізніше вилились у рядки поезії «Чорниці»: *«Багатство ягід – ось воно, бери! / Їж до оскоми і збирай до втоми / Врожайний дар поліської землі. Несли чорниці з лісу ми додому»* [68].

Про дитячі «ягідні походи» у селі Ростань пригодувала і журналістка Валентина Хвас: *«До лісу, який гаєм називали, було рукою подати, 10–15 хвилин ходу. Отож, ми невеликими гуртами і по два рази в день бігали, правда, мама не давала кошичка брати, а лиш трилітровий бідончик, щоб довго не були, тоді ж не було мобільних телефонів. Але ж і набірахи, тобто слоїки, які прив'язували на пояс, також завжди наповнювали»* [247].

Такі спомини людей, що народилися і жили на Поліссі, можна продовжувати до безкінечності, адже збирання ягід було чи не щоденним заняттям дітей. Не один день провела в лісі і авторка даної праці. Пам'ятаю і радість спілкування, пізнання нового, коли з нами, дівчатами, до лісу ходили старші жінки. А в дитячих гуртах панував дух змагання – хто швидше і більше набере. Тому періодично поглядали на набірах, чекаючи, коли вже буде половина, бо *«з половини, як вниз про драбени»*. По ягоди ходили далеко, тому набравши, поставало питання як донести додому. Оце, напевне, було найважче. Тоді на допомогу приходили старші дівчата і молоді жінки (Маруся Демчукова – Марія Озімок, Маруся Маркова – Марія Сахарук), які брали в руки моє відро і несли додому. Не раз потрапляли у грозу, провалювались у болоті Ріпицькому. Але все то були просто дитячі пригоди, які не ставали причиною не йти до лісу наступного дня. Моя бабуня Василина не раз говорила: *«Дитино, як ти тії ягоди такеї дрибнеї береш? В мої часи ягоди були як вишні»*. А я мала чудувалась, чи то справді могли бути ягоди, як вишні.

Проводячи в лісі чи не кожний день, чимало жінок навіть дітей народили «на ягодах», про що співається в ягідній пісні «Породила мене мати, як ягоди брала» («Мене мати породила, ягоди беручи») і про що автор цих рядків з дитинства чула від своєї бабуні Василяни Панасюк, 1895 р. н. (с. Світязь), яка не раз згадувала, що не одна жінка

принесла дитину з лісу в кошелі. Такі випадки були досить частими на Поліссі, свідченням чому є експедиційні записи:

- *«Було! В нас у сели одна вродила у ягодах. Поехав чоловік пудводою да взяв її. Ярина Соломчикова»* (с. Тишиця);
- *«Да й пошла, да й у лесі вродила... Було. Казали таке»* (с. Бронне);
- *«Пішла яось там жинка, як колись мені в Каменному розказували, жинка пішла в ліс, народила дитину... Навіть ту жінку мені показували. Пішла в ліс по ягоди. Вже на сносях. В лісі народила дитину. Ну шо ж? Ягоди висипала, дитину в коробку і прийшла додому. З народженою дитиною»* (с. Поляни).

У с. Вітковичі побутувала пісенька, яку співали, коли «в лесі вже народить мати»:

*Ой у лесі на гориси, на суку  
Там висіла колисочка на дубку.  
А у той же колисочци парубочок,  
Він кидає, він моргає на дівочок.*

У с. Бронне хлопчика, якого мама народила «в ягодах», впродовж усього життя називали Лісовий: *«В нас тут на єдного казали Лісовий... Бо його мати в ягудях родела. Да, в лесі вродила, от. Але кажуть, ну, в лесі родила, то Лесовий. А як так, то Омелько. А так, то, ой, Лесовий, як шось таке во».*

Жінки, що мали маленьких дітей, брали їх з собою до лісу в колисках: *«Я сама, в мене двоє дітей було – хлопець год війшов, а дівчина народілася знов. А я возьму колиску на плечи, да діті, менче в колисци, а хлопца за руку, да йду, да вже розцілаю радюшку, отожд радно якеє, да дітей саджаю, а сама беру ягоди тие»* (с. Шахи).

Збираючи ягоди, жінки кілька разів на день збиралися гуртом – для перенесення кошків і на обідню перерву, коли дозволяли собі невеликий відпочинок. Кошки (кошелі, коробки) переносили тоді, коли там, де збирали, вже було мало ягід і жінки переходили в інше місце, на кращі ягідники: *«Ага, кошелі. На друге місце. І вже кричить»:*



*Ей! Ідем кошелі забираємо... Я ні, баба. – Надю! Ходє! Де ти? Ходє, бо вовк із'їсть! Бо вовк із'їсть. То збираємося, як вже ти кошелі переносять в друге місце» (с. Хотешів).*

На обід до лісу брали «що в кого було» – найчастіше, хліб, зелену цибулю, часник, молоді огірки, варене яйце, якщо мали – сало, пляшку молока (с. Сновидовичі, Яполоть). Про те, що брали до лісу, розповідала Ганна Костючик із с. Грудки: *«А йдем по ягоди, нема шо взяти, хліба нема. Там баба сиру то дасть, то беремо молока, і то ягоди їмо, молоком запиваємо. Так ми і беремо ягоди тії».*

Найбільшою проблемою при збиранні ягід у спекотні літні дні була відсутність води. Так як до лісу ходили пішки, то води з собою не брали. Крім того, раніше воду можна було взяти хіба що в глиняному посуді, який був занадто тяжким, щоб брати у дорогу, та ще й була ймовірність розбити посудину. Тому відсутність води була великою проблемою жінок-ягідниць: *«То я знаю, один раз таке було, шо води ні в кого немає. А я можу без їжи бути цілий день... Но без води я можу покинуть все, побігти. Іду вже, всьо, рот склеївся, не можу» (с. Бистричі); «А часом такий день є, шо без води, і каплі в роти не маєш. То посохне в роту, шо не можеш додом прийти. Ну, було таке» (с. Яполоть).*

Раніше в лісі і біля нього були кринички, вода з яких була певним порятунком для спраглих ягідниць. Пили воду з боліт, смоктали мох і навіть видушували краплини води з мулу, накладаючи його в хустинки, складені вчетверо:

- *«Колись не брали (води – А. Д.), бо... по лесах були болота... тие, шо смолу збирали, то копали. Таки колодязки були... а зара й воду беремо, бо пєши не ходимо. А завезуть коньом» (с. Яполоть);*
- *«А там в лісі зараз, я не знаю, чи вони є, но колись кринички були... Жинки кажуть, зараз буде криничка, ми нап'ємся. Приходимо до тої кринички, а вона така, знаєте, на споді вже тільки чуть блистить, грязь така вже... Я знаю, шо так захотіла (пити – А. Д.), шо набираю цю грязь, платок в*

*четверо беру і ото во те видавлюю, хоть чуть рот помочить. Таке було. А зара, вже бачите, їдуть всі транспортом. То вже беруть води доволі. Хай вона тепла, хай яка» (с. Бистричі);*

*–«Я була маленька, тринадцять, двенадцять років, як ми йшли в ліс за десять кілометрів, розумієте? Води хотіли. Колись води не брали в ліс. Та смоктали ми той мох, де лепкий. Да» (с. Немовичі).*

Пам'ятаю, як у дитинстві ми, дівчата, не могли дочекатись, коли дійдемо до лісової кринички, викопаної при вході в лісове урочище під дивною назвою «Вовча д..а», що починалось одразу після переходу болота. Можливо тому й така дивна назва урочища, що дорога до нього, особливо у дощовий період, була дуже тяжкою. Адже там зустрічалися майже непрохідні місця, в яких не раз довелося провалитись. Саме біля цієї кринички, п'ючи жовту болотяну воду, одного разу почула тріск сухого гілля. Коли підняла голову, буквально поруч із собою побачила лісового велетня – лося, який подивився на мене, розвернувся і пішов у глиб лісу.



*Експедиція Шацьк–2013.  
Є. Приступа, с. Світязь*

Ягідниці працювали цілий день, від сходу сонця до вечора, інколи повертаючись в село вже затемна: *«Ми в ліс приходили на місце, то ще бувало, що сонце часом зійде, а часом ще й не сходило. Це ще я пам'ятаю так, ну. І йшли додому темно» (с. Бистричі); «Я такою малою ходила, далеко туди, аж на Яблонку, туди, пешки. До сход сонця треба вже іти. І до вечора брать. Понабирають такеї коробки, шо ледь несуть, тегнуть їх» (с. Бронне).*

Респонденти розповідають про надзвичайний позитив тих людей, які, пропрацювавши цілий день, несли величезні коробки і всю

дорогу співали, а інколи ще й пританцьовували. Марія Середа із с. Ставок пригадувала, як вона, будучи маленькою дівчинкою, вибігала на дорогу, щоб подивитися, як гурти жінок-ягідниць поверталися з лісу: *«А це далеко треба було йти, більше часу, годину. І люди якісь такі були! Ну, я не знаю, чи вони були сильни,... і веселість була, і здорові були люди... такі були... коробки, туди входили два відра і за плечі. Ідуть і ще й пританцьовують. І це цілий день беруть ті ягоди. Знаєте, ягоди брать важко. Це цілий день нагнутий. Цілий день збираєш по одній ягодинці... Пританцьовують, петрівку співають! Ми жили в полі над дорогою,... і тудою в нас завжди йшли. То це як свято було – ішли гуртами. Так, один гурт, другий гурт. Я ще була мала. То я вибігала і сідала під тополею. Я слухала, не могла наслухатися! Ідуть жінки, співають і ще й підтанцьовують. Петрівку співають, о. Це було весело».*

Сьогодні збиранням ягід займаються не тільки жінки й діти, як склалося традиційно, а всі члени сім'ї, виїжджаючи в ліс кіньми, машинами: *«Тепер, то їдуть в нас підводами... Сідають і симнями»* (с. Пнівне); *«Возами їдуть, машенами!»* (с. Запруддя); *«Тепер вже кони є, то їздять кіньми. А тоді пішки, пішком ходели»* (с. Волиця). Разом з тим, респонденти старшого віку відзначають, що колись було цікавіше ходити по ягоди, ніж тепер: *«А тоді ж було цікаво. Таке коробки повчиплеють, сунеш ізгорбишся. А тепер молодьож. Шо їм? Всі їдуть»* (с. Запруддя).

Отож, збирання ягід, залишаючись важливим заняттям мешканців Полісся, практично втратило давню обрядово-ритуальну основу, яка упродовж тисячоліть супроводжувала працю ягідниць і залишки якої ще зберігаються у пам'яті окремих респондентів.



### 3.6. Звичаї, пов'язані із збиранням першої ягоди

Важливе місце в архаїчних світоглядних моделях займала магія, у т. ч. й вербальна. На думку вчених, вона базується на переконанні людини в тому, що вона може безпосередньо впливати на природу [76: 16]. Дослідженням теоретичних аспектів магії займалися С. Токарев [162], Б. Малиновський [132], Джеймс Фрезер [164] та ін. В основі магичних вербальних формул, як зазначає Б. Малиновський, лежить ідея тісного взаємозв'язку між магичним обрядом і об'єктом, на який спрямовані магичні дії. В магії дослідник бачить стосунки між об'єктом і людиною, які, однак, не створюються людиною, але існують для людини. В анотованій бібліографії замовлянь, укладеній Т. Агапкіною та А. Топорковим, серед промислових текстів згадуються лише мисливські і рибальські, інформація про примовки, пов'язані із збиранням ягід, відсутня [64].

У багатьох селах зафіксовані різноманітні словесні формули (заклинання, замовляння), які були присутні на всіх етапах збирання ягід, що зумовлено вірою в особливу силу слова, сказаного в тому чи іншому місці у той чи інший час. Найбільше різноманітних замовлянь пов'язано із збиранням першої в сезоні ягоди і зверненням до неї. При цьому обов'язково потрібно було попросити у ягоди здоров'я, сили, промовивши характерну для тієї чи іншої місцевості традиційну формулу.

1. Першу групу складають замовляння, дія яких спрямована на здоров'я тільки живота (черева) – нові ягоди з'їдали, щоб не болів живіт:

- *«Нова новинка, щоб не боліла животинка»* (с. Хотешів);
- *«Нова новина на старе черево»* (с. Переходичі);
- *«Нова новина на живот здоровіна»* (с. Глинне і Кам'яне);
- *«Новинка в роток, а здоров'ячко в животок»* (с. Серники);
- *«Нова новина, на черево здоровіна»* (с. Познань).

2. У кількох селах записані замовляння, в яких фігурує тільки спина – частина тіла, яка найбільш навантажена в період збору ягід і багатьох інших робіт: *«Перша ягоденка, щоб не боліла спенка»* (с. Оленине). У с. Бишляк зафіксована чітка мотивація вимовляння магічної формули – щоб в жниць («жнивух» – жінки, які жнуть) не боліла спина: *«Шоб не боліла в жнивух спинка... В жнивух. В тих, шо жнуть. Новая новинка, як з'їм, то шоб не боліла у жнивух, знаєте жнива, спинка»*.

3. Більшість звернень до першої ягоди (новини) побудовані на побажанні здоров'я спині і животу:

- *«Нова новинка, шоб не боліло ні черево, ні спінка»* (с. Вежиця);
- *«Нова новинка, стара старинка, шоб не болів ни живит, ни спинка»* (с. Ремчиці, Берестя, Літвиця);
- *«З'їсти новинку, шоб не болєв живот і спинка»* (с. Степанівка);
- *«Мала ягоденка, та шоб не болів живит і спенка»* (с. Запруддя);
- *«Перша ягодинка, щоб не болів ни живит, не спинка»* (с. Оленине);
- *«Нова новенка, стара черевенка, шоб не болів живит і спенка»* (с. Велимче);
- *«Свята новина! Шоб не болєв живот і голова»* (с. Обсіч).

Чи не найбільше поширення має примовка *«Нова новинка, щоб не болів не живот, не спинка»*, зафіксована у багатьох селах (с. Лука, Рясне, Сергіївка, Великі Цепцевичі, Томашгород та ін).

4. Часто у зверненнях до першої ягоди фігурують голова і спина. Згадування голови у ягідних примовках обумовлене, очевидно, тим, що період збирання ягід приходить на спекотні дні, коли, тим більше, в лісі цвіте багно, яке має сильний аромат і часто дійсно викликає головний біль.

- *«В рот перша ягодинка, щоб не боліла голова і спинка»* (с. Гораймівка);
- *«Нова новинка, шоб не боліла голова і спинка»* (с. Березники, Неділище, Серби, Осова, Степанівка та ін.);
- *«Нова ягодинка, щоб не боліла голова і спинка»* (с. Комарове);

- «Нова новінка, щоб не болела ни голова, ні спинка» (с. Кричильськ, Городище Всцк.);
- «Перва ягодинка, да шоб не боліла голова і спинка» (с. Блажове);
- «Перша першинка, щоб не боліла голова і спинка» (с. Великий Обзир);
- «Перша ягодинка, щоб не боліла голова і спинка» (с. Старий Чорторійськ, Гута Лісівська, Осьмиговичі);
- «Перша новинка, шоб не боліла ни голова, ни спинка» (с. Малоглумчанка);
- «Нова-новіночка! Шоб не боліла ни головочка, ни спиначка! Божечко, помози!» (с. Городець).

5. Незначне поширення мають примовки, у яких не згадується спина, а мова йде про здоров'я живота і голови. Вони записані тільки у трьох селах Рокитнівської і Березівської ТГ:

- «Новин-новина, шоб не болів ни живот, ни голова» (с. Залав'я);
- «Нова новина, шоб не болело ни черево, ни голова» (с. Глинне);
- «Свята новина! Шоб не болів живот і голова» (с. Кисоричі).

6. У шосту групу об'єднаємо примовки, спрямовані на здоров'я голови, живота і спини. Вони існують спорадично і записані тільки в чотирьох селах різних районів:

- «Нова-новинка, шоб не болів живот, ни спинка, ни голувка» (с. Рудня-Іванівська);
- «Нова-новинка, шоб не боліла голова, животик, спинка» (с. Стрільськ);
- «Нова-новинка, шоб не болів не живот, ни голова, да ні спіна» (с. Глинне);
- «Нова новинка, щоб не боліла ни голова, ни живіт, ни спинка» (с. Сварицевичі).

7. Здоров'я для голови і зубів просили у першої ягоди у с. Глинне: «Нова новина, шоб не болів ні зуб, ні голова». Дійсно, зуби часто хворіли і засобів для вгамування болю раніше практично не існувало. Сподівалися в основному на замовляння. Недарма існувала приказка «заговорювати зуби», тобто відвертати увагу від болю.

8. Слід виділити і незвичайне звернення до першої ягоди, записане у с. Рудня-Іванівська, в якому здоров'я просили для голови, живота, спини і рота (?): *«Нова-новинка, щоб не болела ни голова, ни спинка, ни животик, ни ротик»*.

9. У с. Вежиця, з'їдаючи першу в сезоні ягоду, магичне звернення до неї проєктували на ноги, руки і голову, щоб саме ці частини тіла людини не хворіли: *«Нова новина, щоб не болели ні ноги, не руки, не голова»*.



*Експедиція Шацьк–2013. Є. Денисовець та А. Назарук, с. Світязь*

10. У с. Цепцевичі і Борове, вимовляючи заклинання, жінки-ягідниці хотіли, щоб в них не хворіли спина, голова, руки і ноги: *«Перша новинка, щоб не боліла спинка, не головка, і не ручки, і не ноги, щоб ходили да робили, отакєє»*; *«Нова новинка, щоб не боліла ни головка, ни спинка, ни ножки, ни ручки, щоб все було удачліво»*.

11. У магичних формулах, що існують у с. Тутовичі, до спини, голови, рук і ніг додавали ще поперек, на який ішло основне навантаження при збиранні ягід й інших господарських роботах, які виконували жінки: *«Перша новинка, щоб не болів живіт, ні спинка, ні руки, ні ноги, ні голова, не поясниця»*.

12. В окремих селах, з'їдаючи першу ягоду і примовляючи *«Нова новинка»*, просили здоров'я взагалі (щоб нічого не боліло):

– *«Не живут, ни спинка, не головка, не ручки, не ножки, щоб всьо не боліло»* (с. Цепцевичі);

– *«Шоб не болела ни голова, ни спинка, ничого»* (с. Велика Глумча);

– *«Нова новина, на живот здоровина. Шоб не болели ні живот, ні голова. До самої смерті»* (с. Глинне).

У с. Великий Обзир жінки-ягідниці вірили, що таким чином вони забезпечують собі не тільки здоров'я, а й силу, яка повинна прибувати разом з новою ягодою: *«Нова новинка, шоб не болів живит, ни спенка. То береш в рот ягоденку, шоб прибивалася селка»*.

13. Цікаві замовляння записані від колишніх жителів с. Луб'янка, виселених із рідних сіл в результаті Чорнобильської катастрофи. Вони побудовані на трьох основних словесних маркерах: «нова новина», «заяча біга», «ведмежа сила»: *«Заєча бега, медвежа сила да в рот носила. Шоб не болев ни живот, ни спіна»*; *«Нова новина, заєчий бег, а медвежа сила, шоб нас по світу носила»*.

Використання «заячого бігу» та «ведмежої сили» можна пояснити їх семантикою. Заєць дуже швидкий, що дало привід порівнювати його з блискавкою, променем світла на воді та ін. Ведмідь – символ мужності, сили, хоробрості та ін. Образ ведмедя, разом з вовком найбільш часто вживаються в українських замовляннях. «Ведмежа сила» фігурує і в замовляннях від пристріту, її також виголошували коли йшли на суд: *«вовчими зубами одгризуся»* [171].

У замовляннях до першої ягоди «заяча біга» та «ведмежа сила» вживається у двох варіантах: *«в рот носила, шоб не болів ні живот, ні голова»* і *«шоб нас по світу носила»*. Кінцевий результат – здоров'я – у першому випадку чітко позначене (*«не болели живот і голова»*). В іншому варіанті, не просто здоров'я, а життя, що виражено формулою *«нас по світу носила»*. У замовлянні, записаному від іншого респондента із с. Луб'янка, «ведмежа сила» замінена формулою «Божа сила»: *«Нова новина, зяєча бега, а Божа сила да в рот носила»*.

14. В окрему групу віднесемо замовляння, націлені на накликання здоров'я на все життя. В їх основі лежать різні словесні маркери, найбільш поширеним серед яких є формула «приведе дитя» – народить дитину. Суть її в тому, що голова (живіт, спина та ін.) заболять тоді, коли якась стара жінка не дітородного віку народить дитину, що просто неможливо:



- *«Як першу ягодку взяли, ємо і кажу: Тоді заболить мені живот і голова, як Параска приведе дитя. А вона вже старенька (тобто не може мати дітей – А. Д.)... І вже кидаєш ягодинок в рот»* (с. Залав'я);
- *«Нова новинка, щоб не болів не живот, не спинка... щоб тоді заболів, як там яка сусідка, чи стара, хлопця приведе»* (с. Літвиця)
- *«Нова-новинка, щоб не болів живот ні спинка. Но, щоб тоді заболіло, як там стара баба яка вродить»* (с. Грицьки);
- *«Казали, в нас були жонки, шо дітей вродили, да кажуть, як в тої баби живот заболить... Буде дитину родить, то тоді в мене живот заболить»* (с. Обсіч);
- *«Новина, новина. На живот здоровина. Як приведе Гапка дитя, тоді заболить мені живот и голова»* (с. Залав'я, Обсіч, Крупове).

Варіантом вищенаведених примовок можна вважати замовляння, записане у с. Березове: *«Нова-новинка, щоб не болів ни живот, ни голова, ни спинка. Хай тому буде боліти, хто буде хлопчика родити»* – живіт у жінок може боліти лише в момент народження дитини.

У замовлянні із с. Тишиця замість жінки, яка вже не може мати дитину, в якості основного маркера узятий кінь, який за своєю сутністю не може бути «жеребним» (вагітним): *«Перша ягодина, щоб не болів живот і спинка. Хай тоді заболить, як кобила коня вжеребить»*.

15. У с. Березове респонденти відзначили, що у першій ягоди просили сили і здоров'я тільки на ягідний сезон: *«Спина, щоб не боліла, ни голова, бо ж ми ровом черніку, щоб... спина і голова не боліла»*.

16. У с. Люхча, звертаючись до першої ягоди, жінки особливо підкреслювали, що живіт і спинка нехай болить тільки тим, «хто на печі сидить», тобто нічого не робить: *«Нова новинка, щоб не болів живот і спинка! Нехай тому болить, хто на печі сидіт»*.

17. У деяких селах Ратнівщини й Турійщини замовляння «нова новинка» було спрямоване на урожай самих ягід: *«ти перша, но не последня», «щоб з пустим кошиком додому не йти»*: *«Ягідко, ти в мене перша, але не остання. Господь родить не для мене, а для всіх»* (с. Конище); *«Ягідко, ягідко, ти в лісі панночка, ти в лісі була і в лісі зросла. Я тебе з'їдаю. Як в роті мені не пусто, щоб так не було пусто в моєму кошику. Ти своїх сестриць закликай і їм в моєму кошику хазяйнувати, а мені з порожнім кошиком додому не вертати»* (с. Купичів).

А от у с. Ремчиці заклинання спрямоване на урожай взагалі, а не тільки ягід: *«Шоб зародило добре... То таке кажне каже. Шоб новинка. Але шоб зародило, щоб Бог дав добрий врожай»*.

18. Окрему групу складають ягідні замовляння, в яких звертаються не до нової / першої ягоди, а до Бога / Господа:

- *«І першу ягодку взяли, то: Дай, Боже, на здоров'є»* (с. Річиця Квл.);
- *«Господи, перша ягоденка в роту, щоб не болів ни живит, не спинка»* (с. Оленине);
- *«Нова-новиночка! Шоб не боліла ни головочка, ни спиночка! Божечко, поможи!»* (с. Городець);
- *«На старий живіт молоді ягоди. Дай, Боже, на здоров'я»* (с. Замшани).

У с. Дроздинь про замовляння «нова новинка» не знають, там зверталися до Бога за благословенням з'їсти першу в сезоні ягоду: *«Господи, благослови, новий врожай попробовать»*.

Тут бачимо трансформацію давніх вірувань під впливом християнства, коли на зміну дохристиянським / язичницьким обрядовим діям прийшла християнська символіка. За твердженням І. Борисюк, «Вживання християнських імен в язичницьких замовляннях здійснюється відповідно до окресленої Клодом Леві-Строссом «бриколажною» технікою – як використання елементів на підхваті, що істотно не впливають ні на структуру, ні на зміст замовляння. З точки зору мовної практики замовляння цікаві

насамперед наочної зв'язком словесної формули і обряду, який ми можемо відтворити завдяки смисловим маркерами семантично «заряджених» слів. «Мовні ігри» в текстах замовлянь... свідчать про те, що підставою для сакралізації слова стає власне слово, не опосередковане зв'язком з річчю» [56: 71, 75].

19. Виняток становить замовляння, записане у с. Берестя, де серед основних маркерів вживаються «старики», «піч» і «бабичі»: *«Як то ми кажем? Нова новинка, щоб не болів живіт і спинка! А старим по печі, щоб водили бабичі!»*. «Піч» і «старики» («баба», «дід») часто зустрічаються в українських приказках: *«На печі то й баба хоробра»*; *«Була дівка на всю вулицю, а стала як баба на всю піч»*; *«Годуй діда на печі, бо й сам там будеш»*. А от до чого тут «бабич»? Виходячи з гіпотез про походження однойменного прізвища, «бабичами» називали: «дитину, яка народилася у бабки-повитухи або у літньої жінки»; «Того, хто першим зайде до хати, де народилася дитина»; «Того, хто робить жіночу роботу»; «Того, хто любить доглядати за жінками» та ін. [203]. Виходячи з першої гіпотези (дитина, яка народилася у бабки-повитухи або у літньої жінки), можна припустити, що у замовлянні йдеться саме про таких жінок, які стали матерями у літньому віці і потребують особливого піклування дітей (?).

19. У с. Ворокомле з'їдаючи першу в сезоні ягоду, просили урожаю і на наступний рік: *«Колись з'їдали першу ягодину. [А. Д. І що казали?] Роди, Боже, на той рік, щоб більше було»*.

20. І останнє. Незважаючи на масове поширення замовлянь, звернених до першої / перших ягід, у багатьох селах / багатьом респондентам вони невідомі: *«Я нічого не знала й нічого не робила»* (с. Великі Цепцевичі); *«Може хто й казав. А такого ми не казали»* (с. Старе Село); *«Може й приказували, но я не замічала»* (с. Радове).

Окремі респонденти повідомили, що так колись говорили тільки старші люди, а тепер не кажуть: *«Ну, колись – да, так, а тепер не кажуть. А тепер ніхто не каже»* (с. Цепцевичі); *«Таке казали баби старіє»* (с. Глинне). Інші інформанти відзначали, що раніше може так і приказували, але вони були дітьми і не звертали на це уваги: *«Часом*

казали баби. Деяки люде знали те і приказовали. Як хто. Були і таки, шо кажуть. Як ми така детвора ше тоді нічого не відали. Пошли да й...» (с. Великі Цепцевичі). Крім того, не зафіксовані замовляння до першої ягоди у селах Любомльщини і Шаччини. На поставлене запитання респонденти там в основному відповідають так: «Не знаю», «Не було», «Не говорили» та ін. (сс. Голядин, Пульмо, Грабова, Самійличі, Острів'я, Світязь, Столинські Смоляри). Ольга Прасюк із с. Світязь повідомила, що її бабуся вчила, що першу жменю потрібно з'їсти («Тільки баба казала: набрала жменьку – з'їж»), але мотивація дії респондентці невідома.

Слід звернути увагу і на те, що для досліджуваного регіону характерні певні особливості замовляння «нова новинка» в тому, у яких випадках (до якої новини) його вимовляли.

1. Більшість респондентів Сарненщини, Камінь-Каширщини та ін. районів переконані, що так зверталися тільки до перших, зібраних в сезоні ягід, тобто до чорниць – саме з них починається ягідний сезон:

- «Укинуть у рот якую черниченьку, ну. І так кажуть...»; «Першу ягодинку треба з'їсти і сказати: Нова новинка...» (с. Сварицевичі);
- «Беру ягодинку в рот да кажу: Нова-новинка» (с. Люхча);



*Експедиція Шацьк–2013.  
Інтерв'ю із Уляною Бакун, с. Острів'я*

- *«Казали... Тільки до ягод»* (с. Маринин);
- *«Збираєш перші ягоди... от ягодинку з'їв і кажеш: Перша новинка...»* (с. Любиковичі);
- *«Як ішли по ягоди, да вже єлі першу ягодину, то казали: Свята новина! Шоб не болєв живот і голова»* (с. Обсіч);
- *«Мати моя казала, шо як їси першії чорнички, тож казатъ, щоб ето нова новина...»* (с. Глинне).

2. В окремих селах Сарненського, Вараського, Новоград-Волинського та Коростенського районів таке замовляння вимовляли кожен раз, коли перший раз їли будь-яку достигли ягоду, за винятком журавлини, так як вона дуже кисла: *«На їх (клюкву – А. Д.) не казали, бо вони кисли, їх не їли»* (с. Сварицевичі). Замовляння «нова новинка» говорили до перших лісових ягід – суниці, малини та ін., до домашньої полуниці і навіть до слив та вишень:

- *«То ми завжди. Хоч і по ягоди в ліс, хоч і по ягоди і біля хати, то казали так»* (с. Березники);
- *«Просили, всегда. Я наоборот, як сунички, саме ото як сунички ростуть, таке, землянічка...»* (с. Рудня Жеревці);
- *«То я, знаєте,... нашла малинину, то кажу: нова новинка...»* (с. Великі Цепцевичі);
- *«Чула таку приказку, це коли кажуть, от... в новому році їсиш якусь ягоду, яка достигне перший раз. Малину, клубніку, чи навіть ту саму чорницю»* (с. Полиці Врс.);
- *«Все, шо не їси, да шо ото таке інтіресне, нове... вишня там якась, чи слива, всігда ж воно говоритса так: перша новинка... Постоянно так»* (с. Тутувичі);
- *«Нова новінка, то так до любої ягодини... Які б ягоди не брали, то таке казали»* (с. Люхча).

У с. Кам'яне (стверджували, що подібні замовляння говорили тільки до ягід і тільки тоді, коли їли саме першу стиглу ягоду: *«Перший раз, як ягоди їли, а так, якщо вдруге, то ні, нічого не казали... Тільки на ягоди казали»*).

3. У с. Березники «нова новинка» говорили і до вареників, зварених з першими зібраними ягодами: *«Варила мати вареники і такоє казали. Не ягодину! А вареники».*

4. У багатьох селах Сарненщини, Володимиреччини, Березнівщини, Ємільчинщини, Зарічненщини, Чорнобильщини замовляння «нова новинка» говорили не тільки до ягід, а й до всієї новини, яку їли в цьому сезоні (після зими) – до першого огірка, помідора, картоплі, яблука, груш, щавлю та ін.:

- *«Садили все, що поспівало перше ... не тільки ягоди... Помню все говорили... нова новина...»* (с. Черевач);
- *«В нас таке казали... І помідора єси, гурка єси, от»* (с. Луб'янка);
- *«До всього. Да. От як перший раз після зими, щоб то не їли, вона (мама – А. Д.) нас учила: Діти! Кажіть ..: новинка у роток, щоб не болів животок»* (с. Ямпіль);
- *«В мене дед і тепер... якщо огірка їсть, чи помідора, каже: нова новинка...»* (с. Рудня-Вересня);
- *«Хай ягодинку, хай шо. То як перше береться, то кажете. Перше яблуко чи шо... І щавель, і хай шо... І щавель... До всякого того, шо шено хочеться іспитать»* (с. Тишиця);
- *«Як і бульбу нову їли»* (с. Озеро);
- *«Ми жнем, починаєм жито жати, то так кажемо, о. І починаєм картоплі копати, і ягоди починаєм брати, то так кажемо»* (с. Осова Срн.);
- *«І як щавель, і як яблуко, як грушу – таке все, як гурочка, як памідоринку»* (с. Залужжя);
- *«То усяке, що не возьмуть у рот»* (с. Соломир);
- *«... і помідори, і гурки беруть, кажуть нова-новинка»* (с. Симони);
- *«...і ягоди береш перше, ну, коштуєш, чи картоплю, чи помідору перший раз, то завжди воно так... люди постарши таке говорили»* (с. Ремчиці).

5. У трьох селах Сарненщини, Дубровиччини і Костопільщини магічну формулу «нова новинка» до ягід взагалі не приказували, а

тільки, до молодої картоплі: *«Це не казали... як картошку копала мати нову да їли»* (с. Любиковичі). Коли на Івана Купала перший раз заварювали і їли молоду картоплю, то примовляючи «нова новинка», батько легенько вдаряв по голові / лобі молодших дітей або всіх присутніх за столом: *«То в нас як на Івана Купала копають картошку, да сядуть їсти ту картошку, то кажуть нова новинка... Та ще тако малих по голові вдарши»* (с. Вичівка); *«Колись от картоплю цю, вже молодую, брали, от. Мати зварить, то батько сяде до стола і ложкою кожного по лобу. Каже: новинка...»* (с. Великий Мидськ). Очевидно, це приклад імітативної (симпатичної) магії, спрямованої на те, щоб картопля росла велика, як ростуть голови дітей. Джеймс Фрезер, називаючи імітативну магію ще й гомеопатичною, в основі якої лежить «закон подібності» – «подібне викликає подібне», вважає що вона була найбільш поширеною в різних народів світу. Її коріння вчений бачить у давніх епохах, коли ворогуючі між собою народи завдавали шкоди зображенням ворогів, вважаючи, що людина, на яку спрямовувалась дія, страждатиме, а то й помре [164].

6. У с. Кураш «нова новинка» примовляли тільки до молодого зеленого гороху, коли вперше рвали його на грядці: *«... горох, як бало росте на полі де, то таке»*.

7. У с. Грицьки із подібними замовляннями зверталися тільки до щавлю – першої рослини, яку збирали на Поліссі навесні: *«Ето в нас як... перший раз ідеши рвати щавлю да возьмиши їсти того щавлю. На борщ»*.

8. У с. Велихів «нова новинка» говорили до першого гриба: *«І як гриба знайдеши першого, тоже перша новинка»*.

9. У двох селах Зарічненської та Сарненської ТГ «нова новинка» примовляли, коли ранньою весною вперше бачили лелеку (буська): *«То то в нас на буська не кажуть. Як побачив перший раз буська, то оно кажуть»* (с. Велихів); *«То це бало так приказують, як і буськи прилетять рано. Да побачиши першого буська, то тоже таке само кажуть. Бувало збиралися пуд пліт тако і вже, як бусько полетів, то то тоже так приказували. Шоб не боліла спинка»* (с. Вичівка). При

цьому, як бачимо, в одному селі не пояснювали, а просто констатували дію, а в іншому уточнювали, що ставали під огорожею, а мотивація – «щоб не боліла спина». Таку дію на Поліссі часто виконували, коли чули перший грім і мотивація також була аналогічною.

Незважаючи на певні відмінності у використанні замовляння «нова новинка», більш давнім, на нашу думку, є його вживання саме до ягід. На користь цього говорять дві обставини.

По-перше, найчастіше його говорять саме до першої ягоди, потім – до всіх ягід; по-друге, збирання ягід має набагато більш розвинені традиції, ніж вирощування картоплі, помідорів, огірків тощо. Похідним від ягід можна вважати також використання замовляння при збиранні шавлю і грибів, так як цей



*"На ягодах", с. Пнівне, 2010 р.*

обряд має дуже локальне поширення на відміну від ягід. Досить широке використання замовляння і до продуктів землеробства – найчастіше до картоплі і огірків, рідше – до помідорів. Огірки мають більш давні традиції вирощування в Україні, картопля набула значного поширення тільки в ХІХ столітті, помідори на Поліссі масово стали вирощувати лише з середини ХХ століття. Вживання замовляння до груш і яблук також не набуло значного поширення, що пов'язано з тим що ці плоди раніше використовувалися в основному в дикому вигляді («дички»).

Першу ягоду завжди з'їдали: *«В рот перша ягодинка, щоб не боліла голова і спинка»* (с. Гораймівка) Респонденти відзначали, що



ягоду їли не тоді, коли починали масовий збір ягід, а коли ходили в ліс дивитися на стан їх досягання. Саме тоді зривали першу ягоду (чорницю) і, проказавши звернені до неї слова «нова новинка», з'їдали: *«А то ми ше так ходимо, тоди огленем то з'ємо з кореня, не тогди, як брать, а тоді як... найдом, то й з'єж»* (с. Глинне).

Немає одностайності і щодо кількості ягід, які потрібно з'їсти на початку сезону. Більшість респондентів говорять про першу знайдену в сезоні ягоду – саме її потрібно з'їдали. А у с. Радове, першу ягоду клали в посудину для збирання ягід, а другу їли: *«Першу ягодинку у горщечок, а другу ягодинку собі в ротик»*.

Подекуди їли перші дев'ять ягід, знайдених під час першого виходу до лісу на Дев'ятуху. Саме в цей день у багатьох селах починався період збирання чорниці: *«...коли ми приходимо в лєс, то ми так, нас матерє учили, шо коли йдемо вже на Дев'ятуху в лєс ... треба з'їсти нам дев'ять ягодин»* (с. Борове); *«Кажуть треба дев'ять ягодин з'їсти, щоб не болів живіт»* (с. Грицки). У с. Тутовичі з'їдали першу жменю ягід: *«Перша жменька в рот»*.

Існувало два основні варіанти цієї магічної дії. Найчастіше спочатку говорили замовляння, а потім першу ягоду клали в рот: *«... як скажеш, то потом (їли ягоду – А. Д.)»* (с. Вежиця); *«Перша новинка, щоб не болів живіт и спинка. І кинеш у рот»* (с. Томашгород); *«Як перший раз підеш по ягоди да возьмиш ягоденку... да й кажеш: нова новинка... Та й кедаси в роток»* (с. Малі Телковичі). В інших селах спочатку з'їдали ягоду, а потім говорили «нова новинка»: *«Ето сама бере... да вкіне в рот, каже: нова новина...»* (с. Кам'яне).

У деяких селах існував звичай розговлятися ягодами. Тому жінки і діти пригощали першими зібраними ягодами людей старшого віку, які самі вже не могли йти в ліс: *«Уже одна назбирає да принесе, то каже: На й тобі одговетса, одговляйса... Вже от та бабка одна ходила й гетого року, да набрала там,... то принесла... може там стакан, мо, то вже й вделила нам, шо нате, одговляйтес»* (с. Блажове).

Особливості обрядів з першими ягодами зафіксовані в деяких селах Волинської області. Так, у с. Мельниця першу ягоду давали з'їсти маленькій дитині для того, «щоб гарні ягоди родили», пояснюючи це тим, що «як дитина росте, так ростимуть ягоди» (подібне викликає подібне). У багатьох селах першу ягоду розтирали по щоках, але пояснювали цю дію по-різному. У с. Замшани сподівалися, що після проведеного обряду ягід має бути більше. У с. Осьмиговичі вважали, що розтерши ягоду, знайдуть хороші «ягідники» (кущі ягід).

В окремих селах жінки і дівчата по обличчю розтирали не першу чорницю, а першу зірвану в сезоні ягоду суниці, вірячи, що це допоможе їм бути «червоними, а значить красивими». У с. Губин визначали і календарні рамки, на які поширювалась чудодійна дія ягід – рік, тобто до наступного ягідного сезону, коли, звичайно ж, обряд повторювали знову. У с. Лаврів, розтираючи першу ягоду по обличчю (щоках і губах), примовляли: «Пошли мені твій рум'янок і красу».

У с. Згорани на перші зібрані ягоди, що лежали на долоні, потрібно було подивитися «ясним очима», а у с. Федорівка першу знайдену ягоду хвалили. У с. Перемиль першу побачену ягоду просили не ховатися під листям: «Ягідко, ягідко, не ховайся». Цікаво, що у с. Суховоля першу ягоду не брали, щоб було багато ягід, а в с. Яроч першу жменю зібраних ягід, як і на Поліссі, з'їдали.

Цікавий звичай, пов'язаний із першою ягодою, зафіксований у с. Сваловичі: з'ївши перші ягоди, потрібно було покачатися на спині, щоб не боліла [156: 202]. В інших селах це робили по закінченні ягідного дня.

Зовсім інше використання перших зібраних в сезоні ягід характерне для декількох сіл Сарненського (Городець, Сварині, Корост, Велике Вербче, Кричильськ) і Вараського (Велихів, Городок, Ромейки, Великі Цепцевичі) районів. Тут зафіксовано цікавий ягідний обряд – класти перші зібрані в сезоні ягоди на пенюк. Тут ще раз варто звернутись до припущень вчених щодо жертвоприношень напередодні збирання ягід [81: 151].

Насамперед з'ясуємо, скільки саме ягід слід було покласти.

1. Одні клали тільки першу ягоду (очевидно одну): *«на пеньочок покладут тую ягодинку першую»* (с. Велихів).

2. Інші обов'язково брали дев'ять ягід, що, як і в обряді «перша ягода в рот», зумовлено початком збирання ягід на Дев'ятуху: *«Перший раз пойдеш по ягоди, то дев'ять ягодинок на пеньочок»* (с. Корост); *«А дев'ять ягодинок кладеш на пеньочок»* (с. Городець).

3. У ряді сіл на пеньок клали першу зібрану жменю ягід: *«Жмільку набрав та й положив на пеньочок»* (с. Сварині); *«Набереш жменьку ягод – покласть на пеньок»* (с. Кричильськ); *«Тако, жменю та й всьо»* (с. Велике Вербче).

4. Окремі респонденти не акцентують уваги на кількості ягід, які клали на пеньок: *«скільки там озьмеш, положиши»* (с. Кричильськ).

Інший аспект – як мотивують свої дії респонденти.

1. Щоб добре збиралися ягоди (с. Городок).

2. Щоб далі росли ягоди: *«шоб велиса»*; *«Шоб Бог родив далей»* (с. Кричильськ).

3. Щоб *«мертвиє єли»*, тобто ягоди клали на пеньок для померлих людей: *«для вмерших, чи шо»* (с. Корост); *«Назбираєш, як пойдеш у ліс, назбираєш уже ягод трохи, ложши на пеньочок... Шоб мерші на том светі запитали, шо вмерли»*. Ганна Тарасюк із с. Ромейки пояснювала, що ягоди клали мертвим, але так як вони не можуть їх реально їсти, то просили, щоб їх їли птахи: *«Шоб мертвиє єлі. Мертвим. Тим, шо померли. А те, кладеш ягоди: А ви, пташечки, я вам кладу мертвим, а ви, пташечки, шоб їх поєли»*. А в с. Корост просто говорили, що ягоди залишали птахам: *«шоб пташечкі довбалі»*.

4. У с. Городець уточнювали, що ягоди на пеньок клали померлим дітям: *«А вже моя мати, як ходила по ягоди, вона першу жменьку набере і ложить, десь найде зризане дерево, туди на пеньочок ложит. Це, каже, тим діткам, шо повмирали. О. Бачите? Це тим діткам. А я чогось забуваюся! Пойду і зразу починаю брати. Забуваюся. А вона так завжди»*.

5. Ольга Білоборода із с. Городець знає, що ягоди залишали душам тих людей, які загинули саме в лісі: *«Святим душам, які в лісі загинули»*.

6. У с. Сварині перші зібрані ягоди залишали на пеньку для Перейми: *«Жменьку набрав та й положив на пеньочок... для Перейми»*. Хто така Перейма? Виходячи з не надто широкої розповіді, це якась лісова істота, яка активно допомагала людям знайти втрачене, у т. ч. й худобу, що заблукала в лісі, яку вона «переймала» (завертала), звідки і назва – Перейма. Де саме вона мешкала, респондентам невідомо. Але в подяку за допомогу їй і залишали ягоди: *«...така була Перейма. От, як шось згубитса, чи шо, то вона допомагала. Помолишса до еї, то й попросиш, вона й помагає вже перейнять. Та й ту, худобину. Бог є знає, де вона живе. Я еї не бачила. Стари (бачили – А. Д.)... І то для еї клали ягодину. Тиє ягодинки. Шоб вони були на пеньочку»* (с. Сварині).

Окремі респонденти знають про такий обряд, бачили, як його робили інші, але самі вже не роблять і не знають його призначення: *«Осе то люди то роблять, я то не робила... стари люде кладуть,... на пеньочок... От се, то я бачила! Я була малею дівчиною, а в мене була мати бульна, я з старими бабами ходила по ягоди. То деякі баби старії так, возьмуть наберуть ягодинок да й кладуть на пеньочок. А я кажу, – нашо? – То так, каже, треба... я то таке бачила»* (с. Велике Вербче); *«Казали шось для чого воно. Но я таке чула, шо клали. А для чого?»* (с. Великі Цепцевичі).

Звичай класти ягоди на пеньок слід розглядати, з одного боку, як приношення (жертву) природі, лісові та істотам, які його населяють, як якусь «плату» за те, що людина користується дарами і милістю природи. У цих звичаях простежуються залишки давніх світоглядних уявлень в основі яких – вірування у всемогутність природи і її явищ. Ягоди ж, які залишали для померлих, свідчать про пережитки культу предків не тільки у святково-обрядовій культурі, а й в обрядах, приурочених до виконання певних господарських робіт.

Проаналізований матеріал дозволяє зробити висновок, що в більшості сіл перші в сезоні ягоди з'їдали. В окремих селах

Сарненщини і Володимиреччини зафіксовано звичай класти перші ягоди на пеньок. Локальні відмінності полягають у тому скільки ягід їли або клали на пеньок: одну, дев'ять, жменю, невизначене число. Якщо ягоду їли, щоб бути здоровими, то на пеньок клали як жертву природі – щоб ягоди далі росли; її духам – для Перейми; для померлих (культ предків), а «посередниками» між реальними ягодами і духами померлих були птахи, які повинні були з'їсти ягоди. Вузьколокальне побутування мають звичаї класти першу ягоду в горщик, дивитися на неї, розтирати чорницю або суницю по обличчю, залишати на куці та ін.

Таким чином магичні і обрядові дії, приурочені до першої ягоди, слід розглядати як частину дорелігійної / дохристиянської світоглядної системи, яка складається з різних магичних компонентів (вербальних, акціональних).

### **3.7. Купальські і петровські ягоди**

Ягідним днем у ряді районів Правобережного Полісся вважалося свято Івана Купала: *«Як Іван, то по ягоди йдем»* (с. Сварині). Респонденти старшого віку зазвичай називають це свято просто днем Івана (Йвана, Ївана, Яна), Івана Купайла (Купального Йвана, Івана Купального), в ряді сіл – Івана Літнього [113: 45; 117: 132, 133], Івана Петрівського (Пітрувського, Пётровського, Петривського), так як воно передує святу Петра і Павла: *«Ето перед Петром Іван, знаєте?»* (с. Соломир); *«Ну, то ж то тоє, Пётровській Іван. Але вин... називається Іван Купала. [А. Д. Але в селі, казали Пётровській Іван?] Так, Пётровській Іван. Ну. Пётровський Іван»* (с. Оленине); *«То то на Йвана, на Йвана Петривського певно. Колесь не було того Йвана Купала»* (с. Качин). Іноді вживають назву «Видьмарський» Іван, що зумовлено віруваннями про активізацію відьом напередодні цього свята: *«Бо цього ж і Купальний той, то єден вже. Уперед той Іван,... а цьо вже цьой другій, шо казали Видьмарський»* (с. Полиці Врс.); *«Ну,*

казали, що відьме ходять» (с. Морочне).



*Інтерв'ю із сестрами Євдокією і Ольгою Цвид, с. Голядин*

На думку вчених, збирання купальських ягід пов'язане з доарійськими традиціями, хоча іноді вважається, що вірування в цілющу силу ягід має християнське походження [81: 56].

Колись в Україні існувала заборона на вживання ягід до Івана Купала, як груш і яблук до Спаса. За легендою, Іван Купало роздає на тому світі всім покійникам ягоди, оминаючи тих, чиї родичі порушили заборону. Польові матеріали з різних сіл також свідчать про існування такої заборони. Так, у с. Грицедоля до Івана Купала жінкам дітородного віку не можна було їсти ніяких ягід, так як це загрожувало смертю їх майбутнім немовлятам. У с. Доросині ягоди заборонялось їсти тим жінкам, які народили мертву дитину, у с. Купичів – батькам, у яких топилися діти, у с. Лаврів – тим, у кого померла маленька дитина.

Найчастіше заборона на вживання ягід стосувалася жінок у яких померла дитина будь-якого віку, і старших людей: *«... то ж з придавеска (споконвіку – А. Д.) йде, що до Івана вже старем жинкам, а котори дітки вмирають, то ни мона ягод їсти... ше кажуть батьке наши, матері наши, баби, так воно і ведетьця, що от старем людьом і як дітки вмирають, то не мона ягодок їсти»* (с. Великий Обзир).

Пояснювали це таким же чином, як і заборону їсти яблука до

Спаса. Говорили, що коли Бог на тому світі на Івана Купала роздаватиме діткам ягоди, то ті, чії матері не дотримались заборони, ягід не отримають і Господь повідомить їм, що їхні ягоди з'їла їхня мама. За свідченням Марії Тустановської із с. Великий Обзир так їх колись вчили бабусі та матері і вона особисто, як й інші жінки похилого віку, ретельно дотримується заборони: *«А я ніколи не їм до Івана ягод. Ну, стара людена, а ще як от, наприклад, у мене вмерла дочка. То вже старей людині не мона їсти ягод. До Івана. Так у нас у природі. Колесь наші матері, наші баби розказували, як уже преїде Іван, буде Бог дилети ягодке (плаче – А. Д.). І вже, як я з'їм ягодку, то вже моїй дочці не попаде ягодка. Скаже, вона скаже, й міні, а вин скаже, Господь, – «То твоя мама з'їла ягодку та й тобі, каже, не дам»... Та й ме вже, старей, ніхто ни їмо до Івана».*

В окремих селах у день Івана Хрестителя ягоди освячують у церкві і ті жінки, у яких померли діти, частують ягодами інших (чужих, сусідських) діток і дорослих. Тоді і їхні діти отримають ягідку від Господа. І вже самі жінки після цього можуть їсти ягоди: *«Вже, як мине Іван, отоде вже ме покуштуєм ягодку, як в церкви посватимо ту ягодку і вже поїмо і роздамо діткам, людям роздати. Вже тий людени, дитени моїй, буде прийом на тим світи, вже її будуть, вже вона матиме все, шо, шо всі мають. О. То то такє»* (с. Великий Обзир); *«А до того, там у кого діти вмерли, то матері не їли, матері. Так. І яблик до Спаса не їли»* (с. Великий Обзир).

Традиція освячення ягід на Івана Купала існувала і в с. Столинські Смоляри. Тут священик не тільки освячував зібрані ягоди, а й дозволяв їх збирати цього дня: *«... навіть батюшка святив нам, на Івана, тії ягоди. І ми зсушувалі вже їх, сушили, кіко там батюшка сказав, шо розрішає, і як бувало, можете йти хоч і в такий день .., а Йвана йти – йдіте беріте Йванові ягоди і сушіте».* У с. Денисі теж ходили по ягоди на Івана, але лише тоді, коли свято припадало не на неділю, а на будній день.

Подекуди на Правобережному Поліссі існував звичай освячувати на Івана Купала чорничні і суничні гілочки з ягодами (с. Мельниця,

Замшани) та ін.), або просто зібрані ягоди (с. Гірки та ін.). У с. Великий Обзир освячували і лісові, і садові ягоди: *«То ж на Івана святели їх, ягоди. Колесь ягоди там, смородіну, отаке, вже святели на цього, на Івана, ну. І тоді від його починали їсти»*. Старші люди в цей день «благословлялися ягодою», тобто влаштовували розговини на ягоди, як на Спаса – на яблука і груші. На Поліссі окремі жінки старшого віку довго дотримувалися цього звичаю. Як наголошують респонденти, «колишні батюшке» відправляли спеціальну службу «на ягоди»: *«Ходели, колесь ходили по ягоди в ліс на Івана. Пирид Іваном ходять вже. Ну, бачите, колесь була церква, колесь колешні батюшке буле, воне одправили на Івана службу... От одправила ягоди, така молитва є, шо одправляють на ягодах молитву тую і вже тогдє їдять»* (с. Великий Обзир).

У багатьох селах Полісся купальські («купалові», «іванови», «йванови», «йвановські», «івановські», «івановське», «янови», «яновеї») ягоди (зібрані в день Івана Купала) вважалися цілющими і «помічними» від багатьох хвороб, про що повідомляють інформанти з різних сіл:

- «Колись, знаєте, ходили по ягоди, вже на того Івана. Бо треба набрати, бо помушни ягоди»* (с. Воронки);
- «Ну, казали помочни ягоди. На Йвана принесеш – помочни ягоди»* (с. Великі Цепцевичі);
- «А малою, тоді молодою була, то ходіла собі на лікарство брати»* (с. Грицьки);
- «На Івана ж ходілі в ліс. То ягоди такі вже, казали, лєчебни»* (с. Кураш);
- «На Йвана треба – лєчебниє»* (с. Любиковичі);
- «На Йвана – на лєченіє»* (с. Ремчиці);
- «Ходили й на Йвана Купала по ягоди. Іванови, все казали, шо помочниї, помочниї»* (с. Задовже).
- «Ето казали, на Івана Купалного, як наберуть, то гето лічебниї, добриї ягоди»* (с. Соломир);
- «Як болів живіт, то мати все казали, шо то, мабуть, завійник і*



*давали нам їсти сухі ягоди»* (с. Піща).

У с. Плоске і Хомичі найбільш цілющими вважали купальські ягоди, зібрані з росою: *«На Івана йдуть, Іванові ягоди беруть з росою»*.

Чорниці, зібрані на Івана Купала, сушили переважно на горищі, але обов'язково окремо від ягід, зібраних в інші дні, і зберігали в окремих торбинках, вузликах [117:132), банках, свідченням чому є матеріали з різних районів Полісся:

- *«Йвановські, їх отдельно сушеле. Кажуть помочнеї»* (с. Локниця);
- *«Ходели... Бувало отдельно їх висушать»* (с. Радове);
- *«Купальськіє ягоди йдем в лес, берем, кажем купальськіє ягоди ... хай лежать, знадоблятса. І отдельно вже там їх сушим, ложимо в торбинку»* (с. Возлякове);
- *«Ну, казали, іванові ягоди, то вже їх сушать окремо. Бувало, вже сушать їх. Носять ягоди, то сушать та й так. А як уже таких принесуть, то вже окремо їх складать»* (с. Березина);
- *«Кажуть, купални ягуди воне вельми помочнеї. Ми, бало, як ходели колесь, як я була молода... То принису теї ягоди, вже я їх не продаю. Да возьму, да ссушу їх, да вже держу я їх на лікарство... Вже теї ягодке, вже ми удельно. Гето... вже збираємо ми їх, і ми їх не здаєм. Ми того дня вже їх сушимо. А то кажуть вельми воне помочне. А вже постаріла, то я вже їх і ни сушела, я їх вже й ни худела»* (с. Малі Телковичі);
- *«На Івана. Ото тобі сушели, каже. Батьке наши сушели отдельно. Казали, шо воне помочнеї»* (с. Полиці К–К);
- *«Вже отдельно ставляеш. Священни ягоди... А вже іванови одельно, зав'езуеш»* (с. Запруддя);
- *«Ну, то казали на Йвана, гето. То вже лічебниє єгоди. Таке казали в нас. Колесь окремо сушели. То іванови єгоди»* (с. Волиця).

Зазвичай ягоди сушили у печі та на печі: *«Колесь, обично, всьо сушели. У печи»* (с. Запруддя). У с. Комарове купальські ягоди

намагалися сушити лише на сонці. У с. Озеро до купальських ягід іноді додавали й лісової малини, яка саме достигала в цей час, і сушили разом: *«Ну, сушили. І з малиною, і з тею. Ну, то вже будуть помочни ягоди... Іванови»*.

Використовували купальські ягоди ощадливо: *«Я знаю, що я принесу ягоди і всі на Купалного Івана вісушу, у банку засиплю і закрию кришкою. І вони стоять, аж пока знов не ходимо. А кожний возьме жменю, то вже ж там не сортуєш його, коли кому схотілось, тоді взяв»* (с. Друхів).

З покращенням добробуту, коли більш доступним став цукор, а також скляні ємності (банки – «слоїки» та бутлі), купальські ягоди почали «мочити», тобто робити різноманітні настойки. Для цього ягоди закладали у ємності, засипали цукром і ставили на сонячне місце, в основному на підвіконня. «Мочені» чорниці також тримали на випадок хвороби когось із членів родини:



*Параска Пасюк, с. Самари*

- *«... засипали цукром в особливо помічені банки і зберігали на випадок хвороби»* (с. Згорани);
- *«Настойку робели, сушили. Засипали в слоїк, сахаром насипали... і ту юшку пили. Воно добре»* (с. Пнівне);
- *«Як на Івана, да вже... добрий, вже зцільюції. То засипають сахаром, да настойка така»* (с. Серники);
- *«Я вже з тех ягуд зажди робила настойку»* (с. Запруддя).

В окремих селах купальські ягоди і сушили, і засипали цукром: *«І теї ягоди сушили брали. Брали у банку засипали з сахаром... А в банку насипали. Банку насеплять, перемішають із сахаром і то*

*вже, як живіт болей, ото дають пети, шо мол перестає. А теї ягоди тоже сушили. Тоже. Як от живіт болей, чи так шось болей, то давали тоже їсти»* (с. Великий Обзир).

З другої половини ХХ ст. купальські ягоди іноді використовували і для виготовлення наливок, для чого їх заливати горілкою. Такі ягоди також вживають з лікувальною метою, але невеликими дозами: *«Ой! Полезніє. Полезніє. Вони й до поносу. Хай Бог не дає, як понос, возьми трошечки да. А сьо топеру, то вже беруть насипають свіжєє ягоди і заливають гарелкою, гарелкою. І ложечку возьметь і всьо – нема ничего. Живот і перестає, і поносу нема, ничего. Ну-ну, й деткам дають тоже»* (с. Вітковичі).

В останні десятиліття, коли масово поширилось консервування ягід, купальські чорниці також закривають у вигляді компотів і використовують як лікувальний засіб: *«... кажуть,... шоб живіт не болів, чи що, да закривають»* (с. Соломир).

При яких захворюваннях використовували купальські ягоди? Часто інформанти наголошують, що вони «на всякі болєзні» [113: 45], тобто «помочні від усього»: *«Казали, шо оті ягоди вони помочні. Від усього»* (с. Прикладники); *«І або хто чи кашляє, то парили. Від всього. На самого Йвана йшли»* (с. Сварині).

Найчастіше купальські чорниці вживали, щоб «живіт не болів» [113: 45], тобто лікували шлунково-кишкові захворювання:

- *«А колись ходили,... вроді казали помічни. Ну, від хвороб... Простуди не, найбільше вони від живота»* (с. Зелене);
- *«Казали, то теє, шоб живіт не болів. Висушити на Івана Купала»* (с. Бишляк);
- *«Ето вже ми носим на Купала... Шо вже принести ягод, шоб було, як живит болей, то їдять. То помочні ягоди»* (с. Березина);
- *«... шоб живот не болів, шоб там ще шось не боліло»* (с. Возлякове);
- *«То кажуть, Іванові ягоди помагають од живота, як живіт болей»* (с. Пульмо).

Сухі ягоди їли сухими, або ж запарювали і пили відвар («юшку»), а для діток розтирали:

- *«І вдруг якась дитенка заболіла, висоваєш хучій їх (сухі ягоди – А. Д.), потреш, попарши»*; *«І вже, якщо болей шось, а вот крепко живіт, то всі кажуть, возьме но попей іванових ягод, каже, получчає»* (с. Запруддя);
- *«... это то шо заболіє, да это возьмеш да напарши, вот это кампону. І так і сам, як вроді булієш. Як кашель ... як і по бульшому, понос уже називається. То тоже паримо, да вже їмо»* (с. Малі Телковичі);
- *«Ой! Полезниє. Вони й до поносу. Хай Бог не дає, як понос, возьми трошечки... І ложечку возьметь і всьо – нема ничего. Живот перестас, і поносу нема, ничего. Ну-ну, й деткам дають тоже»* (с. Вітковичі).

Купальськими ягодами лікували і дорослих, і дітей. Але все ж таки, найчастіше їх давали дітям:

- *«То помочни ягоди. Як дитя больне, то парили»* (с. Сварині);
- *«Да є діти, да дають дітюм. Каже, это вже буде в їх животик болей»* (с. Радове);
- *«... як, кажуть, діткам маленьким, уже животик болей, чи шо, то давали все їх»* (с. Березина).

Антоніна Мороченець із с. Озеро знає, що діткам давали іванові ягоди, але висловлює сумнів у тому, що потрібно використовувати саме їх, а не будь-які сухі чорниці: *«Ну, іванови ягоди, кажуть, помошни. А хто їх знає, на шо вони добри. Ну, і дітям давали. То всякі дають. Хіба конче іванови»*.

Лікувальні властивості чорниць відзначають і дослідники народної медицини, наголошуючи, що вони були помічними не тільки при лікуванні поносів, особливо у дітей, а навіть дизентерії та черевного тифу, що доведено й офіційною медициною [54: 111–112]. Інколи сухі іванові ягоди продавали на міських ринках, особливо наголошуючи на тому, що вони зібрані на Івана Купала: *«Ше возели на базар, стаканчиком продавали, о. Тай вже на базари й кажемо, шо*

*беріте, то йванови ягоди!»* (с. Сошичне).

В окремих селах Камінь-Каширщини сухі купальські чорниці використовують для приготування ритуальних страв. Зокрема, їх додають до узвару, що готується на Першу і Водяну Коляди [117: 132]. У с. Видричі це намагаються робити дотепер: *«Ото на Різдво іванови ягоди, бо то добре лікарство. То казали в нас. Ну, ви знаєте як то узвар. На Різдво. Узвар. Ну, в нас вже варать, іванови ягоди. До іванових ягод ще добавлять ще трошки грушок і... яблук. От такий в нас, треба щоб на Коляду був... узвар. Да»*.

Традиція збирання чорниць на Івана Хрестителя найбільш характерна для північних районів Волинської та північно-західних районів Рівненської областей:

- «Обов'язково! На Івана Купайла ходели»*; *«У нас Іван такєй є, то на Івана все ходять»* (с. Великий Обзир);
- «На Івана беруть ягоди оде (тут – А. Д.), на ліченіє»* (с. Ремчиці);
- «Казалі, моя дорогесенька, казали! Що треба іті на Івана, да ягод щоб назбірять, бо вони лечєбни. Казалі»* (с. Любиковичі).

У с. Ставок до лісу на Івана ходили навіть незважаючи на те, що чорниці росли досить далеко від села. Зібрати помічних ягід намагалися всі: *«А це таке було повір'я, що ходили на Івана Купайла, як кажуть. Це, кажуть, помічні ягоди. Завжди ходили по ті ягоди. Ну, в нас, я ж кажу, шо дуже далеко йти до лісу по ягоди. В нас тут от є лісок недалечко, то там нема чорниць, а так далеко треба йти по ягоди, чорниці»*.

У с. Озерськ наголошували, що на Купала ягоди збирали лише на ліки, тобто намагалися зібрати невелику їх кількість для приготування лікувальних відварів (чаю) і не працювали, як зазвичай у будні дні: *«А на Купала, як збирають черниці, на Купала, то то на лікарство. То в нас не ходять на Купала, в нас тільки йдуть, да набере, кільки набере, тільки вона висушить і то чай. І трошки вкинула в чай»*.

У ряді сіл респонденти наголошували, що на Івана по ягоди йшли навіть ті, хто зазвичай за ними не ходив, бо вони помічні: *«То вже, хто й не ходив, то треба й піти на Івана Купала, бо то лікарськи*

*сильно. Їх окремо сушили, збирали. І єто вже, яка якась хвороба, чи шо, то тії ягоди їли, бо то такий Іван Купало, шо тії ягоди для лікарства, як кажуть»* (с. Перекалле).

Віра в цілющу силу купальських ягід була такою сильною, що похід до лісу на Івана був своєрідним ритуальним дійством. Цього дня жінки не просто збирали ягоди, як зазвичай, а працювали «посвятковому» – не прагнули набрати побільше, а «сиділи» по ягідниках розмовляли, співали: *«На Івана ходили обов'язково по ягоди. Тільки не з ціллю збагачення, а просто набрати на лікарство, казали. Лічебнії ягоди, ну. Чернікі наберуть, там вже сидять в ягідниках жінки, говорять собі, співають... І наберуть потрошку, не спішели»* (с. Стобихва). Про те, що на Івана Купала ягід багато не збирали, говорили й інші респонденти: *«Але ж ще саме помочни ягоди, кажуть на Івана, о. Ну, то вже. На самого Йвана. Хто й не ходив. Ну, скільки там? Видерце, дві літри, чи три літри набере. І то кажуть помошни ягоди. Отакє воно»* (с. Озеро).

Звичай збирати ягоди саме на Івана Купала окремі респонденти пояснюють ще й тим, що колись жінки були дуже зайняті у домашньому господарстві і не мали часу піти по ягоди в будь-який день. Тому день Івана, в який обмежували окремі роботи, якраз і виділявся для збирання ягід: *«Але тепер уже не так ходять на Івана. Колесь ходели. Колесь то в нас, в старе врем'є, так родні ше наши, ше бабе, батькє, діде, о, то ходели. Знаєте, колесь була більш роботи. Колесь тако кожен день не ходели. Колесь ме ж тоже, тико сушили ягоди, тож не продали. Тож не купляли»* (с. Великий Обзир).

Сьогодні, в період масового безробіття у поліських селах, люди на власний розсуд розпоряджаються своїм робочим часом і вирішують, коли йти по ягоди: *«По ти ягоди ходили. Ходили і збирали на того Івана Купала. А тепер, уже от етими о роками, тепер уже воля по ягоди ходити»* (с. Зелене).

Традиція збирання ягід на Купала не характерна для північно-східних регіонів Рівненщини (Дубровиччини, Рокитнівщини), де цілющими вважалися ягоди, зібрані на Дев'ятуху чи Десятуху. Навіть

мешканці північно-західних районів Рівненщини іноді говорили, що вони не знають про звичай збирати ягоди на Купала: *«На Купала я вже не помню, чи ходили. Вже їх мусить не було на Купала. Не казали. Я такого, не знаю»* (с. Вичівка). Це можна пояснити й тим, що великий тиск на жінок-ягідниць чинила колгоспна адміністрація, тому, можливо, звичай був поступово втрачений: *«Йшли, але колісь, то кажемо, що на Івана. Чого, ходили. Чого не? Ходили, але мало ходили, бо не пускали. Шоб у колгоспі робили»* (с. Зелене).

В окремих селах повідомили, що на Купала ходили до лісу, але про цілющі властивості ягід, зібраних цього дня, невідомо: *«Ходили (А не казали, що ягоди помочні?) Не, не»* (с. Велике Вербче); *«[А. Д. Але ходили?] Ну так. [А. Д. А не казали, що помочніє ягоди?] Ой! Де вони помучні?! Не. Не казали»* (с. Городок).

Лише окремі респонденти Житомирського Полісся знають про купальські ягоди. Олександра Шокур (1927 р.н.) із с. Серби пам'ятає, що на Івана Купала в ліс *«Ходили. Обов'язково. Всі йшли. Це на Івана Купайла. І тоді ж не було, ни цукру не було, нічого не було, то їх сушили і вони дуже сушені корисні»*. У цьому селі відоме використання з лікувальною метою і садових ягід, зокрема, смородини, яку сушили і вживали, як і чорниці: *«І смородина лічебна. Лічебни. То й смородину сушили. Парили, як живот болить»*. Марія Кручок (1928 р. н.) із с. Осова (Н-В) чула про цілющі властивості чорниць, але про купальські ягоди не знає, як і респонденти з багатьох інших сіл Ємільчинської, Барашівської та Чижівської ТГ (с. Підлуби, Рудня-Іванівська, Кочичине, Малоглумчанка, Кривотин, Симони, Березники, Сімаківка, Бараші, Курчиця). Окремі з них читали про лікувальні властивості чорниць у календарях та журналах: *«Черниці, я читала даже у журналі, у календаре, що од очей вона добра, значить. На Івана Купала, я такого не чула. Не буду вам казати»* (с. Малоглумчанка). Інші наголошували, що ніколи не чули про це від своїх матерів і бабусь: *«За те, що вона цілюща, Бог його знає?! В нас ніхто не вчив»* (с. Бараші). Зовсім невідомо про купальські ягоди переселенцях із Чорнобильського Полісся (сс. Вільча, Луб'янка,

Тараси, Черевач, Фабриківка).

В останні десятиліття віра в чудодійну силу ягід, зібраних на Івана Купала, вже не така поширена і звичай збирати їх цього дня відмирає навіть у тих селах, де раніше був масовим. Марія Химчик із с. Нуйно розповіла, що колись на Івана всі мали йти по ягоди, але сьогодні цього звичаю дотримуються рідко: *«Ходять. Дехто й не ходить, теє. А колесь усі мали йте в селі,... хто мав час,... то мали всі на Купала йте по ягоди. Мали всі по ягоди йти... Бо то треба набрати іванових ягуд. Буде живит боліти, чи шось таке, то іванови ягоди таяк то лічебни буле».*

Респонденти з різних сіл повідомляли, що в молоді роки обов'язково ходили по купальські ягоди, а тепер вже так не ходять:

- *«А малою, тоді молодую була, то ходіла собі на лікарство брати»* (с. Крупове);
- *«Ходили, бо то лечебниє... Кажуть все, шо то лечебниє ягоди, то ходили на Купала... Тепер то вже не ходять, а колись ходили»* (с. Тишиця);
- *«То казали. Ну, то колесь були помочні, то тепер не вже. Бо ніхто не ходить по їх. Не!»* (с. Корост);
- *«На Івана на Купала, то наші предки ходили по ягоди, ми тепер ходим»* (с. Локниця);
- *«Ходели... А тепер вже не. Тепер не ходять»* (с. Оленине).

Ту обставину, що сьогодні на Івана Хрестителя менше ходять по ягоди, пояснюють тим, що це святковий день і працювати не можна, так як правиться у церкві: *«Збирали, вони помочниї були. Тепер не йдуть уже на Івана,... а на Івана празник, в церкві правитьса»* (с. Новосілля).

Чимало респондентів наголошували, що колись у них не було церков, або ж вони були закриті, а на роботу до колгоспу змушені були йти щодня, то вони не дуже й знали, коли яке свято чи присвяток. Тепер, коли у багатьох селах збудовані нові і відчинилися старі церкви, люди стали більше дотримуватися православного календаря: *«На Яна? Ну, янових ягод принести. Ну. Помошнеї яновеї ягоди. А тепер уже, як*



*стали, ця релігія одкрелась, то вже дочитуються, шо то Ян був святий чоловік, то вже не йдуть. А ранче, колесь, то постійно. Бо то я мала була, – О! Яна! Треба принесте, пуйте ягод принесте святих. Зара не» (с. Бронне).*



*Із знавчиною народних традицій  
Оленою Макарук, с. Стобихва*

Те, що колись на Івана частіше ходили до лісу пояснюють і тим, що в радянські часи священикам дозволяли правити в церкві тільки в неділю та великі свята. А раз у церкві не правилось, то й свято невелике і тому йшли по ягоди: «А на Івана Купала, то ще йшло... Ранче всі ходили. А зара – не. Ну, зараз, зараз батюшкам можна служети, а тоді ж то батюшка боєвся служети. Як ви розчете? Тоді ж батюшок мордовали. А зара ж коле хоче, тоді батюшка і служить. Тоді в неділю. А тепер велекій

*празнік, то служели. А так... А тепер уже ніхто не піде на Івана по ягоди» (с. Хотешів); «Дехто ходев, но знаєте, я вам розкажу... Воно так навіть ше й казали, Ой! То свето невелекєє, то можна йте» (с. Грудки). Тепер день Івана Хрестителя респонденти вважають великим святом і до лісу зазвичай не йдуть:*

- «На Купала Івана? Ходили. Зара мало, мало хто йде. Бо то вже шчітай свято велике. Мало, а колись ходили. А то помучні ягоди» (с. Іванчиці);*
- «А вже теперка, і тепер не ходять. Вже тепер... Свято велике.*

*Велике свято. А то ж Івана Купала. У нас святкують. Івана Купала крепко святкують... Всі, всі ходели (колись – А. Д.). А вже теперка не. Вже тетерка всьо» (с. Оленине);*

– *«Ходели... А тепер вже так не ходять» (с. Піщане).*

Часто респонденти висловлюють сумнів, що чорниці лікувальні лише в день Івана і наголошують на тому, що коли вони цілющі, то вони такі завжди, а не тільки на Івана:

– *«На Івана Купала колись ми ходили збирали. Ето казали, лічебни ягоди. А вже, як стала в нас церков в Боровий, то вже батюшка став нам казати, шо вже ви не йдіте на Купала. Бо ето великий празнік. Якишо вони, каже, лічебни, то вони любого дня лічебни. Ну. Вже тепер ми не йдем на Івана Купала» (с. Млинок);*

– *«... в нас колесь матушка була така, шо казала: «Ой, не йдіте, людке! То велеке свето! І ягоди всі про лікарство! Всі воне для лікарства. Не йдіте!». Але люде ходели та все казали, то іванови ягоди» (с. Сошичне).*

Значну роботу проводять священики, які відмовляють прихожан ходити по ягоди на Івана Купала: *«А тепер зробели вже свято. Тепер вже не ходять по ягоди. Лякають. Каже (батюшка – А. Д.), шо то свято» (с. Великий Обзир).*

Певну виховну роботу серед прихожан проводять і дружини сільських священиків: *«Івана йте по ягоди! Колесь я стала своїй матушци казати. Кажу, ме на Івана по ягоди, бо в церкві не буде. Кажу, по-ягоди ходела. А кажу, от яка служба іде... Кажу, казали, шо на Івана ягоди од живота, як живит боletz, то то добре. А вона каже: Шоб вже вам добре заболів той живит, коле вите на Івана, каже, ходели по ягоди. Не можна, не годеться, каже, гріх будете мати, за се, шо по ягоди ходели на Івана» (с. Річиця Квл.).*

Окремі священики не тільки пояснюють, що не можна працювати у свято, а й ретельно стежать за тим, щоб прихожани ходили до церкви, часто дорікаючи тим, хто пропускає службу: *«То колесь, я вам скажу по правді, в нас такей зара пип, шо... як шось вин вже*

замітить на людену. Ну вот, я зараз до церкви не хожу, в мене астма... То приходиш святети (яблука, зілля та ін. – А. Д.), каже: Віте до церкви не ходите. – Кажу, в Вас, батюшка, лижка нема. Якби було лижко, я прийшла б полежєла» (с. Видерта).

Можна виокремити ще кілька обставин, із-за яких мешканці досліджуваного регіону намагаються не ходити до лісу на Івана Купала. Важливим є вірування в те, що на Купала «сонце грає», що відбувається лише один раз на рік. У с. Гута співали:

*Іванове сонечко ранейко сходило.  
Ранейко зійшло, кругом обийшло  
На Івана.*

Вранці батьки будили своїх дітей і йшли зустрічати сонце:

*Дівчєта молодейки, вставайте,  
Йдіте сонечко зустрічайте.  
Помийте росєю ручки білейкі,  
Протріте очки сірейкі.*

Випадок, який трапився колись у с. Хиначі яскраво демонструє ставлення народу до Сонця і до свята Івана. Молода жінка пішла на Івана по ягоди, хоч рідні і відмовляли її від цього. За день назбирала повну коробку чорниць, які батько, щоб провчити доньку, яка не шанує свято, висипав: «Але в нас одна жинка розказувала, шо ходила по ягоди. Да й каже,... вона в нас замужом була. Кажє, принесла я коробку ягод на Івана, так втомиласа, да принесла, да й поставила в хати. Муй, каже, батько, мене не пускав, шоб я не йшла. А за тую коробку ягуд да... висипав. Я, каже, плачу. Шо не почитає (не шанує – А. Д.) свято. Знаєш, каже, шо тепер свято? Николи сонце не грає, а на Івана грає. А ти пушла по ягоди. Я ж тобі казав, не йди по ягоди. А, каже, я поплакала добре».

Багато респондентів переконані, що цього дня завжди йде дощ, особливо по обіді: «Ну, мусово має бути дощ, казали» (с. Перекалле). А збирати ягоди в дощову погоду дуже некомфортно – і ягідниці намокнуть і ягоди мокрі, швидко псуються:

– «Дощ. Кождого году, здається, падав дощ. Бало пойдеш, то й

*намочишса. Той дощ. Да! На Йвана. Ну, вже як Іван, то вже, кажуть, по ягоди йдем. Ну, до обіда, втикаймо. І всеодно намочит. Кожного году»* (с. Сварині);

– *«Але ж вельми дощі йдуть тоде. Ой, дощі! До мало ходили, бо це, каже, дощ, да ше й гримит. Громи такіє, зіховіци. То тоде мало ходили, на ціє празники»* (с. Сімаківка).

Але жінки-ягідниці боялись не так звичайного дощу, як грози, яка часто буває на Івана Купала: *«Да... вийшла така гроза, да так гриміло, да блискало. О-о! Шо було ето!»* (с. Прикладники); *«О! Ходили. Да як стало вельми гриметь, трошки вже стали Бога знать, да вже перестали. Боялися. Як стане гриметь! Да все»* (с. Тишиця).

Марія Дмитрук із с. Серники на все життя запам'ятала страшну бурю, яка одного разу застала її в лісі якраз на Івана Купала і більше в той день ніколи не ходила по ягоди: *«О! Колись була на Купалного Івана по ягоди, то зарекласа, шо ніколи не пошла. Така бура! Таки вітри! А в нас багато жонок, о. Да гримить, да блискає! Те дерево до землі гне, вириває. А ми сидимо серед етого, дороги самої. До кучі. Да вже все молимса вже, щоб Бог спас. От того врем'я по ягоди не йшли. Ті ягоди поплили і ми поплили».*

У с. Оленине на Івана Купала в грозу загинули мати і донька, які того дня брали ягоди в лісі і поверталися додому: *«Разом ішле з ліса воне. До хати не дійшле. Да... На дорозі. Поки до хати дійшле».* Очевидці розповідали, що на наступний день, коли вони вже лежали у хаті, знову знялася сильна буря, а над тілами матері й доньки з'явився маленький «оболок» (хмаринка). На думку інформантів, це був сам Іван, який і «положив їх на лаву»: *«А в хати як лежали, тако на другий день, то блескавка кругом, гриміло, блискало! І каже оболон маленький був. Так уже радовався. Як кажуть, не при нас говорачи, шо вин їх (Іван – А. Д.) уже положев обидві на лаву. Ой! То страхотте».* З того часу по ягоди на Івана «більш ніхто не пушов».

Третя причина, яка багатьох жінок стримувала від походу у ліс на Івана Купала – велика кількість вужів, які лазять по лісу і зустрічі з якими зазвичай боялися:

- *«Не мона. От погані. Погань. Погань, кажуть, оказується багацько погані у цей день. Шось лазять оци всі вужи тако, о. І на Купайло, кажуть, не мона йти в лєс. Тожє, на Івана Купала. Тожє не мона йти в лєс»* (с. Підлуби);
- *«Люди ходели, але кажуть, не можна. Одна людена ходела, то й почала брати, на такє ягоди напала. Не знаю, скіко там вона набрала в кошилку... Вуж уліз, а вона забралася й пошла додом, до хати»* (с. Хотешів);
- *«Ну, то тожє кажуть, шо до живота. То я колесь пушла... Вжє пушла я замуж і на свекруху каже, – мамо! Глядіте... Вжє самий старшенський вродевся в мене. І я кажу, я піду, мамо, наберу. Кажуть, шо то, живит не болітима. То я, як пушла, то як побачила вужів, то я втикала з того ліса, шо, як могла бігла»* (с. Олександрія);
- *«Я колись тожє пошла, та побачила такєї гадини, та й втекла з ліса»* (с. Залазько).

Після таких зустрічей з вужами жінки більше не йшли до лісу в день Івана Купала: *«А колись мого чоловіка сестра пішла на це свято по ягоди, то її як ото ужи, то тие вужи збираються, то як окружили її ужи... Не і на Купала. На Купала, да. То казала, шо більш ніколи не пойду, не могла як вийти. Тільки було їх багато! Шо не могла куда пройти. Так злякалася... вжє, а вони клубками, каже, клубками, клубками крутятса. Вона так сказала, шо більше ніколи не пойду»* (с. Тутовичі).

Причини масової появи вужів на Івана Купала респонденти пояснюють по-різному. У с. Олександрія вважають що цього дня виплоджуються молоді вуженята і тому всі (молоді і старі) вилазять на поверхню: *«Прийшла, думаю, такє ягоди хороши, а там вужі. Бо ж то воне якраз виплоджуються на Івана. Да. Маленькі вуженета й велекеї вилазять. Ох, моя долею! Як я втечу? Вжє мене заїдєть!... Думаю, перейду на... другу сторону. Перейшла – і там їх повно. Я забралась і пушла додому. Та й тех і ягуд не набрала»*.

У с. Гута вірять, що на Івана Купала вужі і гадюки вилазять на дерева, щоб почути церковні дзвони: *«... вилазять із землі вужі й гадюки, вони навіть вилазять на дерево, щоб почути, чи дзвонять дзвони у церкві»*.

У с. Качин на Івана Купала бояться зустрічі не з вужами, а з гадюками, які, за віруваннями, цього дня вилазять «на пересушку»: *«То то на Йвана... То на пересушку. Бо то кажуть, пуйте в ліс по ягоди, то, добрії кажуть, живіт не болітиме. Бо ж, як набиреш. Та тільки тоді теї вилазять на пересушку. Гадюки. На пересушку. То так все говорели. Страшно... То генче ходело. Бо то, кажуть, ой то добрі дуже ягоди»*.

Окремі інформанти вважають, що сам св. Іван іноді «лякає» ягідниць. Ідучи по ягоди у свято, жінки усвідомлюють, що грішать. Тому, відчуваючи певну моральну відповідальність за свій вчинок, все, що з ними трапляється в лісі, переводять у сферу ірраціонального. Здебільшого жінки-ягідниці розуміють, що «налякати» їх може якийсь лісовий звір – коза, лось, олень, але все ж говорять, що «Іван лякає»: *«А ми нияк не ходим по їх. Нияк не ходили... А так, як ми ходили, як шось налякало мене. Ми ходили по ягоди, брали. А там так недалеко болото. На Івана. А ми втрох ходили. Я, і сестра, й ще одна. І шось вельми... Ну, може яка коза бігла! Бо вельми потугало й потрещало. То ми казали, то Іван*



*Експедиція Ємільчине-2011.  
Павлина Метельська, с. Кривотин*

лякає. *То олєнь міг бігти. Ми кажем, то Іван лякає!»* (с. Великі Цепцевичі).

У багатьох селах свято Івана Петрівського називають «вредним», зауважуючи, що св. Іван часто карає ягідниць. Однак, в основі цих вірувань об'єктивні вчинки (випадки), які знову ж таки пояснюють з точки не раціонального, а ірраціонального. Зокрема, трагічні випадки, що трапились з людьми на Івана Купала, трактують як покарання за певні дії, зокрема, за перебування в лісі чи по дорозі з лісу. Респонденти с. Серники розповідають про те, як блискавка забила в лісі двох чоловіків: *«Не, забило два чоловіки. Така гроза сильна була, шо забило два чоловіки. Вин стояв коло дерева, десь кала дубив. Нищо (щось – А. Д.) там робив, то й забило»*.

Ряд трагічних випадків в день Івана трапилось у с. Зелене, де цього дня втопився чоловік, на жінку, що йшла з ягід, впала береза в результаті чого та загинула, та ін.: *«Да й мало хто ходив по тие ягоди на Івана Купала. Бо все кажуть, шо то вельми вредне свято, Івана Купала. Ну, от у нас таких, значця, на Йвана було багато случаїв. Даже в нашим селі. Отакі були случаї. На Івана Купала втопивса дядько, чи хлопець. На Івана Купала бабу грим забив. Не грим, да йшла з ягод, да береза, вітьор обвалив – на бабу впало і забило. От за меї пам'яти, не вельми давно, на Йвана Купала йшла худоба з паши. То чи дев'ять, чи десять штук худоби побило на Івана Купала. То тепер вже по ягоди на його не йдуть! А колись усе ходили, бо то був Іван Купало, значить. То вже на його тепер боятса ходити»*.

У с. Гута жінка під час збирання ягід на Івана Купала травмувала обличчя гілкою дерева, вбачаючи у цьому певне покарання святого за роботу цього дня: *«Однеї люди говорили, що світло Івана – невелике світло і тому йшли по ягуди. Але зо мною, ще коли я була молодю, трапилась така пригода. Брала я мицно хороші ягуди і ни побачила вітки з дерева. Вона мене так втяла, що я й кров'ю залилася. Пушла додому і більше на Йвана ни ходела по ягоди. А шрам на оці остався й доси. А все казали, а Йван світло нивилике»*.

Покарати жінок, які йшли до лісу у свято, Іван міг і по-іншому.

Наприклад, коли старенька жінка впала і розсипала зібрані ягоди, то пояснила свою пригоду тим, що то «Іван перекенув»: *«Колесь ме пушле з дитьме, в мене дивчста буле. Ме пушле туде (в ліс – А. Д.), тоді сусідка прийшла, брали, да й кажем, ходім полуднати, дітки, ходім. Була там бабка старейка, вже їй сімдесят рокив. То вона йшла, зачепелася тай упала. Та ягоди розсепала, дай дітям, сміється, каже: «То мене, дітки, Іван перекенув». Ото воне довго поспоминали, поки й буле тутека. Ото так»* (с. Великий Обзир).

Єлизавета Хвесюк (1929 р. н.) із с. Городок розповіла, як у їхньому селі невістка, всупереч проханням діда, пішла на Івана Купала до лісу ще й взяла з собою дітей. Тільки зайшли за болото, розпочалася сильна гроза, від якої ніде не можна було сховатися: *«Казав дід, такий був, старий, що на Йвана, на Петра не треба йти по ягоди... Як пушли, дід каже: «Не йдіте, не йдіте», – на невістку. А невістка каже: «Коли все село пушло, то й ми підемо». Та й вийшла десь туди, в той бірок, за те болото. Да як став дощ іти, що нема де сховатися. Да гриміти, да блискати». Жінка почала молитись, щоб Господь уберіг її з дітьми і пообіцяла більше ніколи не ходити по ягоди на Івана: «А вона каже: «Господи! Спаси мене!» – Ще з дітьми. – «То вже ніколи не підем». А вже не ходила, поки була». Вона кинула в лісі навіть коробку з ягодами, вважаючи, що гроза – це кара за те, що вона зогрішила: «Мені казалоса, шо я не піду. Як Бог ще донесе до хати. Скінула ту коробочку, да кинула, да сіла й пушла. Що ж! Бояласа, що уже, значить, грех за те».*

У с. Грудки пам'ятають про жінку-ягідницю, яка, вважаючи, що свято Івана невелике, пішла по іванові ягоди. У лісі їй явився сам Іван в образі великого чоловіка. Тим самим, як наголошує респондентка, Господь показав, що день Івана – то велике свято. Але в ті роки ще багато церков було закрито і в них не відбувались служби. Після такого випадку, незважаючи на віру в цілющість іванових ягід, жінка більше не ходила по них: *«Дехто ходев, но знаєте, я вам розкажу... Воно так навить ше й казали. Ой! То світо невелекєє, то можна йте. Одна жинка, тут така була ягуднеця, що вже вона не минала, пошла*



*вона на Івана. І то каже на Івана, то треба, щоб було єгоди. Ага, бо то каже івановий єгода полезний, коли живит болей. А вона пушла в ліс і побачила такого чоловіка, шо на світи живу, каже, то я не бачила такеї величине,... такого Івана, такого велекого, як вин, той Іван показався. І вона отоде зрозуміла, що то Господь показав їй тако притчу... Примету такую, ага. І вона зразу за свою посуду і хода додом. По той час вона ніколи не ходела по ягоди... А теперка вже й не ходять. Каже, Івана невелічке, невелике свето сказала, так вона подумала, а Іван показався такеї велекий, що вона такого на світи не бачила, таяк жива. Ото таку притчу Господь їй показав. Велеке (свято – А. Д.). Тепер вже служиться вже в церкві!».*

Такі розповіді характерні і для сіл білоруського пограниччя. Євгенія Сверба (1926 р. н.) із с. Дрочиво (Білорусь) розповідала, що одній жінці, яка збиралася в лісі ягоди, приснився сон, ніби прийшов до неї в хату чоловік і каже: *«Подивись, який я великий»*. А він дійсно був такий великий, що ледве в хату увійшов. З тієї пори старалися не йти на Івана по ягоди.

В останні десятиліття традиція збирання ягід на Івана Купала практично зникла і побутує серед незначної кількості людей старшого віку: *«На Купайла і колись ходили і тепер ходять. Ну, таяк би бульший празник. Ну, таяк би празник»* (с. Бистричі). У більшості сіл до лісу цього дня вже не ходять, хоч віра в цілющість купальських ягід частково й зберігається. Щоб їх зібрати, до лісу йдуть напередодні, 6 липня (перед Іваном), або після свята, вважаючи, що вони володіють тими ж властивостями, що й купальські:

- *«То на Івана ми все кажемо. І то не на Йвана! Ну, люде ходять і на Івана. Но ми ходили вже перед Іваном»* (с. Пнівне);
- *«Лечебни. Лечебни. То то перед Іваном. Перед Іваном ходили. Перед Іваном. То те саме, шо перед Іваном, шо после Йвана»* (с. Хиночі);
- *«А молодеї от перед Іваном ходять, вже после Івана ходять, а на Івана не мона, кажуть»* (с. Великий Обзир);
- *«Тепер не йдуть уже на Івана... Ото перед Іваном ідуть»*

(с. Новосілля).

Зрідка ходили по ягоди і на Петра з яким пов'язують завершення ягідного сезону. У с. Возлякове навіть вірили в цілющість петровських ягід: *«І на Петра ягоди збираєм. На Петра. І петровськіє ягоди, кажуть. Це треба й петровських набрать ягод»*.

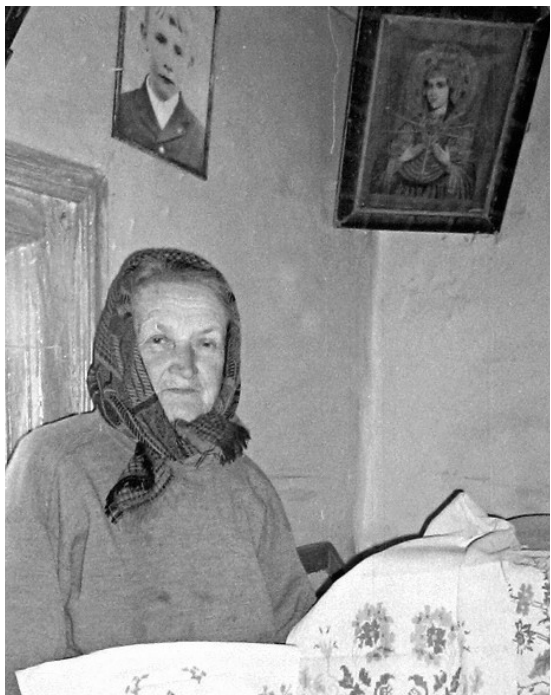
Подекуди в Україні існував вірили, що На Петра і Павла не можна їсти ягоди, зібрані саме в цьому ягідному сезоні, щоб не накликати на себе біди. У той же час існував звичай частувати ягодами жебраків, або носити їх на могили родичів. Тут можна провести аналогію із весняними поминальними днями, коли на могилах залишали «волочебне» – крашанки й шматочки паски. Коли ж звичай поступово став відмирати (священники наголошували, що не слід залишати продукти харчування на могилах), з'явилися численні оповіді про сни, в яких родичі не могли розговітися, так як рідні їм нічого не принесли.

Про збирання петровських ягід пам'ятають в окремих селах практично по всій території Правобережного Полісся: *«Ми колісь ходілі з... Антосьою на Петра. Єї чоловік Петро, то ми ходілі на Петра. То понабиралі вельми багато. Єзділі в Воробин аж»* (с. Берестя). Параска Рейда та Олена Макарчук із с. Червона Волока розповідали, що вони й тепер, за традицією, їздять до лісу на Петра, але не для того, щоб збирати ягоди, а щоб згадати молодість, поспівати петрівчаних пісень: *«Ми в Петров, на Петров день саме їздили по ягоди й тоди стивали. Лес, в нас же лес осьо. Повьоз її дед, та ми походили по троє. Да не брали, поспивали, поспивали, да он нас назад повьоз»*.

Не існувало обмежень на збирання ягід у святкові дні і в окремих селах Чорнобильщини. Переселенці із цих сіл повідомляли, що вони, ідучи по ягоди, не дивились, ні на свято, ні на неділю: *«Або даже буває ж це ж празник двенадцатого Петро. І то мі, як ходили в лес, не дивились – ни суботи, ни неділі – ходили збирали та й всьо»* (с. Вільча, Вільхова).

Збирання ягід на Петра, як і на Івана, пояснюють зайнятістю

людей у своїх господарствах і в колгоспах. У результаті на ягоди залишались неділя і святкові дні: *«А тоді ж, в тую пору, в неділю ходели. І так, якої менчи празники, то ходели, бо ж треба, мусили люди йти»* (с. Новосілля). Навіть священики, як стверджують інформанти, мусили вести своє господарство: *«Роботи багацько і в попа було теї роботи багацько. Ну аякже! Бот колись же ж, бачите, в попа, у попов земля була»*.



*Експедиція Лугини-2004.  
Ольга Примак, с. Калинівка*

Крім того, в радянські часи священики були обмежені в залученні людей до церкви і не могли у повній мірі вести роз'яснювальну роботу: *«То там ніхто й не пояснював нічого, шо мона, чи не мона»*. В останні десятиліття ситуація змінилася, тепер люди ходять до церкви і добре знають про всі свята. З господарством священику допомагають справлятися прихожани, а сам батюшка більше уваги приділяє роботі з селянами: *«[А. Д. А чи на Петра можна було в ліс ходити по ягоди?] Не. В нас в церкву йдуть.*

*Колись може й ходили. Колись, колись. Тепер кажуть, вельми стали знать, свята справлять. Тепер справляють, бо тепер «Біблія» в кожного, читають. І батюшка розказує ... А тепер все роз'яснюють. Тепер і «Біблії» є, тепер же все знають – і по радіви, й кругом»* (с. Бронне).

У багатьох селах на Петра і Павла по ягоди не ходять: *«Ну, то ж і тепер на Петра не ходять»* (с. Бистричі); *«А на Петра, то я не ходіла»* (с. Кураш); *«Не, не, на Петра не. На Петра ніхто не ходев»* (с. Грудки). Дехто наголошував, що свято Петра більше за Івана: *«На Петра не ходили. У нас тут счітали, шо то веліке свято, більше, як Івана, бо воно однакове ж. Але ж на Петра не ходили»* (с. Грицьки).

Подекуди на Петра і Павла храмове свято, яке особливо шанується: *«Не. Ми такого не робили. В нас на Петра пристольний празник, в нас ніхто не йде»* (с. Іванчиці).

Записано кілька оповідей про ситуації, що трапились зі збирачами ягід на Петра. Вони стали знаковими не тільки для тих, хто їх пережив, а й для односельчан, які почали більше утримуватися від походів до лісу у день цього свята.

Анастасія Вакуліч із с. Новосілля розповідала, як її свекруху, яка збирала ягоди на Петра, налякала страшна буря, що розпочалася в лісі: *«Оно на Петра люди ніколи не ходили. От навіть моя свекруха розказувала, шо вона пошла раз на Петра, то така стала хуртовина, такая бура, шо дерева ламало, в тому ліси. І вже вона сама собі пообіщала, шо ніколи бильш не пойду в ліс. Ни можна. Это в такєй празникє не можна. Тепер і в неділю ніхто не йде»*.

У с. Боровне на свято Петра грім спалив у селі хліва і в пожежі загинула дитина жінки, що того дня пішла по ягоди. Респонденти розглядають цю жахливу подію, як кару жінці за збирання ягід у свято: *«Знаєте, в нас ходели і на Петра вперед (раніше – А. Д.), і на Івана Купала. І знаєте шо? В нас один раз на Петра грім спалив ... одному хлива і дитенку, тей жинці... І по той ради, дитено, вже на Петра перестали ходети по ягоди»* (с. Оленине).

Цікавий випадок на Петра трапився з жінкою із с. Пішане (колишня назва – Яйне), яка під час збирання ягід «зустрілася» з самим св. Петром: *«У нас тамо село Піщане, то розказували завсєгда, то то дійсно була правда. На Петра по ягоди не ходять, ото в свято. А жінка, ну вона собі подумала, ну, піду я, принесу таки на Петра ягід. То в Яйні так було, то точна правда була. От вона теї ягоде бере, бере, іде – до її такєй пан, вдітий в білому, в капелюшови, з марóчком, приходить. – Добрий день, каже, бабо! – Добрий день! – Шо ти, каже, робиш? – Каже, ягоди беру. – А те знаєш, каже, якєй день сьодня? – Каже, Петро. – Ото я, каже, самий є Петро»*. Жінка дуже злякалася і їй стало зле, вона промучилася дванадцять тижнів (очевидно від 12 апостолів, до яких відносяться і Петро та Павло) і померла. Але, як

наголошували респондентки, вона й не намагалася щось робити для того, аби порятувати себе: *«То каже, як зробилося їй пагано, то вона дванадцять неділь мучилася, пока померла. Вона злякалася сильно. Її треба було одразу шось робети, давати якусь раду. Але вона нічого не робела. І каже померла. Да»*. Це ще один, на думку респондентів, доказ того, що не можна ходити на Петра по ягоди (с. Стобихва).

Як бачимо, раніше по ягоди ходили не тільки у будні дні, а й у неділю і навіть у свята: *«Не дивились – ни суботи, ни неділі – ходили збирали та й всьо»* (с. Вільча, Вільхова); *«Ходели. Буле такє, шо ходели. Буле такє, шо й не ходели. Ну, шо свєто»* (с. Стобихва). Виняток складали лише дуже великі свята, наприклад, Трійця: *«Ходили,... в свята ходили. Вже на такіє, на Тройцу не ходили, на там такі, на такіє свята великіє. А на такіє, Івана Купала та ще якіє такіє, ходили в лєс, ходили й збірали їх, і ягоди збірали»* (с. Запілля).

Сьогодні ставлення до свят змінилося. З одного боку, суспільство стало більш відкритим і ніхто не забороняє ходити до церкви та й кількість церков збільшилась. З другого боку, масове безробіття серед сільського населення не обмежує людей певними рамками і для збирання ягід їм вистачає буденних днів. Тому респонденти наголошують, що колись у свята ходили по ягоди, а тепер – ні: *«Ну, як тепер, колєсь так не казали, а тепер я вже чую деякі кажуть, що вот на того Івана, Пітрувського не мона в лїс їти. Тепер у нас молодеї не ходять. Старєї то й так не ходять у лїс»* (с. Великий Обзир); *«Ми у празники і в неділю по ягоди не ходим [А. Д. А колись?] Тоже не ходели. Й мати не ходела. По ягоди в неділю і ми не ходели»* (с. Кухітська Воля); *«Я не ходила ніколи. Я ніколи не ходю на свята нікуда! Всьо»* (с. Немовичі).

Люди все частіше згадують те, чому їх вчили батьки, які строго дотримувалися святкового календаря. З цього приводу цікаві міркування Ніни Козел із с. Чабель, батько якої говорив, що людина – не Всевишній і не може міняти того, що Він дав: *«Ну, в нас більшенство, знаєте, то, ми не ходимо. Не ходим. Ми дотримуємсь. Ми в церкви, то ми дотримуємсь. Хай який присвяток. Колись мий*

*тато весь час ходив до церкви і говорив,... ти не Всевишній. Ти це свято не видумала, і не придумала тобою, і ти його не (можеш змінити – А. Д.)».*

Як бачимо, для багатьох районів Правобережного Полісся характерна традиція збирання купальських ягід, які вважалися цілющими і помічними від переважно при захворюваннях шлунку. Інколи їх приймали і при простудних хворобах. Сухі іванові ягоди були чи не першими ліками для дітей, тому мами завжди намагалися зібрати їх, висушити і зберігали завжди окремо. З другої половини ХХ століття купальські ягоди почали і «мочити» – засипати цукром, цей настій також вважається цілющим. Якщо локалізувати традицію збирання купальських ягід, то вона найбільш характерна для північних районів Волинської і північно-західних Рівненської областей. На інших територіях Правобережного Полісся зустрічається спорадично, а в селах Рокитнівщини і Дубровиччини на Рівненщині, поліських районів Житомирщини і Київщини практично невідома.

У повоєнні роки, коли жінки щоденно були задіяні на роботах у колгоспах, по ягоди ходили в неділю і у святкові дні, за винятком Трійці. Ягідним днем вважалось і свято Петра та Павла. Однак в останні десятиліття збирання ягід у святкові дні все більше табується і традиція відмирає.



*Експедиція Смільчине-2011,  
Ганна Гудюк, с. Курчиця*

### 3.8. Апотропеї індивідуального захисту при збиранні ягід

Ліс сприймався нашими предками по-різному. З одного боку ліс і люди існували в тісному сусідстві, так як ліс часто підступав дуже близько до населених пунктів. Контакти людини і лісу були постійними, адже ліс давав людям продукти харчування, сировину для виготовлення необхідних предметів, забезпечував теплом (дрова). З іншого боку ліс – таємничий світ, населений невідомими міфологічними істотами. Людина розуміла, що не вона там господар, що вона не може в повній мірі господарювати у світі природи. Порушення певних, сформованих століттями і тисячоліттями норм, могло призвести до біди. Це розуміння, на жаль, втрачено теперішніми людьми, що призводить до непомірного використання природних багатств, а в результаті – до екологічних катастроф.



*Експедиція Ратне-2011, с. Межисить*

Як свідчать експедиційні матеріали, навіть йдучи по ягоди (а це цілий день перебування в лісі), люди намагалися захистити себе від тих сил, які, на їхню думку, там мешкають.

Респонденти просто називають їх «поганим» (нечистим, недобрим). Правда сьогодні під «поганим» розуміють в основному

«гадів» – вужів та гадюк. Серед основних джерел небезпеки в апотропейній ситуації О. Левкієвська виокремлює у т. ч. й реальних тварин, серед яких називає і зміїв, однак наголошує, що вони, як

правило, пов'язані з «хтонічним світом». Загрозу для людини складають і небезпечні простори, тобто ті, що знаходяться за межею освоєного нею світу (ліс, болото та ін.). На думку дослідниці, «апотропейна ситуація» виражається в основному просторово [129: 17–18]. Це «чужа» зона, на противагу «своїй», що обмежувалася домом. Проміжною ланкою між «своїм» і «чужим» вважалися поля [69: 268]. Решта територій були «чужими» для людини, тому вона використовувала численні обереги, щоб захиститись від невідомих і незнайомих їй сил. Навіть вирушаючи в дорогу, люди промовляли певні вербальні формули.

Незважаючи на те, що більшість респондентів під «поганим» розуміють саме плазунів, окремі записані відомості ставлять це під сумнів і свідчать про те, що це було щось міфологічне (міфологізоване), «чуже», незрозуміле людям, яке вони називали «поганим». Наприклад, інформант із с. Красностав повідомила, що йдучи в ліс, вона каже: *«Я в лес, а ти з леса»*. Невже вона має на увазі плазунів? Звичайно, ні. Куди ж вони можуть піти зі своїх місць проживання. Виходячи з лісу, вона магічною формулою повертає це «щось» назад: *«Я з леса, а ти в лес»*. У с. Берестя, йдучи перший раз до лісу за ягодами, «просять вийти» звідти все «погане», тричі повторюючи: *«Я в лес, а все виходит з леса»*. Мотивація дії – захист від вужів та гадюк: *«То будь-то, щоб ни гадюки, ни вужи не попали. Шоб ничего не, ну...»*. У наступні дні цю фразу вже не проказують: *«Идем, оно перви раз, як ми идем. Як входім перший раз у лес. А потом не говоримо»*. Очевидно, що у зв'язку з трансформацією давнього світогляду, більш раннє смислове призначення магічного обряду було втрачене і перенесене на гадів, яких всі дуже бояться – і не тільки тому, що можуть вкусити, але і за неприємні відчуття, які виникають при зустрічі з ними.

У вищенаведених прикладах апотропейну функцію виконувала вербальна магія. Стандартизовані магічні формули промовлялися лише один раз – на початку певної дії. В усі наступні дні спокійно переходили межу між «своїм» і «чужим», заходячи на територію



останнього і перебуваючи там впродовж всього ягідного дня.

У багатьох селах Правобережного Полісся існували предметні апотропеї-обереги, які жінки-ягідниці брали до лісу здебільшого в перший вихід до лісу, або ж кожного дня, коли йшли по ягоди. Апотропей (оберег) визначається як «предмет, знак, дія чи стан, слово чи фраза, звук, запах, які охороняють людину, тварин, рослини, предмети і будівлі від шкідливої дії злих сил (духів, божеств, наврочень, чаклунства)». У перекладі із грецької поняття «апотропей» означає «той, що відвертає нещастя». У науковій термінології поняття «апотропей» та «оберег» вживаються зазвичай як синоніми. Використання апотропею має профілактичний характер. Його призначення – саме захищати, тобто попереджувати зло, неприємну ситуацію, щоб вони не відбулися. Особливістю «апотропейної ситуації» є її потенційний характер небезпеки [129: 9, 20, 21].

Для захисту від потенційної небезпеки, з якою могли зустрітися жінки-ягідниці в «чужому» просторі (лісі), вони виконували певні дії, або ж брали з собою до лісу певні предмети, які й виконували магічний захист.

Одним з поширених оберегів був хліб, сакральну цінність якого часто використовували в різноманітних магічних діях обрядовій родинного та календарного циклів. В окремих селах, йдучи перший раз за ягодами, брали з собою хліб. У с. Перемиль для цього випікали спеціальні «коржі». Предмети повсякденного побуту, виготовлені спеціально з певною метою (у даному випадку коржі), набувають значення оберегу [129: 152].

Ефективним засобом захисту в небезпечних ситуаціях є освячені предмети, у т. ч. й великодні страви. У с. Жиричі йдучи до лісу, брали з собою маленьку пасочку, яку святили на Великдень і тримали «до ягід». У с. Осова (Срн.) брали шматочок великоднього хліба: *«Я в ліс ходила, я завжди носила в кармані. Ціле літо я ходила, в мене постійно хліб в кармані. Хліб з церкви... Той, що святили на Паску»*.

Окремі з опитаних респондентів вже не знають способів захисту у лісі і на питання, що потрібно робити, щоб не бачити вужів і гадюк під

час збирання ягід, відповідають – *«Я не знаю»*. Але тут же наголошують, що мати завжди клала їм до кишені сухий шматочок паски чи хліба, що залишився від Великодня, який носили щодня: *«В ліс, то завжди, це нам давали кусочок свяченого хліба. І той хліб, який святити на Паску. Ну що, чи паски осталося, засушили кусочок. Ну, паски, хліб. Чи кусочок хліба. То мати вже давала його нам. Ми у кармані носили його з собою завжди. Ми завжди його за собою носили»* (с. Березники). У с. Великий Обзир як оберег від вужів і гадюк використовували свячений хліб, зокрема, проскурку, освячену на Трійцю чи інші великі свята: *«Ну, я беру ту проскурку з собою. Шо батюшка дає в церкві. На Трійцю дає. Такі свята велекі»*.

У ряді сіл хліб клали в кишеню щодня, як йшли до лісу по ягоди. У с. Лука по ягоди теж ходили з хлібом, але не носили його з собою, а клали у лісі. Хліб у даному випадку можна розглядати як певне жертвоприношення задля досягнення бажаного результату – захисту від «чужого» простору і сил, які там перебувають.

У с. Сергіївка, йдучи до лісу, використовували комплекс апотропеїв-обергів – апотропейну дію і апотропеї-предмети. Перед виходом до лісу вмивалися свяченою водою. Із собою брали шматочок свяченого хліба і посвячену сіль: *«Беруть свячений хліб, святять, і сіль, і свячену воду з собою. Вмиваються»*. Крім того, по дорозі до лісу потрібно дев'ять!!! разів проказати молитву «Отче Наш»: *«І дев'ять раз треба йти до ліса, перемолиться «Отче Наш»»*. Крім апотропею-предмету (свячений хліб і сіль), дії (вмивання свяченою водою) і слова (читання молитви) тут присутня і магія числа «три» («дев'ять» разів – це тричі по три). Трійка – сакральний символ: із трьох іпостасей складається Божественна Тріада: Бога Батька, Бога Сина і Святого Духу; триєдність духу, душі і тіла. Трійка вважається досконалим числом і ототожнюється із червоним кольором, апотропейна роль якого в традиційній культурі є досить вагомою.

Особливим захисним значенням наділялися залишки з великоднього столу, особливо шкаралупи посвячених яєць і сіль. У с. Оленине вважають, що слід збирати шкарлупки від свячених на

Великдень яєць і свячену сіль, складати у вузлик і носити з собою – *«то не бачитимеш гадості теї – ни вужив, ни гадюкі»*.

Наступним освяченим предметом, який часто використовувався у якості апотропея, є «хомина паска» (артос), яку освячували у Провідну неділю. Однак в останні десятиліття місцеві священики негативно ставляться до використання освячених предметів з обереговою метою і забороняють це робити: *«Але наш батюшка, вин категорично цього проти. І то каже, суєверіє такеє. І не збиткуйте з паски. Не робіте всяких чудес»* (с. Видричі). І традиція відмирає, залишаючись лише в пам'яті окремих старожилів.

На думку дослідників, використання великоднього хліба, хоминої паски, свяченої води та ін. освячених предметів є одним із способів «сакралізації простору» з тим, щоб не допустити у нього носіїв зла. Посвячені предмети-обереги мають здатність «вбивати» або «нейтралізувати нечисту силу» [129: 153–156].

Чи не найпоширенішим оберегом при збиранні ягід в різних районах Українського Полісся був корінь хрону, особливо освячений на Великдень. У с. Залаззя намагалися знайти якомога довший корінь хрону і святили його разом із зіллям. У багатьох селах спеціально висушений посвячений корінь хрону брали з собою до лісу, вірячи, що вже нічого там не побачиш. Тут, з одного боку, бачимо приклад магічної дії з використанням продукту з яскраво вираженим запахом і формою подібним до вужів та гадюк (довгий), який повинен був не допустити нічого «поганого» до людини, захистити її. З іншого – магічний вплив звичайного продукту харчування, але освяченого в церкві на велике свято, що значно підсилювало його апотропейну силу.

У більшості сіл сухий посвячений хрін просто брали до лісу, постійно тримаючи його при собі. Наприклад, у с. Кримне корінець загортали у спідній кутик (той, що повернутий до спини) хустки і носили його впродовж дня [106 Дж.]. Інші клали хрін у коробку, кишеню, торбину та ін. При цьому вірили, що вже нічого недоброго в лісі не побачиш:

- «А часом я ще тако роблю... Ше хрін обчешу, я свячу завжди хрін. Корінчика хрону і беру з собою в ліс. Ше як колесь ходела»;  
«Хрін святети і носети той хрін завжди при собі, як ідеши у ліс, то не бачитимеш вужа... Весохне. І тоді носети його, як ідеши у ліс, то... не бачитимеш ніколи гадини» (с. Великий Обзир);
- «Як заходили в ліс, йдуть у ліс, то в нас святять хрін. Да вже той хрін бере з собою у сумочку, чи в шо, да й несе вже у ліс, то вже не побачиши тоді, ни гадюки, ни...» (с. Великі Цепцевичі);
- «То ж це хруненуносять з собою!... Хрунену, щоб вужа не бачити. До хрунену, до я й сама носю. Гету, шо посвятимо на Великдень. Да кусочок хрунени в карман, зав'язу собі. Я його не бачу се. [А. Д. І так завжди робили?] Не, завжди не. Ето вже мене научили... прошлого году. Люде, старіши... В мене в карманчику тая хрунени кусочок свящонна, та, носю за собою. Я в ліс ходю, хоч би що!». Респондент переконана в особливій апотропейній дії свяченого хрону і наголошує, що всі, хто збирає ягоди без оберега, бачать вужів, а вона – ні: «Воне кричать, воне йдуть, от жонке, чую, і там пицеть, і там кричить: «Ой вуж, ой вуж!» А я його, хоть би без вніманія ходю» (с. Малі Телковичі).

Надія Нахилюк із с. Великий Обзир пригадувала, як її сусідка – старенька вже бабуся, щороку напередодні Великодня нагадувала їй, щоб та не забула підготувати коріння хрону для освячення: «То в нас була така стара баба... Тож же два роки пройшло, як померла – Саня. І вона завжди так казала: «Надько! – на мене. – Ти, Надько, накопала хрону?», як ідеши вже паску святети. – Кажу: «Ой! А я ж забула!» – «То йде-но, я тобі зара принесу». – Вона завжди така, завжди».

У с. Рясне вірили, що свячений хрін слід брати до лісу, відкусити від нього шматок і торкнутися ним заду: «Ну, колись мама кажуть, треба святить хрін... І як уходиши у ліс, треба хрін цей взяти і згризти трошки і в руку, і за попу торкнуться. Цим свяченим і рукою. Нічого не будеш бачить. Ну, я не знаю. Я ходила по чорниці одного року

*шисть раз, я не бачила».* У даному випадку маємо справу з потрійним апотропейним впливом хрону: з одного боку, його сильний відлякуючий запах; з іншого – посвячений у церкві та ще й на Великдень; третя обставина – голе тіло, до якого, окрім того, потрібно торкнутись свяченим хроном.



*Експедиція Володарка-2012. Переселенка із зони відчуження Ольга Таравська, с. Лобачів*

У багатьох селах Вараського і Новоград-Волинського районів вважали, що на Великдень, потрібно було обов'язково з'їсти шматочок освяченого хрону. При цьому, в одних селах вважали, що ним слід розговітися, тобто з'їсти одразу ж, прийшовши з церкви, до куштування великоднього яйця, а в інших наголошували на тому, що взагалі потрібно їсти хрін на Великдень. Очікуваний результат від споживання хрону: не бачитимуть вужів і гадюк впродовж ягідного сезону; не боятимуться плазунів; не вкусить гадюка;

одночасне поєднання кількох результатів:

- *«Святить і перший на Паску хрину з'їти. І не будете бачити (вужів – А. Д.)»* (с. Степанівка);
- *«На Паску треба хрін їсти. На самий пирод. Якишо святимо хрін, то треба напирод, на самий пирод вкусити. [А. Д. Ні яйця не їсти?] Не, не, не! Хрону! Хрону. То не будеш боятися вужа і воно тебе не вкусить. Зроду. І не побачиш його»* (с. Хиночі);

- *«У нас, як святят хрін і паску, то сядають снідати, на самий перід кусають хрона»* (с. Осова Срн.);
- *«А у нас... колись оно на Паску святили хрін. І всіх заставляли в сім'ї їсти, щоб не було вкусу од гадюки»* (с. Борова).

У селах Камінь-Каширщини для освячення на Великдень спеціально запікали порося і обов'язково з хроном у роті: *«Було, що як були в кого поросята... Є запікали, ше хрона у зуби всадять і несли ціле порося святити. То і я помню, що батько мій тоже святив. А просто так запікали, бо то не за мої пам'яті, я не знаю. Просто, заб'ють є, обсмалять, ну і тоді хрона всунуть. І тоді несуть святети»* (с. Стобихва); *«А от кались ше мій дід казав, розказував, має забити ше маленьке поросєтко, те поросє в рот садять хрена»* (с. Піщане). І потім розговлялися цим поросям з хріном. У поляків є традиція розговлятися на Великдень супом із хріном, який тут символізував фізичну силу. Наявність хрону у великодніх кошиках пояснюють тим, що це згадка про «гіркість Христових страстей» [107:143].

Ще один варіант вірувань, пов'язаних з розговінням / споживанням свяченого хрону на Великдень – «повідомлення» про цю ритуальну дію вужам та гадюкам. Прийшовши до лісу, або ж уже побачивши вужа чи гадюку, слід було промовити магічну фразу: *«я на Великдень хрін їла»*, *«я святий хрін їла»*, або *«йди на гілля, бо я на Великдень хрін їла»* і бажаний результат буде досягнутий – гадюка не вкусить або ж взагалі не бачитимеш плазунів:

- *«Хрина, то на Великдень святили хронинку цілую... вже паску посвятили, приходиш додому і всім по частинці різали, і дилели... і вже, як побачиш вужє, чи гадюку, то треба казати: «Я хрін святий їла». То то для того ми»* (с. Новосілля);
- *«Ну, казали, що, от як уже побачиш, то каже, втикай, бо я на Паску хрин святий їла»* (с. Вовчиці);

– *«Як де побачиш, да скажеш (іди – А. Д.) за гілля, бо я на Великдень хрін їла! Чого ти лізеш до мене на очи!»* (с. Малі Телковичі).

Можна припустити, що використання хрону у якості індивідуального апотропею при збиранні ягід пов'язане не тільки з тим, що він освячений на велике свято – Великдень, а й з давніми віруваннями, що ця рослина сприяє позбавленню від негативної енергетики.

В окремих селах, заходивши до лісу, жінки-ягідниці говорили про те, що вони на Великдень їли не хрін, а паску (великодній хліб): *«В нас казали так,... як у ліс ступаєм, я на Великдень паску їла»* (с. Кураш).

В описаних діях бачимо поєднання апотропейної дії (споживання священого хрону або хліба), хоч і виконаної в минулому (на Великдень), і магічних слів, виголошених при вході до лісу, якими повідомляли про оберегову дію.

Крім предметів, посвячених на Великдень та на Провідну неділю (хліб, хрін, шкаралупи яєць, сіль), у якості апотропеїв використовували різноманітні рослини. Магічними властивостями наділяла гілочка верби, посвячена на Вербну неділю (напередодні Великодня). Як і хрін чи хліб, її брали з собою до лісу: *«Ну, треба таку, колись нас учили, треба брати шось свяцоне з собою. Якусь в карман, якусь там чи вербинку яку свячону, чи ше шось такеє»* (с. Млинок).

Наступна рослина – зеленосвятський лепех (аїр), який лежав у хаті впродовж Зелених свят (Трійці). Потім його збирали і ховали, а йдучи до лісу, брали з собою: *«Бо ж на Тройцю ми ложимо. У нас лепих називається. То ми рвемо і на Тройцю кладем по хаті, він такий пахущий... треба той лепих собирати, десь чи в сараї заткни їх, чи де, а потім як ідеш до лісу, то, кажуть, треба в карманчик взяти, то кажуть, не будеш бачити гадюки»* (с. Морочне). Тут важливе значення має ритуальний характер апотропейного предмету – рослина лежала в хаті впродовж свята, а також, очевидно, його сильний запах, що підсилював дію оберегу. Адже на Зелені свята, окрім лепеху, до

хати приносили й інші рослини, використання яких у якості оберегу від плазунів не зафіксоване.

У с. Мельниця йдучи перший раз по ягоди, з метою захисту жінки-ягідниці брали гілочку полину, щоб відганяла все нечисте, що є в лісі. Полин, як хрін і аїр, теж має дуже сильний відлякуючий запах, що могло бути тим фактором, який визначив використання цієї рослини в якості апотропею. За віруваннями, полинь відганяє нечисту силу. На Русальному тижні полинь використовували дівчата як оберег від русалок [59; 66].

Тільки у с. Красностав зафіксовано використання в якості захисту дубового листя, яке жінки, заходячи до лісу, клали в чоботи, постоли або в кишені, а повертаючись додому, викидали його: *«В любе врем'є, якщо ми ідем в лес, то ми берем дубовіє листя і ложимо... у чобот... А якщо вже ми ідем із леса, то ми вже це листє викідаєм... Да, дубового листя самого запихаєм, вже так, шоб погані не бачить. Дубове листя в карман, або в чоботи. І шморгнула разув три да положила і не побачиш ничего в лесі, поганого... вже міні розказали таке, я ото скоко ходила в лес, всегда собі ложила. Даже по гриби ходила, то й то дубове листє ложила – або в чоботи насиплю, або в кармани. І пошла собі»*. Чим зумовлено те, що жінки-ягідниці для захисту брали дубове листя? Можливо давніми індоєвропейськими традиціями, згідно з якими дуб – житло богів, небесна брама, через які божество може з'явитися перед людьми (і тим самим стати на захист?). Або використання листя дуба викликано давньослов'янськими віруваннями, що в цих деревах живуть душі померлих предків і саме вони прийдуть на допомогу в разі небезпеки в лісі.

Щоб не бачити в лісі вужів та гадюк, на свята не можна було виконувати будь-які інші роботи з нитками, а на різдвяно-новорічні свята слід було виносити з хати і ховати веретена, клубки і мотузки:

–*«Ну, колесь казали, шо не мона ничего в свето робети такого з нитками. З нитками. Чи мотати, чи шо»* (с. Стобихва);

–*«Шоб не бачити вужа. Якщо ви боялися. О, Боже!... Треба год не бачити його (веретена – А. Д.). І на Новий рік, шоб у воше, всі*



*свята тиє не бачити... веретено не бачити, то й не буде гадюки знаходитися» (с. Луко);*

*–«Колись казали, що треба, а бало ж прадуть, да клубки ... нитки, то щоб їх не бачити. Шоб ти їх не бачив на празник... Ти веретьона,ничого, з нитками»; «Ото веровка є у хати... То треба хавати, шоб вужа не бачить в ліси... На празник, шоб веровки в хати не було, не бачив. Вона де буде, а коб захавана. О! До не будеш вужа бачити» (с. Серники).*

З одного боку, бачимо яскравий приклад імітативної магії за Сергієм Токаревим (гомеопатичної – за Джеймсом Фрезером, сімільної – за Є. Кагаровим) – подібне викликає подібне [119: 27; 162: 135]. Так як нитки і мотузки за формою подібні до вужів та гадюк то й дивитися на них на свята не можна. Веретено ж окрім того, що воно є знаряддям для прядіння ниток, на думку дослідників, за формою подібне до вужів: довжина, округла, дещо сплюснута «головка» та загострений «хвіст» [119: 28]. Подібність веретена та змії за формою сприяло поширенню на Українському Поліссі вірувань, що всі веретена «підуть вужами» до лісу, якщо їх залишити у хаті на свята. Крім того вірили, що скільки веретен залишиш, стільки змії побачиш влітку у лісі.

З іншого боку важливим чинником є саме дні, коли не можна дивитися на нитки, мотузки, веретена – це свята – сакральний час, який дослідники вважають дуже архаїчним апотропейним засобом [119: 28]. Отже, знову бачимо поєднання двох апотропеїв – предметів, на які не можна дивитися і певного календарного відрізка часу, позначеного сакральністю. Разом з тим, тут простежується і вплив християнства та заборони будь-що робити на свята. Людям, які сміли послухатися таких заборон, загрожувала небезпека [117: 45]. За віруваннями мешканців Полісся навіть «змія» веретільниця («веретенниця» (*Anguis*) підвид ящірки, що не має ніг) утворилась з веретена, яким пряла під час різдвяних свят, після чого не спалила його, а просто викинула.

Наступна група апотропеїв має чисто християнське походження і пов'язана переважно з тими чи іншими датами народного календаря.

Так, щоб не бачити вужа, у перший вихід до лісу слід згадати, в які дні тижня були свята Благовіщення і Благовісника (вони мають постійну дату, тому «не тримаються» дня) і обов'язково проказати це вголос бажано тричі (знову магія числа «три»), а то й більше:

—«... в нас завжди кажуть, як ідеши перший раз в ліс... і хочеш не побачити вужи, бо боїся, то згадай коли було Благовіщення і Благовісника. От тра сказати, наприклад: того року Благовіщення в п'ятницю, Благовісника в суботу. Три рази повториш і вужа ніколи не побачиш. Ну, я сама так віру, я сама так роблю, люблю так казати, бо боюся тих вужів» (с. Столинські Смоляри);

—«Ото як ідеши у ліс, треба спом'януть і сказати: Благовіщення було у четвер. То я може двадцять раз скажу! І Ви знаєте, ніколи нічого не бачила. Я тої гадості ниде» (с. Городець);

—«От я йду по ягоди, або по гриби, то я ходю в лісі й кажу: Боженко! Святе Благовіщення було у вивторок» (с. Луко);

—«Бувало в нас кажуть, вспомінають свято ете, Благовіщенне. Ето... як спомн'янеш його (свято – А. Д.), значить, щоб не бачив його (вужа – А. Д.), то не бачитимеш. Але моя казала дочка, я йшла, спомінаю, дай вуж лізе» (с. Вичівка);

– «Єслі спом'янеш те світо, гадюки, вужа ти не побачиш» (с. Черче).

Окремі респонденти відзначали, що дізнались про такий спосіб захисту від святих: «... в нас був предшественнік етого батюшки, шо зараз є, то він нам казав, матушка казала, шо треба згадати, в який день було Благовіщення. Тоді каже, воно минає. Ну, але хто знає, чи воно правда, чи воно неправда» (с. Локниця).

У с. Осова (Срн.) йдучи до лісу по ягоди, потрібно було не просто пригадати день, коли було Благовіщення, а й проговорити це, а потім помити руки в канаві: «От моя сестра, да каже: Благовіщення в середу прімерно, там було, щоб всякого олуха не було. Люди всякі є... Благовіщення там у середу, чи у п'ятницю... і так коло канави руки

*миють... треба йти у ліс і казати: Благовіщення там у той день було. Щоб там нічого не було поганого. І помити руки» (с. Заозер'я).*

Це, безперечно, ритуальне обмивання рук, своєрідне очищення на початку важливого періоду в житті поліських жінок – ягідного сезону, з яким пов'язана велика кількість обрядових дій. Це, очевидно, пов'язано і з перетинанням межі між своїм (селом) й іншим, чужим, світом (лісом).



*Експедиція Камінь-Каширський-2014. Леонісія Семенюк, с. Залаззя*

Чому руки мили саме в канаві? Тому що інших водойм там не було. Зазвичай біля болота копали невеличкі криниці-канавки, з яких пили воду, вгамовуючи спрагу впродовж тяжкого спекотного робочого дня.

У с. Світязькі Смоляри, щоб не бачити «гадства», читали «Отче Наш» і тричі промовити «В четвер Вознесенне».

У с. Озерськ жінки-ягідниці брали з собою «кийки» (палиці), якими шаруділи по кущах і, звертаючись до гадюк та вужів, говорили: «*Киш, киш! Я вас всіх вижену. Благовіщення було в неділю*». У даному

випадку бачимо поєднання апотропейного предмету дією (з предметом проводять певну дію) і вербальною формулою-замовлянням. Апотропеї, в яких існують вербальний і невербальний рівні, О. Левкієвська називає «вербальними ритуалами» [129: 255].

Менш поширеним є звичай згадувати дати, в які поточного року були свята Великдень, Вознесення і Трійця (вони не мають постійних дат, але завжди припадають на одні й ті ж дні): «*Ми, як заходили в ліс,*

*то завжди згадували, коли... була Паска. Це таке повір'я від того, щоб не вкусила ніяка (гадюка – А. Д.). Сього року так і так, було тоді таке й таке свято. Тоді, ну, Паска. Число називали. І тоді буде Трійця, тоді буде Вознесіння, ну, й Трійця. Оце так вітались. І так, як би лісу давали, ну, чи відповідь, ну, просто так говорили. Це таке було повір'я від того, щоб не вкусило нічого» (с. Ставок).*

У селах Вараського району вважають, що щоразу, коли йдеш до лісу, потрібно згадувати, хто останній помер в селі, тоді вуж не кусить. Хоча навіть респонденти старшого віку знають, що вуж не кусається, але застережних заходів, за традицією, все ж дотримуються: *«Кажуть, треба той, хто останній вмер споминати. В селі... Ну, кажуть, що вже не кусить. Вуж вабще не кусаєця. Не побачиш. Не, як не раз йдеш, то все споминаєш» (с. Ниговиці).*

Подекуди радять, заходячи до лісу вперше в сезоні, закрити очі і подумати про те, щоб не бачити вужів: *«Як входиш перший раз, як по ягоди, щоб не бачити того гадства... зажмурюй вочі і так подумай, щоб не бачити» (с. Голядин).*

На Чорнобильському Поліссі жінки-ягідниці, йдучи до лісу, примовляють, щоб не бачити вужів і гадюк так, як ми не бачимо мертвих: *«Знаєте, що кажуть? Як я мертвих не бачила... От мертвих ми не бачим, щоб я нічого і в лесі не бачила» (с. Луб'янка).*

На польсько-українському порубіжжі вважають, що заходячи перший раз в сезоні до лісу, слід закрити очі і подумати (загадати), щоб не бачити нічого «поганого»: *«Тіко, колись, ше мала була, ходила з дівчетами, то одна казала: Як входиш в ліс, зажмурюй вочі. Як входиш перший раз, як по ягоди, щоб не бачити того гадства, децо щоб не бачити. Зажмурюй вочі і так подумай, щоб не бачити» (с. Грабове).*

У Сарненському районі способом захисту від «недоброго» при збиранні ягід в лісі було перевертання якогось елемента одягу – хустки, фартуха тощо. Однак про таку апотропейну дію знають лише окремі респонденти дуже похилого віку: *«То то так баби старіє, прийдут да там гомонять. В нас єдна баба, така сусідка калє мене.*

*Йдем ми в ліс, а вона, до нас, таких о, девчат, каже: переворочайте на себе одяжу – чи хвартушка, чи хусточку, на другій бук перекинете, дай того, шо-небудь, аби на другу перекинути. – А я кажу, а нашо сьо, бабо, так? – Ой! Не знаєш нащо! Ничого не будеш бачити в лісі поганого... То ми хустки навиворот переворочалі і хвартушкі... То не будеш бачити, ну, всякого ... гадості не будеш бачити»* (с. Велике Вербче). Перевертання одягу є одним із способів обману «нечистої сили», щоб вона не побачила жінку, яка, заходивши до лісу, перевернула щось із одягу. Очевидно, більш давні часи, в таких випадках переодягалися, вивертаючи все навиворіт. Підтвердженням цьому можуть бути матеріали з Помор'я, де, людині, що заблукала у лісі, слід було зняти і вивернути одяг і поміняти взуття з лівої ноги на праву і навпаки [234]. Одним із способів обману «смерті» чи «хвороби» на Поліссі (як і інших районах України), була зміна / підміна імені дитини [116: 88].

Важливим апотропейним засобом в народній культурі було голе жіноче тіло. «Тілесну магію», як називала її К. Грушевська, жінки використовували і при збиранні ягід, свідченням чому є польові матеріали з Українського Полісся. Бажаний результат тут досягається двома способами: дотиком голим тілом або ж роздяганням. К. Грушевська наводить слова У. Бонсера, який вважав роздягання сильним апотропеєм при боротьбі з небезпекою (зміями, драконами), наголошуючи, що «голий переможе того, кого одягнений не подолав би» [77: 145, 147, 149].

В ході експедицій зафіксовані різні варіанти апотропейних дій із використанням голого тіла, але тільки окремих його частин. У с. Бузаки вважають, що як тільки побачиш перший раз вужа, слід підняти спідницю і показати йому голе коліно: «*Колесь моя мати казала, шо як попобачиш першого вужє, то коліно тако* (показати – А. Д.)», підсиливши апотропейну дію словами «*шоб тебе... зголело, як те коліно*». Після такої дії вужа чи гадюку не побачиш до кінця ягідного сезону.

У с. Піща на українсько-білоруському порубіжжі, щоб відігнати від себе вужів і змій, виконували такий ритуал: хрестились, піднімали край спідниці, брались рукою за голе коліно і проказували: *«Щоб зголіло, як моє коліно, все гадство сперед моїх очей»*. Тут бачимо яскравий приклад збереження давнього магічного обряду (показувати і братись за коліно), доповненого християнською ритуальною дією (хрещення). У с. Видричі голе коліно вже не показують, а використовують його як своєрідний символ при іншій апотропейній дії – спльовуванні. Побачивши при збиранні ягід вужа, слід тричі плюнути і промовити: *«Ах! Зголе тебе, як моє коліно голе!»*.

У с. Великі Цепцевичі, щоб не бачити вужів, пригадують день, на який цьогоріч випало Благовіщення, після чого вголос промовляють магічну формулу: *«Шоб... тебе виголіло, як моє голе коліно»*.

Інша частина жіночого тіла, яку оголювали, вперше побачивши вужа чи гадюку, – зад. При цьому вірили, що після виконаної дії плазунів до кінця сезону вже не побачиш. В одних селах просто піднімали спідницю, відкриваючи задню частину тіла, і показували її вужеві: *«... каже, як першого вужа побачиш, то поднімеш юбку, шоб зад голий показать. йому. То не будеш до кінца бачити... Я сама бачила колись. Думаю, баба стара, шо то вона так зробила? Та й питаюса єє. А вона каже: «Ото там вуж полез в ягоди. То треба показати, то не будеш бачить аж до кінца»»* (с. Сварині).

В інших селах апотропейну дію (показувати зад), доповнювали примовкою. У с. Малоглумчанка, побачивши вперше вужа, піднімали спідницю *«геть до гола»* і тричі промовляли: *«Який гость, така й честь!»*. При цьому спідницю три рази струшували (*«Так три рази трясне да й усе»*), ніби відганяючи вужа.

Аналогічний звичай зафіксований у с. Озерськ: *«Що робили? Знаєте шо? Колись гучили, як ходиш (по ягоди – А. Д.), да перший раз побачиш гадюку... чи вужа, чи шо, перший раз, то пробачте, звіняйте мені, звіняйте! То треба залупитиса (підняти спідницю – А. Д.) наголо. Задніцу показати йому да сказати: Шоб як у мене долонь*

гладка, щоб тебе одгладило з моїх очув, пока я житиму». Як бачимо, крім голого заду, який показували плазунам, в замовлянні згадується ще й інша частина тіла – долоня, але увага акцентується не на тому, що вона гола, а на такій ознаці як «гладенька» (чиста).

Респонденти із с. Стобихва також знають про звичай показувати вужеві оголений зад, коліно або ж дулю: «Ну, показували. Як перший раз побачиш»; «... як перший день, раз побачу, то дражнять, каже... покаже йому с...у голу!»; «Дулю показували... Задницю... Може хто й коліно показував»; «То в нас казали, що зад показати, або хоч коліно показати... Голоє. Геть поднести, щоб голе коліно». В основі звичаю також імітативна магія. Однак увага акцентується не на самому оголенні, а на тому, що людина не може побачити оголену частину: «То показують, щоб так не бачити вуже, як я не бачу своєї ж..и. Еге, так приказували»; «Щоб так, як не бачу своєї задниці, щоб я тебе (вужа – А. Д.) більше не бачила»; «С...у не бачиш, так і його не побачиш!».

У сусідньому із Стобихвою Великому Обзирі оголене тіло показували, щоб не бачити все ж вужів, а не свою частину тіла: «Колесь казали старе люде, що зобачиш вужа чи гадюку, то скень штани і піднime, скаже: Щоб тобі було так голо, як моя ж..а».

Третій варіант захисного обряду з використанням оголеного тіла – лише замовляння, яке ілюструє апотропейну дію, яка вже не виконується: «Ой! Те гадюки... Ну, бало, як побачиш уже, то кажеш: На тобі гола с..ка, щоб ти пропав, як собака» (с. Березина).

Варто також відзначити, що респонденти старшого віку зазвичай соромляться говорити про такий звичай: «Я б вам сказала, но трохи невдобно» (с. Великий Обзир); «А, то колесь, то казали, що за с..ку. Я вже так не сміла вам казати» (с. Стобиха); «То вже, гадюку як бачиш, то вже тоді кажеш... Ой! То таке я не Буду казати!» (с. Березина). Інформація про ритуал отримана або випадково, або ж як результат конкретно поставленого питання.

Як бачимо з наведених прикладів, голе тіло використовували з метою попередження небезпеки. Про таке роздягання писала К. Грушевська, зауважуючи, що роздягаючись, жінка боролася з конкретним (вогнь) або ж певним уявним (перелесник, нечистий) ворогом [77: 178]. Серед небезпек, названих дослідницею, є й лісовий дух перелесник. Однак, при збиранні ягід присутнє не повне роздягання, а лише відкриття окремих частин тіла, відкритий показ яких суспільна мораль не допускала. Очевидно, це є більш пізня трансформація апотропейної дії, що замінила повне роздягання жінки, наприклад, у господарчій магії.

В апотропейних діях із голим жіночим тілом простежуємо аналогію між дією і бажаним результатом: гола частина тіла – голо в лісі від вужів (не побачать їх). Тут знову бачимо приклад імітативної магії, коли подібне – голе тіло викликає аналогічне – голий (чистий) від «недоброго» або ж конкретно від вужів та гадюк, ліс. Подібний звичай існував на Помор'ї, де, щоб відігнати або ж обдурити «нечисту силу», жінки піднімали край сарафана, при цьому плескали долонею по голому тілу і виголошували замовляння «На, дідько! Нічого не отримаєш!» [234].

Подібні дії використовувались і в інших видах господарської магії. У матеріалах В. Кравченка із Житомирської області є відомості про те, що за голе коліно і зад бралися при висіванні моркви та редьки, при цьому примовляли, щоб морква росла «гладка, як... гола литка», а



*Експедиція Рокитне-2006. Віра  
Сукало, с. Борове*



редька «мняка, як... гола с..ка» [118: 345]. Особливо слід відмітити згадування тут саме редьки, яка в минулому була одним з основних продуктів харчування, витіснений картоплею у ХІХ ст. Це ще раз підтверджує давність названих апотропейних дій.

Локальний звичай захисту від вужів зафіксований у с. Пульмо: починаючи збирати ягоди потрібно було сказати: *«Як не бачу свого вуха щоб не бачив змія»*.

Наступні апотропеї існують переважно лише на вербальному рівні. Разом з тим слід відмітити, що окремі дослідники відносять вербальну магію до предметних апотропеїв, відзначаючи, що вона має «предметну» складову у вигляді певних слів, фраз, висловів та ін. Наголошуючи при цьому, що вербальні апотропеї часто доповнюються різноманітними фізичними діями.

У с. Видерта та Великий Обзир вважають, що побачивши вужа, нікому про це не казати, тоді надалі їх не бачитимеш. Якщо ж комусь повідомиш, то вужі зустрічатимуться постійно: *«... в нас така була привечка, щоб вже їх побачиш, першого вужє, то нікому не каже, що побачила. Бо не скажеш, то вже буде він налазити і налазити»*. *«Ну, казали, не каже нікому. Щоб не казала, що те бачила... щоб би́льш не бачити»*.

В окремих селах, побачивши першого в ягідному сезоні вужа, слід було звернутись до нього з проханням не повідомляти про це іншим плазунам і зі свого боку пообіцяти йому про нього теж нікому не говорити. Після цього можна бути впевненим, що до кінця літа / до самої зими вужів більше не зустрінеш: *«А колись мене мати учела, як побачиш першого вужа в ліси, то скажи: «Вужуку, вужуку! Не кажи вужукам, я не скажу мужикам». І ніколи його би́льш бачити не будеш. До кінця літа»* (с. Млинок). Подібні записи були зроблені в різних районах Українського Полісся: *«Вужуку, вужуку! Не кажи вужикам. А я не скажу мужикам»* (с. Запруддя); *«Вужє, вужє, не кажи вужам, я не буду казати людям»* (с. Гута); *«Господи, сохрани од всякого плазуючого, щоб нічо не бачить, щоб, сохрани, щоб все благополучно було»* (с. Городище Всцк.). У зв'язку з цим можна припустити, що такі

примовки були характерні для всього досліджуваного регіону.

Надзвичайно поширеним оберегом від всякої «нечисті» дотепер є хрещення, молитви і звернення до Бога, Божої Матінки, Святих. Окремі респонденти переконані, що зустріч з вужем чи гадюкою уготована тому, хто не звертається до Бога з проханням захисту: *«Кажуть, що, десь там приказують шось,... то не чипай вужа, то берегись, то одчепетса. То одна в нас каже: «А я похристюся, як йду в лєс да кажу, одчепетса ви од мене». А гінше, то його не бере, не христятса, не молятса, без Бога, то на тих вужа нападають, на такого»* (с. Бронне).

Найчастіше, щоб вберегтися від «поганого», жінки-ягідниці, заходячи до лісу, читають молитву «Отче Наш»: *«Канєшно, шо молілиса. «Отче наш» молілиса. Кажуть, шо як помолілиса, то шоб нічого ж не вкусіло. От поганого»* (с. Старе Село). Іноді молитву повторюють кілька разів. У с. Сергіївка, наприклад, «Отче наш» проказують дев'ять разів. Іноді молитву поєднують з різними вербальними формулами, спрямованими на захист від «лісової тварі». У селі (с. Лука), щоб не бачити вужів і гадюк, заходячи до лісу, слід помолитися «Отче Наш» і тричі проказати: *«Боже, одпусти! Боже, одпусти! Боже, одпусти!»*. Вірять, що після цього *«... там можеш спокійно ходить і ніхто тебе не вкусить... і нічого ти не побачиш»* (с. Лука). У с. Боровне після молитви «Отче Наш» говорили: *«Іду в лєс, мені стежки і дороги, а всякий тварі лісовий пеньки і колоди»*, тобто, щоб вужі і гадюки знали своє місце і не чіпали людей на їхніх дорогах.

Подекуди, щоб не бачити вужів, промовляли молитву до Животворящого (Чесного) хреста «Нехай воскресне Бог»: *«... завжди нам казали, от мати покойна, свекруха моя. Я, каже, йду в лєс, і каже «Да воскресні Бог» говору. І я, каже, тоді вужів не бачу»* (с. Велимче); *«Ну, яки молитви? «Да воскреснет Бог». Кажуть, шо іще живий, помоц Всевишнього. Таки молитви. То, якщо йти, то треба помолитися і не будеш бачити його»* (с. Зелене).

Найчастіше, з проханням захисту, до Бога звертались не спеціальними молитвами, а простими словами, висловлюючи прохання

захистити від вужів, «погані», «паскудства», «нечистої сили», щоб в лісі не бачити вужів і гадюк, щоб «не прикасалось», минало, щоб Господь «не наніс» нічого поганого, а «послав» тільки те, за чим прийшли:

—«Казали, Господі, обчесть мене. То така мова була... Шоб боком пушов од нас. Отакі слова о» (с. Грудки);

—«І коли ми приходимо в лес... Молімоса Богу і просимо Бога, шоб нас Бог уберег од вужов, од грому, об всякої стіхеї ... таке в нас було заведене... І мі всьо, мі повсєгда і по сьогоднішній день, коли я йду в лес перший раз, я молюса Богу і дорогою молюса. І, слава Богу, я ось проходила, ну й ще до которого часу я не бачила погані. Не бачила, чесно кажу. Не бачила» (с. Борове);

—«А шо казали? – Господи, помози, да сохрани од усякої погані. Бо ж у лесі повзає все. Попросим Бога да й так» (с. Сновидовичі);

—«Таке я знаю. Я то сама себе, то так й кажу, шо очищай, Господі, очищай мнє од паскудства, я його називаю. Од паскудства очищай мнє, шоб я з їм не стречалас. Та таке сама собі подумаю» (с. Блажове);

—«Хай Бог очищає всіх, мір Божий, да й нам, шоб нічого нігде. І погань є, тож таке діло, все» (с. Вежиця);

—«Моя доненько, я їх і боюся тих гадюков, і вужей тиїх боюса, але я кажу: Господі! Дай мнє добре, шоб було мнє чисто, й хвайно, і свободно, шоб я ніде нічого не бачила!» (с. Великі Озера);

—«Кажем: Господі! Нечисту силу оджени. Шоб не бачить вужа да гадюки» (с. Великий Мидськ).

У с. Маринин аналогічні прохання захисту під час збирання ягід адресували Іванові Хрестителю: «Просила: Іване Хрестітелю, очисть лес, очисть, шоб ни до кого нічого не вилазило».

Зафіксовані і спеціальні замовляння від вужів, гадюк та ін.:

– «... така є молитва, читаєтса... От примерно: «Іду в ліс у понеділок. Ісус Христос попереду. Божя Мати всередини. Я йду за їми. Шоб я не бачила перед собою нічого. Шоб поперод була Божя Мати і Ісус Христос Спаситель!» Отакеє» (с. Вовчиці);

– «... є молитва така: «Усяка льва і змея, яка на мья упова, шоб она мене не бачила і я єє не бачила. То є така молитва. Воскресная... Льва і змея, яка на мья упова». Вона довга така молитва. То такую молитву переказуємо. «Отче наш!» да й, як хто знає. А хто не знає, той так» (с. Переходичі);

– «Будте ви, ужи і гадюки, як вовк, шоб на хрищону, на рождьону Гапку вам рот замовк. Святим Юриєм не замишляю, токо на вужов, на гадюк і на Соцко Данила затинку затиною. Бо вона (гадюка – А. Д.) зветься Соцка Катерина, а он (вуж – А. Д.) Соцкий Данил, о. Отаке, доченько» (с. Залав'я).

Свідченням того, що всі ці замовляння поступово забуваються, є інформація респондентів не тільки молодих, а й похилого віку про те, що вони чули, як старші жінки говорили різні «молитви» проти вужів, але самі їх уже не знають і повторити не можуть, тільки переповідають основний зміст:

– «Знаєте, як ідеши у ліс, то... такеє баби стариши,... то такую молитвочку говорили. І коб на якого звіра не наступити. Не звіра, а яку змію не наступити. То такую молитвочку од гадюки. То таке було» (с. Радове);

– «Стариши жинки молилися. Так. Шоб гадюки минали, вужи минали. А, Господі, теє, Господі і те пошли нам, шоб ми, по що ми прийшли в ліс. По що ми прийшли, то нам посилай, Господи. А теє хай нас минає» (с. Городець).

Інформацію, якою володіють респонденти, вони отримали від своїх бабусь, матерів: «... нас матере то учілі» (с. Борове). Окремі часто заявляють, що вони цього не знають, але щось чули від людей старшого віку: «Мині мати так розказувала. Я ж не знаю» (с. Вовчиці). Чимало цікавої інформації записано від Катерини Сороки

(1962 р. н.) (с. Видричі), яка практично на всі питання відповідала, що вона цього не знає, а от від такої то баби чула те і те: *«То нам тут... Така баба була, що все знала. Мартоха. Ото вона міні... розказувала оце во все... От ше тамо в нас баба біля медпункту жила, Маглиха та, тоже все знала... Колесь в нас така Гілеха... то вже ж прийдемо, то вже ж посадить, то вже ж попорозказує... дітьом тим во, малем. Запам'ятовується такє».*



*Експедиція Стобихва-2010. Любов Гривенець із донькою Марією Гривенець, с. Стобихва*

Показовим у плані передачі інформації матерями своїм дітям є інтерв'ю із Любов'ю Гривенець (1925 р. н.) та її донькою Марією Гривенець (1946 р. н.) із с. Стобихва, яка постійно нагадувала мамі те, про що свого часу від неї й дізналася. Правда окремі звичаї вже не могли докладно пояснити обоє, зокрема,

про дії з хроном як спосіб захисту від вужів: *«[А. Д. А щоб хрін свячений брати?] Л. Г. Ничого не казали. – М. Г. Чом нє, мамо? Казали. – Л. Г. Казали? – М. Г. Шо треба святети хрін. Тільки я вже не знаю, чи то вужови показати, чи то хрін так ... Ну, і кажуть, то не бачитимеш вужа. Свяченого хрону, посвятети. – Л. Г. Ото я не чула такого. – М. Г. Шо то? Ви самі казали. – Л. Г. Сама казала? Я багато позабувала. Вже, знаєте, года. Ше так, ше й так добре».*

Деякі ж респонденти навіть старшого віку, відзначали що вони не знають, з якими словами звертатись до Бога, Святих та ін. за допомогою із-за того, що відповідну інформацію вже не отримали від своїх матерів. Марина Сич (1929 р. н.) повідомила: *«Которіє йдуть уже в ліс, то помолятса, шоб не бачить, шоб не прикасаласа... А от я*

*не навчилась сама, мати не навчила»* (с. Кисоричі). Практично аналогічну інформацію подала Степанида Лодзинська (1936 р. н.): *«І этого я не знаю... нищо ето не знаю. Були стари люди, то правда, шо вони, ми в їх сами дещо чули. Но нема, к сожаленію»* (с. Ниговищі).

Ще один превентивний засіб проти вужів та гадюк – щоб не побачити, не можна навіть згадувати і думати про них. А розповіді про зустріч людини з плазунами могли закінчитися й трагічно – люди так лякалися, що помирали на місці [117: 137–138]. Інші ж, після того, як вуж лише торкався їхньої ноги, так лякалися, що мало не втрачали можливість пересуватися: *«... шла через той бродок, задерла голову, не бачу ниц, шо там под ногами. А вин (вуж – А. Д.) мене як поплів, ете ніщо холоднее такеє о, як оплело по ногах. Я ще вернула, то як побачила! А воно отаке! Як од мене да туди он. Отаким зілля. Полізло. То я ледь зайшла до теї сестри. Я так злякалася. Коб я його, як бігла да не бачила. То таке діло. А то побачила, страхнулася. Все мої ноги, місця не бачила. Да зайшла, да кажу, от я злякалася. То коб я сестри сказала, шо вельми злякалася... То там же люди є, тоб пошептали, да воно б і пройшло. А я так ледь засунулася до хати. То така гарачка мене взяла. Не тут споминаючи. І вколи мене не беруть. Ничого мене не бере. Ни таблетки. Отак би огонь горить. Да то пошла до людей, засунулася, да давай зговоряти люди, да то пройшло. От як»* (с. Серники).

На питання що робили, коли все ж таки уникнути зустрічі із вужами чи гадюками не вдалось, респонденти пропонують чотири варіанти дій. Одні вважають, що зустрівши вужа чи гадюку, то для того, щоб вберегтися від них, потрібно «перехреститися три рази» (с. Городище Всцк.). Інші наголошують, щоб плазуни не накоїли людині біди, їх слід оминати, не чіпаючи:

–*«Воне міні ничого не роблять плохого, я їм ничого не робела. Я й пушла, поминула і всьо»* (с. Полиці К–К);

–*«Тільки казали старії якись, старими жонками, чи бабами, вже такими, що не чипайте, не забивайте этого, як де побачите вужа, чи гадину, чи що. То, йди, обмини і ничого. Хай собі*

воно сикає» (с. Комори);

—«То колесь тех вужів ... в нас така була привечка, щоб вже їх побачили, першого вужє, то нікому не каже, що побачила. Бо но скажеш, то вже буде вин налазити і налазити» (с. Видерта).

У с. Великий Обзир побачивши вужа, йому потрібно було показати частину оголеного тіла, попросити вужа не чіпати і теж про це нікому не говорити: «Так показати задніцу голу... Ой, вуж! Йди собі з Богом! Не зачипай нас, а ми тебе не зачипатимо... І не каже нікому».

Окремі респонденти переконані, що при зустрічі з плазунами їх потрібно забити навіть незважаючи на великий страх, який здебільшого відчують жінки-ягідниці. При цьому, одні вважають, що так потрібно робити щоразу, як зустрінеш гадюку: «Як побачать, то б'ють» (с. Кам'яне); «Я її заб'ю. Я єї не пускала. Києм яким небуть. Бачила. Вбивала». Але при цьому зауважують, що «хай Бог милує» від таких дій (с. Воронки). А інші переконані, що вбивати плазунів слід лише при першій з ними зустрічі у сезоні: «Мині мати так розказувала. Я ж не знаю. Но я перший раз, як піду у ліс і побачу вужа, я їх боюса! Но я должна його забити!» (с. Вовчиці); «І коли ми перший раз, котора з нашеї партії (групи жінок – А. Д.) побачить вужа, і ми все його б'єм. Палкою. Ми все його б'єм, щоб они нам не надавалиса (показувалися – А. Д.) бильше на очи. Да» (с. Борове); «Слухай, на сєє ничо не знаю. Я тико... вужі ранче бела» (с. Річиця Квл.).

Варто зауважити, що ставлення до вужа в традиційній культурі українців було двояким. На Західному Поліссі вуж є покровителем дому, домовиком, приносить щастя в дім, в якому живе. Поліщуки, проживаючи на заболочених територіях, тисячоліттями співіснували з цими незмінними супутниками Полісся. Часто вважали їх присутність біля хати своєю безпекою, вірячи, що вужі не вживаються з гадюками. А отже – є вуж, немає гадюк. І це вселяло певний спокій [117: 138–139].

Як мешканець лісу, вуж все ж таки викликає неприємні почуття: «О! Вуж велике діло. Страшеніє» (с. Серники); «І тоже, як ми одного

*разу на клейонках обідали,... і под клейонкою... То тоже, ми тоді так перелякалися»* (с. Чабель). Про це пише й О. Кондратович – коли вона в дитинстві ходила в урочище Лють за малиною, то «страх наступити на гадюку чи вужа не покидав ні на мить» [117: 139].

При цьому мешканці Полісся знають, що вуж не кусається і жодної шкоди людині не завдає («*Не кусали. Скільки раз наступав, но мене не кусали»* (с. Хотешів), тому вважають, що його не потрібно чіпати: «*Кажуть, що не мона вужа бити»* (с. Осова Срн.); «*В нас тільки знають, що вужика, то каже, не бити, не мона його бить, вон не кусається. Якщо ти його не зачипиш, то вон тебе не буде чипать... вужика залишити живим. Бо вон не кусається»* (с. Вітковичі).

Більшість респондентів переконані, що кусається і нападає на людину лише гадюка, тому зустрічі з нею дуже бояться: «*... і я у мосі побачила гадюку... така вобше страшна. І я як побачила – всьо! Я вже ягід... не брала. Вже мені туди недобре... І сказала, що я повек... по їх не піду. Але потом я відійшла від його. Ото в мене був такий страх»* (с. Чабель). Попри надзвичайну боязнь зустріти плазуна, мешканці Полісся все ж вважають, що побачивши його в лісі, слід забити: «*А гадюку, то кажуть, мона бить. Її не треба кидать, бо... накидається на людину»* (с. Вітковичі).

Респондентам відомі непоодинокі випадки, коли гадюки кусали людей:

–«*Навіть й мене вкусила... Да вкусила тут мене, за ногу»*  
(с. Томашгород);

–«*... боялися. В душі просили Бога, щоб Бог не наніс (погані – А. Д.). Бо були випадки таке, що й кусали людей»*  
(с. Перекалє);

–«*Ну, в нас один чоловік пошов, на коленах збирав і вкусило... гадюка, за колєно»* (с. Балашівка).

Мешканці Полісся володіли багатим досвідом лікування людей, яких вкусили гадюки: перев'язували ногу, прикладали жаб, кисле молоко, сироватку, подорожник [117: 140]:



–«... і вкусила її гадюка. Привезле її додому... бо больниці не було тогде ше... Не було, да, больниці... вже вона кончалася, здається. Так нога зробелася, така нога!... вже полопалася... вже сеня була... кєслим молоком безперестанок теж обкладали. Висихало. Те молоко положиш на шматку, наллєш молоко, і за п'єть минут сухє робитьсє... те молоко» (с. Нуйно);

–«Перев'язували, шоб до серця не йшло... Бо то же за Польци. Таких лекув не було. Так не лєчили, як тепер вже, в больниці. А то такого не було. Перев'язали ногу... То збиралі жаби, тєє такє во, до ноги клала і кисле молоко дєржала ногу... Жаби тєє на покоси ходили збирали. Приклали до ноги. Воно витягало» (с. Томашгород).

Значну роль при лікуванні після укусів гадюки відігравала лікувальна магія. Жінки, які досконало володіли методикою зговорювання укусів, були не рідкістю на Поліссі [117: 140–141]. Тому хворого одразу везли до місцевих знахарів, після «шептанья» яких нога стухала, а гадюка показувалася під шкірою: «...але баби шєпталі, а вона така виматалася на нозі, так як вона є, така показалася» (с. Томашгород); «... на Пудцир'ї (назва села – А. Д.) була жинка, то возели її тудя. Зговорели і одразу ї полегшало і заснула. І стала нога одтухати». Респондент наголошує, що й пізніше, як тільки ставало дуже спекотно, то гадюка показувалась на укушеній нозі: «То як тако жарко... було ... то отут во на лєтци, сюда, до коліна, так і лєжєть, вона полностью, гадюка... вже ходєла, вже й не рик і не два було! А нагриєтьсє, так як ото тепер літо, і тако, глєнь, як чєста нога, і так лєжєть... сюда, до коліна,... просто така зелєна. За шкурою. Довго було так» (с. Нуйно).

У с. Залав'я записано замовляння від укусу гадюки: «Дєсь-нєдєсь на синьом мори стоїть груша, на груши кровать, на кроваті – перина, золотя кора, а сребнє насєннє. Заказую тобє, Соцкий Данило (так називають вужа – А. Д.), героїм, збєри все своє гадєв'є і закажи: і старом і малом і кривом і слєпом і моховом і куповом і лєтучом і

*бегучом, і красном і полосастом. Шкури не напинати, крові не бунтовати, пити-єсти не застужати. Господи, приступи і кав'ядинку зачисти. Шкури не напинать крові не бунтовать пити-єсти не застужать. Отаке... Я і так, на вужа переказую, і од гадюки переказую... Так, доченько. Говораю, виговораю».*

Траплялося, що в результаті укусу гадюки людина, не отримавши вчасно допомогу, помирала: *«В нас одну жінку закусила гадюка. Да. Вкусила і вона померла. Всьо. Молода жінка. Да. Бо в нас по болоту, як ходять, там гадюк повно. І в етому роци було гадюк повно... Ягоди є, але не можна зайти, потому шо там гадюки»* (с. Немовичі).

Сьогодні респонденти по-різному характеризують ситуацію з наявністю вужів та гадюк. Хтось пам'ятає про страх від зустрічі з ними лише з розповідей матерів, відзначаючи, що сьогодні цих плазунів можна побачити рідко: *«То ж було страшне! Я ж кажу, мати пам'ятає.*



*Експедиція Ратне-2011, с. Межисить*

*Як утекали од гадюк. А я вже їх не бачила»* (с. Великі Цепцевичі). Інші ж, навпаки, говорять про значне збільшення зміїв в останні десятиріччя (*«Воно й тетерка ше... більш є, як колесь»* (с. Грудки), що, на їх думку, викликане змінами економічної ситуації в селах: скорочення оброблюваних земель (*«В нас гадості багато. Тепер... не кроплять, ничого. Та завелося вужів та тих. Гадості»*), зменшенням кількості худоби (*«Но колесьа менше гадості було. Бо більше худоби тримали і більше проходимий ліс був»* (с. Полиці К-К); занепад сіл (*«Топіро як пустка тут, село. Тико вужі лазять!»*) (с. Стобихва) та ін. У зв'язку зі збільшенням чисельності зміїв, вони все частіше з'являються у селах і навіть у житлах: *«Ох! Не говорите! Зара в нас по селі воне лазять. Так,*

*перебралися з ліса в село. [А. Д. А чого?] А Бог є знає! Вже не знають і стари нічого. Уже о, по дорози тут у нас, і при вході бачили, і на пориг прилазять. Уже багато по селі попрілазило вужів» (с. Хотешів).*

Таким чином, можна виділити кілька груп індивідуальних апотропеїв, що використовувалися для захисту від «шкідливих сил» при збиранні ягід: предметні апотропеї (хліб, рослини), особливо посвячені, як один із способів «сакралізації простору»; апотропейні дії (вмивання, перевертання одягу, торкання частин голого тіла та ін.); апотропейні заборони (не працювати з нитками у свята); кількісні (три, дев'ять разів) та якісні (різкий запах) характеристики як апотропеї; вербальні апотропеї (прохання, звернення), що супроводжували предметні апотропеї та апотропейні дії і використовувалися самостійно.

### **3.9. Ритуальні дії по завершенні ягідного сезону**

Всі етапи праці ягідниць супроводжувалися виконанням певних ритуальних дій та виголошуванням певних вербально-магічних формул, що мали сприяти успіху у праці, захищати від всього «недоброго» й «лихого» та ін. Усталені норми поведінки ягідниць характерні і для завершення кожного ягідного дня та ягідного сезону. Зважаючи на те, що ягодами на Правобережному Поліссі, за винятком окремих сіл Рокитнівщини і Дубровиччини, називають зазвичай чорниці, то й хронологічні межі «ягідного сезону» визначаються початком їх досягання і завершенням збирання. «Ягідний день» – це час від входу вранці до лісу і до виходу увечері з нього із зібраними ягодами.

У звичаях, пов'язаних із завершенням ягідного дня, на перше місце тут виходить подяка Богові за допомогу, сприяння у збиранні ягід. Адже щоранку, прийшовши до лісу, жінки-ягідниці намагалися

заручитись підтримкою Господа, тому просили у Нього допомоги. Увечері ж дякували Богові. Звернення за допомогою до Господа характерне для традиційної культури українців. Без таких звертань не обходилася жодна побутова чи обрядова дія [115: 244–249]. У Бога просили допомоги і дякували Йому за отриману благодать:

–«*Ой, дітки! То так вечно. І Богови дякуємо і, і цього, і Бога молимо, щоб Господь давав здоров'є. Але то Божя сила, як не є*» (с. Пнівне);

–«*Ну, благодару, Господи, що більш допоміг міні ягодок набрати чи там, ну люблю роботу, як я роблю там. Чи я жну, чи я що роблю, чи копаю: Ой, Господи, поможе!. Ага, вже я кончила ту роботу: Слава, Богу, що ти міні поміг. Господи, дякую тобі Богу за допомогу, що ти міні. Але допоможє, Боже, на сю невку, ше й на другу невку вірне селку!*» (с. Великий Обзир);

–«*Тож стариши люде, большеństwo, все кажуть: Ой! Дякувати Богу за допомогу! То за всяку роботу. Тако, зробите та й: Дякувати Богу за допомогу*» (с. Сошичне).

Кожний день, проведений у лісі за ягодами, жінки-ягідниці завершували певними вербальними формулами, які можна розділити на кілька груп. Першу, найбільш численну групу, складають примовки у яких відображається подяка Господові за допомогу у збиранні ягід:

– «*О! В Бога просимо, і як начинаємо, і як кончаємо. – А як кончаєм, то благодарим Богу, о... То благодарим Господу за дар Божий, за ягодкі. Шо нам допомог набрать*» (с. Сварині);

– «*Як йшли додом: Дякую, Господу-Богу, що набрала*» (с. Маринин);

– «*Казали: Господи, дякую тобі! Слава Богу, що набрали! Да, додом як*» (с. Красностав);

– «*А що ж казали? – Слава, Богу, що Господь допомог, да набрали*» (с. Сновидовичі );

– «*Дякую Богу, що Бог помог*» (с. Дроздинь);

– «*А вже ідом додом, то кажем: «Господі, велика тобі хвала і слава за те, що ти помог да ми набрали»»; «Каждий день,*

- каждий раз, як набираєм, да благословім Бога: Слава Богу. Починаєм брати, помози, а як кончаєм, то: Слава Богу, що набрали. За помоч» (с. Глинне);
- «А як додому йшли то подякують Богу, що ти помог набрать» (с. Карпилівка);
  - «Благодарю, Боже, тобі за помоз, що Ти поміг!» (с. Бишляк);
  - «А от ходилі вже, як набрали ягод, то вже: Дякую Тобі, Господи, що Ти нам допомог»; «А як з лісу йдемо, то вже дякують Господу Богу, що набрали. І до хати» (с. Грицьки);
  - «Набереш отак, багато, повне ведерце, то там, от: Слава, Богу за помозу, що нам поміг набрать... ягод» (с. Люхча);
  - «Ну, благодарю Господа небесного! Шо Господь допоміг, дав сили, дав всього доброго... Ой, канєшно, просять Бога» (с. Морочне);
  - «То то закінчувати, Бога благодарили за теє» (с. Перекалле);
  - «Слава Богу, що набрала, що Бог помог, за помоз дякуєм Богу» (с. Бронне);
  - «Дякувати Богови, що пособив набрати» (с. Видричі);
  - «Ну, йдемо додому... – Слава Богу, за те, що ме понабирали ягодок... та й пішле» (с. Річиця Квл.);
  - «Ой, дякую Богу, що набрали» (с. Березове);
  - «Спасібо Богови, що ми набрали, що ми йдем не в порожні, да несимо вже, що в нас є прибуток» (с. Малі Телковичі);
  - «Дякую тобі, Господи, за твою допомогу» (с. Яполоть);
  - «Благодару Господу за це, за деньочка й шо ти мне допомог. Сили дай» (с. Тишиця).

До другої групи віднесемо вербальні формули, також звернені до Бога, в яких жінки дякували Богу за ягоди, що дозволив, дав сили і здоров'я їх назбирати: «Дякуємо Господу Богу. Як набрав ягід, то дякують Богу, що дозволив набрать» (с. Вітковичі); «Ну, дякую Богу за ягоди» (с. Великий Мидськ).

Третю групу складають подячні формули за те, що Бог дав сили, щоб назбирати ягід:

- *«То: Благодарю тебе, Господи, що ти сили (дав – А. Д.). Дякую тобі»* (с. Глинне);
- *«Ну аякже. Просиш Бога, щоб і помог набрать. Шоб і донести. Шоб і сила була»* (с. Хотин);
- *«Іду додому: Дякую тобі, Боже, що ти дав мнє сили, здоров'я, да я набрала, да йду здорова додому»* (с. Томашгород).

У кількох селах до Бога зверталися з проханням повернути втрачену за день силу. У с. Гірки дякували лісові, Богові і тільки потім просили повернути силу. У с. Серники промовляли: *«Дякую Богу за все. Верни, Боже, силку, до хати зайти»*.

На Сарненщині жінки висловлювали подяку за Божу благодать під час перебування в лісі: *«А як додом: Слава тобі, Господи, що дєнь перебулі в міре, в терпєнні, в спасєнні, в любові твоей»* (с. Кам'яне); *«Ну, дякували Богу, що Бог помог нам насобірать. Кажем: Господі, благодарим тебе, да той дєньочок, що нас в цєлості, сохрєнності провьов з нами. То дякували Богу. Аякже»* (с. Старе Село).

У с. Велике Вербче ягідниці дякували Богу, що нічого поганого в лісі впродовж дня не бачили: *«А як ідем, як ідем додому: Слава Богу ... дякувать Богу ... що нічого не бачилі. Шо ідем додому, шо благополучно вийшли з лісу»*.



*Експедиція Камінь-Каширський-2014,  
с. Мельники-Мостище*

Найпоширенішою подячною вербальною формулою наприкінці ягідного дня була примовка «Дякую Богу за допомогу» або ж «Спасібо Богу за допомогу», характерна для всіх обстежених сіл:

- *«Спасібо Богу за допомогу. То й пушли. Це три слові треба казати. Три слові, дітки, треба казати. Як кончаєш, як починаєш, от. То те такє. Потрошку треба казати тако, потрошку. Три рази шоб було»* (с. Малахівка);
- *«Спасібо Богу за помогу»* (с. Великий Обзир).

Окремо слід виділити примовки, основна тема яких подяка Богові за те, що знайшли добрі ягідники, що, в свою чергу, сприяло успішному збиранню ягід. У с. Поліське примовляли: *«Як добри ягоди найдеш, да набереш то кажуть: О, слава Богу, шо ми набрали да ягоди добри нашли. Да й такє»*.

Особливу увагу приділяли й тому місцю, де збирали ягоди, особливо, якщо збирали на одному місці впродовж цілого дня, та місцю, де стояли коробки з ягодами. У с. Тур хрестили місце, де стояли кошики і примовляли: *«Дай, Боже, шоб там, де ми сиділи, ангели сіли»*. У с. Жиричі хрестили – місця, де збирали ягоди і бажали тут сісти ангелові. У с. Озерськ, завершивши збирання ягід, також промовляли: *«Шоб на цьому місці янголику сісти»*. У с. Велимче *«Як в одному місци брали і йшли додом, то казали: На нашому місци Богови сісти... Да! Де кошелі стояли... Як свої забирає кошелі»*.

У с. Хиночі збереглись вірування про Деметру – міфічну особу у віданні якої перебуває ліс. Саме їй дякували наприкінці дня, що дозволила назбирати ягід: *«Ліс у Деметри. Дякую тобі, що ти дозволила мені набрати там ягід з лісу. То я так часто стою й думаю. Думаю, я, може, не язичниця така, але Богові подякувати за все. І попросити Бога, шоб вродило. Язик же ж не одпаде»*.

В окремих примовках той, кому дякували за зібрані ягоди, не ідентифікується: *«Да казали: Спасібо, шо набрали»* (с. Возлякове);

Хоч і в незначній кількості, однак у селах Правобережного Полісся збереглися ще й вербальні формули, побудовані на шанобливому ставленні до природи: подяка лісові, ягідникові, ягодам,

які, в даному випадку, виступають як живі істоти. Адже все, що знаходилося за межами населеного пункту, дому, особливо ліс, наші предки вважали чужим, населеним невідомими істотами, із своїм своєрідним життєвим укладом, порушення якого могло мати негативні наслідки для людини. Тому у традиційній культурі українців, у тому числі і в звичаях збирання ягід, збереглося чимало ритуальних дій, спрямованих на пошанування лісу та його «мешканців». У ряді сіл зафіксовані примовки у яких подяка за зібрані ягоди висловлюється Господу Богу, Божій Матері, лісові і ягіднику:

- *«А як з лесу, ну тоже дякуєм. Дякуєм Богу, Матер Божой, шо ми набрали ягоди, й лесочку, й ягодничку»* (с. Красностав);
- *«Ну, дякую, Богу, аякже, то казалі, й тепер кажомо й казалі: Дякую Богу, шо був, вродів да годує нас. І лес годує»* (с. Блажове);
- *«Спасібо етому лісу, спасібо Богу, шо нам вислав... таку вже допомогу»* (с. Осова Срн.);
- *«Спасібо лесу за дар Божий»* (с. Запілля);
- *«Дякували лісу, дякували Богу, шо нас, ну, благополучно все, і лісу за ягоди. Дякували лісу за ягоди»* (с. Ставок).

Подекуди ще збереглися реліктові явища давнього світобачення мешканців Полісся, що виражаються у звертаннях до лісу, ягіднику та ягід, вітання і прощання з лісом, побажання йому доброї ночі та ін.

У багатьох селах жінки-ягідниці увечері прощалися з лісом, бажаючи йому доброго здоров'я, і одночасно зверталися до ягід, щоб ті були здорові, росли великими і солодкими: *«Скажем: Будь здоров, шоб завтра ше прийду!»* (с. Березина); *«Бувай здоровий, лісу-лісочку! Готуй нам ягудке на завтра, на позавтра і на всьой час! Ростіть, ягудке, вилекі і сулодки!»* (с. Кримне) [106 Джерела]; *«Оставайтесь здоровиньки. Бувайте здорови, ягудойки. Бувайте здорови»* (с. Грудки). У с. Згорани, звертаючись до ягідки, промовляли: *«Щоб була така велика ягудка, як красне сонечко»*.

Звертання до ягід, лісу характерні і для циклу ягідних пісень, характерних для Західного Полісся: *«Оставайтесь, всі ягудке, з*



листом, / Ой бо ми йдемо дододомойку з користом. / А тобі, бору, зіллічко, коріннячко, / А нам, молодим, дай, Біг, на здоров'їчко. / А тобі, бору, ягудке родити, / А нам, молодим, по ягудке ходити» [105: 103]; «Оставайтесь, ягудочки, у бору, / Бо ме ідем зараннєчка додому» (с. Велимче); «Ой хувайтесь, ягудке, пуподлистю, / Бо ми йдемо дододомойку з куристю. / Ой хувайтесь, ягудке, чурненько, / Бо вже наши коробойке пувненькі».

У с. Мельниця по завершенні ягідного дня вклонялись лісу. У с. Доросині та с. Купичів дякували лісові за щедрі дари. Інколи лісу бажали доброї ночі: «Казали: Добраноч, лєсу! Спокойно спи. Дай йшли» (с. Друхів) і висловлювали надію ще прийти за ягодами: «Дай, Боже, ще повернутися і ягуд назбирати» (с. Згорани).

У с. Березове проказували вербальну формулу, якою символічно бажали доброї ночі збирацькій справі загалом, щоб наступного дня вона не стала надто набридливою для жінок-ягідниць: «Добраноч, дєло, шоб взавтра не надоєло... Ше маті їх так казала».

У с. Згорани, коли вже йшли з лісу додому, кидали через плече палицю, щоб спина не боліла після збирання ягід і наступного ранку, коли знову прийдеш по ягоди. Тут простежується аналогія із жнивими, коли наприкінці робочого дня жінки кидали позад себе серпа, щоб спина не боліла.

Вирушаючи з тяжкою ношею з лісу додому, жінки-ягідниці звертались до Бога з проханням, дати їм щасливу дорогу: «Ось, вже наберуть і кажуть: Дай, Боже, щаслевеньку дорожку, шоб легко занесте. Такє во» – (с. Бронне); «Спасібо Богу за добру дорогу. Да й пошли додому» (с. Малахівка).

Окремо варто виділити примовки з проханням допомогти дійти додому, спрямовані переважно Господові і Божій Матері:

- «А як з лєсу... – Поможи нам, Господи Боже, Мати, Царица Небесна, додому прийти» (с. Красностав);
- «... дай помози – (Боже – А. Д.) додому дойти» (с. Карпилівка);
- «Ну каже: Господи! Донесе нас до хати. То то так» (с. Волиця);
- «Господі, занеси!» (с. Видричі);

- «Господі поможу додому дойти» (с. Великі Озера);
- «Господі Боже, поможу зайті вже. Шоб Бог вже помог зайті додом»; – «Дай, Боже, занести додому!» (с. Кам'яне).

Побутували й численні прохання, звернені до Бога, занести ягоди додому:

- «Наберем ту коробку да й: Господі, поможу нам і до хати донести»; – «Наберем ту коробку да й: Господі, поможу нам і до хати донести» (с. Мушня);
- «Господі! Занеси додому!» (с. Вежиця);
- «Господи! Занеси до хати. Як багато наберем... Господи, поможу занести їх» (с. Серники);
- «І, Господи, до хати йдемо, такі повні кошелічки... і вже кажемо, не я, а всі так: Господи, занеси. Кожен раз казали» (с. Перекалє);
- «Слава Богу! Несем трохи... Поможу, Боже, святиє ангели, поможіте, приступіте, поможіте. Казали нівжеж!» (с. Вичівка);
- «А топіру перехрестимоса, да: Господи, занеси додому» (с. Новосілля);
- «Йдем додому, то шо? Господи, небесний! Коб занести додому» (с. Вовчиці);
- «... перехрестелися, – Господи, донесе додому!» (с. Видерта);
- «Господі, поможу набраті да й додому занесі. Шоб було додому, заньос до хати» (с. Кам'яне);
- «Господи-Боже, поможу занести» (с. Бистричі).

Подекуди у Бога просили сили занести ягоди додому, діточок нагодувати та ще й вдало їх продати:

- «... да, Господи, занести додому дай сили, до хати» (с. Сновидовичі);
- «Дай, Боже спожети і... Якось ще казали... Донесте! Донесте! Дай нам, Боже, донесте і діточок нагодувати. Тако о» (с. Велимче);

- *«Завтра коби як повезти, і повезти да продать. Таке ж балакаєм ми между собою. Не по одна ж іде, ідем нескілько, да от і гомонимо, коб Бог дав завтра, да як»* (с. Топільня);
- *«І до хати занести. Ше й в радості продать»* (с. Блажове).

І звичайно ж, звертались до Бога з проханням, щоб дав сили і завтра збирати ягоди: *«Ше дай, Боже, шоб ше завтра. Ше щоб завтра (збирати – А. Д.)»* (с. Томашгород).

У багатьох селах зафіксовані примовки, проєктовані на легку і швидку дорогу з ягодами додому. Ця швидка і легка дорога передається такими формулами: доріжка «як курача нижка», «комарова нижка», «легка ніжка». Іноді легка дорога має – поєднуватись із «заячим бігом» та «вовчою силою». В окремих селах у таких примовках використовується ще й звернення до Бога, який і має все це забезпечити:

- *«Шоб те, йдемо вже, вбрали коробке теї на плечи, та й кажемо: Коротайся, доріжка, як курача нижка!... Шоб швидше додому йти»* (с. Нуйно);
- *«Дай, Боже, добру доружку, комарову нужку»* (с. Тишиця);
- *«Помолітиса, треба казать... я вже й забула. Якось, доружка на комарову нужку, шоб не болілі ножки! – якось так приказувалі, – і шоб чиста доружка, шоб гадюки ніде не побачить, шоб не хочетса, шоб таке, отаке приказувалі. Ну, але я вже позабувала... – То вже: Дай, Боже, доружку на кумаруву нужку, шоб гарно зайті до хати, льогко й добре! Ну. То то шо то вона, комарова ножка»* (с. Залужжя);
- *«А як набрали, то йшли додому, да казали: Поздоров, Боже, Левка, шоб була ніжка легка!»* (с. Сварицевичі);
- *«... да й набереш ягод, да вже й приказиває себе: Дай мнє, Боже дорожку, кумарову ножку, а вовчу бєгу, а медведьову силу, шоб я не вгадала, колі з своєми ягодками додому забегу. Господи, благослови мене й занеси, о... Спасібо Богу. Так. Спасіба Богу»* (с. Блажове);

- *«Перехрестимса, скажем: Коротай, Боже, дорожку, на кумарову ножку»* (с. Малі Телковичі);
- *«Богові дякували. Дякую, Богу, за спор! Господи! Дай нам сили! Скороти нам нашу дорожку на кумарову ножку! На кумарову ножку скороти, Боже, дорожку. Й дай нам сили дойти скоренько додому. І всьо. Така. В нас така була, шо така вона, і повсегда, і тепера така традиція. Ну, молодьож, то може й нема сього. А в нас, пожиліх людей, то такі колісь, як нас матере учілі, то й ми теперечка так кажемо. Господі, дай сілі! Скороти нашу дорожку на кумарову ножку! Шоб легко й скоро дойти»* (с. Борове);
- *«І як ідеши уже додому, вже там, то вже говориши: Господі! Благодарю тебе. Да подай мене дорожку, як курачу ножку! Вже до хати, як ідем. То: Подай вже мне дорожку, як курачу ножку! От, з тими ягодьми. – То цьо саме головне... Вже ягодки на плєчи да кажем: Господі Боженько! Подай мне дорожку, як курачу ножку! І ві знаєте, скажеш! Таке полегшення в грудях! Таке вже, всьо!... Ти закінчив таку важну роботу. Вже з полегшенням ідеши додому»* (с. Городець).

Певні ритуальні дії характерні для завершення чорничного сезону. Зазвичай збирання чорниць завершували перед святом Петра і Павла або ж на нього, що відображено в приказках: *«На Петриці сидить дідько на суніці»*; *«Після Петра ягодів вже нема»*. Після Петра достигали лохини, малина, брусниці, в серпні (у Спасівку) – ожина, з вересня до снігу навесні збирали журавлину, після перших морозів – калину. Подекуди збирання чорниць продовжували і після Петра: *«... колісь брали пося Петра ягоди і були ягоди»* (с. Межисить).

У ряді сіл Сарненського і Володимирецького районів існував петропапвлівський звичай «давити зозулю» (адже саме від цього дня вона перестає кувати). Жінки-ягідниці брали до лісу сир, споживали його і просили зозульку, щоб перестала кувати:

- *«Вже на Петра, вже йдуть зозюлю давить, бо вже ягоди беруть. Да, давить зозюлю. Сир беруть в ліс. І їдять сир і зозюлю давлять сиром. Так колісь-колісь таке було. Ми так ходили колісь»* (с. Ремчиці);
- *«То то на Петра ходили вот это. Ходили, брали сир і сядують усі, їдять уже ти пастухи і так: Зозюлька, зозулька! / Перестань ковати. / Дамо тобі сира, / Нагодовати»* (с. Великі Цепцевичі).



*Завершення ягідного дня, с. Пнівне, 2010 р.*

У с. Кураш цей обряд здійснювали лише пастухи на пасовищі: *«То таке буває, давити зозюлю... Таке в нас було. Пастухи, худобу пасуть, то вже... Ранче так було».*

Ритуальною дією, що свідчила про завершення ягідного сезону, було заламування осики /

берези / дубочка. Закінчивши збирання ягід, жінки заламували гілку на дереві, або ж зв'язували їх невеликим пучком, що означало «по ягоди цього року більше не піду». В останні десятиліття гілку вже не заламували і не скручували, а лише промовляли, що вже «заламали осику / березу». Однак, як свідчать респонденти, після цього ще може з'явитись бажання піти по ягоди. Тоді потрібно розігнути чи розв'язати гілку, або ж промовити фразу про заламування:

- *«Правило таке! Ну вже всьо! Тепер послідній день, а йду заламлю чи беризку, чи осинку, і більш не піду! Таке кажуть»; «Да! Ну! Заламували! Да каже, я вже більше не піду, я заламню осину. Але якщо ще ж охота візьме, то й підеш,*

- одламлеш ту хвоїнку да й знов береш. [А. Д. А як одламлеш?] Назад розогнеш... Як нема більше чорниць, кажеш, всьо, я сьогодні заламлюю. Се, коли більше не йду. Ну, а взавтри ж охота визьме, то знов пішов. [А. Д. І розламали?] Да» (с. Сварицевичі);*
- *«Дай, Боже, і другого року дождатъ. Ше навіть хто і зав'яже всьох яку, чи там чи березу, чи шо. Всьох, я вже больше не пойду. Гілки, гілки зав'язує. Пучком. Зав'язав і всьох» (с. Мушня);*
- *«Ну, казали люде. Але я не заламувала їх. То казали, шо треба заламати, бо вже більш не піду» (с. Омит);*
- *«... як я отходила по черниці, то кажу, заломлю вже й осіну, бо вже гетой год і не пойду. Кажут треба заламать осіну, бо вже сюди може не попадеш. Але ще после того й ще ходіла і ходіла... Да вже кажу, не пойду..., то вже осіну заломлю. То не заламували, але вроді так кажеш. Зламав то й усьох... каже, заломлю вже осіну по своєму следу, бо вже більш сюди не пойду» (с. Переходичі);*
- *«Ой, чи раз таке казали, шо вже заламню, шо вже більш не піду... Я ничего не заламувала. Ну, чула, чула таке. Ну, вже більш не піду. Моя невістка казала, не пойду, а после обдумалас, обдумалас да й знов пошла» (с. Вовчиці);*
- *«Вже ме знаєм, уже нема ягод..., другий раз як ідем додом, то дубочка зломимо, дуба. Маленького дубчика, дуба, шоб були дужиє. Да ми дуба зломим, кажем, оце вже в лес не пойдем, шоб ми здоровіє були» (с. Малахівка).*
- У с. Зарічка заламаний дубчик символізував не тільки завершення ягідного сезону, а й мав сприяти доброму здоров'ю ягідниць: *«Маленького дубчика, дуба, шоб були дужиє. Да ми дуба зломим, кажем, оце вже в лес не пойдем, шоб ми здоровіє були».*

Коли закінчувався ягідний сезон, то жінки, виходячи з лісу, дякували лісові і Богові за те, що вродились добрі ягоди, прощались з лісом і ягодами і просили урожаю на наступний рік:

- *«Спасібо, лісок, що народив ягідок»* (с. Сварицевичі);
- *«Спасібо шо вродила (чорниця – А. Д.), да набрали»* (с. Возлякове);
- *«Ну, обично, вже як ми йдемо всі, вже тако осінню, шо вже там йдеши, ну вже кажеш: Прощай, лесочок, прощай, ну все, все Боже, Божий дар, який ми вже збирали, дякуем уже за все Господу Богу»* (с. Красностав);
- *«Шоб другий рок больше ягідок було, як сьой рок»* (с. Корост);
- *«То вже молімоса Богу: Слава, Богу, за урожай, за все, слава, шоб ше Господь дав і на той год народило і на всякого долю, шоб все ходили... Так і просили»* (с. Борове);
- *«Ну, казали, шоб Бог породів на той год ше луччюю (чорницю – А. Д.). Дяковали за етую, за собраную і на той год шоб ще луччу породів, шоб Бог дав»* (с. Старе Село).

У с. Конище, звертаючись до лісу, промовляли: *«Не думай цілу зиму спати, а думай, як на наступний рік нам ягоди дати»*. У ряді примовок жінки-ягідниці висловлювали надію на те, щоб за рік знову прийти до лісу збирати ягоди:

- *«Дай, Боже, за год дождати, та на той рік збирати»* (с. Сварицевичі);
- *«Дай, Боже, і на той рік дуждати, до лісу худети і ягудке брати!»* (с. Кримно);
- *«З Богом, крайок, оставайся, дай, Боже, за год дождать і ще прийті побрать!»*; *«Кажем: Суді, Боже, помогті, шоб на той Бог помог. Шоб були здоровіє, да... шоб дождали»*; *«Казали: Суді, Боже, дождати на, на другий год да йті ще брать»* (с. Кам'яне);
- *«Дай, Боже, дождать ше й на той рок прийті»* (с. Мушня);
- *«Казали, шоб Бог дав, шоб той год дождати да ходит»* (с. Красностав);

- *«Кажемо: Господи, приступи і помоч принеси. І за рок дождать да й ше в леси бувають»* (с. Блажове);
- *«Дай, Боже, за рук дождати!»* (с. Великі Цепцевичі);
- *«То дай, Боже, дожить, та ше й на той год пути»* (с. Топільня);
- *«Ідемо додому – до слідуєчого року!»* (с. Велимче);
- *«Кажуть: Господі, благослови на той год шоб дождать і ше ягоди брать»* (с. Глинне).

Незважаючи на поширеність різноманітних примовок та ритуальних дій, приурочених до завершення ягідного дня і сезону, окремі респонденти все ж відзначали, що їм про це нічого невідомо або ж у них цього не робили: *«В нас такого не робили. В нас такого нема! Брав, завершив та й пушов»* (с. Видричі); *«Не казав ніхто нічого»* (с. Рудня Вересня). Хтось відсутність дій, пов'язаних із завершенням ягідного сезону, пояснював тим, що не знали, коли буде той останній день: *«Нічого не казали, бо ше ж не думали. що вже конець, не пойдут»* (с. Березове); *«Не, не було. Бо ше не знаєш, чи ще прийдеш. А мо хто такей, шо вже в остатній раз знав, шо, то може й казав»* (с. Бистричі).

Респондент із с. Вовчиці відзначила, що їй не було від кого перейняти, так як мама рано померла: *«Мене мама померла молодю, то я не знаю. Я ото зайшла, помолилася «Отче Наш» і починаю брати. І всьо»*. Інформатор із с. Ямпіль наголосила, що її бабуся також нічого такого не робила: *«Не. Бабушка нічого»*. Разом з тим, навіть молодші інформатори переконані, що треба щось обов'язково приказати: *«Да! Шось треба приказувать. Канєшно. Кажуть, без примовки, з'їж і вовка! Треба шось приказувать!»* (с. Сергіївка).

Отож, до завершення ягідного дня та сезону на Правобережному Поліссі України сформувалась низка різноманітних вербальних формул та ритуальних дій, спрямованих на забезпечення успіху у промислі, добру дорогу додому, – здоров'я жінкам-ягідницям і урожаю ягід на наступний рік.



## Розділ 4

### Пристосування та ємності для збирання ягід



*Ганна Рогульчик із набирачем, коробкою і гребінкою,  
с. Блажево, 2006 р.*

## 4.1. Гребінка

Збиральництво, як одне з найдавніших занять людини, потребувало незначної кількості нескладних пристосувань. Стосовно ягід, то їх збирали руками і лише для чорниць (зрідка – для лохин, брусниць та журавлини) використовували гребінку, яку в різних регіонах Правобережного Полісся називали термінами, похідними від слів «брати» і «грести»: «брачка», «бранка», «бралко», «брач», «берилка», «бирилка», «берілка», «беручка», «збирачка», «гребінь», «грабачка», «гребінка», «гребілка», «гребенка», «грабенка», «греблінка», «граблінка», «гребьонка», «гребльонка», «гребйонка», «гребашка», «грибунка», «вилка» та ін. При цьому слід зауважити, що в західних районах Правобережного Полісся переважають терміни, похідні від «брати», в інших регіонах – від «грести». Саме переважають, тому що часто вони побутують спорадично – і «гребінка» і «бралка». За твердженням К. Мошинського, гребінка (черпак) відома на великих просторах «від країн альпійських» [36: 30].

Основним матеріалом для виготовлення гребінок було дерево: *«Гребйонка. Деревяниє були, деревяниє. І зараз ше деревяниє»* (с. Возлякове). Найчастіше використовували сосну, липу чи грушу: *«З соснового. Большинство тако соснове, бо можна із дуба, шо хоч!»* (с. Річиця); *«Обично робили там із липи, чи з груши»* (с. Біловіж). Пізніше, з появою фанери, її почали використовувати для виготовлення бортиків гребінки.

Найдавніші гребінки / брачки виготовлялися способом видовбування із шматка цільної деревини: *«А колись робили, ще у нас зара є, дерев'яниє... Вирезали зразу. Тож там не приклеїш (зуби – А. Д.), а їх зразу вирезали. Ну, тож ободок. Зразу все видовбували»* (с. Біловіж).

Гребінки мають прямокутну форму. Інколи вони досить широкі, тоді їхня форма наближається до квадрату. Основою гребінки є дно, значну частину якого (половину, іноді трошки менше чи більше довжини) складають вирізані зубці. Їх кількість найчастіше залежить

від ширини самого пристрою, а також від товщини використаних матеріалів. Зуби у суцільнодовбаній гребінці роблять шляхом пропилювання дна і шліфування. Зазвичай у брачки 10–20 зубців. З трьох сторін вона має невисокі бортики. Часто центральний бортик є вищим від бокових, звужених до країв.

Побутують і гребінки, виготовлені не з цілого шматка деревини, а складені з окремих фрагментів. У першому варіанті вирізується дно-гребінь із центральним бортиком, а бокові частини, виготовлені окремо, прибиваються гвіздками. Другий варіант такого пристосування – дно-гребінка з окремо виготовленими трьома бортиками, прикріпленими до основи.

Гребінки розрізняються також наявністю і відсутністю ручки. У гребінок, видовбаних із суцільного шматка деревини, одночасно вирізувалась і ручка. Коли гребінки почали робити з окремих частин, ручка вирізувалась разом із центральним бортиком. Дуже рідко ручка прибивалася до центрального бортика.

Певні зміни в конструкції гребінок відбулись із поширенням металу. Насамперед, зубці гребінки почали робити із дроту: *«Булі ранче зуби дерев'яніє, а зара то вже зуби тиє, із дроту»* (с. Вежиця); *«А в нас зара, знаєте з чого роблять? Із цєх, у Йвана з чого берилки? З дротив поробив. Так? З дротив він... наш сусід, то він наробев своїм хлопцям тех берилок. То воне ходять... Ну, обична соснова дощечка. Погєблювали, збели, а на кінці дротики»* (с. Видричі).

Для гребінок із металевими зубами виготовляють досить товсте дно, щоб вставлені в нього дротики міцно трималися. А щоб зібрані ягоди не висипалися, металеві зубці злегка загинають доверху. На думку окремих респондентів, гребінки із металевими зубами є більш практичними в користуванні: *«З залізними лучче бере ягоди. Луччей бере з залєзними»* (с. Сновидовичі).

У різних місцевостях гребінки з металевими зубами з'явилися в різний час. У с. Сновидовичі вони відомі вже з 1960-х рр.: *«Почали робить... В шийсятому, дись отако, в таких уже годах»*, а в с. Кам'яне – лише з початку 2000-х: *«Годов три, як вже залізниє»*.

Незначне поширення мають гребінки із металевими обідками. Для цього дно у верхній частині роблять півкруглим і кріплять до нього суцільний бортик, виготовлений із загнутої металевої пластини. Саме таку брачку виготовив ще у 1946 р. Михайло Панасюк своїй братисі Марії із с. Світязь, яка користувалась нею упродовж всього життя. Після її смерті родичі передали гребінку до Музею етнографії Волині та Полісся.

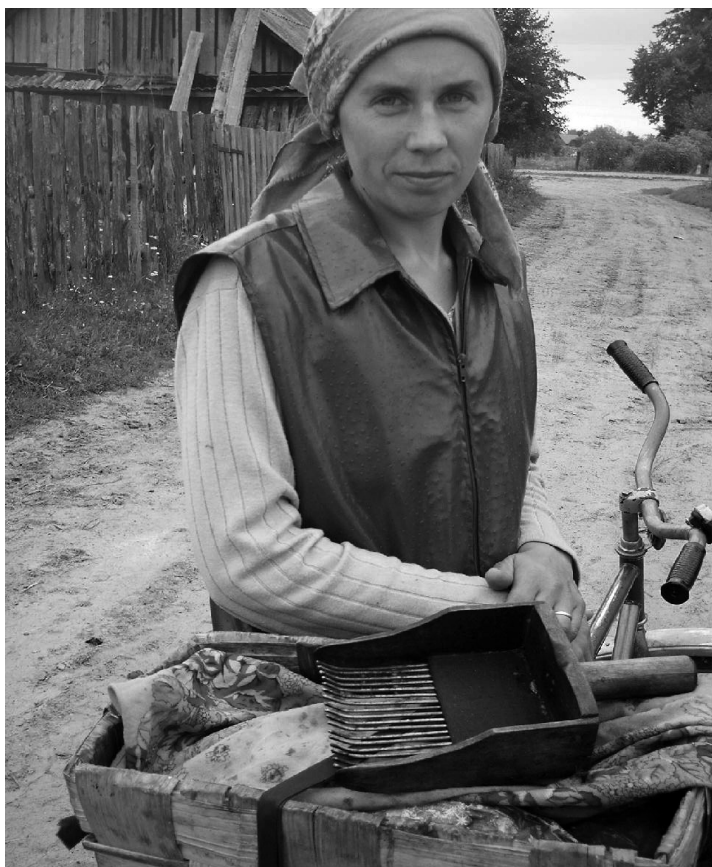
Незважаючи на те, що гребінка для ягід є доволі простим пристосуванням, правильно виготовити її не так просто. Важливо зробити правильну товщину зубців, відстань між ними, щоб не була і замалою, і завеликою, інакше ягоди будуть сильно давитися, або ж потраплятиме дуже багато листя. Софія Корольчук із с. Мушня розповідала, що її чоловік пробував робити гребінки для доньок, однак йому ця справа не вдавалась: *«Колись мой хазяїн робів, пробовав, але у його не получалос. Булі дочки, да ходять по ягоди, батько поробить, то якесь пагане, то чавить, то такє»*.

Тому, щоб гребінка була вдалою, найчастіше звертались до майстрів («плотників»), які досконало опанували цю справу: *«Плотнікі. В селі. І в нього куповалі»* (с. Вежиця). У с. Сновидовичі гребінки робив Іван Федорівич (дід Баран), якого там пам'ятають дотепер: *«Дид Баран. Сосед... Уже давно нема, давно. Гребйонкі робив. Куповалі. Ше за тие ж, рускіє гроши, то куповалі. Я знаю по чом? Чи по три рублі, чи по п'ять»*. Але такі були далеко не в кожному селі: *«А був тут у другом селє, то робів (гребінки – А. Д.). Тожє булі в мене вони»* (с. Мушня). Мешканці села Кухітська Воля купували гребінки у майстра із с. Судче: *«Ой! То ще мати моя була, то село Судче, то там дядько такий робив тії грибінки, да мати колісь купила за три рублі. Давно»*.

Дерев'яні брачки із дерев'яними або металевими зубами дотепер переважають у збирачів ягід. Сьогодні їх виготовляють самі або ж купують на місцевих базарах у майстрів: *«А ше тако, дехто купляє їх. Вже вони в продажі»* (с. Видричі). З'явилося і промислове виробництво металевих гребінок (гребінка-комбайн, ківш, совок,

чесалка), які можна замовити на різноманітних сайтах в Інтернет, у т. ч. на сайті однієї з найбільших торговельних мереж України. Вражають розміри сучасних гребінок, які інколи сягають до півметра ширини.

В останні роки з'явилися пластмасові гребінки: *«Ну, в Валі нашої пластмасова»* (с. Видричі). Крім того, за твердженням респондентів, подібний пристрій, хоч і більш примітивний, можна зробити із звичайної пластикової пляшки.



*Ягідниця з гребінкою,  
с. Сновидовичі, 2006р.*

Найкращий час для збирання чорниць гребінками – середина ягідного сезону, коли досягає більшість ягід. Тому що на початку сезону багато зелених ягідок, які також потрапляють між зуби гребінки і потім, при перебиранні викидаються. Наприкінці ягідного сезону чорниці стають дуже м'якими і давлються у брацці. Тому з гребінкою йдуть по чорниці за якийсь час після Трійці: *«Вже як поспіють, доченько. Як поспіють. Вже як нема зелепанок... Вже гребьонка*

*такє, вже геть после Тройци зувсем»* (с. Блажове). Щоправда, свої корективи вносить і погода – все залежить від того, рання чи пізня весна, а також терміни Великодня. На думку окремих респондентів брати гребінкою добре тоді, коли вже трошки підсихає листя: *«Ви знаєте, вже таково, топіру, то вже єю так легко брати. Вже листєчко менше. Воно посохло. А зразу, то...»* (с. Сенчиці).

Зібрані польові матеріали дають підстави стверджувати, що гребінка – порівняно не нове пристосування, але активно використовуватися почало лише в останні десятиліття. Багато респондентів старшого віку ніколи не мали гребінок: *«Не, я таким не брала. Зараз вже є, колись не було»* (с. Ставок) і навіть не вміють ними користуватися: *«А, гребльонка. Так, так. Я ніяк не брала гребльонкою. Не вмю»* (с. Бистричі, Надія Кочеткова, 1925 р. н.). Респонденти, які не знають, часто не бачили і тим більше не вміють користуватися гребінками, є в усіх регіонах Правобережного Полісся:

- *«Не було тогде гребінок. Тогде не було. Ми й не знали гребінок»* (с. Нуйно);
- *«Я такого не бачила, але воно називається греблінка. [А. Д. Не бачили ви його і не користувалися?] Не. Я його не уявляю. Ну кажуть, що беруть, я руками»* (с. Ремчиці);
- *«Я не знала. Я навіть і не бачила яка вона, та гребльонка»* (с. Озеро);
- *«Я ніколи тею гребінкою. Я руками, руками»* (с. Грицьки);
- *«Не. Я її не бачила, тепер усе беруть. А я кажу, я її не бачила, яка вона. Не, не знаю. Тепер ходять усе. Вже молодії ходять з тими гребінками... То тепера вже»* (с. Полиці Врс.);
- *«Я тею гребльонкою не збирала ягоди, бо в нас її не було, але я бачила її»* (с. Прикладники);
- *«В мене вдома, в хати, і зара лежить та гребінка. Але я єю не брала. Я попробувала раз, да ніщо в мене не получається, да недобре. З голлем беру»* (с. Бистричі);
- *«Я знаю (гребінку – А. Д.). У мене не було. Я єю не вмю. Не вмю і не брали колись»* (с. Соломир);
- *«А, тиво, берілки... Ні. Руками ми брали. Все врем'є руками. Ме не брали. Я ше навіть не знаю, як його брати. Ме руками. Я от не знаю як його там шморогати»* (с. Велимче).

Мало відома гребінка і в селах Чорнобильського Полісся. Частина переселенців з цього регіону чули про таке пристосування і знають

назву: «гребйонка» (с. Рудня-Вересня, Вільча, Луб'янка, Фабриківка), «гребьонка» (с. Рудня-Вересня) (с. Луб'янка). Однак використовували її одиниці респондентів. Більшість із них стверджують, що ягоди брали тільки руками: *«Ми вручну брали. У нас гребьонкою не брали»* (с. Рудня-Вересня); *«Брали руками»* (с. Луб'янка); *«У мене не було, я руками брала»* (с. Фабриківка).

Мешканці окремих сіл Правобережного Полісся бачили гребінку для ягід в інших селах і районах: *«Це я в Прип'яті, я помню таке»* (с. Луб'янка); *«Бо я був у Рокитнянському районі, село Сновидовичі. То... там з греблюнками ходять... А в нас, тозали, шо тоже є, вже й у нас є. Але ж я не бачив»* (с. Озеро). Хтось зустрічав таке пристосування у сусідніх областях: *«... у Житомирській області. В нас вобщє їх не було. В нас і не давали, бо вона ж обшморгує ... Брали руками»* (с. Рудня-Вересня); в Білорусі: *«Ми руками все брали ягоди... вони ше токо ввеліса, десь там в Белорусії десь були»* (с. Черевач), або ж у приїжджих ягідниць: *«Я лічно не брала ... в селі я не бачила. Ми брали руками ... Я бачила з другіх присьжжали. Кияни до нас оце ... Другі люди. Но ми таким не брали»* (с. Ямпіль); *«В нас ягод таким не брали. В нас в ручну брали ... я бачив таке ... Як була Прип'ять ше на месце, дак люди отаким ягоди гребли. Там»* (с. Луб'янка).

Семен Химчик із с. Нуйно вперше в житті побачив гребінку для ягід у Сибіру: *«Я в Забайкаллі був у командіровці, то там от, там тільки гребінками беруть. В семдесят п'ятом році... А там, то тільки гребінками. Переважно брусніци»*. Тобто, до кінця 1970-х рр. це пристосування на Камінь-Каширщині було мало поширеним.

Першу гребінку у с. Луб'янка зробив зять Анастасії Заєць, який був родом з іншої місцевості (звідки – не пам'ятає). Від нього техніку виготовлення пристосування перейняли й інші мешканці села: *«мо чоловік п'ять було таких, шо брали в мого зятя... хворму»*.

До 1980-х рр. не знали гребінки і у с. Бузаки. Надія Остапук (1952 р. н.) вперше побачила гребінку у зведеної сестри свого чоловіка. Але звідки вона дізналася про таке пристосування і де вперше бачила,

не знає: *«Али ранче таких берилок не було. Не. Ото потім уже ... моя сводна сестра, колесь її чоловік нас возев у Текленський ліс, туде. То вона брала, то ше й міні дала берилку ... То де вона її там подивелася? Де вона її побачила? Чи то вже вин, чи вона? Но вий їй зробев і вона тоді, як нас вин возев по ягоди, то вона міні дала. Ото я тоді побачила. То вин їй зробев».* Після цього і чоловік Н. Остапчук зробив гребінку: *«То вже вин подивевся і собі зробев».*

Лише наприкінці минулого століття почали використовувати гребінку у Маневицькій ТГ, а в окремих селах – лише в останні десятиліття: у с. Череваха 15 років тому, Троянівка – 10 років (запис 2015 року) [155]. У селах Любешівської та Камінь-Каширської ТГ



*Гребінка, с. Старе Село, 2006 р.*

гребінку для ягід знають теж не так давно: у с. Велика Глуша – 20 років, Люб'язь – 10 років, Залаззя – 2 роки (запис 2016 року). Вручну збирали ягоди у селах Лахвичі, Березичі, Гірки та ін. [156: 200–201].

Однак польові матеріали свідчать про побутування гребінок ще в міжвоєнний період. Чимало респондентів 1920–30-х рр. народження про гребінку у довоєнні роки знають переважно із розповідей своїх батьків, але більшість із них стверджують, що до війни це пристосування було заборонене і не тільки на територіях, що входили до Польщі, а й у тих районах Правобережного Полісся, що були у складі Радянського Союзу. Уляна Мініч, 1921 р. н. із с. Хочин відзначала: *«Ну, в нас гребонками не брали ягод. В нас леснікі ходілі, леснікі білі гребльонкі. Ми брали ягоди руками... Не, ето не на Польщи, там ето не Польщі... Я в Советском Союзи. Я там жила»* (с. Кам'яне).



У тих районах Полісся, що перебували у складі Польщі, використання гребінок у державних і приватних лісах було категорично заборонене, так як вважалося, що вони псують ягідники:

—«... лісничий, стражники ходили ламали. Потому шо портять ето, ягідник. На бувший год ягод не буде. Шкодили ягіднику тії гребінки. То ходили, ламали. Жінки розказують. Були такії дѣла, дорогая» (с. Іванчиці).

—«Колись не давали лісники. З гребашками, ми тими гребашками бером, то не давали, не пускали туди в ліс з гребашками, щоб руками зразу брали» (с. Біловіж);

—«І колись ці не давали брати по ліси, бо обиморгається. Воно портятса, ето, ягідник, да. Стражнікі. То за Польщі казали стражнікі. Ага, панській ліс. І в панському лісі не давали стражнікі. Як побачить грибінку, то зломить. І ще й вижене» (с. Вичівка).



*Гребінка в експозиції музею ВПУ,  
м. Володимирець*

Якщо лісник ловив жінку, яка нехтувала встановленими правилами, то одразу ж забирав ягоди, забирав або ламав гребінку. Це було найпростіше покарання:

— «Гребйонок тоди не давали. Тепера, то беруть гребйонками. А за Польщі поб'є геть, тико побачить».

— «Я з матерою ходила, то колись з гребльонками не пускали в лес... А грабльонку, то геть і били» (с. Радове, Марія Харковець, 1928 р. н.);

— «А як грибунками брали, так ламали, бели взяле, забірали» (с. Малі Телковичі).

В інших випадках, крім того, що забирали гребінки і зібрані ягоди, порушники правил мали сплатити ще й штраф:

- *«А тогди, а то вкрадки, да були ж лісники, до вони штрафували за гребінки, не давали. Не, штрафували»* (с. Сварицевичі);
- *«Колись за ту гребінку дуже штрафували в лісі. Це колись, ще мати моя покойна розказувала, шо вже лісник оно зловив того, шо з гребінкою, то дуже великий штраф треба було платить. Ягоди забирає, гребінку забирає і великий штраф треба заплатити»* (с. Городець).

Респонденти наголошують, що за використання гребінок у міжвоєнний період лісники могли й побити ягідників. Але найсерйознішим покаранням було забирання сезонних квітків на право збирання ягід:

- *«... як була польська власть у нас, при Польщі, то коли б лесничий побачив з гребінкою в лісі, забрав би й квітка ... забрав би гребінку ... Бо вони казали, шо знищують ягодник»* (с. Озеро);
- *«А не, то за те колись сильно карали ... О! При Польщі, Господи, подай! Ти получила, як би то квіток, шо маєш право йти в ліс, а піймали тебе, шо ти десь гребінкою, – долой твої квітки! І тебе наб'ють і вігонят. Категорическі»* (с. Великі Цепцевичі).

Отже, раз у міжвоєнний період гребінка була заборонена для використання й існували способи покарання за збирання нею ягід, значить це пристосування має давні традиції в окремих місцевостях Правобережного Полісся.

Респонденти 1930-х рр. народження часто говорять про те, що гребінки були здавна, скільки себе пам'ятають: *«До війни? Чого не? Брало. Канєшно, доцю. Я з тридцять третього. Я в голодомор саме родилася, я все знаю»* (с. Залав'я); *«Здавна. Скільки пам'ятаю себе. Колись були, зара роблять»* (с. Томашгород). І це правда, адже їхні спогади відносяться вже до повоєнних років. А от респонденти, народжені на початку 1920-х рр., які добре пам'ятають і міжвоєнні

роки, заперечують побутування і тим більше використання гребінок у ті часи: *«А ще якось я не бачив теї гребінки. Тепера гребінками беруть. [А. Д. А раніше не брали гребінками?] Не. Не було»* (с. Іванчиці, Гаврило Ломака, 1920 р. н.); *«Колісь,... то етими гребенками обше не брали»* (с. Кам'яне); *«Тепера єсть. А колісь не було. Не було ничо. Не було ничо. Тепера є. [А. Д. Ви як були молодю, то не було?] Не, не, не. Не було ни в кого»* (с. Воронки).



*Гребінки., с. Бистричі, 2013*

Перша хвиля масового поширення гребінок припадає на повоєнні роки. Саме на цей час припадають спогади респондентів, народжених у 1930-х рр. Одні з них пам'ятають, що були старі гребінки, тобто ще з довоєнного часу: *«Були грибьонки таки, стари були, я вже ше помню, шо грибінка була стара вельми, то неколи брали колісь. Але ж не давали»* (с. Вичівка). Інші наголошують, що гребінки почали робити вже за радянської влади, «за Союза», тобто у повоєнні роки. Ми вже згадували про те, що гребінка із фондів МЕВП із с. Світязь виготовлена 1946 року. Про те, що саме з цього часу ці пристосування почали активно використовувати, свідчать й інші польові записи:

- *«Гребінка з'явилася, ето десь уже приблизно десь після війни, після, десь у сорок шостому році. [А. Д. А до того не було?] Не було»* (с. Річчця Врс.);
- *«Ето вже при советской власті, як ми кажем, поробили гребенки такіє і вже сталі брать. А за Польщі руками брали»* (с. Кам'яне);

- *«То гребльонки. Съо брати ягоди. З’явилися уже за радянськеї влади. Не було! Не було! До того не було, тому що до того посадили б у тюрагу»* (с. Вітковичі);
- *«Трохи, як ше була мала, то руками, а тоди стала з матерою ходить, то стала гребьонкою брать. [А. Д. То гребонки після війни десь зразу з’явилися, так?] Да, да. (Раніше – А. Д.) Не було»* (с. Сновидовичі);
- *«[А. Д. Гребінками коли почали брати?] Посля войны. Посля, да, после войны»* (с. Шахи);
- *«Ну, это вже при Союзі»* (с. Великі Цепцевичі);
- *«Колись поняття не було, тих гребінок. Это вже при советських вот это стали вже гребінки хапать. А колись і поняття не було»* (с. Бишляк).

Отже, маємо численні твердження про поширення гребінок в повоєнні часи, а до того ягоди збирали руками. Поширення гребінок у цей час, на нашу думку, викликане тим, що жінки змушені були щодня виходити на роботу в колгоспи, де нічого не платили. А родини годувати було потрібно. От і брали собі гребінку-«помічницю», яка підвищувала продуктивність праці, хоч якість зібраних чорниць була гіршою.

Мешканка с. Мушня Софія Кирильчук (1938 р. н.) відзначала, що в часи її дитинства гребінок було ще мало, не вистачало всім, так як не вміли робити: *«Ну, я є знаю пушиті з дѣтства, але ж тоди не хватало їх, скрузь не було так. Як то йде, то всім же не попадає. То з дѣтства були тиє, дерев’яниє, такіє і це залєзниє. А вже так от, як казати, спустя багато врем’я пройшло і мой даже дѣд робив є».*

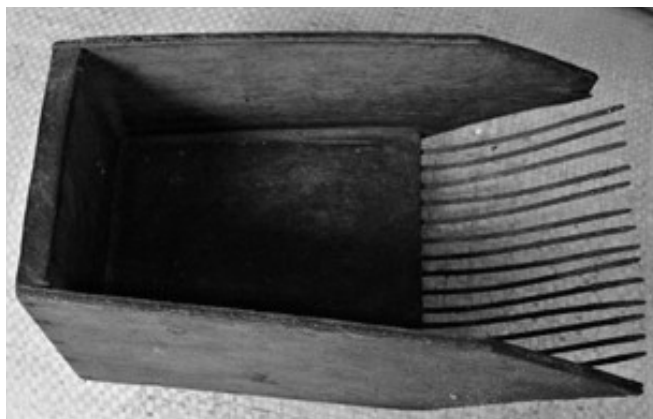
У 1960–80-х рр. гребінки були відомі, але масового поширення не мали. Респонденти кінця 1950-х рр. народження бачили ці пристосування у дитинстві, тобто десь в середині – наприкінці 1960-х рр.: *«Гребльонка! Були. Я ше малою ходила»* (1957 р. н.) (с. Голубне); *«Гребльонка. Ягоди збирати. Уже трохи є. О-о-о! Вже навірно рокув двадцить. Больш! А мо й тридцить. Я таким бєгав уже, по ягоди ходив з єю»* (1956 р. н.) (с. Князівка). Пам’ятаю гребінку для ягід у

своєму рідному селі Світязь і я. Але в ягідниць усієї нашої вулиці вона була лише в тітки Марії Панасюк.

Незначне використання гребінок у 1960–80-х рр. пояснюють і тим, що ягоди збирали переважно для потреб своєї родини, тому використовувати гребінки, які ще й зривали листя та придавлювали чорниці, не було потреби:

- *«То, якщо брать ще раньше, то їх (ягід – А. Д.) і не брали взагалі. Брали тільки для себе. То їх (гребінок – А. Д.) і потреби не було такої. Сами для себе заготовляли да й усе»* (с. Червона Воля);
- *«Колись ни, вона була (гребінка – А. Д.), але її ніхто не брав. Бо не брали їх (ягоди – А. Д.), ніхто їх не купляли. Да так оно для себе, то брали, шоб чистенько, тільки руками»* (с. Вичівка).

Ситуація змінилася в останні десятиліття, коли соціальні проблеми, що звалились на мешканців після руйнування колгоспів і втрати можливості заробітків, змусили їх активно використовувати дари природи. Свідченням цього є і польові записи із різних районів: *«Вона може й, не знаю, може, в яких селах і було воно дальше, но в нас*



*Гребінка, с. Хотешів, 2012 р.*

*осьо вже, оцьо не знаю, років сколько, як вона та, а так у нас її не було. Все брали (руками – А. Д.)»* (с. Красностав).

Г. Кобринчук, 1930 р.н., із с. Стрільськ повідомила, що у них гребінка з'явилась вже тоді, коли вона була у поважному віці і практично переставала ходити по ягоди: *«... як ше була*

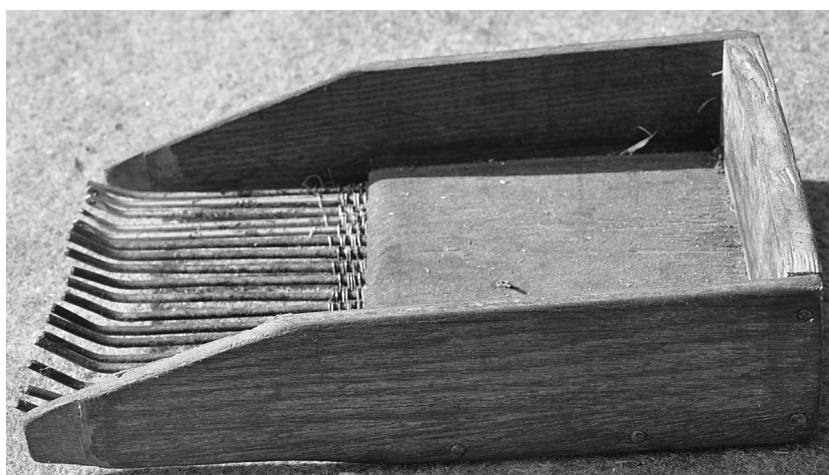
*молідшою, то тої гребінки не мала. То я вже тогди її стала мать, як вже мені стало вже скоро не ходить по ягоди».*

Ще більш яскравим підтвердженням попередньої думки є записи від переселенців із Чорнобильщини, які, побачивши фото гребінки на

ягоди, відповідали: *«Було таке о, я жар вигрєбала – совок»* (с. Черевач); *«Грєбьонка та, шо чесала льон»* (с. Рудня-Вересня). Зважаючи на те, що переселенці-чорнобильці залишили рідні села наприкінці 1980-х рр, до того часу грєбінок на ягоди у цьому регіоні не було.

На території досліджуваного регіону грєбінка розповсюдилась лише в останнє десятиліття ХХ – початку ХХІ ст., коли соціальні проблеми, що звалились на мешканців після руйнування колгоспів і втрати можливості заробітків, змусили їх активно використовувати дари природи: *«А хто їх знає, колі вони з'явиліса. Тоді... мабуть вони з'явиліса, як стало таке вже безправіє. Шо вже у лесі нема надьожного хазяїна, шоб ти грєбьонки»* (с. Сварині); *«То зара в нас тако є, бирилки ції. В нас не було такого. То шено зара ведумали в нас, роблять ції берилки... [А. Д. Але ви з дитинства не пам'ятаєте?] Не. Я такого вопше николи!... А зара всі берилками. Більшисть берилками»* (с. Видричі).

В одних селах грєбінки з'явилась / поширилась наприкінці 1990-х років: *«У гето, вже геті роки... Років десять»* (запис 2008 р.)



*Грєбінка , с. Вітковичі, 2013 р.*

(с. Сварицевичі). В інших – на початку 2000-х рр.: *«Вже годов п'ять. Не було (раніше – А. Д.)»* (запис 2005 р.) (с. Бобрічі); *«Да, десь годов, мо годов два, три. [А. Д. А раніше не було?] Не було, все врем'я брали руками»* (запис 2005 р.) (с. Липники). А в селах, більш віддалених від лісів, вже у 2010-х рр.: *«Оно вони осьо, я знаю, мо років три чи чотири стали робитьса, сами люде»* (запис 2013 р.) (с. Яполоть). Отож, респонденти наголошують, що грєбінка з'явилась «недавно», «в ці роки»: *«Ото гетийі роки, то то вже беруть*

гребінками. А колись брали руками... То вже може дехто вмів, може й дехто мав. А в нас такого не було» (с. Соломир).

Окремі респонденти і члени їх сімей ще й дотепер не вміють збирати ягоди гребінками: «А то вже, вона з'явилася, я не знаю, то десь недавно. Недавно. Вже зараз багато хто такими бере. Отако! Да!... Ме ше брали. Я ше навіть не знаю, як його брати. Ме руками. Я от не знаю як його там шморозати» (с. Велимче).

Масове поширення гребінок пов'язують із збиранням ягід на продаж:

- «А люди заре ото їдуть, да молодьож, як беруть, то вони ж здають на здачу, то беруть тільки гребльонками» (с. Бистричі).
- «А як тепер, то вже греб'янками деруть, бо вже їх купляють. [А. Д. То гребінками почали тільки в останні роки багато брати?] В останні. Як стали брати (купувати – А. Д.) ягоди» (с. Вичівка);
- «Ето в ети года вже стали тею гребінкою. Як стали приймати все ягоди, то тоді стали й гребінками. А раньче не приймали ягод, то гребінками не брали» (с. Соломир).

Чорниці, зібрані гребінками, мають багато листя, часто мнуться, втрачають природний сизий блиск, стають непривабливими зовні. Такі ягоди зазвичай здають заготівельникам і продають на ринках:

- «Я руками, да вони такє чистенькіє. А гребльонкою, то з листєм, такє гадкіє. І так і приймали. Продавали так» (с. Бистричі, Надія Кочеткова, 1925 р. н.);
- «Не брала я. Воно з листєм... казала мені ця жиночка (що ягоди приймає – А. Д.), каже, принесле, гребінкою набрали, то перебирали ягоди, тиї. Воно ж лист рве. Перебирала, каже» (с. Нуйно);
- «Там того листя більше, як тих ягод» (с. Видричі).
- «Воно ж шморозе все гет, і листє, і може й пудорвати. А руками, то вже ж шо береш осторожно. Ну, хай чуть лєстя де попаде, то не без того» (с. Велимче);

- *«То лучче, оце саме лучче своя гребінка – руками. І воно мішаються ягоди греблінкою брать... і там, знаєте, листя витрушувать руками треба, греблінкою теєю. А руками собі зайшов як схтів. Так взяв і видав і харашо»* (с. Ремчиці).

Стосовно впливу гребінок на ягідники, то більшість респондентів переконані у шкоді масового використання цього пристосування, особливо в останні роки, коли чорниці починають брати дуже рано. Збирання перших стиглих чорниць гребінкою приводить до знищення врожаю певного року, адже вибираються всі ягоди – і стиглі і зелені. Крім того, масове вибирання чорниць цим пристосуванням приводить до того, що на кущах іноді не залишається жодної ягідки для розмноження: *«Ше вони й зеленинькі, тиє ягудке, ше не дадуть добре поспіти, а воне вже їх хучій гребінучками тими грибуть»* (с. Малі Телковичі).

Гребінками зривається листя, травмується стебло, в результаті чого сохнуть ягідники:

- *«Тепер ягоди не так беруть, як колесь! Тепер теми гребінками. Зараз і ягуд не буде. Бо вони з лестем шкрабають-шкрабають, да й ягуднике генуть. Сунуть, страшно як!»* (с. Стобихва);
- *«Обдирають з листям і вона боліє, той ягодник, і на той рік не буде ягод»* (с. Озеро);
- *«Уже шклоблят той ягоднік, шо не остаєтса ни зелени, ни листя не остаєтса. Листя пообдирали. Вже так шклоблят»* (с. Сварині);
- *«Такіє гребинки є, даже. Але їми скоро брати. Але ж, знаєте, не вигодно, вже так як з од, для природи. Обриваєш уже і зеленії, і лист, і вже там ягідники такіє портятса»* (с. Перекалле);
- *«На той год же ж не буде. Канєшно вже. Цьо воно листя поздирало. Саме стебло поранило і воно цього, большеństwo сохне ягодник. То то як же ш, попробуй шкуру з тебе здерти. Пока вона наросте. Теперики вже года проходят, а ягод вже»*



- вобше маленько в лісі. Да» (с. Великі Цепцевичі);*
- *«То й голле бируть з теми грібунками. Як піде, да й голле здирають уже» (с. Малі Телковичі).*

При збиранні чорниць гребінкою пошкоджуються й бруньки («черешки») на стеблах, які б дали урожай на наступний рік:

- *«Вона то добра для хазяйства. Но для ягідника вона пагана. Бо все іде – і зелене, зривають теє геть усе... Бруньки тие обшморгуются» (с. Велихів);*
- *«Там, де гребінкою беруть, то він пропадає, той ягідник. Знаєте? Бо ж ти, о сами ти черешечки, гребінкою оно зривається. Як руками береш, то ж то ягідку зриваєш... А вже гребінкою... Зривається те всьо. І вже на другий рік уже там дуже слабо родять ягоди. І треба багато років, шоб воно знов відродилося... Люде аби шоб скорше набрать. І шоб бильше набрать. То ж знаєте. Ше як тепер да платяють, приймають ту черніку...» (с. Городець);*



*Гребінки, с. Возлякове, 2005 р.*

В результаті збирання чорниць гребінкою підривається і коріння кущів, внаслідок чого зменшуються площі ягідників: *«То... повишморгують етой ягідник, що і з кореньом» (с. Бистричі).*

Особливої шкоди гребінки завдають ягідникам у молодих лісах, де вони тільки починають розростатися: *«Розумієте, в нас ліс молодий і мало ягід. А це греблінкою... не дуже корисно користуватися. Щоб якщо греблінкою будеш брать, то вже портиться ягідник. Збираєш, гребеш – ламається. То на той год могли й не бути ягід»* (с. Ремчиці).

Причину масового використання гребінок у поліських лісах респонденти вбачають у відсутності чітких норм, які б регулювали збирання ягід і людей, які б стежили за їх дотриманням: *«То ніхто, тепер ніхто нішо не каже, шо хоч і робе як. Ни, командуй. Тепер самовульно. Тепер усі грибунками»* (с. Малі Телковичі); *«Нехай би не давали гребінками брати! То всім людьом було б»* (с. Вовчиці). Респонденти старшого віку часто покликаються на ставлення до гребінок в міжвоєнний період, а також на вирішення цієї проблеми у сусідній Білорусі, де використання гребінок суворо заборонено, як для жителів Білорусі: *«Штрафували. Моя невістка на Білорусії,... то штрафували, пошла гребінкою брати. Да оштрафовали. А в нас тими гребьонками усьой ліс ізнічтожили»* (с. Вовчиці), так і для збирачів ягід з України: *«А лесник, а ви знаєте, а лесник за ете карає. Як зловить з оцьою гребінкою в нас. То ж ото половив лисник. Тепер приказувають, щоб не брали гребінкою. Да. Оно зловлять з гребінкою, то забирають і ягоди, й гребінку»* (с. Бистричі). Однак мешканці наших поліських сіл, які збирають ягоди у Білорусі, так звикли до використання гребінок, що часто ідуть на хитрість – увечері вони перекидають гребінки через кордон, а наступного дня забирають і йдуть у ліс, надіючись, що білоруські лісники все-таки їх не спіймають. Увечері знову ховають гребінку у кущах і т. д.).

Як наші працівники лісу реагують на збирання ягід гребінками? Лише окремі респонденти зауважили, що лісники забороняють це пристосування: *«Ше Микитович забирав. А леснік був. Вже нема. Ну, кажуть, шо забирав. Забирав. В себе в охотнічому»* (с. Сварині). Стосовно самих лісників, то окремі з них заперечують шкоду гребінки для ягідників: *«[А. Д. Шкода є від гребінок?] Ні. Нема»*. Інші розуміють, що гребінки, особливо з густими зубами, шкодять

ягідникам: «[А. Д. Ваше ставлення до гребінки?] Ну, негативне. Ясно, що негативне... Це ще залежить, як яка гребінка. Як густа гребінка, то воно може. Як рідша гребінка, то вона не мішає... [А. Д. Кажуть, що два-три роки якщо на одному місці тому самому брати гребінкою, що ягоди пропадуть. Ягідник пропаде]. Не. Я замечаю по ліси скіки. Не пропадає». Однак маємо й інші свідчення. Інженер з охорони і захисту лісу ДП «Цуманське ЛГ» в інтерв'ю відзначив: «Шкода від цього ягіднику завдається значна. Підривається коренева система. А вона у чорничників дуже складно і довго відновлюється – більше 5 років. Якщо ж рвати гребінками щороку, то згодом ягідник просто пропаде» [215].

Лісники відзначають, що мають право вилучати пристосування для збирання ягід («То ми маєм право таке», але не роблять цього часто з однієї причини: «Але ніхто не хоче наживати ворогів». За інформацією Волинського обласного управління лісового та мисливського господарства впродовж ягідного сезону 2019 року за збирання чорниць гребінкою оштрафовано 89 збирачів ягід. Вже на початку липня 2021 року інспектори Державної екологічної інспекції Поліського округу Житомирської області склали на порушників 17 протоколів [198]. Звісно, що це крапля води в океані, адже практично кожен, хто йде до лісу, має гребінку. Працівники лісу, щоб «виконати план» і не стати ворогами своїм односельцям, виписують штрафи на родичів. А місцеві мешканці використання гребінок пояснюють тим, що вони вільно продаються на всіх базарах. А якщо продаються, то можна й використовувати. Однак лісівники повідомляють, що окрім штрафу за використання гребінки, прийдеться ще й заплатити за зібрані нею ягоди – 272,42 грн. за кожен кілограм.

Зважаючи на те, що щороку заготовляються десятки тонн ягід, потрібне дієве державне регулювання цього процесу. Працівники лісових господарств, говорячи про те, що за збирання ягід гребінкою передбачене покарання, покликаються на ст. 70 «Кодексу України про адміністративні правопорушення», однак дана стаття говорить про покарання за порушення термінів збирання ягід і не містить жодної

згадки про використання тих чи інших пристосувань: «Збирання дикорослих плодів, горіхів, ягід і т. ін. з порушенням установлених строків їх збирання – тягне за собою накладення штрафу на громадян від одного до трьох неоподатковуваних мінімумів доходів громадян...» [14]. У Постанові КМ України «Про затвердження Порядку заготівлі другорядних лісових матеріалів і здійснення побічних лісових користувань в лісах України» визначається, що «побічні лісові користування», до яких відноситься і збирання ягід, «повинні здійснюватися способами та у терміни, що виключають можливість заподіяння шкоди лісу» [24]. Тому, з метою збереження лісових багатств, у т. ч. й ягідників, які в останні роки особливо страждають не тільки від використання недозволених пристосувань, а й від масових вирубок лісу та лісових пожеж, потрібно розробити дієві заходи, спрямовані на регулювання збирання ягід.

## 4.2. Набирачі

Для збирання ягід використовували значну кількість різноманітних ємностей, які умовно можна поділити на дві групи: посуд безпосередньо для збирання ягід і ємності для зібраних ягід та їх транспортування.

Першу групу складають невеликі за місткістю посудини, які за допомогою пояса чи мотузки фіксували на талії. Саме в них клали ягоди, зірвані із кущів. Їх також можна об'єднати у дві групи: ємності для м'яких ягід і ємності для ягід, які не мнутья.

Ємності першої групи були невеликими за розмірами, в різних селах Правобережного Полісся їх називають термінами, похідними від слів «брати» і «збирати»: «набірах», «набирах», «набирач», «набірач», «набірак», «набірок», «набірка», «набірачок», «набирачка», «набірачка», «набірочка», «набірушка», «набірашка», «наберушка»,

«набируха», «збирник», «збірник», «назбірник», «збиранка». І лише у с. Будимля зафіксована назва «*побирка*», а у с. Сімаківка – «мерчук».

Варто відзначити, що з'ясувати територіальне поширення того чи іншого терміну не вдалося, так як для той чи інший термін зустрічається в різних регіонах. Наприклад, у селах Ємільчинської та Барашівської ТГ зафіксовані такі назви: «збирник», «збірник» (с. Осова, Підлуби, , Малоглумчанка), «назбірник» (с. Сергіївка), «збиранка» (с. Симони), «набірушка» (с. Кочичине), «набирач» (Березники), «набірочка» (с. Рясне), «мерчук» (с. Сімаківка).

Подекуди збірна назва для посуду на ягоди невідома. Наприклад, мешканці Маневицької ТГ стверджують, що термін «набірах» характерний для сіл Камінь-Каширської ТГ, а вони такого не знають [155].

Найбільш поширеними ємностями для збирання ягід, що мнуться (чорниць, лохини, малини, ожини) були глиняні ємності, які респонденти називають «гладішки», «збанки», «глечики» («глечікі», «глечечки», «лечики»), «глеки» («гльоки») і навіть «горщики» та «кухлики». В одних селах використовували і гладішки і глечики, в інших – лише одну із посудин – гладішку чи глечик. Назви цих посудин залежать не тільки від їх певних характеристик, зовнішнього вигляду, але й від гончарного осередку. Всі перелічені посудини, за винятком горщиків, відносяться до типологічної «глеки», в якій дослідники народної кераміки виділяють наступні підгрупи: глечики / дзбанки, гладішки / гладуни, пушки баньки, кухлі та ін. [121: 99–105].

Чи не найпоширенішою посудиною, яку використовували для збирання ягід, була «гладішка» («ладишка»). Так найчастіше називають посудину з опуклим кулястим тулубом («черевом»), досить широкою і високою шийкою («горлом») та відсутністю «дзьобика» («носика»). Щодо ручки, то в одних посудинах вона є, в інших – немає. У побуті гладішки вживались для зберігання молочних продуктів та інших рідин. Чимало наших респондентів самі використовували такі посудини для збирання ягід, а окремі бачили, як це робили жінки старшого віку:

- *«Да, знаю про гладишку і люди брали, бачила, як і брали, то я то є не чепляла, не брала, але знаю, шо так брали»* (с. Мушня);
- *«Гладишечка така маленька, де корову доїт. Така маленька»* (с. Малахівка).

Для збирання ягід брали і керамічний посуд іншої типологічної підгрупи – глечики або «збанки».. За нашими спостереженнями назва цієї посудини залежала від регіону і особливо від гончарного осередку. Наприклад, у с. Кульчин такі посудини називали глечики, а у с. Рокита – збанок. На відміну від гладишки, глечик мав вужчу і коротку шийку, менш випуклий, подовгастий тулуб, дзьобик і ручку. До того ж, глечик часто менший, ніж гладишка.

Мешканці ряду сіл га позначення посудини для збирання ягоди вживали термін глечики («глечікі», «глечечки», «глечки»): *«Глечікі. Гліняни О, як же, то я ж знаю»* (с. Дроздинь); *«То колісь булі глечікі. В мене ше й тепер той глечік є. Я ходила по ягоди. Набірачок»* (с. Ремчиці).

Про те, що в селах розрізняли поняття глечик і гладишка, свідчить запис із Зарічненської ТГ: *«В гладишечке брали. В глечки... Возили горщарі. Горшечники. Гончарі возили»* (с. Вовчиці).

Друга назва глечика, яка побутувала в багатьох селах Правобережного Полісся, «збанок»:

- *«Колесь не було ниякого глечика, – збанок. Збанок! Збанок! З вушком»* (с. Качин);
- *«То збаночки. Таки з вушками»* (с. Кухітська Воля).
- *«А колесь буле де гленяни теї, збаночки називалися»* (с. Нуйно);
- *«То я прив'язу його до живота і раз-раз і вже й набрала того збаночка»* (с. Олександрія);
- *«... такії збаночки невелички куплели і брали тиї збаночки»* (с. Самари).

У ряді сіл посудину для збирання ягід називають «глек» або «гльок»: *«Колісь гльокі булі. Гльокі. То прив'язивалі»* (с. Глинне); *«А такеї глек черепляний... Да прив'язувалі, да й брали»* (с. Немовичі).

Судячи з розповідей респондентів, глеком називали або гладишку, або глечика: *«Тоже, у кого були, то гладишечки. Гладишка і глек є. Таке саме. Глек у нас він не покрашений. Бо гладишка ... Глек то з дзьобиком, то то для рідкого чогось, щоб шось наливать. А вже по ягоди, то вже (гладишка або глек – А. Д.)»* (с. Ремчиці).



*Збанок і горщики, с. Волиця, 2012 р.*

У гончарному осередку с. Рокита для збирання ягід виготовляли спеціальні збанки, які називали «набірахи» / «набіраші». Вони невеликого розміру, опуклі, приземкуваті [121: 55, 61, 100–101, 124, 127, 141]. Подекуди для збирання ягід використовували навіть невеличкі горщики («горщета»), призначені для приготування їжі: *«То вже, як горщик, да отак, літровий. А не, повлітровий. Маленький»* (с. Луб'янка); *«А колись... горщики такіє колись. Горшки ж колись, горшки були. Таки горщицок невеликий. Ще в мене є там два їх уже. Вони вже поколотіє. То це возьмеш шнурком, да обв'яжеш ... да вже прив'яжеш сюди те, горщика осього. Да й береш у цей горщик ціє ягоди»* (с. Підлуби).

Респонденти, говорячи про ті чи інші форми керамічних виробів, які використовувалися для збирання ягід, чітко розуміють їх відмінності між собою і дають їм характеристику. Одні звертають увагу на те, що глечик мав «вушко», за яке легше було кріпити мотузку, щоб прив'язати ємність до пояса: *«... глечик з вушком, да причипіш, шо воно не спаде»* (с. Ремчиці). Інші відзначають, що характерною особливістю збанка була наявність не тільки «вушка», а й «дзьобика», *«Шоб хорошенько лилося. А в гладищи не було. Бо вона без вуха. А вже збаночок, то то з вухом... І по тре літри даже був. Із вухом»*

(с. Олександрія).

Гладишка, на відміну від глечика / збанка, зазвичай не мала «вушка» / «ручки», але в неї була висока «шийка», що дозволяло кріпити до мотузку:

- *«Казали в глечик... Глечик був з ручкою, о. І гладишка. То держали ж молоко, о. Без ручки. Отак пояском єї (прив'язували – А. Д.)»* (с. Озеро);
- *«Гладишка то без вушка, а збаночок – то з вушком»* (с. Грудки);
- *«Набирак. Такий глечик, як колись ми казали. Глечики... Гончарни виробили отаки. Чепляли... да збиралі. Да! З вушком. Гладишка без уха... Так і казали, да»* (с. Великі Цепцевичі);
- *«А колесь то гленяні глечички буле. І глечички, й гладишечки брали... Глечички з вухом, а гладишечка без вуха»* (с. Малі Телковичі);
- *«Збанок. З вушком... В гладешци не було вуха»* (с. Качин);
- *«Гладешка без вушков, а збаночки то з вушками»* (с. Грудки).

Більш сучасні гладишки, на відміну від старих, часто, як і глечики / збанки, мають «вушко»: *«Буле й з вухами, буле й без вуха»*, але у них немає «дзьобика», характерного для збанка / глечика: *«... збаночки з вухом і таким, така шейка... І дзьобичок такей був... А дзьобика, здається, не було»* (с. Велимче).

В окремих селах гладишки не використовували для збирання ягід: *«В гладешки ме не брали ягоди. Нє. А в теї збаночкі, із вухом»* (с. Олександрія).

Щодо розмірів керамічного посуду, який використовували для ягід, то він був різний і вміщав від однієї до трьох літрів:

- *«[А. Д. А в гладишку скільки влазить?] ... не знаю... вони разніі бувають. Ну, до двох літрув, три»* (с. Морочне);
- *«Ото збанка возьмеш... Да так вин з літер, літрув два ти його»* (с. Радове);
- *«(Збанок – А. Д.) З вушком тем. Такей хорошенький. Десь літра влазила туде»* (с. Олександрія);
- *«Є пувлітровий, а є ж і літровий такий горщичок, і літровий. Є»*



*ж усякіє збірники, були» (с. Підлуби).*

Малим дітям давали посудини меншого розміру:

- *«Таки були глечики маленьки. Глечики або горщики були таки маленьки. Колись возили гончаре таки маленьки горщики і глечики таки. То таке вешали» (с. Яполоть);*
- *«Гладишкі такі, о! Отаке во. То ти здорови. Великі гладишке, а я маленька, то мені малу давали гладишечку. А вже зараз з слоїками ходять» (с. Бронне);*
- *«Вішали на пояс, такі збаночки були... Я знаю, у мене збаночок був, тудя літр ягуд улазило. І я набірала їх десять тих збаночкув. Да така я довольна! До сипала разом з матерою» (с. Задовже).*

Незважаючи на те, що діткам давали менші посудини, вони всеодно були важкі: *«Набірушки... Колися... Ой, Боже, мой!... Да помню, да мама нам поприв'язуєє таки збаночки, ети глиняніє. А вони ж важкіє. Ну, чи ж то дітям ти збаночки? Хай і невелички, а всьоравно глина, вона ж важка» (с. Ниговищі); «І у гладишки брали. Гладишки прамо тисє, такіє гленяніє. Але воно таке важке, я не, лучче слоїка брала, літрового. Набіроч» (с. Бронне).*

Щоб купити нову гладишку чи збанка віддавали щось із власного господарства – цибулю, квасолу: *«Хто шо мав, те давали. І цибулю, і давали, і квасолу, ну все давали, все, все, шо хто мав, те давали».* Але найчастіше горщарам платили зерном, насипаючи здебільшого дві посудини зерна за один виріб: *«За зерно миняли. Горщок чи та гладишка, то два рази насипайом. Вже он нам оддає того» (с. Мушня).* У голодні роки, коли людям жилося дуже тяжко, традиційної плати 1:2 не дотримувались і гончарі, щоб вижити, брали те, що давали: *«...не хотіли насипати, трудніє годи були, то люди страждали, голодували... батько поїде з тими горщиками, хай трошки сипнут того зерна, то воно не даст пропасти» (с. Млини).*

Ганна Денейчук (1935 р. н.) із с. Олександрія розповіла про те, як сільський гончар Федір Денейчук (1905–1944 рр.), родина якого хоч і жила бідно, однак не взяв плати, а подарував їй, тоді маленькій

дівчинці, збаночка на ягоди. Згодом вона стала дружиною його сина. І дотепер із великою вдячністю згадує про добрий вчинок свого майбутнього свекра, який не повернувся з війни: *«То вона (сестра – А. Д.) йшла купляти. Береш зерно, бо воне бідно жила. А горщики вмів роботи. Беремо зерно і несе та сестра... Ото вин міні такого збаночка, літра. – Ото тобі на, дитенко. – Кажу, тепер часто споминаю, шо кажу, певне чувствовав, шо буду невісткою. Шо син возьме. – На! Тико я нічого не беру од тебе. Ото буде тобі ягудке брати. – То я така довольна була!»* (с. Олександрія). Глиняний посуд намагалися берегти, щоб не розбити. Матері наказували діткам, обережно ставитись до посудини: *«Більшість, я знаю, бо все мати приказувала, цево: Гляде, не побей міні збанка! – Такей гленяний. З такою шейкою. Вчепиш, і вже ж глядеш, бо вже ж поб'єш збанка»* (с. Видричі).



*Плетений набирач,  
Сарни*



*Плетений набирач,  
Володимиреччина*

У багатьох селах побутовували плетені набирачі. Вони були надійнішими (не билися) і легшими, ніж глиняні: *«І такей плетяній глечички бало з дерева плеле мужчени. З коріння якогось. Да такей він легинький»* (с. Малі Телковичі). Для них використовували коріння

черешні або сосни: *«Лечичок... Коринний. Він такий сплетьоний з кореня. З сосни»* (с. Млинок); *«Із коріння. З сосни дерли. Да плели мужчини»* (с. Перекалле).



*Плетені набирачі. м. Володимирець*

Коріння для набирачів заготовляли навесні і влітку, коли воно найбільш гнучке. З кінця серпня сосновий корінь ставав крихким [133: 14]. Корінь заготовляли з молодих сосон, особливо тих, що росли не в гущині, а рідко, далеко одна від одної і коли сам корінь ще тонкий: *«З соснового коріння, коріння!... Ну, весною луччий, ото він.*

*Витягається лучче. А він літом, то він вже товстим робиться. І вже не такий. Як називають по-нашому – жилавий, не такий, от. Не такий еластичний, жилавий»* (с. Бишляк). При роботі корінь розколювали надвое, щоб легше було плести. Таку посудину міг виготовити кожен чоловік в селі (*«Тут всі майстри були»*) Найчастіше плетені набирачі мали форму, наближену до форми керамічних гладшок: широкий тулуб, невисока широка шийка і розхилені вінця. Подекуди такі посудини мали «вушко». Іноді їх форма наближалася до форми горщика. Тут не було шийки, а тулуб переходив у маленькі розхилені вінця. Респонденти найчастіше називають такі посудини просто «набірач» або ж «гличик» («лечик»), «кориньовий гличик», «коринний гличик», «збанок»: *«Ото вішали лечика. Кориньова»* (с. Борова); *«Такий буле гличичке колись коринній. Сплетьони... У нас називавса лечичок. Коринний»* (с. Млинок). В окремих селах Зарічненської і Локницької ТГ такі посудини називали «шиянчик»: *«І були такі шиянчики плетені з етого, з коріння»* (с. Локниця,

Морочне). Окремі респонденти користувались такими плетеними набирачами («Вин в мене був, но в мене забрала небога» (с. Борова), інші лише бачили їх у жінок старшого віку: «Колись, колись, за Польщі, я то бачила у жонок, но в мене то не було. Бачила» (с. Сенчиці).

Плетені набирачі є в колекціях багатьох музеїв. У міжвоєнний період така посудина із Сарненщини надійшла і до фондів Волинського музею в Луцьку. Набирач із коріння черешні є в експозиції Волинського краєзнавчого музею.

Інший тип набирачів для ягід – невеликі коробочки, плетені із соснового шпону (драніць),



*Коробки і набирачі, с. Озерськ, 2010р.*

побутували зафіксоване переважно у селах Сарненського і частково Вараського районів:

- «[А. Д. Набірушечку з чого робили?] *Із дерева. З дранкі*»; «*Колись наберушка... Це, як хто може, таку плів... З сосни дерлі дрань таку да плелі коробкі, то називаються бульшиє, а то набирушка називалася*» (с. Біловіж);
- «*А були такі набирачки. Да. Сплетьоніє... такі сами як кошеліки. Оно такі маленькіі*» (с. Соломир);
- «*А на пояскові були таке наберкі, як і коробкі... Як коробкі, да! З сосни. Малейкі*» (с. Грицьки);
- «*А колись такіі плели із досочок кробочки маленькі. Да в ти коробочки брали*» (с. Сварицевичі).

Набирачі-коробки виготовлялись так само, як і великі коробки на ягоди, лише значно менших розмірів. Їх місткість коливалася в межах двох – чотирьох літрів: *«То вже в набірушку набірем, от це так о набірушка, літрув три, то має три, чотири,... а то два навіть літри»* (с. Кисоричі). Такі невеличкі коробки для збирання ягід називали не коробками, а саме набирачами (чи похідними від цього терміну): *«... набирочки такіє плелі.. Ну таке дрань, з сосни драли. Набирочки»* (с. Кам'яне «[А. Д. А в шо збирали черніци?]. Коробушечку таку маленьку. Наберушка» (с. Карпилівка).



*Набирач-коробочка.*



*с. Вовчиці, 2010 р.*

Більшість респондентів набирачами у вигляді невеликих коробочок користувалися в дитинстві: *«Наберушку. Плетяна з соснового. Сосну різали, дерлі на такіє... Не коріння, а сосну просто оцю. Деруть... То я наберушечку маленьку, батько спльов, а в коробку більшу ми з матерою брали»* (с. Сновидовичі). Сьогодні такі набирачі майже вийшли з ужитку: *«Тепер то вже, і тих наберок нема. А колісь були наберкі, брали в тії наберкі, висіпали в коробкі»* (с. Грицьки).

Зникнення таких ємностей респонденти пояснюють тим, що немає кому їх виготовляти: *«Із дранки теї самеї тепер... Тиє набірушки хто нам плете? Коробку ше сплетуть, коробку велику, а тих малих вже, давно вже їх нема»* (с. Мушня). Але основною

причиною витіснення плетених набирачів із сучасного вжитку є велика кількість різноманітного посуду, що використовується для збирання ягід. Слід сказати, що в окремих селах такі набирачі все-таки ще побутують, хоч і користуються ними рідко.

Із традиційних ємностей для збирання ягід слід назвати невеличкі посудини із кори. Працівники лісу, пастухи, щоб зібрати невелику кількість ягід, особливо на початку ягідного сезону, знімали шматок кори з липи, берези, вільхи або лози, згинали його навпіл і проколювали паличкою – виходив невеликий «корчик», куди й насипали ягоди [106 Дж.].

У с. Тельчі таку посудину називають «козубенька» або «козуб». Навесні 2020 року Іван Піддубний відтворив такий козуб для Маневицького музею. Ось як написала про неї Л. Піддубна: *«Така цікава посудина зветься козубенька або козуб (як хто називає у нашому селі), в яку збирають ягоди в лісі, коли пасуть корів. Виготовлена така своєрідна торбинка з*



*Козубенька, с.Тельчі, 2020 р.*

*кори молоді вільхи, берези або верби, посередині скріплена прутиком і зручна тим, що коли не маєш ніякого посуду, то можна її зробити просто на місці, оскільки не потребує великих зусиль. Отак спостерігаєш за худобою і разом з тим збираєш смачні ягідки до козубеньки...»* [226]. Отож, давній звичай збирати перші ягоди дітям живе й понині.

У с. Кочичине посудину з кори називали «берестянка», але її використовували як набирач для ягід. Для цього брали шматок бересту, загинали його, «як коробочку», «пронизували» (скріплювали) паличкою і чіпляли до пояса: *«Ну, в якусь посудинку брали та й ішли. Берестянку якусь робили колись. З дерева дерли берест. То з берези, да загинав таку, як коробочку. Да. Отакеньке о зробити. Щепить там дерев'ячкою, пониже, щоб держалися. Да й такеє чепляли. Да й брали часом. Хто як. Як хто. Берестяночка»*.

У деяких селах із березової кори робили набирач із дном. Його називали «берестянка» або «козобенька». Для цього знімали березову кору, складали її і протикали паличкою, утворюючи циліндр. Потім робили дно із березової або соснової кори: *«Причеплюєм таку баночку. Козобеньку, називали. Да. Ну то-то з бересту... З берези здирають кору. Кору здирають і роблять таку посудину. Так, так. Зшивають палочкою. Протикають. А дно роблять тожже з кори, із соснової кори або даже з березової кори. Дно, то роблять. Там таке перехрестя внизу. То тако кладуть, впрєжуть кругленьке і тудя положать, положать, о. І просто на ходу її роблять. Якось в лісі прямо, аби ножик був, то роблять ту козубеньку. В ці козубеньки брали тие ягоди. З берези така»* (с. Балашівка).

Таку ж посудину з бересту для збирання ягід пам'ятає і Ніна Козел із с. Чабель: *«Як ще був свекор покійник цево, в мене, то він мені із берези таку діжечку зробив. Березову. Кори. Така діжечка була, о. Така тоненька. А з под низу з сосни коринка така. Така берестяночка. Отака во була. Да. Набирачки»*.

У с. Цепцевичі берестяний набірач для ягід робили із «вушками» для учипки: *«А раніше з берези таку, обрижуть березу, облуплять кору. Зробив з його, скрутив проволокою, вставив туди дно і всьо. Зробив вушка, прищепила жінка та й побігла»*.

У повоєнні роки в якості посуду для збирання ягід використовували все, що в кого було: армійські котелки, каструльки:

- *«Ондо, шо небуть. Збаночку почепімо чи ондо ту, кострулю»* (с. Липники);

- «... залізний котелок» (с. Ниговищі);
- «А колись таки були котьолки. То колишній» (с. Кухітська Воля);
- «Ми цево, я знаю, ми зроду... Котьолке, збанке. От... Нано котьолочка... То ходели з котьолками» (с. Видричі);
- «А не, кострульки. А не, котьолок. Да... А вже як я ходила, то я котьолок свого чоловіка, з армії приньос. І ще є вон, той котьолок у мене. То у котьолок» (с. Рудня-Іванівська).

З поширенням металевого посуду як набирачі інколи використовували металеві кружки різних розмірів. Вони мали вушка і легко кріпилися шнуречком на поясі. Маленькі кружки вішали дітям, а великі, літрові «кварти» – дорослим: «... й кружечки чепляли» (с. Бовсуни); «А то, як уже такий малий да хочеш у той лєс, то давали кружку, якусь кружку почипить» (с. Яполоть); «Ну, оце ж на пояс вішали кварту обично... кварту літрову зачепив, почепив і збираєш» (с. Симони).

В другій половині ХХ ст. використовували металеві відерця, бачки (битончики):

- «А потім вже в нас почале битончикі, такі малейкі. Ходети по ягоди. Вже ми брали битончика» (с. Видричі);
- «Ой, ходели, ходели. З бачками, старіше люде. Я його не чипляла. А в мене таке відерце є маленьке, невелечкеє» (с. Пнівне).

У якості набирачі використовували бляшані банки з-під повидла («канцирки», «бачалки»):

- «Хто що. Хто збаночка повесить. А хто канцирочку яку одриже» (с. Полиці);
- «З жесті... З варення, з повідла. Од краски тепер» (с. Дроздинь);
- «Хто шо, хто в ведерце бере, хто в бачалку, як кажуть. Банка он та з-пуд повідла чи чого» (с. Біловіж);
- «Набирач, то трохлітрова банка така. Ця жестяна» (с. Топільня).

З поширенням скляного посуду до лісу брали півлітрові і літрові, а то й дво- чи трилітрові банки, які в різних селах називали «слоїки», «бакали», «літри»:



- *«Набірачі. Зараз банку»* (с. Любиковичі);
- *«А такі глечикі брали, тепер уже шкланиє»*; – *«... колісь глечікі були, а теперішні слоїки»* (с. Велике Вербче);
- *«... в той глечик я збирала. А то в літри збирають»* (с. Вовчиці);
- *«Слоїка обв'яжеш шнурком да почепила, прив'язала, да й усьо. Да й у слоїк збираєш»* (с. Сербі);
- *«Ведерце і банки літрови. Або пув-літрови. А хто й на три»* (с. Городок);
- *«Вішали шнурка, да вішали бакала. Бакала літрового»* (с. Радове);
- *«А потом стали банки. Да вже слоїчка літрового, чи пувлітрового, слоїка вже прив'яжеш да береш»* (с. Підлуби).

В останні роки в якості набирачів використовують переважно пластиковий посуд – відерця, банки, відрізані зверху пляшки та ін. Він легкий і не б'ється:

- *«А зара ми вже ж дешо льогеньке такеє прив'язуваєм. Пластмасови ти битончики всякіє. То так битончик такей»*; *«А тепер вже банки, тепер вже є такі капронові вже. Бачки є, відерка»* (с. Ниговиці);
- *«А тепер оні ведерца прив'язивают такіє, літровіє. Побирка»* (с. Переброди);
- *«Тепер вже ті ведерца такіє, шо беремо. То повідло, то тюлька»* (с. Мушня).

У зв'язку з масовим використанням гребінок для збирання ягід беруть невеликі відерця, щоб легше було пересипати зібрані ягоди із брачки: *«Із ведрами тими пластмасовими. Хто з ведрами, хто, з тими гребльонками, щоб більш широко сипать. То в видерце се пластмасове набирають»* (с. Бронне).

У розповідях респондентів старшого віку простежується еволюція набирачів, що відбувалась упродовж другої половини ХХ – початку ХХІ ст.:

- *«О, більшість набирушки плели, а тепер, доченько, баночки купляють із тулькою»* (с. Залав'я);
- *«В нас, знаєте, такєє були глечики череп'яни. А потом слоїки. А тепер вже видерка повно»* (с. Глинне);
- *«Бо я вже чіпляла банку. Бо я тоже ходела в ліс. То я банку літрову чіпляла. А мати колись ходила, то якогось горщика, вона казала. Горщик. Кружка велека»* (с. Поляни);
- *«Ведерце масове (пластмасове – А. Д.). А колись глечічки»* (с. Переброди);
- *«В глечики, тепер уже одрізують бутилки. Набірач»* (с. Осова Срн.);
- *«Ну, глечик такий був, виплетяний. В нас казали глечик. А потом були такії, знаєте, такі глиняні глечики чіпляли, а тепер вже ж шо? Банки чіпляємо. Літрови»* (с. Річиця Врс.).

Набирачі прив'язували («вішали», «чіпляли») на поясі за допомогою «вучипок» / «учипок». Використовували мотузки, крайки, з появою синтетичних матеріалів – капронові панчохи ін.:

- *«Кругом обв'язала, таково прив'язала муцно, прив'язала на пояс. І давай брать ягоди»* (с. Осова Н-В);
- *«Ото вішали лечика... Мотузком зав'язували, да й брали»* (с. Борова).
- *«... вона (набирушечка – А. Д.) з вучипочкою, да за вучипочку, да прив'язав... просто поясом, да прив'язали, да й усе»* (с. Сновидовичі);
- *«Ну, зав'язуєм там якого шнурочка, чи капроновий чулок такий довгий. Да й усе»* (с. Млинок);
- *«Та прив'яжеш на шнурочок і всьо да й двома руками. Набірака»* (с. Великий Мидськ);
- *«Ну, шнурок такий, поясок, пояс, любий шнурок. Зав'язувався до битончика. До банки. Гладішки. Шо угодно»* (с. Ямпіль).

Великі глиняні набирачі старались прив'язати доволі широкою м'якою учипкою, бо вузькі мотузки, при наповненні набирача, врізувалися в тіло: *«А такей глек черепляний. Да на якому такому, не*

на шнурку, бо рижє. На такому, шось м'якому. Да прив'язувалі, да й бралі» (с. Немовичі).

Набирач, прив'язаний на поясі, називали «почипляний», «присаджений»: «*Ото збанка возьмеш, присадши*» (с. Радове); «*Ото прив'яже, он почипляний, прив'яже до пояса і сюди*» (с. Вежиця).

У гладішках і глеках учипку кріпили за «шийку», у глечиках і дзбанках – її додатково укріплювали, протягуючи ще й крізь «вушко». У плетяних набирачах-коробочках учипку прив'язували до середини двох вужчих країв, а на поясі закріплювали ще однією мотузкою чи хустиною. Складно було прив'язати скляні банки, які мають невеличкі, слабо розширені, вінця. При найменшому послабленні учипки, банки падали і зібрані ягоди висипалися.

У с. Луб'янка зафіксований ще один спосіб кріплення керамічних набирачів: їх ставили у фартух і так прив'язували до пояса: «*А хвартухі такі. Оно моя дочка Галка ходіт з хвартухом. Ну, з краму, хвартуха. А тут мотузкі. І тут зацепнеш, а тоди, із цього боку рожка, і з цього, да тако зав'яжеш, а туди баночку вставиш, чи шось таке. Ну, ше шо? Кружечки такіс... горщик... Дак поставиш у хвартух, да збіраєш, да в хвартух збіраєш... А тоди вісипаєш, там у корзину, наприклад. В нас казали, з коробками ходили*». Подібний спосіб кріплення набирачів характерний для с. Путиловичі. Там кінці мотузок натягували за допомогою двох паличок: «*... того горщика обв'яжут, он же такий загнутенький. Шнурочком сюда зав'язав, фартуха, да в фартух зацепив палочку. Того шнурочка, да застрикнув сюди й туди палочку, да отак*». До таких складних маніпуляцій ягідниці вдавалися, щоб випадково не розбити глиняну посудину. Крім того, глиняні набирачі самі по собі були важкими, а з ягодами їх вага подвоювалась, а то і потроювалась. Тому додаткове кріплення ніколи не було зайвим.

Стосовно збірної назви для всіх типів посуду, що використовувався для збирання ягід – «набирач», «набірах», «збірник» та ін., то в різних селах її вживали по-різному. Подекуди будь-яка посудина (керамічна, скляна, металева чи пластикова), з якою йшли / йдуть до лісу по ягоди, вже була / є набирачем:

- «Назбірник. Да. І зара так кажуть. Так. Шоб не вішали, це назбірник» (с. Сергіївка);
- «Ну, якого наберушку, кажем. Набирушку причипимо. У мене збаночок такий полтора літра. То я то того вішала. – І я збаночок тожсе. Набірач. Набирач. Набируха, ну» (с. Бистричі);
- «То вішали і збаночки таке буле. Такеї, горщарі возели... То звали – набіруха» (с. Радове);
- «Ну, колись були такі збаночки. А тепера літрови баночки. Набируха» (с. Прикладники);
- «Збаночок повішу. Набирач казали» (с. Омит).
- «То то ж казали наберушка. Ну, на те, на того гльока» (с. Глинне);
- «Набирач, ну, банка. Набирали банку. Да, набирач» (с. Більчаки);
- «Брали видерце. Ну, то ж як у нас кажуть? Назбірник. Ну, збірник. Отако. Шо збирають ягоди, отако сиплю сюди, да це сюди чепляю. Збірник називається. Набрав збірника» (с. Малоглумчанка);
- «А вже брали їх, ягоди, то такі, баночки літрові... Набіраки» (с. Ремчиці);
- «[А. Д. А банку теж називали набирач?] Да. Набірач» (с. Топільня);
- «Набірок ето було. І те ведеречко називалось набірок, і баночку прицепи, то то був набірок» (с. Цепцевичі);
- «Є такі відьорка, чи такі кружкі, чи такі глечики були колись же ж. Набірки, ну, набирушкі» (с. Шахи).

У багатьох селах Вараського і Сарненського р-нів набирачами називали лише плетені ємності у вигляді маленьких коробочок або гладишечок:

- «Колісь наберушка... З сосни... коробкі, то називаються бульшиє, а то набирушка називаласа» (с. Біловіж);
- «Не, не банкі, а набирочки такіє плелі... Ну таке дрань, з сосни драли... Набирочки» (с. Кам'яне);

- *«Коробушечку таку маленьку. Наберушка»* с. Карпилівка;
- *«А на пояскові були такє наберкі́. Тепер то вже і тих наберок нема. А колісь були наберкі... Як коробки, да! З сосни. Малейкі»* (с. Грицьки);
- *«То є таки маленькії плетуть... Набирачи»* (с. Вовчиці).



*Набирач, с. Обсіч, 2006 р.*

Часто респонденти проводять межу між плетеними ємностями, які називають набирачами, і глиняними, скляними, пластиковими, які звуть глечиками, горщиками, банками, відерцями та ін.:

- *«Були плетені такі!... Із коріння...»*

- Набирачі! Глечики ше були»* (с. Перекалле);
- *«Наберушку... Ну й гладшика, ілі гладшика. Всяке бувало, всяке»* (с. Блажове);
- *«Колісь казалі набєрушка, а тепер вже банка. Банкі... Наберушкі. Такіє були з дерева, з сосни, такє малиє»* (с. Мушня);
- *«Оте, шо вішалі – ведерце. Колісь набєрушка»* (с. Сновидовичі).

Подекуди набирачами називають глиняні ємності, а всі інші, то вже просто банка, відерце та ін.:

- *«Сьогодні банки, а тоді був набирак, називався. Із глини, глечики такі... значить, набирак, такі гладшики»* (с. Цепцевичі);
- *«[А. Д. Ну, не казали, шо банка – набірач?] Не! Не! Так казали – банка, да й усьо»* (с. Городок).

У с. Рокита, як ми вже говорили, набірахами / «набірашами» називали лише керамічні посудини спеціальної форми [121: 100–101].

Окремі респонденти відзначають, що набірачем гладішку чи іншу ємність називали / називають тільки тоді, коли вже прив'язали її на поясі і починали збирати ягоди. Тобто, йдучи до лісу, брали / беруть з собою гладішку, збанок, банку, відерце, а збирають ягоди вже у набірач: *«Збаночки пока не збирає, а коля причепить збирає, то набірашка»* (с. Самари)

У с. Будимля ємність для збирання ягід ставала набірачем (побиркою) тільки тоді, коли вже була повна, тобто, як у неї набрали ягід: *«А колісь глечічки... як набрала, то вже побирка... Але в нас, – о, глечечка! А вже як набрала, тож побирку набрала»*.

В інших селах уточнюють, що набірачем ємність для збирання ягід називали тільки тоді, коли йшли по ягоди з коробкою. А коли тільки з однією гладішкою, щоб зібрати невелику кількість ягід, то так і казали – гладішка ягід: *«Як уже пуйдеш із коробкою, то це набірач. А як пуйдеш з одною гладішкою, да назад ідеш, то гладішка... А як коробку береш, дак це набірача вже ти береш. Це вже гладішка – це набірач. Набрала – вісипала»* (с. Луб'янка).

Подекуди існував ще й інший підхід до назви посудин для збирання ягід. Набірачем вона ставала тільки тоді, коли набрали повну коробку / кошик і ще й ту посудину, в яку збирали ягоди (гладішку, банку ін.):

- *«Ну, кажуть, набірач, ну. А се набірач, се вже последній. Последня банка, последня – то вже набірач кажуть. То вже последня. – А! Подожди! Ше набєрачка набєру да й. Да, набєрач, да»* (с. Більчаки);
- *«Набєру такий кошіль ще й набіруху. Боже, Боже, Боже!»* (с. Сенчиці);
- *«То то, як набєре повну ту верєньку і набєре збанка, вже того во, не влазить у тую свою, то то кажуть набіруха»* (с. Радове);
- *«Вже як набєреш повну вірєньку, да ще й збанка, то то вже*

*набируха була» (с. Новосілля);*

- *«То то казали вже, якщо набираєш коробку. Як набрав коробку, а той глечик набрав, то то вже набируха... то вже, що не влізло в коробку чи кошіль, то то вже набируха» (с. Локниця).*

В одних селах термін набирач добре відомий і вживається дотепер:

- *«В нас ще й зара так кажуть. Ну. Ой! Я вже набрала свого набіраха повного! В нас ще зара кажуть. Ми ще й зара говорим» (с. Видричі);*
- *«В баночки. Збаночки вішали... Так і кажуть зара, набирач. Набирач» (с. Заозер'я);*
- *«І зара кажемо набірах» (с. Хотешів);*
- *«Подождіте. Збірник! Збірник казали на його. Збірник... Каже, ти вже набрала свой збірник там? Сам же ж не йдеш... Каже, зара висипатиму. Я, кажу, тоже вже кончаю свого збірничка набирать... П'ять чи шість, чи скількі. Каже, я вже, ти набрала вже збірника свого ци? Я кажу, вже свого кончаю. Замовляли там колькі, чи десіть, чи петнадцить. Так як смотря який збірничок» (с. Підлуби).*

Назву набирач для позначення ємностей для збирання ягід знають і переселенці з Чорнобильської зони, наприклад, колишні мешканці сіл Вільча, Луб'янка і Фабриківка.

Хтось із респондентів сам уже не вживає назви набирач, але пам'ятає, що так говорили мама чи бабуса: *«По-моєму, набирач вона (мама – А. Д.) казала. Да. Набирач» (с. Поляни).*

Часто в одному селі назва відома, а в іншому – ні. Як от, наприклад, у с. Воронки і Степангороді: *«То в Степангороді казали набираки. Набірка. Да, да. В нас казали глечичок. Глечик» (с. Хиночі).*

У багатьох селах збіру назву для позначення посудини для збирання ягід вже не пам'ятають / не знають:

- *«[А. Д. Не казали набирач?] Не, не, не» (с. Малахівка);*

- «[А. Д. А не казали, шо то набирач, набірах?] *Баночка*» (с. Красностав);
- [А. Д. Є ще в вас набірок, набірашок?] *Не, не. У нас так не говорять*» (с. Вежиця);
- «[А. Д. Казали, набрав п'ять банок, чи п'ять набірахів?] *Не, набірах. В нас такого... Не, не, не*» (с. Воронки);
- «[А. Д. А на того збаночка, не казали набіруха?] *Може вже в яких богачів то може й такої є, а в нас не*» (с. Задовже).
- «[А. Д. А як набрали, то казали набрав набіраха?] *Не, в нас не казали. Не*» (с. Великий Обзир);
- «[А. Д. То казали глечик чи набіруха?] *Не. В нас лечиком називали. Не, не казали набіруха*» (с. Борова).

У тих місцевостях, де було мало ягідників, ніяких ємностей на пояс не вішали, а ягоди збирали просто у відро: «... поставив ведеречко, да в ведеречко нащупав, да вкинув, да й знов далі пройшов. А вони ж не в сплошну» (с. Неділище).

Набирачі були не просто ємностями для збирання ягід, а й їх мірою. Тобто, набравши гладишку, берестянку, кварту, слоїка і т. д., казали, що набрали одного, чи два, чи три тощо збірники, набирачі, мерчуки і т. д.:

- «*Столько й столько набірачув набрала ягуд... Там, чи п'ять, чи восем, чи десять набірачов набрала*» (с. Луб'янка);
- «*А скільки ти тиїх то набрала? – Стільки, стільки. Та каже 15, та каже 10, та 10, а та 12, всяко*» (с. Пульмо);
- «*Вже, каже, збирник назбирала. Ну да. Висипала у видро, чи в коробку*» (с. Осова Н-В);
- «*Кажем: набірач набрав, висипав в видро і всьо. Да*» (с. Возлякове);
- «*Ну було, як. Хвалимса одна другой, повиходим з ліса, то одна другій каже, я стільки набрала, а та стільки. Наберем набірача, да й сиплем у свою коробку*» (с. Рудня Жеревці)
- «*То я вже прийду додому і хвалюся матери. Я стико й стико, мамо! Я висюм. – Ой-йо-йой! То те добре береш ягоди!*»



- (с. Олександрія);
- «*Чула. І був, був набірач. – Кілько вже набирачув набрала? – О! Вже стілько-стілько!*» (с. Бронне);
  - «*В нас були гладшики. Назбірник... Як набрав, то п'ять, десять*» (с. Сівки);
  - «*Якщо набрав набірку, то видно й набірку набрав. Дванадцять. Тринадцять*» (с. Маринин);
  - «*Набірак. Там є більши, менчи, от тільки-тільки, я набрала*» (с. Кричильськ);
  - «*Набрав п'ять набирух*» (с. Сенчиці);
  - «*Набірачка набрав. Скільки набіраччув там те набрала? А я стіко й стіко, а те стіко й стіко. Набірачками*» (с. Сошичне).
- У багатьох селах ягоди міряли тільки глечиками, гладішками, горщиками, банками та ін., тобто безпосередньо тими ємностями, у які збирали ягоди:
- «*Як хто каже. Десять, того, глечикув набирок. А генчи, каже, як того, банок*» (с. Малі Телковичі);
  - «*Скільки? Горцета називали. Горцет таяк то називали. Там скільки набрала горцет? Так називали. Так питалися одна в одній. Скільки горцет? Скільки вже набрали горцет? Того, о. Не казали, що то скільки збаночкув. А скільки горцет набрали... Тих слоїкув колесь не було, ви ж не знаєте*» (с. Нуйно);
  - «*[А. Д. А ви, як набрали ягід, то казали, набрав глечечок чи набрав набирач ягід?] Глечечок. Глечечок*» (с. Волиця);
  - «*Кажуть, що скільки ти набрала там літрив, чи глечиків, чи котьолків*» (с. Кухітська Воля);
  - «*Не, в нас не казали. Не, набрав дев'ять глечикув*» (с. Річиця Врс.).

Щоб не збитися з підрахунку набраних посудин, користувалися давніми способами фіксації зробленого – паличками: «*Слухай мене. Я так кажу. Я з дитинства така, мене ловко руки буле. То мені так. Колесь ме пушле... І найшла такєї ягоди, о, і з цєє, що я, слухай, із тьоткою єднею. Кажу: Дусько! То ж ме не знатимо скільки набрали!*»

*Скіко збанків, – колесь казали, – скіко збанків набрали! Кажу, знаєте шо, набрали збанок, весипали в кошилку і палочку раз – положили!»* (с. Річиця Квл.).

Коли ж, крім великої коробки набрали ще й ємність, у яку збирали ягоди, то тоді казали, що набрав певну кількість глечиків і набирача. Це свідчило про вдалий ягідний день, адже були заповнені всі посудини: *«От... набрав десять чи двадцять тих глечикув ше й набируха. Да. Десять глечиків чи скільки там, чи п'ять там, чи п'ятнадцять, чи скільки там уже людина може набрати. А набируху набрали, то вже, шо не влізло в коробку чи кошіль, то-то вже набируха»* (с. Локниця).

У с. Прикладники, незважаючи на те, що термін набирач там відомий, зібрані ягоди все ж міряли збанками: *«Набірач. [А. Д. Як збирали ягоди, то казали набрав п'ять набірачув, чи п'ять збанків?] П'ять збанків»*.

З поширенням скляного посуду, який мав чітко фіксовану місткість, ягоди почали міряти літрами: *«Набирух. Да. Ну, а тепера вже п'ять літрув. Тепера кажуть п'ять літров, п'ять єто. Вже тепера в літрах»* (с. Прикладники).

Висипаючи ягоди з набирача у коробку, дивились, скільки ягідок прилипло до дна, вірили, що стільки набірашків ще сьогодні набереш: *«Як ягудена останеться – одна, чи дві в тому. О! Ну, ше наберу п'ять. Чи тре. Скіко там – тре ягоденки останеться... Останеться дві – значить ше наберу дві. Ну, вже, як пучті додому йдеш»* (с. Велимче).

Журавлину, на відміну від інших ягід, збирали переважно у «запол», «запол», «припол», «фартух», «припаразку», «хустку», «збирач». Їх робили переважно із фартуха («запинки», «передника») чи великої хустки, які зав'язували на поясі. Нижні кінці піднімали і підв'язували до верхніх, утворюючи своєрідну торбу: *«В хустку, чи фартуха, чи шо. Она ж не давитса. То не ягоди, не черници»* (с. Великі Озера). Цей давній спосіб збирання ягід журавлини характерний для всіх регіонів Правобережного Полісся.

В одним селах говорили, що збирали в запол, припол та ін:

- *«Прив'язували хустку... Тей, припол»* (с. Топільня);
- *«Ну то ж запол називається... То запол називавса»* (с. Познань);
- *«А журахвіни то у фартух. Вони не чавіліса. В фартух, фартух. Вже в запол. Колісь моя баба поїде, то набере. Каже – в полу... да в полу набере, да каже: Набрала запол цілий журахвин»* (с. Велике Вербче);
- *«В запол. Прив'яжем хустку да й берем»* (с. Вежиця);
- *«Клюква. В запол. Чи хустка, чи хвартух. Шо є»* (с. Будимля);
- *«Хусту зав'язала, кажуть, запол. Зав'язала хусту осяди во, за спіну, і запол. Ето як мі брали»* (с. Дроздинь);
- *«Шо небуть пудв'яжем, да й збираєм їх. Припол»* (с. Возлякове).

У ряді сіл назви «запол», «припол» та ін. невідомі, а тканинні ємності для збирання журавлини називають за тією річчю, з якої вони були зроблені, – «хустка», «хуста», «фартух»:

- *«Фартуха! Возьмеш тако, да зав'яжеш, да й собі береш... В нас казали фартух»* (с. Великі Цепцевичі);
- *«От такую хустину, а ні, такії, як ми кажем, хвартухи шили, да зачіпляли. У набирачи, такіє коробочки, не брали ягоди, бо їх гребуть... А не, в хустку»* (с. Сварицевичі);
- *«Платке такі теплії, здорови зав'ясуем, да в той платок»* (с. Кухітська Воля).

Рідше запол робили із спідниці, передні пілки якої піднімали і підв'язували до пояса:

- *«Такі спідниці, о. Піднімали, зав'язували, збирали. Бо ж колісь, хіба колісь таке було, як, о було все таке во полотняніє, саморобки»* (с. Кухітська Воля);
- *«А журахлени аво! Спуднеця. Чи якого фартуха учепиш. І так у фартухе. Воне ж і не помнуться, і нічого»* (с. Качин).

В запол вміщалося приблизно відро журавлини:

- *«А журахвіни збираємо у... припаразку таку... То в нас казали, на клюкву запол... Ну, таки запол. Прив'язуєтса хустка така»*

*суконна і ведро набіраєтса тоді. Да. Одін ведро в одін запол»*  
(с. Борове);

– *«В заполи. В хустку. Прив'язували таяк заполи. Таку велєку, шоб осюди зайшла, тат так отако пронімалі, да отако зав'яжем. Целое ведро набером в той запол»* (с. Глинне).

Інколи з полотна шили спеціальні торби-заполи, які також прив'язувалися на поясі:

– *«А клюкву в мишечкі такіє, заполи. Шилі торбочкі. Шилі з матерії... Да, торбочкі. З полотна шилі»* (с. Дроздинь);

– *«У торбочки такіє. Шити... Торбочке шиємо таки, да прив'язуємо тако»*  
(с. Березина);

– *«Просто таки торби. Поробляни торби. То в торби»*  
(с. Городок);

– *«А клюкву, то торбочку до пояса»* (с. Залужжя).

Однак респонденти вважають, що у заполи було краще збирати журавлину, ніж у торби, так як вони розв'язувалися і падали, а запол тримався міцно: *«Хусту таку здорову береш. Торбі такіє шилі і ту торбу береш. То в торбу погано, а то вже хусти... Ете зав'язав да воно не розв'зиваєтса. А в торбу, то возьмеш да заложии отак за пояс, от за сподніцу, о. Заложив, набрав, воно з'єжджає... Донізу і падає. А як озьмеш да зав'яжеш торбу назад, тоже так, то тож нема куди кідать. У гете, у хуста»* (с. Блажове).

Заполи були не тільки ємностями для збирання журавлини, але й їх мірою:



*Запол, с. Познань, 2006 р.*

- *«У за́пол набереш. – Скольки ти набрав за́полов? – Та чотири, та п'ять, та скіки... І набрала чотири-п'ять за́полов і пушти мешок клюкви»* (с. Борове);
- *«Да. Скольки заполов. Ето як я ходіла по ягоди. Скольки? – Два заполи, три заполи, п'ять заполов набрала. Так говорили. А тепер вже банкі пушли»* (с. Дроздинь).

В останні десятиліття заполи вийшли з ужитку. Журавлину, як і інші ягоди, почали збирати у гладишки, битончики, банки, відра:

- *«... чи баночка, чи там... такіє битончики... з ручкою»* (с. Красностав);
- *«Ту саму банку, шо й ягоди (чорниці – А. Д.)»* (с. Балашівка);
- *«А журахвини їх в ете беруть, в лечик»* (с. Борова);
- *«А як тепера, то вже в гетіє банкі беруть»* (с. Дроздинь).

Із заполів, банок, глечиків та ін. журавлину висипали переважно у мішки або ж в коробки і кошики:

- *«А береш-береш, да в мишечок ссіплеш, да і всьо»* (с. Великі Озера);
- *«Да, і збираємо, а тоді висипаємо в коробку»* (с. Ремчиці);
- *«... і сиплемо, то в мешок і за плечи»* (с. Борове).

До мішків кріпили спеціальні учипки, які прив'язували до «рогів» і за «вічку» і носили за плечима: *«У мишок. Робили тут очипку.., за рога, да за вічку. На плечах і носили»*. Коли ж мішок ставав тяжким, його клали і збирали журавлину в запол чи в набирач: *«Вже важкий, то покладеш його і вже кругом ходиш. Ходиш, набрав набірача, приньос, висипав, да й знов так»* (с. Топільня).

Як бачимо, для збирання ягід використовували різноманітні ємності, які, у більшості регіонів мали збірну назву: «набирач», «набірах», «збірник» та ін. Найбільш поширеними були різні за місткістю керамічні посудини (гладишки, горщички, глечики, збанки). Другу групу складають плетені ємності: у формі маленьких коробочок (із соснового шпону) і у формі керамічних виробів (із коріння вишні і сосни). У повоєнні роки поширились металеві котелки, консервні банки та ін. У 1960–70-х рр. почали використовувати скляний посуд,

який був дешевшим, ніж керамічний, металеві банки від повидла та халви тощо, а в останні роки – різноманітні пластикові ємності. Слід відзначити, що набирачі були не тільки ємністю для збирання ягід, а й їх мірою: набрав п'ять, десять тощо набирачів. Ягоди, які не м'ялись, особливо журавлину збирали зазвичай у «заполи», зроблені із хустки чи фартуха, або у мішки.

### **4.3. Ємності для зібраних ягід та їх транспортування**

Для транспортування (перенесення) ягід повсюди використовували плетені ємності, які мали окремі відмінності матеріалах і техніках виготовлення, у формах і назвах. Вони побутували практично в сіх населених пунктах Правобережного Полісся. Хоча в селах, розміщених на менш лісистих територіях, про плетені ємності на ягоди них знають мало, а то й взагалі не бачили їх. Мешканці окремих сіл, віддалених від лісу, взагалі не вважають свої території Поліссям. Наприклад: *«в нас не було тих коробок. Там, на Поліссі тиє коробки»* (с. Серби). Є села, в яких одні респонденти пам'ятають про плетені коробки, а інші – ні: *«в нас не було тих коробок»*; *«І ще в нас такі коробки, робили коробки із липи і цього. Отак, через... плече»* (с. Серби). Але абсолютно більша кількість опитаних респондентів добре знають про плетені ємності для перенесення ягід: *«А в нас коробка, це в кожного, це в кожний сим'ї»* (с. Поляни).

Насамперед з'ясуємо назви ємностей, з якими ходили по ягоди. Найчастіше їх називали «коробками». Побутували назви «кошіль», «кошелик», «кошелина», «кошілка», «веренька», «віренька», «сівенька», «тарабан» та ін. Однак визначити чіткі характеристики кожного пристосування неможливо, тому що всі вони плелися з різних матеріалів. Тобто, одними й тими ж термінами позначали ємності,

плетені з сосни, лози, соломи, в той час, як ємності, наприклад, із сосни, в різних місцевостях називали різними термінами.

Найчастіше ємності на ягоди називають терміном «коробка». Він відомий по всій території Правобережного Полісся. Проте в різних місцевостях, коробками називали ємності з різних матеріалів. А у с. Обіч назва залежала ще й від розміру виробу: велику ємність тут називали коробкою, середню – кошеликом, а малу – набірком. Спробуємо класифікувати коробки саме за матеріалами їх виготовлення.

1) В одних селах *коробками* називають вироби із соснової і дубової дранки:

- *«З шпона плели. В'яжеться з сосни. Да, драниця»* (с. Путиловичі);
- *«В коробку... Соснова така»* (с. Корост);
- *«В коробку. З дерева, такево дереться дерево»* (с. Велике Вербче);
- *«В коробки. Колись були... з сосни. Отакої ширини і вони плелися, дерлися дранки, от, і плели ціє коробки»* (с. Любиковичі);
- *«Плетена із сосни. В нас же коробки із сосни плели»* (с. Луб'янка);
- *«А мама брала коробка така, не така з дубчикова, як то кошики з дубчикова, а така, просто дерли, дерли, ой, драницу із сосни. І плели таки коробки»* (с. Яполоть).

Виготовляли коробки і з дубових пластин. У с. Хотешів відзначали, що колись частіше плели ликові коробки, які тут називають кошелі, а потім почали віддавати перевагу дубовим: *«Ранше з лек, а потом дубовие пластіни дерли. Там пудертій на двори, кошиль. На плечи того кошиле, пошов по єгоди, по грибе»* (с. Хотешів). Про те, що в селах за Каменем-Каширським плели коробки із дубових пластин, де їх називали «кошолки», говорили у с. Нуйно: *«А вже тудя за Камен... То там вона така плетяна з того, дубова... Більшинство дубова вона, плетяна. Там таке робели люде»*.

З сосновими і дубовими коробками ходили не тільки по ягоди, а й

по гриби (правда для грибів їх робили більшими): *«Ото з такою коробкою, то все по гриби ходили, по ягоди ходили, чорниці. Із сосни»* (с. Вітковичі). У коробках носили овочі, білизну, коли йшли прати до річки чи озера та ін. А у с. Яполоть навіть зерно сіяли з коробок із дранки: *«Ше навіть у мене й зара є вона. Ше як сеяли колись з дедом, то все брали коробку»*.

Пам'ятають про коробки із соснової дранки і переселенці із Чорнобильської зони (с. Рудня-Вересня, Вільча, Луб'янка і Фабриківка). Відзначають, що такі ємності плели *«... на родині... Бо там ліса хороше. Й було з чого вибрать»*.



*Коробка з соснового шпону, м. Сарни.*

Щоб виготовити коробку із сосни, потрібно було вибрати *«правильне»* дерево: *«Тож треба в ліси найте дерево таке, шоб дерлося. Кожна сосна не дереться. То треба ж шукати його. А вот, вопшем шукать якось. Так. То треба спеціалістом вже»* (с. Сошичне).

Респонденти відзначають, що сосна для коробок має бути *«густа»*, тобто мати щільну деревину, тоді вона добре *«дереться»*. Таке дерево називають *«стрижневим»*: *«Треба хороше те, дерево. Стриженесте, густе. Тода воно дереться. А з такого во не подереш»* (с. Запруддя).

У с. Поляни (К-К) вважають, що сосна для коробок має бути оболонна, а не стрижнева: *«А в нас коробка... Із соснової це. Це треба сосну з болота. Шоб вона добре дерлась. А, оболонна. Шоб вона була»*



*одноридна всередині. Бо то є, знаєте, як вона десь на піску, на такому, то там стрижень є, там зовсім інше. То тільки оболонку. Вона добре дереться».*

Тимофій Хомич із с. Воронки, який ще й тепер виготовляє кошелі, уточнює, що сосна має рости в лісі, а не на галявині, мати густі річні кільця і бути рівною, тоді вона добре колеться: *«Робимо! Я сам роблю. А що ж. Сосна в лісі йде. Сосна вибирається, щоб були літа такіє густі-густі. І пряма сосна. То ти нею, вона колеться».*

Петро Федощук із с. Вовчиці, який також сам плів кошелики, наголосив, що сосна має бути обов'язково стара, а не молода, тому що остання взагалі не дереться: *«Я сам плів. Сосну. Треба стару, стару, стару деревину. Ну, й стара деревина, вона, що старіша деревина, то вона густа... Густа, густа. Бо, як молода деревина, то вона... Густа, і вона деретса. А гета молода, вона не дереться. Вона обше не деретса, молода».*

Василь Кислицький, переселенець із с. Фабриківка, відзначив, що сосна для коробок має рости в долині, на моху, а не на пагорбі, тоді вона буде стрижневою: *«Будем казати, слойова, щоб дерлась харашо. Ну як? По слоях. І росла вона на долині. Не вездє. Ну, вона на моху тамечки росте, вона стрижньова така».* Й уточнив, що сосна має бути не стара, а молода, тоді легше дереться: *«З молодой. Да. Конечно!».*

Стосовно того, коли краще заготовляти сосну для коробок, то респонденти знову ж таки не однастайні. Одні відзначають, що це можна робити постійно, в будь-яку пору року: *«В любе врем'є. [А. Д. Немає значення, чи весна, чи літо, чи осінь?] Постоянно»* (с. Вовчиці). Інші ж вважають, що сосну потрібно різати ближче до осені, тоді вона має щільнішу деревину: *«Зара треба брати. Ну ще зара вона рідка, а туди ще далей, к осені ближей. Она робітса густейша. А зара вона рідка, вона добре не деретса»* (запис зроблений наприкінці серпня) (с. Обсіч).

Відібрану сосну розрізували на певну кількість заготовок. На коробку середніх розмірів потрібно приблизно 80 см деревини, для

великої – метр: *«Яки по довжині? Яка нада. Який нужно. Смотра який кошелик. Якио зробити великого кошелика, треба метер, а як меншого, то треба восемдісят сантиметрув»* (с. Вовчиці).

Для колення сосни використовували невелику сокиру і ніж: *«Ножом... Спочатку топором, а потом цим, ножом, ножом. Тут обчищається і колеться»* (с. Воронки). Спочатку відрізану деревину розколювали сокирою, а потім роздирали руками: *«Сокірою. Сокира, тоді ставить єє на цю колодочку... І обухом злегенька. вона роздирається. Да. А потом, трохи роздерли, а тоді вручну... Да. Дерли. Це я бачив»* (с. Фабриківка); *«Ножем. Великий такий... зразу топором. А як уже тонче, да вже отакиї видирати пластіночки (ножем – А. Д.)»* (с. Вовчиці).

Василь Савич із с. Обсіч, крім сокири і ножа, використовував дубовий клин, який ставив у гніздо, зроблене на дереві сокирою, і колов деревину на кілька частин. Для отримання тонших пластин, користувався стругом і ножом, а насамкінець розривав руками: *«Ну,*



*Коробка на дві учипки, с. Озерці, 2009 р.*

*колєм кліном. Это сосновий, але робім большинство дубовий. Той крепчейший. І назначаюм. Скажем, поставів сокіру, зробів туди гнездо і туди етим кліном. Розколов ту велику. А после менчиє. Менчиє вже, на менчу. То ось, етим. Стругом, да. Молотком. Воно колетса, да. То тоже, ще стругом такого не виколєш. Ше треба нож. О, ше нуж ще в мене. І ото вже назначаю, шоб тонча була. Ножем. Ну. Ножем токо чуть, а после вже руками... То треба ше на тонче». Драч, який використовують для колення дранки для покриття даху, не*

використовують, так як він призначений для виготовлення товстої драмки: *«Драч такий був. То той драч, то ету таку дрань драть, як хату крить».*

Трошки по-іншому робили дубову драмку. Насамперед шукали в лісі пряме, без сучків дерево, зрізували його і привозили додому. На відміну від соснового, його не одразу кололи на пластини. Так як дуб дуже твердий, то спочатку його нагрівали в печі, а потім розколювали і роздирали, як і сосну, на пластини «по роках»: *«Тільки він такей хороший, без сучків. Підбирається в ліси, виризується і він розпарується в печі, чи в груби, розпарується, шоб гаречий став. І тоді він лупиться, як хочеш. Його розколов сокірою і вже лупиться, як хочеш, да. Абе тико позначив... Вже він не ламається, а вже він так лупиться. Як за літо верос, так і він і лупиться. По своїх літах»* (с. Хотешів).



*Коробка-тарабан, с. Будимля, 2008 р.*

Найкраще плести коробки із щойно виготовленої драмки (сирої), тому що суха ламається: *«По сирому. Бо воно висохне, то буде ломатса»* (с. Обсіч). Якщо ж драмочки заготовлені раніше, то перед використанням їх потрібно розпарити: *«Розпарували тут ті»*

(с. Запруддя).

Розміри коробок різні – є більші, є менші. Коробка із с. Качин має наступні розміри: довжина – 42 см, ширина – 30 см., глибина – 22–23 см. Коробки із соснової драмки зазвичай прямокутні. У сучасних коробках і кошеликах, щоб вони тримали форму, краї зміцнюють обручами або планочками з лози чи берези, які прив'язують дротом,

ликом або розщепленим прутиком: *«Обруч. З лози. Можна й з берези. Бо так же погнеться»* (с. Вовчиці).

У багатьох селах ємності для ягід плели не тільки з соснової дранки, а й з інших різноманітних матеріалів і називали їх термінами, похідними від «кош», що загалом характерно для багатьох плетених пристосувань, наприклад, рибальських снастей. Зафіксовані назви: «кошиль», «кошіль», «кошелік», «кошолка», «кошилка», «кошелина» і «кошик». Здебільшого тут побутують / побутували і ємності, які називали «коробки», правда виготовлені вони з інших матеріалів. Наприклад, у с. Світязь та багатьох інших поліських селах ємності із дранки називали «кошіль», а коробки тут плели із соломи і лози. Так називали ємності і в с. Луко: із дранки – кошіль, із соломи і лози – коробка.

У с. Оленине та ін. виріб із дранки звали «кошилка», а коробка була із соснового коріння: *«(Кошилка – А. Д.) Из сосне. А коробка, то була з кориння плетяна»*.

У с. Нуйно кошелі із дертої сосни не робили, а купували в інших селах, розміщених за Камінь-Каширськом, де їх плели із сосни та дуба і називали «кошолка»: *«Є... з дранки дертий. З сосни, да... А вже тудя за Камен, там є. То там називали кошолки їх. Кошолками називалися... То там вона така плетяна з того, дубова чи яка вона там. Більшинство дубова вона, плетяна кошолка, вона в нас нема, то за Каменом їх.. Бо вона широка, велика... то в нас їх не носели, такєх. То з-за Камена»*.

У с. Будимля посудину із соснової дранки звать «тарабан», а виріб із лози і соломи – коробка: *«[А. Д. У вас отам посудина із сосни, то як називається?] Тарабан... А это коробка називається... Солома і лозою сплетяне. Плели, я тоже її плів такі»*.

2) До другої групи віднесемо ємності для ягід, плетені із соломи і лози або соснового кореня: *«... коробкі... Соломняни були»* (с. Великі Озера); *«Коробка є така... З соломи»* (с. Олександрія); *«Її з кореня плели, з кориння»* (с. Осівці);

– *«Колись, по ягоди ходили з солом'яним, плелі... із соломи коробки»*

*спеціально на ягоди»; «..була така, розумієте.., з солом  
коробка. В солом'яну коробку. Да. Потому щоб воно не  
мнялося. Вона не зжималася, нічого вот» (с. Цепцевичі);*

*– Кошілка «з пруття, з лик, а сивак був із солом  
зробляний»  
(с. Підбороччя).*



*Петро Губеня з коробкою,  
с. Великі Цепцевичі, 2009 р.*

У багатьох місцевостях  
коробку із солом і лози або  
соснового кореня називали ще й  
«сівенькою», «сівницею», тому що її  
використовували для сівби  
зернових: *«То коробку робили...  
Сіять коробка в нас. Зерно сипали  
да сіяли. Із солом плели»*  
(с. Кривотин); *«З коробки сіялі. З  
коробки... в мене ще батькова була з  
учипкою. Да така бульша, да така  
добра була. То вон все сіяв з єї.  
Сіяли, сіяли»* (с. Великі Цепцевичі).

Отже, для виготовлення таких  
коробок брали, житню солом,  
обмолочену ціпами, яку у  
с. Олександрія називали «герлени»:

*«Солому тоді ціпами мололи. Герлени ме звали такє. Гарлина. Ну, сніп.  
Сніп. Коле жето ше тільки вежав, і зв'язав – сніп. Коле вже  
обмолотели його, страс, зв'язав, то вже гарлена». Таку солом  
використовували не тільки для плетіння коробок, але й крили дахи  
жител: «І вже з тех гарлен, з теї солом, в'язали знову снопке і на  
кришу. Кришу робели» (с. Олександрія). Солому для коробок добре  
струшували, щоб не було сміття, і обривали залишки колосків:  
«Житню... і отако, пообриваю так чистенько, щоб тих, колосків не  
було» (с. Великі Цепцевичі).*

Для переплетення солом'яних джгутів у різних селах  
використовували соснове коріння, лозу або ж вербу.

У с. Олександрія віддавали перевагу лозі «молокиті» («молокета»): *«Таке, як чирета і вгорі таке саме, як на черети, таке. Тільки що то черета, воно рижеться. А молокета, воно само по собі таке, ну як сказати, нижніше, чи як сказати. М'яке, значить»*. Молокита росте у болотистих місцевостях і має світлий колір: *«Тоже з теї молокети, як звали ту лозу. Молокету береш»*.

В окремих селах молокиту не використовували: *«Не. В нас нічого не робели. В нас із молокети не робели»* (с. Хотешів). Петро Губеня із с. Великі Цепцевичі вважає, що для коробок краще брати не лозу, яка ламається, а вербу «рокитину»: *«І тогді беру, іду на луг, рижу дубці такі гарні, дубчики... Вербови! Лоза ламиться. А верба не ламиться»*. Вербу «рокитина» (верба розмаринолиста) у поліських селах ще називають «силяга», «шиляга». Вона має червонуватий колір і гарно виглядає на коробках із соломи. Інколи, при плетінні коробок, вербові прутики додають до звичайної лози, щоб зробити ємність більш декоративною.

Наступний етап – підготовка пруття до плетіння. Лозу розщеплювали за допомогою ножа, починаючи з вершечка, і роздирали на дві частини: *«Ножом. Нож з вершечка. І вона сама. З вершечка вона лучче. Роздирається пополам, навпіл... розпускає дубці»*. Перед плетінням прутики потрібно було добре потерти («пошурувати»), наприклад, в якийсь стовпчик, щоб вони стали м'які і не ламалися: *«Молокету береш, розпускаєш на двоє. Її пошурував... Ну, в якогось кулочка тако, чи шось. Осюди. щоб вона не ламалася... Вона м'якша тоді стає. Не ламається. Бо еслі різко не пошурувати, вона може ламатися»* (с. Олександрія).

Вербові гілки готували по-іншому: кололи навпіл, вистругували середину, щоб прутик був тоненьким і пружним і не ламався: *«То я їх почистю. Вистружу так і тоді... Я розризав наполам. І середину вибираю. Геть до того, щоб вона прогіналася. Як ти не вибереш її, не вістружеш єї, вона ламається»* (с. Великі Цепцевичі).

Для плетіння коробок із соломи використовували нескладні пристосування. Крім ножів, якими кололи і вичищали прутики, для їх

протягування у процесі плетіння потрібна була «швайка»: «швайка така звалася, в віді гвоздя, сотки» (с. Олександрія).

Для того, щоб зробити добру коробку, важливо було обов'язково брати рівні за товщиною пучки соломи. У с. Великі Цепцевичі для плетіння використовували обручку, яку найчастіше робили з персня або п'яти копійок: «Кольцо з персня. Часом оньо возьмеш, віб'єш з цього... Копейку брав... З копейкі вибивались такіє. З копейки виб'єш. [А. Д. З п'яти копійок?] Ну, ну. Віб'єш, обрижеш, вистружеш добре». Його накладали на пучечок соломи і протягували, потім заправляли наступний пучок і т. д., що сприяло однаковій товщині: «А тоді ше кольцо на солону накладає... То ровно йде солома... Ага! Насадив перший раз – всьо! І таке вже шоб було. Всьо».

Технологію виготовлення коробок із соломи і лози розповіли Панас Денейчук із с. Олександрія і Петро Губеня із с. Великі Цепцевичі. Інформанти зазначали, що плести коробку починали із дна. Для цього брали невеликий пучечок соломи і злегка скручували її. Це була середина дна. Після цього скручену солону починали пров'язувати заготовленими лозинками: «Так, спочатку так. Береш отако, аж тудя вже он кончаєтса. Нав'язуєш такий пучок... Початок – середина... А то вже после прутика, после, як зроблю кругом. Вже дубца... вишиваю» (с. Великі Цепцевичі); «Взяв приблизно такеї товщине, трохи тонше, тонше це, соломи... Пучечок взяв ривненький і раз коло разу. З дна... Накручую. Зазвичай, яка там розмір має бути. Все. Скрутев і помаленьку другий слой вже пішов понад тем. А понад це слоем, де закрутев, «швайка» така... Проколюєш, шоб протянути кінчиком, і раз біля разу – проколов – протягнув, проколов. І пішов кругом, пішов. Зробив дно, яке ширина треба» (с. Олександрія).

Коли дно було готове, робили «залом», шоб виплітати стінки коробки: «Помаленьку треба залом робить. Залом» (с. Олександрія). Подекуди по краю залому вставляли прутик, аби дно і його краї не так стиралися і коробка довше служила: «І тута дубца, дубчика... А то солома не стираласа, ето дубчика» (с. Великі Цепцевичі). У с. Будимля для захисту коробок від стирання, по краях дна кріплять

планочки, які просаджують крізь «вушка» з лози, зроблені у дні в процесі плетіння.

Стінки коробки необхідної висоти виплітали таким же чином як і дно: закладали пучки соломи і переплітали їх дубчиками. Завершивши плетіння дна, кінці лозин заламували і протягували поміж соломою. Коли пучок соломи закінчувався, брали інший і прикладали до попереднього «гузирем» («гвездирем»), тобто нижнім кінцем соломи до верхнього, де були колоски: *«І знову ж так само. І пашов по кругу знов, скільки яка висота треба. Ото коробка називається. Так само!... З'єднання там було просто просте. Там ниякого з'єднання не було по суті. Доходиш, кінець кінчається. Заломев десь отаку частину і друге взяв. І те заломев в одну сторону, те в другу і пішов дальше мотати... І прижимаєш, разом з соломою. Ну, час від часу ту праму солому добавляєш. Бо ж вона кінчається... Там держалося. З'єднання йшло з тої сторони. Колоски кончалися. Ото, приблизно, колосок. І це вже, отем. Ну, в нас називали їх гвездирями. Гвездір, де серпом жав».* І так плели до кінця, вивершуючи стінки коробки: *«До кінця, до кінця раз коло разу зайшов уже. Бо єслі там... раньше плетеш, ну то такий проміжуток, од вітка, миг бути. А вже останій віток, то вже знов раз біля разу має бути. Раз біля разу. Зробев, зробев. І дальше кінця пустев. Він там до гробовеї доски»* (с. Олександрія).

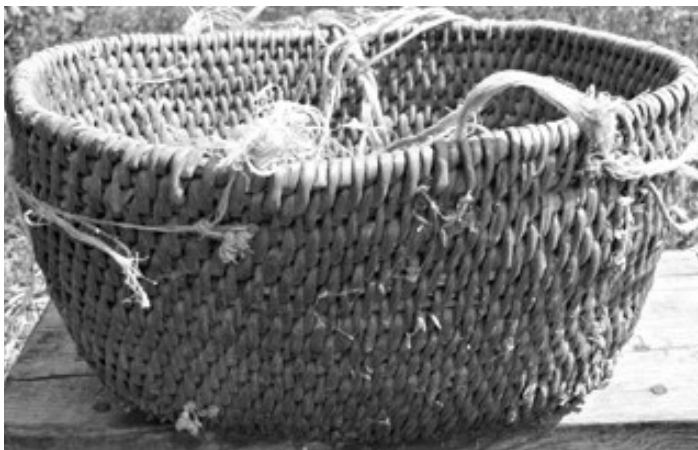
Таким же чином плів коробку і Петро Губеня із Великих Цепцевич, за винятком того, що він, як і свого часу його батько, використовував кільце: *«Як береш солому. Обматуєш рокитиною, от. Наматуєш, наматуєш, наматуєш. А, скільки треба довжина? П'ять сантиметрув, десіть сантиметрув. І тоді вже єї загінаєш, проколюєш, так. І знов, береш вже одну тую і вже просаджуєш провз одну. Солома отакє, солома йде. Із соломи. Просадіваєш... Загінає, на солому кільцо накладав, щоб солома ровно йшла».*

Солом'яні коробки мали різні розміри: *«Були більші, були менші, які хоч».* Форма таких ємностей – овал зі злегка розширеними до верху стінками: *«...не кругли, подовгати. Як хоч можна було робить, кругли»* (с. Цепцевичі). Коробка із с. Великі Цепцевичі має довжину – 28 см,



ширину – 25 см, висоту – 9 см. Респонденти пам'ятають, що були коробки «...з кришками, що накриваються. Коробки, то солом'яні» (с. Цепцевичі).

3) Третій вид коробок – із соснового коріння, яку інколи називали «кориньова коробка»: «Коробка із кориння. Соснового». Сосновий корінь заготовляли і обробляли, як і для плетіння набирачів, про що мовилось вище.



*Коробка із коріння сосни,  
с. Волиця, 2012 р.*

Єва Пилипчук із с. Пнівне яка сама плела коробки із соснового кореня («І я колесь таке во робела, але я тетерка не роблю»), вважає, що корінь можна різати вже навесні, після зими, але вибирати не товстий, а якомога тонший. Перед використанням його потрібно «обшморгнути»,

щоб зняти верхню шкірку. Тоді його «...розщеплювали. Бо він, єслі круглий, він ламається». Плели, допоки сирий. Сухий корінь потрібно намочити: «Як сухеє, то мона й намочети. Але тоді треба одразу плести». При потребі, сосновий корінь можна заготовляти до зими, але найкраще влітку (с. Видерта, Качин). Коробки із соснового коріння за розмірами були приблизно такі ж, як і з соломи. Коробка із с. Волиця має такі розміри: довжина – 39 см, ширина – 34 см, висота 19 см.

4) Наступна група коробок – плетені із липи, лози, в'яза, осики, берези. Інколи їх звали коробки-луб'янки (с. Рудня-Вересня), але частіше – «кошелі», «кошілки», «кошелини»: «кошилль... лика» (с. Олександрія); «Ну, в кошилке таке. Плетяна з лик... з лепових» (с. Видерта); «А таке вмесне буле кошелєни плетяни. Ну, кошелєни. З лик» (с. Велимче); «Коробка... З лек плеле, ну... А в нас, кошилка ме звали.... з лепових» (с. Грудки).

У ряді сіл такі ємності називали «вереньками», «віреньками»:

- «Веренька. З лек. І буде соснови... З лозе... Не з лозе, да з лети» (с. Волиця);
- «А веренька так плетена. З лика. Вона може бути і з бересту, ето, виренька. Виренька з бересту буде. Може бути драна із сосни» (с. Заозер'я);
- «(Вереньки – А. Д.) Із дубової, із такеї, з лик такех. І з лети плетуть. І дубовії теї... Драночки теї. Тай такеї. Липови... Із лети... з лек, лек. У мене навіть є з лек... лепова веренька є» (с. Пнівне).

Поширеним матеріалом для плетіння було лико. Для коробок найчастіше використовували липове лико і в'язове: «Кошелі. З лик. В'язови буде» (с. Хотешів); «То й коробки робили з того, з в'яза, з кори. В'яз здоровий, в'яз он, приміром, ще не всох, на йому кора крепка, то робили коробки» (с. Бовсуни). У с. Хотешів кору в'яза використовують для ремонту старих коробок, плетених з інших матеріалів: «А то вже, вже в ремонті, то з лико з в'яза. Воно міцніше».

Лико заготовляли навесні, коли кора добре відстає від дерева: «Із липи. З липи. Ліпа в нас така, росте таке дерево, ліпа. Там пчолкі пасутса. То як навесне одстає шкурка та, то з є роблят таку» (с. Малахівка).

На Чорнобильщині коробки-луб'янки плели не тільки з липи, а й осики: «Ну, то це луб'янка – коробка. Луб'янка. Да. Оце ж вона з дерева тоже зроблене. З липового дерева. Або з осики» (с. Рудня-Вересня).

В'язові і липові коробки використовували не тільки для збирання ягід, але й як сівеньки: «Луб'янка. Це сеяли, в її насипали зерно і ходили і сіяли. Вручну. Тоді ж вручну сіяли» (с. Рудня-Вересня); «... даже для посіва брали їх, як жито сеєш, в ний же лучче, як з ведром ходити» (с. Бовсуни).

Подекуди кошелі плели із липової і лозової кори. Євстахій Ігнатюк із с. Локниця, такі ємності виготовляє ще й тепер: «А я ж робив не етого, з липи, да й з лози. З лика, так... А його шено ето зробив недавно. Да. Місяць. З лози. А я й з липи надеру».

У с. Малахівка коробки на ягоди плели з липового лика і переплітали дубовими прутиками. Для цього їх розрізували пополам і добре «вискоблювали», щоб були гнучкими: *«По ягоди з коробками... Із липи. [А. Д. А чим перепліталось?] Дубінкою. Тре дубінку, дуба. Он такій росте великій, он тоненькій. Його перерезать надвоє, тут вісклобіть і вон крепкій буде до потопа. Вон не боїться ні жару, ні води, толькот вогня боїтса»*.

В деяких селах побутували коробки, сплетені із березової кори – бересту. Їх тут найчастіше називали не коробками, а вереньками і також використовували для ягід: *«У вереньке. А веренька була сплетяна із кори. З бирезової»*; *«А тоді таку коробку плели із берести. Веренька. Як де в кого. В генчим селі кажуть і коробка»*; *«Веренька. Ранче казали, віренька. Вона, вона із бересту, із берези там. Ну, плели»* (с. Радове).

Берест, як і іншу кору, заготовляли навесні: *«... береза ж так, як її, знаєте як вона дереться весною. Дереться красиво»* (с. Радове); *«Ну, навесні, як уже отстає. Ну тако десь, як вже отстає берест... Зимою його ж не можна»*. Кору різали на смужки і плели коробки-вереньки таким же чином, як і коробки з липи, в'яза, соснової і дубової дранки. Берестяна коробка, при активному використанні, могла прослужити до десяти років: *«Років десять. Ну, то як єю постійно пользовався. Ходити по гриби, по ягоди»* (с. Новосілля).

5) В окрему групу ємностей для ягід виділяємо коробки, плетені із гілок верби та лози: *«Ото колесь коробка з шиляги була»* (с. Видерта). У с. Рудня-Вересня їх називали коробки-плетьонки. У багатьох селах такі коробки звали кошилками: *«Кошилка. То ше дід плів. Зробев цю із того, з лози»* (с. Оленине). У с. Кривотин ємність із лози і верби називалась кошіль, а плетена із соломи – сівенька. Кошелі були широкі, «як бочка» і мали «віко».

Коробки-плетьони плели із лозових і вербових гілок. В одних селах для цього використовували лозу молокиту. У с. Нуйно з неї виготовляли великі кошики для журавлини, які закривалися кришкою: *«Но буле такєї, з молокети плетяни. Колишни ще! Ще колишни-*

*колишні! Ше за цара. Воне такєї, ненькє буле плетяни й такєї кошики буле. Закривалися воне, спеціально буле. [А. Д. З кришками?] Да-да! Воне спеціально буле на журахлену. То буде по два, по тре кошики».*

В інших селах коробки на ягоди плели з верби «шиляги» («силяги»). У с. Рудня-Вересня прутики різали навесні – на початку літа, коли з них добре відстає кора.



Заготовлені

*Коробка-плетьонка, 2012 р.*

дубчики одразу «лупили», тобто знімали кору і потім плели: *«Це із дубцьов. Із якого? Із шияги. Да. Шияга. Луплена. Такіє дубци ростуть. І от луплять їх. Це ще, як вам сказать? Ну, обшем, в етом, це літом. Когда вона обдирається добре».*

У с. Видерта також плели коробки із «силяги». Ярина Макарчук пам'ятає, що в «ягідних» коробках навіть святили паску і з них сіяли зерно: *«Ото колесь коробка в меї матера була. В батька. Така, знаєте, вона велека, то то на Паску святєв батько паску. Ніс до церкви і в тий коробци вже вин засивав зерно. Орав, сїяв. З прутікув в нас. З такєх, силяга називали».*

Крім коробок, із лози та верби плетуть кошики різної форми і розмірів, які використовують не тільки для овочів, фруктів, але й для збирання ягід. У с. Вітковичі, наприклад, виготовляють кошики, що мають форму відра. Зважаючи на те, що сьогодні в ліс їдуть здебільшого велосипедами, мотоциклами, кіньми і навіть автомобілями, їх не потрібно носити в руках, тому не зважають на зручність транспортування. До лісу беруть і невеличкі кошики на відро-півтора, і величезні, які вміщають по кілька відер.

6) Ємності на ягоди робили і з суцільних широких смуг липової кори. Їх згинали овалом і прошивали місце з'єднання. Потім вставляли дно і знову прошивали тонкою смужкою лика. Такі коробки на Правобережному Поліссі використовували бортники для вибирання меду з бортей і колод і називали їх лазбеньями. Респонденти із сіл Осова і Симони (Н-В) відзначали, що дійсно ходили до лісу з такими коробками: коробка *«широка загнута була. А там ликою зшита. А дно було вставляне, а було таке, що загнуте ще ж. У нас була загнутая. Да»*. У Олександрі Шокур із с. Осова (Н-В) така коробка збереглась дотепер і використовується для ягід. Зібрані чорниці з набирача висипають у цю коробку.



*Коробка-лазбень, с. Осова Н-В*

7) У різних районах зафіксовано побутування коробок із звичайних дощок: *«Були й дерев'яниє, робили. Таке дерев'яниє»* (с. Хотин); *«Ілі з дощок... І з дощок таку робили»* (с. Цепцевичі); *«Дерев'яна й тогдє була. Дерев'яна. Дерев'яна коробка. Обізательно коробка дерев'яна. Дерев'яна коробка. Ото зробляна, зробляна на ягоди. Да ше й дітки в мене, внучки те, котори на ягоди зробели ім теї, ти коробки»* (с. Нуйно).

Як виглядають такі коробки, нам вдалось побачити у с. Нуйно. Форма першої нагадує коробку із коріння сосни та соломи і лози. Вона має прямокутне дно, до якого прикріплені чотири розхилені стінки. Зовні пофарбована синьою фарбою. А сліди чорниць всередині свідчать про те, що вона дотепер служить для збирання ягід. Друга дощата коробка, менших розмірів, формою нагадує коробку (кошіль, вереньку) із соснових і дубових

драниць. Вона прямокутної форми із прямими стінками.

8) Поширення нових матеріалів спричинило зміни і у виготовленні кошиків, у т. ч. й для ягід. Сьогодні, поряд із лозовим і вербовим пруттям використовують різноманітний дріт, синтетичні нитки, пластикові стрічки та ін. У с. Видричі є майстер, який плете кошелі для ягід із стрічки для пакування будівельних матеріалів: *«Ну, то по ягоди ходили з кошелем більшисть... Ну, ше колись казали тулуб. Тулубець, чи як? Ну, таке... такий круглий, от таке плетяне... А зара вже його, знаєте, з чого плетуть? Зара його плетуть із цього, такий пасок є, білий є. [А. Д. Що фіксують будівельні матеріали?] Да. Тамо в нас... живе, то він плете ше й зара їх. В його є завжди всякі – і більши, і менши. Ну, якого закажете. Ото в нас брали теї кошелі і вже йшли по ягоди, по грибе».*

З такими коробками (кошилками, вереньками та ін.) із сосни, лик, гілок ходили по ягоди і гриби, використовували при виконанні різних робіт вдома: збирали картоплю та інші овочі, яблука тощо. Хоча зазвичай з однією і тією ж коробкою по ягоди і по картоплю не ходили. Для ягід тримали окрему ємність («особну»): *«ягоду особно, а бульбу, копать картошку – особно, коробка».* Коробки на гриби, наприклад, були більшими, ніж коробки на ягоди: *«Ну, то та бульша, а на ягоди – менша. На гриби бульша»* (с. Велике Вербче).

Виняток складали коробки, сплетені із кореня сосни та із соломи і лози. Їх використовували для збирання ягід і як сівеньки: *«Коріньова – по ягоди. (А веренька липова – А. Д.] По грибе».* Єва Пилипчук із с. Пнівне носила в такій коробці дітей, коли йшли на поле.

Всі коробки, незалежно від матеріалу виготовлення, форми і назви (кошелі, вереньки та ін.) вміщали зазвичай півтора-два відра. Респонденти відзначають, що коробки були менш і більші, але дуже великих не робили, так як тяжко було нести з лісу: *«Та їх більших мало було. Бо набереш, то важно додом нести»* (с. Качин). Коробка із с. Нуйно вміщає приблизно відро ягід: *«Може як те, де більши люде те, то може була більша там на пара кілограм там. От така була... На ведро буде... І літрув двснайцить улізе».*

У с. Олександрія коробки (кошилки) були різних розмірів і вміщали від десяти до тридцяти збанків ягід: *«Але коробке було всякі.*



*Перенесення коробки на 1 плечі,  
с. Стобихва, 2010 р.*

*По тредциць збанків. Як з дитьме ходела вже, то тредциць літрув коробка, насеши, зверху зав'єжеш. По двадиць. По десіть. Всякі коробке, теї, кошельке було».*

Для перенесення коробок до них прив'язували («почипляли») «учипки» («учепки», «вучипки», «очипки»), «вусилки», «вчепи». Побутували коробки на одну і дві учипки. Зазвичай для одних сіл характерний один спосіб «почеплення» коробок, для інших – інший. У багатьох селах коробки мали одну учипку: *«[А. Д. Всі кошелі на одну учипку?] На одну. [А. Д. На дві не було у Вас?] Не. На дві не було»* (с. Воронки); *«Одна коробка, почипляна коробка однією учипкою»*

(с. Сновидовичі).

У с. Нуйно для коробок якого теж характерна одна вчепи, знають, що коробки на дві учипки характерні для сіл, розміщених за Каменем-Каширським: *«А вже тудя за Камен... То було дві, дві таяк то вчепи було. Да. Дві вчепи. [А. Д. А у вас?] Одну».* Наявність двох учипок пояснюють тим, що там робили великі коробки, які неможливо було носити на одній учипці, так як вони переверталися: *«То вона, ця кошолка, вона тутека, вона так перепасується. Поперек. Вона так і несе. На штери, на штери. Бо її тако не понесеши, бо вона перекідається. [А. Д. Бо вона широка, велика?] Да! Ето в нас їх не носели такєх. То з-за Камена».* У с. Качин де коробки також носили на одній учипці, ємності на двох учипках вважають «обзирськими», так як вони характерні для села Великий Обзир: *«... цьо обзирська. Ото там беремо».*

Учипки прив'язують до коробок кількома способами. В одних випадках до ємності уже в процесі плетіння або ж пізніше з двох вужчих боків прив'язують «вушка», «вуха», «вуши» з лика, мотузок, пізніше із дроту, до яких прив'язують учипку:

- *«То тут з ниток, вушкі тако з ниток робили. Да зотягли раз отут і пашов»* (с. Путиловичі);
- *«... вушка з одної сторони і з другої і очіпка»* (с. Любиковичі);
- *«Так, отако коробка, то сюдою за вухо, і сюдою за вухо, да сюдою і на плечі»* (с. Сновидовичі);
- *«Так. Вуши чепляют, да ученку»* (с. Корост);
- *«Чіпляли. Вушка тоже називали. Хто одне, а хто двоє знезу якось. Тоже так саме, скрутить і там, як ото, хто як приспособляється, вушка. Бо ж треба якусь шось там, прицепити якогось шнурочка»* (с. Олександрія).

Інколи у верхній частині вужчих країв коробки кріплять невеликі дерев'яні ручки, до яких вже прив'язують учипку: *«І вверсі ше робили ручки. Ну. Ручкі. І учипку»* (с. Великі Цепцевичі). Такі ручки характерні для коробок с. Будимля, Нуйно та ін. У селах, де коробку носять на двох учипках, кріплять чотири «вушка» – по два із ширших країв ємності. Іноді учипки прив'язують без вушок, протягаючи поміж дранками, ликом, пруттям тощо.

Для більш надійного кріплення учипок їх не просто прив'язують у верхній частині коробок, а протягають по-під низом і через «вушка». Якщо учипка одна – її протягують по довжині коробки, якщо дві – то з двох країв по ширині посудини.



*Перенесення коробки на 2 плечах, с. Стобихва*



У якості учипок найчастіше використовували мотузки власного виготовлення, які робили з «прядива»: *«Мотузку саміє робили. Там із веровочки якої чи з чого»* (с. Путиловичі); *«З прадива прелі, з льону»* (с. Сновидовичі).

Вусилки до коробок робили із саморобних поясів-крайок: *«Пояс такий був широкий»* (с. Бовсуни); *«Хто чипляв, як тоді називалися, ткали тоже, теми верстатами, – крайка. У нас крайка. Спеціально. Оту крайку ципляли»*. Крайки були більш зручними у використанні, так як вони не так врізалися в тіло під час перенесення важкої коробки з ягодами. А йти доводилось не тільки два-три, а й десять і більше кілометрів: *«У плече не так муляло. Бо круглий муляє. Тож носели, знаєте? По десіть кілометрів і більше. Або по ягоди йде, або ще кудись»* (с. Олександрія).



*Дівчина з коробкою*

Зручними були учипки із рушників («ручників»): *«... в нас таки бі, ручники кажуть. За ручник чепляли»* (с. Прикладники). В інших селах ткали рушники з кутасиками, якими прив'язували рушник до коробки: *«Єнчи є, коробка була, то ткали колись такіі би ручнички з шнурками. Да на ту коробку брали вішали, да так чіпляли... Да. Таке широкеє, так би як рушничок було. А там таки кутасики і воно так зав'язувалось»* (с. Неньковичі). Такі інколи роблять і сьогодні. Коробку з рушником у якості учипки вдалося зафіксувати у с. Млин (2010 р.).

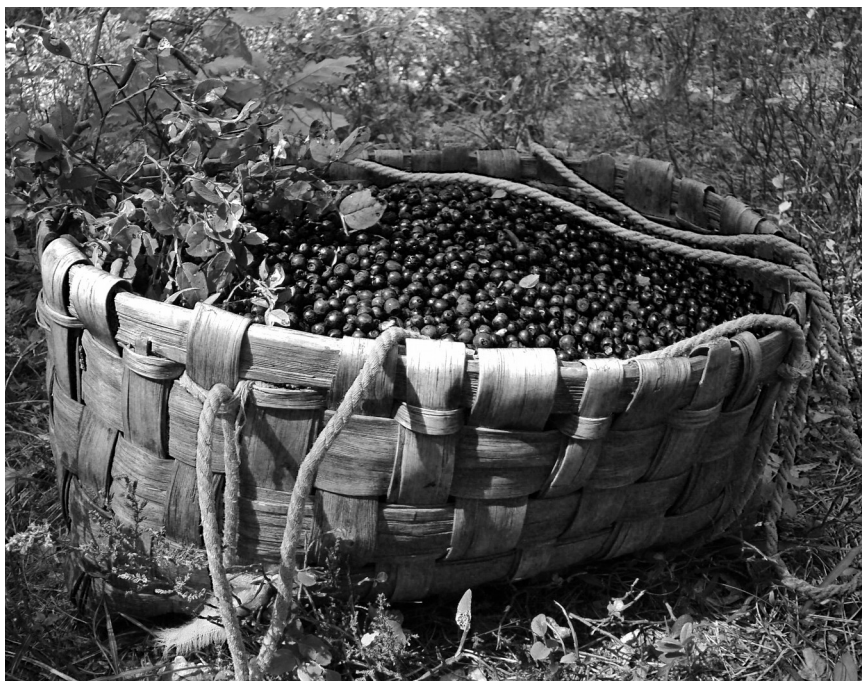
У другій половині ХХ ст. відбулися значні зміни в матеріалах, з яких зроблені учипки. З поширенням газових ламп іноді як учипку чіпляли гнота – спеціальна доволі товста стрічка, яку використовували для горіння у газових лампах: *«... з кнота такеї буле шнурке, і так і*

чиплели... Не шнурке, а просто, з кнота. Ну. Прив'язували такє. Шоб носети за плечема» (с. Велимче).

Як учипки використовували капронові панчохи: «Що колись прив'язували? Колись же ж шкіри не було. На очипкі на ці. Шо попало. Мона і панчоху» (с. Топільня). Часто до коробок прив'язували міцну плетену тасьму, яку використовували для виготовлення віжок («ліц») для упряжі коня. Її ще й тепер можна побачити біля коробок.

Але особливо урізноманітнилися учипки в останні десятиліття ХХ ст., коли з'явився широкий вибір різноманітної тасьми – плетені, тканинні, шкіряні: «... чи там попруга, чи ремінь» (с. Любиковичі). Саме їх найчастіше використовують як учипки. Крім того, звичайно, в хід ідуть усі підручні матеріали, наприклад, пояси від пальт, курток та ін., які неодноразово вдавалось побачити в експедиціях.

Йдучи до лісу,  
жінки-ягідниці  
намагалися  
продуктивно  
використати час і  
набирали побільше  
ягід – повну  
коробку і набирача.  
Пам'ятаю з  
дитинства, що  
особливою  
гордістю дівчаток-  
підлітків було  
набрати повну  
посудину з



*Коробка з чорницями, с. Пнівне, 2010 р.*

«бабкою» та ще й набіраха. Якщо ж комусь не вдавалось назбирати повну ємність, бо не всі ж однаково збирають ягоди, то рвали папороть чи дубове листя, накладали на верх посудини і зав'язували хусткою.

Як відзначають респонденти старшого віку, завжди намагалися набрати повну посудину – «під чубок»: «Геть повний чубок»

(с. Качин). Особливо старалися ті жінки, яким за ягодами приходилось ходити далеко. Вони намагалися набрати не тільки коробку і набирача, а ще й мішечка насипали і клали його поверх ягід в коробці: *«Я тоді ще з дитинства ходела, ми ходели далеко, в Гірній, такими болотами йшли. Ше мати покойна водила. Ой! То далеко, далеко ходели! Да в таки коробки наберемо, повних. У торбочки насиплемо з верхом... То й зверхом. Да таким болотом, довго йшли. Дальше, як до тої хати болотом йшли. Отаку торбенку насиплемо да мотузочком»* (с. Кухітська Воля).

Повну коробку обв'язували («нав'язували») шматком полотна, хустиною, фартухом, щоб не розсипати ягоди по дорозі додому, випадково зачепившись за дерево чи гілку:

- *«Хусткою. Така велика, тепла хустка. Да обв'язували кругом, щоб де йдеш, по лесі йдеш, може за голляку зачепит, можеш за любе дерево да висипєш. Брав день, а висіпать за єдну мінуту мона. То так нав'язували хустками. Хустками просто»* (с. Сновидовичі);
- *«Возьмеш тей платок, тако накрійш, там прив'єжиш його, от тоді вже береш на плечі... Да й несеш»* (с. Качин);
- *«Тута зверху отако зав'яжеш. Хусткою чи хвартухом. Да на плечі, да й несеш»* (с. Великі Цепцевичі).

У с. Неньковичі для обв'язування коробок з ягодами шили спеціальні фартухи з довгими мотузками по краях. Цим фартухом накривали ягоди, а мотузками обв'язували коробку, ущільнюючи фартух: *«Ну, такіі фартухи шили великіі, з такими шнурками, щоб було добре зав'язувати і на плечі брати. Да... А тим вже фартухом обив'язували ту коробку»* (с. Неньковичі).

Як носили коробки? Коли йшли до лісу з коробкою (з однією чи з двома учипками), то зазвичай несли її на одному плечі – коробка була збоку. У лісі, під час збирання ягід, коробку ставили на якомусь певному місці або ж носили за собою до того часу, поки вона не ставала надто важкою: *«Вже, як тяжка, то ставимо коробку. Носили за плечами»* (с. Топільня).

Коли ж поверталися з лісу з повною ємністю, то накладали учипку / учипки на два плеча, коробка при цьому була на спині: *«Коробка із соснових драниць. З одною учипкою. Порожню несли на одному плечі. Повну – на двох»* (с. Рудня-Іванівська); *«Да. Як повна, дак через два плеча»* (с. Луб'янка).

Другий спосіб перенесення коробок з лісу – у ряднах («радюжка», «радюшка», «радюга»), які шили з домашнього полотна, а пізніше з фабричної тканини, яку називають «дачка». Інколи використовували стару скатертину:

- *«Ягоди несеш з лісу, да й в чом ти несеш? Ми в радюзи несли. Брала на плечи да й так несли»* (с. Кураш);
- *«З учипкою була, а потім в рядно його матали. Ну. Але несе в радні. Да»* (с. Тутувичі);
- *«У ведро, в коробкі. І сосновіє, і етіє, соломняни були. З очипкою... Або в радюжки... Радюгу то шием з полотна колішнього, свого. А тепер того полотна немаєкі, то дачкі тії во купляєм. Така дачка – материя. То з дачок пошиємо. Або як нема, таку скатертть»* (с. Великі Озера).

Для перенесення коробок використовували і великі хустки, які називали «заматанка», «опинка», «пеньоха»: *«Раніш називався він кошіль... І береш там, наприклад, хустка така здорова була – заматанка. Берем на чотири роги, зв'язуємо, за плечі й пішов»* (с. Ремчиці).

Коробку ставили посередині тканини і зв'язували її протилежні роги. Перший вузол робили більш тісним, не зверху над коробкою, а зі сторони, протилежної від спини, щоб не давити ягоди. Інколи внутрішнього вузла не робили, а просто обгортали коробку двома протилежними кінцями. Другий вузол зав'язували на грудях, часто вже тоді, коли вантаж був на спині. В тих селах, де коробки носили в ряднах, переконані, що це значно легший спосіб транспортування ягід, так як очипки, які б вони не були, вриваються в тіло і сильно давлять: *«Слухайте, то в радюшкі, оно легче несті. А так, з очипкою, то важко, бо вона в'єдаєця сюда, очипка. Ну, але всьо-равно очипка єсть*

*така, як ми кажемо, очипка. То в радюшці легчєй несті»* (с. Великі Озера).

У с. Любиковичі в рядні носять не тільки коробку з ягодами, а й інші вантажі, вважаючи такий спосіб значно легшим: *«В нас в радюжку... В нас все носять в радюжках: і сіно, й солому, і бульбу, і все на світі. З поля... Зараз копають вже їсти молоду, то йде на поле не з кошем, не з коробкою, ні з чим, а з радюжкою. Накопала, за плечі да й пішла. Легче несті»*. В інших селах Сарненщини коробку носили тільки на учипках: *«На очипці! У нас в радюжку ніколи... заведенції такеї нема! На учепку»* (с. Кричильськ); *«А у Степані були значить там... очипка... і на плечі, і пішов. А тут (у Любиковичах – А. Д.) в радюжках»* (с. Любиковичі).

Тепер до лісу їздять переважно кіньми, велосипедами, тому потреба носити коробки чи інші ємності на плечах, майже відпала: *«Тепер єздят роверами, а то на плечах носили»* (с. Корост).

Крім коробок, для збирання ягід використовують відра: *«Не, в мене, в нас не було тих коробок. Там, на Поліссі тиє коробки. А я іду в лєс, ведро взяла. [А. Д. А ваша мама?] Ведро тоже брала. Не було колись тих коробок у нас. Я кажу, шо не було. Не було»* (с. Сєрби).

І сьогодні коробками ще користуються у багатьох поліських селах, які часто тримають саме для ягід: *«вже коли кончаються ягоди, вже на гору скидаєш і стоять уже, вже нагорі»* (с. Черче). Часто їх використовують не тільки для збирання ягід, а й для інших господарських потреб: *«Ше ми теперека пользуємося їми, кошелем. Ше кожен день пользуємося. Шо зара в кошіль? І набираємо, і гурке вибираємо, і шось, яблук назбираємо. Та й на плече дід. То й таке. І картошку копаєм»* (с. Нуйно).

У ряді сіл з коробками по ягоди ходять переважно люди старшого віку, а молодші зазвичай використовують відра: *«Хто ведро, хто коробку»* (с. Кочичине Ємлч. Н-В); *«Ще й теперека дехто йде, то бере, чи коробку там, чи кошеля. Чи відра. Тиє молодеє, то вже відра. А стариши ходели, ше я ходела, я всьо врем'я ходела з коробкою... Бо ведро пагано нести»* (с. Нуйно).

Витіснення традиційних коробок, як ємностей для ягід, розпочалось з поширенням металевого посуду. У 1960–80-х роках по ягоди ходили з металевими відрами – з «поливаними» (емальованими) або цинковими, які подекуди називали «дойночками»: *«Просто казали, я їду, я там Галя чи Марія, як казали: Я завтра йду по ягоди. – А шо ти береш? – Дойонку. – Значить це дойночку. Відеречко, от так. Або просто відеречко. Хто в шо міг. В кого що було»* (с. Черевач).

З кінця ХХ ст. на ягоди беруть «капронові» відра: *«Счас в основном в відра капронови»* (с. Цепцевичі); *«А зараз... В ведро. В відра, бо тепер немає вже таких (коробок – А. Д.)»* (с. Тутовичі); *«А зараз шось, то відрами їздять»* (с. Кричильськ).

Одна з причин витіснення плетених коробок на ягоди в тому, що їх виготовлення потребує особливих навиків: *«То то вже є спеціалісти. Єсть такії, вони робили і продавали в селі. Це не кожен її змиг зробить»* (с. Поляни). Багато респондентів розповідають про своїх батьків, які колись збереглись дотепер:

- *«Колись, по ягоди ходили з солом'яним, плелі. Даже батько мой плів. Я, я то не плів, вже не плів, бо вже... А батько плів із соломи коробки спеціально на ягоди»* (с. Цепцевичі);
- *«А батько мой, то таки гарни робив!... Я ж кажу, шо в мене ше батькова була з учипкою. Да така бульша, да така добра»*



*Пересипання ягід у відро, с. Світязь*

- була» (с. Великі Цепцевичі);
- «Там побачите, як мой батько є, його запльов. То муй батько пупльов. Побачите, як вмис. Це чоловіча робота коробочки вот плести» (с. Малахівка);
  - «То мий батько, мий батько робев. Вже старейка (кошелинка – А. Д.). О! Вже батькові двадцять років, як немає» (с. Хотешів).

Респонденти відзначають, що тепер уже немає кому плести коробки. Майстри, які добре знали цю справу, «переселились» в інші світи: «Колись були і короби. То зара вже їх немає кому їх плести. Старе люди повмирали» (с. Малоглумчанка); «... у нас тут спеціально був такий, шо пльов. Да вин умер уже. Нема його» (с. Кочичине). І так можуть сказати у більшості сіл. У с. Запруддя побачивши доволі нову коробку, ми запитали, хто її сплів, на що отримали відповідь: «А не, в нас тут вже ніхто не робить. Та нам сват передає. Із Манєвичського району».

Із старих майстрів залишились одиниці. В експедиції 2006 року ми познайомились із Василем Савичем із с. Обсіч, який із 1953 року плів кошелики, коробки. Сучасна молодь не дуже хоче опановувати доволі складне ремесло. Хоча по селах ще є майстри і коробки можна купити на ринках. Однак респонденти жаліються на їх дороговизну: «І зара коробкі да такіє дорогіє. Ранче була два рубле, а сейчас двадцать п'ять» (запис 2006 року) (с. Мушня).

Отож, для зібраних ягід та їх перенесення використовували ємності, плетені із соснового шпону; лози та верби; соломи; соснового коріння; липової, лозової, в'язової, березової кори; з дощок, а також сучасних матеріалів. У різних селах вони побутували під назвами: коробка, кошіль, кошик, кошилка, веренька, тарабан та ін. Традиційні ємності із ягодами переносили на спині за допомогою учипок, або замотуючи у рядно чи хустку. В останні десятиліття традиційні пристосування і ємності для збирання і перенесення ягід швидко зникають із сучасного побуту і стають переважно музейними експонатами.

**Розділ 5**  
**Ягоди у повсякденному і обрядовому**  
**харчуванні та народній медицині**





## 5.1. Чорниці

Ягоди відігравали значну роль у харчуванні, використовувались як лікарські засоби, а згодом стали ще й важливою статтею прибутків.

За твердженням фахівців – чорниця – справжнє природне диво. Вона містить чимало корисних речовин, які сприятливо впливають на організм людини: вуглеводи, магній, фосфор, марганець, калій, залізо, мідь, цинк, вітаміни А, В, С, РР, ефірні олії, дубильні речовини та ін. Її ягоди у свіжому і сухому вигляді використовують при захворюваннях суглобів і органів травного тракту, особливо у дітей. Завдяки великій кількості антиоксидантів чорниця має протизапальні і протипухлинні властивості, зміцнює серцево-судинну систему, знижує рівень холестерину, сприяє зменшенню жирових відкладень, є чудовим антидепресантом та ін. Французький вчений Гаєтан Жейл довів, що сік із чорниці покращує зір, позитивно впливає на обмін речовин в організмі, тому їх вживання сприяє омолодженню організму. У роки Другої світової війни англійським льотчикам спеціально видавали чорниці і чорничне варення перед нічними польотами, що допомагало їм орієнтуватися в темну пору доби. Продукти із ягід чорниці є в меню космонавтів. Цілющі властивості має і листя чорниці, яке допомагає хворим на цукровий діабет, тому є складовою усіх фітозборів для зниження цукру. Екстракти і відвари із чорничного листя рекомендують і людям, професійна діяльність яких пов'язана з напруженням зору: льотчикам, водіям та ін. Сьогодні цю групу поповнили практично усі мешканці, які користуються сучасними гаджетами. Окрім того, листя чорниці використовують для дублення

шкір і фарбування їх у коричневий і жовтий колір. Ягодами чорниці фарбують полотно, шерсть та інші тканини. У Швеції, наприклад, соком чорниць фарбують джинси. Ягоди чорниці використовували художники, які виготовляли з них пурпурні і фіолетові фарби. З ягід чорниць (і навіть з варення) виготовляють фарбу для писанок: лілового, синього, бірюзового, оливкового, зеленавого, чорного, шоколадного, коричневого кольорів [162: 72; 161: 68–70].

Чорниці широко використовувались у харчуванні мешканців Полісся. Достигання цих ягід співпадало із Петрівкою – найбільш «голодним» постом, коли старі запаси практично закінчилися, а нового урожаю ще потрібно було чекати кілька тижнів: *«По ягоди поїдемо, ягоду наберемо, ягода в сю пору, нема ж хліба взяти»* (с. Грудки). Чорниці були найпоширенішими ягодами на Поліссі, достигали найпершими, тому з них готували різноманітні страви: *«Ну, шо! І сушили, і варили варенне всяке, і вареники варать, і коржє печуть»* (с. Кочичине); *«Ну, і вареники варили з їх. І книше пекли. Ну, все з їх мона робить. І в кампот кидали. Ну, все-все з їх роблять»* (с. Малоглумчанка).

Найпростішим було споживання чорниць свіжими. Збираючи ягоди, жінки і дівчата-ягідниці, харчувалися ними впродовж дня, з хлібом або ж з просто з молоком: *«А йдем по ягоди, нема шо взяти, хліба нема... То беремо молока і то ягоди їмо, молоком запиваємо. Так ми і беремо ягоди тії»* (с. Грудки).

Щодня, прийшовши з лісу, свіжозібрані ягоди заливали молоком і їли з хлібом: *«Ви знаєте, я пам'ятаю в дєтстві, та ми там жили коло лєса, то так, ягоди наберем, помиемо і молоком солодким залить і з хлєбом – вельми добре якесь було. З молоком. Наливали молоком ягоди. Ну, то ж наберем і це вже помиемо, в миску, молоком залєм і ложками»* (с. Білка); *«... а нє, то насиплють у тєє, у миску. Да молока наллють. Да сьо з хлєбом. Да так похарчуютса»* (с. Бистричі). Такий спосіб вживання чорниць зберігається дотепер: *«І тепер їдят з молоком ягоди»* (с. Озеро).

З покращенням доробуту свіжі ягоди почали їсти зі сметаною: «Я й зара розотру ягоди із цим, із сахаром, да сметани вкину, да можу їсти» (с. Кам'яна Гірка). А з поширенням цукру, ним стали підсолоджувати ягоди: «Помиєм, помиємо, да цукром посиплемо да й єдять» (с. Бистричі).

Важливу роль ягоди відігравали в голодні роки: «Я вельми багато ходила. Ягодами пошті виживалі» (с. Любиковичі). Респонденти, що пережили голод, відзначають, що коли починались ягоди, жити ставало веселіше: «Ягоди? О! То вже, як до ягод дожили, то вже пошло веселїй. Принесут ягод да помиют, да й їсти, з горким коржем» (с. Остапи). «А в войну, і в голодовку, то тоді всегда ото страждали, все знають... а суниці були, то ходили, о, то ходили, але мало ходили. Ми все по чорниє ходили!» (с. Радогоща).

В окремих селах в голодні роки пекли коржі із різноманітного перемеленого зілля та свіжих чорниць: «Як стало лучче жить, та мука стала, а те що, як була голодовка, то оце всякіє зєлля, да намелеш його, та як черніци пудийдуть, поїдемо ми діти вже, поїдем невелікіє, да поїдем наберьом черниць, то мати вже отакіє ночви дерев'яниє, насиплє тої вже муки з усякого цього зілля, а туди кине черници, да розмишала, розмишала, да коржи, да вже спече, да й добре коржи» (с. Топільня).

У родині Анастасії Стужук із с. Радогоща в голод 1931–32 років «проїли» корову, тому влітку вся родина збирала чорниці, щоб купити собі нову годувальницю: «Да, чорниє ягоди, чорници, от. Ну, і ходили, було трудно, о. В голодовку корову проїли, то ходили ягоди збирали й викупили корову (плаче – А. Д.). По ягоди, так, моя голубочко. Було всього».

З перших чорниць, зібраних на Сьомуху, Восьмуху або ж Дев'ятуху чи Десятуху, обов'язково варили вареники. Так і казали, що в ці дні чорниці збирали лише на вареники: «Це перші ягоди, і зразу пироги, вареники» (с. Ставок); «Перши так всегда варат. Всегда, принесеш. От, поїдем, хоч на варенікі наберемо, як от тиє, ягоди. Ото таке» (с. Сварині).

Вареники, приготовлені із перших зібраних чорниць, були обрядовою стравою. Адже, коли їли перші у сезоні вареники з чорницями, то в багатьох селах говорили примовку «Нова-новинка», з якою зверталися і до першої, зірваної в лісі, ягідки: *«Варила мати вареники і таке казали. Не ягодины! А вареники!... (Нова-новинка – А. Д.) Шоб не болів животик і спинка!»* (с. Березники).

Зважаючи на те, що ягідний сезон припадав на Петрівський піст, а вареники з чорницями були пісною стравою, то їх готували постійно, впродовж усього часу збирання, особливо в неділю: *«Вареники, то це в першу чергу. Вареники сьогодні – це поснії, з ягодьми вареники»* (с. Ставок); *«То з ягод завжди вареники варат»*; *«З свіжих?... вареники робили»* (с. Червона Волока); *«Цю коробочку принесли додому. Шо з свіжих чорниць колись робили? Вареники варили»* (с. Осова Н-В); *«Принесеши із лєса – вареникув вперед навареши. Сядеш повечераєши, як сем'я, дєти. Да як семня велика»* (с. Сєрби).

У с. Луко зафіксований звичай варити вареники не тільки з перших, а й з останніх («последніх»), зібраних у сезоні, ягід: *«З перших, як набєрем. І з последніх»*.

Вареники з чорницями (і не тільки) були обрядовою стравою і в інші дні. Зокрема, у селах Ємільчинщини їх готували на Розигри, що знаменували собою завершення Русального тижня і початок Петрівки. Саме цього дня на Поліссі проводжали («топили») русалок і жінки збиралися на вечерю, влаштовуючи її біля річки чи в когось у хаті:

- *«Казали, шо Розигри. Ну, то варим вареники вдома. Да зийдемся в одну хату, баби старєє. Як той казав, по сто грам, чи як. Вареникув наварили да й і єдятъ»* (с. Сєрби);
- *«То колись казали, це вєже на русалку давайте потопім русалкі. То це збиралися колись старєє люде. Там уже ввечери вареники варили, таке, там бутилку. Да виходили тако, на поле, да казали, шо русалки потопили. Да, в понеділок»* (с. Малоглумчанка).

Вареники зі свіжими або ж сухими чорницями робили на свята

Івана Купала, Петра і Павла, Андрія, Сави, Ганни та ін.: «... коли завгодно, тоді їх зробів, да зварив, да й такє. На любє, присвяток який є, осьо Варвари, Сави, Андрій. Ну такє є. Ганни. Це все такє во. Коли тако й на неділю, тоже такє вареники варіли» (с. Радогоща).

Особливо слід відзначити приготування вареників, у т. ч. й з чорниціями, на день Варвари, який вважається жіночим святом. Цього дня вареники були не просто святковою, а обрядовою стравою, адже без них святкової вечері просто не могло бути. Приготувавши вареники, жінки сходилися в якійсь із хат (подружки до подружки), частували одна одну своїми варениками, відзначаючи при цьому, у кого вони вдалися кращі, а в кого – гірші: «На Варвари вельми ето. Ох! На Варвари шо вже! І пуріми (пиріжки на три куточки – А. Д.), і вареники варилі і шо хоч, те робили. [А. Д. І шо, сходилися, може, баби одна до одної?] А! Ну канєшно! Подружки ходят одна до другої, да. Варенік одна другій дає коштувать, збіраються, єдят. Котора луччих наробила, котора хужчих» (с. Залужжя). У с. Вовчиці вареники з чорниціями готували на свято Сороки (Сорок Святих).

З появою скляного посуду та доступністю цукру, із свіжих чорниць почали робити настойки: «То колєсь ягуд не закривали, як ми буле... Настойку робели» (с. Нуйно). Свіжі ягоди накладали у скляний посуд, засипали цукром, зверху накривали тонкою тканиною або кришками і ставили на підвіконня, щоб ягоди бродили на сонці. У с. Зелене зафіксовано використання перших зібраних ягід для виготовлення настоек: «От настойку робили. То я даже й зараз зробила. Там в мене стоїть. Ну, я так, з цукром. Всипала дві літри ягід і літру цукру і так вони стоять на сонці... В банку, да кришкою закрила, то й ше стоять. Ше і не зцідювала їх. Не зливала. [А. Д. То скільки вони мають стояти?] А хто їх знає. Я так не знаю точно, скільки. Ото в мене, як перші я пошла. Як були перші ягоди, я набрала, всипала і ше стоять, там на окні».

Першими ємностями, які використовували для «мочіння» ягід, були скляні пляшки місткістю один літр. Пізніше з'явилися скляні бутлі (великі пляшки), які стали основним посудом для виготовлення

ягідних настоянок (мочанок):

- *«Настойку робели. Не було цих банок... А було бутилке. То накидали в бутельку і накидали туди цукру і робели... [А. Д. В яких бутельках?] Яка є! Тож якєї буде? Літрови, більших в нас не було. В нас більших не було тоді бутельок»* (с. Нуйно);
- *«Робили. Це таке була мода, насипать у великий бутель і туди цукру і це така настойка. [А. Д. І на сонце ставили?] Да! Воно скільки днів постоїть і тоді вже заквив і всьо»* (с. Симони);
- *«О, то ше се помучниє ягоди..., понос як, чи що там таке во, сирі ягоди принеси і замочить їх. Мочанка... насипати в баньку, чи в двохлітрову... ягоди і цукру. То вже таке помочне вже воно те, на все, на все»* (с. Велике Вербче).

Коли ягоди переброджували, їх знімали з вікна і виносили до комори. Мама Марії Химчик із с. Нуйно ставила пляшки з ягодами у скриню: *«Було ставляла колесь мати тие бутилкі, то й по п'ять, і по шість тих бутилок поставить у скрини. Бо вони перебродять тако на вокні трошки»*. Ганна Шульжук із с. Поліське дотепер робить чорничну настойку: *«То ше в мене слоїк засипаний торошній, то синові наготовила ягод тих, засипала цукром. То їм обом, обом там»*.



*Мочені чорниці с. Поліське*

Настоянку використовують як вітамінний напій та лікувальний засіб при захворюваннях «живота», а ягоди вживають для покращення зору та як начинку для пирогів: *«Ото шось заболів, чи живіт,... то давали те, ту настойочку пети»* (с. Нуйно); *«(Ягоди – А. Д.) засипани цукром!... пироги беру печу... А ягоди до очей же ж кажуть добре»* (с. Поліське).

З лікувальною метою ягоди чорниці заливали горілкою (мочили в горілці) і вживали їх при хворобах шлунка: *«А чорницю завжди мати намочувала в горилци і це тільки желудок десь шось таке, чи, пробачайте, понос, чи шось, то обов'язково ложку горилки, цієї настойки випить і все»* (с. Березники). У смт. Маневичі розтовчені сирі ягоди прикладали до ран, які довго загоювалися.

Незважаючи на широке використання чорниць у свіжому вигляді, переважну більшість їх все ж сушили на зиму: *«Сушили. Колесьничого не робели, кроме сушіння. Колесь сушили... Колесь ніхто навіть і не думав закривати»* (с. Грудки); *«Ну, сушили колесь їх. Большенство сушили»* (с. Малоглумчанка). У с. Великий Обзир обов'язково сушили і перші зібрані ягоди, вірячи в їх лікувальні властивості: *«Першу ягоду завжди брали сушили. Бо то було таяк то лікарство колесь»*.

Чорниць сушили особливо багато – відрами, діжками, мішками, кошиками і використовували мало не щодня: *«Насушиши тих ягод ведро пушти, то їх хватає, коли завгодно... варіли»* (с. Радогоща); *«В мене було п'ять дочок... То я насушувала по відру сушених і вони за зиму у мене вишли»* (с. Бовсуни); *«... одного року... я отакей о (мех насушила – А. Д.)»* (с. Сварицевичі); *«Цьо кулик (мішок – А. Д.) черниць, насушували»* (с. Бистричі); *«В нас самех було по три відри тих ягід, сухех»* (с. Полиці).

Чорниці сушили на сонці, у печі, на печі, на горищі і навіть на даху. Перший спосіб сушіння чорниць – на черені («черин», «черен», «чарин») у печі. Ягоди висипали на черінь злегка натопленої печі і прив'ялювали їх впродовж двох-трьох днів: *«Колесь сушили ягоди в печі. В самій печі. Натоплювали піч, не дуже крепко жарко, щоб вони зразу не розтали і поступово за два-три рази і так сушили. Прив'ялювали, прив'ялювали і так сушили»* (с. Ставок). Перед тим, як висипати сирі ягоди, черінь вимітали, змазували сірою глиною або молоком. Пізніше піч застиляли цупким папером з поштових мішків, картоном, а то й просто газетами, щоб ягоди не приставали і були чистими:

– *«На черин... Піч так чистенька. Вона чистенька, бо на газетку.*

- Застелимо газетку,... На такий папір твердий. Мишки таки, почтови мишки були, таки пергаментни, папір»* (с. Хиночі);
- *«На черин. Змазали черин гліною, а потом молоком. То вони не берутса (не вимащуються від попелу – А. Д.), ягоди. Да сіпали. Да сушили. О! В нас насушували багато їх»* (с. Великі Цепцевичі).

У с. Межисить ягоди спочатку висипали перед піччю, щоб вони прив'ялилися: *«То-то знаєте як було? Як одразу напалюєш і кругом таково на черинь самий ни береш їх... І вже тогде прив'єнуть і вже мати їх на гаряче бере»* (с. Підбороччя)

З поширенням металевого посуду для досушування ягід у печі почали використовувати «бляхи» (дека): *«Печи в нас же. І бляхами. Тепер, то на бляхи трохи... Колись тих бляхів ше й не бачили, і там їх і не було»* (с. Хотин); *«Потім вже теї, шо вже воне таке ничо, присохнуть і вже мати в піч на бляхи. В таку, ни в гарячу піч шоб воне (не згоріли – А. Д.)»* (с. Підбороччя).

В інших селах наголошують на тому, що сирі ягоди сушити у печі неможливо, тому що вони одразу «потечуть», або ж навпаки, згорять: *«Найбольш на печє сушили... ягоди, то на печє, бо вони згорать (у печі – А. Д.)»* (с. Яполоть); *«Бо їх зразу в пич не всунеш. Бо вони розплавлюються»* (с. Полиці). Тому принесені з лісу сирі чорниці спочатку висипали на піч (місце між комином і стіною, де сплять, сушать зерно та ін., яке також часто називають «черенем»):

- *«А колесь, то собі на піч, собі легейко дух, весиплим і воне собі сохнуть»* (с. Грудки);
- *«На печах... В мене ще й зараз на печі лежить»* (с. Великі Озера);
- *«... на піч гарячу висипають, вони поступенно завлівають, а потом вже вони досохнуть»* (с. Городище Всцк.);
- *«То вони всі сушили. На печах»* (с. Городок).

Піч-лежанку, як і черинь, також добре вимітали помелом з трави («помельнюхом»), так само змазували сивою гліною, застиляли ряднами, а пізніше – папером, висипали ягоди і сушили, періодично



помішуючи їх:

- *«Тогде (колись – А. Д.) не застиляли, бо не було чим застилати. Я й теперека,... взяла я ссушела. То застилаю газетою... А тогде піч збилели севою гленою, сева глена така. Е, того, збилели тею гленою піч і весохла піч, взяле, помельнюх називається, як помело таке. Там з чогось – чи з траве, чи з чого. Змеле, шоб там не було пищени, те змели єю і тудя висипали, прямо на, на ту піч висипали ягоди. І сушили. Сирие сепали, воне висихалм, такеї висихали, шо ну. І їх там мешали»* (с. Нуйно);
- *«Ну, на печи, на черене. Простиляли газету, да туди їх висипали, да теке. Тепер варені варат, отаке тепер»* (с. Калинівка);
- *«Сушили... На печи! В нас печі... І зверху на черен! Не, застилалі трохи ще. Бумагами якимись! Якоюсь тряпкою застилалі. Да радюжечкою»* (с. Залужжя).

В окремих селах чорниці перед сушінням пересипали борошном або ж лушпинням від гречки для того, щоб ягоди не зліплювалися. Після висушування, ягоди провіювали («палали»), відокремлюючи від лушпиння, а заодно й від листя:

- *«... засипали етім,... луною з гречки! Да! Пересипалі. А потом, вони як посохнут... і та луна облізе, і вже палают (провіюють – А. Д.) в ночовки... Луну, луну гречану! Шоб вони краще сохли, не злипались. Шоб не зліпатса, да»* (с. Залужжя);
- *«А чорні ягоди, то на піч, наверх... Як в себе сушила, то там, як мені ше маті моя покойніца розказувала, то я мукою пересипала, шоб вони не зліпались. Ну, мукою і на пєчку. Там собі застлала газеткою і вони там постєпенно собі присихають. Та вони потім промиваються же і все»* (с. Великі Озера);
- *«На пєч... Висипалі. На пєче вісохнут, а я є пропалаю, лісте вікіну. Да й они в нас сухенькі»* (с. Переброди).

Часто чорниці на печі лише прив'ялювали, а досушували у печах, розсипаючи просто на черінь, на папір або ж на «бляшки»:

- *«Просто на печі, у печі... Положимо наверху на піч, то воне трохи прив'янут, подсушатся і тоді на бляшки – і в піч. І воне там висуюються»* (с. Полиці);
- *«У печі й на печі. Насеплеш на піч, а потом збирайш да й у пич їх. Гленою змажиш, щоб була гладенька, честенька, да газету ростелиш, да на газету вже й посипайш їх вже. Да воне там прив'януть добре, на пичи, а потом збирайш да на бляшку, да й у піч досушувать більш»* (с. Малі Телковичі);
- *«Сушили на печі, і сушили й у печі, досушували. Як легенько натопіш. На печі полежать. А їх багато ж, носили багато собі сушети. А здавати, ж не здавали. От. То посушимо, ссиплем на піч, да вони так добре зав'януть на печі, а потом їх на бляшки чистінькії, на тую, на соломку, чи на бумагу такую, щоб не пристава, щоб чисти були, і все, да досушували»* (с. Вичівка).

У с. Залізниця чорниці, як і гриби, сушили на бляшках, застелених соломою [156: 203].

Іноді, при хорошій сонячній погоді, чорниці, прив'ялені у печах, досушували на сонці: *«На сонце. На сонейко добре сохне»* (с. Малі Телковичі). Однак висушити велику кількість чорниць просто на сонці було дуже важко, тому найчастіше так їх тільки досушували: *«На сонці не сушили, щоб так, бо вони не посохнуть. Їх, якщо вони такії вогкіє, да вони, ну, ще крохі вже вони, вже добре зав'януть уже, да ще їх мало досушувати, то вже на сонці могли на гетому, на сонці досушувати»* (с. Вичівка).

Коли почали використовувати нові покрівельні матеріали (бляху, черепицю, шифер), то чорниці присушували на горищі, а то й на даху, а досушували на печі:

- *«На горі, висипили і сушились ягоди собі»* (с. Самійличі);
- *«Сушили. На печі, і на горі. В нас хата була крета бляхою... І воне там по бляси так прив'янут... І тоді знов на піч, досушували»* (с. Полиці);
- *«Ото як велика така погода.., то висипали десь на таке, на даху»*

*раднинку, щоб на бляси вона, та раднинка була, то вони прив'януть. А тоде брали їх на печ» (с. Яполоть).*

Висушені ягоди зберігали у торбинках та діжечках у коморах і клітьях (холодне приміщення): *«Всиплют у мишечок, да й на піч у куточок поставлят да й стоять тамечки. А як уже холодно, то можна виносити і у кліть» (с. Озеро); «А я віношу, у комори найлучи*



*Сухі чорниці,  
с. Вітківці, 2013 р.*

*держать, у торбинці. А в хати, на печі не мона. Треба виносить... У торбинці. У діжци такой» (с. Поліське).*

Сухі ягоди вживали впродовж року: *«Канєшно колись усе врем'я з ягодами. Це ж не тепер, шо вже разниє варені є, а колись тільки з ягодами» (с. Бовсуни).* Часто чорниці вживали просто сухими, не готуючи страв: *«То мати часом сухих набере жменю, да посипле на стіл, да... їмо» (с. Курчиця).* Сьогодні сушіння чорниць практично вийшло з побутування абсолютної більшості поліських родин: *«То було, по тому*

*кошелеви насушували ягуд... А теперека, певне не найдеш... тех сухех ягуд» (с. Нуйно); «А тепер, то вже не сушать» (с. Грудки).*

У другій половині ХХ століття, з появою скляного посуду, з'явилися нові способи заготівлі ягід: *«То колесь ягуд не закривали, як ми буле. То вже ж як... стали банкі тие, стали... закривати, а колесь не закривали. Настойку робели. Сушили» (с. Нуйно).* Чорниці почали консервувати у вигляді варення, джемів, компотів, соків, заморожувати у морозильних камерах: *«Раніше більшість всього сушили... А зараз, то вже таке, як сушка уже відійшла на такий, задній. На другий план. Зараз уже там варення, компот, в своїом соку, того. А раніше, то більшість сушили» (с. Ставок); «А тепер понавучувалися, то варення*

*роблять, от, закривають у морозилку»* (с. Грудки). Одним з чинників, який практично витіснив сушіння чорниць, є їх масовий продаж: *«Тепер, може, не хочуть сушити. Тепер все здають, здають билше не гроши. Тепер грошами не понаїдаються»* (с. Бовсуни).

Із свіжих і сухих чорниць готували компоти («юшки»), киселі, а також варили їх у печі з борошном чи без нього, іноді додаючи трошки води, а в скромні дні молока чи солодкої сметани. З поширенням цукру, страву почали підсолоджувати.

Свіжі чорниці варили (розпарювали, тушкували) не тільки на свята, але й у будь-який день впродовж усього ягідного сезону. Крім того, таким чином готували і сухі чорниці, тому ця страва була не тільки літньою, а традиційною чи не повсякденною їжею. Особливо часто її готували у пости.

Зафіксовано два основні способи приготування страв із свіжих чи сухих чорниць – з борошном і без нього. Одні респонденти наголошують, що розварені чорниці «підбивали» (підколочували) борошном: *«Варили! Я вже не знаю, як воно називається. Але просто варать,... пудбивають мукою. Да й вже мажуть дітям куски»* (с. Городець); *«Пудбивали колісь... Варілі його... з мукою»* (с. Корост). Подекуди борошно не використовували: *«Чорниці розпарювали у печі з сахаром і так їли. З мукою не робили»* (с. Підлуби).

У багатьох селах побутували різні назви страви із розварених чорниць. Але розмежувати ті чи інші позначення територіально не вдалося. В одних і тих же районах побутували різні назви страви із варених чорниць, і навпаки, для різних районів характерні однакові або ж подібні назви, які походять від способу приготування, способу вживання, зовнішнього вигляду та ін.

Наприклад, у кількох селах Сарненського району щодо означення страви із розпарених чорниць зафіксовані назви «смажки» і «смажохи», що походять від способу приготування – казали, що чорниці «смажили», тобто тушкували у печі *«... то смажанка»* (с. Велике Вербче); *«Смаженя, чи як? Смажкі. Тепер варення варять, а тоді таке... В печ, да упрее там»* (с. Корост).

Лише із свіжих ягід готували «хаму́лу», «хамулу́» (буквально – поганий суп, погана їжа). Для цього сирі ягоди тушкували в печі і добре розколочували «крутілкою», споживали з хлібом, зазвичай вмочуючи його у страву [117: 132]. В одних селах хамула була достатньо рідкою, так як її нічим не загущували: *«Хамулу варели! Мочали. А як же? Насипе черниц, да насипе сахару, да поставлять у піч, да воно впаритса, да така крутілка є, да покрутить його, та воно розкрутиться, та й хліб мочели, колесь»* (с. Березина). У більшості сіл хамулу підколочували борошном, що робило її більш густою: *«Ай ну, мукою пудколочували. Да ту хамулу. Ну, була»* (с. Хотин); *«А! То хамула! Ну тоже ж, ягоди свіжи Але вже в їх воду не лиле. Ну, так ставляли на вогонь і воне вже сами по собі робелися. Пускали юшку і була ридка. А шоб густіша була, то мукою пудбивали. То хамула називалася»* (с. Полиці). Хамулу готують і сьогодні і не тільки з чорниць, а й з інших сезонних ягід (суниць, вишень та ін.), підбиваючи борошном або крохмалем.

У селах Дубровиччини розварені ягоди називали «бурдою». Марія Довгун із с. Осова (Срн.) повідомила, що «бурдою» називали і зварену потовчену квасоллю, і розварені ягоди. І вживали їх однаково – їли з млинцями чи свіжим хлібом: *«Бурда. Воно то, як і з пасолі. Ми пасолі наварим, да розтовчем, то бурда. І вже, як тие ягоди, то вже так називаємо. Шо з ягод тая бурда. А ні, то з пасолі бурда... да з млинцями їмо, чи з свіжим хлібом»*. Кулина Торгун із с. Залужжя теж пам'ятає про таку страву: *«Варилі таку.., так, як тепер варення варать, але якось іначе називалі. Я забулася!... Ну якось називалі. Чи бурда?... чи якось так. Да таки ми їлі, бо ше такого не знали, як сьогодні»*.

У прибузькому селі Голядин із розпарених чорниць готували «жур», який також вживали з хлібом: *«Підуть в ліс, наберуть ягод, солодети нима чем... Тико так парать теї ягоди, мнуть, то жур називаїця... ше всеплять муке, шоб було густіше... Ідїть, дітки, їжте скорій! Теї діти той жур їдеть... з хлібом, самей, і так ягоди. От така їжа була, з хлібом... Такей був добрий той хлібець, так добре....*

*Але поїсе, то піче вдень, водиво піче, як такого самеє. Але ме їли. Ме їли. О, Господи!».*

У ряді сіл Сарненського і Вараського районів страву із розварених чорниць називали різними, але частково подібними, назвами: «пламида», «каламида», «пламета», «фламета». Їх об'єднував фактично аналогічний спосіб приготування: чорниці розварювали з водою (сухі) або без неї (свіжі) і підбивали борошном чи власноруч виготовленим крохмалем: *«Потом, моя мати називала, пламиду. Тако, ягод насипле, да мусить води туди трохи лине, да наварат, да ще пудоб'є або крохмалом, або мукою»* (с. Великі Цепцевичі); *«... з ягод каламиду... Да. Мукою подбивали. Коли ягоди розваряться, тоді давай муки трошки розбить, да туди вліть»* (с. Цепцевичі).

У с. Ремчиці «пламету» готували не тільки з чорниць, а й з ожини: *«Колісь усе вареники і якусь пламету варили, якась пламета. Ето принесе вже мати тих ягод. Або ожини йдуть збирать, то то вже пламети треба варить. Тепер кажуть вареня, колісь пламета. Наваримо тої пламети і вже ми хліб мажемо, носимо їмо. Сахара туда всиплем, щось і ще можна туди. [А. Д. І муки мабуть?] Да, бо густа, та якась планета».* Дехто порівнює цю страву із варенням, яке вживали щойно звареним і не зберігали про запас: *«Казали... фламета, в нас же варення по сучасному. Колісь казали фламета, да. Варили, ну, воно вариця, а потім, ложичку муки шоб густіше було, і тоді цукру... Ну, зразу його ніхто не закривав, а зразу їли!»* (с. Ремчиці).

Багато інформантів вже не пам'ятають, як називали страву із варених чорниць колісь: *«Ну робили, колісь же ж не було так, варенньов не варили, да парили, да калатали з сахаром. [А. Д. З хлібом їли?] Ну а з чим же ж?»* (с. Рудня-Повчанська). Інші респонденти часто вживають термін «вареня» («варене», «вареня»): *«Казали, ето варене такєє. З ягод. Може й хто казав і музя. В нас нє. Бо є, шо й муку туди сипали. Ну, казали, варення з мукою»* (с. Неньковичі). Дехто термін «варення» вважає сучасною назвою традиційної страви: *«Тепіру кажуть варення, а тоді казали музя»* (с. Новосілля). Інші респонденти чітко розрізняють варення і тушковані ягоди (хамулу, музю та ін.).

Основна відмінність полягає в тому, що варення довго зберігається: *«Ну, то варили і варенє тоді, з єгод варели. З єгод і з етого, з яблик, чи добрі яблика. Варили так. Так просто, сахар сипали і варили, от. Вареніє... А то треба зварити їх, щоб вони були на вареніє. Шоб було вареніє, довго стоїть»* (с. Вичівка).

Назви «музя» («мурзá», «мўрза») найбільш поширені у селах Зарічненщини, хоча зустрічаються і в інших місцевостях. Дане найменування, очевидно, походить від наслідків споживання страви дітьми, які «замазувалися» («замурзувалися») чорницями: *«Так, варили, в нас зваласа музя»* (с. Вовчиці); *«Музя в нас казали»* (с. Локниця); *«Було. Мурза»* (с. Пнівне). На Білоруському Поліссі терміни «музя» і «мурзя» розрізняються. Музя означає не тільки страву з ягід («ягодница»), але й картопляний суп із розтертою картоплею. А от мурза – це повидло із чорниць з додаванням борошна або ж звичайне повидло [61: 390, 413].

Як свідчать записи, в одних селах «музю» готували із свіжих, а в інших – із сухих ягід. Свіжі ягоди часто навіть не варили, а просто перетирали товкачем і посипали цукром: *«Казали музя. То шо бало так, як свіжих, принесеш. Да потовчеш товкачиком, да й посиплеш сахаром, да й ото музя»* (с. Вичівка). Сухі чорниці парили в горщиках: *«Що колись робили? Не було ни сахару, ничего. На піч сипали і сушили люди (ягоди – А. Д.). А як варили, то варили в горщиках без сахару, без ничего таке, бо не було»* (с. Неньковичі).

Зважаючи на те, що з сирих ягід страва виходила більш рідка, а з сухих – густіша, «музю» готували з мукою і без неї – все залежало від уподобань членів родини: *«Казали ета, мурза. Да. Ягоди да заколотять мукою»* (с. Серники); *«Хто мукою (підколочував – А. Д.), хто любив. А хто, то так собі музю варили. Ну, тушили, це як зара варення варать. Да в піч засували. А варення не варили, через те, шо, мо й не тямили, а може і не було й цукру, хто його знає?»* (с. Перекалле).

Респонденти відзначають, що «мурза» була дуже смачна: *«... да така смачна. Мурза така»* (с. Серники), тому діти одне поперед одним

намагалися першими дістатися до страви, що іноді приводило до небажаних наслідків: «А (мати – А. Д.) музі наварила, то я їй живота обпарила. Чигуном. У той чигун, був на плиті... Мати варила. А я хотіла наїстися сама перша» (с. Борова).

Тушковані ягоди найчастіше готували в пости: «Тож парили, більш в піст. І робили ягоди, тушили тоді в печі, ну і, ставили да їли так, бо ж сахару не було. То, як то баба казала? – Їжте. – Ох! Якось я забулася, як вона на мене казала. Як вони? Не варення. Тоді варення не звали. Якося іначе звалось. Але й забулась як... Музя! О! В нас казали музя... Ну. І баба казала – їжте музю» (с. Морочне).

У с. Возлякове «мурзу» готували не тільки в пісні, а й в скромні дні, додаючи в ягоди не тільки борошно, а й молоко: «Колись робили. Ягоди розминали, да як, я такого не знаю. Я знаю, шо таке розказували. Ну я такого не їла. Колись, давно. Сириє ягоди, да калатушу ето. Молоко добавляли. Туда муку сипали трошки... Мурза, казали... Да, ягоди всиплем у горшок чи в чавун там, вони розкиплять добре, да помнуть добре, да й трошки муки, да калатуша, така калатуша. Мурза, мурза, правда, мурза. Мукою таке, таке тягуче, як кісель получается» (с. Возлякове).

У різних селах Правобережного Полісся на означення страви із тушкованих ягід вживалися й інші назви. Значне поширення має термін «мочанка» («мочака»), що походить від способу споживання – мочати хліб та ін.: «Було. Мочанка» (с. Кураш); «Робілі мочанку... Брала ягоди, потом муки там жменю сипнеш, дай так» (с. Велике Вербче).

У с. Бовсуни «мочаку» варили переважно без борошна, а з картопляним крохмалем, тому вона була більш подібна до киселю: «А колись, то все врем'є робили то якусь мочаку. Милі їх (ягоди – А. Д.)... без муки, так робили. А потом єї з мукою. Ну отак просто: от окроп кипит, да всипали оце ж тих ягод, да сахару, да то вже таке робилося, мочака без муки, без муки. Ну, кісель, потому шо в картопляну робили» (с. Бовсуни).

У голодні роки «мочаку» готували як і начинку для пирогів та



вареників – з додаванням солодких буряків і без борошна: *«Робили. Ну, мочака. Розпарували, а тоде сахару не було, да терли буракі. Солодкі. Да таке їли... [А. Д. А муки вже туди не клали?] Не. Де та колись мука була?»* (с. Калинівка); *«Все робили. Червоного бурака стри туди чуть, ягод розпар туда»* (с. Бовсуни).

У с. Грудки варені чорниці також отримали свою назву від способу вживання – мочати. Там їх називають «вомачка»: *«Ну, робели, чо ж не, робели. Як то? А це цього, вомачка. Вомачка казали»* (с. Грудки).

На Камінь-Каширщині та Лугинщині зафіксована назва «затірка» («затирка»), яку в одних селах готували із сирих ягід, в інших – із сушених. Відмінність затірки від інших подібних страв полягає в тому, що муку не підмішували у ягоди, а робили туге тісто, розтирали його у хлібних ночвах («нецьках»), утворюючи невеличкі «скрутики», які кидали у варені чорниці:

- *«Сушили. Потім робили... затірку таку з чорниць... Варили ягоди, а потім брали муку, затирали так... Скрутиками. І кидали вже у варену, у варені ці ягоди. Вже вони поварилися. І це тістечко зварюється»* (с. Червона Волока);
- *«Таку затирочку я, дитено, їла... З сирех... То добре знаю, шо наварели затирки із ягудьме. Теї ягоди поварели і теї жетнеї муке пудмишели, і ме так їли ту затирку. І така була добра!»* (с. Оленине).

Окремі респонденти й дотепер готують таку страву: *«Я й тепер колочу! Ягоди, всеплю ягоди у каструльку. Налила воде. А потім мукою підбила. Ну. Ну. І як каша! Затирка ми називаємо»* (с. Нуйно).

У кількох селах варені чорниці, підбиті мукою, називали «лемішка» («лимішка»): *«... лемішка казали... Ягоди розваратса, да підмішают мукою, да таке їли колись. Бо ж то була беднота»* (с. Стрільськ); *«А варили і лимішку! Варили»* (с. Бишляк).

У с. Олександрія із свіжих і сухих розпарених і перебитих «верцьохом» чорниць, готували «киселицю» («киселецю», «кисилицю»), яку підколочували борошном, а в скромні дні додавали

ще й молоко або солодку сметану: «... *такей кисіль – киселеця казали. Киселеця. Розпарує ягоди, потре верцьохом і от з мукою, зварела та й їли Да. З сухих тоже*» (с. Олександрія).

У с. Зелене таку страву називають «ягодниця»: «*Даже таке варенне... А колись казали ягодниця. Отако, прямо її зварать. А тоді ж не було сахару, нічого. Да так ото наварать, да так якось її їли... З мукою, ну. А так, тоді ж не було цукру того*».

У с. Сварицевичі страву із чорниць і борошна називали «муківня»: «*Колись варили такую, ну, муківня. І мукою підбивали ї, ну, тако. І так і їли*».

У с. Малі Телковичі із чорниць і борошна готували доволі густий «кумиш»: «*Ну, то варели... кумиш. Кумиш називається колесь, поколешньому. Старей люде розказували: возьми жменю там... мукечке, да возьми подоб'єш, да вже такую вроді і кумиш. Да така вона смачная. Вже, їмо вже*».

Цікаву назву страва із чорниць має у с. Тишиця. Там її звать «кава». До чорниць додавали воду, цукор і тушкували. Потім підбивали борошном. Залежно від його кількості, страва могла бути гутою і рідкою: «*Варили таку каву, називалася. Ну, то ягоди варать, цукор сиплють, муки добавляють. Трошки води. І води да варать... Як затирку. О, знаєте,... ти ягоди покиплять, вони м'якеньки. А муки трошки возьме, в води розведе і так лє. Да тако мазали хлеб. Називалоса кава... Як хочете. Хочете рідку зробите. Добавить больш муки правда, буде густа, а схочете рідку*».

Подекуди мачанку робили із розпарених чорниць та маку:

- «*Мачанку тоді робили, бо ж не було чого. І маку натовчут, і ягод розпарат, розтрут, розтрут, сахаром посолят да й мочали. Шо мочань*» (с. Путиловичі);
- «*Клали туди сахару трошкі... Перетирали черніку, да туди маку, да мочали*» (с. Запілля);
- «*Парілі, да товклі, колись мак сеялі... Да це напарить целый чавун там мати і так о жили за такім. І того маку усіпле, да це попарить... да так і жили*» (с. Бовсуни);

– «А з ягод, колись мак... да ягоди, да попарив... да той мак попарив.., да туди, в ти ягоди вилив той мак, да й їси, мачаєш вперед, коб швидше» (с. Борова).

Розпарені чорниці, підбиті борошном чи без нього, найчастіше споживали із хлібом, коржами, млинцями. Якщо ягоди були густими, ними намащували хліб, млинці та ін.: «Возьмем на хлібець намазиваїмо. Густіше. Як уже мати возьме наварить, да шоб було вуно густиньке. Да ми возьмим на скебочку да й намазуем да й їмо. Було таке» (с. Малі Телковичі); «... де може яку скибку мазала, так як вареньом» (с. Бовсуни). Якщо «хамулу», «вомачку», «мочаку» та ін. робили рідкими, то в них мочали хліб, коржі, млинці та ін.: «Мочали хліб, мочали млинці, ну все. Добре таке» (с. Тишиця). Марія Лук'янчук із с. Красностав пригадувала, що в повоєнні роки її мама, як тільки починався ягідний сезон, варила чорниці, пекла коржі і так годувала дітей: «... напечут коржов і ягоди зварат, розомнут, стушат і вже



*Смачні чорниці, с. Світязь, 2020 р.*

*пудсолодят і таке діти ели».*

Значну роль ягоди відігравали в харчовому раціоні поліщуків і в зимовий період, особливо в пости. У с. Рудня-Вересня розпарені чорниці вживали із коржами та пампушками: «Пекли коржи,

*розпарували ягоди, сипали сахар зимою да мачали»; «А зимою, вже корова не доїться... Ну так шо робили? Посушили (чорниці – А. Д.), а потом уже кип'ятком попарять її, вона розм'якне, суха. Потовкли, сахаром посолили, пампушки пекли. Мочали їли. Оце таке робили. Така як варення, тільки з сухих ягод».*

Найчастіше розпарені чорниці їли з хлібом: *«Парилі, зимувалі, їлі. Булкі пеклі... То напаріт маті горщок ягод, то ми й так їмо, бо сим'я ж була велика, було сім душ, то була сим'я велика. Той так їлі і з хлібом їлі!»* (с. Любиковичі); *«Розпарювале сухі ягоди, тоже перетирали і їли так, хліб намазували»* (с. Межисить).

На Камінь-Каширщині розпарені чорниці їли з житніми або пшеничними «пальошками», які готували на соді (коли вже була), або з кислого тіста, замішаного на хліб («з діжчини»). Із тіста робили качалочки, злегка розплескували їх і різали на шматки (як варениці). До відварених «пальошок» додавали розтерті чорниці і цукор:

- *«Гінший раз, як поснії дні, то розпариш та розотреш їх (чорниць – А. Д.), теї пальошки смачиш... Тико пальошки з муке варать... З тіста. Такі во скрутиш і розплескаєш. Таке кругленькі. Або на стил качелкою розкачєєш, та ножем порижеєш. Ну, з тої, з петльовеї, з пшеничної (муки – А. Д.). Може... там колєсь, я не знаю, варели... з жетнеї муке»* (с. Качин);
- *«Робели, розмачували мати, як є сахар... вже й я так робела. Як є сахар, намочиш, та розитреш їх (чорниці – А. Д.), та й так, чи пальошок навариш, чи шо, та й так їли. А пальошки – з тіста... Прісного замисели тіста там соди, як колєсь теї соди не було, то й соди не сепали. А мати із діжчини. Колєсь же не було те, бо жето було, жетне було... То мати вейме того тіста і наробить пальошок... То вже такеї вкусни! Такеї вже вкусни, шо того! Отаке було»* (с. Нуйно).

У с. Рудня-Жеревці пекли коржики, які «тріпали» (перемішували) із розтертими чорниціями і трошки притушували їх у печі: *«З свежих ягод, як принесем, да втушим у печі, да коржикув напечем, да*

*потрепаєм їмі, такіє. З житньою (мукою – А. Д.). Яка була в кого, да. Не, ягоди втушували, а коржиков отдельно напечем да. Да потрепаєм тим, та як вареньою, вони втушатся, такіє, потрепани. [А. Д. Ставили знов в піч, так?] Да, вони зогрелис, да й усе, а далі їли їх. Я вельми люблю. Оце таке».*

У с. Яполоть розтовчені чорниці, часто навіть не парені, а сирі, вимішували з вермішелью і посипали цукром: *«Мняли їх, тис ягоди і сипали туди сухара, обварували вермишель і мешали з вермишелем. Отаке робили. Вермишель з ягодьми. Да. Отако той, премо сири помне, помне їх у тому, у мисці, насипле сахару і вермишель зварить і туди вимешає. То тоді вже і їдять».*

Особливо часто розпарені чорниці готували у Пилипівку: *«Пост, як починаєтса, або Пиліповка, так там як прийде вже неділя, то насмажат їх (чорниць – А. Д.). Поміют да в якусь посудину, да пережарат їх, пересмажат, отакє. Да, ну таке варили. Паляниця напечуть. Да з тими паляницями мочають в тис ягоди» (с. Велихів).*

У ряді сіл розпарені чорниці готували не тільки у піст, а й на Різдво (на Коляди):

- *«... вже як преїде свято, до возьме мати їх (чорниці – А. Д.) водою, окропом попарить і да в піч уставить. А воне розстануть, да возьме таке о, качілочка, як уже, да помне, помне, да туда сахару сепить. Та ме хлібом вже й мачаїмо. То на Рuzдво вже ж. На Рuzдво. Гето вже тако, як піст уже» (с. Малі Телковичі);*
- *«(Ягоди – А. Д.) терли в месци... Цукру трошкі всеплеш... Трошичкі розпарювали. Не вельми, бо як вельми, то буде вже ридко. Так трошки, щоб воне розтерлись, бо то сухеї єгоди буле ж уже. То ж не літо, Коляда» (с. Самари);*
- *«[А. Д. А шо варили на Коляду?] Ягоди варили, кутю варили, варенички варили» (с. Мельники-Мостище).*

Мешканка с. Омельне Євгенія Сахарук повідомила, що на хуторі Грабова, де жили вихідці із с. Світязь, розтерті сухі чорниці готували на вечерю в «посний» (Чистий) четвер напередодні Великодня: «...

*ягоди вертіли і ото де троху присолоджували, і ото той хліб вмачели. Отакє було в посній четвер».*

Багато сухих ягід використовували для приготування начинки для вареників та пирогів. В різних регіонах Українського Полісся зафіксовано чимало видів сумішей, якими начиняли пироги і вареники.

1. Найпростіша начинка – сирі або сухі чорниці. Сухі ягоди попередньо розпарювали у горщику чи макітрі і добре розминали: *«Мнели в глиняній мисци качелком»* (с. Сенчиці); *«Ну пироги, ше як ягоди тиє чорни сухи,... їх брали сухи і кип'ятили воду, кип'ятили. Кип'ятком наливали і постоять розпухнуть, а тоді зціжували їх на трухляк і навіть пекли пироги і вареники варили з тих уже ягод»* (с. Нуйно); *«Ме, як пироге пичем, да самеї ягоди. Самеї»* (с. Малі Телковичі).

Іноді сухі чорниці товкли у ступі і тоді вже запарювали окропом: *«Ну, берут, колись же не було ж таких м'ясорубок, як тепер, а ступа така здорова, і товкач такий, така палка здорова, да то підкидай, бехаєм да товчем в ступі цій цій ягоди»* (с. Червона Волока).

Зафіксовано використання меду для підсолонжування начинки для пирогів і вареників. Пізніше почали використовувати цукор: *«... треба, щоб було солодке, з медом»* (с. Червона Волока); *«Ну, то це, печут з кислого тіста, розпаруют ягоди да добавляют туди, як мед є, то меду, а як нема меду, то сахар добавляют. Ягоди ж сами кисли»* (с. Бовсуни); *«І пироге пекли з ягодами. Розмачовали..., попариш їх і як є сахар, всепав сахару, і пероге. Пероге вже вкусни такеї»* (с. Нуйно).

2. Дуже поширеною начинкою для пирогів та вареників була суміш із сухих чорниць і маку. Респонденти відзначають, що колись маку сіяли дуже багато, тому його було достатньо: *«Колись маку було. Колись в мене в матері відра маку було. В городах, по розирках бураки, на порозорках, рибонько, мак. То я две ведри маку набівала, больш... А тепер, коли ти його купиш, того маку?»* (с. Білка). Для приготування начинки мак і чорниці розпарювали і добре перетирали:

– *«Аякже, робили. Мак товкли, чорницю розпарювали, мішали з маком і начинку в пироги робили»* (с. Велихів).

- «Вареники варим з маком. Мак товчемо, розпаруємо, а ягоди тожже розпаруємо окропом і варимо ваерники. Да. Змішали, добавили там сахар» (с. Возлякове);
- «Робіли, розпарували сухіє ягоди. Як хоч вареники вари, а хоч кампоти робі, шо хоч. Пирога печи. Чи пирога з маком. Мак добавляли туди» (с. Будо-Літки);
- «З сушених ягід, можна було їх розпарювать і варити вареники,... або пиріжкі. Розпарюємо їх, потім туда можна ще чуть маку, щоб воно було таке вкусніше, а ні, то самі можна чуть їх як не дуже розпарювать, а тако чуть і потерти» (с. Ремчиці).

3. Іноді до начинки з чорниць і маку додавали ще й сухі грушідички і робили вареники та пироги, особливо на Коляду. Для цього сухі дички товкли у ступі, розпарювали і додавали до маку і чорниць: «[А. Д. А робили вареники чи пироги з чернікою?] Аякже! Обов'язково. Груші. Товкти їх ступі, дички в ступі, от. І вареники тожже, й з груш'ами, й з маком варили, хто з чим» (с. Запілля).

4. Наступний вид начинки – чорниці, мак, сухі груші і яблука. Всі інгредієнти розпарювали і подрібнювали: «Ну шо там? Мак, ягода черніка, натовкли в ступі – вареники варили, пироги пекли. Да. Їх розпарували (чорниці – А. Д.), а маку натовкли, да розмишали, всеньке розмишали з сахаром... Груші да. Груші, яблоскі. Груші, яблоска розпарували тожже ж на ці пироги» (с. Путиловичі).

5. В останні десятиліття, у зв'язку із забороною сіяти мак, використання його у якості начинки до пирогів частково зменшилось. Інформанти, особливо старшого віку, відзначають гірші смакові якості купованого маку та й його дороговизну: «А так, знаєте, колись сіяли мак, да того маку було у міне, да натовчеш маку, да той мак був вельми добрий! А тепер шо ж, як запрещають сіять! Нема маку!... а той купований, вон недобрий, той мак. Он такий твердий, вон не має ниякого смаку... вон дорогий» (с. Поліське).

Тому мак, як складову начинки для пирогів та вареників, почали

заміняти іншими інгредієнтами. Часто замість маку використовують свіжі або сухі яблука, якими «загущають» чорниці, тобто роблять начинку більш густою. Свіжі яблука просто «кришать» (ріжуть на шматочки), труть на терку або навіть припарюють окропом і додають до розпарених сухих чорниць: *«Й пирога пекли. Із яблук. Яблука і черниць сюди всиплють сухих. І яблук накришать. І таке. Сухих»* (с. Підлуби).

Ганна Шульжук із с. Поліське для начинки часто використовує сухі чорниці або ягоди із настойки та сухі яблука і пече такі пироги дотепер: *«Пироги печу... Я вам розкажу.... Ягуд трошки, я їх попару кіп'ятком у мисці, і накрию, трошки постояли. А яблука не мона, шоб багато... Да попару тих ягод, усиплю килько міні там, вже замічаю собі, килько треба, а потом у ту воду само яблук усипиши, дробнинько накришаних... Да розмешаю. Помешала, помешала і зразу сцежсую... І вже і ягоди попаратьця, і яблука тиї,... дай вони, яблука, загущають ягоди... Да вже тоді мені вироблять, лепіть пироги, то я цукру дала, розмешаю... Так роблю тепер. А як бачу, шо можна, то ше й можна сухих тоді ше добавить яблук да розмешать, а вони вбирають воду»* (с. Поліське).

6. Начинку також роблять із розпарених сухих чорниць і садових груш: *«... багато сушили (чорниць – А. Д.). А як сушили, да груши свої сушення ж є, да це ягоди тиє туди, да груши, да вареники робили все. Да, розпарували груши, да тиє сухие ягоди тоже розпарували, та робили вареники»* (с. Бовсуни).

7. Поєднання сухих чорниць, груш і свіжих або сухих яблук в одній начинці. Яблука терли на терці, а груші обов'язково тушкували, щоб вони стали м'якими, подрібнювали і змішували, додаючи чорниці:

- *«Пироги пекли, коли то таке, знаєте. Яблук намелем, чи там як. Натremo на тертушку. Сухіє на тертушку натрем да ягоди всиплем, да й такіє пироги пекли. Терли і грушкі, і того, мололи. Большенство їх тушили да товкли»* (с. Хотин);
- *«Тоді вже, як я стала більша, то я знаю, шо моя мама там, коле*



*схоче, в неділю чи там на Коляду... в нас була яблня, така пеперивка гарна, грушкє. От і те все на нічорокомле мати в грубци заставляла, шоб воно розпарилося... і тоді на другий день є все мишєєш, перетовкуєш – і ягоди сухєї, і яблика, грушкє... і робели пироге. На Коляду чи й так» (с. Підбороччя);*

– *«Так і пироги. Грушки були, ябличка були... Ягоди брали» (с. Острівок).*

8. Дуже поширеним інгредієнтом у складі начинки для вареників та пирогів був буряк. Респонденти наголошують, що до війни використовували лише червоні або «рябі» столові буряки, а з утвердженням колгоспів з'явилися і цукрові буряки. Люди й самі почали їх сіяти та використовувати для підсолоджування страв: *«Були ції червоні бураки, ті столови були. В нас тоді ж і не було такіх, тих цукрових, то тих столови, червони таки. То з такими робили» (с. Зелене); «В нас колись червоних не було, тих бураков. В нас були такиє рабіє. Цукрових в нас не сеяли» (с. Рудня-Жеревці); «... то колєсь в нас того сахарного бурака й не було. А як цьо став колхоз, то сахарний буряк, вже сталі тако, сами садети» (с. Нуйно).*

З поширенням цукрових буряків для приготування начинки до пирогів частіше використовували саме їх: *«А пироги пекти. Да! Бурака стерти, і стушить. І мешать. А де той сахар був?... Все цукрови бураки, потер, да зжарив їх, стушив, да й намешав, да й наварив вареникув, напик пирогів» (с. Симони); «То із сухих (чорниць – А. Д.)... пироги. З бураком було колєс. Ягоди змішували, були цукровиє буракі. А з таким нє, цукровиє ж були колєсь» (с. Красностав).*

У с. Столинські Смоляри пироги з цукровим буряком, чорницями і маком готували на Коляду і Різдво: *«Тоже буряки і ягоди сипали. То сахарні буряки,... не червоні. А туди ще ягоди і мак, от таке! На коляду, так!».*

Респонденти, які для начинки використовували лише цукрові буряки, говорять про те, що столові взагалі для цього не підходять, тому що не мають такої цукристості: *«Тико всьо-ровно домішували*

*бураке... цукрови. Куда вите мишеєте теї, столови буряке до тих, як воне не мають такого солодості. Як сахарних буряк. [А. Д. А сахарний буряк коли почали садити?] Е, пуся войны. І воне не тіко (не стільки – А. Д.) садели, трошкі. Колесь не знали по тико бураків навіть садети... До войны не було (цукрових буряків – А. Д.)» (с. Видричі).*

Для приготування начинки для пирогів і вареників буряки подрібнювали на терці і тушкували в печі, потім додавали сухі чорниці:

- *«Ну, колись, як не було цукру, то робили шо хоче. Бурака тушили, товкли, сеяли да був цукор от такий. То сьо за моєї пам'яти. Піроги пекли з красного бурака, натруть, да на сковородє присмажать, у пиче, бо колись тих і плитей не було. Да вже пирожки роблять» (с. Білка);*
- *«І з ягодамі пеклі, і з буракамі. Ну, солодкі мішали, солодкі червоні буракі терли на терку. Тушили, да й разом мешали, да й пеклі» (с. Грицьки);*
- *«А то сушили (чорниці – А. Д.). Трохи на вареню, а тие сушили, да вже зимою розпаруєм, да вареники варимо. І з маком мешали, а колись мешали із бураками. Терли їх і тушили. І тоді вже черниці сипали, да такеє лепіли вареники» (с. Радогоща);*
- *«... бурака натреш на тертку, його вже, черниць туде, ягод усипеш, і його висмажиш і пироге пекле» (с. Качин);*
- *«Мочим цие ягоди... Втрєм бурака. Цього, червоного... Пекли... пирожки» (с. Сімаківка);*
- *«Ну, пироги пекли з ягодами й бураками. Тожє, мішали буряки й ягоди, бо ж сахару не було. Ото натруть уже тих якихсь трохи, бураки ж солодкі. Натруть тих бураків і з тими бураками пироги пекли» (с. Зелене).*

Марія Химчик із с. Нуйно яка за своє життя такі пироги пекла багато разів, відзначає, що вони були дуже смачні: *«З бураком мешали... То вже... такех пирогів напечеш, шо й ну. В печи! Натирали і там у каструльку його (буряка – А. Д.), і ягуд насенав, то вже такеї*

*вкусни! Такіє вкусні!... Ягудьме пахнуть шо ну. Шо вам не передати».*

Використання начинки з чорниць і буряків характерне для різних районів Правобережного Полісся. В той же час чимало респондентів наголошували, що вони ніколи не готувати пирогів з такою начинкою: *«Е, не. Ме, як пироге пичем, да самеї ягоди. Самеї, не мишаєм. [А. Д. І з буряком теж не мішали?] Не. Не мишала, я зроду такого не їла»* (с. Малі Телковичі); *«Не, я не знаю. Ми вдома не, з бураком не їли»* (с. Запілля).



*"На ягодах", с. Пнівне, 2010 р.*

Як свідчила Ганна Усік із с. Полиці, коли добробут людей підвищився, то для начинки могли брати тільки ягоди, в які, замість буряків, додавали цукор: *«Як вже стала біла мука, все, то стали просто ягід сухех в воду.., мати поставить, воне розпараться, стають, як то*

*варення густе. Ше цукру туда добавить, розмишає, шоб густе було і такє пирожке».*

9. У селах Камінь-Каширщини зафіксовано використання моркви для приготування начинки для пирогів. Її змішували з буряками, тушкували і додавали багато сухих чорниць: *«Морква, ілі бураке. І тушимо... Солодкі бураке. І домішуємо. І ягід багато. І такєї пироге пекле»* (с. Полиці К–К).

10. У с. Полиці (К–К) до моркви, буряків і чорниць додавали ще й сухі груші. Все клали у «чигун» (чавун – металевий посуд), додавали

трошки води, тушкували у печі і все добре переминали, перетворюючи в густу однорідну масу: «... часом возьмемо, то бурака якого, моркви, і ягід розпаримо. Так все потушиться воно в чигунах... туди брали моркву, в чигун. Брали буряк, тико цьой, сахарний. І в піч є. І грушке, і ягоди. І все трохи водою наливали. Потім вже воно там пропариться, щоб м'яжке було. Висунеш, зцідиш те, а те все перетокмачив, перетокмачив ше. Тепер вже варення мона додати. А тоді, хто ж те варення вмів варити?».

11. У с. Пнівне начинку для пирогів робили із суміші чорниць, буряків і сухих яблук: «Зваримо яблук, або бураків ше втремо до їх, до тех ягуд... Червоних. Та оцю піч, чи в грубку, в... якому збаночкови,... да в грубу вставимо та вони стушаться». Смак таких пирогів дотепер пам'ятає Марія Пилипчук: «О! Якєє ж то пироге добри буде!... да до того вже смачне, шо здається і зараз їла би». Респондент говорить, що не раз просила свою невістку напекти таких пирогів, однак молодь вже «не визнає» давніх страв, «ганьбує», як каже респондент: «Не раз своїй невістці кажу, нехай би ти напекла тих во, із ягуд. – Одчипітеся! Віте їх їсте? – От воне ганьбують тії ягоди. А я їх привітствую. Але я вже, знаєте, тепіречку. Вже потєрала здоров'є».

12. Окремі господині до чорниць і буряків додавали не яблука, а сухі груші, які ретельно чистили від хвостиків, складали все в «чигун» і тушкували у печі: «То пироге пекли от уже. Ну, то вже пекле буряк, цьой, солодкий, сахарний. Грушке тушили в печі. В чигун береш їх, честиши. Того, все хвостички того, і честиши їх, тушиши. І той бурак треш. І таке вже було солодке, шо тепер такого, здаєця, й варення нема, як тоді те було» (с. Велимче); «Начинку, колесь не було токого. То теперикі вже шо хоч. А колесь того не було. А то з бураків і пекле пироге. Ягоди... Грушке,... розпарували» (с. Волиця).

13. Подекуди начинка мала ще більше інгредієнтів – змішували чорниці, буряки, сухі яблука і груші: «Всяко було. Бо ранче і бурак терли... І грушкі, і ягоди, і яблика варили да туди сухіє» (с. Ромейки).

14. У якості компонента начинки для пирогів та вареників

використовували конопляне сім'я, додаючи його до чорниць і буряка:

- *«Натрут бурака червоного. Туди ягод, туди яких грушок натовчут, щоб сухіє. Да посушат да сушоних такіх в ступах натовчут. Да ше коноплі сеялі. Потовчут тие зернята коноплі. Да ту муку таку во. Таке во в нас. Начинка називається»* (с. Велихів);
- *«І добрий був, солодкий бурак такий. То ше я знаю, мати колись сем'є мишала. Коноплі, ну. Да те сем'я товчене чи яке воно там було»* (с. Білка);
- *«В пироги бурякі варені... Ше й коноплі намешають, коноплі»* (с. Корост).

15. Подекуди до начинки з чорниць, груш і буряків додавали ще й мак: *«Пироги пекли. Е, хто з чим. З груш'ами, із маком. І було таке, що й з бураками були, бо не було сахару. З солодкими. Але вони червоні такіє... З тими, такими, вони сладкіє, да втушим їх, да перемешаєм з цим, все. З розпареними ягодами, з цим таким, да й варили, да й їли, бо сахару не було, де той сахар був»* (с. Рудня-Жеревці).

16. Останній вид начинки для пирогів та вареників – суміш сухих чорниць і квасолі, яку в різних районах Полісся називали «пасоля», «фасоля», «биб», «волох»: *«І з волохом пироге, з ягодьми»* (с. Світязь). Для цього квасолі замочували, варили і добре перетирали товкачками. Потім додавали сухі розпарені чорниці. З появою м'ясорубок, квасолі і чорниці перемелювали. Респонденти старшого віку так і наголошують, що вони перетирали товкачем, а молоді – «на машинку» (м'ясорубку): *«Биб одварували. Молоди, значить, на машинку. Колесь тем, товкачем, мнели»* (с. Хотешів); *«Попарять і колись не було тих машинок, щоб потовчуть, вертуном потовчуть, потовчуть попарені і заліплюють пироги, а тепер то вже крутять, на машинні тій»* (с. Столинські Смоляри).

З поширенням цукру начинку із квасолі та чорниць почали підсолоджувати:

- *«Пироги пекли... Мішали. Теї сухеї, сухеї черниці, кажуть і*

- пасолю, да солодять і воно добре пироги такєї» (с. Бистричі);*
- *«З ягодами. І биб. З бобом. Мололи на машинках. І з ягодами. Періжкє. Да. Ягоди не мололи!... Треба їх трошки, чуть поварети, шоб воне такє м'якенькі буле, сухеї. І ягод. А биб змолоти і перемишати» (с. Річиця Квл.);*
- *«Мєшають. Ну, квасоля варана. Да потовкти, да тудя черниць, то воно добре. Трошки присолодить, добри пироги. Ну, такє, мона єсти» (с. Білка).*

У с. Великі Цепцевичі у начинку з квасолі та сухих чорниць інколи додавали ще й варену картоплю: *«Було, шо й мєшали, а було, шо й з самих ягод. Ягоди з фасольою мішали. І завше, пасолі, да ягод, отак помнут, та такє пироги тие добри. Наветь з картопльою. Ми казали, такє пирожкі. Да туди ягід, да пасолі намнут, да накладут, як постужат (охолононуть – А. Д.), такі добри».*

У с. Хотешів до такої начинки добавляли сухі яблука: *«І туде сепали ягоди і так ліпели такого вареника. І з сушкі роблели. Да. Того, биб і ягода, значить... А тепер з яблуками ще роблять».*

Пироги з сухими чорницями та квасолею традиційно готували у піст: *«З пасольою ягоди туде домішували... Як то посние дні все» (с. Полиці Врс.).* У багатьох селах Волинського Полісся такі пироги обов'язково пекли на Коляду та Різдво: *«На Коляду робели такє, значить, пиружкє. Биб одварували... І туде сепали ягоди і так ліпели такого вареника. Із сушкі роблели. Да. Того, биб і ягода, значить... Я й зара такє зроблю собі. Я люблю такє пироге» (с. Хотешів).*

Подекуди пироги з квасолею і чорницею вважались буденними, тому на Різдво робили начинку із чорниць та маку: *«Мєшали черници з пасольою. І з маком мєшали... О, то то завше на Коляди такє пироги. Нє. З пасольою нє. Оно мак і черници. На Коляди. А як так, буденни, чи там в неділю, чи мо хто в будень, то сьо мєшали таяк би (квасолю – А. Д.) і черници, шоб лучче» (с. Бистричі); «З бобом не мєшали» (с. Нуйно).*

Всі названі начинки використовувалися для приготування пирогів

та вареників, які у багатьох селах Західного Полісся також називають «пирогоми».

По-можливості пироги з ягодами пекли чи не кожен суботу й неділю: *«А преїде субота-неділя, то... пекле пироге... Кожна субота-неділя вже мусиш»* (с. Полиці К–К) та на всі свята, особливо на великі – Великдень, Трійцю, Різдво, Василя, Водохреще, Стрітєння та ін.: *«Да й тепер же ж, ото як Різдво, і Великдень, то це ж печеш пирожки»* (с. Бовсуни).

На Різдво пироги були обов'язковою стравою. З їх приготуванням на Поліссі були пов'язані й певні ритуальні дії. Наприклад, водою, на якій місили тісто на пироги, підливали дерева [80: 44]. Пирогоми з сухими чорницями обдаровували колядників та щедрувальників:

- *«Частували колядників. З самими (чорницями – А. Д.) (с. Іванчиці);*
- *«На Коляду пекле. Да. На Коляду»* (с. Грудки);
- *«І пекли пироги. Терли буракі, да мешали з черницями... Пекли пироги, оце, як на Роздво... Ну таке, перед Роздвом напечем, то хватає на все... Я напечу таких і ще моя мати покойна була, то напечем, да колядникам давали»* (с. Калинівка).

У поліських селах пекли кілька видів пирогів із сухими чорницями. Найчастіше це були звичайні невеличкі пиріжки.

Другий вид – великі пироги-рулети, які подекуди називають «завертні» або «завітухи»: *«... такі великі пироги пеклі»* (с. Велихів); *«... да тако, знаєте, рулетом тако скручують, можна так»* (с. Ремчиці); *«Да тиє пироги, тиє завертні, раз-два спечеш і є шо єсти. Таки добри пироги були»* (с. Білка); *«Пекли таке, ми казали бало, завітухи. Тепер вже не кажуть, о. Завітухі такеї... Тиї черниці розпаримо, туду сахару... у середину, у завітухи, да смачне воно. Загортали»* (с. Вичівка).

На Камінь-Каширщині випікали пироги-«стулники», які теж були великі за розмірами, але, на відміну від «завертнів», не загорталися а стулювалися і заціпувалися: *«А преїде субота-неділя... Таке пекле пироге. Називалися «стулники»... Бо воне стуляни. Воне не такіє, як*

той пириг. Ну! Велекі!» (с. Полиці). При цьому начинка обгорталася (обліплювалася) тістом: «... зновечку так само – облипити і всьо» (с. Хотешів).

У багатьох селах на певні свята піріжки з чорницями загортали у вигляді трикутників – «на три уголочки». У с. Залужжя такі піріжки називалися «пуріни», «пурінчики»: «Ну, ше й пурінчики такі вироблялі. На три уголочки. То пурінчики... пурінчики, на три уголочки. Я попоробила. Пеклі. З ягудьмі. З ягодямі. Ну, любіє. З черніцями. Ну, любі ягоди. Да і даже й ожини, з ожинами. З самими черницями». Пуріми пекли і на Варвари на жіночі посиденьки: «На Варвари шо вже! І пуріми, і вареники варилі».

На Ємільчинщині трикутні піріжки з сухими чорницями, грушами і буряками називають «книші» («книши», «книшики», «книше»). Респонденти пояснюють, що така форма піріжків спричинена тим, що начинка з чорницями може витікати, а у книшах вона не загортається повністю і в центрі піріжка вона зверху, тому добре припікається:

– «Ну, мисимо тєсто да загортали. Колись казали книше... Вони із воцюль лепімо, і вотако. На три. То вон (начинка – А. Д.) не витікає. А як так загортай, то вон трохи витікає. Ягоди витікають. Солодки пекли» (с. Рудня-Іванівська);

– «І книшики пекла. Це на Роздво, то вже ж тиї книшики пекти всігда... Бураки да ягоди» (с. Кривотин).

Трикутні піріжки робили і в с. Ставок, але до начинки обов'язково додавали груші, червоний буряк: «Колись тушили буряк червоний, о. І це туди кидали ягоди. Розпарували і робили такі пироги. І так вони трикутничком таким... зклеювались. А посередині була начинка та. Начинка була зверху... І вона так присмажиться, та начинка, ще раз... з'єднували отак, з трьох сторін. В кружок такий. І це тако щипали, і отак щипали. До середини... А середина не закривалася, це тільки так. Начинка була зверху. І вона, як спечеться, то ця начинка ще так як би ще раз притушиться. Присмажується. То це робили із ягодьме і грушками».



Повсюди на території Українського Полісся пироги з ягодами були традиційною стравою жіночого провідування породілі (родини, навіст, провідки) [65: 77]. У смт. Шацьк пироги, які носили породіллі, називали родинниками.

Начинку із сухих чорниць, іноді в поєднанні з яблуками та грушами, використовували і для приготування налісників («налісніки»):

- *«Налісніки робили тожє, з ягодьми. Із ягод. Шо попадало, то те й робили»* (с. Більчаки);
- *«І наліснікі. Бралі сушку. Сухи яблука, груши, ягоди і все те парилі, моя свекруха. Да, як наробить баба, яка то смакота була. Та перекрутіть, не було ж машинок іще, да потовче товкачком, да винесе в кладочку, да таке воно холодненьке, тиждень ємо з хлібом. І намазуємо пирожки, налісніки в нас кажуть, отаке!»* (с. Любиковичі).

Поширеною стравою були прісні коржі з сухими або й зі свіжими чорницями. У піст їх замішували на воді, а в скоромні дні – на кислому молоці, додаючи трошки соди: *«З сухих пекли! Із сухих, сухіє сипали. Шо тоді теї ж муки, колись же ж не було. Я ж кажу вам, шо в жорнах мололи жито. Яке то вон теї корж? Шипило. Там сипнуть соди, да на воді. Ну. Тоді ще коровка була, то вже так, на кислому молоці замісять його. Да пекли»* (с. Підлуби). *«Пекла з сухими (чорницями – А. Д.). Вже посушить, і вже муки візьме, та такого коржика... Вже й теї муки вона трошки. Житньої муки»* (с. Грудки).

На Різдво та інші свята, крім чорниць, у коржі додавали ще й мак: *«Сухії черниці кип'ятком попарила, розпарив да коржи пекли. Маку туди натовчеш. Колись мак сеяли. Це зара не дають... Да маку, да черниць, да коржов напечеш... Замишали маком. То колись було, Боже! Об'єденіє»* (с. Серби).

Євгенія Бартош із с. Любиковичі розповідала, як коржі з ягодами готували у їхній родині в різні роки. Коли родина мала пшеничне борошно, мама замішувала коржі з ягодами на ньому. Вони були кислуваті і дуже смакували дітям: *«Була пшеница, батько намелє муки*

пшеничної, а маті коржув напече. Муки насипле в міску чи в ночовкі. Такі були ночовкі великі. Да всипле туди муки, тої пшеничної, да насипле ягод у тую муку, да замешає... бохуна зробит,... на два, на три, на штири коржи його розділит, да вітоніт піч, да спечутса тії коржі, ємо, смакота. Пшенична мука біла, а ягоди кісловатенькі, ємо і смакуємо». Коли в повоєнні роки у родини на поставки забрали все зерно, залишивши тільки овес, батько змушений був змолоти його. Мама пересівала вівсяне борошно, намагаючись відокремити остюки і пекла коржі з чорниціями. Мало того, що вони були несмачними, та ще й залишки остюків кололи ясла: «Бо колісь заберали зерно в нас, забралі. Господі! Последнє жито забралі. Нема чого їсти на ранок. А я корови пасла, людські, не колохозни, а людські пасла на попасі. Ох моя голубонько! Їсть хочеться! А їсть хочеться! Осталоса овса повтора мешка в нас... якось не забралі. Понюсь батько той овес до мліна. Да змолот той овес на муку. Да приньос той овес до хаті. То маті наперед на решето перепустіла. На таке рідке, шоб мука тая випала, а устюкі осталиса. Ну і остюкі ж трохі випалі. А далє давай ше на густіше маті вже сіять. Як насіяла маті на густіше решето вже, ну вже мука, вжено тільки малесейкі устючькі. Як намесіла з ягодьмі того коржа. Мні на пашу за коровамі. То я одно ходю, голосю і коржа носю. А шо ж, їсть не можна, колеца в яслі, тії устюкі, в яслі колюця, а душа їсть хоче, і нема як їсть».

У с. Підбороччя пшенично-ячмінні коржі з чорниціями пекли для лікування хвороб шлунку: «О! Се моя мама робела. Мий батько жолудком болів і цєм ізлічився, теме продуктами. Тоді, знаєте, пшеничку батько там по загончикув п'ять брав, сіяв. І ту пшеницю мололе в жорнах. І ячмінь обтовкувале мої сестре. Тоже змелють і таке прісни коржичке мама пекла батькови. І ягід туде вкєне сухейких, і таке тонейки пекла. І вин їв. І тим усьо, шо сказав врач, у Глуши був, ізлічив, люденочко. Ходєв, ни міг по світи ходети, як зачєв продуктами лікувати, злікував гет жолудка».

У с. Грудки коржі із чорниціями пекли для виготовлення квасу. На відміну від хліба, на якому також робили квас, коржі не розчинялися і

напій виходив не тільки смачний, а ще й прозорий: «*І ше такі коржи пекли тоже. Лют воду і муку і... ягоди накидають, і замисили. І вони там в печі позасихали. І наливає мати в ту діжку, шо хліб печуть, наливає тудя воду і тії коржи кидають, то то називається квас такий... А той коржик вин хліб держиться і вже той квас не каламутний такий, хороший, світлий. Ага, ото-то мати колесь нам пекли тії коржи*».



*Свіжі чорниці – ласоці для дітей,  
с. Світязь, 2020 р.*

У роки масового вирощування кукурудзи випікали ягідно-кукурудзяні коржі: «*Коржі пекли із кукурудзи.*

*Кукурудзяної муки. Ягоди. Дуже добре було... Но коржи були такі дуже добри. Такі кісленькі»* (с. Городець).

У селах Березнівщини у перший день Великого посту пекли пісні коржі з сухими чорницями, які називались «дужи»

(«дужики»). В різних селах були певні особливості їх випікання і споживання. У с. Білка кожному членові сім'ї випікали окремий великий корж: «*У корже сипали (сухі чорниці – А. Д.) В нас таке робиться, починається пост. То колись у свекрухи, я то вже його тепер не роблю. То се кілька душ, такіє корже пекли великіє, на кожную душу. Називалися дужики. То сьо воно посне. Вода там, сода, черниці сухіє тудя насипем. Цукру ше дадуть і сьо кожному такого коржа.*

*Ну, я не знаю, може й мак, я вже не пам'ятаю. Но черниці, то клали. Ну, та тиє корже такеї. Да й кожне коржа свого єсть. Так, як поделяний – кожному корж».*

У с. Бистричі коржі також випікали кожному членові родини, але їх розмір залежав віку: старшим – більші, меншим – менші. Респонденти наголошують, що їх пекли не на деках, а обов'язково на черені, з якого не тільки вигрібали жар, а й протирали мокрою ганчіркою. Коржі саджали у піч хлібною лопатою: *«Корже пекли. То сіє ягоди сухіє кидали... І коли то все корже печуть? А, перший (день – А. Д.) посту сіє корже пекли. То по єдному такому, круглому. Кілько душ у хати, то тільки тих коржов. І не саджали на блясі, да вигрєбали жар, а онучою мокрою ще того, витирали. Да на лопату, да й у пєч. Радком да такеї хвайниє теї корже тогдє були. Такіє добріє. Да по такому здоровому. Хто бульший, то тому бульшого. Хто менчий – менчого... Черниці і мак додавали. Добріє корже».*

Надія Кочеткова із с. Бистричі пам'ятає, що тими коржами ділилися із сусідами, вірячи, що тоді побачаться на Страшному суді: *«Пекли. Да. Називаються дужи. Ну, посолять цукром, солодке таке вже. Да й давали по сусєдам, чи кому хоч дай. То кажуть, на Страшном судє побачимось. Так, так. Ну, кому хочеш дать».*

Як повідомила Марія Середа із с. Ставок у них прісні коржі з ягодами випікали впродовж усього посту, а не тільки в перший день: *«Ще як сухі, то завжди пекли коржі такі. Прісні коржі такі. З ягодами. Не, маку не сипали. А ягоди і це (мука – А. Д.). Це пекли цілий піст майже. Бо вони посні, на воді. Вода і мука і чуть-чуть соди. І ягоди... Знаєте, коли сахару туди ше трошечки. Але саме основне, шо ти їх їсиш, а вони такі кіслятинка, ягоди дають таку кислоту чуть-чуть і вони йшли».*

У с. Грудки коржі із сухими чорницями пекли на Благовіщення на честь прильоту лелек (буснів): *«Благовіщенє то то називаєця. Бусні прилітають. Ото такі бусні. Отаке мати розкачає... ше й тако голову трошки поріже... Ягода кидали і такий прісний пиріг запікали. То то такі на Благовіщення таки коржи пекли».*

У повоєнні роки, коли добробут населення почав зростати, з чорниці випікали «коржики». Для цього місили тісто, розкачували його, різали на шматочки, клали ягоди і загортали: *«Пекли (коржики – А. Д.)... Тож так само розпаруєм ці ягоди, да потовчемо, да в чимсь, да розкачаєш того коржи, те тісто на столі розкачаєм, да порежем, да до середини ягоди й положи»* (с. Червона Волока); *«Ну, коржі пекли... і рогалики робим»* (с. Осова Н-В).

Крім пирогів, коржів і коржиків, сухі чорниці додавали до булочок, паляничок і навіть хліба, як родзинки:

- *«А то булочки були... пікли булочки... Все парили єгоди, дай єгodu всередину в тісто... З ягодами може хто й пік эти булочки, а хліб само собою пікли. Ну, то ж було, коли пікли, а коли й не пікли, о. Ну на празник найбільший булочки таки пікли во, а так. Ну діти були малі, то й в ниділю»* (с. Задовже);
- *«І пекли такеї, і булочки пекли,... Я й тепер те саме печу»* (с. Вичівка);
- *«... а ще таке малі паляничкі пеклі. То по ягодінці покєдають, то діти лучче єдят. І сам з'єси із молочком»* (с. Сварині);
- *«Ну, хліб, значить, розчиняє хліб, а тоді перемішує його, сипле ягоди і, значить, з ягодами його. Як із різінками (родзинками – А. Д.)... То то те саме з ягодами. Таке було, ну»* (с. Цепцевичі);
- *«А як то сухеї (чорниці – А. Д.), то в хліб кєдають»* (с. Локниця).
- *«Тож, у хліб їх (сухі чорниці – А. Д.) сипалі. Як пеклі хліб, у свой хліб пеклі»* (с. Ромейки);
- *«А була сусідка в нас така, то... пекла хліб, хліб пекла з ягодьми, намешала. Да намешає, да хліб пекла. То брала в ліс. То хіба він смачний? Він же ж кислий. З тими ягодьми»* (с. Стрільськ).

Чорниці використовувались і для різноманітних узварів та киселів. В період ягідного сезону їх готували із свіжих ягід, а восени, взимку і навесні – із сухих.

Страву, яка у багатьох регіонах України має назви «узвар», «вар»,

«сушениця» [123: 58], на Правобережному Поліссі називалася по-різному. Однією з давніх є назва «юшка». Цей термін стосувався не тільки страви з риби, а й відвару з будь-яких інших продуктів, у т. ч. із ягід та іншої сушенини (яблук, груш, ін.). Юшку споживали разом з усіма ягодами і фруктами, з яких її готували: «*Юшка, казали. Їли разом – грушке, і ягоди, і все. Варели таку юшку*» (с. Велимче); «*Варели юшку... Вже наварить юшки – ягоди, грушке накедає, яблик туда сухех*» (с. Олександрія); «*В нас то парили грушкі. Яблукі і грушкі такі. Юшка. Да, прямо юшка*» (с. Сварині). У с. Пульмо юшку із сухих ягід готували з лікувальною метою: «*Сушать їх і тримають ті ягоди. Коли як дехто боліє, то варять, тую юшку дають пити їм*».

Другий термін, яким називали відвар із сухофруктів – «грушки», «грушке», «грушки парани». Ця назву можна пояснити тим, що на Поліссі дуже поширеними були груші-дички, які складали основу відварів, до яких додавали і ягоди: «[А. Д. То казали, кампот чи грушки?] *Грушке прямо*» (с. Видричі); «*Да, і яблика, і грушкі. [А. Д. А ягоди?] Не, клалі трошкі. То казали, грушки парани*» (с. Великі Цепцевичі).

Респондентам відомий і термін «ягодниця» («ягудниця»), який вживався не тільки до густої страви із сухих чорниць, підколочених мукою, але й до відвару із сухофруктів: «*Кидали грушки, яблика і ягоди сипали. І ягодниця казали*» (с. Озеро); «*... ягудниця така... Варили тако і їли, о... Ну, сахару ж то не було*» (с. Хиночі). Інколи страву із парених ягід і фруктів називали просто «ягоди», як і в селах сусіднього Білоруського Полісся, де її варили саме на Коляду [61: 413].

У селах Правобережного Полісся добре відомі й назви «звар» та «узвар». Подекуди цими термінами називали лише відвар із ягід: «*Звар. Ми казали звар. То єгод такий горщок наваримо*» (с. Нобель). У більшості сіл звар – це суміш фруктів і ягід: «*... більше грушке, яблука і черніку. І нам такий звар варела (мати – А. Д.) і ми пили*» (с. Полиці); «*Узвари варили з грушок сухих, яблук сухих і ягідок. І такий смачний*» (с. Перекалле); «*Це називаєм ми його узвар... Все туди кидаєм. І яблук*

*сухих жменьку, і грушок жменьку, і ягід жменьку – усе, що є сухе. Усе що є, яка фрукта дома є»* (с. Березники). В останні роки, під впливом засобів масової інформації, назва «узвар» отримала доволі широке побутування, хоча нею послуговуються в основному респонденти молодшого віку, а люди старшого віку бережуть давні назви. Наприклад, у с. Куснища тепер одночасно вживають дві назви – «грушки» і «узвар».

Достатньо поширеною є й назва «чай». Так, переважно, називали відвари з різноманітних трав, однак вживання цього терміну зафіксоване і щодо страви із ягід. В одному випадку під чаєм розуміли все той же відвар груш, яблук і ягід: *«Варили чай, ну такє колись... Кине яблок да...»* (с. Тишиця); *«То з буцяхов (лохини – А. Д.) добрий, і чай такий був добрий»* (с. Озеро). Однак в основному під чаєм розуміють лише напій, приготовлений із смажених (тушкованих) або подрібнених ягід, переважно із брусниці: *«Мололи на машинці і чай»* (с. Великий Мидськ); *«Чай гріли зимою»* (с. Сенчиці); *«... кидають в чай, да заварать води, да пару ложок укинуть, шоб закипіло»* (с. Хотин); *«Брусниці... всю зиму вже кедали в чай»* (с. Радове).

Сьогодні переважаючою назвою є термін «компот», поширений по всій території Правобережного Полісся. Свідченням тому, що ця назва витіснила більш давні терміни, характерні для цього краю, є свідчення багатьох респондентів, які вживаючи одну з традиційних назв, одразу ж уточнюють, що це компот, або ж наголошують, що раніше такої назви не знали: *«Грушке премо. Колесь не знали кампону»* (с. Видричі); *«ягодница така, кампот»* (с. Хиночі); *«Не, кампону колись не варили. То єгоди і грушки»* (с. Межисить).

Інші, навпаки, говорячи, що в них готують компот, тут же зазначають більш давню назву, характерну для місцевості: *«Кампот, ягодница. Чай... І ягодница казали»* (с. Озеро); *«Сушать тії дички грушки да ягоди сухії, то кампот такий. Узвар»* (с. Морочне); *«Кампот варили... Це називаем ми його узвар»* (с. Березники); *«[А. Д. А казали компот чи грушки?] Кампот є. Було кампот. О, але там і*

*були грушки. Накладають сухих грушок. І ягоди кидали»* (с. Грабове).

Відвар із ягід і фруктів був однією з найбільш поширених страв. В кожній родині його готували дуже часто. Г. Усік із с. Полиці розповідала, що в їхній багатодітній родині мама варила його щодня: *«Ото мати так. Кожен день, як нас було семеро. Кожен день кампот варели. З того (з чорниць – А. Д.)»*.

Що клали до узварів / компотів? Подекуди вони були однокомпонентними – варили лише сухі чорниці: *«Чорниці сухеї сепали і водою наливаєш і кіплеть воне»* (с. Нуйно).

Однак найчастіше узвар на Поліссі готували із груш дичок і сухих ягід. При цьому основою страви були саме груші: *«І груши, іменно шоб були груши»* (с. Березники); *«А кампот варили... Грушке, і до грушок ягоди»* (с. Полиці). Відвар із груш був дуже прозорим, тому для надання темнішого кольору додавали чорниці [117: 32]: *«Кампот варели, грушке кєдали, то вже з грушок сухех, то вин честий такей, світлий. А вже кєдають тово, теє (ягоди – А. Д.), то вже хоріщий кампот. Варели, тії грушке. І теї ягоди кєдали»* (с. Видерта).

Ті родини, які мали садок і заготували на зиму сухих яблук, до узварів додавали і їх: *«Все туди кидаєм. І яблук сухих жменьку, і грушок жменьку, і ягід жменьку – усе, що є сухе. Усе шо є, яка фрукта дома є»* (с. Березники); *«Кампот... сухе ягоди і яблика, сухеї грушке»* (с. Хотешів); *«Кампот варели. Там грушок насушать, яблук, тих ягуд укєнуть»* (с. Волиця); *«З черницями, тако. Та варили з черниць, яблук укладали, груш і черници да такий був кампот»* (с. Тишиця).

У с. Видричі в повоєнні роки до узвару додавали нарізані шматками цукрові буряки, таким чином підсолоджуючи напій: *«... кампот. Але не було сахару... А були сахарни буряке, таке солодкі. Нарижуть тих буряків у ягоди. О. У теї ягоди, в грушке»*.

У с. Хотешів компот варили з червоним буряком і морквою: *«... а колесь, я в дитинстві пам'ятаю, то в навіть без Коляде варели. Сухе, значить, ягоди. Цьой, червоний буряк і морква. От, те все кєдали і варели такей кампот... Солодке. Червоний буряк, морква, значить, і сухе ягоди. Присолоджували»*.



Узвар (юшка, ягодниця, грушки) був однією з основних страв на всі Коляди – перед Різдом, Новим роком і Водохрещенням: *«А ягоди й грушке, то то само собою на Коляду»* (с. Видричі); *«Кампот варели завжди на Коляду... Ягоди, яблука сухеї. Ну, якщо є сухі грушки, й сухі грушки кедали»* (с. Річиця Квл.); *«Варели такеї, тепер уже не варять, на Коляду... То як і зара помню, воно міні подобалося, я любела їсти»* (с. Хотешів). Ягоди на Коляду варили і в с. Мельники-Мостище та інших поліських селах: *«На Коляду... кампот варили,... то сушки жменьку, то ягод кинеш, то сливки сушили... Ото тако колись мати моя кидала»*.

У с. Великі Цепцевичі у тих родинах, де були потопельники, узвар, разом з іншими стравами, що готувалися на Свят-вечір, клали в миску і носили на річку: *«О! Ягоди, і грушки, і кампот варили. Ето такая вечера була, шо сім горшків треба, щоб наварано було. То вже й топляникам несуть. Ну, як наваритса, то скідають із кожного горшка. Да в миску, да несуть на ричку. Замерзла, замерзла і все равно кидають»*.

У с. Переходичі свіжі розпарені чорниці та вареники з ними готували на поминальну вечерю на літні «Діди» (поминальні дні напередодні Трійці): *«Є такий годочок, шо ще перед Тройцою є в нас Деди. Дедовська субота, то вже бувало такеє, шо вже ми на Деди, тож постімо, то вже й наваримо черніц на вечеру. І вареніки і чернічки так. А закіпім, вода закіпіш да помием у воді ето, чернічки, да й всиплемо туди. І всьо. Таки кампот»*.

Відвари із ягід і фруктів носили породіллі на провідки:

- *«А шо ж колись приносили? Кампот варели. З цього, з яблук з грушок. Кампот з ягод цих во (чорних ягід – А. Д.)»* (с. Грудки);
- *«Баба приносить вже шо там має... чи зварить де ягоди якесь, чи шо. То такеї був закон. Як я Катю родела, моя баба веходила дванадцять раз до мене... Закон, закон»* (с. Острів'я);
- *«Перше, найперше, то для породіллі вже ягода. В мене мати як*

*сестру родила (вона на саму Трійцю родила),... Явдося Йонова прийшла, принесла збанок тих ягід і з яблуками... Таке добре! Сіла, наїлася» (с. Межисить).*

При дослідженні родильних звичаїв українців Н. Гаврилук відзначила, що найпоширенішими стравами на родини / провідування на Волинському Поліссі були варені груші і чорниці, заправлені медом [65: 77]. Цю думку підтверджують й інші автори [55: 156; 166: 55]. О. Боряк наголошує, що узвар був обов'язковою складовою вечері, яку носили бабі-повитусі на Різдво [57: 213, 217, 219, 221], його використовували і як поминальну страву [58: 66, 70].

Із поширенням картоплі і опануванням технології виготовлення крохмалю, на основі узварів почали готувати киселі: *«Кісель варили. З того кампоту... Робили крахмал з картошки. Терли картоплю да ту картоплю перемивали водою. Та вода стояла довго. Крохмал осядавса. Да той крохмал брали, розколочували. Таяк і зара, водою розливали да кісель варили» (с. Яполоть).* Для приготування киселю спочатку робили відвар із сухофруктів і чорниць, а тоді в холодній воді розводили крохмаль і додавали до ягідного відвару: *«А кісель з чого варели? Крохмаль свій робели. З картоплі. А садок був, грушке буле, сливке буле... То вже тих садових грушок мати, а ше жменьку кине ягод, чорниць тудя, там воно настоїтьса, і вже воно готовое. І топіро той крохмаль в мисочку, трохи холодної води, той крохмаль розмочили-розмочили. Тая вода кипеть і тудя велили той крохмаль, і всьо. І трошки закипів» (с. Грудки).*

Однак частіше кісель варили лише з чорницями (на чорничному відварі):

- *«А це только ягоди в кісель, робили з ягодами. Да. Ягоду кинь, вони розпаратса, сахару насип, тоді крохмал да заваруй кісель. Дуже добрий. Оце таке робили» (с. Рудня-Вересня);*
- *«... це ми кісель, мо варимо... В окроп усінав (ягоди – А. Д.), да розпаратса, закіяти да червоне зробітса, да крохмалу туди, да закіпит, да й готове» (с. Возлякове);*
- *«Окроп закипить, да який стакан сипне чи тарилочку (ягід –*

А. Д.), *да й вам кисель... Картоплю терли да милі»* (с. Бовсуни).

О. Боряк зафіксувала у ряді поліських сіл приготування киселю з груш, яблук і чорниць як однієї з головних ритуальних поминальних страв. У ряді сіл його ставили на вікно [58: 66].

Фруктово-ягідний узвар і кисіль варили і на щодень, і на свята, переважно, як відзначає Л.Артюх, останню страву в застіллі, що є певним етикетним феноменом, своєрідним тактовним натяком гостям про кінець трапези. Після узвару чи киселю гостям залишатися за столом було непристойно [45].



*Родина Гупаликів "на ягодах",  
с. Пнівне, 2010 р.*

Подекуди сухі чорниці додавали до куті на Першу Коляду (перед Різдом): *«І в кутю кєдаємо теї ягоди. Як тако, з маком, з ягодами»* (с. Пнівне); *«То варат уже кутю, одо вже. Із ячмень. То вже туди сиплют ягоди, це вже посу таку кутю вже роблят»* (с. Червона Волока); *«[А. Д. А чи не добавляли в кутю ягоди сухі?] О! Добавлєли. Аякже ж! То ж то саме Коляда!... Все сушили. То тоді їх і добавляли. Пам'ятаю»* (с. Видричі).

Свіжі і сухі ягоди продавали на ярмарках і базарах, обмінювали на збіжжя і сіль, вивозили за межі регіону. Так, тільки впродовж 1909–1911 рр. із залізничних станцій Сарни, Клесів, Рафалівка, Чорторійськ, Моквин і Дубровиця відправлено 42 тис. пудів ягід (в середньому 100 тонн щорічно).

Збирання ягід для продажу особливо поширилось з міжвоєнного

періоду. Це, в першу чергу, стосується тих районів Правобережного Полісся, що в той час входили до складу Радянського Союзу. На територіях, що у міжвоєнний період перебували у складі Польщі, масовий продаж ягід не фіксується. Однак в окремих селах респонденти пам'ятають, що ягоди купували скупники (с. Грабів).

Нести ягоди у містечка та міста жінок змушував насамперед голод – відсутність хліба. В голодні повоєнні роки знову намагалися вижити за рахунок ягід: *«По чорниє (ягоди – А. Д.). Шоб це вже продати, да було, шоб хліба купить. Ну, голодовка... У Коростень носили і продавали. На базар, да»* (с. Радогоща).

Багато респондентів пригадували, як тяжко приходилося у ті роки, тому продавали свіжі і сухі ягоди, які в певній мірі допомагали виживати сільським родинам. Сухі ягоди продавати було простіше, бо вони легші у транспортуванні і не потребували негайної реалізації.

Свіжозібрані чорниці слід було продавати дуже швидко. Тому в міста і містечка вирушали ще звечора, прийшовши з лісу, чи вранці наступного дня. Ягоди носили в коробках місткістю півтора-два відра, а то й по дві коробки одночасно – одна спереду, друга – ззаду: *«Ходила, те, замолоду по ягоди. Да це принесу, да дві коробки. Да єдну повєшу сюда (спереду – А. Д.), а другу – туду (на спину – А. Д.). Да йду на Малинськ, до поезда. Возила в Ровне, Костополь продавала. Ну, а шо ж? Тож сим'я. А теї землі маленько було. Ми бедненько жили»* (с. Бронне).

Уляна Заяць із с. Підлуби розповідала, як в повоєнні роки сільські жінки долали понад вісім кілометрів до Ємільчиного з коробками на плечах, щоб за копійки продати ягоди і купити буханець тухлого хліба: *«О! Ходила! Дороженькі! Ходила. Ходили це ж пешки. Ідеш далеко. І сьогодні набрав, таке пувтора ведра коробку і отак через плече. А завтра треба пешки у базар, у Мильчн. У Мильчино пешки треба занести да продать. Бо не було тоді, якіє були в колгоспі, плата яка була. Ничого не платили. Не було за шо хліба купить. То це понесеш, да продаси. Да я помню,... з суседкою туду понесли да купили бухончик хліба й тухлий. Да сели, да з'єли. Да з цим і додому. Була трудна,*

*дороженькі, житка колись, в моїх годах. Да, в моїх годах була трудная, кажу, житка. Ходила по ягоди!».*



*Продаж ягід*

Жінки із сіл Маринин та Більчаки продавали ягоди у м. Корець, відстань до якого 25 кілометрів. Вдень збирали ягоди, а на ніч вирушали в дорогу, щоб на ранок прийти до міста: *«Продавали. Двадцять п'ять кілометрів у Корець. Да. Ну,*

*зобрали да й несем, бо треба були гроши. І так ми жили. Ноч ішли. Целу ноч. Ну, целу ноч ішли, аякже. На ранок. Продамо, а вже до обіда додом приходили».* Однак, навіть пройшовши таку відстань, жінкам не завжди вдавалося продати ягоди, тоді доводилось просто висипати їх: *«Двадцять п'ять кілометрів несли у Корець на плечах, на базар. І дві ведри, чи пувтора ведра, чи шо, о. І воно таке, шо продамо, це ще на тие гроши, і по п'ять копійок стакан. Продамо. А не, не продамо, то додом нема як нести, то й на дорозі висипали. Ну. Бо не було сили, і не було здоров'я, і хлеба не було»* (с. Маринин).

Мешканці Лугинщини пригадували, як вони в голодні роки возили ягоди до Києва, розміщуючись з коробками на дахах товарних вагонів: *«То, хто возив у Кийов, на верху на тих, на товарняках возилі»* (с. Топільня).

Але завезені до міст ягоди не завжди добре продавалися. Випадки, коли одним жінкам вдавалося продати ягоди швидко, а інші ніяк не могли цього зробити, пояснювали удачею і навроченням: *«Є така людина, шо побачить – і всьо. От в нас шо? Повезем ягоди у*

*Ровне. То так до того всі обкружать... заберуть зразу. Коробку ту на плечи й пошла. А друга вістоїть до вечора – прийдуть, подивляться, пошли й пошли. Ну, якась удача. То чи то... йому так везе, чи йому так дано. Вона: «А шо там! Поїхала і вже продала ягоди». – А я, каже, стояла. І радом буде стоять, то в теї будуть брать, а в теї будут не брать. І такіє само ягоди. То сьо правда сьому. Так» (с. Бронне).*

В радянський період сухі ягоди купували державні заготівельні організації. В голодні повоєнні роки чорниці просто міняли на хліб чи борошно: *«Теперка продають. А тоде... не продавали. Вже після тож трохи продавали... Так, як у мене сим'я велека була, ми підемо в ліс. І наберемо кошолку ту ягод і продамо, і мишечок муки. Машени їздили. Ну, вже потом. То вже після войне!... Вже пизніше, пизніше»* (с. Оленине). Згодом заготівельники почали купувати сухі чорниці за гроші:

– *«... колесь, то сушили. Да здавали сухеми. Багато! Як хто ходев, да було врем'я, то насушували багато, да здавали»* (с. Малі Телковичі);

– *«Сушили да продавали, здавали. По два педесят кіло було тоді. Тоді ж усе все ж, пенсії, осьо, як, наприклад, як я вже вийшла заміж, пенсії ше ж тоді не було. То це так, ягодинок, як не продам сирю, то вісушив да здаси. Два рублє педесят копійок, шоб було і на хлєб, і на суль, і на все. Оце так. Так ми воспитовали й своїх дітей, так і жили, о»* (с. Топільня).

У часи суцільних дефіцитів ягоди міняли на різноманітні речі. Селами їздили міняйли («онучники»), що міняли якісь речі на сухі ягоди:

– *«Да вже колись там приїде з Манєвич хтось, да продасть (сухі ягоди – А. Д.). Яку латку привезе. Чи гроша, чи хустку, чи що»* (с. Городок);

– *«Колись сушили. Поняття не знали, шо з ними робить. Сушили і всьо! То моя мати насушить їх, сушить, сушить. І винесе, – в нас їздила така, як казали на нього, онучник. Вон собірав трапки, таке... То баба винесе башту ягід і вон дасть баби якийсь кусочок матерії.*

*Чи якусь хусточку. Шо-нібудь даст. Мінjali» (с. Городець).*

Ягоди виручали мешканців Полісся не тільки в голодні роки, а й в наступні десятиліття, коли працюючи цілими днями в колгоспах, отримували копійки. Тому кожна жінка намагалася побільше зібрати ягід і продати їх. Переважно сухі чорниці продавали на місцевих базарах у районних і обласних центрах, возили і у віддалені місцевості: у Пінськ, Чернігів, Львів, Київ та ін.: *«Насушили. Возили в Пінск продавали» (с. Вовчиці); «А возили ж усе ж тоді у Чернігов. Продавали, да... Та знаєте, як начнуться це ягоди, то кождий старається, бо треба заробить та в школу було одит, все, то так» (с. Вільча, Вільхова).*

В останні десятиліття, ягоди буквально «годуєть» багато поліських родин. Чорниці масово скуповують заготільвельники, які відвозять їх на холодокомбінати (Луцьк, Рівне, Зарічне, Ківерці, Ковель, Житомир та ін.) та за кордон. В окремих поліських районах ягоди переробляють на місцях. Шість консервних цехів має Волинське обласне управління лісового і мисливського господарства – у Маневичах, Ковелі, Ківерцях, Любешові, Цумані та Колках. Їх ягідна продукція (чорниця, протерта або подрібнена з цукром, варення) відома в Польщі, Німеччині, США, Канаді, Ізраїлі, Туреччині, Китаї та ін. [249].

Поміж тим, багато родин, особливо тих, де є діти, збирають чорниці і для власного споживання. Найулюбленішою стравою залишаються вареники зі свіжими чорницями, які готують у волі і на пару. Діти їдять чорниці сирими з цукром і сметаною. Хтось збиває ягоди блендером і робить «йогурт» [211]. Подекуди готують і давню страва із свіжих ягід – «затерка» або «мачинка». Тепер чорниці не переминають товкачем, а перекручують на м'ясорубці чи збивають у блендері, додають воду і ставлять на вогонь, доводячи суміш до до кипіння. Потім помаленьку досипають борошно (до густої консистенції) та цукор за смаком: *«Коли були дітьми, ми дуже полюбляли затерку. Ось ідемо в ліс, беремо хліб та мачинку – так і обідаємо, і вечеряємо».* На зиму варять варення, консервують у

власному соку, щоб потім можна було використати для приготування пиріжків чи вареників, заморожують, зрідка сушать.

Як бачимо, ягоди чорниць відігравали значну роль у системі традиційного щоденного, святкового і обрядового харчування. Зібрані чорниці вживали свіжими для чого їх змішували з молоком, а з покращенням добробуту – зі сметаною та цукром. Єдиним традиційним способом заготівлі чорниць на запас було сушіння. Поширеними у традиційному щоденному харчуванні були борошняні і кашоподібні страви із свіжих або сухих чорниць, відомі під різними назвами, які походять від способу приготування, способу вживання, зовнішнього вигляду та ін. Значну роль у щоденному і святковому харчуванні займали узвари із свіжих і сухих чорниць та киселі, виготовлені на основі чорничних відварів. Чорниці використовувались і в народній медицині, переважно для лікування захворювань шлунку і зору. З другої половини ХХ ст. з чорниць робили настоянки, згодом – варили варення, компоти та ін., а в останні роки – заморожують. Причиною суттєвого витіснення чорниць із структури сучасного харчування стало безробіття сільських мешканців і масова закупівля ягід, що стали важливою статтею заробітків населення Полісся.

## **5.2. Лохини, брусниці, малина, ожина, калина**

*Лохина* – надзвичайно корисна ягода, яка, завдяки культивуванню, в останні роки стала добре відома мешканцям України. Вона є значним джерелом вітаміну С, а також А, В1, В2, РР, Е, містить бета-каротин, кальцій, магній, залізо, фосфор, клітковину, пектинові, дубильні та барвникові речовини та ін. Лохина містить найбільше антиоксидантів з усіх фруктів і овочів. Саме вони захищають організм людини від впливу вільних радикалів. Тому допомагають запобігти онкологічним, серцево-судинним



захворюванням, відновлюють клітини мозку і нервову систему, дозволяють зберегти гарний зір і молодість шкіри, сповільнюють процеси старіння. Окрім того, лохина має заспокійливу і знеболювальну дію, а сиропи лохини лікують кашель і респіраторні інфекції. Вони володіють потужними бактерицидними і противірусними властивостями, допомагають виводити токсини з організму і зміцнюють імунітет. Досить поширена серед респондентів думка про п'янку, одурманюючі властивості лохини. Фахівці пояснюють це тим, що постійним і незмінним супутником дикорослої лохини є болотяне багно, яке за п'янкий запах інколи називають дурманом. Гілочки багна часто потрапляють до лохин при збиранні і останні, особливо у спеку, можуть набувати специфічного запаху зілля. Однак ні сама рослина, ні її ягоди не містять жодних токсичних або дурманних речовин, які б були шкідливими для людини [161: 55].

Колись лохини користувались меншою популярністю, ніж чорниці. Вони досягають тоді, коли чорничний сезон закінчується, тому їх збирали насамперед для споживання свіжими: *«А токо там з'єсті»* (с. Дроздинь); *«З лохачів? Знаєте, було колесь багато. То тако, брали і воне такії смачнії їсти. А більш нішо не робили»* (с. Пнівне). Їх, як і чорниці, товкли в макітрі і споживали з хлібом: *«Колись наша баба, то назбирає цих буюхів. Да натовчуть. Така макітра була... воно там ше постоїть трохи. Добре таке! Як варення.... Де цей цукор тоді був?»* (с. Березники). Інколи лохини «смажили» (тушкували) і також їли з хлібом, млинцями та ін.: *«На плиту, да стушимо, да сахару, як купиш, да всипєш, да таке, так во»* (с. Топільня); *«Буцяхи були... Так єли, й смажили, шо хоч»* (с. Корост).

Поширеним способом переробки свіжих лохин було виготовлення з них квасу. Причому, зважаючи на те, що вони досить солодкі, то квас робили без цукру. Для цього лохини насипали у глиняні гладішки, а з появою скляного посуду – у пляшки, бутлі і заливали водою:

- *«Колесь то мені лохачі ще ліпші були за ягоди. Сушили. Квас робели... Насеплеш лохачів, водою заллеш і квас, пей як хочеться. Лохачі й вода»* (с. Мостище);
- *«Буяхи... мочили в якійсь (посуді – А. Д.). І бутлюв тогді ще не було. Не. Оте, то ще гончаре, во, тее. Гладшикі тие. То в гладшиках. У горшках. Вони вельми такіє кислие. То як кому таке, кісле хочеться, то тее. Єли»* (с. Бистричі).
- *«Буяхи... Їх засипали якось в бутлі. Наливали водою, бо вони крєпкіє такі. І тоже добри були. Да... засипали в бутлі, воно потом бродило»* (с. Моквин);
- *«В основному ходели по ягоди. А вже по лохачі там ішли на квас собі там набрати»* (с. Видричі);
- *«Лохачі. Тоже квас робели. В бутель бєруть, воде наллють, засеплять (лохини – А. Д.) і квас робели»* (с. Великий Обзир);
- *«Квас. Насеп, от перебиреш, шоб честеньке буле. Переполощеш і в ту посудину насипаєш, де буде квас... Колесь і не знали сахару, бо його не було! Заквашувалєся»* (с. Видричі).

Окрім лохин, для виготовлення квасу на Поліссі використовували й інші дикорослі ягоди: калину, журавлину, брусниці. Як наголошує Л. Артюх, такі кваси називалися «каліновнік», «ягоднік», «бруснічнік» [45; 46: 60.].

З покращенням добробуту із 1960-х рр. лохини почали засипати цукром для виготовлення настоек і вина, які були досить п'янкими:

- *«Буцяхи булі... В тензьори засипали. Ну, такі бутлі. В бутлі сахаром»* (с. Корост);
- *«А не, то замочували. Цукром. Вона вельми напіток добрий, от. Я єдного разу,... то набрали от вам п'ятнадцять літер, ведро. Перебрали їх, тийво поодломували (хвостики – А. Д.), та засипали цукром. Да вони постояли, постояли дай потрошку пили. Ну, буяхи тоже непогане. Тоже тако, як насиплеш цукру да вип'єш стопку, то можеш так, трохи зашумить в голові»* (с. Друхів);
- *«Якщо настойки, засиплєш цукром буяхи і вони постоять довго,*

*з год постоять, да вже як нап'єшся тої наливки, то вже мона і оп'яніть»* (с. Маринин);

*«Воно ше там і збродить да ше й баба вино робить, було колись. Але кажуть, шо то воно, вино, із буяхів вино, то воно дурманить дуже. Мі його не вживали. Але таке було! Колись, я помню, баба робила»* (с. Березники).

У ряді сіл вважають, що сік і настойки лохини теж мають лікувальні властивості. Їх вживають при хворобах органів травлення: *«Буяхи... я десь літрів три їх набрала всього, цукром засипала і кажуть, шо вони від шлунка добрі, від живота добре. То я так собі засипала да і всьо»* (с. Березники); *«Або наливають цукром да такий квас. Ну, як живот болить, понос, то беруть»* (с. Бистричі). Однак Ганна Грицик із с. Балашівка відзначила, що колись такого не знали, то тільки в останні роки стали говорити про лікувальні властивості лохин. Респондентка пов'язує це з тим, що колись не було лікарів, тому люди були менш обізнані: *«... я пошла, назбирала тих буяхов... в бутилку насипала їх. Цукром засипала. Да й вони стоять. Казала, воно полєзне од поносу,... ложку вип'ю да й перестає. Буяхи... Колись не казали, такого не знали, а зара то вже. А де тиє дохтора були? Або хто шо казав?»*.

У с. Бронне із лохин робили горілку: *«(Лохини – А. Д.) в битон, да потовче, да туда... От я забулася, чи дрожджі були, чи не. То як вижене, вона така синя. А крепка! А пахнить тими буяхами!... Ой яка добра! Воне сами бродили»*.

Лохини також сушили, але не всі і у значно меншій кількості, ніж чорниці: *«Я їх не крепко бажала, то я їх і не сушила»* (с. Маринин); *«І буйкі сушили»* (с. Старе Село); *«Ну отак, для себе хіба там, сушили»* (с. Балашівка); *«Сушили. Вони тільки для сушки були»* (с. Ставок); *«То їх можна сушети так само, як і ягоди, але воне недобри, от»* (с. Хотешів).

Причина того, що лохин не дуже багато заготовляли на осінньо-зимово-весняний період, насамперед в тому, що, як наголошують респонденти, вистачало ягід, тобто чорниць. Друга причина, – лохини

мають багато води, що утруднює процес їх сушіння: *«В них якось би води багато»* (с. Неньковичі); *«Збіралі (буськи – А. Д.). Сушили, але їх важко було сушити... В них води бульш. Соку більше»* (с. Кураш). Тому після висихання лохини мали непривабливий вигляд, перетворюючись у «лушпайки», «пурхавочки»: *«Ну, то й сушили. Але їх сушити, то таке воно пурхавочки такіє. Вони не хвайниє сушаниє»* (с. Хотин); *«Лохачі, воне такі зсушени, воне там остаються одни лушпайке... А черниця, вона зсушиться, вона кругленька. Вона була»* (с. Полиці).

Стосовно цілющих властивостей сухих лохин, то вони також поступаються

чорницям. Їх вважають менш помічними: *«Так само сушили. Все робили таке самеє. Але казали, вони не такії помучній вже. І кажен менче їх назбираєш»* (с. Неньковичі).



*Іван і Валентина Рогульчики, с. Глинне, 2006*

Відзначаючи, що сухі лохини мають інший (гірший) смак, ніж чорниці, респонденти наголошують, що все ж таки вони добрі для приготування узварів (компотів), киселів і навіть вареників: *«Сушили. Вони трошки мають, трошки ніби інший смак, як ягоди, чорни ті»* (с. Березники); *«А буяхі тоже, сушили. Буяхи вельми сухіє добріє. І на кісель, і на кампот, і вареники вари з буяхов»* (с. Красностав); *«З буцяхів, то тако, хіба хто сушив на кампот, а так з їх нічого не робили»* (с. Зелене).

Загалом ставлення до лохин дуже різне. Одні вважали, що компот із них дуже смачний, інші відзначали, що лохини зазвичай додавали тільки для надання страві кольору: *«То тії лохачі добрі. Я з їх зварила*

кампот дуже хороший» (с. Озерськ); «Якшо, то тільки мона в кампот ту жменьку кинуть, щоб кампот закрасить» (с. Сівки).

Сухі і свіжі лохини вважали добрими для приготування киселю і часто використовували їх саме для цього: «Буйкі брали, вельми кісель хороший з буйок... вельми кісель гарний, цвет кіселя» (с. Старе Село); «Лохачі... то ж кісель варели. І само кісель добрий був» (с. Великий Обзир); «Но з їх кісель такий розовенький, хароший такий. І з сухіх... І з свежих» (с. Вільча).

Рідше, ніж із чорниць, але з лохин робили й начинку для вареників і пирогів: «Сушили (буськи – А. Д.)... Вареніки колись варили багато дуже... Такі вони самі, як черніци» (с. Залужжя). Лохини, як і чорниці, розпарювали і додавали тушковані червоні або цукрові буряки: «І колись отих буяхов насушать... Да бураки оціє во, сахарніє сіяли. Да натруть тих бураків, да цих буяхов – то таких пирогов мати покойна напече, шо не од'їстися!» (с. Малоглумчанка).

У селах Березнівщини сухі лохини змішували з вареною квасолею і пекли пироги: «Пирожки з пасольою пекли колись. Да усипать буяхов – ото то об'їденіє. Да!» (с. Бронне); «Як вісушив, то пироги пекли з пасольою да сипали тудя, оце ціє буяхи» (с. Друхів).

Лохини, як і інші ягоди, після появи відповідного посуду, стали консервувати – варити компоти, але переважно готувати варення, яке виходить дуже запашним і смачним: «Да, варення так, як наварши, то воно геть як медом пахне. Воно вельми вкусное» (с. Малі Телковичі); «После, як уже стали трохи понімать люде луччей, то... робили із тих буцахов вареню. Вареня така, як желатін, гарна така вареня і така вкусна вареня. А зразу не понімали люди» (с. Яполоть).

Зафіксовано кілька способів виготовлення варення із лохин. Перший, найпростіший, і звісно ж, найдавніший – ягоди насипали у казан і ставили у піч упрівати, після чого додавали цукор і знову ставили у піч: «Ну, з лохачів робели таке варення тоже. Насипали в чигун і в піч, от жару ж богато в печі. Воне там сплавляться, а тоді сахару насеплють і ше раз у піч. І переплавляться – і всьо, і таке варення» (с. Річиця Квл.).

Другий спосіб – переціджування розварених лохин з тим, щоб відокремити хвостики: *«З буцяхів... Можна й варення, колись робила. Таке, можна їсти. Але ж вони, їх треба цідити, бо вони такі, з тими хвостиками»* (с. Зелене).

Третій спосіб – відокремлення хвостиків і розтирання ягід (перекручування на м'ясорубці): *«Взяле помели, перетерли тії хвостики. Перекручую, варила варення – ми завжди їли! По цілому відрови наварували. Завжди, завжди... Воно, але таяк трошкі кислішеньке, таке добре. Ми завжди варели. Воне кисліши (ніж чорниці – А. Д.). Не таке. Ми завжди варили»* (с. Видричі).

І останній спосіб приготування варення найбільш трудомісткий. З лохин видують сік, щоб позбавитись від хвостиків, а тоді готують желе: *«Потом уже варенне варели з нех. Значить, видушували той сик, самий сик. Бо ж там багато хвостів. От що. То сик брали. А бильшничого. Варели варенне. Хороше варенне! Варення хороше з їх, з лохачів. Але то марудна робота»* (с. Хотешів).

У незначній кількості лохини продавали. В голодні роки, у міста возили переважно свіжозібрані ягоди: *«У те врем'є ми продавали, бо не було за шо. Возили в Київ, продавали. Бо на хлєб, на хлєб гроший не було. Треба було за шо. Чим же жить»* (с. Топільня). У меншій мірі продавали сухі лохини, так як вони дуже зсихались та ще й були з хвостиками. Тому їх провіювали і перетирали, в результаті чого позбавлялись сірого нальоту, характерного для лохин: *«А, лохачів, возьме зсуше. Як воне весохнуть, перетре – не скажеш, шо то не ягоди. Но той севейкий. І ягоди настоящи. Бо те то й я робела»* (с. Видричі). Такі лохини возили на ринки, видаючи за чорниці: *«Бильше хотіли за чорни ягоди продавати. Але жинки хитри. Вони теж вміють обманувати»* (с. Озеро).

В останні роки лохини закупають заготівельники, хоча і в меншій кількості, ніж чорниці: *«Зара, то збирають і здають, о. А то не, не збирали»* (с. Балашівка); *«А тепер їх шото приймають... В нас по восем гривнюв приймають. Ходять люде»* (с. Хотин); *«... теперека всьо йдџот на гроши»* (с. Дроздинь).

Ягоди *брусниці* мають містити багато органічних кислот, пектинових і дубильних речовин. Наявність бензойної кислоти забезпечує їх хороше зберігання упродовж зими. Не потребуючи спеціальних умов, брусниці зберігались краще, ніж чорниці та лохини, тому іноді їх певний час тримали свіжими: *«Хоч їх вари, хоч їх і так постав, то вони будуть стояти»* (с. Серники).



*Лохина, с. Михалин, 2013 р.*

В окремих селах брусниці «мочили» – робили квас, як із лохин: в ємність засипали ягоди, заливали водою і ставили вкисати. Бродіння відбувалося в результаті наявності в ягодах природних ферментів: *«Ходели (по брусниці – А. Д.). На*

*квас. На квас»* (с. Видричі); *«Да, є вони, брушници... Тожє мочать. І то мочать, п'ють кажуть»* (с. Хотин). В повоєнні роки у брусниці додавали таблетки сахарину, які підсилювали процес бродіння, а пізніше – цукор. Вживали і квас, і ягоди: *«А не, то квас роблять... Брали воду лиле і кедали бруснеци. Сами бруснеци. І квас піле, і бруснеци їли. Ше брали, шоб вкусніше, то сахару всеплять. А колесь не сахар був, а сахарена була. Таки малесеньки таблеточки, невелички біленьки. Вкєнуть одну, то вже таке солодке, шо не треба нічого більше»* (с. Великий Обзир); *«Ну, хто сахаром так собі банку засипав»* (с. Вільча, Вільхова).

У невеликій кількості брусниці сушили і готували компот: *«Ме сушили»* (с. Пнівне); *«Тожє сушили... А вельми добрий вже кампот! Такей пахнючий з їх»* (с. Качин) *«... то сушили, на кампот собі. Возьмиш сухеми, да наварии, накедаїш, да й кампот»* (с. Малі

Телковичі). В той же час, респонденти відзначають, що порівняно з іншими ягодами і фруктами, брусниць сушили мало: «... сушку мати сушила. Але більше грушкє, яблука і черніку» (с. Полиці К–К).

Основним способом переробки брусниць, поширеним по всій території Правобережного Полісся, було «смаження» (тушкування). У багатьох селах смажені брусниці називають «варення», «варенє», «вареня»: «*Вареню варили*» (с. Рудня-Іванівська); «*Тож як, кажом, чи варенє, чи як те, я вже не тямлю, як уже казали*» (с. Дроздинь).

Зібрані брусниці складали в посудину і ставили у піч. Традиційно для цього використовували глиняні горщики: «*Колись у горшках робілоса, в череп'яних ете ж все*» (с. Залужжя); «*Тушила в печи, ну. В глиняному горшку*» (с. Маринин); «*Колись то тільки так їх робили: пересмажували так у печі,... були такі горщики тії глиняни. Да в той горщик, у піч, да вона так стушитса крепко. Таке аж червоне, таке аж чорне*» (с. Зелене). Пізніше для смаження брусниць почали використовували металевий посуд – чигуни, які ставили в піч або на плиту: «*Ми в чигунах тушили, в печі*» (с. Немовичі); «*Вареню варили... Я не знаю, може колись у печи. А мі варили на плитє*» (с. Рудня-Іванівська).

Обов'язковою умовою тушкування брусниць була відсутність цукру: «(Мати – А. Д.) *їх тушила, без сахару*» (с. Андрієвичі). Консервантом у була природна кислота брусниць. Смажені ягоди в прохолодному місці могли стояти навіть два роки: «*То ми биз сахару. Бало принисем теї бруснікі, да мати возьме тако в чигун, да насепле, да в пич, да воне всмажатса, да биз сахару, ни сепим сахару. Так вуне й два годи стоять... у комори*» (с. Малі Телковичі). Якщо ж додати цукру, то брусниці починають бродити («кіпєть», «вбражуютьса», «снєдіють»):

- «*Вони будуть стоять, не треба ни сахару, ничого... да вони й так будуть стоять, хоч не солодкі. Бо як чуть сахару, то вони вбражуютса. А так стоять*» (с. Красностав);
- «*І не портились. Вони не портились николи. От, буде стоять без сахару скільки, без ничого даже, тушення і вони не снєдіють*



*там, не пліснявіють, нічого» (с. Березники);*

- *«... вона не буде кінєть. Так і стоїть... а з ягод (чорниць – А. Д.) так не буде. З ягод буде кінєть. Із черниць. А брушниці не. Так і будуть» (с. Рудня-Іванівська).*

У деяких селах у смажені брусниці клали солодкі груші. Інколи їх, разом із ягодами, трошки приварювали у печі. Груші консервувалися соком брусниць і так зберігалися. Взимку їх їли разом зі смаженими ягодами:

- *«З брушниць мати покійна моя робила таке. Набирали ми брушниці. Вона їх тушила, без сахару. І збирали ми, шукали ми груши, таки солодкі були в нас. Солодкі. І кидали в ті брушниці і вони разом, якби... тушилися... І зимою ми їх їли. Дуже вкусні були! Сирі груши вкладали в це ж і тушили разом із грушами. Ці груши проходили цим соком. Да, кислим. Получався варення, таке кисло-сладке, і воно було дуже вкусне. Ми його дуже любили» (с. Андрієвичі);*
- *«А з брусниць? Їх носили і з грушами варення варили. Добавляли груши солодкі. У варення... Розпарували, щоб вони були м'якше... А груши, вони ж спеліше. То десь тиє трошки так, щоб вони... Я не знаю, чи їх варели, бо я то не робила. А мабуть тоді добавляли... І так дуже добре варення» (с. Моквин).*

У с. у смажені брусниці клали не тільки груші, а й яблука: *«Шо ше туди? Груши таке клали. Яблока клали. Усередину. І лежить у кислотє і целє. Варили вареню. Уже зварили. Да клали, щоб ціле було довго. Еге, сирє. І так і стоїть. І вінеш, і єси ціле яблочко. І грушу. Так робили... мешали да варили».*

Смажені брусниці зберігали в різному посуді. Інколи для цього використовували глиняні горщики, зав'язуючи їх зверху полотном: *«А брушниці, то колись це було таке. Мати брушницю вона стушит їє і щоб був... горщик такий. і вона є туда укладе і закріє плотно, зав'яже... А воно стоїть скоко йому і треба. Нічого не добавляли туди, оно вже саме по себе» (с. Красностав).*

Однак частіше для зберігання смажених брусниць брали дерев'яний посуд, який був більш доступним, тому що виготовлявся практично у кожному селі. В одних селах брусниці перекладали у дубові відра, закриваючи їх спеціально підігнаними кришками; *«Ну, якось більшості, це, я знаю, то в нас, брали дубови відра. І викидали в ці дубови відра і зверху кришки робили»* (с. Андрієвичі).

У більшості сіл смажені брусниці складали у невеликі діжечки, які подекуди називали «квасочки»:

- *«Варення варили... жарили в печі, а потім такіє дєжечки були, да в дєжечки наливали. Да. Без сахару»* (с. Калинівка);
- *«... смажили. Без сахару, не було сахару. В дижечки ти, в квасочки, смажили їх... Ну, то такі дерев'яні діжечки. І переливали»* (с. Зелене);
- *«Варили, да... клали в такі дижечки, були колись. Смажили, бало кажуть, смажили... да в діжечку закладали. То в печи... смажили»* (с. Бистричі);
- *«Возьмуть да насмажать у баняку... да в діжечку таку»* (с. Вітковичі);
- *«То вже вони смажаться, да такіє діжечки мали,... да скідали його, і вже зимою єли»* (с. Балашівка);
- *«То моя мати наварувала їх... Така була діжка дерев'яна. Вона їх туди наливає... Віком накриє і вже зимою ми їх їмо»* (с. Млинок).

З появою скляного посуду, смажені брусниці складали у баночки: *«Потушимо да в банки»* (с. Немовичі); *«Да в малиє банки наливали... Ну, ще яка була в кого посуда»* (с. Рудня-Іванівська).

Смажені брусниці були джерелом вітамінів упродовж усього осінньо-зимово-весняного періоду, особливо у пости. Їх набирали у миску і ставили на стіл. У кого був цукор, злегка присипали ним:

- *«... десь, може якась капелиночка сахару достанем, да тако посипали да й єли... Да. Тушені»* (с. Калинівка);
- *«А потом деякого сахару роздобудуть. Чуть. Посолодять потрошкі»* (с. Великі Цепцевичі);

– *«Колись і сахару ж не було... Як є сахар, то пудсолодить мати,... а як нема, то так»* (с. Млинок).

У с. Бистричі смажені брусниці підсолоджували соком із цукрового буряка: *«Ну, брушници. Так само солодять з цукром... Не. Цукру не було, то цукровие бураки сеяли. Да той сок. Да так колись жили погано вельми. Бедно крепко жили»*.

Вживали смажені брусниці найчастіше з коржами або хлібом – намазували «скибки», «куски» або вмочували їх у ягоди:

– *«Да пойдут, да накидают в міску ложкою, да приносят у хату, да вже хто на хліб намазував, а хто так із хлібом їв, тую брусніку»* (с. Любиковичі);

– *«Да кусочка помаже дитя... Да посипле сахаром. Посипле сахарком да й усьо»* (с. Великі Цепцевичі);

– *«В пече смажили да й мазали скибки... Як був цукор, то вже сипали. А як не було, то й так. То є хіба так ели, як зара»* (с. Бистричі);

– *«Смажилі да й мочалі хліб, бо не було чого єсти. Да. Потом, да, вже цукор був, а то не було. Николи не бачилі й хліба купованого»* (с. Великий Мидськ);

– *«Брушници... Їли... З хебом. Як, як є хліб, то з хлібом. З'єли да й, да й таке. І якогось коржа мати замесить да й, да й ели»* (с. Немовичі).

Дуже часто смажені брусниці їли з вареною картоплею. І, як стверджують респонденти, було дуже смачно: *«З бульбою їли... До картоплі добре»* (с. Вітковичі); *«Колись так не знали, як тепер... ше ми малиї були... Картошкі наварить (мати – А. Д.), да вони кисли, да так їмо. Смачно, шо й ну»* (с. Млинок).

У с. Рудня-Вересня смажені брусниці їли з пшоняною кашею: *«І вона тушилась і стояла, сахару ж не було, щоб її заправить сахаром. І вона кисла. Варили пшоно, кидали цю брушницю, посипали сахаром і їли. Із пшоном»*.

Зі смаженими брусницями варили «чай»: *«Або кидають в чай, да заварать води, да пару ложок укинуть, щоб закипіло»* (с. Хотин). А в

літній період їх заливали холодною водою, розколючували і пили як освіжаючий напій: *«То так закривали, да колотили воду кисленьку, як ото вліто да її вже натоплять (насмажать – А. Д.) у печі... Ну така кисленька водичка»* (с. Кухітська Воля).

Смажені брусниці їли жінки та дівчата, які впродовж довгих зимових вечорів пряли льон і коноплі. Монотонна робота та ще й в напівтемному приміщенні, що освітлювалось лише лучиною, викликала сонливість («хилило на сон»). Тоді, як зазначають респонденти на допомогу приходили брусниці – з'їси кислого і сон відходить: *«Бо ж колись прали ж, як прали, тож спати хочетса вечером. То вже, коли спати захотіла, а треба ж прости, нема коли спати,... То вже (мати – А. Д.) піде вузьме... того варення з тих брусничок та трохи присолодить, да поїсть, поїсть да вже й сон пропадає»* (с. Морочне).



*Перебирання брусниць,  
с. Старе Село, 2006 р.*

В останні десятиліття смаження брусниць практично зникло з побуту поліських родин. Збереження звичаю вдалося зафіксувати у с. Михалин від Надії Крук, 1974 р. н.: *«То я тоже те саме роблю... все роблю в печи»*. Основними способами переробки брусниць з другої половини ХХ ст. є приготування компотів і варення:

- *«А тепіричку... І вареніє варать – добре»* (с. Пнівне);
- *«Брушниці, то у нас кампот варать з брушниців, кажуть, шо добрий вон... Варення я люблю... Зара цукор є, все мона зробіть. Да є банкі»* (с. Балашівка);

– *«А ети, брусниці перемеліть літру брусниці... і две літри цукру. І доведіть до кипіння... І всьо. До кипіння і розливайте потім... Вони сидят, як желатін»* (с. Немовичі).

Варення із брусниць часто використовують як начинку для млинців: *«Налісники печем із того варення, мажем налісники»* (с. Балашівка).

В останні роки, брусниці, як і інші ягоди, закладають у морозильну камеру: *«Теперечка, хто набере, то принесуть тако... То міні дадуть трохи. То я положела в холодильник, та й тоже так саме. Шось там, чи киселю зварела...»* (с. Олександрія).

Брусниці цінуються і за лікувальні властивості. Їх вживають при гастритах, проносах, гіпертонії, авітамінозах та ін. [160: 73]. Респонденти наголошують, що *«Брусниці збирали і колись, і зара, і вони дуже, кажуть, полезніє»* (с. Сівки); *«Але брусниці полезні вельми, Лічебни»* (с. Видричі). Найчастіше говорять, що вони помічні при захворюваннях нирок:

- *«Оці шморгухі. Вони, вони дуже добри мочогонни»* (с. Курчиця);
- *«А брушници лікарственни... І для почок, і для всього»* (с. Вітковичі);
- *«Збірали брушници... Потому шо кажуть, шо вона лечебна от почок»* (с. Старе Село).

Дехто вважає, що брусниці допомагають ще й при захворюваннях печінки та серця: *«А брусниця, ві знаєте, оце червона, то... вона од печені»* (с. Немовичі); *«А брушниця тоже, кажуть, до серця добрая. Але я не знаю, чи правда чи неправда»* (с. Пнівне).

Свіжі брусниці продають на ринках, а в останні роки ще й здають заготівельникам: *«Шо з брушниця робілі? І сушили, і кампот, і варенне. Да ось я зараз з брушницями маю роботу, перебіраю. Тоже набрала три мешка... То он повисипала, сям-там, ото перебираю. Зара брушници приймають, тилько десь стали сьгодні приймать по два педісят кілограм. Се не вигодно. Не вигодно. Але ві знаєте, чого ж, шоб добриє брушници... Ну, то й копейчина»* (с. Борове).

Сьогодні ягоди брусниці вживають у свіжому вигляді,

використовують у кондитерській промисловості для виробництва різноманітних начинок для цукерок, з них готують варення, джеми, повидло, компоти, екстракти, соки, квас, маринують і мочать [160: 73; 161: 48].

**Суниці** цінували за добрий смак і вживали лише свіжими: «(Суниці – А. Д.) *О, то, добри... Їх так потребляли, сирими, сирими. Дуже добри, да*» (с. Калинівка). Сьогодні, коли чи не в кожному господарстві вирощують домашні суниці (полуниці), респонденти наголошують на тому, що лісові ягоди смачніші запашніші: «... *в лісі, лісови ягоди вкусніші. Вони запах мають луччий. Вони все-рівно кращі, як ті, шо на полі*». В тих місцевостях, де лісових суниць було більше, їх сушили: «*Ще тоді суниць, більшість сушили*». Лікувальним засобом є листя суниць, відвар якого вживали при хворобах печінки, селезінки, шкірних захворюваннях [54: 112].

Зараз суниці перемелюють. Змішують з цукром, ставлять на вогонь і доводять лише до кипіння, щоб ягоди не втратили смак і не стали гіркими: «*Зараз тільки єдинственне, шо перемелюєм суниці з сахаром. Оце і все. А так вони тільки до кипіння. А так, як зварии, то вони гіркоту мають. Вже вони недобрі*» (с. Ставок).

**Малину** також вживали переважно свіжою. Дуже любили малину діти, для яких ці ягоди були справжніми ласощами, особливо коли вдавалося додати до них хоч дрібку цукру. Діти збирали ягоди малини собі в кухлики, виламували невеличкі палички із молодих стебел, переминали ними ягоди і так їли.

Малину сушили рідко, так як вона має багато вологи і камінчики всередині, тому повністю зсихається («*малени не засушите*»): «*А малину то... я не помню, щоб там сушить її, в нас її не сушили*» (с. Красностав). Лише у окремі респонденти пам'ятають, що ягоди малини сушили, а потім розпарювали: «*А малину більш, раніше колись все сушили... Її розпарювали кип'ятком*» (с. Ставок).

Респонденти 1940-х років народження відзначали, що зі свого дитинства вони не пам'ятають, щоб малину якимось чином переробляли: «*Не, ще в нас не закривали. Як ше скіки, як то во*

*старіші були, вони мало що закривали. Ще колись, колись і ще, як я була малою, то взагалі закрутки не знали, що то воно таке» (с. Ставок); «А колись, то я не знаю, що робили... І варення не варили, і не сушили!» (с. Сівки).*

З 1960-х рр. ягоди малини почали засипати цукром і робити настойку: *«А так засипали сахаром» (с. Ставок).* Тепер з її ягід варять компоти і варення: *«Вже гето, як стали молодеї, да стали які всякі кампоти закривати, да варення» (с. Малі Телковичі); «З малини, при мине, то тільки варення... . А зара, то вже закатують у гладишки да кампот» (с. Сівки).*

В останні роки поширеним способом переробки малини стало перетирання її з цукром: *«По малени. Варенне, закриваю. Або так перекручуємо з сахаром» (с. Великий Обзир); «І тепер ходили збирали. Так на варення перетирають» (с. Ниговиці).*

Малину цінують як лікувальний засіб при простудних захворюваннях: *«Колись її збирали тільки для ліків. Оце вона від температури, от простуда, то це вже малина йшла» (с. Ставок).* Дослідники народної медицини також відзначають використання відварів, сиропів і варення з малини як потогінних засобів при простудних захворюваннях шлунково-кишкових хворобах, діабеті, ревматизмі та ін. [54: 111].

Ширше застосування має **ожина**. Колись її збирали переважно дише для вживання свіжою: *«Тільки наїстися брали ожину» (с. Маринин); «Збирали, шоб поїсти» (с. Соломир); «Так лиш ходили, да поїмо, да і всьо» (с. Ниговиці).* Інколи ягоди ожини підсолоджували сахарином: *«От підиши, да принесеш, да сахаром не сеплиши. Тож нима того сахару. Колесь була сахарника. Як достаниши, до й добре. А то ж шо ж? Биз сахару все було» (с. Малі Телковичі).*

Із ожини варили компоти. Зрідка із свіжою ведмединою, незважаючи на наявність у ній кісточок, готували вареники і пироги:

– *«І кампот, і вареника з ожини. Так» (с. Кураш).*

– *«А колись брали, вареники варили. З медведини, да. Вони такіє з*

- камінчиками, але добра медведина»* (с. Красностав);
- *«Ну, ожини, колись пироги, даже вареники варили з ожин. З свіжої. Із свіжої»* (с. Ставок);
  - *«Ну як? Так само. Вареники варили. Чого ж не? Тож з ожини варили вареники»* (с. Великі Цепцевичі).

З покращенням добробуту з ожини почали робили настойку і вино. Для цього її засипали у скляні ємності, додавали цукор і ставили на вікно: *«Сиру у бутилку. Як був цукор»* (с. Великий Мидськ); *«З ожини, то робили настойку таку»* (с. Сівки); *«З ведмеден, то настойку робели»* (с. Нуйно); *«Настойка робилася... Да й не було в чому тоді. Етих банок не було, стіляних, тари»* (с. Кураш); *«Ожина на вино йде. Вино вот! Да»* (с. Немовичі); *«Вино вельми хароше. Да. Із ожини хароше»* (с. Качин).

Тепер ожину консервують у вигляді компотів, заливаючи сиропом, або у закривають у власному соку: – *«А медведини насипали у слоїк і вельми компот добрий. Чуть сахару, то таке вже. Закривали»* (с. Красностав); *«Ожину – тоже кампот»* (с. Хотешів); *«Як стали кампоти варети, почале там трошки брати. З ожини хароший кампот»* (с. Хотешів); *«Ожина. Колись не збирали, бо з неї не було, шо робить. А зараз уже роблять кампоти. Кампот дуже вкусний, до речі, з ожини»* (с. Бистричі).

Взимку консервовані ягоди використовують для приготування компотів та киселів: *«Ожини не, не сушили. Потім уже, шо я вже помню, то мати поїде да набере, вже принесе мнє. То воно, шо там камушкі такіє, але кампоти робили й тоже добре вже вельми. Послі у те, у кісель чи в кампот. Запах дає. То вже закривали»* (с. Красностав).

З початком консервування з ожини варили варення. Але, у зв'язку з тим, що воно має багато «камінчиків», тепер відварену ожину частіше перетирають через друшляк і готують желе з додаванням желатину: *«І ожина желе сильно вкусна. Желе, то нема цени... З ожини желе. Да, через друшлячок. А потом чуть желатину, чуть цукру і во! Да»* (с. Немовичі). Зрідка свіжу ожину перетирають з цукром: *«Перекрутюваєм з сахаром»* (с. Вовчиці).



Стосовно сушіння ожини, то більшість респондентів стверджували, що її не сушили, тому що вона «текучая», «розстає», «робиться водою», тобто дуже довго і погано висихає: «*Не. Ожину не сушили*» (с. Великі Цепцевичі); «*... вона така текучая, вона тече. Її висушити ніяк*» (с. Вовчиці); «*Стругвин не сушили... Вона не сохне добре*» (с. Ниговиці); «*Її тако, мало висушать. Бо її пагано сушити. Вона вельмо розстає*» (с. Березина); «*Колесь і ни сушили їх. То воне ростаютъ, їх не мона сушети. Їх вузьме, да вуне тобі ростануть, дай зроблятца водою. Ни мона було*» (с. Малі Телковичі). Навіть, якщо ягоди ожини вдавалося висушити, то «*Воне не вельми добри, сухеї*» (с. Нуйно).

Суху ожину клали в компоти, киселі і в начинку для пирогів. У с. Яполоть начинку готували із вареної квасолі, до якої додавали суху ожину та інші ягоди: «*Да, сушили. Кампот. Наветь не на кампот, а наветь таке було колись – пасолю, садили на городи... Пасолю товкли такими мнялами, у... макотрах... і сипали тие сухи ягоди в ту пасолю, пироги. І ожини сипали, і чорниці сипали – як хто, то все сипали. [А. Д. А там же ж ті камінчики?] Ну, то всьо ровно. Думаєте шо, хіба як той каменчик, який вон, там той каменчик? Маленький такий. Але то було, знаєте як колись було? Воно ж не понімали люде, не понімали того, шо то як його мона шо зробіть. І таке робили*» (с. Яполоть).

Свіжу ожину продавали на ринках. Інколи її купували представники заготконтор для консервних заводів: «*Наветь колись і закуплювали ше. Ну. Батько наш закуплював, правда. Здавали*» (с. Тишиця). Багато свіжої ожини збирають працівники лісгоспів, при яких працюють консервні цехи [196]. І зараз свіжа ожина користується попитом у міських жителів: «*А тепер, то теї ожини порозплоджувалось, шо тепер ведрами везуть на базар, хто має*» (с. Білка). Ожину, як і інші лісові ягоди, закуповують заготівельники.

Ягоди **лісової смородини**, які збирали в незначній кількості, вживали свіжою і продавали: «*Большенство на базар носели. Бо трудно було. Не було за що жети*» (с. Видерта).

Ягоди *чорної горобини* та *бузини* сушили і вживали з лікувальною метою. Сьогодні – від тиску: *«Ну, так як теперека в нас – чорна рабіна. То кажуть, од тиску добра. Так тоді, колесь казали, то на те трошкі там, то на те воно шось допомагає... чай варели. Кєдали»* (с. Олександрія); *«Бузина тоже (їли від тиску – А. Д.)»* (с. Сімаківка). Сухі ягоди додавали до киселю для «краски», щоб отримати страву насиченого кольору: *«Сушать її, кисіль дуже гарний з єї. Да. І даже, даже приємний і полєзний, і, ну як вам розкажуть. Дуже хороша вещь, бузина. Я збираю. І сушить можна... Да. В нас і бузину сушили»*. Галина Петренко із с. Киянка навіть варення варить із бузини. З ягід бузини виготовляли фарбу для полотна і для писанок. На Поліссі такою фарбою найчастіше фарбували буденні жіночі спідниці і чоловічі штани (с. Світязь, Шацьк).

*Калину* ламали разом з гілочками, в'язали в пучки і сушили, а взимку ягоди їли сухими і запарювали: *«А колесь в'язали в пучки і повєшають. То то, як треба зимою, то берут і да. І запарували, і єли самє»*. Із поширенням цукру, ягоди калини перекручували: *«А калини, в мене калини в самої було колєсь калини дуже багато, я єє перекручувала»* (с. Красностав).

Свіжі ягоди засипають цукром, а сік, що утворюється, п'ють для пониження тиску: *«Калина од давлєнія, кажуть. В кого повишенє, то засипають сахаром, в слоїки і добре»* (с. Бронне). Калину використовували й тоді, коли людина вчаділа. В одних селах її, як і журавлину, затикали у вуха: *«Як вчаділа людина, то затикали ці журахвіни і затикали калину, тоже»* (с. Сергіївка), а в інших – просто їли: *«А це, як вчадіє людина, до це та,... Калина... як чад, до це скорий єє єдять. Да»* (с. Сімаківка).



*Калина, с. Світязь, 2021 р.*

З ягодами калини пекли пироги, варили киселі. Традиція приготування пиріжків з калиною дотепер збереглась на Чернігівщині. Цю страву Український центр культурних досліджень включив до проєкту «Гастропадщина України» [238]. На Полтавщині готують пиріжки з калиною та гарбузом [234], а на Черкащині – з калиною та цукровим буряком [235].

Цілющі властивості мають квіти та кора цього дивовижного куща, які також використовували в народній медицині.

Як бачимо, лісові ягоди, як збирали услід за чорницями, використовували по-різному, що залежало від їх біологічних властивостей, здатності зберігатися тощо. Суниці, малину, ожину збирали переважно для вживання у свіжому вигляді, зрідка сушили. Ягоди лохини вживали свіжими, тушкували (як і чорниці), а також робили кваси, настоянки, зрідка сушили. Про запас заготовляли ягоди брусниць, які для тривалого зберігання «смажили» в печі і їли упродовж зимово-весняного періоду. З осінніх ягід в незначній кількості заготовляли бузину, калину, яку сушили гронами і використовували для приготування узварів, пирогів і в народній медицині.

### **5.3. Журавлина**

Журавлина, як найпізніша ягода, практично не потребувала зусиль для переробки, так як зберігалася дуже добре. Принісши 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 брали неглибокі дерев'яні ночовки (корито), насипали в них незначну кількість ягід, ставали проти вітру і підкидали журавлини. При цьому ягідки опускались у ємність, а домішки летіли за вітром: *«Ну, ми ж беремо їх там не так по одненькій, 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 Село).

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. Знов ж таки – домішки вітер відносив у бік, а ягоди залишались 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 розбиваютса. Они вже мягкіє, да розбиваютса. Да так»* (с. Кам'яне); *«На ветьор, ветрать... Отаке во, на ветьор. Да вже мох летіт, ти лісточкі, ветьор несе»* (с. Дроздинь).

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); *«Так вони стоять. Переберем їх, шоб чистенькіє»* (с. Рудня-Іванівська); *«А потім її в воду мочилі, да вона в воде постоїть, на стол, єе перебралі, шоб там мусору не було»* (с. Старе Село).

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).

Зафіксовано два основні способи зберігання журавлин. При першому, вже переважно очищені від домішок ягоди, насипали у різноманітні ємності і виносили в холодні приміщення – найчастіше на горище, або ж в комору, де вони стояли до весни.

Для зберігання журавлини часто використовували різноманітні плетені ємності – коробки, з якими ходили по ягоди, або ж спеціально сплетені з однорічних пагонів верби великі коші:

- *«У коробци, чи там у чому, так вони й стоять... У коморі!»*  
(с. Рудня-Іванівська);
- *«Наносювали до хати, да насипали в коші. Отакі здорові коші були в нас. Насипали в коші да виносілі на вишкі в сінях. Батько поставит на вишках того коша. А вони не бояліса, да змерзаліса вони»* (с. Любиковичі);
- *«Коши плели, такі коши, да в ти коши. З верби... Але дубці тії, шо годови наростут. Вони не ламнютса, от. Наплетеш кошув, жинка наносить ягод»* (с. Озеро);
- *«Так як наберем, так у нас такі є тії куши, такі з того, з дерева. І коробка. Ми кажемо, коробка... Так стоять. Ну, стояли так!»* (с. Зелене).

Другий вид ємностей для зберігання журавлини – дерев'яні ночовки і корита:

- *«А журахвини, колись брали, то стояли зиму. Мати ночовки такі. Висипле в ночовки, да в ночовках стоять зиму»*  
(с. Курчиця);
- *«А журахвини, колись брали, то стояли зиму. Мати ночовки такі. Висипле в ночовки, да в ночовках стоять зиму»*  
(с. Сергіївка);
- *«Вони (журахвини – А. Д.)... в ночви такі дерев'яни насипали, вони вже там на горі стоять у ночвах»* (с. Березники).

Часто журавлини насипали у старі, непридатні для приготування їжі, глиняні горщики або глечики, але важливо, щоб ягоди були сухими: *«Їх так прямо, такі горшки, деяки стари, такі велики, да в горшки понасіпают, так вони стояли цілу зиму. На гори»* (с. Сварині); *«Глеки такіє були, глечики... посушили, шоб сухіє, висип у той глечик, накрій 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).

Для зберігання журавлини використовували дерев'яні діжки, а то й тримали просто у полотняних торбах: *«Он, в нас такі дерев'яни дижкі були. В дижку, оньо в торбу. Да й вони зберегаютса»* (с. Великі

Цепцевичі).

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); *«Ну, висиплимо на гору. На хату. Застелиця шо, й висиплемо»* (с. Качин); *«Колись єє заморожували. Якось тако посиплют, та вона так. На горищі, да вона так замерзне»* (с. Малоглумчанка).

Більшість респондентів відзначають, що журавлина замерзала і таким чином зберігалася: *«А, то я ж кажу, на гору весепиш, та воне змерзаються, то цілу зему воне лежить»* (с. Качин); *«Наморозили. Вона й лежить і лежить, геть поки... Отако, пуйдут, да возьмут, да розморозят, да й єдят єє»* (с. Малоглумчанка). Окремі ж, навпаки, наголошують на тому, що журавлину потрібно було накривати, щоб вона не замерзала, інакше ягоди стають гірші на смак: *«Вкрий так, щоб не померзли. Як уже померзнуть, то вже вони не такіє»* (с. Рудня-Іванівська); *«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).

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 присохвають»* (с. Березники).

Щоб зберегти ягоди журавлини від висихання, їх висипають у діжки, глечики, а тепер ще й у скляні банки і заливають водою:

- *«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);
- *«А клюкву не то шо на гори висипали, тоді такіє були, колись називались насадкі дерев'яніє, як бочечка. Ще й з чопиком. То туда засипали, заливали водою да такій квас. Да. Без цукру... Тільки клюкву. Вже вона зимує. Як на шо треба, то*

- доставали» (с. Путиловичі);
- «То тоже беремо да заливаємо у дижку. Дежечка, да водою заливаємо, да вона стоїть цілу зиму. Така добра, така!... Журахвини, я ж кажу, в дежечки замочували» (с. Сновидовичі);
  - «То наносимо, да, така кадка здорова, да насипем туди... Да, в бочки... В комори» (с. Великі Цепцевичі);
  - «Сеплють у таку яку в бочечку невеличку, чи такі колись глечики були здорові. Так туди насиплють, да наллють водою, да вона стоїть довго» (с. Кухітська Воля).

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); «... 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).

Окремі респонденти стверджують, що для того, щоб журавлина добре зберігалася, потрібно було періодично міняти воду: «Водичку золлю, да свіжеї налию, да таки во» (с. Млинок). Робити це слід не частіше як раз у місяць-півтора, інакше ягоди будуть «затухати», тобто закисати, псуватися: «А колись квасили, о. Брали отаке цибри диривл'янії, вилекії. Як тинер бітони. Ну, й тинер є воне, тие диривл'янії того, купляють. Да насеплиш. Помеєш, да насеплю, да водою наллєш. Да воне постоять, а потом воду зливаїш, свіжу наливаїш. Перимеїш. І так воне стоять, пока й знов новії... Вона (вода – А. Д.), то кесла, але вона затухає. Вона ж не може, шоб вона одна стуяла... Треба міняти. То отак пустуїть, де з місяць, чи й пувтура, да треба її зливати, да честинько» (с. Малі Телковичі).

Однак у більшості випадків воду не міняли. Навіть якщо вона зверху трошки «зацвітала», тобто покривалася білою цвіллю, 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. Такєї гарни, шо й. То те зверху скінуті, а воне одінакови там» (с. Зелене).*

Агафія Пишняк із с. Старе Село повідомила, що міняти воду в діжках із журавлиною не можна, тому що ягоди будуть псуватися: «... в бочкі засипалі,... Водою залівалі. Клюква може стояті, токо не в мєняной водє. Вона може стояті хто знає скоко. Токо, щоб води не мєнять. Не мєнять 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 велікіє (діжки – А. Д.). То перебравлі, в ту воду назад, почистілі єє, в ту воду назад, бо вона вжє портітса, всьо, в другой водє. Шоб в той самой водє вона стояла. В кіслой. А так, як свіжой водою наллєш, то вжє вона портітса». Навіть, якщо журавлину діставали з діжки перед продажем (респондент 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 вєзлі... Якшо не продав єє, то хай вона в той самой водє стоїть, вона не попортітса. Можна дальше продавать, да. Токо, шоб свєжєю водою не наліваєм, тому шо, кажуть, вона побелєє, попортітса». І сьогодні, в тих родинах, де журавлину продають на ринках, її також заливають водою: «І тепер заливають водою... От понаносять багато, позаливають водою, да вжє всю зіму возят на базар. Та заготовітєлям» (с. Дроздинь).

Тепер, коли журавлину збирають у невеликій 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, не знаю, водою позаливала і та водичка добра і її можна пить, а потім обратно доливать» (с. Бистричі). Вірять у цілющі властивості не тільки ягід журавлини, а й води, в якій вони зберігаються: «А журахвіни, то мати це наллє 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 зроду мати. Моя мати, свєкруха, прожила восємдесят 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). 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).



*"Ветрення" журавлини, с.  
Возлякове, 2005 р.*

В останні роки журавлину, залиту водою, часто зберігають у холодильниках: «... вона зберігається і в холодильнику. Вона може стоять цілий круглий рік. Її водою залий, то вона буде стоять... в холодному місці. І вона може зиму стоять... вона дуже сильно кисла. Вона зберігається довго» (с. Ставок). 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).

Взимку 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). Ягоди набирали у миски, приносили до хати, розморозували і їли:

- «Наморозили. Вона й лежить і лежить, геть поки... Отако, пуйдут, да возьмут, да розморозят, да й єдят єе» (с. Малоглумчанка);
- «... журахвин... на гору занесуть, да мерзли таке, да знимут да єдят» (с. Озеро);

- *«Насеплять і тех журахлен, і бруснець і цілу зиму ходимо ми малими, чи зносять нам, ми їмо цілу зиму»* (с. Великий Обзир);
- *«Зиму ємо так. Токо храп, храп, храп тиє журахвіни. Геть за зиму поїмо. І мало шо з їх робилі»* (с. Рудня-Іванівська).

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);
- *«От мороз, вони вже змерзнуть, і тоді їх набереш у кружку,... вуллеш воде і воне так злепляця, а після розстануть. І вони таяк свіжи. І так їли їх. Ну, як свіжийкі, вже»* (с. Качин).

З поширенням цукру, перемерзлі ягоди присолоджували: *«Водою наливали. А потім отак, як треба, то мисочку набрав, сахаром присолодив, да й їли»* (с. Вовчиці); *«Просто елі да й усе... а більшість то так. В миску поїдем, да з дежки такої мокрої навитягаєм, да в миску, да потрусим сахаром»* (с. Сновидовичі).

Ягоди журавлини споживали жінки на «вечорках» і «прядках» – переважно в період Пилипівського посту, коли жінки переробляли волокно на прядиво. Пряхи брали журавлину під язик під для того, щоб подолати сон, а також, щоб виділялася слина, яка була необхідна для змочування пальців при постійній роботі з волокном:

- *«А журахлени, то тогово, то сепали на вишку, вона змерзнеця і зимою, чи вечорке, чи такі во, прадке, на прадках, да вдень, і йдемо на вишку беремо їх – і таке вони добри. Спати схочемо, то кенемо їх, всьой сон проходить. О, то добри були тиє во, журахлени»* (с. Пнівне);
- *«Да вже зиму, як спати хочеться, да вкинеш пару штук в рот, да вже спати не хочеш... О! На вечорках. Як прали сиділи. Да сон нападе, да берем, да кинеш тої клюкви, да вже сон пройшов»* (с. Бистричі);
- *«Да й спати хочеться вже ж, то вже ту джурахвину в рот*

- озьме да... Вона кисла» (с. Серники);*
- *«А журахвини, то ходили збирали. Да бувало цілу бочку насиплем їх. Да наллєм водою. Да зимою берем да їмо. Бо ж прели, да ете, да ж вечор сидиш, треба ж прєсти кудільку. То набере тих джурахвин мисочку да й з'їсть, щоб була й слина, що і спати не хотілоса» (с. Соломир);*
  - *«І як уже прадеш, о, до вже в рот укинъ, вельми слина тече – кисле таке. Ну, таки добри журахвини» (с. Бронне).*

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

Журавлину, часто із дичками, використовували для приготування квасу. У с. Пнівне такий квас робили взимку із сухих груш-дичок і промерзлої журавлини: *«Але які то був сик хороший. Снеця. Озьме мати, да в якую діжку... да наквасить. Ой! То вже квас добрий! А ше журахлен туде вкєне» (с. Пнівне).*

У с. Великі Цепцевичі квас готували із журавлини, диких груш і яблук, які також заливали водою: *«Да насипємо тих журахвин, помиємо, от, да грушок. І десь і яблука. Дикі, дикі грушкі такіє... Так. І дикі яблучка, якщо є. Лісови таки яблучка. Якщо є в ліси... В ліси грушкі. Дичкі. Та й накидаєм... Таке вкусне!... Сук (сік – А. Д.) пахне».*

У родині Ганна Савчук із с. Путиловичі квас із журавлини робили з хлібом і додаванням меду, так як в родині були свої бджоли: *«Тих, журахвин усиплют, да вкинут буханку хлєба, да оно кисне, да вже таке. Да водою, да ше меду вкінут. Да вже такій квас, о! Мир не відав! Мед, в нас булі свої пчоли».*

Взимку журахвини запарювали окропом готуючи «чай»: *«А журахвін, но чаю наваримо» (с. Кам'яне); «Ну, то чай гріють» (с. Кухітська Воля); «Ну, як колись, то тільки брали на кампот» (с. Зелене).*

Але частіше ягоди журавлини додавали до киселю, надаючи йому не тільки приємного смаку та аромату, а кольору, що тримався завдяки

високому вмісту в ягодах кислоти: *«Кісель варили... І не кіслий кісель. Такий пахущий, з журахвінами»* (с. Рудня-Іванівська); *«Кісель робили. Варилі да вельми смачний, пахущий да такий розовий»* (с. Немовичі).

Для приготування киселю журавлину зазвичай парили, переминали і проціджували:

- *«Ну, в кісель от як вариш... возьмеш да цих журахвин начавиш. Отако. Да, І чавили. І шоб закислить цей, кісель»* (с. Підлуби);
- *«Хто кісель раньше варив. Попарать тії журахвини, да подушать, процідять, да гарний уже був кісель. Топера то уже всякії є порошки, всьо, а ранше такого не було, тільки таке во»* (с. Морочне).

Кісель із журавлини подекуди готують і тепер: *«... такий кісель варимо зари. Закіпіт, а воно таке красне, натовчеш, он красний, да бульбана мука, розмишаєш, да влєш, да той кісель їси»* (с. Томашгород).

У м. Сарни в радянські часи існував завод, на якому готували концентрат для журавлинового киселю: *«... кісель. Даже в Сарнах ше був цех, виготовляли кесель, то дуже хороший кісель був з його»* (с. Цепцевичі).

Ягоди журавлини використовували для підкислювання страв: *«Як шось закислить, шось закислить шось треба»* (с. Підлуби). Найчастіше їх додавали при приготуванні борщу та при заквашуванні капусти: *«Борще закіслялі. Оцета не брали, да етімі – клюквою. Закіслялі борще, от капусту, як січуть у бочку, то кідають її, шоб скоро закісала»* (с. Великі Озера); *«Сипали в капусту. Шаткувала капусту, кидала в капусту»* (с. Прикладники). Стосовно капусти, то журавлина виступала тут не так «закислювачем», як консервантом і сприяла кращому зберіганню продукту. Респонденти 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».*

Практично всі респонденти відзначали лікувальні властивості журавлини: *«Ну, то се збирали,... то це держали для лікарства»* (с. Красностав). Марія Химчик із с. Нуйно наголошувала на тому, 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 тиє журахлени. Бо воно пользительне було. Колесь не боліли так і не було всякої такої во».*

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).

Подекуди головні болі лікували роздавленими ягодами журавлини, які прикладали до лоба, вважаючи, що вони «витягали» біль: *«А як болей голова, то давели і прикладали... ту журахлену... Роздавлювали... Ну, я знаю, чи витягала, але робели так»* (с. Нуйно).

Більшість респондентів вважають, що при головному болю журавлину слід закладати у вуха: *«Як голова болить, то... закладали в уши ці ягоди, щоб витягало ту боль»* (с. Підлуби); *«Закладали в вуха, замерзли. Да, замерзли журахлени. Як голова (болить – А. Д.)»* (с. Річиця Квл.).

Багато респондентів, знайомі із офіційними (медичними) назвами багатьох хвороб, одразу наголошують на тому, що журавлина помічна від тиску:

- *«Вже я знаю, як голова колить 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);
- *«Да, од давлєнія. Вельми помочна»* (с. Бистричі);
- *«То її дуже треба їсти, як повишене давлєніє»* (с. Малоглумчанка);
- *«Вони таки добри од того, од давлєнія. Вони спадають давлєніє»*

(с. Сергіївка).

При підвищеному артеріальному тиску ягоди журавлини радять вживати у різному вигляді. Одні готують варення: *«І ще варення варать, та кажуть як вельми давленіє велике, то їсти»* (с. Бишляк). Частіше роблять настойки, засипаючи журавлину цукром, і п'ють сік, який виділяють ягоди: *«Ше в мене то є літра свіжих, водою залетих. Так і стоїть ... То було десіть літрів. Ото ложку взяв і вже. Воно до давленія добре»* (с. Великий Обзир).

У с. Хиночі для настойки, кожную ягоду 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, Марія Гаврилова... . І кажную ягодинку колода 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 давленія. Все випила тую воду. Тоді оп'ять заварує. І знов ягоди наливає»*.



*Журавлина, залита водою, с. Возлякове*

У с. Оленине від тиску використовують журавлину, перемелену з цукром. Її розколючують у воді і п'ють: *«З журахлени – шо хоч... я тако, возьму... да намелю з сахаром... Як то тиск кажуть, то ше так. Ложку вкєнеш, дай добре»*.

У багатьох випадках, для пониження тиску, ягоди журавлини закладають у вуха: *«Полезни. Кажуть. Од усього. Той каже, од давленія. А той каже, ше од нічого... Ну, кажуть, шо од голови. В уши кладуть»* (с. Омит); *«Полезна, правда. І од давленія. Вобше добре, ягоди... Міні Катюша всьо врем'я казала, коб я затикала, шо в мене високе давленіє. Каже, собі затикай у вуха. Воно збиває»*

(с. Ниговиці).

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 это 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). Як і при високому тиску, ягоди журавлини закладали у вуха:

- *«Вони дуже помочніс. Од усього. Од усього вони хороши. Голова болить. Давленіє поднімаєтса, то тоже дуже добри... Дуже добри ягоди!... То це, як учадіє людина. Да. То в вуши затикають»* (с. Кочичине);
- *«То як учедиєш, то в вуши кладуть, жерахлени. Ну! В уши, щоб холод був, то вин той чед виходив. Голова не боletь. Ну! Таке журахлени робели»* (с. Полиці К–К);
- *«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 по-старому. Від чаду»* (с. Серники).

Родину Єви Полюхович, родом із с. Борки (Пінщина), від смерті врятувала бабуся, яка заставши сім'єю своєї доньки непритомними від чаду, видавлювала всім у рот сік із журавлини і тормосила: *«Моя, 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 такую 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, щоб ми померли.... Да это журахвини нас спасли»* (с. Серники).

У с. Малоглумчанка від чаду журавлину не тільки затикали у вуха, але й одночасно їли: *«А вчаділа, то закладали в вуши і їли журахвину... Но од чаду вона дуже добре помагає... А вчаділа, то закладали в вуши і їли журахвину»*.

У с. Курчиця хоч рятуючи людей від чаду і використовували

журавлину, однак у те, що вона допомагала, не вірять. Переконані лише у її помічній дії при високому тиску: *«Вони таки добри од того, од давлення. Вони спадають давленіє. Як вчаділа людина, то затикали ці журахвіни і затикали калину, тоже. І журахвіни. Ну, воно не помагає».*

Рідше журавлину використовували при інших хворобах. Зафіксоване її вживання при захворюваннях нирок: *«А помочна. Од почок чи що вона... помагає»* (с. Бистричі); *«Од усяких болєзней. Особливо, якщо почки хворі, 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).

У ряді сіл журавлину вживають при простуді – температурі та кашлі: *«Од усього тоже: й од кашлю, й од усього»* (с. Сновидовичі); *«Журахвина. Колись мама казала, шо як простуда, ми її, чи намочимо чимсь, чи... То, на, трошки з'їж. На, трошки з'їж»* (с. Березники); *«... от як тімпіратура є, то її їдять»* (с. Кухітська Воля).

Подекуди журавлину використовують при хворобах шлунка, зокрема, при низькій кислотності: *«... оставляють на зіму 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). Вживають при анемії: *«Воно дуже добре при малокрі'ї, при низькому гемоглобіні. Оце ці журахвіни і брушници. Дуже добрі!»* (с. Бистричі).

Ягоди журавлини використовують навіть при злоякісних захворюваннях, вірячи, що кисле середовище стримує розвиток пухлин: *«А то навіть... чоловікова родичка була, болєла вона раком. То брала все журахвіни, вони таки кислії, треба було їсти кисле»* (с. Яполоть).

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 такє 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 перекручуєм на машинку. Та вже отак її, як кісель варити, то ми єє закрашиваєм отою клюквою, тим, шо перекурутім. Або в ете, в чай, то кїдайом да отой чай гарний такїй, пахне»* (с. Кам'яне);

– *«А тепер,... оцими годами, то вже журахвіни мелють. Вже роблять варенє дуже хороше із журахвін, так як і з брушниц, добре варенє»* (с. Сновидовичі);

– *«А тепер, як я наберу, то я перекручу з сахаром да й такє, стоять»* (с. Курчиця);

– *«Тепер тиє беруть мнуть з цукром і то вельми добре! Перемелють. І вже вельми в кампот добре. Воно лечебне»* (с. Тишиця).

Деякі господині для перемелювання журавлини не використовують сучасних технічних засобів, вважаючи, що від них ягоди набирають неприємного запаху, а подрібнюю традиційними дерев'яними товкачиками («верцебачок»): *«А тепірко робимо так: брали одразу на машенку. Але з машенкі чути... якоюсь такою кєслою... такєй 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).

У с. Тулинь 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.

Журавлина, як і чорниці, 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). Зрідка ягоди приймали заготівельники, та й то лише в тих місцевостях, де існували переробні підприємства – консервні цехи при лісгоспах, заводи по виготовленню харчових продуктів та ін.: *«Багато! Збирали. Да. Здавали. Приймали в*

нас. Аякже. Колись... була заготовітелем. Я заготовлювала і калину, і всяку, всяку...» (с. Городець); «А, колись хоть і брали, то по тридцять копійок кілограм, по двадцять копійок кілограм» (с. Кухітська Воля).

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 поносила їх» (с. Бистричі); «То, як пока в нас не осушували болота, то моя жинка, як пуйде, то цей мишечок з-пуд сахару вона набере. На шлейки, на плечи, тіки прицупить додому. Бо в нас не було низкуль заробити копійки. Ми тільки, от, як стали осушувати болото, то ми зажурилиса, шо де копійку буде найти, о» (с. Озеро).

Часто, шукаючи шляхи збуту, ягоди журавлини везли навіть до Києва, про що повідомляло чимало респондентів: «А везлі продавали в Кійові по десять копійок стакан» (с. Березове); «Колись тоже збирали да все люди возили в Київ, кудись – продавали» (с. Сівки); «В нас от в одної жонкі, то ше казала, мо п'ять мешков стоїть... Якишо нема збута... То вона тие рази в Кійов вивозить їх, а тепер шото юй, вже вона не повезла, да они і осталісь» (с. Кам'яне).

В останні десятиліття журавлину збирають у надзвичайно великих обсягах і переважну більшість (якщо не всю) здають заготівельникам, які впродовж ягідного сезону працюють у кожному поліському селі: «А зара, то на здачу носять. Здають» (с. Сівки); «Колькі там з'єсі?



Журавлина, залита водою, с. Великий Обзир

*Теперека ж все ж продаюм. Все ж продаюм. То вже тепер бером, бером, а самі, можна сказати, не наєлісь. Бо треба на гроши здати»* (с. Дроздинь); *«А тепер їх і здають. Тепер забирають, да здають, да гроші»* (с. Іванчиці). Сьогодні Україна входить в десятку постачальників лісової (дикої) журавлини на світовому ринку [253].

Як бачимо, ягоди журавлини, завдяки своїм біологічним властивостям, традиційно відігравали значну роль в харчуванні і народній медицині мешканців Полісся. Упродовж осінньо-зимово-весняного періоду вони були постачальниками вітамінів: їх їли сирими, готували юшки і киселі, а також вживали як важливий лікувальний засіб. В останні десятиліття ягоди журавлини стали ще й важливим джерелом поповнення родинних бюджетів поліщуків. Розвивається і промислова заготівля журавлини лісгоспами для переробки її у консервних цехах.

Загалом ягоди займали значне місце в системі як щоденного, так і святково-обрядового харчування і народній медицині мешканців Правобережного Полісся України.



*Світязькі пончики*



*з чорницями, 2020 р.*

## Розділ 6

### Ягідні пісні



*Дослідниця поліського фольклору, у т. ч. ягідних пісень,  
Олександра Кондратович, 2010.*

І збиранням ягід пов'язана не тільки низка звичаїв, обрядових дій та заборон, але й цикл пісень, які умовно визначаються як «ягідні». Під час збирання ягід ліс наповнювався веселощами і піснями, на відміну від грибного сезону, коли обов'язково дотримувалися тиші – «щоб не злякати грибів». Збирання ягід супроводжувалося перегукуванням ягідниць та піснями, які урізноманітнювали доволі важку і одноманітну працю жінок. Записи Л. Семенюк свідчать про те, що спів у лісі був дуже поширеним: «*Колись, як ягоди бируть, то співають, і йдуть, то співають, висело було*», «*В ягодах тико ліс лящев од співу*», «*У ліси співають безконечно*» [153: 230].

О. Білик вивчає ягідні пісні в контексті літнього циклу календарно-обрядової пісенності Західного Полісся [51]. У той же час науковиця акцентує увагу на тому, що ці пісні не мають вузької календарної приуроченості і віднесення їх до літніх свят пов'язано лише з народною систематизацією календарно-пісенних жанрів, а не з їх науковою класифікацією [52: 76]. В. Давидюк пісні, що виконувалися під час збирання ягід, визначає як один з «різновидів трудових пісень», як «пісні до роботи», «робітні пісні», так як у них безпосередньо відображений процес праці, але такий, що виконувався влітку. Вчений вважає, що немає підстав відносити ягідні пісні до календарно-обрядових [81: 151, 176; 83].

До трудових відносять ягідні і польові пісні М. Дмитренко та Л. Єфремова [19: 146]. Однак з віднесенням ягідних пісень до трудових не погоджується А. Іваницький, який наголошує на тому, що вони співалися «принагідно», часто на обіді, але аж ніяк не під час праці [104: 188–189]. Цю тему спеціально досліджував Ю. Рибак, який на основі експедиційних матеріалів робить висновок, що «трудоий» спів дійсно існував [146: 157]. Дослідник вважає, що сезонно-трудоі пісні Західного Полісся становлять окрему групу і визначає їх як «літо». Ці пісні обслуговують літні землеробські та збиральницькі роботи, до Ю. Рибак відносить полоття, косовицю, збір ягід і грибів. На думку

вченого, ці твори частково пов'язані із жнивними і часто переплітаються зі звичайними піснями» [146: 162–163; 148: 284].

До «літніх трудових пісень», поряд з «косарськими», «бурячними» та ін. відносить «ягідні» і «лісові» пісні І. Клименко, теж визначаючи їх терміном «літо» [109: 94]. Літніми назвав ягідні пісні Р. Кирчів, наголосивши, що поряд з льоновими, жнивними, полільницькими, та ін. піснями, на Західному Поліссі склався цикл ягідних пісень, невідомий в інших регіонах України [106: 390].

Регіональний характер побутування творів цього жанрового різновиду відзначає О. Білик, яка називає ягідні пісні «оригінальним» і «феноменальним» явищем фольклору Західного Полісся [50: 135; 52: 76]. Однак, як свідчать експедиційні записи, традиція співати під час збирання ягід була характерна для всього Правобережного Полісся і суміжних районів Білорусі. Ягідні пісні зафіксовані у с. Прилуки на Берестейщині [131: 54], у с. Дрочиво Малоритського р-ну. Пісні «до ягід» та «до грибів» зафіксовані і на Бойківщині [165: 410]. За



*Юрій Цехмістрок – у 1936р. записав ягідну пісню у с. Стара Гута*

твердженням І. Клименко, традиція співу під час косовиці, збирання ягід і жнив характерна не тільки для українців, а й білорусів, поляків та литовців, за винятком «середньодніпрянської пустки» вище і нижче Києва [108: 317).

Побутування ягідних пісень є свідченням важливості означеної праці для сільських жінок, які по декілька тижнів проводили в лісі, іноді працюючи навіть в неділю. Польові матеріали дають підстави стверджувати, що звичай співати в лісі під час збирання ягід

характерний не тільки для районів Західного, але й Середнього Полісся, тобто поліських районів Волинської, Рівненської, Житомирської і Київської областей. Хоча не можна не погодитись із О. Білик, що більшість свідчень про спів у лісі зафіксовані у Камінь-Каширському, Ратнівському і Старовижівському районах [52: 76].

Про спів за ягодами пам'ятають і окремі переселенці із Чорнобильської зони: *«Дівки співали в лісі!»* (с. Фабриківка Плс. Чрнб. з. в.); *«У лісі співали. Співали»* (с. Луб'янка).

Співали у лісі і мешканці Ємільчинщини, хоча які саме пісні, не пам'ятають. Пісні збереглись лише в пам'яті Катерини Євтушок із с. Степанівка:

- *«У лісі? О-о!!! То моя робота! Да! [А. Д. А які пісні співали?] В лісі? Всякі»* (с. Степанівка);
- *«І ягоди брали, то тако, співали... Ой, дочечко! Я вже забула їх. Були всяки. Но я вже те пісні все позабувала»* (с. Малоглумчанка);
- *«Співали. Тепер не співають. Це колись стари баби пойдуть і якусь пісню заведуть»* (с. Симони);
- *«О! Співали! Співали! Отаке це, беремо... Це ж там не одна. Там душ п'ять-шесть. Доберем такого грудочка, сядемо, поємо і так співаєм! Чутно, там хтось співає! А луна йде по цьому лісі! А луна йде по цьому лісі, страшне. Співали! Співали! Не, про ягоди не»* (с. Підлуби).

Респондентки із різних сіл Лугинщини відзначали, що в лісі, збираючи ягоди, багато співали:

- *«Ще й як співали!... Оде з тою сусідкою едем лісапетами це за яких, я знаю, де Липники? Липники ж сильно далеко. То ми понабираєм по видру ягоди. Як начнем у лісі співати, то пока не доїдем додому, то всі машини припинялися. Молодіє»* (с. Бовсуни);
- *«О! Повно в лісі. Зайдеш у лес, то лес гремїт»* (с. Липники);
- *«Як молодіє були, то співали»; «Співаємо. Та тут, а тат тут. А колись співали»* (с. Кам'яна Гірка);

- «Співали. О. І в лісі співали, і ввечері, кожного вечора, тіки як із роботи, з колгоспу люди їхали і йшли ногами, ніколи не йшли, щоб тихенько йшли, разом, гуртом. Завжди були з піснями. Тепер пісень нема» (с. Червона Волока);
- «В лісі тільки і було чутно, знаєш з якого села. А з лесу ходили там, оце, де Ви в Остапах були, там це один лес, в Остапи ходили, там даліше Лимоновка є. Навпрошки. Село, наше село, осьо Тиснувка, і Кремна, це кругом, це той лес. А концерти, в концерти робили якіє... Леса ж були гарніє, великіє, то вже гляди, там чутно, співають, і там»; «То теї все, шо ото вже петровчаніє пєсні»; «Воно ж саме ягоди в пост Петров, в Петрувку, петровськіє пєсні... Осьо: «Ночка-петровка, болить мені, мамочко, головка – такіє співали»; «Большинство петрувку, бо в Петрувку це саме ягоди берем. Це найбільш ми списали «Сьоння, мамонько, Петрувка»» (с. Красностав).
- «Ну вже всякіє, отиє во петровки співали. «Чорноморець, мамцу»» (с. Бовсуни).

Окремі відомості про спів за ягодами зафіксовані у селах Рокитнівщини:

- «Спєвали. Ох, доцю! Якє ми пєснє спєвали? Я й тепер сяду тамо, в віранді, заспєваю» (с. Біловіж);
- «[А. Д. А співали в лісі колись?] О! То! А петровку!... Петровочка, петровочка мала ночка, я й на Петра ще й найменча... Але знаєте, всякі, всякі колись. Позабувала я вже, знаєте... Ох співали. В леси. Лес трещав, спєвали» (с. Кисоричі);
- «О, Господі! Яку, яка придьотса пєсня, таку й спєвали. Єва ше й тепер заспєвала б, то би почувли на все село» (с. Березове).

Інформаторки з Володимиреччини відзначають, що у лісі співали, але переважно під час відпочинку, обіду: «Ну, колись як ходила, то посядають полуднати вже дай чи спєвають, чи приляжут тако,



*трошки. [А. Д. А щоб співали як берете ягоди?] Не. Бо то ж, як уже беруть ягоди, то там поросходяца ж по лісі скрузь» (с. Полиці Врс.).*

Значно більше інформації про спів у лісі записано у Сарненському, Дубровицькому, Зарічненському і Березнівському р-нах Рівненщини. Респондентки із сіл Сарненщини відзначали, що в лісі співали «всякі разни» пісні, такі ж, як і на полі: *«Спєвали. У! Баби спєвали в ягодах, пасуть худобу. Всякі, всякі разни»*. Лише Уляна Ситай із с. Велике Вербче пригадала, що чула, як за ягодами співали пісню «Мене мати породила ягоди беручи»: *«Якось єдна казала: Мене мати породила, ягоди беручи. Була беременна да й пушла по ягоди, да й вже проспівала пісню. Каже: Мене мати породила, ягоди беручи і мені долю таку вделіла. Забуласа вже»*. Зважаючи на те, що респондентка 1922 р. н. і вона лише чула, але вже не співала таку пісню, можна говорити про більш широкий ареал побутування так званих ягідних пісень у минулому.

Юлія Мельник із с. Кричильськ пам'ятає, що колись на весіллі свахи співали пісню про ягоди: *«На весіллі, знаю, таку якусь пісню співали... свахі да співали песню, що ой якіє свахі, да моторниє, підем по ягоди, – по які? – Да по чорниє. Ну от. Таке шось співали»*. Подібні тексти зафіксовані і в інших поліських районах.

В лісі масово співали і в селах Дубровицького району, але в основному це сімейно-побутові пісні, пісні-балади: *«Сповали, які хоч»* (с. Великі Озера); *«А чого не?! Співали все... Про ягоди в основному не співали, співали разни.. Співали разни пісні»* (с. Сварицевичі). А пісні про ягоди не співали: *«Про ягоди! Не, не! В нас таких не спєвають, про ягоди. Не... Сонце низенько, вже вечір близенько... Вже й забула»* (с. Грицьки). В окремих піснях ягідна тема означена лише рядочком: *«Пойду в лес по маліни, я там маліни найшла»* (с. Великі Озера); *«Спєвали. Спєвали. Ето ж спєвали, разне. То вже тих бабив нема, шо стивали»* (с. Берестя).

У селах Локницької ТГ інформанти згадували про те, що колись в лісі було дуже весело – співали, перегукувались. Тоді співали цілий

день – і коли брали ягоди, і коли несли їх висипати до віреньки, і коли йшли додому. Співали кожен сам по собі і гуртом. З тих пісень сьогодні міг би бути цілий концерт:

- *«Вже ж давний час співали. Колесь, було в ліс піти почути, то это було... Концерт тепер би поставили з того. І єгоди беруть, набире збанка, несе в віреньку висипати і співає сама собі. Не сама! Беруть же гуртом. Не всі зразу набірають. Вона собі набрала збаночка,... так іде до віреньок і співає. Весело було»* (с. Новосілля);
- *«Співали. О, як ми співали! Цілий день співають, вже як підуть по ягоди. Яких хоч. Хто, що вміє. Ну, про ягоди. О, Боже! Яка на ум найде! Я як заведуса, то би й трактор. Той починає, а той кончає. І пою, й пою. Цілий день буду співати. Гуртом колись співали пісні»* (с. Ниговиці).

Анастасія Вакуліч (1937 р. н.) із с. Новосілля, знає, що за ягодами співали «лісові пісні», щоправда, не змогла їх пригадати: *«Такі пісні, ну, були такі, лисові пісні. Вже ж пам'яті не маю. Ой яку?»*. Ягідні пісні записані і в селах Серники та Іванчиці [32; 142: 186; 148: 307].

Багато інформації про спів за ягодами записано у Березнівському і Костопільському районах. Тут співали різні пісні, але в основному, як казали, петрівку:

- *«І в леси. Як у Петровку, то сьо, Боже! Тиє петрувськіє песне, Боже, як виспивували. А доперу ніхто не»* (с. Бистричі);
- *«О! Всякі, яке знали. Петрувськіє такіє. Петрувськіє песні такіє. Саме Петрувка, то все петрувськіє такіє песне. Такіє жневніє, такі, шо в жнива співають песне, такіє спевали, як уже тако жнива начнутьса. Отакі песні»:* (с. Тишиця).

Колись у лісі співали всі – і молоді, і старші. Респонденти надзвичайно емоційно згадували про ті часи:

- *«А! Співали! Чого не? Співали. О-о! У нас баба була Хомиха, то вона співала. Вже бере ягоди й співає! Господи!»* (с. Тишиця);
- *«О! О! Як стануть дівчата співать, то оно лес гомонить!»*

(с. Друхів);

- *«А тоді брали, то люди співали в лісі. Жінки говорять, наговоряться за день. Співають. Пісні чути, то там десь чути, то там»* (с. Бистричі);
- *«Ох, Боже! Колесь так... Веселенько. Бувало таке старше. А колесь ж вельми весело було, да співали, ще такі є дівчата... То далеко чутно»* (с. Хотин).

Багато сіл Костопільщини розміщені на значній відстані від лісу, тому ягідницям доводилося ходити доволі далеко. Інформанти пригадували, як вони співали і в лісі, і по дорозі до нього й назад, головне, щоб був добрий «аматор»: *«Чом не? Аби аматор співають, щоб умела добре співають... Колись співали... У ягоди, то аби в ягоди. Я то знаю, колись ходила, була тожє ще така мала, а ходили там далеко. Бо зара, то вже в нас у ліси ягоди є. А колись то аж у Тростянець ходили ми ж, далеко. Тие все байцовські дівчата – Мотра, Лікера, Ганя – оти все, о. І завшей співали»* (с. Яполоть).

Яскравий спогад з дитинства про спів жінок-ягідниць зберегла у своїй пам'яті Марія Середа (1948 р. н.) із с. Ставок. Родина респондентки жила в полі над дорогою і їй неодноразово доводилось спостерігати, як жінки поверталися з лісу до якого потрібно було йти більше години. Щоб почати раніше збирати ягоди, виходили з дому о четвертій годині ранку. Цілий день тяжко працювали, але повертаючись з лісу з важкими двовідровими коробками, не тільки співали, а й пританцьовували. Для малої дівчинки, якою тоді була п. Марія, спостерігати за ягідницькими гуртами було справжнім святом: *«Колись, як ідуть із ягід, це треба у чотири часа ранку йти, щоб пока зовсім світло стане, щоб буть уже в лісі. А це далеко треба було йти, більше часу, годину. І люди якісь такі були! Ну, я не знаю, чи вони були сильни, чи то і веселість була, і здорові були люди... Ідуть і ше й пританцьовують. І це цілий день беруть ті ягоди. Знаєте, ягоди брать важко. Це цілий день нагнутий. Цілий день збираєш ті по одній ягодиці... Я ж кажу, наберуть, аж сік тече, капає із того. Пританцьовують, петрівку співають! Ми жили в полі над дорогою, в*

*нас була така дорога, висаджена тополями, дуже велика, о, і тудою в нас завжди йшли. То це як свято було – йшли гуртами. Так, один гурт, другий гурт. Я ще була мала. То я вибігала і сідала під тополю. Я слухала, не могла наслухатися! Ідуть жінки, співають і ще й підтанцювують. Петрівку співають. Це було весело, весело було. Просто, як згадаєш зара... А тоді співали всі. Нема того, що там молодь співала. Молодь само собою, а старі жінки, ходили такі жінки і всі співали. Всі співали. У ланку ходили в колгосп – співали, о. Кругом співали. Весело було».*

У поліських районах Волинської області спів за ягодами теж був поширений спорадично. Наприклад, у селах Шацької, Любомльської, Вишнівської і Рівненської ТГ Ковельського району ряд респондентів відзначали, що співали всюди, у т. ч. і в лісі: «колись до всього співали!» (сmt. Шацьк); «[А. Д. А в лісі співали?] Як по ягоди?... Так, то співали! [А. Д. А про ягоди не було пісень?] Ой, може коли й були. Всякі пісні були. Хіба я їх знаю?» (с. Грабове). Ягідну пісню «Ой в лісі на узліссі я ягоди беру» записала вчителька Штунської ЗОШ І–ІІІ ст. Катерина Оніщук від місцевої мешканки Галини Маслянки, 1943 р. н. (с. Штунь). Про ягідні пісні в репертуарі місцевих фольклорних гуртів повідомляє В. Хвас [247]. Кілька ягідних пісень у селах Шацького поозер'я записала Лариса Семенюк, серед яких: «Їжте, кумо, ягудке» (с. Підманево), «Ой ти, зозулько рабовіса» і «Оставайтесь, всі ягодойки, з листом» (с. Кропивники) [154: 58–59, 137]. Ягідно-весільна пісня «Будьмо ми у злагоді» записана авторкою від Єви Денисовець у с. Світязь. Але співали її на при збиранні ягід, а свахи на весіллі, які переспівувались між собою. Одні починали: «Будьмо ми у злагоді / Ходімо по ягоди», а інші продовжували: «Будем ягодки брати / Хороше розмовляти».

В той же час чимало інформантів не пам'ятають, щоб у лісі співали ягідних пісень. У тому ж селі Підманево, де дослідниками записані ягідні пісні, респондентка здивовано запитала: «Хіба співали? Як ягоди брали, то нема коли, старалися шоб більше,... шоб більше набрати». Галина Панасюк родом із с. Піща в дитинстві ходила до лісу

з бабою Євдохою, яка була дуже знаючою і розумною жінкою, у молоді роки служила в місцевого пана Гутовського і дуже любила розповідати різні історії. Але в лісі не співала, хіба на прохання дівчаток пригадувала якусь стародавню пісню, але не про ягоди [108 Дж.]. Не пригадали ягідних пісень й мешканці інших сіл: Євдокія, Ольга і Катерина Цвид (відповідно – 1917, 1926 і 1929 р. н.) із с. Голядин, моя тітонька Євгенія Сахарук (1925 р. н.) із с. Омельне, Діна Німець (1936 р. н.) із с. Пульмо та ін. Не знає про такі пісні і Марія Савчук (1930 р. н.) із с. Столинські Смоляри при тому, що вона пам'ятає про царинні і русальні пісні.

На Любешівщині ягідні пісні теж не могли пригадати, але про те, що в лісі співали, пам'ятають. Леонісія Семенюк (1926 р. н.) із с. Залаззя розповідала, що в лісі співали: *«Всякі (пісні – А. Д.), яке знали, такє співали. [А. Д. А може про ягоди пісні були?] Я вже забула. Може, може й було. Позабувала».*

На Ковельщині та Маневиччині побутували весільні пісні з «ягідною тематикою». У с. Білин пісню «В неділейку раненько» співали на вінкоплетинах. У с. Комарове записана пісня, характерна і для інших районів, «Свашечко-голубочко». Ягідна тема простежується і в пісні із с. Стрільче «По ягоди Ганнуся ходила».

Ми вже говорили, що своєрідним центром побутування ягідних пісень є Ковельщина і Камінь-Каширщина. Саме у с. Стара Гута зроблений найбільш давній (на сьогодні) фонозапис ягідної пісні «Ой збирайтеся, ягудки», здійснений Юрієм Цехміструком від Єлизавети Шишук, Ганни Горщарук і Ганни Романюк. Як зазначив дослідник, перша і третя респондентки «навчилися» її від дівчат, а друга – від мами [29: 32].

Ряд ягідних пісень («Я ягодоньки биру, да й ни відаю кому»; «Йду я лісом гукаючи», «Ой висело нам, висело», «Ой, бирітеся, ягодойки, всі-всейкі») у селах Лютка, Смоляри та смт. Стара Вижівка записала вчителька Старовижівської гімназії Оксана Коваль [141: 40–41].

На Ковельщині найбільше творів даного жанру записано у

селах Замшани, Здомишель, Річиця, Тур, Велимче, Конище, Окачеве, Доманове, Видраниця, Заболоття (Зблт.). Але про в ряді сіл про ягідні пісні не знають. Наприклад, у с. Межисить на питання, чи співали у них пісні про ягоди, відповіли: *«Тут нє, тут не співали. В Самарах то. А якщо ягідні, то мабуть в Річиці. Там в Річиці, отут рядом. Там і ягідні пісні і оці рогулі»*. Що ж сказали у тих селах, на які покликалися межиситці – у Самарах та Річиці. Параска Пасюк (1917 р. н.) із с. Самари дійсно пам'ятає, що у лісі співали пісні про ягоди: *«Ох співали-співали: «Зоставайтесь всі ягодки в бору, а ми йдемо зараня додому». О! «Оставайтесь, а ми йдемо додому з користом»... Співали. Співали «Зоставайтесь всі ягодки в бору ми поїдемо зараня додому». Дякували: «Оставаятєся ягодки всі в бору, ми йдемо до хати, а завтра знов по вас придемо»»*.

У лісі співали і пісні петрівки: *«Зозулька рабенька, чого така маленька?»*. Ганна Кошелюк (1938 р. н.) із с. Річиця (Квл.), при тому, що в селі записані ягідні пісні, нічого про них не знає, хоча не заперечує, що в лісі співали: *«Співали. [А. Д. А може, про ягоди?] Нє. Так просто яке-небудь пісню спивали. Нє. В нас такех не спивали. Нє, в нас таких вопше не спивали»*.

Добре пам'ятають про спів у лісі і окремі ягідні пісні мешканки с. Велимче Марія Півень (1957 р. н.) і Олена Нікончук (1968 р. н.): *«Пісні співали. Да. Чого ж нє?... Ой беру я ягудке за горою. Ягудну. Ой, ягодні... Ой стукну-грукну я. Нехай мати почує...»*



*Наталія Пась із Марією Півень,  
с. Велимче, 2012 р.*

*То треба ж спомнятати... Не беруться. Тай вже з мене усі люде сміються. Ой! То треба згадати. Я не знаю, як то... А ше пісня є. Оставайтесь, ягудочки, у бору... Петривки... А! Ше другая. Ой чи рожу рвати, чи калену ламати».*

Чимало пісень, які співали за ягодами, дослідники зафіксували у селах Камінь-Каширщини. Ще в дитинстві ягідними піснями зацікавилась О. Кондратович, яка вперше пісню «Ой хавайтесь, ягодки, попід листю, / Бо ми ідемо домойку з користю» почула ще після закінчення шостого класу, тобто десь у віці 13 років. Дослідниця дотепер пам'ятає той день і те «густе жіноче контральто», яке розтягнулось по лісу увечері, коли ягідниці збиралися додому. Пані Олександра дотепер не може пояснити, що саме її так вразило у цій пісні. Але можна з певністю сказати, що саме той чарівний голос, завдяки якому, як відзначає дослідниця, «пісня не покидала моєї душі аж поки я її не записала у тітки Палажки». Тоді, у лісі, пісню виконувала жінка не з Кримна, а з якогось сусіднього села – Млинка, Воєгоща, Малих Голоб. А записала її пізніше у сусідки Пелагеї Мацик. У 1974 р. О. Кондратович зафіксувала ще кілька ягідних пісень у селах Гута-Камінська та с. Видричі [105: 103–104].

Те, що колись у лісі співали, підтверджують і теперішні респондентки:

– *«Співали, ну чож не? По ліси гук іде!»* (с. Видерта);

– *«Співали... І як ягоди брали. О-о-о! – Як заспіває, то ліс ляців! Ото, оця во співала! (Анастасія Тарасюк – А. Д.) Каже, вже Шевчеха бере ягоди! – І Тамониха, і Шевчеха. – Або Тамониха, або Шевчеха. – Бо я була за батька (А. Т.). – Ото Ганна так співала хороше. Ну. І те так хороше... А тоді ме співали!»* (с. Оленине).

Наталія Бурчак із с. Великий Обзир пам'ятає, що співали і в лісі, і по дорозі додому, з коробками на плечах і незважаючи на погоду: *«Колесь співали! Але дощ ішов вельми. А ме на Палікопа... Несле по кошелі ягуд і ше й по вацкови. А дощ! Гриміло! Але ме йшле співали»* (с. Великий Обзир).

Разом з тим, аналізуючи польові матеріали із Камінь-Каширського р-ну, відзначаємо, що ягідні пісні відомі не всюди. Наприклад, респонденти із Стобихви та Великого Обзира стверджують, що співали різні пісні:

– *«Всякі, яки попаде, таку й співаємо пісню. Ой дівчина по грибе ходела, будем співати. В зеленому гаю заблудела. Та й всякі, які є пісні! Шо на ум взбреше, те й співали! Завжди в лісі»* (с. Великий Обзир);

– *«Не. Не співали. Співали другії, стародавнії пісні. Ни про ягоди»* (с. Стобихва).

У Стобихві співали різні пісні, але в основному літні, петрівські: *«Ягоднеці співали. Співали дуже! Буле свої пісні. Но я їх... Я знаю тільки, шо співали. Ше моя сестра, так гарно в неї получалося. То то й дійсно вона петровська, вже в ягоднець пісня... О, співали. «Налинули голубе». То вже так заведуть... То завжди у ягодах співають таку пісню... От і «Ванюша», співали... От сестра моя завжди ото, і всі так. І була й тьотка, то вже заведуть у ягодах ту пісню».*

Молодші інформанти (1940-х рр. н.) радили попитати у старших людей: *«Не. Вже, якщо баба Люба (Любов Гривенець, 1925 р. н. – А. Д.) не знає, то я не буду знати. Може й буле у старіших цих людей, но при мені, то я таких не знаю»* (с. Стобихва).

Запитали ми і у Любові Гривенець, яка знала практично все, щоб не запитали, у т. ч. силу-силенну давніх пісень і завжди співала: *«Але як гонела худобу... То цього, то я як заспіваю, там в нас є одне урочище Завгороддє. То тут у селі чути, як от, як отако співаю. Я, там то я, у ліси, то я вже голосно співала, де ягуд не брала, а тико худобу пасла»... По ягоди, то вже я ходила. То забіру тії Манчині штери дівчати (внучки – А. Д.) і цілий день їм співаю, тако, як вам. Співали у лісі». Із пісень, де згадуються ягоди, «Тико шось я знала одну пісню: «Ягудке брала я тебе накорм'яла»» (с. Стобихва).*

В інших селах інформатки старшого віку не заперечували, що ягідні пісні були, але сьогодні їх уже не пам'ятають:



- *«О! Ото писень богато є про ягодки, тико шо не мона пригадати їх. Та то то вже скіко врем'я»* (с. Грудки);
- *«То це співали. Є бабці такі, співають, коли жнива співають, сіно гребуть співають. І в лісі співали. Пісні такі колишні. Я їх не знаю. Я не співала. Я чути чула, але не знаю... бо я їх не співала... А колись, знаєте, колись весело було, сіно гребуть – співають і все, а тепер шо?!»* (с. Залазько);

Однак часто на прохання пригадати хоч якусь пісню з тих, що співали за ягодами, інформанти наголошували, що вони вже їх не знають, тому співали *«Ті, шо повмирали, ти й співали й знали, а ми нічо не знаємо»* (с. Залазько); *«То колесь співале, тепер не співають»* (с. Грудки); *«... жінки старіші співали»* (с. Черче).

У селах Камінь-Каширщини навіть ті інформантки, що вже не співали в лісі, за якийсь час пригадували окремі фрагменти пісень, почутих в дитинстві або в молодості:

- *«Ой, шоб мені таково подумати. (Співає):*

*Оставайтесь, всі ягодочки, в бору  
 Бо вже ми йдемо з ягудками додому.  
 То такий голос як у меї дитини  
 Як заспіває, то й чути на Україні.  
 Як заспіває, як у дзвони задзвонить.  
 Як у звони задзвонить, як заговорить.*

*То вже йде з ягодками додому, а мати, як-то зустрічає, то такий голос, як у меї дитини. І заспіває, то й чути на України. І як заговорить – як у дзвони задзвонить...»* (Ганна Костючик, с. Грудки);

- *«Ой, тут ніхто не співав... Колесь співале. Шо співали?»*

*Ой, гукну ж я, бо ягодоньке беручи,  
 Да чує матінка до коморе йдучи.  
 Такей голос, як в меї дитене,*

*Як заспіває, то гай розлигає* (Євдокія Луцик, с. Грудки);

- *«... співали, співали колись про ягоди Но я не знаю пісень, я не знаю. Якось: «Оставайтесь, ягодки з чорницями, а ми*

*йдемо...», якось таку пісню співали» (Любов Хлистік, с. Черче).*

Багато респонденток з різних районів Правобережного Полісся повідомляли, що під час збирання ягід не співали. Відповідь на питання, чому саме так сталося, можемо знайти у словах Марії Тустановської із с. Великий Обзир яка повідомила, що співали, допоки самостійно господарювали: *«Ну, то вже співалося поки, як то кажуть... самостійно ме жиле. Поки сами робели, сами на своїй земні жиле, сами хадзяювали, все, то ходели туде-туде, співали. Тодє було весело,... співали».*

Ситуація змінилась з приходом колгоспів. Домашні роботи жінки мусили узгоджувати з працею в колгоспі за чим ретельно стежили бригадири та інші сільські керівники:

- *«При колгоспі не співали, бо ми крались. Бо як ми підемо у ліс, то бригадїр за нами їздив, вивертав у нас ягоди і гнав, як худобу, на роботу. (Говорить через сльози, майже плаче – А. Д.) Це треба було крастись. Треба було крастись. І так тихесенько, шо не до співув. А ми, як були ще молоденькі, маленькі, то ми співали, бо нас іще не трогали» (с. Кам'яна Гірка);*
- *«А тоді... голови колгоспу не давали співати, бо воне гонели з ліса! На роботу йди, а по ягоди не йди! То яке співаннє тоді було?! Не, не пускали» (с. Качин);*
- *«І штрафовав бригадїр. І ми не дивимось. Поночи повтикаєм. Корови повигоним і втекли в ліс... Не! Нишком. Шоб ніхто нічого не чув і не бачив» (с. Рудня-Іванівська).*

Вибравшись до лісу, часто таємно, жінки намагалися побільше набрати ягід, тоді вже було «не до співів»:

- *«Співали, але вже, як я ходила, то вже ми в ліси не співали. Ми оно на поли. В колхоз, як ходили, то співали. А як же в ліси? В ліси ніяк співати! Як ми кажна хапаєм собі ягоди» (с. Млинок);*
- *«Хто його буде співать? Там скорі набираєш, шоб було, було бульш набрати» (с. Липники);*

- *«Боже! Сьо як жинке з села попадуть у тие ягоди, то вона не має коли і пообедать. Дай скорий нахватать»* (с. Білка);
- *«Не знаю. Не співала. Бо важко було жити по тій війне»* (с. Рудня-Повчанська);
- *«Як ягоди брали, то нема коли, старалися шоб більше, то вже замучися, старалися хто шоб більше набрати»* (с. Підманево).

Із скороченням лісової поверхні та зменшенням площ ягідників, у лісі намагалися вести себе тихенько, щоб, як кажуть жінки, інші ягідниці не прийшли і не вибрали ягід. Перестали ходити й гуртами:

- *«Не, в лісі не співали. Бо там старалися, шоб ягод більше набрати. Там по одному ходили, там не співали, бо там гуртом не ходили. Старалися не заважати, бо ж то ягоди. Ше як діти, да побігають, да вже й витопчуть, хоть вони й є, то вже не наберешничого»* (с. Перекалле);
- *«А там, де я ягоди брала, то я не співала, бо хто преїде й баби другії преїдуть і ягоди виберуть. Я вже нещечком... Співали у лісі. Тіко тако, ни як вам, нешком, не голосно»* (с. Стобихва).

Абсолютна більшість респондентів повідомили, що вони співали в лісі колись. А от Параска Рейда із с. Червона Волока сказала: *«Боже! Ще тепер із Олькою їздили, то Петровку співали. Оля, то моя соседка... Ми в Петров, на Петров день саме їздили по ягоди й тоді співали... Повьоз її дед, та ми походили потрохи. Да не брали, постивали. Постивали, да он нас назад повьоз... Ягодув не було»*.

Отож, спів за ягодами був характерний для всієї території Правобережного Полісся і виконував певну охоронну функцію. Сприяв тому, щоб ягідниці «трималися купи», не розходились далеко по лісі, не губились, щоб не заблукати. Окрім того, вірили, що в лісі можна зустрітися з чимось «поганим», тому потрібно було триматися ягідного гурту. Тому, як відзначає І. Клименко, як ягідні, так і всі інші сезонні сольні пісні були певним сигналом-повідомленням про те, де в даний момент знаходиться жінка [108: 18].

Пропонуємо тексти чи фрагменти пісень без їх нотної

транскрипції, характеристики ритмічного строю та ін. Зауважимо, що нотації ягідних пісень подані у працях Ю. Цехміструка [29: 32], О. Кондратович [105: 103–104], Ю. Рибачка [146: 170], Т. Пархоменко [142: 184, 186] та ін. [22: 49–52]; у відеозаписах [5; 28; 30;31; 32]. Потрібно взяти до уваги і висновок І. Клименко, яка відзначила, що на території Прип'ятського Полісся жнивні, косарські, ягідні та ін. пісні виконуються на одну мелодію [109: 94]. Специфіка виконання ягідних пісень, на думку дослідників, визначається самою працею, доволі важкою, але спокійною і монотонною, що розширювало можливості вокалізації, розтягування мелодії [81: 225].

Жінки-ягідниці співали не тільки так звані ягідні, але й інші, як казали, «всякі» пісні. О. Білик пісні, які співали за ягодами, об'єднує у дві групи: власне ягідні та ті, що можна назвати ягідними лише функціонально [52: 79].

Власне ягідними піснями можна назвати ті, в яких зображена праця жінок-ягідниць. Найбільш вдалим, на нашу думку, є визначення В. Давидюка, який вважає, що піснями «до роботи», тобто трудовими, є ті, які починаються словами «берітєся, ягідки», «ой бирітєся» [81: 226–227; 83]. Таке бачення висловлює і О. Білик [52: 76]. Хоча загалом «ягідними» піснями дослідниця називає ті, що виконувалися «в єгодах», тобто під час збирання чорниць [51].

Респонденти визначають пісні, які співали за ягодами таким чином: «*ягуднек стиваєм*» (с. Видричі); «*Ягуднецю, співали ягуднеї пісні*» (с. Хотешів). Пісня із с. Смоляри:

*Ой, бирітєся, ягодойки, всі-всейкі,  
Щоб ми йшли додому веселейкі.  
Ой, бирітєся, ягодойки, з витками,  
Щоб ми йшли додому з ягодоками* [111: 41].

Як бачимо, пісня дійсно спрямована на стимулювання, пришвидшення праці, прагнення швидше назбирати ягідок. Як і пісня із с. Смідин: швидше наберемо – раніше підемо додому:

*Ой биритєся, ягудкє,  
Щоб були повнії коробкє.*

*Ой биритеся хутейко,  
То пидем дудом ранейко.  
Ой вже сонечко не рано,  
А у нас ягудок не мало [88: 28].*

У ряді сіл побутували пісні, що починалися словами «Ой беру я ягудке, не беруться». У с. Велимче записаний спрощений варіант: беру ягоди, люди сміються, іду додому:

*Ой беру я ягудке, не беруться  
Та вже з мене усі люди сміються.  
Оставайтесь, ягудке, у бору,  
Бо їду зараннечка додому.*

У с. Хотешів у тій же пісні згадується ще й мати, яка мала почути доньку і готувати вечерю:

*Ой беру я гудке не беруться,  
А вже з мене й усі люди сміються.  
Ой оставайтесь, ягудке, в бору,  
Бо я їду заранічка додому.  
Ой гукну я, нихай мати почує,  
Нихай мені вечеройку готує.  
Ой гукну я, нихай ліс розливає,  
Нихай мати вечеройку наливає [88: 27–28].*

У пісні із с. Велимче мати почула голос доньки, який звучить так, що чути й «на Україні»:

*Биру, биру ягудке, ни беруця.  
Ой уже з мене всайкі люде сміюця.  
Оставайтесь, всі ягодойки, в бору,  
Ой бо я вже йду вже ранічка додому.  
Ох гукну я, нихай мати почує,  
Нихай міні вичеройку готує.  
Зачула мати, до коморойки йдучи,  
Такей голос, як у меї дитени,  
Як заспіває, то чути на Україні.  
Як заспіває, як у скрепку заграє,*

*Як заговорить, як у дзвони задзвонить* [22: 49–50].

Ягідні пісні з таким змістом дослідники теж відносять до петрівок. З одного боку, в них чітко звучить ягідний мотив: беру ягоди і прощання з ними – «оставайтесь, ягудке». Далі – з дівчини чи жінки-ягідниці «люде сміються». А чому? Поки що тут не бачимо продовження того, що «люди говорять». І заклик «Ой гукну я, нихай мати почує». Н. Горбач трактує петрівчані пісні з такими словами як сигнальні, що свідчать про наближення членів родини з певної роботи [71: 46]. Підтвердженням цьому може бути пісня із с. Видричі яку укладачі називають ягідною, хоча мова тут іде не про ягоди, а про випасання волів [22: 51]:

*Ой гукну я: нихай мати почує,  
Нихай міні вичеройку готує.  
Ой гукну я: нихай ліс розвиває,  
Нихай же міні вичеру наливає.  
Ой гукну я, севи воли пасучи,  
Зачула мати, до коморойки йдучи.  
Такей голосок, як у меї дитени,  
Як заспіває, то чує на тре мелі.  
Як заспіває, як у скрепку заграє,  
Як заговорить, як у дзвони задзвонить.*

Ще одна тема, що звучить у піснях такого змісту – чоловік-нелюб («Порадь, мати, як нелюба назвати»). Н. Горбач бачить у таких текстах констатацію того факту, що донька вже заміжня і не прийде на вечерю додому [71: 46], а мама турбується, щоб вона була «дужа» і «небита», як у піснях із с. Замшани:

*Тримайтеся всі ягодочки збору,  
То я піду зараннічка додому.  
Збирайтеся всі ягодочки з листу,  
То я піду додомойку з корістю.  
Ой гукну я, нехай мати почує,  
Хай для мене вичеройку готує  
- Ой ти, доню, дужа, здорова,*

*Вже для тебе вечеройка готова.  
Ой ти, доню, аби дужа, небита,  
Вже для тебе вечеройка налита.*

У с. Велимче мама турбується, аби донька була «здорова» і «дуже не бита»:

*Ой гукну я, нехай мати почує,  
Нехай мені вечоройку готує.  
Іде, доню, аби дуже здорова,  
Вже для тебе вечеройка готова.  
Іде, доню, аби дуже не бета,  
Вже для тебе вечеройка налета.*

Ще в одній пісні із с. Замшани не можна не звернути уваги на роздуми молоді дівчини про те, що ж їй робити – залишатись у дівках чи іти заміж, що передається словами: «Ой чи рожу рвати, чи калину ламати». Дівувати можна й далі, але ж «будуть люди судити». Та й дорікання матері про те, що віддала заміж не за пана, а працювати не навчила. Однак пісня стверджує, що всьому можна навчитися («Добра будеш, то й научишся сама»):

*Беритеся, ягудойки, зод бору,  
То я пійду заранічка додому.  
Беритеся, ягудойки, без лесту,  
То я пійду додомойку скоріше.  
Ой гукну я – нехай мати почує,  
Хай на мене вечеройку готує.  
Ой гукну я – нехай ліс розливає,  
Нехай мати вечеру наливає.  
– Іди, доню, аби дужа, здорова,  
Вже для тебе вечеройка готова.  
Іди, доню, аби дужа, небита,  
Вже для тебе вечеройка налита.  
– Мати, мати, все порадойка в хати,  
Порадь, мати, як нелюба назвати.  
– Ой сядь, доню, за тесовийким столом,*

*Зви нелюба сивесеньким соколом.  
– Краще, мати, та ще й камінь підняти,  
Як нелюба сивим соколом звати.  
Тяжкий камінь підніму й відпочину,  
За нелюбом я навіки загину.  
Ой піду я горою, долиною,  
Чи не знайду рожейки з калиною?  
Ой чи рожу рвати, чи калину ламати,  
Чи йти заміж, чи дівкою гуляти?  
– Іти замуж – треба добре робити,  
Не йти замуж – будуть люди судити.  
– Мати, мати, ой що ж ти наробила,  
Дала замуж – робити не навчила.  
– Дала замуж не за якого пана,  
Добра будеш, то й научишся сама [5].*

У с Велимче записаний скорочений варіант попередньої пісні, яку там вважають петрівкою:

*Ой чи рожу рвати, чи калену ламати,  
Замуж іти, чи дівкою гуляти.  
Замуж іти, треба добре робети.  
Не йте замуж, будуть люде судети.  
Як була в свого татойка дівка,  
То цвіла рожса, як червоная квітка.  
А пушла од свого до чужого,  
Зав'яла рожса коло лечейка мого.*

Респондентки із с. Видричі пригадували, що пісню «Ой гукну я...» співали тоді, коли вже понабирали потрохи ягід: «*Отам вже, потом, як трохи наберемо, то ягудник співаєм... Гукну я, нехай мати почує. Вечереньку готує. Отакеє*». Подібна пісня записана і в с. Річиця (Квл.):

*Ой гукну я, гукну нехай матюнка чує,  
Нехай для мене вечеройку готує.  
Ой гукну я вдруге нехай ліс дочуває,*



*Нихай міні вичеру наливає [30].*

У багатьох селах зафіксована пісня зі словами «Мене мати породила», «Породила мене мати». Ця тема мені особливо близька, тому що на все життя запам'ятала з розповіді бабуні Василяни Панасюк про те, що не одна жінка принесла дитину з лісу в кошелі чи коробці. Чому так вразила ця розповідь, почута в далекому дитинстві, тепер не знаю. Але пісенні тексти – підтвердження розповідей бабуні. Фрагменти такої пісні пригадала Уляна Ситай із с. Велике Вербче та інші респондентки. У с. Хотешів її співали так:



*Фольклорний гурт із с. Річиця Квл.*

*Ой рувнула коровойка, дуленою йдучи.  
Ой рудела мене мати, ягудке беручи.  
Пурудела мене мати, як ягоди брала,  
Удилила міні долю, та й така нивдала [88: 27].*

Але пісня, як бачимо, не про народження в лісі, а про нещасливу жіночу долю, що дісталась від матері:

*Ой рувнула коровойка, дорогою йдучи.  
Породела мене мати, ягодке беручи.  
Породела мене мати ой у суботу.  
Удилела міні долю таку сухоту.  
Породела мене мати ой тай у неділю,*

*Та вдилела міні долю ой щаслевую [31].*

У пісні із с. Пнівне доля не тільки нещаслива («сухота»), а й щаслива. Аналогічна тема звучить у пісні із с. Великі Озера, де про ягоди взагалі не мовиться, але її також співали у лісі. Тут уже розповідається, чому у жінки нещаслива доля: «Як нап'ється, зо мною б'ється, / Не ночую вдома»:

*Породила мене мати у святу суботу.  
Дай вделіла мені долю на мою сухоту.  
Породила мене мати у святу неділю  
Тай вделіла мені долю, де я єї діла?  
Їдуть люди на ярмарок торгом торговати,  
А я їду на ярмарок, щоб долю продати.  
Ой купіте, люди, долю, моя доля добра.  
Як нап'ється, зо мною б'ється, не ночую вдома.  
Якшо твоя доля добра, нащо продавати,  
Бери є за ручечку дай веди до хати.  
Якщо твоя доля добра, то й бери з собою,  
Запрагайте сиві волі та й вези додому.*

Агрипина Власюк із с. Вітковичі пісень про жіночу долю не пригадала, а от про те, що в лісі народжували, вона знає. І наспівала пісеньку, яку, на її думку, співали з такої нагоди: «Як уже в леси вже народить мати, то сьо така песенька є. В лесі»:

*Ой у леси на гориси, на суку  
Там висіла колисочка на дубку.  
А у той же колисочци парубочок,  
Він кидає, він моргає на дівочок.*

Очевидно це також пісня петрівка, у якій звучать мотиви залицання і майбутнього пошлюблення.

Частину ягідних пісень співали наприкінці ягідного дня, коли збиралися додому, дякуючи лісові, що вродив ягоди: «Бувайте здорови, ягоди... Ну, казали таке. Бо ми йдемо додому з корістю. Отаке о, буле слова... Бувайте здорови, ягодоньки в бору, бо ми йдемо з ягудьми додому. Бо ми йдемо з ягодками додому... Ото таке в ліси

пісні буле... Бо ми йдемо вже з ягід, з ягудками додому. Отак. Отаке шось ше в голові всталось» (с. Грудки).

*Оставайтесь, всі ягудке, з листом,  
Ой бо ми йдемо додомойку з корістом.  
А тобі, бору, зіллічко, коріннячко,  
А нам, молодим, дай, Біг, на здоров'їчко  
А тобі, бору, ягудке родити,  
А нам, молодим, по ягудке ходити [105: 103].*

Таку ж пісню виконували не тільки йдучи додому, а й тоді, коли переходили з одного ягідного місця, де вибрали ягоди, на інше: «*Ото тико вже, як увечора, надвечур, то вже співаєм... Ой ховайтеся, ягудочки, пуд листєм, бо то ме підемо додомку з корістєм. То то вже, як уже до хати збираються, тоже вже. А не, де переходимо ще із одного края на другий край. Бо там нема ягуд, треба далей йте. Ой, Боже, Боже! Да спивали. Да спивали*»:

*Оставайтесь, ягудочки, под ломи (?),  
Ой бо ідемо да скоріше додому.  
Ой хавайтеся, ягудочки, пуд листєм,  
Ой бо ми ідемо додомойку з корістєм (Оленине).*

\*\*\*

*Биру, биру ягудке аби нести,  
А зо мною ... дівойки молодейкі  
Тобі, бороньку, зіллячко-насіллячко,  
А нам молодим дай, Бог, здоров'є.  
Тобі, боройку, ягудойки родети,  
А нам молодим по ягуде ходети [30].*

Фрагмент подібної пісні записаний у с. Велимче: «*Оставайтесь, ягудочки, у бору, / Бо я іду заранєчка додому*». У с. Качин теж пам'ятають таку пісню: «*Спивали, спивали в нас: Ягоди, збирайтеся докупи / Бо йдем вже додому. Ну. Було! Отаково. До хати*».

А у с. Жиричі ягоди мали залишитись в кошеліці (коробці). Правда, до вечорниць, про які йде мова, ще далеко, тому, очевидно, тут би малося йти про вулицю, яка була місцем збору молоді влітку:

*Оставайтесь, ягудки, в бору, ми підемо додому.*

*Оставайтесь, ягудки, в кошелиці, ми підемо на вечорниці.*

У пісні із с. Замшани згадуються ягоди кам'яниці, хоча в поліських лісах їх дуже мало і збирають рідко:

*Оставайтесь, ягудки-кам'яниці,*

*А ми підемо додом молодиці.*

*Оставайтесь, ягудочки, в бору,*

*А ми підем молоденькі додому.*

А вже на завершення ягідного дня – коробки повні, корість отримана, тому – «ховайтесь, ягудке»:

*Ховайтеся, ягудке, попуд лестям,*

*Бо ми йдемо додомойку з корестям [30].*

\*\*\*

*Ой хавайтесь, ягудочки, попуд лестю,*

*Бо ме йдемо додомойку з корестю.*

*Ой хавайтесь, ягудочки, чорнейке.*

*Бо вже наши коробочки повненьке [31].*

\*\*\*

*Ой хувайтися, ягудке пуподлистю,*

*Бо ми йдемо додомойку з куристю.*

*Ой стукну-грукну, нихай мати зачує,*

*Хай мні, мулудій, вечеройку гутує.*

*Ой гукну-стукну, нихай мати дочуває,*

*Хай нам, мулудем, вечеройку наливає.*

*Ой додому, баламуте, додому,*

*Ни запрещай дорожейки нікому.*

*Ой бо наша дорожейка ни пруста,*

*Зеленою муравкою зарушла.*

*Ой хувайтися, ягудке, пуподлистю,*

*Бо ми йдемо додомойку з куристю.*

*Ой хувайтися, ягудке, чурненько,*

*Бо вже наши корбойке пувненькі (с. Хотешів).*

Є свідчення, що аналогічні пісні побутовали у селах

Березнівщини: *«Як то, стуйте, я й знала сю, шо то (Підбирає мелодію – А. Д.)... Стуйте! Здумать. (Співає): Ой додому, ягодниці, додому... Як же єє начинать? От бачите, не можу»* (с. Поліське). Її текст пригадала Агрипина Власюк із с. Вітковичі:

*Ягоднички, ягоднички, додому пора,  
Бо вже зийшов ясен місяць і зора.  
Уже ясен місяць дороженьку просветив,  
Вже господар воротечка прочинив.  
Вже господар воротечка прочиняє,  
І своїх ягодничок дожидає.*

У с. Хотешів наприкінці ягідного дня у співали і таку пісню:

*Зайди, зайди, сонінко, за долену,  
Постий, постий, сонінко, там з годену.  
Зайшло, зайшло сонінко за долену,  
Постояло, та й назад похилило.  
Зайди, сонінко, зайди за яр,  
Доберу я ай кошелика зар.  
Зайди, зайди, сонінко, та за плечи,  
Пура віку, дороженьки чернеці.  
Стала кінцьова хата з рушниками,  
Бо йду я додомойку з черницями [88: 28].*

У с. Топільня співали:

*Хто в лесе, хто в бору, ходіть разом додому.  
А хто не чує, то нехай ночує.*

Як ягідну пісню, що виконується наприкінці дня, співала Марія Багнюк із с. Пнівне:

*Ой додому, баламуте, додому,  
Не запрастай дороженьки нікому.  
Ой бо наша дорожейка не проста,  
Чорненькими ягодками заросша [31].*

Подібну пісню, що починається словами «Ой додому, баламуте», записала О. Кондратович у с. Ворокомле. Дослідниця відносить її до родинно-побутових [105: 153).

У с. Смоляри набравши ягід й ідучи додому, співали:

*Ой висело нам, висело,  
Що ми ягодки несемо.  
А ще буде веселій,  
Як поставим на столі [111: 41].*

Вище подані пісні, які респондентами і виконавцями озвучені як ягідні. Анастасія Вакуліч із с. Новосілля, повідомила, що вони в лісі співали «лісовий» пісні. У першій пісеньці, яку пригадала респондентка, мова йде про завершення робочого дня пастуха: «*Такеї пісні, були такеї лисовий пісні. Вже ж пам'яти не маю. Ой яку?*»:

*Вже вечір вечоріє,  
Вже пастушок веселіє.  
В торбочку заглядає,  
Кусочки доїдає.*

«*О! То так ми співали в лісі. Була така пісня, би то і до пастуха, і до ліса. І ще якусь пісню я знала, но вже ж позабувала, вже нема пам'яти. Про єгоди не. Не було про єгоди пісень. Але такеї во були... Ото співали! Ой! Моя мати, була ж така во, молодая ще, вдова, вона стала вдовою, то як підуть по тій єгоди, то ліс говорить од тих спіув. А ще от таку пісню співали! Вона довга така песня була, але ж забулас*»:

*Пора жонкам додом іти,  
Вже вечір вечоріє.  
Порє жонкам додоми йти,  
Порє жонкам додоми йте,  
Та ще й молодим молодицям (с. Новосілля).*

У с. Вичівка спів за ягодами називали «співати літо»: «*О! То ще й ек! Співали... Ето літо співали так. І я співала. Брала ягоди й співала... Літо ето ми*». Про те, що це пісня до ягід, говорять лише два перших рядочки:

*Ой я у бору ягід беру,  
Нема в бору никугенько,  
То но один соловейко.*

*То й той сидить на калини,  
Десь мій милий,  
Десь мій братко на Україні.  
Испустиса, соловейко,  
Із гірочки в долиночку,  
Прийде, прийде, мій братейку,  
З України додомочку.  
Не спустюся, бо високо,  
Не вернуся, бо далеко.*

У с. Вичівка у лісі виконували «всякії пісні»:

*Зелена дубрівонька  
Чого рано зашуміла?  
Чого рано щашуміла?  
Голосенько зазвиніла.*

Літні пісні співали в лісі і у с. Стобихва: «*Шо ше співали? Я знаю? Такі літні пісні співали. От і Ванюша, – співали, – кучерява голова. Куди їдеши, покидаєши ти мене?*». От, обзирці її добре співають, о. Яку ще співали? Ну такі пісні були». Олена Макарук наголосила, що у кожному селі були улюблені пісні, тому в лісі можна було ідентифікувати ягідні гурти: «*То ми знаємо, то вибзирська пісня, то яїнська (Яйно – колишня назва села Піщане – А. Д.) пісня, то верховська пісня, то стобихівська пісня*». У с. Стобихва в лісі завжди співали пісню «Налинули голубе»: «*То вже так заведуть... Так ше й підтягали... То завжди у ягодах співають таку пісню*»:

*Налинули голубе | 2 р.  
Сіли собі, загуле.  
Не гудіте, голубе, | 2 р.  
Сама собі загуду, | 2 р.  
Шо в Стобихві не буду.  
Бо в Стобихві вороге | 2 р.  
Судять мене навкруге.  
Судять мене в п'ятницю, | 2 р.  
Що я люблю я п'яницю.*

*Судять мене в суботу, | 2 р.*

*За всякую роботу.*

*Судять мене в неділю, | 2 р.*

*Шо я жети не вмію.*

Марія Дмитрук (1922 р. н.) із с. Серники розповіла, що в лісі співали ще й «Трійцу», тобто троецькі, кустові пісні, адже ягідний сезон починався до або після цього свята: «Співали. Вже як я ходила, то більша, то вже співали. Трійцу співали. Ну, Трійца»:

*Святая Богородице,*

*Насієм льонку,*

*То нехай зародиться.*

*Як зародиться,*

*То для мене молоденькей,*

*А як не зародиться,*

*То для свекрухи лихенькей.*

\*\*\*

*Вбрали Куста із зельоного кльону.*

*Вийди, пані, із нового покою.*

*Да вийшла пані з нового покою,*

*Да й дала Кусту по золотому.*

Ягідний сезон найчастіше починався одразу після Трійці – від Десятухи, Дев'ятухи, а подекуди навіть від Сьомухи і Восьмухи і найчастіше тривав до свята Петра і Павла. Це період петрівського посту – Петрівки, тому основними піснями, які співали в лісі, були пісні-петрівки. На тому, що петрівки співалися переважно «в ягодах», наголошують і дослідники [115: 46], відзначаючи, що «чистих» петрівок не було, так як вони виконувалися в період, насичений численними господарськими роботами [79: 41], тому в народі позначалися як петровські, петрівчані, петрівки [81: 166]. Практично по всіх обстежених селах повідомляли, що в лісі співали «Петрівку», петрівчані пісні з мотивами дівування, залицяння, заручення та ін.:

– «Як у Петровку, то сьо, Боже! Тиє петрувськіє песне, Боже, як виспівували. А доперу ніхто не» (с. Бистричі);



- *«Петрівка тико співали. Бо тоді Петрівка. То само Петрівка»*  
(с. Запруддя);
- *«Ну вже всякіє, отиє во петровки співали. «Чорноморець, мамцу»»; «То теї все, шо ото вже петровчаніє пісні»*  
(с. Бовсуни);
- *«Воно ж саме ягоди в пост Петров, в Петрівку, петровські пісні... Осьо: «Ночка-петровка, болить мені, мамочко, головка – такіє співали»»; «Большинство петрівку, бо в Петрівку це саме ягоди берем. Це найбільш ми списали «Сьоння, мамонько, Петрівка»»* (с. Красностав);
- *«Вже Петрівку як заспивають, то ліс клекотів. Петрівки, да»*  
(с. Качин);
- *«Співали, петрівські. Я завше співала із дівчатами колись, як ягоди брала. То я завше співала. Або на полі. То петрівських я багато всяких знала, і жнивацьких»* (с. Поліське);
- *«О! Всякі, яке знали. Петрівські такіє. Петрівські пісні такіє. Саме Петрівка, то все петрівські такіє піснє. Такіє жневніє, такі, шо в жнива співають піснє, такіє співали, як уже тако жнива начнутьса. Отакі пісні»:*  
*Петровочка – мала ночка*  
*Не виспалас молода девочка.*  
*Рано встала – воли погнала,*  
*Погнала воли на косовицю,*  
*Заросилася по поясницю* (с. Тишиця).

Записано багато петрівських пісень, які співали колись у лісі. Але от майже в кожному селі на Лугинщині згадували пісеньку «Ой сьодні, матьонко, Петров день» (з незначними відмінностями у тексті):

*Ой сьодні, матьонко, Петров день*  
*Пусти мене погулять на весь день.*  
*Пусти мене погулять на весь день*  
*Да нехай я побачу всіх людей.*  
*Не пора, донейко, не пора,*  
*Наєхало сватаннє з Подоля.*

*Наехало сватанє повен двор,  
Познай, познай, донейко, котри твой.  
Познай, познай, донейко, котри твой.  
Ото в белому серпанку, отой мой (с. Червона Волока).*

З інших петрівок, записаних на Лугинщині, пропонуємо ще одну пісеньку із с. Топільня, яку наспівали Ганна Мельник і Олександра Фурін:

*А на Петра, на Івана,  
Ішла дівка гарно вбрана.  
На є люде, на єє люде зглядаються,  
За що дєвка вбираєтса.*

У с. Біловіж при збиранні ягід у Петрівку співали:

*Ой на Петра пироги пекла,  
На Василя розносила,  
А на Івана роздавала.  
Єште, хлопци, не дівуйте,  
Дивкам у личко поцелуйте.  
Єлі хлопци, не дівовалі,  
Дивкам у ліченько целовалі.*

І «зозулина» тематика петрівок. Зозулька, яка підкидає яйця іншим птахам і кує лише до Петра. Параска Прасюк (1917 р. н.) із с. Самари наголосила, що таку пісню співали під час збирання ягід:

*Зозулька рабенька,  
Чого така маленька?  
Мене пташейки годовали,  
Мені їстоньки не давали.  
Сами їли – вечерали,  
Мене били по череві.  
Сами їли – обідали,  
Мене зозульки не відали.*

\*\*\*

*А хто вебрав соловейкови єйця,  
Щоб вин не мав ни здоров'я, й ни щестя.*

*То вбрала молода молодеця,  
Бодай вона осталася вдовеця.  
Ой до Питра зозулейци ковати,  
Посля Питра диточок годовати.  
Ой не литай, зозулейко по ночі,  
Бо веколеш на лищенойку очі.  
Ой до Питра, зозулейко, до Питра,  
Бо вже міні петривочка допи...  
Ой до Питра зозулиці ковати,  
Посля Питра диточок годовати (с. Велимче).*

*\*\*\**

*Ой ти, зозулько дубривная,  
Ни куй ранейко в дубровойці,  
Ни буди мене в куморойці.  
Бо в мене чужа мати  
Не дає мені довго спати.  
Положить мене пузній себе,  
А збудить мене раній сибє (с. Гута).*

*\*\*\**

*Ой ти, зозуленько, раба краса  
Ти не кувала, а говорела.  
Ти мені долейки не вдилела.  
Чи в таку пору вроделася,  
Чи в таку пору хрестелася.  
Чи в таку пору куме брали,  
Що мені долейки не вказали?  
Чи в таку пору баба прийшла,  
Що мені долейки не приснесла?*

Для пісень, що виконувалися у ягодах, характерна і тема осуду, обговорення вчинків дівчини («мине люди говорать»):

*Беру ягодки, аж мні ручийки болять,  
Прийду додому – мене люди говорать.  
Нихай говорать, як у ліси на вовка,*

*Уже моя привична головка.  
Нихай говорать, як у лісі на сосну,  
Ой нихай вони говоритимуть зосну.  
Нихай говорять, як у ліси на звіра,  
Ой бодай же їм головка боліла [105: 103].*

Тексти з подібними сюжетами характерні і для полільніцьких пісень. Основною причиною осуду дівчини є її ледачкуватість, спричинена можливим майбутнім заміжжям – для чого старатися, якщо незабаром іти в нову родину [81: 228]. Шлюбні мотиви звучать у петрівці про «вовка», який забрав доньку, а мати намагається повернути її, продовживши дівування («погуляє у виночку»):

*Ой беру я ягудке за горою,  
Вейди, мати, до вовка з коцюбою.  
Поки мати до вовка з коцюбою,  
Вин за дочку тай поніс дорогою.  
Вовче, вовче, те оддай мою дочку,  
Нехай вона погуляє в виночку (с. Велимче).*



*Фольклорний гурт с. Залав'я*

Подібний сюжет і в пісні про «вовка», записаній у с. Залав'я. На відміну від попередньої пісні, вовк лише наближається до дівчини, чекаючи її за горою. Тому дівчина звертається до матері за допомогою:

*Я щотка, гребйонка, да й вовчая жонка.  
А вовк за горою, а я за другою.*

*Вийди, матьонко, з кацюбою,  
Вовка бити, ше й душити.  
Посидеть, дєткі, пойду по ягодкі!*

На думку вчених, вовк тут ототожнюється з парубком [81: 228–229]. Адже Петрівка – період гуляння, парування, далі йдуть весілля.

У селах Камінь-Каширської та Забродівської ТГ «за ягодами» жінки виконували «косарські пісні»: «*Косовецькі. Ото, бульшенство то... А я ж, бувало, да в ліс, да чутно*» (с. Оленине). Їх виконували і в лісі, і на жнивах, «*бо ж то саме до жнев*»:

*Косарі косять, а витер повиває,  
Широка трава і на покіс полягає.  
Ой годи, мелій, на сим коню грати,  
Да й ходи, милий, вечеру вечерати.  
Вечерай, мила, коли вже наварела,  
Ох, Боже, міні та й вечера не мила.*

У с. Замшани косарські пісні називали ще й «петрівками»:

*Косарі косять, вітер повиває,  
Шовкова трава на коси лягає.  
Косарі косять, вітер становиця,  
Шовкова трава на коси кладовиця.*

Косарську вдовину пісню у с. Річиця (Квл.) відносять до ягідних пісень:

*Ой зажурилася удовойка,  
Шо не кошана зелена дубровойка.  
Ой вже мати косарі молодеї  
Нихай покосять травойки зиленеї.  
Косарі косять, а вітьор повиває,  
Зелена трава на косойки лягає [30].*

У лісі такі пісні співали і у с. Велимче, теж називаючи їх ягідними. Марія Півень, наголосила, що це вдовина пісня: «*То вже, то міні треба сю співати, бо я вдовеця*»:

*Боже, Боже і з теми ворогами  
Копають яму пуд моїми ногами.*

*Хай копають, хай сами попадають,  
Хай мене сироти тай воне не займають.  
А я сирота, бідная удовойка  
Ни кошана зилена дубровойка.  
Не журися, молода удовойко,  
Покосимо зелену дубровойку.  
Косарі косять, а вітрець повиває,  
Молода вдова із жалю помирає.*

Наступну групу пісень, які співали під час збирання ягід, респонденти називають жнивними, тобто їх співали і в лісі, і на жнивах, адже ягідний сезон плавно переходив у жнивний період:

- «[А. Д. А що в лісі співали?] *Шо надумали. Про жнива таке. Жнивни пісні*» (с. Великий Обзир);
- «*Такіє жневниє, такі, шо в жнива співають пєсне, такеї спевали, як уже тако жнива начнутьса. Отакі пєсні. Спевали, ну*» (с. Тишиця);
- «[А. Д. А в лісі співали?] *Співали. Такі само, як і на полі, так і в лісі*» (с. Стрільськ).

Пісню «Ой стукну-грукну» виконували і на жнивах, і в лісі. Марія Півень і Олена Нікончук із с. Велимче відносять її до жнивних: «*То то жнива. То на жнива оту*»:

*Ой стукну-грукну я  
Нехай мати почує.  
Нехай мені вечерати готує.*

Аналогічний текст записаний Ю. Рибакком у с. Щитинь [146: 170]. На тому, що дана пісня тематично підходить і до збирання ягід, і до жнив, наголошує В. Давидюк [81: 225].

Подекуди у лісі співали купальські пісні: «*А оце там я нагнулася та спивали Купайло*» (с. Степанівка). Для таких пісень особливо характерна тема майбутнього пошлюблення, як у пісні із с. Тур:

*Ой на копалі дівок рядок,  
Межи дівками королівна.  
Десь узявсь поповий син*

*Королівну собі взяв.  
Взяв її за ручейку,  
Повів її в корчомойку.  
До корчомойки новейкеї  
– Шинкарочко, голубочко,  
Дай мені горілки не мірачи,  
Дам тобі грошей не лічачи,  
Щоб королівну напоїти,  
На білі ложі положити.  
Спить королівна прочутилася,  
За головоньку вхопилася  
Ой, моя доле, нещаслива,  
Ой, що ж я тепер наробила?  
Вже моя коса не косою,  
Вже моє личенько не красою.*

Ягідні купальські пісні характерні і для сусідніх районів Берестейщини. У с. Дрочиво Брестської обл. співали:

*Купалонька ночка невялічка,  
Да не віспалася дзевачка,  
Да ягоді рвала – драмала,  
Перебірала – заснула.*

У багатьох районах Правобережного Полісся зафіксовані весільні пісні з «ягідними» мотивами і ягідні пісні з родинно-побутовими мотивами. Як відзначає І. Клименко, ягідні пісні часто «цитують весільні строфічні мелодії за локальним принципом» [108: 317]. У с. Білин таку пісню співали на вінкоплетинах, як прощання з дівуванням та родиною, якій принесла останні ягоди. Далі вона збиратиме їх вже іншій родині:

*В ниділейку ранейко  
Будить дівоньку татейко.  
Устань, устань, моє дїтейко,  
Йдуть дівки пу ягудки.  
Всі дівуйки пу ягудки йдуть,*

*Муєї дитяти ни видуть.  
Вчора добре, типірки ще ліше,  
Принесе ягудок ще билше.  
Як принесла ю в збанці,  
Та й поставила на стульці.  
– Ой тобі, мій татуйку,  
Устанні муї ягудки.*

Тема прощання з дівочтвом звучить у пісні із с. Угриничі, яку жінки співали по дорозі з лісу:

*Вставайтесь здорові, всі луги, дуброви,  
Бо вже походели мої білі ноги.  
Де походела, більш не буде ходети,  
Кого я любела, не буду любети [156: 203].*

У с. Стобихва на весіллі, ще в домі молодої також співали весільно-ягідну пісню, звернену до матері: «Тільки, як ше як молода за столом сидеть, тай співали... матюнці»:

*Ой не їстимеш, моя матюнко, ягудок,  
Коле оддаєш своє дитятко із ручок.  
Оно їстиме чужа матюнка ягудкі,  
Бо бере чуже дітятко у рукі.*

Ягідні мотиви звучать і в піснях, якими переспівувались свахи обох родин – нареченого і нареченої. У с. Комарове свахи співали:

*Свашечко-голубочко,  
Підемо по ягоди.  
Будемо ягудки брати,  
Стихейка розмовляти.*

Подібна пісня записана у с. Кричильськ: «Ето вже сваха свасі так співає»:

*Сванечко, голубочко,  
Будьмо ми у злагоди.  
Підем в ліс по ягоди,  
Будем ягодки брати,  
Стихенька розмовляти.*



Значне поширення мають ягідні пісні з родинно-побутовими мотивами. Молода невістка, яка завжди почувала себе чужою у новій родині, часто терпіла погане ставлення <sup>до себе</sup> і тужила за батьками – саме цей мотив і простежуються у поданих нижче піснях. У пісні із с. Степанівка хоч ягоди й не загадуються, однак, за твердженням Катерини Євтушок, її співали за ягодами:

*Бо мене свекруха не збудить,  
Только поїде до сусід обсудиць.  
Ой то в мене невістка, така  
Коли б є не збудив, а день спала б.  
І в колисці б дитина плакала б.*

Наступні пісні з подібним сюжетом співали у багатьох селах. У пісні із с. Здомишель невістка, збираючи ягоди, ділить їх на сині – для «татонька» і «матьонки» і зелені, нестигли – для «свекрухи» і «свекорка». І складає їх у різні посудини – «збаночок» і «черепочок», чим показує своє ставлення до рідних батьків і свекрів:

*Піду я лісом, гукаючи,  
Сині ягудки шукаючи.  
Сині ягудки – у збаночок,  
А зеленії – у черепочок.  
Сині ягудки – для матьонки,  
А зеленії – для свекрухи.  
Синії – для татонька,  
А зеленії – для свекорка.*

У пісні із с. Кримне матьонка зібраними ягодами «живилася», а свекруха лише «дивилася»:

*Ходжу по ліси гукаючи,  
Сини ягодки збираючи. / 2  
Сини ягодки для панночок,  
А зелепушки в черепочок. / 2  
Сини ягодки для матюнки,  
А зелепушки для свекрухи. / 2  
Сини ягодки для татойка,*

*А зеленушки для свекорка. / 2*

*Ой як матьонка живилася,*

*Ой та свекруха дивилася / 2 [28].*

Аналогічний мотив звучить у пісні із с. Смоляри, де ягоди для матінки молода жінка збирала у збаночок, в якому вони добре зберезуться, а ягоди для свекрухи, мало того, що зелені, та ще й клала вона їх у фартух:

*Йду я лісом гукаючи,*

*Сини ягудки збираючи.*

*Сини ягудки у збаночок,*

*А зеленушки в фартушочок.*

*Сини ягудки – для матьонки,*

*А зеленушки – для свикрушки.*

*Сини ягудки – живитися,*

*А зеленушки – давитися [111: 40].*

У пісні із с. Лютка матінка, отримавши ягідки, накриває, а свекруха – проклинає:

*Іду я лісом гукаючи,*

*Синіх ягудок шукаючи.*

*Сині ягудки у збаночок,*

*А зиліпушки в фартушочок.*

*Сині ягудки для матюнки,*

*А зиліпушки для свикрушки.*

*Матюнка встає, накриває*

*Свекруха встає, проклинає.*

*Сині ягудки у збаночок,*

*А зиліпушки в чиріпочок.*

*Сині ягудки живитися,*

*А зиліпушки давитися.*

*Ой ти, матюку, тай живися,*

*А ти, свекрухо, тай давися [111: 41].*

Як бачимо, головна героїня пісні – невістка чітко визначає свої пріоритети, підтверджуючи любов до батька і матері, збираючи для

них сині ягоди і не дуже добре ставлення до батьків чоловіка – для них зелені ягоди.

У ягідній пісні із Любомльщини також звучить тема стиглих і зелених ягідок та очікування милого:

*Суди, Боже, до неділеньки,  
То я піду по ягідки,  
Буду чорниченьки брати,  
Миленького виглядати.  
Яка спіла, то в дзбаночок,  
Зеленуху – в черепочок... [166].*

У зв'язку з тим, що записаний лише фрагмент пісні, важко визначити основні мотиви – родинні чи шлюбні. Можливо мова йде про дівчину, яка виглядає милого. А можливо про молоду жінку з не дуже щасливою долею, адже, судячи з попередніх текстів, зелені ягоди в черепочку завжди призначались саме для свекрухи.

Наступну групу ягідних пісень з родинно-побутовими мотивами складають тексти, де невістка збирає ягоди і не знає, кому їх нести. У пісні із с. Серники свекор ягоди не приймає, бо кислі:

*Ой, я в бору ягід беру  
Да й не знаю ж, кому несу.  
Занесла б я до свікорка –  
Свікор ягід не приймає:  
Кісли ягідоньки ж, кісли,  
Мні ж невістка ж не пудмисли [32].*

У ягідній пісні із смт. Стара Виживка ще більш яскраво показано ставлення до невістки, яку не чекають вдома:

*Я ягодоньки биру, да й ни відаю кому.  
Занисла б я до батенька,  
Да ни знаю, де хатонька.  
Занисла б я до свекорка,  
А свекорко, ни батенько.  
– Нивістко, невістко, яки твої ягодойки кислі,  
Шоб ни вийшла, ни принесла.*

*Чорна хмара виступає,  
Дрібний дощик викрапає,  
А нашої невісточки немає.  
Нима тучи, нима грому, ни злого чоловіка,  
Я до грому помолюся, в чоловіка попрошуся... (Інформантка  
призабула текст пісні) [111: 40].*

У с. Гута подібна ягідна пісня починається зверненням до зозульки, як у петрівках. А драма родинних стосунків розкривається ще більш яскраво: свекруха з донькою і синами обіцяють побити невістку коцюбою і «велочками»:

*Ой ти, зозуленько, раба краса  
Виведе мене з того ліса.  
Ти полетиши, кукаючи,  
А я за тобою гукаючи,  
Сині ягоди збираючи.  
Сині ягоди для матюнки,  
А зилинушки для свекрушки.  
Хочу матюнку пудживити,  
А свикруху удавити,  
Бо хвалилася поубити.  
Бо хвалилася коцюбою,  
Ще й не сама, а й удвох з дочкою.  
Бо хвалилася велочками,  
Ще й не сама, а з синочками.*

В окремих селах Камінь-Каширщини і Старовижівщини ягідна пісня про солодкі і кислі ягоди мала трішки інший зміст. Вона стосувалася дівчат і була розважальною. Марія Тустановська із с. Великий Обзир призабула її зміст і пам'ятає тільки основний сюжет: «Тико казали: «Беріться, ягудке, котори солодке, а которі гірки, то коло меї дівки». Тико солодкі брали ягоди. Ну, котори солодке. А котори гірки, то коло меї дівки. Ото тільки таке було. То посміються, посміються там у гурті. Тож гуртом ходели, що ж віте думаєте. То ж ліс». У с. Стара Гута пісня записана ще 1936 року і

співали її так:

*Ой збирайтеся, ягудки,  
Й а которіє солодки.  
А которії... гирки,  
То для нашої Хведирки.  
Зоставайтеся з квітками –  
Взавтра прийдемо з дитками [29: 32].*

У лісі співали й пісні-балади, якими, за твердженням дослідників, супроводжувалися усі види весняно-літніх і осінніх господарських робіт. Іноді в перших рядках баладних пісень, які виконувалися «за ягодами», був чітко окреслений цей вид праці: «Породела мене мати, ягудке беручи», «Беру ягоди, аж мні ручийки болять», «В неділеньку рано пішли дівки по ягудки» тощо. Л. Семенюк зафіксувала такі баладні сюжети, що побутували у функції ягідних: «Чоловік убиває дружину, повіривши материним підступним обмовам невістки», «Розлучені закохані похворіли і померли», «Дівчина приносить парубкові його позашлюбну дитину і погрожує кинути в покіс» [153: 230] та інші.

Подамо лише два тексти пісень, записаних в експедиціях. У с. Великі Озера Агафія Новоселицька заспівала фрагмент «Пойду я в лес по маліни»:

*Пойду в лес по маліни,  
Я там маліни не найшла.  
Найшла я там хрест да могілу,  
Котора травною заросла:  
– Мамаша, ти спіш да й не чуєш,  
Як дочка ридає твоя.  
Мамаша в могилі плечає:  
– Не плач ти, сиротка моя.  
Возьмут тебе люди чужіє  
І будуть щітать, як своя.  
– Ох нащо мнє люди чужіє,  
Як родної мамкі нема...*

Баладна пісня, наспівана Агрипиною Власюк із с. Вітковичі розповідає про долю матері. Подібні пісні дослідники фіксували і в інших районах Полісся [105: 152], але в цьому тексті чітко звучать сучасні мотиви «матеріальних» стосунків між дітьми і батьками: «даю грошей на машину», «половину хати»:

*У леси дуб розвивса  
Доти син був добрий, поки не вженився.  
А як оженився, став з жінкою жити,  
Перестав же син до матері ходити.  
Єхав син машиною, мати стояла в двори  
Він сказав добрий день мати не дказала.  
Ой чого ж ти, мамо, така горда стала,  
Я сказав добридень ти не відказала.  
Отого я, сину, така горда стала,  
За дробними слізьми тебе не впізнала.  
То йди, мамо, до дочки, в неї будеш жити,  
Будеш в неї жити, будеш їй робити.  
Пошла мати до дочки, стала у куточку,  
Доню, моя доню, випери сорочку.  
Ой не буду прати, нема де сушити,  
Лучче йди до сина, в його будеш жити.  
Пошла мати до сина, стала на помості,  
А невістка каже, нашо такі гості.  
Не прийшла я, дітки, та й до вас же жити,  
Я прийшла до вас же добро поделити.  
Тобі даю, сину, грошей на машину,  
Як буду вмирати зробиш домовину.  
А тобі, доню, половину хати,  
Може ти заплачеш, як буду вмирати.  
Ой у полі, в полі, ростуть бєли квети,  
Той матери добре, в котрой добри діти.*

Крім вищеназваних, у лісі співали різноманітних пісень, як кажуть респондентки, колишніх, народних: «*Колишніє песні*. «*Ой*

*пойду я понад лугом / Чи не оре милий плугом»» (с. Рудня-Жеревці). «Народні, особливо народні пісні співали» (с. Червона Волока); Співали «частушки»: «О! Частушки співали, то всей ліс був».*

У селах Малинської і Костопільської ТГ у повоєнні роки в лісі співали навіть «»:

- *«А то вже після стали, як більшими, то вже бендеровські тие пісні. Співали. О! Бендеровські пісні тие. Співали. Він упав, як він буде лежати. Ото якось так гарно. То й по радіви ці співають, бендеровські. Теї, шо колесь ми співали. То я своїм кажу, то сеї я чула, як співали. Але не попереймала, бо ше була мала» (с. Бронне);*
- *«Бандеровські пісні. «У нашом садочку пшениченька яра». Співали ці. Вона то гарна пісня. Після війни, то ж це було таке, саматоха така у нас стала, така после війни. Тут же таке, одне другого вбивало, як була саматоха. В нас ходили колись всякіє бандеровци. Я ще пам'ятаю, то була ще ж мала, да й ходила з матерою» (с. Яполоть).*

Збирання ягід і тепер залишається одним із важливих жіночих занять влітку. Але ягідні пісні зникли з поліського побуту і їх уже не співають у лісі, хіба тихенько, про себе. На думку людей старшого віку, колись, хоч і тяжко жилось, але було веселіше – всюди співали. А сьогодні люди живуть у достатку, але стали невеселі, перестали співати і в селі, і на полі, і в лісі:

- *«А ми колесь день і нич робели... Але було добре, висело... Та походимося, да виспівуємо... То тепер так добре живуть люде. Але таке, таяк нема людеи» (с. Троянівка);*
- *«О-о-о! В нас по-пуд хатами ек то спували! Тепер, ну хто заспуває, то то, кажуть, п'єний, чи там п'єна. А то, по-пуд хатами таке пісні... Погано було жети, но весели люде буле» (с. Видерта);*
- *«Да. Колись обче спєвали, то зара, то не спєвают уже» (с. Возлякове).*
- *«А тепер як беруть, дитено, ягоди, до мовчать. Кажє, не*

- говоріте, бо каже, ягоди зара прийдуть, да виберуть»*  
(с. Оленине);
- *«Зараз ні. Зараз тільки суто беруть і беруть»* (с. Бистричі);
  - *«То тепер не чутно, щоб хто співав де... Тепер нема того»*  
(с. Хотин);
  - *«Просто, як згадаєш зара. Зараз уже як заспіває хтось, то кажуть, о, вже напився, вже співає. Ну так, в дійсності так кажуть. О! Вже напився, співає»* (с. Ставок).

Зібрану нами інформацію підтверджують й інші дослідники: *«В ягодах колись ни боялись спивати, а тепер ни хочуть і ни вміють»* [153: 230].

Респонденти старшого віку радіють з того, що старі пісні повертаються, хоч і по телевізору: *«Тепер, я чую, вже обертаються теї пісні, коleshніі. По телевізори»* (с. Видерта). Пісні, які колись співали в лісі, беруть до своїх репертуарів численні фольклорно-етнографічні колективи, створені при закладах освіти і культури Камінь-Каширського, Ковельського районів, міст Ковеля та Луцька. Одним із перших колективів, який відтворив «ягідний обряд», був фольклорно-етнографічний ансамбль «Родина» Луцького державного училища культури (тепер – Волинського державного училища культури і мистецтв ім. І. Стравінського), створений 1993 року (керівники Ірина Хмільєвська та Світлана Ілюшик). «Ягідні пісні» є у репертуарі ковельського народного аматорського фольклорного гурту «Намисто». Їх співають учасники багатьох сільських колективів: с. Річиця і Замшани, Кримне та ін. [166]. За матеріалами Камінь-Каширщини Марією, Ігорем та Оленою Лукашевичами створений фільм «Ягідні пісні» [31].

Отож, пісні, які співали під час збирання ягід, можна віднести до так званих трудових пісень (цикл «літо»), які виконувалися під час різноманітних господарських робіт. Суто ягідними піснями можна назвати ті, в яких розповідається про працю жінок-ягідниць. Іншу групу складають ліричні і сімейно-побутові пісні. Окремо слід назвати пісні-петрівки, які масово співалися «за ягодами», так як ягідний сезон



припадав якраз на Петрівку. Всі пісні, що виконували в ягодах, співали під час збирання ягід, під час відпочинку, в дорозі. Тенденція поступового відмирання традиції співу за ягодами почалася з колгоспних часів, коли жінкам забороняли ходити до лісу. Не слід забувати й про загальну тенденцію витіснення співу із сільського побуту. Сьогодні ягідні пісні виконуються фольклорно-етнографічними гуртами.



*Експедиція Шацьк-2008. На святі Івана Купала у с. Піща  
(із Тетяною Ковальчук, родина якої приймала учасників експедиції)*



*Пам'ятник чорниці, с. Гукливий на Закарпатті*

## Розділ 7

# Ягідний туризм як інноваційний вид туристичної діяльності

Останні десятиліття ознаменовані значним туристичним бумом, швидким розвитком культурного, зеленого / екологічного туризму у світі, у т. ч. й в Україні. З року в рік зростає кількість зелених садиб, особливо в Карпатах, на Поліссі, на Поділлі та ін., а також так званих «культурних туристів», які подорожують з метою пізнання нового. Ресурсна база зеленого, екологічного і культурного туризму досить велика. Важливу роль тут займають подієві ресурси, ландшафтні і садово-паркові. Значне місце в системі зеленого і культурного туризму належить об'єктам нематеріальної культурної спадщини. З одного боку, зелений туризм – це зелені садиби, оформлені відповідно до етнокультурних традицій того чи іншого регіону України, а з іншого – ознайомлення з традиційними заняттями, кухнею та ін. Тому так звані «лісові», «водні» ресурси відіграють значну роль в сучасній туристично-рекреаційній діяльності і туристичні дестинації, які мають такі природні ресурси, є досить популярними в різних країнах світу.

Важливе місце у туристичній діяльності можуть зайняти і етнокультурні особливості збирання ягід. З одного боку такі форми туризму спрямовані на ознайомлення з культурними надбаннями певного регіону, що сприяє збереженню етнокультурного середовища. З іншого боку такий туризм сприяє формуванню розуміння раціонального використання природних ресурсів та їх збереження.

В останні роки все більшого розвитку набувають різні форми активного відпочинку, серед яких і поїздки з метою збирання ягід, які вже отримали назву «ягідних сафарі». Життя у містах забирає багато життєвих сил, а збиральництво сприяє єднанню з природою, нагромадженню позитивної енергетики і відновленню. Все більше

мешканців різних регіонів України, у т. ч. й Полісся, створюють зелені садиби, які стають не просто центрами єднання з природою, а й осередками ознайомлення з місцевими етнокультурними традиціями.

Сьогодні окремі дослідники виділяють «ягідний» туризм як окремий, сучасний різновид туризму. За визначенням М. Кляпа та Ф. Шандора, мета ягідного туризму – відвідування місць поширення диких ягід, пошук, споживання та їх купівлю безпосередньо в регіоні, де вони ростуть. Процес збирання ягід – прекрасний відпочинок і чудово проведений час у спілкуванні з природою. Це вид фітнесу в ході якого туризм має можливість насолоджуватися навколишніми краєвидами. Найбільш популярні маршрути ягідного туризму розроблені в Канаді, Фінляндії, Швеції та Україні [110].

«Чорничні» тури організовує Поліський заповідник. Тури включають пішу екскурсію по заповіднику в ході якої туристи мають можливість збирати і частуватися ягодами чорниці. Позитивні відгуки учасників туру – це надія на перспективність такого виду туризму [229].

Подібні туристичні мандрівки влаштовуються і в інших регіонах. Вісім екіпажів зібрала автомобільна подорож «На чорниці до заплави Десни в Міжріччі», організована «Клубом мандрівників НавколоUA» у липні 2020 і червні 2021 року з метою збирання та дегустації лісових ягід, отримання незвичайних вражень [175].

Ягідні тури популяризують і власники зелених садиб у Карпатах. Там вважають, що збирання ягід та грибів може скласти конкуренцію дайвінгу в Таїланді або серфінгу на Каліфорнійському узбережжі, оскільки цей вид активного відпочинку не настільки пов'язаний з ризиком для життя і здоров'я, але, тим не менше, дозволяє отримати свою частку адреналіну. Для туристів пропонують мандрівки лісовими стежками, вивчення зовнішніх ознак і властивостей ягід та їх збирання. Це сприяє не тільки єднанню з природою, подоланню накопиченої втоми і відновленню життєвих сил, але й підвищенню інтелектуального рівня, причому досить незвичним способом. Збирання ягід і грибів – це ще й свого роду змагання, яке особливо

імпонує азартним людям [202]. Зважаючи на шалений ритм життя у сучасному місті, «ягідні сафари» мають перспективи для розвитку.

Туроператор «Бомба-тур» організовує поїздки за ягодами тривалістю на три та п'ять днів. Основним гаслом рекламного оголошення є слова: «В горах дозріває чорниця!». Мотивація для такої поїздки: «Збиральництво допомагає досягти єднання з природою, відчуті її приємну енергетику, позбутися накопиченої втоми» [241]. Ягідно-грибні тури пропонує туристична агенція «ЯК–Карпати» [194]. Триденний «Релакс-тур на Драгобаті», розроблений агенцією «Чарівний світ подорожі», поміж-інших розваг пропонує і збирання чорниць та грибів [250]. Походи за карпатською чорницею в останні роки набрали значного поширення. Їх пропонують різні агенції, з різною програмою і тривалістю. Наприклад, тур «На Боржаву по вітаміни:). Похід за карпатською чорницею» [215]. Для міських жителів такий вид релаксу буде цікавим, адже відбувається повна зміна видів діяльності в результаті чого людина «перемикається» з буденного ритму життя, отримує можливість пізнання нового.

Долучаються до розробки «ягідних» турів і в інших регіонах України, зокрема власники фермерських господарств, які спеціалізуються на вирощуванні різноманітних ягід. Серед таких – ферма «Ягідний Дар» на Дніпропетровщині, де створений Парк сімейного відпочинку «Ягідна країна» («BerryLand»). 2015 року на базі ферми запущений освітньо-розважальний проєкт «BerryLand» для дітей, що включає інтерактивні дитячі екскурсії. Із 2017 року фермерське господарство розширило коло діяльності у напрямку сімейного екотуризму. Перебування в Парку включає частування ягодами та стравами з ними: пирогами, компотами, лимонадами, коктейлями, смузі, морозивом та ін. [251].

Зелений туризм, що передбачає участь у виробничих процесах, розвивають і в ягідному кооперативі на Львівщині, де вирощують малину, полуницю та ожину [245]. Популярними є поїздки на ферми, де вирощують лохину («Ягідний тур з сиром та зброєю»), де пропонують скуштувати і придбати самі ягоди, вино, джем, пастилу,

чай з лохини [253]. Популярність таких турів особливо зростає в останні роки, у зв'язку з поширенням COVID та численних карантинних обмежень. Про плани розвивати ягідний туризм повідомляють й інші ягідні господарства України. Вони прагнуть шукати нові види атракцій, щоб зацікавити туристів у таких подорожах.

Тури, складовою яких є збирання ягід, пропонують туристам і в Фінляндії, яка надзвичайно багата дикорослими ягодами і де їх збирання не обмежується державою. У місті Суомуссалмі щороку проводиться своєрідний чемпіонат зі збирання ягід. Всім учасникам видають номери і ємності для ягід та відвозять до лісу. На збирання дикоросів учасники мають всього одну годину, після чого їхні кошики зважують, визначаючи переможців, які отримують призи [110]. Така форма проведення туру вихідного дня (і не тільки) може бути застосована і в сімейному відпочинку.

Білоруські туроператори організують поїздки на Ольманські болота, де пропонують ще й збір журавлини. Окрім того, тут можна здійснити прогулянку екологічною стежкою, для чого спеціально влаштовано дерев'яний настил довжиною 1,3 км. Гіди розповідають легенду про хрест на Великому Засоминому озері після встановлення якого тут ніхто не тонував; про те, що колись ці землі були мисливськими угіддями Радзивиллів, які суворо забороняли тут будь-яку господарську діяльність, окрім шляхетських полювань. Під час екскурсії можна піднятися на військову вишку (у 1960–1990 рр. тут був військовий полігон) висотою 55 метрів і подивитись панораму боліт з висоти 16-поверхового будинку на що відважуються не всі. Для інших учасників туру в болоті є 6-метрові вишки. З інших розваг – поїздка на радянській машині-всюдиході ГАЗ-69, яку тут називають «козлик»; сплав на байдарках або плотах по притоках Прип'яті, яку тут називають «Поліською Амазонкою», Горині, Ствиги і Льви. А восени запрошують на тематичний «Фестиваль журавлини» [195; 221].

Завдяки фестивалю «Журавлі і журавлина Мієрського краю» популярним серед туристів є болотний заказник «Єльня». Тут за сезон

збирають тонни брусниць, лохин і журавлини, а під час міграції на болотах майже на місяць зупиняються тисячі журавлів. Спеціально для туристів, які приїждять сюди з травня по вересень, тут влаштована екологічна стежка «Озеравки» довжиною 1,5 км. 2017 року в Єльні відкрився ще один туристичний маршрут – «Природа рідного краю» [188].

Лісові ягоди можуть стати складовою гастрономічного туризму. Сьогодні достатньо розвинутим є так званий міський гастрономічний туризм, що передбачає відвідання закладів, де готують страви національної кухні або ж екскурсії на підприємства, де їх виготовляють. У зв'язку з розвитком зеленого туризму набуває поширення і сільський гастрономічний туризм. В одному випадку до нього відносять лише споживання страв або приготування / участь в приготуванні і споживання; в іншому – заготівлю продуктів, наприклад, збирання ягід, грибів і приготування з них страв відповідно до традицій кухні того чи іншого регіону чи країни [200].

У Шотландії, наприклад, туристам пропонують національний десерт кранахан (Cranachan), що готується на основі збитих вершків, до яких додають обсмажені вівсяні пластівці, мед, віскі і лісові ягоди. Цікава форма подачі цього десерту – до столу його подають у «розібраному» вигляді і кожен відвідувач може змішувати інгредієнти за своїм бажанням і смаком [174].

Значний розвиток ягідний туризм отримав у США і Канаді, де є великі запаси дикорослих ягід, окремі з яких є символами штатів і міст. Наприклад, лохина є символом штату Нью-Джерсі. А символом штату Міннесота є маффін з лохиною. Садова лохина – національний символ Канади. Її пропонують у свіжому вигляді, або ж готують з неї джеми, варення, желе. Популярний тут ягідний пиріг «Саскатун» (Saskatoon Berry Pie), який начиняють ягодами дикої лохини – саскатуна (саскатонами). Це традиційний продукт провінції Саскачеван, сезонна страва, якою можна поласувати з серпня по жовтень. Найбільше таких пирогів випікають у провінції Саскачеван, але їх готують і в інших регіонах Канади, зокрема, в пекарнях Едмонтонна. Характерний для

Канади і мармелад та морозиво із ягід черемхи. Туристів, які вирушають у Нову Шотландію, що вважається чорничною столицею Канади, запрошують відвідати популярний ресторан «Галіфакс», щоб скуштувати страви із місцевої чорниці [173].

Національною особливістю фінської кухні є широке використання лісових ягід у поєднанні з м'ясом, у т. ч. з дичиною, рибою, молочними продуктами, що створює незвичайні смакові комбінації. Найбільш вживаними тут є брусниця і журавлина (мочені, варення або желе), які активно використовуються в якості соусу або гарніру для страв. Під час подорожі по Фінляндії варто спробувати смаженого окуня з ягідним соусом, слабосоленого лосося в чорничному маринаді. Із моченою брусницею подають і одну з традиційних фінських страв – круп'яні ковбаски (з рисової й перлової крупи). Брусничне варення додають до кров'яної ковбаси і до «гарячого горщика» із свинини, яловичини та баранини. Традиційною стравою Лапландії є м'який сир «лейпяюусто», який зазвичай подають із ягодами морошки. До делікатесів відносять і суп з оленячих кісток із ягодами ялівцю.

Ягоди і страви з них є популярними десертами у Фінляндії. З початком ягідного сезону повсюди пропонують традиційні фінські десерти із ягодами. Їх продають вуличні торговці, магазини, пропонують у ресторанах. Гордість фінських господинь – пироги, щедро прикрашені ягідним асорті. У випічку тут додають журавлину, малину, брусницю, морошку. Гастрономічний літній фаворит Гельсінки – пироги та тістечка із брусницею. Більшість кафе міста пропонують відвідувачам різноманітні ягідні страви. Одним з найсмачніших видів випічки у Фінляндії є чорничний пиріг «мустіккапйракка», який також готують у період досягання цих ягід. З перетертою малиною або малиновим джемом готують і знамените фінське тістечко Рунеберга яке, нібито, винайшла дружина відомого поета, автора слів гімну Фінляндії Йохана Людвіга Рунеберга. Крім пирогів ягоди можна знайти в рецептах желе, рулетів, салатів, мармеладу, пудингів. Фіни готують ягідний пудинг «віспіпууро»



(«бруснична кашка») для якого ягоди, здебільшого брусниці, варять, збивають і додають цукор та манну крупу. Традиційними є ягідний суп, млинці з лісовими ягодами. Якщо брусниця і чорниця – переважно літній делікатес, то страви із журавлиною і морошкою ресторани Фінляндії пропонують туристам упродовж року. Гастрономічною родзинкою Фінляндії є ягідні лікери: брусничний, журавлинний, обліпиховий та ін. Особливо цінуються лікери із морошки із Північної Фінляндії – ягоди, багаті природним ароматом і корисною для здоров'я, яка вважається тут особливим делікатесом.

Ягідні і фруктові киселі або желе є улюбленими десертами шведів. Норвежці традиційно готують різноманітні кекси, запіканки і пироги з начинкою із ягід і фруктів. Улюбленою ягодою Норвегії є морошка. Варенням із цих ягід поливають святковий рисовий крем. Туристам у Норвегії пропонують м'ясні страви (стейк, шніцель, смажені свинячі реберця) із ягідними соусами. Національним делікатесом є м'ясні трюфелі в журавлинному желе, філе оленини з ягідними соусами (із ялівцю та ін.). З ягодами готують різноманітні кекси, запіканки, пироги. Туристам запропонують традиційний норвежський вафельний ріжок, який наповнюють ягодами, збитими вершками і горіхами. Окрім того, під час гастрономічних турів до Норвегії, туристи можуть взяти участь у приготуванні традиційних страв [209].

Вміло комбінують м'ясо і рибу з ягодами у національній кухні Швеції. Шведи практично не використовують жодних спецій, вдало замінюючи їх ягідними соусами, насамперед брусничними. Брусничним джемом приправляють найрізноманітніші страви (котлети, кров'яні ковбаски, каші, млинці), щоб збагатити їх смакові якості. Брусничним варенням намазують хліб і національні хрусткі коржі «knäckebröd». На десерт подають ласощі зі свіжих і приготованих ягід. Основним компонентом шведських десертів є чорниця, брусниця. З ягід готують суфле, пироги, тістечка, джеми і конфітюри. Національним десертом є торт «Принцеса», коржі якого перемазують варенням, часто малиновим. З ягід готують соки, на їх

основі виготовляють популярні лікери, віскі, горілка, грог, пунш і настоянки [237].

Лісові ягоди (брусниця, чорниця, журавлина) – неодмінна складова традиційної литовської кухні для якої характерні вишукані страви з м'яса та ін. з ягідними підливками, начинками. Караїмські пиріжки «кібінай», що увійшли і до литовської національної кухні, готують не тільки з м'ясом, але й з ягодами, варенням чи джемом. Ягодами начиняють вареники і дріжджові млинці. Дуже популярні у литовців лінові вареники, зроблені у вигляді півмісяця і политі чорничним пюре. Із свіжими ягодами чи варенням подають смажений домашній сир. Однією з найпопулярніших страв Литви є сирний пиріг, що подається із свіжими ягодами і джемом. Із брусничним соусом готують «кугель» – пудинг із запеченої картоплі, іноді з м'ясом. Дотепер практично в кожній родині і закладі громадського харчування пропонують ягідне вино [236].

Основним японським десертом є рисові пиріжки «моті» для начинки яких використовують і різноманітні ягоди. Лісові ягоди є основою традиційного англійського десерту – ягідно-яблучного крамблу із мюслями [244].

Страви із ягодами характерні й для інших народів, тому вони стають неодмінною складовою не тільки гастрономічного, а й загалом культурного і рекреаційного туризму. Різноманітні лісові ягоди є брендами закладів харчування, як, наприклад, «Чорничне кафе» у м. Луцьку, с. Світязь та ін.

Гастрономічний туризм активно розвивається і в Україні. 2020 року стартував міжнародний проєкт «Культурна спадщина кухні – просування кулінарних традицій через професіоналізацію гастрономічної пропозиції Любліна і Рівного», який реалізує Управління з питань стратегічного розвитку та інвестицій виконавчого комітету Рівненської міської ради та ГО «Агенція сталого розвитку міста» спільно з Урядом міста Люблін. Проєкт здійснюється за фінансової підтримки Європейського Союзу в рамках програми транскордонної співпраці «Польща-Білорусь-Україна 2014–2020» і

розрахований на 18 місяців – з 1 лютого 2020 року по 31 липня 2021 року. Загальний бюджет проєкту склав 65828,00 €, співфінансування з ЄІС 59225,45 €. В рамках проєкту ГО «Агенція сталого розвитку міста» провела серію експедицій до Дубровицького і Рокитнівського районів з метою вивчення кулінарних традицій Рівненщини і збереження нематеріальної культурної спадщини [208; 239].

Гастрономічною родзинкою Закарпаття є «палачінта» – тонкий млинець з начинкою із бринзи і ягідного повидла. Вважають, що традицію його приготування принесли захожі римляни на початку нової ери. У м. Мукачево проводиться «млинцевий» фестиваль «Ужгородська палачінта» [192].

На Чернігівщині туристам запропонують унікальний пиріг з калиною, традиція виготовлення якого сьогодні активно відроджується. Зберегла рецепт уродженка села Виблі (нині мешканка села Кіпті) Куликівської ТГ Чернігівського району. Він включений проєкту «Гастроспадщина України: традиції гостинності та культура приготування страв», започаткованого Українським центром культурних досліджень. Центр формує ексклюзивний туристичний продукт «Гастрономічна Україна», який націлений на залучення іноземних туристів в Україну [248].

Значного розвитку в останнє десятиліття набрав так званий подієвий туризм, який має великі перспективи розвитку, у т. ч. і в Україні. Сюди можна віднести музичні, театральні, розважальні події. Окремі сільські територіальні громади намагаючись вирішити питання розвитку зеленого і культурного туризму на рівні своїх громад, влаштовують свята і фестивалі.

Свято чорниці із 2009 року проходить у м. Олевську на Житомирщині. Згодом воно об'єдналося із Фестивалем вуличної музики під назвою «Week-end в Олевську». З 2019 року у рамках свята влаштовують ярмарок «Чорнична смакота». Майстрині з різних населених пунктів громади готують багато страв із використанням чорниць – узвари, киселі, желе, пироги, вареники, млинці, торти, кекси, тістечка та ін. [186; 210].



*Емблема фестивалю "Верховинська яфина"*

Перший в Україні ягідний фестиваль започаткований 2010 року у с. Гукливий Воловецького району на Закарпатті (тепер – Воловецька ТГ Мукачівського р-ну). Біля села, на полонинах гори Великий Верх, знаходиться одні з найбільших в Україні плантації чорниці. Село Гукливий називають «столицею чорниці», тому тут влаштовують фестиваль «Верховинська яфина». Гостям пропонують не тільки свіжі ягоди

чорниці, а й різноманітні страви з неї: вареники, приготовлені на парі; млинці, гомбовці, тістечка, а також компот з яфин, чай з листя чорниць та міцну чорничну паленку «яфинівку». Тут організують і «чорничні розваги». Своєрідним девізом фестивалю можна назвати слова «Забезпечимо щирю усмішку і фіолетові губи» [189].

2010 року, у рамках проведення першого фестивалю «Верховинська яфина», у с. Гукливий встановили бронзовий пам'ятник чорниці. Це чорнична гілка з листками і ягідкою, що має розмір величезного яблука. Пам'ятник чорниці створив ужгородський скульптор Михайло Колодко [223]. Планувалося, що кожного наступного фестивалю додаватиметься ще по одній ягоді. Пам'ятник у селі Гукливному – не єдиний постамент чорниці. Найбільша у світі статуя цієї ягоди знаходиться в Оксфорді, Нова Шотландія. Це місто відоме як столиця дикої чорниці Канади. У пік сезону тут переробляється до трьох мільйонів фунтів (фунт – 400 гр.) ягід на день [182].

Ініціативу села Гукливого щодо проведення ягідного фестивалю підхопили і мешканці Дубівської територіальної громади Тячівського району Закарпаття. 2021 року на День Незалежності тут вперше пройшов гастрономічний фестиваль «Яфина-фест». На святі

влаштували дегустаційну зону, де підприємці, які працюють у харчовій промисловості, умілі газдині, кондитери, сироварі представили смаколики, до складу яких входить яфіна (чорниця). Цей інгредієнт – обов’язкова складова страв, оскільки метою фестивалю є популяризація туристичного потенціалу та гастрономічних родзинок краю. Гостей свята пригощали десертами, канапками, наливкою, солодкими напоями, навіть піцою з яфиною та іншими наїдками. А кондитерська «Солодка мрія» приготувала найбільший солодкий символ свята – торт із чорницею [242].

Всеукраїнський ягідний фестиваль «Брусвяна-Україна» проходить у селі Костівці Брусилівського району на Житомирщині. В рамках фестивалю проводиться «Міжнародний ягідний бізнес-форум». Гостей знайомлять із використанням ягід у



*Пам'ятник чорниці, Канада*

харчуванні; влаштовують майстер-класи із виготовлення ягідного шейку; проводять і ягідні дегустації під час яких обирають найсмачніший сорт лохини [217].

2021 року на базі фермерського господарства «Беррі Прикарпаття» у с. Чукалівка Івано-Франківської громади пройшов перший сімейний ягідний фестиваль «ZAHID BERRY FEST». Серед організаторів заходу ГС «Інноваційне фермерство та кооперація» та асоціація «Ягідництво України» у синергії з IV Національним конгресом «Ягідництво та кооперація–2021». На фестивалі встановили

два національні рекорди, внесені до «Книги рекордів України» у категорії «Кулінарія, розміри»: спекли найдовший відкритий пиріг із ягід – 2167 см і виклали найбільшу карту України із чорниць і суниць – 150 см у довжину і 97 см у ширину. Особливо слід відмітити те, що фестиваль позиціонується як сімейний, тобто пропонуються розваги для учасників різного віку [218].

Журавлина є брендом обласного фольклорно-етнографічного фестивалю «Журавлина», що з 2016 року проводиться у с. Бродниця Заріченської ТГ на Рівненщині. Основна мета фестивалю – відродження, збереження та популяризація нематеріальної культурної спадщини регіону; залучення інвестицій і розвиток туризму. Час проведення фестивалю – жовтень, тому журавлина є не тільки основним символом свята, а й головним продуктом, представленим на ньому [246].

Окремі територіальні громади долучаються до транскордонних фестивальних заходів. Із 2018 року мешканці прикордонних сіл Рівненщини беруть участь у Міжнародному «Фестивалі журавлини», що проходить у с. Ольмани Столинського району Брестської області Білорусі, який проводиться напередодні сезону збирання цієї ягоди. Ольманські болота – великий водно-болотний комплекс, розділений державним кордоном. Ягоди журавлини тут збирають і білоруси, і українці, які користуються спрощеними умовами переходу кордону у період збирання цих ягід. Основна мета фестивалю – це глобальна проблема збереження цієї унікальної лісоболотної системи. У зв'язку з тим, що на болотах часто виникають пожежі, на фестивалі проводили просвітницьку роботу, основним гаслом якої були слова: «Болота потрібно захищати». Завдяки участі українців фестиваль отримав статус міжнародного і проводився в рамках реалізації проекту «Створення умов для спільного управління та сталого використання природних ресурсів Рамсарського транскордонного угіддя «Ольмани-Переброди», що є частиною Програми територіального співробітництва країн східного партнерства «Білорусь-Україна», який фінансується Європейським союзом. Цей проєкт, спрямований на

збереження унікального природного масиву Ольмани-Переброди.

На фестивалі проводились різноманітні конкурси, серед яких – показ моделей «Кращий костюм болотного царства»; конкурс дитячих малюнків «Подорож по ягоди»; конкурс фотосвітлин «Життя на Ольманських болотах»; конкурс «Краща страва з журавлини» («Лепшая журавлиная страва»). Вшанували і кращих збирачів дикоросів, яких обирали шляхом опитування збирачів ягід та заготівельників. Гостей частували випічкою, морсами, желе, настоянками та іншими стравами, основним інгредієнтом яких є журавлина. Учасники ділились секретами виготовлення косметичних засобів із журавлини, використання її в лікуванні і профілактиці хвороб. У програмі фестивалю – ярмарок-дегустація «Журавлиновий десерт»; виставка пристосувань для збирання ягід і засобів пересування по болотах «За журавлиною всією родиною»; показові виступи рятувальників; зустрічі із досвідченими туристами, які розповідали, як діяти, коли заблуdivся в лісі чи на болоті [212; 220].

Ольманські болота – своєрідний магніт для туристів. Тому міжнародний «Фестиваль журавлини» в Ольманах збирає багато учасників. Туристичні агенції Білоруси пропонують спеціальні тури для участі у фестивалі. Для привернення уваги тур назвали «Міжнародний фестиваль журавлини. Ольманські болота; Поліська Амазонка або Море Геродота» [240].

Ягідні свята влаштовуються і в інших країнах світу. Фестиваль чорниці проводиться в дю Блю в Дольбо-Містасіні (Канада), що вважається світовою столицею чорниці [178]. А навколо озера Сен-Жан у провінції Квебек (Канада) влаштована велосипедна «Доріжка чорниць» [180], що також є туристичною локацією.

У Північній Америці проводяться ще й фестивалі лохини. Загалом у Канаді і США упродовж року відбувається до двадцяти таких фестивалів, де пропонують різноманітні страви із цієї ягоди. Ферма Whitesbog в Пембертоні (штат Нью-Джерсі), де сценаристка Елізабет Уайт працювала над посадкою та вирощуванням лохини, тепер є музеєм. Тут щорічно у червні проходить «Фестиваль лохини».

Символом штату Міннесота є маффін з лохиною. Під час громадянської війни у Північній Америці солдатів рятували від цинги саме цією ягодою.

У Польщі, в кашубському селі Доброгоща відбувається «Фестиваль журавлини». 2021 року його увосьме провела Кашубська асоціація агротуризму «Kościerska Chata». В ході фестивалю проводиться велопробіг «Szlakiem Kaszubskiej Żurawina» («Шляхом кашубської журавлини»), який отримав нагороду Польської туристичної організації. Місцем призначення велопробігу є Зелена школа у місті Сходня та навколишні водно-болотні торф'яні угіддя. Мета велопробігу – популяризація журавлини на озері Доброгощ. Учасники фестивалю мають можливість взяти участь у численних конкурсах, включаючи кулінарні конкурси на кращу страву з журавлини, ігри, кулінарне шоу вживу, художні виступи та концерти, а також скуштувати страви із журавлини, серед яких є журавлиновий суп [182; 183].

Багато фестивалів журавлини проводиться у США. У м. Едавіль штату Масачусетс такий фестиваль, що вважається сімейним святом, організовують щорічно. Гостям фестивалю пропонують скуштувати різноманітні страви з журавлиною. З дітьми можна розважатися на атракціонах, заглянути на ярмарок ремісників штату Масачусетс. Любителям подорожей і яскравих вражень, організатори пропонують екскурсії на поїзді в «країну журавлини» – найбільш поширені регіони, де росте журавлина, а також безліч цікавих історій про цю смачну ягоду [187].

Найбільший у світі триденний Фестиваль журавлини проходить в Уорренсі, штат Вісконсін, США. Містечко, де проживає всього 400 жителів, знаходиться в центрі американського штату, що славиться своєю журавлиною. Фестиваль на честь цієї ягоди виник тут понід 40 років тому. На час свята населення Уорренсу збільшується до 100 тис. осіб. У містечку розгортається сільський ринок, де можна купити журавлину і страви, в яких вона використовується. В рамках фестивалю проходять екскурсії по журавлинових болотах, конкурси,



дегустації, концерти [185].

Численні фестивалі журавлини восени проходять у різних штатах США. У Бандоні, Орегон цьогоріч влаштують 75-й щорічний фестиваль журавлини, що є чи не найстарішим святом на честь цієї ягоди. У першу суботу жовтня 2021 року 42 фестиваль журавлини відбудеться у Стоун-Лейк, штат Вісконсін. 17-й щорічний фестиваль журавлини в Нантакеті (Массачусетс) 2021 року, через проблеми із COVID, буде проводитись не як одна подія, а як серія заходів, присвячених урожайності журавлини. Фестиваль у Міддлборо, Массачусетс відбудеться 9 жовтня 2021 року. У програмі – випічка із журавлини, популярний парад дитячих костюмів, обрання нової місіс Крантоберфест, ігри з журавлиною та ін. У м. Уорем, Массачусетс, під час фестивалю пропонують унікальний сімейний маршрут для пробіжок / прогулянок по журавлинних болотах під час збору врожаю. 9–10 жовтня 2021 року у м. Грейленд, Вашингтон, влаштують Свято збору врожаю журавлини, що передбачає екскурсії по болотах, приготування журавлини тощо. Ряд фестивалів журавлини, які щорічно проходять у США, в останні два роки скасовані у зв'язку з COVID [176; 181; 185].

Особливою формою ягідного туризму є заробітчанські тури у Скандинавські країни для збирання дикорослих ягід. Сезон збирання ягід розпочинається там переважно 29 липня і триває до 15 вересня. Тисячі українців вирушають у Швецію і Фінляндію для збирання саме лісової (не окультуреної) морошки, чорниці і брусниці. Збір ягід у цих країнах – це можливість поєднати заробіток з цікавою подорожжю по декількох країнах Європи. Один із українців, який неодноразово здійснював такі подорожі починаючи з 2014 року, наголосив, що це чудова можливість «побачити світ», адже, щоб дістатися до пункту призначення потрібно відвідати аж п'ять країн та й у самій Швеції багато цікавого і незвичайного [206].

Як бачимо, ягідний туризм уже має тривалу історію і перспективи для розвитку. Можна виокремити кілька організаційних форм ягідного туризму:

– організовані поїздки (турагенціями і самоорганізація) за чорницями, брусницями, журавлиною та ін.;

– ягідний туризм як складова сільського зеленого туризму, що передбачає відпочинок на «зелених» садибах з можливістю збирання ягід створення умов для їх переробки;

– ягідний туризм як складова екологічного туризму – тури по ягідних місцях, наприклад, Ольманські болота, болота в районі Прип'яті, Стоходу та ін., що передбачає ознайомлення з рослинністю, у т. ч. ягодами і їх збирання для споживання переважно на місці;

– ягідний туризм як складова гастрономічного туризму, адже страви із різноманітними ягодами є національними у багатьох країнах;

– ягідний туризм як складова подієвого, культурного туризму – участь у фестивалях чорниці, журавлини, лохини та ін., що відбуваються не тільки в Україні, а й в інших країнах світу;

– як своєрідну форму ягідного туризму можна виокремити поїздки переважно у Швецію та Фінляндію для участі у збиранні лісових ягід, що сприяє ознайомленню із способами природокористування у цих країнах, особливостями збирання і використання ягід тощо.



*Афіша свята «Week-end в Олевському»*

## Післямова

Збирання ягід упродовж багатьох тисячоліть відіграло важливу роль у системі життєзабезпечення мешканців лісових районів України. Про важливість збирання ягід свідчать численні звичаї і обряди, в яких акумульовані народний досвід, світоглядні уявлення, звичаї і обряди, які сягають витокami тих часів, коли наші предки жили в гармонії з природою, вважаючи себе її частиною. Зародившись у давні епохи, вони упродовж віків супроводжували різні етапи збиральницької праці і в тих чи інших формах дожили майже до наших днів.

Основними об'єктами збирання на Поліссі були чорниці, брусниці, малина, лохина, ожина, журавлина, калина, менше значення мали ягоди костяниці, дикої смородини, окремі з яких в різних регіонах Правобережного Полісся мали певні локальні назви.

Зафіксовані численні звичаї, пов'язані з календарним регламентуванням збирання ягід чорниці і журавлини. З'ясовано, що ягідний сезон маркований датами народного обрядового календаря. Християнізація давніх традицій сприяла поширенню вірувань у те, що ягоди дозрівають у певні дні церковного / народного календаря у зв'язку з чим відбулась приуроченість основних термінів їх збирання до певних свят.

Комплексом звичаїв і обрядів супроводжувався початок ягідного сезону. Своєрідним громадським або родинним святом був перший вихід до лісу, що супроводжувався піснями і жартами. Усталеними звичаями починався кожний новий день ягідного сезону: роботу починала найбільш вправна ягідниця; спину підв'язували лінивом (шкірою вужа); просили Божого благословення; звертання до лісу, щоб поділився дарами.

Важливу роль різноманітні замовляння виконували в діях, приурочених до збирання першої в сезоні ягоди / перших ягід. Всі вони

присвячені «новині» – першим ягодам, які, за віруванням жителів Полісся, повинні дати здоров'я всім, хто їх з'їдає.

Першу зібрану в сезоні ягоду найчастіше з'їдали, хоча існували певні локальні особливості: її давали з'їсти малій дитині; клали до кошика. В окремих селах Сарненщини перші зібрані ягоди клали на пеньок як жертву природі; істотам, які населяють ліс (Перейма); для пташечок; померлих.

Ягідним днем у багатьох районах Правобережного Полісся було свято Івана Купала. Купальські ягоди вважалися цілющими і помічними й використовувалися в народній медицині. Подекуди існував звичай освячувати ягоди на Івана Купала і заборона вживати їх до цього дня.

Ліс, як «той» світ, що був за межею «свого» (житло, населений пункт) простору, завжди сприймався з пересторогою, де живуть різні таємничі сили, що становлять потенційну небезпеку для жінок-ягідниць. Це сприяло формуванню певної системи захисту. Склалося кілька груп індивідуальних форм захисту: апотропеї-предмети (хліб, сіль, шкаралупи яєць, корінь хрону, свячене зілля, дубове листя, полинь); апотропейні дії (вмивання, миття рук, споживання хрону, перевертання елементів одягу та ін.); апотропейні заборони (не працювати з нитками на свята); вербальні апотропеї.

Усталені норми поведінки характерні для завершення ягідного дня та ягідного сезону. Абсолютно більша кількість вербальних форм, що промовлялися на початку дня, побудована на зверненні до Бога. Просили здоров'я і сили на ягідний день, допомоги в роботі. Численну групу складають вербальні формули, що промовлялися по завершенні ягідного дня, у яких відображена подяка Господові: за успішне збирання ягід; за добрі ягідники; за силу і здоров'я; за благодать під час перебування в лісі. Звертались з проханням повернути витрачену силу, допомогти щасливо повернутись додому. Реліктові явища давнього світобачення простежуються у подяці міфічній лісовій істоті Деметрі, а також лісові і ягіднику, яким вклонялись і прощалися як з живими істотами, бажаючи доброї ночі.

Збирання ягід, як одне з найдавніших занять, не потребувало великої кількості складних знарядь праці. Єдиним пристосуванням для збирання ягід була гребінка масове поширення якої відбулось лише в останні десятиліття, що негативно позначається на стані ягідників. Це вимагає активного втручання держави і заборони гребінок як знаряддя для збирання ягід. Для збирання ягід використовували різноманітні ємності, які поділяються на дві групи: для збирання ягід і їх транспортування.

Ягоди займали важливе місце в системі традиційного щоденного, святкового та обрядового харчування і народній медицині. Їх вживали свіжими і заготовляли на зиму.

Особливе етнокультурне явище складають пісні, які співалися за ягодами. Дослідники ділять їх на дві групи: власне ягідні пісні та пісні різних жанрів, що співались за ягодами. Респонденти позначають їх як «ягуднек співаєм», «ягуднецю співали, ягуднеї пісні».

Етнокультурні традиції збирання ягід, нагромаджені в різних регіонах України, є основою для формування ягідного туризму як інноваційного виду туристичної діяльності. Традиції ягідного туризму нагромаджені у багатьох країнах, багатих на дикорослі ягоди – Канаді, США, Швеції, Фінляндії та ін. Ягідний туризм в останні роки активно розвивається і в Україні. Організуються спеціальні «чорничні тури», в основі яких ознайомлення із природою певного регіону, збирання і дегустація ягід. Лісові ягоди є основою подієвого (фестивального) туризму (фестиваль журавлини, чорниці та ін.). Значна роль ягід у гастрономічному туризмі. В одних країнах туристам пропонують здебільшого ягідні десерти, а в інших – різноманітні страви з м'яса, риби, сиру, що пропонуються із ягідними соусами та ін.

Багатовікові традиції збирання ягід, в основі яких бережне ставлення до природи – лісу, ягіднику, можуть активно використовуватись у різних формах музейної роботи – експозиційно-виставковій, культурно-освітній, що сприятиме активному вивченню, збереженню і популяризації етнокультурних здобутків, формуванню національної ідентичності.

# Список використаних джерел та літератури

## ДЖЕРЕЛА

### Архів Музею етнографії Волині та Полісся при Волинському національному університеті імені Лесі Українки (Архів МЕВП)

Ф. Польова етнографічна практика Шацьк–2008: Матеріали етнографічної експедиції до Шацького і Любомльського районів Волинської області (липень 2008 р.)

1. Спр. Дмитренко–3. Матеріали, записані у с. Голядин Шцк. Влн. Транскрипт. 47 арк.
2. Спр. Дмитренко–5. Матеріали, записані у с. Столинські Смоляри Лбмл. Влн. Транскрипт. 16 арк.
3. Спр. Дмитренко–6. Матеріали, записані у с. Шцк. Влн. Транскрипт. 28 арк.
4. Спр. Дмитренко–13. Матеріали, записані у с. Омельне Шцк. Влн. Транскрипт. 19 арк.

Ф. Польова етнографічна практика Шацьк–2009: Матеріали етнографічної експедиції до Шцк. Влн. (липень 2009 р.)

5. Спр. Дмитренко–3. Матеріали, записані у с. Грабова Шцк. Влн. Транскрипт. 46 арк.
6. Спр. Дмитренко–5. Матеріали, записані у с. Грабова Шцк. Влн. Транскрипт. 24 арк.
7. Спр. Дмитренко–10. Матеріали, записані у с. Пульмо Шцк. Влн. Транскрипт. 19 арк.
8. Спр. Дмитренко–12. Матеріали, записані у смт. Шацьк Шцк. Влн. Транскрипт. 28 арк.

9. Спр. Дмитренко–13. Матеріали, записані у смт. Шацьк ШЦК. Влн. Транскрипт. 21 арк.

Ф. Польова етнографічна практика Стобихва–2010: Матеріали етнографічної експедиції до К–К Влн. (липень 2010 р.)

10. Спр. Дмитренко–4. Матеріали, записані у с. Стобихва К–К Влн. Транскрипт. 18 арк.

11. Спр. Дмитренко–5. Матеріали, записані у с. Стобихва К–К Влн. Транскрипт. 13 арк.

12. Спр. Дмитренко–9. Матеріали, записані у с. Великий Обзир К–К Влн. Транскрипт. 24 арк.

13. Спр. Дмитренко–10. Матеріали, записані у с. Великий Обзир К–К Влн. Транскрипт. 37 арк.

14. Спр. Дмитренко–13. Матеріали, записані у с. Стобихва К–К Влн. Транскрипт. 12 арк.

15. Спр. Дмитренко–15. Матеріали, записані у с. Великий Обзир К–К Влн. Транскрипт. 23 арк.

16. Спр. Дмитренко–16. Матеріали, записані у с. Великий Обзир К–К Влн. Транскрипт. 28 арк.

17. Спр. Дмитренко–17. Матеріали, записані у с. Піщане К–К Влн. Транскрипт. 14 арк.

18. Спр. Дмитренко–19. Матеріали, записані у с. Стобихва К–К Влн. Транскрипт. 106 арк.

19. Спр. Дмитренко–21. Матеріали, записані у с. Стобихва К–К Влн. Транскрипт. 24 арк.

20. Спр. Дмитренко–23. Матеріали, записані у с. Стобихва К–К Влн. Транскрипт. 1 арк.

21. Спр. Дмитренко–24. Матеріали, записані у с. Стобихва К–К Влн. Транскрипт. 21 арк.

22. Спр. Дмитренко–24. Матеріали, записані у с. Стобихва К–К Влн. Транскрипт. 21 арк.

23. Спр. Будь–5. Матеріали, записані у с. Стобихва К–К Влн. Транскрипт. 12 арк.

24. Спр. Будь–7. Матеріали, записані у с. Стобихва К–К Влн. Транскрипт. 25 арк.

Ф. Польова етнографічна практика Межисить–2011: Матеріали

етнографічної експедиції до Ртн. Влн. (липень 2011 р.)

- 25.Спр. Дмитренко–1. Матеріали, записані у с. Межисить Ртн. Влн. Транскрипт. 2 арк.
- 26.Спр. Дмитренко–2. Матеріали, записані у с. Денисів Ртн. Влн. Транскрипт. 4 арк.
- 27.Спр. Дмитренко–5. Матеріали, записані у с. Денисів Ртн. Влн. Транскрипт. 16 арк.
- 28.Спр. Дмитренко–6. Матеріали, записані у с. Самари Ртн. Влн. Транскрипт. 93 арк.
- 29.Спр. Дмитренко–12. Матеріали, записані у с. Межисить Ртн. Влн. Транскрипт. 97 арк.
- 30.Спр. Дмитренко–13. Матеріали, записані у с. Межисить Ртн. Влн. Транскрипт. 51 арк.
- 31.Спр. Дмитренко–14. Матеріали, записані у с. Межисить Ртн. Влн. Транскрипт. 7 арк.
- 32.Спр. Дмитренко–15. Матеріали, записані у с. Межисить Ртн. Влн. Транскрипт. 17 арк.
- 33.Спр. Дмитренко–16. Матеріали, записані у с. Межисить Ртн. Влн. Транскрипт. 41 арк.
- 34.Спр. Дмитренко–17. Матеріали, записані у с. Межисить Ртн. Влн. Транскрипт. 55 арк.
- 35.Спр. Дмитренко–18. Матеріали, записані у с. Межисить Ртн. Влн. Транскрипт. 61 арк.
- 36.Спр. Дмитренко–19. Матеріали, записані у с. Межисить Ртн. Влн. Транскрипт. 62 арк.

Ф. Польова етнографічна практика Шацьк–2013: Матеріали етнографічної експедиції до Шцк. Влн. (червень 2013 р.)

- 37.Спр. Дмитренко–1. Матеріали, записані у с. Світязь Шцк. Влн. Транскрипт. 56 арк.
- 38.Спр. Дмитренко–2. Матеріали, записані у с. Світязь Шцк. Влн. Транскрипт. 38 арк.
- 39.Спр. Дмитренко–3. Матеріали, записані у с. Світязь Шцк. Влн. Транскрипт. 13 арк.
- 40.Спр. Дмитренко–4. Матеріали, записані у с. Підманево Шцк. Влн. Транскрипт. 47 арк.



- 41.Спр. Дмитренко–5. Матеріали, записані у с. Підманево ШЦк. Влн. Транскрипт. 12 арк.
- 42.Спр. Дмитренко–8. Матеріали, записані у с. Пульмо ШЦк. Влн. Транскрипт. 80 рк.
- 43.Спр. Дмитренко–11. Матеріали, записані у с. Світязь ШЦк. Влн. Транскрипт. 43 арк.
- 44.Спр. Дмитренко–12. Матеріали, записані у с. Самійличі ШЦк. Влн. Транскрипт. 48 арк.
- 45.Спр. Дмитренко–14. Матеріали, записані у с. Хомичі ШЦк. Влн. Транскрипт. 25 арк.
- 46.Спр. Дмитренко–15. Матеріали, записані у с. Острів'я ШЦк. Влн. Транскрипт. 60 арк.

Ф. Польова етнографічна практика Камінь-Каширський–2014: Матеріали етнографічної експедиції до Камінь-Каширського і Любешівського районів Волинської області (липень 2014 р.)

- 47.Спр. Дмитренко–1. Матеріали, записані у с. Ворокомле К–К Влн. Транскрипт. 18 арк.
- 48.Спр. Дмитренко–2. Матеріали, записані у с. Ворокомле К–К Влн. Транскрипт. 51 арк.
- 49.Спр. Дмитренко–3. Матеріали, записані у с. Ворокомле К–К Влн. Транскрипт. 46 арк.
- 50.Спр. Дмитренко–4. Матеріали, записані у с. Залаззя Лбш. Влн. Транскрипт. 16 арк.
- 51.Спр. Дмитренко–5. Матеріали, записані у с. Залаззя Лбш. Влн. Транскрипт. 13 арк.
- 52.Спр. Дмитренко–6. Матеріали, записані у с. Залаззя Лбш. Влн. Транскрипт. 43 арк.
- 53.Спр. Дмитренко–7. Матеріали, записані у с. Залаззя Лбш. Влн. Транскрипт. 18 арк.
- 54.Спр. Дмитренко–8. Матеріали, записані у с. Залазько К–К Влн. Транскрипт. 11 арк.
- 55.Спр. Дмитренко–9. Матеріали, записані у с. Залазько К–К Влн. Транскрипт. 39 арк.
- 56.Спр. Дмитренко–10. Матеріали, записані у с. Осівці К–К Влн. Транскрипт. 23 арк.

- 57.Спр. Дмитренко–11. Матеріали, записані у с. Грудки К–К Влн. Транскрипт. 41 арк.
- 58.Спр. Дмитренко–12. Матеріали, записані у с. Грудки К–К Влн. Транскрипт. 56 арк.
- 59.Спр. Дмитренко–13. Матеріали, записані у с. Грудки К–К Влн. Транскрипт. 103 арк.
- 60.Спр. Дмитренко–15. Матеріали, записані у с. Черче К–К Влн. Транскрипт. 47 арк.
- 61.Спр. Дмитренко–20. Матеріали, записані у с. Черче К–К Влн. Транскрипт. 40 арк.
- 62.Спр. Дмитренко–21. Матеріали, записані у с. Мельники-Мостище К–К Влн. Транскрипт. 34 арк.
- 63.Спр. Дмитренко–22. Матеріали, записані у с. Мельники-Мостище К–К Влн. Транскрипт. 72 арк.
- 64.Спр. Дмитренко–23. Матеріали, записані у с. Черче К–К Влн. Транскрипт. 13 арк.
- 65.Спр. Дмитренко–25. Матеріали, записані у с. Підбороччя К–К Влн. Транскрипт. 23 арк.
- 66.Спр. Дмитренко–26. Матеріали, записані у с. Підбороччя К–К Влн. Транскрипт. 42 арк.
- 67.Спр. Дмитренко–29. Матеріали, записані у с. Мостище К–К Влн. Транскрипт. 19 арк.
- 68.Спр. Дмитренко–28. Матеріали, записані у с. Острівок К–К Влн. Транскрипт. 8 арк.

Ф. Польові матеріали з питань традиційних промислів Волині і Полісся, зібрані Дмитренко А. А. і студентами історичного факультету Волинського державного університету імені Лесі Українки в ході історико-краєзнавчої практики під керівництвом Дмитренко А. А. впродовж 1994–1999 р.

- 69.Матеріали із Волинської, Рівненської, Житомирської і Київської областей, загальна кількість – 188 од. зб.

Ф. Польові матеріали з різних проблем традиційно-побутової культури. 2000–2004 рр.

- 70.Спр. 2. Матеріали, записані у с. Ласків В–В Влн. у 2000 р.
- 71.Спр. 3. Матеріали, записані у с. Федорівка В–В Влн. у 2001 р.
- 72.Спр. 4. Матеріали, записані у с. Суходоли В–В Влн. у 2002 р.

- 73.Спр. 8. Матеріали, записані у с. Перемиль Грх. Влн. у 2001 р.
- 74.Спр. 13. Матеріали, записані у с. Стрільче Грх. Влн. у 2001 р.
- 75.Спр. 17. Матеріали, записані у с. Боровне К–К Влн. у 2000 р.
- 76.Спр. 24. Матеріали, записані у с. Городище Кврц. Влн. у 2002 р.
- 77.Спр. 26. Матеріали, записані у с. Липляни Кврц. Влн. у 2002 р.
- 78.Спр. 29. Матеріали, записані у с. Гудин Лкч. Влн. у 2001 р.
- 79.Спр. 30. Матеріали, записані у с. Мельниця Квл. Влн. у 2001 р.
- 80.Спр. 32. Матеріали, записані у с. Тарасове Лцк. Влн. у 2000 р.
- 81.Спр. 34. Матеріали, записані у с. Гірки Лбш. Влн. у 2002 р.
- 82.Спр. 36. Матеріали, записані у с. Згорани Лбмл. Влн. у 2000 р.
- 83.Спр. 37. Матеріали, записані у с. Рівне Лбмл. Влн. у 2001 р.
- 84.Спр. 41. Матеріали, записані у с. Старий Чорторійськ Мнв. Влн. у 2000 р.
- 85.Спр. 44. Матеріали, записані у с. Гораймівка Мнв. Влн. у 2001 р.
- 86.Спр. 45. Матеріали, записані у с. Комарове Мнв. Влн. у 2002 р.
- 87.Спр. 47. Матеріали, записані у с. Жиричі Ртн. Влн. у 2002 р.
- 88.Спр. 49. Матеріали, записані у с. Замшани Ртн. Влн. у 2001 р.
- 89.Спр. 50. Матеріали, записані у с. Тур Ртн. Влн. у 2002 р.
- 90.Спр. 53. Матеріали, записані у с. Доросині Ржщ. Влн. у 2002 р.
- 91.Спр. 57. Матеріали, записані у с. Купичів Трс. Влн. у 2000 р.
- 92.Спр. 59. Матеріали, записані у с. Овлочин Трс. Влн. у 2002 р.
- 93.Спр. 60. Матеріали, записані у с. Осмиговичі Трс. Влн. у 2002 р.
- 94.Спр. 64. Матеріали, записані у с. Мельники Шцк. Влн. у 2001 р.
- 95.Спр. 66. Матеріали, записані у с. Моквин Брзн. Рвнс. у 2001 р.
- 96.Спр. 69. Матеріали, записані у с. Озерськ Дбр. Рвнс. у 2002 р.
- 97.Спр. 70. Матеріали, записані у с. Тулинь Дбр. Рвнс. у 200 р.
- 98.Спр. 73. Матеріали, записані у с. Хиначі Влدم. Рвнс. у 2000 р.
- 99.Спр. 76. Матеріали, записані у с. Грицедоля Рдх. Лв. у 2000 р.
100. Спр. 77. Матеріали, записані у с. Реклинець Скл. Лв. у 2000 р.
101. Спр. 79. Матеріали, записані у с. Суховоля Брд. Лв. у 2002 р.
102. Спр. 82. Матеріали, записані у с. Ярок Ужг. Зкрп. у 2000 р.
103. Спр. 83. Матеріали, записані Н. Ковальчук від Є. Поліщук, 1931 р. н. у с. Піща Шцк. Влн. у 2004 р.
104. Спр. 84. Матеріали, записані Л. Гайдучик від Є. Сверби, 1926 р. н. у с. Дрочиво Млр. Брст., Білорусь. у 2004 р.

Ф. Родинні обряди. 2000–2007 рр.

105. Спр. 14. Матеріали, записані с. Білин Квл. Влн. (Весілля). Зібрали

вчителі та учні місцевої школи. 2002 р.

Окремі записи

106. Матеріали, записані А. Дмитренко від О. Кондратович, 1936 р. н., народилась у с. Кримно К–К Влн., м. Луцьк, 1999–2020 рр.
107. Матеріали, записані А. Дмитренко від В. Кушніра, 1951 р. Н. у с. Затурці Лкч. Влн., листопад 2003 р.
108. Матеріали, записані А. Дмитренко від Панасюк, 1964 р. н., народилась у с. Піща, проживає у с. Світязь Шацької ТГ Квл. Влн., 2020 р.

**Архів Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф Державного агентства з управління зоною відчуження (Архів ДНЦЗКСТК)**

- Ф. Лугини–2005: Матеріали комплексної історико-етнографічної експедиції до Лугинського, Овруцького та Коростенського районів Житомирської області (листопад 2005 р.)
109. Спр. Дмитренко–2. Матеріали, записані у с. Бовсуни Лгн. Жтм. Транскрипт. 21 арк.
  110. Спр. Дмитренко–3. Матеріали, записані у с. Бовсуни Лгн. Жтм. Транскрипт. 28 арк.
  111. Спр. Дмитренко–5. Матеріали, записані у с. Червона Волока Лгн. Жтм. Транскрипт. 33 арк.
  112. Спр. Дмитренко–6. Матеріали, записані у с. Бобричі Лгн. Жтм. Транскрипт. 26 арк.
  113. Спр. Дмитренко–7. Матеріали, записані у с. Липники Лгн. Жтм. Транскрипт. 18 арк.
  114. Спр. Дмитренко–8. Матеріали, записані у с. Липники Лгн. Жтм. Транскрипт. 62 арк.
  115. Спр. Дмитренко–9. Матеріали, записані у с. Осни Лгн. Жтм. Транскрипт. 40 арк.
  116. Спр. Дмитренко–11. Матеріали, записані у с. Малахівка Лгн. Жтм. Транскрипт. 20 арк.
  117. Спр. Дмитренко–14. Матеріали, записані у с. Млини Лгн. Жтм. Транскрипт. 37 арк.
  118. Спр. Дмитренко–15. Матеріали, записані у с. Рудня-Повчанська Лгн. Жтм. Транскрипт. 12 арк.

119. Спр. Дмитренко–16. Матеріали, записані у с. Путиловичі Лгн. Жтм. Транскрипт. 34 арк.
120. Спр. Дмитренко–18. Матеріали, записані у с. Запілля Овр. Жтм. Транскрипт. 26 арк.
121. Спр. Дмитренко–27. Матеріали, записані у с. Будолітки Лгн. Жтм. Транскрипт. 34 арк.
122. Спр. Дмитренко–28. Матеріали, записані у с. Топільєя Лгн. Жтм. Транскрипт. 41 арк.
123. Спр. Дмитренко–29. Матеріали, записані у с. Топільня Лгн. Жтм. Транскрипт. 92 арк.
124. Спр. Дмитренко–30. Матеріали, записані у с. Топільня Лгн. Жтм. Транскрипт. 28 арк.
125. Спр. Дмитренко–31. Матеріали, записані у с. Остапи Лгн. Жтм. Транскрипт. 53 арк.
126. Спр. Дмитренко–34. Матеріали, записані у с. Кам'яна Гірка Лгн. Жтм. Транскрипт. 12 арк.
127. Спр. Дмитренко–36. Матеріали, записані у с. Красностав Лгн. Жтм. Транскрипт. 38 арк.
128. Спр. Дмитренко–37. Матеріали, записані у с. Красностав Лгн. Жтм. Транскрипт. 39 арк.
129. Спр. Дмитренко–38. Матеріали, записані у с. Красностав Лгн. Жтм. Транскрипт. 25 арк.
130. Спр. Дмитренко–39. Матеріали, записані у с. Красностав Лгн. Жтм. Транскрипт. 12 арк.
131. Спр. Дмитренко–43. Матеріали, записані у с. Калинівка Лгн. Жтм. Транскрипт. 16 арк.
132. Спр. Дмитренко–44. Матеріали, записані у с. Возлякове Овр. Жтм. Транскрипт. 34 арк.
133. Спр. Дмитренко–45. Матеріали, записані у с. Возлякове Овр. Жтм. Транскрипт. 30 арк.
134. Спр. Дмитренко–47. Матеріали, записані у с. Рудня-Жеревці Лгн. Жтм. Транскрипт. 18 арк.
135. Спр. Дмитренко–48. Матеріали, записані у с. Рудня-Жеревці Лгн. Жтм. Транскрипт. 25 арк.
136. Спр. Дмитренко–49. Матеріали, записані у с. Зарічка Лгн. Жтм. Транскрипт. 12 арк.

Ф. Рокитне–2006: Матеріали комплексної історико-етнографічної експедиції  
до Рокитнівського району Рівненської області  
(серпень 2006 р.)

137. Спр. Дмитренко–1. Матеріали, записані у с. Кисоричі Рктн. Рвнс. Транскрипт 24 арк.
138. Спр. Дмитренко–3. Матеріали, записані у с. Сновидовичі Рктн. Рвнс. Транскрипт 15 арк.
139. Спр. Дмитренко–5. Матеріали, записані у с. Сновидовичі Рктн. Рвнс. Транскрипт 33 арк.
140. Спр. Дмитренко–6. Матеріали, записані у с. Біловіж Рктн. Рвнс. Транскрипт 39 арк.
141. Спр. Дмитренко–7. Матеріали, записані у с. Мушня Рктн. Рвнс. Транскрипт 18 арк.
142. Спр. Дмитренко–9. Матеріали, записані у с. Блажево Рктн. Рвнс. Транскрипт 43 арк.
143. Спр. Дмитренко–11. Матеріали, записані у с. Залав'я Рктн. Рвнс. Транскрипт 62 арк.
144. Спр. Дмитренко–12. Матеріали, записані у с. Томашгород Рктн. Рвнс. Транскрипт 29 арк.
145. Спр. Дмитренко–13. Матеріали, записані у с. Томашгород Рктн. Рвнс. Транскрипт 21 арк.
146. Спр. Дмитренко–14. Матеріали, записані у с. Єльне Рктн. Рвнс. Транскрипт 30 арк.
147. Спр. Дмитренко–15. Матеріали, записані у с. Глинне Рктн. Рвнс. Транскрипт 21 арк.
148. Спр. Дмитренко–16. Матеріали, записані у с. Глинне Рктн. Рвнс. Транскрипт 31 арк.
149. Спр. Дмитренко–17. Матеріали, записані у с. Глинне Рктн. Рвнс. Транскрипт 22 арк.
150. Спр. Дмитренко–18. Матеріали, записані у с. Познань Рктн. Рвнс. Транскрипт 42 арк.
151. Спр. Дмитренко–21. Матеріали, записані у с. Кам'яне Рктн. Рвнс. Транскрипт 29 арк.
152. Спр. Дмитренко–22. Матеріали, записані у с. Обсіч Рктн. Рвнс. Транскрипт 47 арк.
153. Спр. Дмитренко–23. Матеріали, записані у с. Кам'яне Рктн. Рвнс. Транскрипт 16 арк.

154. Спр. Дмитренко–26. Матеріали, записані у с. Березове Рктн. Рвнс. Транскрипт 30 арк.
155. Спр. Дмитренко–28. Матеріали, записані у с. Березове Рктн. Рвнс. Транскрипт 15 арк.
156. Спр. Дмитренко–29. Матеріали, записані у с. Березове Рктн. Рвнс. Транскрипт 16 арк.
157. Спр. Дмитренко–30. Матеріали, записані у с. Дроздинь Рктн. Рвнс. Транскрипт 8 арк.
158. Спр. Дмитренко–32. Матеріали, записані у с. Дроздинь Рктн. Рвнс. Транскрипт 14 арк.
159. Спр. Дмитренко–34. Матеріали, записані у с. Дроздинь Рктн. Рвнс. Транскрипт 10 арк.
160. Спр. Дмитренко–35. Матеріали, записані у с. Вежиця Рктн. Рвнс. Транскрипт 29 арк.
161. Спр. Дмитренко–36. Матеріали, записані у с. Вежиця Рктн. Рвнс. Транскрипт 46 арк.
162. Спр. Дмитренко–37. Матеріали, записані у с. Блажове Рктн. Рвнс. Транскрипт 8 арк.
163. Спр. Дмитренко–38. Матеріали, записані у с. Познань Рктн. Рвнс. Транскрипт 76 арк.
164. Спр. Дмитренко–40. Матеріали, записані у с. Переходичі Рктн. Рвнс. Транскрипт 33 арк.
165. Спр. Дмитренко–44. Матеріали, записані у с. Борове Рктн. Рвнс. Транскрипт 8 арк.

Ф. Сарни–2008: Матеріали комплексної історико-етнографічної експедиції до Сарненського і Дубровицького районів Рівненської області (липень–серпень 2008 р.)

166. Спр. Дмитренко–1. Матеріали, записані у с. Ремчиці Срн. Рвнс. Транскрипт. 26 арк.
167. Спр. Дмитренко–4. Матеріали, записані у с. Ремчиці Срн. Рвнс. Транскрипт. 17 арк.
168. Спр. Дмитренко–5. Матеріали, записані у с. Любиковичі Срн. Рвнс. Транскрипт. 9 арк.
169. Спр. Дмитренко–7. Матеріали, записані у с. Любиковичі Срн. Рвнс. Транскрипт. 16 арк.

170. Спр. Дмитренко–10. Матеріали, записані у с. Стрільськ Срн. Рвнс. Транскрипт. 5 арк.
171. Спр. Дмитренко–11. Матеріали, записані у с. Стрільськ Срн. Рвнс. Транскрипт. 22 арк.
172. Спр. Дмитренко–16. Матеріали, записані у с. Кричильськ Срн. Рвнс. Транскрипт. 38 арк.
173. Спр. Дмитренко–18. Матеріали, записані у с. Кричильськ Срн. Рвнс. Транскрипт. 10 арк.
174. Спр. Дмитренко–20. Матеріали, записані у с. Кричильськ Срн. Рвнс. Транскрипт. 18 арк.
175. Спр. Дмитренко–21. Матеріали, записані у с. Корост Срн. Рвнс. Транскрипт. 26 арк.
176. Спр. Дмитренко–22. Матеріали, записані у с. Корост Срн. Рвнс. Транскрипт. 9 арк.
177. Спр. Дмитренко–24. Матеріали, записані у с. Малі Цепцевичі Срн. Рвнс. Транскрипт. 28 арк.
178. Спр. Дмитренко–25. Матеріали, записані у с. Малі Цепцевичі Срн. Рвнс. Транскрипт. 21 арк.
179. Спр. Дмитренко–28. Матеріали, записані у с. Тутовичі Срн. Рвнс. Транскрипт. 25 арк.
180. Спр. Дмитренко–31. Матеріали, записані у с. Грицьки Дбр. Рвнс. Транскрипт. 28 арк.
181. Спр. Дмитренко–33. Матеріали, записані у с. Берестя Дбр. Рвнс. Транскрипт. 39 арк.
182. Спр. Дмитренко–34. Матеріали, записані у с. Берестя Дбр. Рвнс. Транскрипт. 27 арк.
183. Спр. Дмитренко–37. Матеріали, записані у с. Велике Вербче Срн. Рвнс. Транскрипт. 32 арк.
184. Спр. Дмитренко–38. Матеріали, записані у с. Велике Вербче Срн. Рвнс. Транскрипт. 25 арк.
185. Спр. Дмитренко–44. Матеріали, записані у с. Сварицевичі Дбр. Рвнс. Транскрипт. 31 арк.
186. Спр. Дмитренко–45. Матеріали, записані у с. Сварицевичі Дбр. Рвнс. Транскрипт. 14 арк.
187. Спр. Дмитренко–46. Матеріали, записані у с. Сварицевичі Дбр. Рвнс. Транскрипт. 6 арк.



188. Спр. Дмитренко–48. Матеріали, записані у с. Залужжя Дбр. Рвнс. Транскрипт. 47 арк.
189. Спр. Дмитренко–49. Матеріали, записані у с. Залужжя Дбр. Рвнс. Транскрипт. 18 арк.
190. Спр. Дмитренко–53. Матеріали, записані у с. Великі Озера Дбр. Рвнс. Транскрипт. 52 арк.
191. Спр. Дмитренко–58. Матеріали, записані у с. Шахи Дбр. Рвнс. Транскрипт. 22 арк.
192. Спр. Дмитренко–63. Матеріали, записані у с. Крупове Дбр. Рвнс. Транскрипт. 8 арк.
193. Спр. Дмитренко–65. Матеріали, записані у с. Люхча Срн. Рвнс. Транскрипт. 19 арк.
194. Спр. Дмитренко–68. Матеріали, записані у с. Городище Дбр. Рвнс. Транскрипт. 19 арк.
195. Спр. Дмитренко–71. Матеріали, записані у с. Будимля Дбр. Рвнс. Транскрипт. 28 арк.
196. Спр. Дмитренко–72. Матеріали, записані у с. Будимля Дбр. Рвнс. Транскрипт. 11 арк.
197. Спр. Дмитренко–73. Матеріали, записані у с. Переброди Дбр. Рвнс. Транскрипт. 5 арк.

Ф. Володимирець–2009: Матеріали комплексної історико-етнографічної експедиції до Володимирецького і Дубровицького районів Рівненської області (липень–серпень 2009 р.)

198. Спр. Дмитренко–1. Матеріали, записані у с. Озера Влدم. Рвнс. Транскрипт. 34 арк.
199. Спр. Дмитренко–4. Матеріали, записані у с. Сварині Влدم. Рвнс. Транскрипт. 49 арк.
200. Спр. Дмитренко–5. Матеріали, записані у с. Сварині Влدم. Рвнс. Транскрипт. 5 арк.
201. Спр. Дмитренко–6. Матеріали, записані у с. Сварині Влدم. Рвнс. Транскрипт. 29 арк.
202. Спр. Дмитренко–8. Матеріали, записані у с. Городець Влدم. Рвнс. Транскрипт. 21 арк.
203. Спр. Дмитренко–9. Матеріали, записані у с. Городець Влدم. Рвнс. Транскрипт. 36 арк.

204. Спр. Дмитренко–10. Матеріали, записані у с. Городець Влдм. Рвнс. Транскрипт. 27 арк.
205. Спр. Дмитренко–17. Матеріали, записані у с. Великі Цепцевичі Влдм. Рвнс. Транскрипт. 92 арк.
206. Спр. Дмитренко–20. Матеріали, записані у с. Великі Цепцевичі Влдм. Рвнс. Транскрипт. 16 арк.
207. Спр. Дмитренко–22. Матеріали, записані у с. Великі Цепцевичі Влдм. Рвнс. Транскрипт. 4 арк.
208. Спр. Дмитренко–23. Матеріали, записані у с. Великі Цепцевичі Влдм. Рвнс. Транскрипт. 33 арк.
209. Спр. Дмитренко–24. Матеріали, записані у с. Великі Цепцевичі Влдм. Рвнс. Транскрипт. 11 арк.
210. Спр. Дмитренко–26. Матеріали, записані у с. Більська Воля Влдм. Рвнс. Транскрипт. 8 арк.
211. Спр. Дмитренко–29. Матеріали, записані у с. Березина Влдм. Рвнс. Транскрипт. 29 арк.
212. Спр. Дмитренко–38. Матеріали, записані у с. Городок Влдм. Рвнс. Транскрипт. 17 арк.
213. Спр. Дмитренко–41. Матеріали, записані у с. Малі Телковичі Влдм. Рвнс. Транскрипт. 51 арк.
214. Спр. Дмитренко–45. Матеріали, записані у с. Полиці Влдм. Рвнс. Транскрипт. 27 арк.
215. Спр. Дмитренко–47. Матеріали, записані у с. Воронки Влдм. Рвнс. Транскрипт. 65 арк.
216. Спр. Дмитренко–48. Матеріали, записані у с. Воронки Влдм. Рвнс. Транскрипт. 16 арк.
217. Спр. Дмитренко–50. Матеріали, записані у с. Осова Дбр. Рвнс. Транскрипт. 22 арк.
218. Спр. Дмитренко–52. Матеріали, записані у с. Осова Дбр. Рвнс. Транскрипт. 24 арк.
219. Спр. Дмитренко–55. Матеріали, записані у с. Осова Дбр. Рвнс. Транскрипт. 19 арк.
220. Спр. Дмитренко–57. Матеріали, записані у с. Кураш Дбр. Рвнс. Транскрипт. 47 арк.
221. Спр. Дмитренко–59. Матеріали, записані у с. Луко Влдм. Рвнс. Транскрипт. 53 арк.

222. Спр. Дмитренко–60. Матеріали, записані у с. Луко Влدم. Рвнс. Транскрипт. 41 арк.
223. Спр. Дмитренко–61. Матеріали, записані у с. Зелене Влدم. Рвнс. Транскрипт. 5 арк.
224. Спр. Дмитренко–63. Матеріали, записані у с. Зелене Влدم. Рвнс. Транскрипт. 25 арк.
225. Спр. Дмитренко–63. Матеріали, записані у с. Зелене Влدم. Рвнс. Транскрипт. 22 арк.
226. Спр. Дмитренко–65. Матеріали, записані у с. Бишляк Влدم. Рвнс. Транскрипт. 12 арк.

Ф. Зарічне–2010: Матеріали комплексної історико-етнографічної експедиції до Заріченського і Дубровицького районів Рівненської області (липень–серпень 2010 р.)

227. Спр. Дмитренко–2. Матеріали, записані у с. Іванчиці Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 21 арк.
228. Спр. Дмитренко–7. Матеріали, записані у с. Морочне Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 22 арк.
229. Спр. Дмитренко–8. Матеріали, записані у с. Морочне Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 23 арк.
230. Спр. Дмитренко–9. Матеріали, записані у с. Морочне Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 6 арк.
231. Спр. Дмитренко–10. Матеріали, записані у с. Прикладники Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 12 арк.
232. Спр. Дмитренко–12. Матеріали, записані у с. Прикладники Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 11 арк.
233. Спр. Дмитренко–13. Матеріали, записані у с. Прикладники Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 15 арк.
234. Спр. Дмитренко–14. Матеріали, записані у с. Сенчиці Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 50 арк.
235. Спр. Дмитренко–16. Матеріали, записані у с. Локниця Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 10 арк.
236. Спр. Дмитренко–18. Матеріали, записані у с. Прикладники Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 10 арк.
237. Спр. Дмитренко–19. Матеріали, записані у с. Перекалля Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 41 арк.

238. Спр. Дмитренко–21. Матеріали, записані у с. Річиця Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 32 арк.
239. Спр. Дмитренко–22. Матеріали, записані у с. Річиця Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 8 арк.
240. Спр. Дмитренко–23. Матеріали, записані у с. Радове Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 16 арк.
241. Спр. Дмитренко–24. Матеріали, записані у с. Річиця Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 11 арк.
242. Спр. Дмитренко–25. Матеріали, записані у с. Річиця Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 27 арк.
243. Спр. Дмитренко–26. Матеріали, записані у с. Новосілля Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 49 арк.
244. Спр. Дмитренко–27. Матеріали, записані у с. Новосілля Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 31 арк.
245. Спр. Дмитренко–28. Матеріали, записані у с. Кухітська Воля Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 34 арк.
246. Спр. Дмитренко–30. Матеріали, записані у с. Вичівка Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 4 арк.
247. Спр. Дмитренко–32. Матеріали, записані у с. Вичівка Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 19 арк.
248. Спр. Дмитренко–33. Матеріали, записані у с. Озерськ Дбр. Рвнс. Транскрипт. 32 арк.
249. Спр. Дмитренко–38. Матеріали, записані у с. Борова Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 10 арк.
250. Спр. Дмитренко–40. Матеріали, записані у с. Борова Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 4 арк.
251. Спр. Дмитренко–41. Матеріали, записані у с. Борова Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 6 арк.
252. Спр. Дмитренко–43. Матеріали, записані у с. Млинок Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 65 арк.
253. Спр. Дмитренко–44. Матеріали, записані у с. Задовже Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 22 арк.
254. Спр. Дмитренко–47. Матеріали, записані у с. Заозер'я Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 16 арк.
255. Спр. Дмитренко–48. Матеріали, записані у с. Нобель Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 39 арк.

256. Спр. Дмитренко–49. Матеріали, записані у с. Нобель Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 20 арк.
257. Спр. Дмитренко–52. Матеріали, записані у с. Комори Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 2 арк.
258. Спр. Дмитренко–54. Матеріали, записані у с. Комори Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 14 арк.
259. Спр. Дмитренко–56. Матеріали, записані у с. Неньковичі Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 27 арк.
260. Спр. Дмитренко–57. Матеріали, записані у с. Серники Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 29 арк.
261. Спр. Дмитренко–58. Матеріали, записані у с. Серники Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 48 арк.
262. Спр. Дмитренко–62. Матеріали, записані у с. Вовчиці Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 26 арк.
263. Спр. Дмитренко–64. Матеріали, записані у с. Серники Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 23 арк.
264. Спр. Дмитренко–65. Матеріали, записані у с. Соломир Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 8 арк.
265. Спр. Дмитренко–66. Матеріали, записані у с. Серники Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 20 арк.
266. Спр. Дмитренко–68. Матеріали, записані у с. Острівськ Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 18 арк.
267. Спр. Дмитренко–69. Матеріали, записані у с. Острівськ Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 7 арк.
268. Спр. Дмитренко–70. Матеріали, записані у с. Ниговиці Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 16 арк.
269. Спр. Дмитренко–73. Матеріали, записані у с. Ниговиці Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 38 арк.
270. Спр. Дмитренко–74. Матеріали, записані у с. Омит Зрчн. Рвнс. Транскрипт. 31 арк.
- Ф. Зарічне–2011: Матеріали комплексної історико-етнографічної експедиції до Ємільчинського і Новоград-Волинського районів Житомирської області (липень–серпень 2011 р.)
271. Спр. Дмитренко–3. Матеріали, записані у с. Серби Ємлч. Жтм. Транскрипт. 20 арк.

272. Спр. Дмитренко—4. Матеріали, записані у с. Серби Ємлч. Жтм. Транскрипт. 8 арк.
273. Спр. Дмитренко—8. Матеріали, записані у с. Осова Ємлч. Жтм. Транскрипт. 9 арк.
274. Спр. Дмитренко—9. Матеріали, записані у с. Серби Ємлч. Жтм. Транскрипт. 5 арк.
275. Спр. Дмитренко—10. Матеріали, записані у с. Підлуби Ємлч. Жтм. Транскрипт. 26 арк.
276. Спр. Дмитренко—13. Матеріали, записані у с. Ємлч. Жтм. Транскрипт. 28 арк.
277. Спр. Дмитренко—14. Матеріали, записані у с. Ємлч. Жтм. Транскрипт. 15 арк.
278. Спр. Дмитренко—15. Матеріали, записані у с. Кочичине Ємлч. Жтм. Транскрипт. 39 арк.
279. Спр. Дмитренко—18. Матеріали, записані у с. Сімаківка Ємлч. Жтм. Транскрипт. 9 арк.
280. Спр. Дмитренко—19. Матеріали, записані у с. Сімаківка Ємлч. Жтм. Транскрипт. 19 арк.
281. Спр. Дмитренко—22. Матеріали, записані у с. Степанівка Ємлч. Жтм. Транскрипт. 18 арк.
282. Спр. Дмитренко—23. Матеріали, записані у с. Степанівка Ємлч. Жтм. Транскрипт. 9 арк.
283. Спр. Дмитренко—25. Матеріали, записані у с. Червона Воля. Транскрипт. 51 арк.
284. Спр. Дмитренко—28. Матеріали, записані у с. Малоглумчанка Ємлч. Жтм. Транскрипт. 21 арк.
285. Спр. Дмитренко—31. Матеріали, записані у с. Лука Ємлч. Жтм. Транскрипт. 63 арк.
286. Спр. Дмитренко—32. Матеріали, записані у с. Лука Ємлч. Жтм. Транскрипт. 16 арк.
287. Спр. Дмитренко—34. Матеріали, записані у с. Неділище Ємлч. Жтм. Транскрипт. 31 арк.
288. Спр. Дмитренко—35. Матеріали, записані у с. Неділище Ємлч. Жтм. Транскрипт. 3 арк.
289. Спр. Дмитренко—36. Матеріали, записані у с. Неділище Ємлч. Жтм. Транскрипт. 26 арк.

290. Спр. Дмитренко–37. Матеріали, записані у с. Рясне Ємлч. Жтм. Транскрипт. 37 арк.
291. Спр. Дмитренко–38. Матеріали, записані у с. Кривотин Ємлч. Жтм. Транскрипт. 33 арк.
292. Спр. Дмитренко–39. Матеріали, записані у с. Неділище Ємлч. Жтм. Транскрипт. 25 арк.
293. Спр. Дмитренко–40. Матеріали, записані у с. Малий Неділище Ємлч. Жтм. Транскрипт. 15 арк.
294. Спр. Дмитренко–42. Матеріали, записані у с. Бараші Ємлч. Жтм. Транскрипт. 11 арк.
295. Спр. Дмитренко–43. Матеріали, записані у с. Бараші Ємлч. Жтм. Транскрипт. 7 арк.
296. Спр. Дмитренко–47. Матеріали, записані у с. Киянка Ємлч. Жтм. Транскрипт. 19 арк.
297. Спр. Дмитренко–49. Матеріали, записані у с. Миколаївка Ємлч. Жтм. Транскрипт. 33 арк.
298. Спр. Дмитренко–51. Матеріали, записані у с. Андрієвичі Ємлч. Жтм. Транскрипт. 8 арк.
299. Спр. Дмитренко–53. Матеріали, записані у с. Симони Ємлч. Жтм. Транскрипт. 53 арк.
300. Спр. Дмитренко–56. Матеріали, записані у с. Березники Ємлч. Жтм. Транскрипт. 27 арк.
301. Спр. Дмитренко–57. Матеріали, записані у с. Сергіївка Ємлч. Жтм. Транскрипт. 42 арк.
302. Спр. Дмитренко–58. Матеріали, записані у с. Сергіївка Ємлч. Жтм. Транскрипт. 5 арк.
303. Спр. Дмитренко–60. Матеріали, записані у с. Курчиця Н–В Жтм. Транскрипт. 18 арк.

Ф. Володарка–2012: Матеріали комплексної історико-етнографічної експедиції до Володарського і Васильківського районів Київської області до переселенців із Чорнобильського, Іванківського та Поліського районів Київської області (червень 2012 р.)

304. Спр. Дмитренко–1. Матеріали, записані у м. Володарка Квс. від переселенців із с. с. Вільча Плс. Квс. Транскрипт. 23 арк.
305. Спр. Дмитренко–2. Матеріали, записані у с. Лобачів Влдр. Квс. від переселенців із с. . Черевач Івнк. Квс. Транскрипт. 4 арк.

306. Спр. Дмитренко–3. Матеріали, записані у с. Лобачів Влдр. Квс. від переселенців із с. Рудня-Вересня Івнк. Квс. Транскрипт. 39 арк.
307. Спр. Дмитренко–4. Матеріали, записані у с. Лобачів Влдр. Квс. від переселенців із с. с. Черевач Івнк. Квс. Транскрипт. 41 арк.
308. Спр. Дмитренко–5. Матеріали, записані у с. Зрайки Влдр. Квс. від переселенців із с. Рудня-Вересня Івнк. Квс. Транскрипт. 100 арк.
309. Спр. Дмитренко–6. Матеріали, записані у с. Зрайки Влдр. Квс. від переселенців із с. Ямпіль Чрнб. Квс. Транскрипт. 63 арк.
310. Спр. Дмитренко–7. Матеріали, записані у с. Зрайки Влдр. Квс. від переселенців із с. Черевач Івнк. Квс. Транскрипт. 25 арк.
311. Спр. Дмитренко–9. Матеріали, записані у с. Велика Бугаївка Вслк. Квс. від переселенців із с. с. Луб'янка Плс. Квс. Транскрипт. 22 арк.
312. Спр. Дмитренко–10. Матеріали, записані у с. Велика Бугаївка Вслк. Квс. від переселенців із с. с. Луб'янка Плс. Квс. Транскрипт. 8 арк.
313. Спр. Дмитренко–11. Матеріали, записані у с. Велика Бугаївка Вслк. Квс. від переселенців із с. с. Луб'янка Плс. Квс. Транскрипт. 44 арк.
314. Спр. Дмитренко–13. Матеріали, записані у с. Погреби Вслк. Квс. від переселенців із с. с. Луб'янка Плс. Квс. Транскрипт. 40 арк.
315. Спр. Дмитренко–14. Матеріали, записані у м. Володарка району Квс. від переселенців із с. Фабриківка Івнк. Квс. Транскрипт. 74 арк.

Ф. Камінь-Каширський–2012: Матеріали комплексної історико-етнографічної експедиції до Камінь-Каширського і Ратнівського районів Волинської області (липень–серпень 2012 р.)

316. Спр. Дмитренко–1. Матеріали, записані у с. Нуйно К–К Влн. Транскрипт. 125 арк.
317. Спр. Дмитренко–2. Матеріали, записані у с. Полиці К–К Влн. Транскрипт. 53 арк.
318. Спр. Дмитренко–3. Матеріали, записані у с. Полиці К–К Влн. Транскрипт. 22 арк.
319. Спр. Дмитренко–4. Матеріали, записані у с. Волиця К–К Влн. Транскрипт. 59 арк.
320. Спр. Дмитренко–5. Матеріали, записані у с. Пнівне К–К Влн. Транскрипт. 41 арк.
321. Спр. Дмитренко–6. Матеріали, записані у с. Видричі К–К Влн. Транскрипт. 84 арк.



322. Спр. Дмитренко–7. Матеріали, записані у с. Видричі К–К Влн. Транскрипт. 27 арк.
323. Спр. Дмитренко–8. Матеріали, записані у с. Бузаки К–К Влн. Транскрипт. 75 арк.
324. Спр. Дмитренко–9. Матеріали, записані у с. Качин К–К Влн. Транскрипт. 112 арк.
325. Спр. Дмитренко–10. Матеріали, записані у с. Олександрія К–К Влн. Транскрипт. 70 арк.
326. Спр. Дмитренко–11. Матеріали, записані у с. Велимче Ртн. Влн. Транскрипт. 25 арк.
327. Спр. Дмитренко–13. Матеріали, записані у с. Велимче Ртн. Влн. Транскрипт. 15 арк.
328. Спр. Дмитренко–15. Матеріали, записані у с. Велимче Ртн. Влн. Транскрипт. 15 арк.
329. Спр. Дмитренко–16. Матеріали, записані у с. Оленине К–К Влн. Транскрипт. 53 арк.
330. Спр. Дмитренко–17. Матеріали, записані у с. Оленине К–К Влн. Транскрипт. 36 арк.
331. Спр. Дмитренко–22. Матеріали, записані у с. Сошичне К–К Влн. Транскрипт. 14 арк.
332. Спр. Дмитренко–23. Матеріали, записані у с. Оленине К–К Влн. Транскрипт. 18 арк.
333. Спр. Дмитренко–24. Матеріали, записані у с. Запруддя К–К Влн. Транскрипт. 26 арк.
334. Спр. Дмитренко–25. Матеріали, записані у с. Запруддя К–К Влн. Транскрипт. 26 арк.
335. Спр. Дмитренко–28. Матеріали, записані у с. Хотешів К–К Влн. Транскрипт. 49 арк.
336. Спр. Дмитренко–29. Матеріали, записані у с. Хотешів К–К Влн. Транскрипт. 39 арк.
337. Спр. Дмитренко–30. Матеріали, записані у с. Хотешів К–К Влн. Транскрипт. 36 арк.
338. Спр. Дмитренко–31. Матеріали, записані у с. Великий Обзир К–К Влн. Транскрипт. 27 арк.
339. Спр. Дмитренко–33. Матеріали, записані у с. Великий Обзир К–К Влн. Транскрипт. 10 арк.

340. Спр. Дмитренко–38. Матеріали, записані у с. Річиця Ртн. Влн. Транскрипт. 33 арк.
341. Спр. Дмитренко–39. Матеріали, записані у с. Річиця Ртн. Влн. Транскрипт. 23 арк.
342. Спр. Дмитренко–40. Матеріали, записані у с. Річиця Ртн. Влн. Транскрипт. 29 арк.

Ф. Березне–2009: Матеріали комплексної історико-етнографічної експедиції до Березнівського, Сарненського і Костопільського районів Рівненської області (липень-серпень 2014 р.)

343. Спр. Дмитренко–1. Матеріали, записані у с. Моквин Брзн. Рвнс. Транскрипт. 95 арк.
344. Спр. Дмитренко–2. Матеріали, записані у с. Поляни Брзн. Рвнс. Транскрипт. 77 арк.
345. Спр. Дмитренко–3. Матеріали, записані у с. Бронне Брзн. Рвнс. Транскрипт. 3 арк.
346. Спр. Дмитренко–4. Матеріали, записані у с. Бронне Брзн. Рвнс. Транскрипт. 7 арк.
347. Спр. Дмитренко–5. Матеріали, записані у с. Бронне Брзн. Рвнс. Транскрипт. 53 арк.
348. Спр. Дмитренко–6. Матеріали, записані у с. Яринівка Брзн. Рвнс. Транскрипт. 23 арк.
349. Спр. Дмитренко–9. Матеріали, записані у с. Немовичі Срн. Рвнс. Транскрипт. 11 арк.
350. Спр. Дмитренко–10. Матеріали, записані у с. Немовичі Срн. Рвнс. Транскрипт. 11 арк.
351. Спр. Дмитренко–11. Матеріали, записані у с. Хотин Брзн. Рвнс. Транскрипт. 41 арк.
352. Спр. Дмитренко–16. Матеріали, записані у с. Вітковичі Брзн. Рвнс. Транскрипт. 78 арк.
353. Спр. Дмитренко–18. Матеріали, записані у с. Князівка Брзн. Рвнс. Транскрипт. 46 арк.
354. Спр. Дмитренко–20. Матеріали, записані у с. Вітковичі Брзн. Рвнс. Транскрипт. 22 арк.
355. Спр. Дмитренко–21. Матеріали, записані у с. Вітковичі Брзн. Рвнс. Транскрипт. 41 арк.

356. Спр. Дмитренко–22. Матеріали, записані у с. Богуші Брзн. Рвнс. Транскрипт. 31 арк.
357. Спр. Дмитренко–23. Матеріали, записані у с. Тишиця Брзн. Рвнс. Транскрипт. 62 арк.
358. Спр. Дмитренко–24. Матеріали, записані у с. Тишиця Брзн. Рвнс. Транскрипт. 27 арк.
359. Спр. Дмитренко–25. Матеріали, записані у с. Чабель Срн. Рвнс. Транскрипт. 33 арк.
360. Спр. Дмитренко–30. Матеріали, записані у с. Великий Мидськ Кстп. Квс. Транскрипт. 53 арк.
361. Спр. Дмитренко–31. Матеріали, записані у с. Великий Мидськ Кстп. Квс. Транскрипт. 14 арк.
362. Спр. Дмитренко–32. Матеріали, записані у с. Великий Мидськ Кстп. Квс. Транскрипт. 61 арк.
363. Спр. Дмитренко–34. Матеріали, записані у с. Сівки Брзн. Рвнс. Транскрипт. 13 арк.
364. Спр. Дмитренко–36. Матеріали, записані у с. Балашівка Брзн. Рвнс. Транскрипт. 53 арк.
365. Спр. Дмитренко–37. Матеріали, записані у с. Поліське Брзн. Рвнс. Транскрипт. 67 арк.
366. Спр. Дмитренко–40. Матеріали, записані у с. Друхів Брзн. Рвнс. Транскрипт. 14 арк.
367. Спр. Дмитренко–42. Матеріали, записані у с. Маринин Брзн. Рвнс. Транскрипт. 15 арк.
368. Спр. Дмитренко–43. Матеріали, записані у с. Більчаки Брзн. Рвнс. Транскрипт. 19 арк.
369. Спр. Дмитренко–44. Матеріали, записані у с. Більчаки Брзн. Рвнс. Транскрипт. 7 арк.
370. Спр. Дмитренко–45. Матеріали, записані у с. Бистричі Брзн. Рвнс. Транскрипт. 62 арк.
371. Спр. Дмитренко–46. Матеріали, записані у с. Бистричі Брзн. Рвнс. Транскрипт. 4 арк.
372. Спр. Дмитренко–47. Матеріали, записані у с. Бистричі Брзн. Рвнс. Транскрипт. 12 арк.
373. Спр. Дмитренко–48. Матеріали, записані у с. Бистричі Брзн. Рвнс. Транскрипт. 225 арк.

374. Спр. Дмитренко–51. Матеріали, записані у с. Білка Брзн. Рвнс. Транскрипт. 22 арк.
375. Спр. Дмитренко–53 Матеріали, записані у с. Поліське Брзн. Рвнс. Транскрипт. 71 арк.
376. Спр. Дмитренко–54. Матеріали, записані у с. Друхів Брзн. Рвнс. Транскрипт. 5 арк.
377. Спр. Дмитренко–55. Матеріали, записані у с. Друхів Брзн. Рвнс. Транскрипт. 5 арк.

#### **Державний архів Волинської області (ДАВО)**

378. Ф. 46 – Волинське воєводське управління, м. Луцьк Волинського воєводства.
379. Ф. 40 – Дирекція державних лісів у м. Луцьку.
380. Ф. 108 – Волинський губернський лісоохоронний комітет.

#### **Державний архів Житомирської області (ДАЖО)**

381. Ф. 230 – Житомирське лісництво.
382. Ф. 234 – Станішевське лісництво.

#### **Державний архів Рівненської області (ДАРО)**

383. Ф. 156 – Здолбунівське повітове староство.
384. Ф. 186 – Лісництво у селі Маща Костопільського надлісництва.
385. Ф. 488 – Управління маєтку «Града» Клесівської гміни Сарненського повіту. 1938 р.
386. Ф. 556 – Управління маєтку «Городець» Антонівської гміни Сарненського повіту. 1939 р

#### **Опубліковані джерела**

1. [Леся Українка. Лист] До сестри Ольги, 9 (22) квітня 1904 р., Тбілісі. URL: <https://www.l-ukrainka.name/uk/Corresp/1904/19040422.html>.
2. Sprawozdanie wojewody Wolyńskiego za 1936 r. Luck, 1937. 195 s.
3. Архив Юго-Западной России. Ч. VII. Т. 2. Киев, 1890. II, II, 644 с.
4. Берви. Проект «Українська традиційна музика» Полісся: CD audio. AVE 014-2 (2013). URL: <http://bervy.org.ua/vydannya/cd-extra-zelenyj-shum-polissya-ave-009/>.

5. Беритесь, ягодойки, зод бору. Село Замшани Влн. / Записали М. Бот і Ю. Рибак; транскрипція Н. Хоменко. 18.06.2018. URL: [https://www.polyphonyproject.com/uk/song/BMI\\_UK18060748](https://www.polyphonyproject.com/uk/song/BMI_UK18060748).
6. Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорних та етнографічних матеріалів. Т. 3: Родильна обрядовість / [голов. Ред. Г. Скрипник]; НАН України; ІМФЕ ім. М. Т. Рильського. К., 2016. 472 с.: іл.
7. Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорних та етнографічних матеріалів. Т. 4: Весільна обрядовість / [голов. Ред. Г. Скрипник]; НАН України; ІМФЕ ім. М. Т. Рильського. К., 2016. 688 с.: іл.
8. Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорних та етнографічних матеріалів. Т. 6: Календарна обрядовість / [голов. Ред. Г. Скрипник]; НАН України; ІМФЕ ім. М. Т. Рильського. К., 2016. 400 с.: іл.
9. Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорних та етнографічних матеріалів. Т. 7: Господарські заняття, промисли і ремесла / [голов. Ред. Г. Скрипник]; НАН України; ІМФЕ ім. М. Т. Рильського. К., 2017. 496 с.: іл.
10. Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорних та етнографічних матеріалів. Т. 2: Родина та культура сімейного співжиття / [голов. Ред. Г. Скрипник]; НАН України; ІМФЕ ім. М. Т. Рильського. К., 2018. 460 с.: іл.
11. Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів. Т. 8. Культура народного харчування / [голов. ред. Г. Скрипник]; НАН України; ІМФЕ ім. М. Т. Рильського. Київ, 2018. 496 с.: іл.
12. Журнал Волинського губернского лесного съезда 8–13 июня 1917 г. Житомир, 1917. 18 с.
13. Закон України «Про приєднання України до Конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини», 06.03.2008. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/132-17>.
14. Кодекс України про адміністративні правопорушення (1984). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/80731-10>.
15. Конвенція «Про охорону нематеріальної культурної спадщини», 17.10.2003 р. URL: [http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/995\\_d69](http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/995_d69).

16. Леса Волынской губернии. *Статистический ежегодник Волынского губернского земства на 1912 год*. Житомир: Работник, 1913. Отд. II. Гл. II. 23 с.
17. Народна музика Рівненського Полісся у записах Віктора Ковальчука / заг. ред. Ю. П. Рибачка. Рівне: ПП Дятлик МС, 2018. 316с. + XXXII с.: іл., нот. 2 CD.
18. Народні пісні з Волині (З колекцій збирачів фольклору) / укл. Л. Єфремова. Київ: Наук. думка, 2018. 596 с.
19. Народні пісні з Хмельниччини (з колекцій збирачів фольклору) / упоряд. та вступ. статті М. К. Дмитренка, Л. О. Єфремової. Київ: Наук. думка, 2014. 720 с.: ноти, карти.
20. Отчет по лесному управлению за 1871–1908 гг. Санкт-Петербург, 1873–1910.
21. Отчет по лесному управлению министерства земледелия и государственных имуществ за 1897 год. Санкт-Петербург, 1898. VI, 238 с.: вед., прил.
22. Пісні Волині й Полісся: хрестоматія. 2-е вид., допов. Упоряд. О. І. Коменда. Луцьк: [б. в.], 2015. 214 с.
23. Порядок видачі спеціальних дозволів на використання лісових ресурсів: Затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 23 травня 2007 р. № 761. URL: <https://www.kmu.gov.ua/npas/80133524>.
24. Про затвердження Порядку заготівлі другорядних лісових матеріалів і здійснення побічних лісових користувань в лісах України: Постанова Кабінету Міністрів України № 449 від 23 квітня 1996 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/449-96-%D0%BF>.
25. Регіональна програма розвитку лісового господарства Київської області на період до 2015 року «Ліси Київщини» (2001). URL: <https://kyivlis.gov.ua/lisy-kyuivshhynu>.
26. Регіональна програма Світового банку, МСОП і WWF «Правозастосування й управління в лісовому секторі країн східного регіону інструменту сусідства та партнерства» FLEG-2 (2016). URL: <http://www.fleg.org.ua/about-program>.
27. Статут Великого княжества Литовского 1529 года. Минск, 1960. 253 с.
28. Ходжу по ліси гукаючи. Село Кримне, Волинська область (2018). URL: [https://www.polyphonyproject.com/uk/song/BMI\\_UK18060804](https://www.polyphonyproject.com/uk/song/BMI_UK18060804).
29. Цехміструк Ю. Народні пісні з Волині: Фонографічні записи 1936–1937 років / Джерельні матеріали та видання Богдана Столярчука; відчитання та загальна редакція Богдана Луканюка. Львів; Рівне, 2006. 480 с. з ілюстр.,

- нот., CD. URL: [http://conservatory.lviv.ua/wp-content/uploads/2016/07/pblk-10\\_cehmistruk\\_zbirnyk.pdf](http://conservatory.lviv.ua/wp-content/uploads/2016/07/pblk-10_cehmistruk_zbirnyk.pdf).
30. Ягідна пісня [с. Річиця Ратнівського району Волинської обл.] / Оpubліковано В. Тарасюк (2017). URL: <https://www.youtube.com/watch?v=8VnpKHFc-MU>.
31. Ягідні пісні [с. Пнівне Камінь-Каширського району Волинської обл.] / Режисура М. Лукашевич, оператори: М. та О. Лукашевичі, відеомонтаж І. Лукашевича, консультант О. Кондратович. Волинська обласна творча дитяча студія «Борівітер» (2010). URL: <https://www.youtube.com/watch?v=HWWDHZuN0j4>.
32. Ягідні пісні [с. Серники Зрчн. Рівн.] / Записали Т. П. Пархоменко, В. В. Пилипенко, О. А. Прохорчук 15.09.1995 року від Г. Я. Місечко, 1921 р. н. URL: [http://zarichchia.blogspot.com/2015/06/blog-post\\_40.html](http://zarichchia.blogspot.com/2015/06/blog-post_40.html).

## ЛІТЕРАТУРА

### Монографії, статті

33. Jundziła Józef. Opisanie roślin w Litwie, na Wołyniu, Podolu i Ukrainie dziko rosnących, iako i oswoionych. Wilno: Józef Zawadski własnym nakładem, 1830. XII + 584 s.
34. Krashwki J. Wspomnienia Wołynia, Polesia i Litwy. Warszawa, 1985. 384 s.: il.
35. Majowa J. Nazwy jagód w gwarach kaszubskich. *Studia z Filologii Polskiej i Słowiańskiej*. 1969. T. VIII. S. 115–127.
36. Moszynski K. Kultura ludowa słowian. T. 1: Kultura materialna. Wyd. 2-e. Warszawa, 1967. 750 s.
37. *Salix rosmarinifolia*. Словник українських наукових і народних назв судинних рослин / Ю. Кобів. Київ: Наук. думка, 2004. 800 с.
38. Анненковъ Н. Ботаническій словарь. Справочная книга для ботаниковъ, сельскихъ хозяевъ, садоводовъ, фармацевтовъ, врачей, дрогистовъ, путешественниковъ по России и вообще сельскихъ жителей Изд. 2-е. Санкт-Петербург: Тип. Императ. Акад. Наукъ, 1878. 648 с.
39. Антонович В. Исследование о крестьянах в Юго-Западной России: по актам 1700–1798 гг. Киев: 1870. 64 с.
40. Аркушин Г. А хтось же вас народжував, слова... Луцьк: Надстир'я, 1993. 31 с.

41. Аркушин Г. Поліські топоніми в листах Лесі Українки та сучасна проблема їх написання. *Леся Українка і сучасність*: зб. наук. пр. / упоряд. Н. Г. Стащенко. Луцьк, 2008. Т. 4. Кн. 2. С. 299–306.
42. Аркушин Г. Словник західнополіських говірок у 2-х т. Т. 1. Луцьк: Ред.-вид. відд. «Вежа» Волин. держ. ун-ту ім. Лесі Українки, 2000. XXIV + 458 с.
43. Аркушин Г. Словник західнополіських говірок у 2-х т. Т. 2. Луцьк: Ред.-вид. відд. «Вежа» Волин. держ. ун-ту ім. Лесі Українки, 2000. 458 с.
44. Аркушин Г. Народна лексика Західного Полісся. Луцьк: СНУ ім. Лесі Українки, 2014. 236 с.
45. Артюх Л. Їжа Полісся (2020). URL: <https://www.polissia.com/yizha.html>.
46. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія. Київ: Наук. думка, 1977. 155 с.
47. Археологія Української РСР. У 3-х томах. Т. 1: Первісна археологія. Київ: Наук. думка, 1971. 449 с.
48. Бейлина Д. А. Матеріали для полесского ботанического словаря. *Лексика Полесся*: Матеріали для полесского диалектного словаря. Москва: Наука, 1968. С. 415–438.
49. Білик О. А. Календарно-обрядова пісенність Західного Полісся. Луцьк: Твердиня, 2008. 336 с.
50. Білик О. А. Ягідні пісні як феноменальне явище українського фольклору Західного Полісся. *Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Дні науки» Волинського державного університету імені Лесі Українки*, 18–22 квітня 2005 р.: зб. тез, доп. та повідомл. Луцьк, 2006. С. 135–139.
51. Білик О. Динаміка побутування літнього календарно-обрядового фольклору Західного Полісся: синхронічний аспект. *Нове життя старих традицій: Традиційна українська культура в сучасному мистецтві і побуті*: матеріали міжнар. наук. конф. в рамках V Міжнар. Фестивалю укр. фольклору «Берегиня» / за ред. В. Давидюка. Луцьк, 2007. С. 426–438.
52. Білик О. Ягідні пісні – оригінальне явище фольклору Західного Полісся. *Минуле і сучасне Волині і Полісся: народне мистецтво і духовність*: Зб. наук. пр. Вип. 15: Матеріали Другої Волинської обласної науково-етнографічної конференції, 12–13 травня 2005 року, м. Луцьк / Відп. за вип. А. Силюк. Луцьк, 2005. 76–79.
53. Білик О. Календарно-обрядовий фольклор Західного Полісся: регіональна специфіка та динаміка побутування: автореф. дис... канд. філол. наук: 10.01.07. Львів: [б. в.], 2007. 19 с.



54. Болтарович З. Є. Народна медицина українців. Київ: Наук. думка, 1990. 232 с.
55. Борисенко В. К., Кухаронак Т. И., Росинская З. Ф. Семейные обычаи и обряды. *Общественный, семейный быт и духовная культура населения Полесья*. Минск: Наука и техника, 1987. С. 153–182.
56. Борисюк І. В. Замовляння в системі архаїчних магічних практик: структурно-семіотичний аналіз. *Наукові праці [ЧДУ імені Петра Могили комплексу «Києво-Могилянська академія»]*. Серія: Філософія. 2015. Т. 257. Вип. 245. С. 71–76.
57. Боряк О. Баба-повитуха в культурно-історичній традиції українців: між профаним і сакральним. Київ: ІМФЕ, 2009. 400 с.
58. Боряк О. «ЯК ЯНГОЛ ВЕСТИМЕ ДО БОГА...»: поховальна обрядовість українсько-білоруського пограниччя. Київ: ДІА, 2021. 352 с.
59. Буйських Ю. Колись русалки по землі ходили: жіночі образи української міфології. Харків: Клуб сімейного дозвілля, 2018. 320 с.
60. Васянович О. Метеорологічні вірування, пов'язані з аграрним календарем (за матеріалами Центральноукраїнського Полісся. *Матеріали до української етнології*. Вип. 6 (X). Київ, 2007. С. 36–41.
61. Вешторт Г. Ф. Названия пицы в говорах Полесья. *Лексика Полесья: Материалы для полесского диалектного словаря*. Москва: Наука, 1968. С. 366–414.
62. Войнаровський В. М. Промисли та допоміжні ремесла населення півдня Східної Європи в I–XIII ст. (археологічне відображення та інтерпретація). Львів: ПП «Ліана М», 2014. 438 с.
63. Волков Ф. К. Список растений с народными названиями и этнографическими примечаниями. *Записки Юго-Западного отдела ИРГО*. Т. 1. Киев, 1874. Отд. II. С. 165–178.
64. Восточнославянские заговоры: Материалы к функциональному указателю сюжетов и мотивов. Аннотированная библиография / Авторы-составители Т. А. Агапкина, А. Л. Топорков. Москва: «Индрик», 2014. 320 с.
65. Гаврилюк Н. К. Картографирование явлений духовной культуры (по материалам родильной обрядности украинцев). Київ: Наук. думка, 1972. 280 с.
66. Галайчук В. Демонологія Березнівщини. *Народознавчі зошити*. 2019. № 2 (146). С. 437–471.

67. Галайчук В. Традиційні уявлення про вужа на Правобережному Поліссі. *Наукові зошити історичного факультету Львівського університету*. 2015. Вип. Білоборода 16. С. 151–171.
68. Гей В. Чорниці. *Поетичні скарби рідної Волині: книга для читання*. Маневичі, 2015. С. 38.
69. Гейштор А. Слов'янська міфологія / Пер. з польської С. Гіріка. Київ: ТОВ «Видавництво “КЛІО”», 2015. 416 с., іл.
70. Глушко М. Етнографічне районування України: стан, проблеми, завдання (за матеріалами наукових досліджень другої половини ХХ – початку ХХІ століть). *Вісник Львівського університету ім. Івана Франка. Серія Історія*. Вип. 44. Львів, 2009. С. 179–214.
71. Горбач Н. Особливості побутування літнього календарно-обрядового фольклору Підляшшя. *Література. Фольклор. Проблеми поетики*. Вип. 38: Присвячений дослідженню творчої спадщини Л. Ф. Дунаєвської. К., 2013. С. 45–49.
72. Горницький К. С. Заметки об употреблении в народном быту некоторых дикорастущих и разводимых растений украинской флоры. Харьков: Унив. тип., 1887. VI, 220 с.; 25.
73. Горницький К. С. Список русских и немногих инородческих названий растений: 2-е доп. к «Ботаническому словарю» Н. Анненкова / Собр. и сост. в период 1859–1890 г. Харьков: Унив. тип., 1890. 19 с.; 2.
74. Горницький К. Дополнение къ «Ботаническому словарю» Н. Анненкова 1850, 1878 г. Харьковъ, 1886. 55 с.
75. Гороф'янюк І. Із спостережень над подільсько-поліськими паралелями в дендролексиці. *Волинь – Житомирщина*. 2010. № 22 (2). С. 56–64.
76. Гримич М. Традиційний світогляд та етнопсихологічні константи українців. Київ: Віпол, 2000. 380 с.
77. Грушевська К. Кілька зауважень про засоби жіночої господарської магії у зв'язку з найстаршими формами жіночого господарства (2009). URL: <http://dspace.nbuv.gov.ua/bitstream/handle/123456789/18163/09-Grushevaska.pdf?sequence=1>.
78. Гудченко З. Відлуння давніх традицій на Чернігівському Поліссі (за польовими дослідженнями села Надинівка Чернігівської області). *Народна творчість та етнологія*. 2013. № 3. С. 115–117.
79. Давидюк В. Ф. Петрівочка-щедрівочка й петрівочка-русалничка. *Поліська дома*. Вип. III: Літо / [зібрав, упорядк. і прокомент. В. Давидюк]. Луцьк: ПВД «Твердиня», 2008. С. 40–42.

80. Давидюк М. Традиційне харчування волинян. *Народна творчість та етнографія*. 2006. № 1. С. 38–50.
81. Давидюк В. Вибрані лекції з фольклору (в авторському дискурсі). Навч. посібн. Вид. 3-є, випр., доповн. й переробл. Луцьк: Твердиня, 2014. 448 с.
82. Давидюк В. Зачароване Полісся. Публічна лекція, прочитана в Східноєвропейському національному університеті імені Лесі Українки 5 листопада 2012 року, розширена та доповнена. Луцьк : Терен, 2018. 288 с.
83. Давидюк В. Українські робітні пісні. *Народна творчість та етнографія*. 2004. № 4. С. 104–110.
84. Дзензелівський Й. Традиційна лексика говірки села Залісся Кобринського району на Берестейщині. *Полісся: Етнікос, традиції, культура*. Луцьк: Вежа, 1997. С. 200–210.
85. Дмитренко А. Жіночі трудові спеціалізації: збиральництво. *Народна культура українців: життєвий цикл людини: Історико-етнологічне дослідження*. У 5-ти т. / За ред. М. Гримич Т. 3: Зрілість. Жіноцтво. Жіноча субкультура. Київ: Дуліби, 2012. С. 20–51.
86. Дмитренко А. Збиральництво на Західному Поліссі та збереження архаїчних уявлень українців у ХХ столітті. *Етнічна історія народів Європи*. Вип. 33. Київ: Унісерв, 2010. С. 59–65.
87. Дмитренко А. Збиральництво. *Етнокультура Рівненського Полісся / Упор. В. П. Ковальчук*. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 64–72.
88. Дмитренко А. Збирання ягід та грибів і архаїчні елементи світогляду українців Західного Полісся (друга половина ХІХ – 30-ті роки ХХ ст.). *Збірник навчально-методичних матеріалів і наукових статей історичного факультету*. Луцьк: Ред.-вид. відділ «Вежа» ВДУ, 2001. С. 20–25.
89. Дмитренко А. Збирання ягід і архаїчні елементи світоглядних уявлень українців Волині і Західного Полісся. *Етнічна історія народів Європи: зб. наук. пр.* Вип. 15. Київ: Унісерв, 2003. С. 24–30.
90. Дмитренко А. Календарная регламентация начала ягодного сезона на Правобережном Полесье Украины. *Tradicija ir dabartis / Tradition & Contemporarity. Scientific works*. Vol. 11 / Edited by R. Sliužinskas and N. Pshenichkina. Klaipėda: Klaipėda University Publishers, 2016. С. 105–120.
91. Дмитренко А. Традиції збирання ягід на Житомирському Поліссі в сучасному етнокультурному просторі. *Літопис Волині*. Ч. 12. Луцьк, 2013. С. 74–79.
92. Дмитренко А. «Слава Богу за допомогу»: примовки і ритуальні дії по завершенні ягідного дня та сезону. *Народна творчість українців у*

- просторі та часі*. Матеріали. наук. зб. / упоряд. А. Силюк; наук. ред. В. Зубович. Луцьк, 2018. С. 162–177.
93. Дмитренко А. Апотропеї індивідуального захисту при збиранні ягід на Правобережному Поліссі України. *Матеріали до української етнології*. Щорічник. Зб. наук. пр. Вип. 17 (20). Київ, 2018. С. 121–140.
94. Дмитренко А. Етнокультурні особливості збирання ягід: традиції і сучасність (за польовими матеріалами з Дубровицького і Сарненського районів Рівненської області). *Наукові записки Рівненського обласного краєзнавчого музею*. Вип. XVIII: Зб. наук. праць. Рівне: Видавець О. Зень, 2020. С. 137–142.
95. Дмитренко А. Збирання ягід на Івана Купала та Петра і Павла на Правобережному Поліссі: традиції та сучасність (за експедиційними матеріалами). *Музей просто неба в соціокультурному просторі*. Київ: Видавн. дім журналу «Пам'ятки України», 2019. С. 149–158.
96. Дмитренко А. Збирання ягід у структурі господарської діяльності населення Правобережного Полісся. *Літопис Волині*. 2019. Число 21. С. 131–138.
97. Дмитренко А. Купальські ягоди у народній медицині населення Правобережного Полісся (за експедиційними матеріалами). *Гуманітарний простір науки: досвід і перспективи*. Переяслав-Хмельницький, 2019. Вип. 21. С. 88–93.
98. Дмитренко А. Місце збирання ягід у структурі збиральництва на Правобережному Поліссі (за матеріалами експедицій 2005–2014 рр.). *Науковий вісник СНУ ім. Лесі Українки: Історичні науки*. Луцьк, 2019. № 5 (389). С. 169–176.
99. Дослідження залежності місцевого населення від послуг лісових екосистем: Звіт [підготовлений в рамках Регіональної програми Світового банку, МСОП і WWF «Правозастосування й управління в лісовому секторі країн східного регіону інструменту сусідства та партнерства»] / Жила Т., Соловій І., Жила А. та ін. (2016). URL: [http://www.enpi-fleg.org/site/assets/files/1913/forest\\_dependency\\_ukraine\\_-\\_ukr.pdf](http://www.enpi-fleg.org/site/assets/files/1913/forest_dependency_ukraine_-_ukr.pdf).
100. Зализняк Л. Л. Население Полесья в мезолите. Киев: Наук. думка, 1991. 160 с.
101. Зализняк Л. Л. Первісна історія України: Навч. посібн. Київ: Вища школа, 1999. 263 с.: іл.
102. Зализняк Л. Фінальний палеоліт та мезоліт Київського Полісся. *Археологія і давня історія України*. 2016. Вип. 3. С. 9–23.

103. Исаенко В. Ф. Неолит Припятского Полесья. Минск: Наука и техника, 1976. 128 с.
104. Іваницький А. Цехмістрок Ю. Народні пісні Волині: Фонографічні записи 1936–1937 років...: Рецензія. *Етномузика*. Львів, 2007. Ч. 3. С. 187–189.
105. Калиновий квіт Полісся: Пісенні скарби краю. Народні пісні, що побутують у Камінь-Каширському районі на Волині, зібрала, розшифрувала тексти й мелодії та впорядкувала О. П. Кондратович. Луцьк: Волинська книга, 2007. 248 с.
106. Кирчів Р.Ф. Фольклор Українського Полісся. *Древляни*: Збірник статей та матеріалів з історії та культури поліського краю. Львів, 1996. С. 392–412.
107. Кіндрачук Н. Традиції та звичаї в календарній обрядовості жителів Карпатського регіону. *Календарна обрядовість у життєдіяльності етносу*. Зб. наук. пр. Одеса, 2011. С. 139–144.
108. Клименко І. Обрядові мелодії українців у контексті слов'яно-балтського ранньотрадиційного меломасиву: типологія і географія. Київ: НМАУ ім. П. І. Чайковського, 2020. Т. 1: Монографія. 360 с. Т. 2: Атлас. 100 с. + DVD.
109. Клименко І. В. Жнивні пісні. *Історія української музики*. У 7 т. / редкол. Г. А. Скрипник (голова) та ін. К., 2016. С. 92–108.
110. Кляп М. П., Шандор Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму: Навч. посібн. Київ: Знання, 2011. 334 с.
111. Коваль О. Портфоліо учасника обласного етапу Всеукраїнського конкурсу педагогічних працівників позашкільних навчальних закладів «Джерело творчості» у номінації «Керівники гуртків та секцій дослідницько-експериментального напрямку «Фольклористика»». Луцьк, 2016. 86 слайдів. URL: <http://vvman.lutsk.ua/file/oks1.pdf>.
112. Ковальчук Н. Локальна специфіка традиційних звичаїв та обрядів великоднього циклу на Волинському Поліссі (за польовими матеріалами Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф, зібраними в Камінь-Каширському р-ні Волинської обл.). *Науковий вісник СНУ імені Лесі Українки*. Історичні науки. Луцьк, 2013. № 21 (269). С. 174–179.
113. Ковальчук Н. Традиційні звичаї та обряди календарного циклу у Камінь-Каширському районі Волинської області. *Минуле і сучасне Волині та Полісся. Камінь-Каширський район в історії України та Волині*: Наук. зб. Вип. 64 / Упоряд. Г. Бондаренко, Н. Пась, А. Силук. Луцьк, 2017. С. 40–51.
114. Ковальчук Н. Традиційні свята та обряди Рівненського Полісся:

- структура, термінологія, географія поширення (середина ХХ ст.). Вид. 2-е, стереотипне. Київ: Арт-Економі, 2021. 328 с., іл., карти.
115. Кондратович О. Життя з Богом у серці. *Минуле і сучасне Волині та Полісся. Народна культура і музеї*. Наук. зб. Вип. 44 / Упоряд. Є. І. Ковальчук, Л. А. Мірошніченко-Гусак. Луцьк, 2013. С. 244–249
116. Кондратович О. Народини або Дарована Богом свіча: родильні звичаї Західного Полісся Луцьк: В–Во Волинської обласної друкарні, 2004. 132 с.
117. Кондратович О. Народний календар Волинського Полісся: від свята до свята. Луцьк: ВАТ «ВОД», 2009. 200 с.
118. Кравченко В. Зібрання творів та матеріали з архівної спадщини. Т. 2 / упоряд. О. Рубан. К., 2009.
119. Красиков М. Імітативна магія у звичаєвості гуцулів Верховини. *Народна творчість та етнологія*. 2013. № 6. С. 27–36.
120. Кривошеева Е. С., Ломанова П. В. Экологическая культура: учеб.-метод. пособие. Красноярск, 2009. 176 с.
121. Кубицька Н. В. Гончарські осередки Кульчина та Рокити кінця ХІХ–ХХ століть (Історія, типологія, художні особливості). Дис... канд. мистецтвознавства. Львів, 2006. 184 с. + 162 дод.
122. Кудь В. О. Сервітути на Волині. *Тези міжнародної наук. краєзнавчої конференції «Велика Волинь: Минуле і сучасне»*. Хмельницький – Ізяслав – Шепетівка, 1994. С. 130–131.
123. Курочкін О. В. Новорічні свята українців: традиції і сучасність. Київ: Наук. думка, 1978. 191 с.
124. Кучинко М. М. Давньоруське городище Вал в Надстир'ї. Луцьк: Вежа, 1996. 208 с.
125. Кучинко М. М. Історично-культурний розвиток Західного Побужжя в Х–ХІV століттях. Луцьк: Надстир'я, 1993. 159 с.
126. Кучинко М. М. Нариси стародавньої і середньовічної історії Волині (від палеоліту до сер. ХІV ст.). Луцьк: Надстир'я, 1994. 208 с.
127. Кучинко М. М., Охріменко Г. В. Археологічні пам'ятки Волині. Вид. 2-е. Луцьк: Вежа, 1995. 167 с.
128. Кучинко М., Злаготорський О., Кучинко З. Історія культури Волині давнього та середньовічного часів: Навч. посібн. Луцьк: «Волинські старожитності», 2012. 225 с.
129. Левкиевская Е. Е. Славянский оберег: Семантика и структура. Москва, 2002. 336 с.

130. Лісовий В. С. Культура етнічна. *Енциклопедія сучасної України*: електронна версія [веб-сайт] / гол. редкол.: І. М. Дзюба, А. І. Жуковський, М. Г. Железняк та ін.; НАН України, НТШ. Київ: Інститут енциклопедичних досліджень НАН України 2016. URL: [https://esu.com.ua/search\\_articles.php?id=51456](https://esu.com.ua/search_articles.php?id=51456).
131. Луканюк Б. Причинки до біографії Климента Квітки. Та коли Климент Квітка побував у Кукавці? *Етномузика*. Львів: Вид-во «ГАЛИЧ-ПРЕС», 2019. Ч. 15. / упор. В. Ярмола. С. 44–82.
132. Малиновский Б. К. Магия, наука и религия. *Магический кристалл. Сборник*. Москва, 1992. С. 84–99.
133. Матійчук М. З етнографічних експедицій у Чорнобильську зону та прилеглі райони, організованих Міністерством надзвичайних ситуацій України у 1996–1998 рр. 100 с.
134. Меркулова В. А. Очерки по русской народной номенклатуре растений: Травы. Грибы. Ягоды. Москва: Изд-во Наука, 1967. 250 с.
135. Мірошниченко-Гусак Л. А. Виставкова робота відділу етнографії та народних промислів Волинського краєзнавчого музею (1989–2015 рр.). *Гілея: науковий вісник: зб. наук. пр. Київ*, 2018. Вип. 126 (11). С. 90–95.
136. Мірошниченко-Гусак О. «Ой берітеся, ягідки, щоб були повнії коробки» (Предмети збиральництва з фондів ВКМ). *Минуле і сучасне Волині й Полісся: народне мистецтво і духовність*. Луцьк, 2005. С. 56–57.
137. Народная демонология Полесья: Публикации текстов в записях 80–90-х гг. XX ст. Т. 2: Демонологизация умерших людей / Сост. Виноградова Л. Н., Левкиевская Е. Е. Москва: Рукописные памятники Древней Руси, 2012. 800 с.
138. Никончук М. Лексичний атлас Правобережного Полісся. Київ – Житомир, 1994. 18 с. + 200 карт.
139. Никончук Н. В. Из лексики полесского села Листвин. *Лексика Полесья: Материалы для полесского диалектного словаря*. Москва: Наука, 1968. С. 79–92.
140. Омельковець Р. С. Номінація лікарських рослин в українському західнополіському говорі: Монографія. Луцьк: РВВ «Вежа» Волин. держ. ун-ту ім. Лесі Українки, 2006. 302 с.
141. Омельковець Р. С. Словник ботанічної лексики західнополіських говірок. Луцьк: Іванюк В. П., 2016. 219 с.
142. Пархоменко Т. Календарні звичаї та обряди Рівненщини. Рівне: Видавець Олег Зень, 2008. 200 с., кольор. іл., ноти.

143. Пархоменко Т. Фольклорно-етнографічні обстеження Зарічненського району студентами Рівненського державного інституту культури (2015). URL: [http://zarichchia.blogspot.com/2015/06/blog-post\\_23.html#more](http://zarichchia.blogspot.com/2015/06/blog-post_23.html#more).
144. Полесьє. Матеріальна культура / Отв. ред. Бондарчик В. К., Кирчив Р. Ф. Київ: Наук. думка, 1988. 448 с.: ил.
145. Поліська дома: фольклорно-діалектологічний збірник. Вип. 1 / Упоряд. В. Давидюка і Г. Аркушина. Луцьк: Ред.-вид. відділ Вол. обл. упр. по пресі, 1991.
146. Рибак Ю. Сезонно-трудоий цикл у пісенній традиції Верхньоприп'ятської низовини: жнива, «літо». Етнокультурна спадщина Рівненського Полісся. Рівне, 2004. С. 153–175.
147. Рибак Ю. Жанровий склад верхньоприп'ятських обрядових пісень. *Народна творчість та етнографія*. 2005. № 4. С. 96–100.
148. Рибак Ю. Пісенна творчість. *Етнокультура Рівненського Полісся* / Упор. В. П. Ковальчук. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 281–334.
149. Рихтер Д. И. Материалы по вопросу о земельном наделе бывших помещицких крестьян и о сервитутах в Юго- и Северо-Западных губерниях России. *Вестник финансов и промышленности*. 1900. Т. III. № 39. С. 581–632.
150. Рогович А. С. Опыт словаря народных названий растений в Юго-Западной России с некоторыми поверьями и рассказами о них. *Записки Юго-Западного отдела Императорского Русского географического общества*. Т. 1. Київ, 1874. Отд. II. С. 109–164.
151. Роговичъ А. Г. Опытъ словаря народныхъ названій растений Юго-Западной России. Київ: Университетъ, 1874. 54 с.
152. Рыбак Ю. Жанровая классификация западнополесских украинских песен: на примере Верхнеприпятского бассейна. *Tradicija ir dabartis / Tradition & Contemporarity. Scientific works*. Vol. 12. Klaipėda: Klaipėda University Publishers, 2017. С. 149–167.
153. Семенюк Л. Традиційні форми побутування народної балади на Західному Поліссі. *Полісся: Етнікос, культура, традиції*. Луцьк: Вежа, 1997. С. 228–238.
154. Семенюк Л. Народна обрядова творчість Шацького поозер'я. Луцьк: ВНУ імені Лесі Українки, 2012. 200 с.
155. Сіренко С. В. Допоміжні заняття: рибальство, мисливство, збиральництво, бджільництво. *Комплексне дослідження народної культури постраждалих сіл Маневицького району Волинської області: звіт про НДР (остаточний)*



- 16.07.19 / ДНЦЗКСТК; керівн. О. О. Васянович. Київ, 2017. С. 99–122. Обл. № 0219U101401.
156. Сіренко С. Ягідний промисел Любешівщини (за польовими дослідженнями). *Минуле і сучасне Волині та Полісся: Любешівщина в історії України та Волині*. Наук. зб. Вип 68 / Упоряд.: Г. Бондаренко, О. Кух, А. Силюк, А. Шваб, С. Чибирак. Луцьк: ПП Іванюк В. П., 2020. С. 200–205.
157. Скрипник Г. Південно-Західний відділ РГТ: новаторські дослідницькі практики і науково-організаційні здобутки. *Народна творчість та етнологія*. 2019. № 6. С. 58–77.
158. Слющинський Б. В. Комунікаційна еволюція й соціокультурний простір. *Вісник Маріупольського державного університету*. Серія: Філософія, культурологія, соціологія. 2011. Вип. 1. С. 152–159.
159. Смирнов С. В., Кухарчук Ю. В. Палеоліт. *Енциклопедія історії України* (2003). URL: <http://www.history.org.ua/?termin=Paleolyt> .
160. Телишевский Д. А. Комплексное использование недревесной продукции леса. Изд. 2-е. Москва: Лесная промышленности, 1986. 261 с., ил.
161. Телішевський Д. А. Гриби, ягідники і лікарські рослини лісів України: біологічні особливості та методи обліку. Львів: Вид-во Львівського університету, 1972. 152 с.
162. Токарев С. А. Религиозные верования восточно-славянских народов: XIX – нач. XX века. М.: И-во АН СССР, 1957. 164 с.
163. Толстая С. М. Полесский народный календарь. Материалы к этнодиалектному словарю. Д – И. *Славянское и балканское языкознание: Проблемы диалектологии, категории посесивности*. М.: Наука, 1986. С. 98–131.
164. Фрезер Д. Д. Золотая ветвь: исследование магии и религии. Москва, 1983. 703 с.
165. Хай М. Й. Народна інструментальна музика. *Історія української музики: У 7 т. / редкол. Г. А. Скрипник (голова) та ін. Т. 1. Кн. 1: Від найдавніших часів до XVIII століття*. Народна музика. К., 2016. С. 392–413.
166. Хвас Ю. Повір'я Прибужжя у контексті родильної обрядовості українців. *Минуле і сучасне Волині та Полісся: Роде наш красний*. Зб. наук. пр. Вип. 24. Луцьк: МП «Пульс», 2007. С. 54–61.
167. Хозяйство и быт русских крестьян. Памятники народной культуры. Определитель. Москва: Советская Россия, 1959. 288 с.: ил.

168. Холмщина і Підляшшя: Історико-етнографічне дослідження / Відп. ред. В. Борисенко. Київ: Родовід, 1997. 384 с.: іл.
169. Чебанюк О. «На Десятуху вже дозріє кожна десята ягода в лісі» (2013). URL: [http://gazeta.ua/articles/history-newspaper/\\_na-desyatuhu-vzhe-dozriye-kozhna-desyata-yagoda-v-lisi/506254](http://gazeta.ua/articles/history-newspaper/_na-desyatuhu-vzhe-dozriye-kozhna-desyata-yagoda-v-lisi/506254).
170. Чебанюк О. «На Дев`ятуху святять колодязі» (2009). URL: [http://gazeta.ua/articles/holydays-newspaper/\\_na-devyatuhu-svyatyat-kolodyazi/295917](http://gazeta.ua/articles/holydays-newspaper/_na-devyatuhu-svyatyat-kolodyazi/295917).
171. Шуляк С. А. Образи середнього земного світу у текстах українських замовлянь (2015). URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/apftp\\_2015\\_9\\_47](http://nbuv.gov.ua/UJRN/apftp_2015_9_47).
172. Яневич А. А. Хозяйство мезолитического и неолитического населения горного Крыма. *Каменный век на территории Украины*. Київ: Наук. думка, 1990. С. 102–111.

### ***Інтернет-матеріали***

173. 10 канадських страв з підписами та де їх спробувати (2021). URL: <https://ukr.lvltravels.com/10-signature-canadian-dishes-a-636853>.
174. 10 страв, які треба спробувати в Шотландії – про туризм (2020). URL: <http://travel-world.pp.ua/5894-10-strav-yak-treba-sprobuвати-v-shotlandyi-pro-turizm.html>.
175. 27 червня 2021 р. «На чорниці до заплави Десни в Міжріччі» (2021). URL: <https://www.navkoloua.com/novosti-kluba/chernika-desna-mezhreche-0621.html>.
176. 75th Annual Bandon Cranberry Festival (2021). URL: <https://bandon.com/cranberry-festival/>.
177. Cranberry Festivals in 2021: Where, When and More to Find an Cranberry Festival Near You! (2021). URL: <https://pickyourown.org/Cranberry-Festivals.php>.
178. Festival du Bleuets de Dolbeau-Mistassini (2011). URL: <https://web.archive.org/web/20090817122043/http://www.festivaldubleuet.qc.ca/>.
179. Już ten weekend Festiwal Żurawiny – będzie aktywnie, smacznie i ciekawie (2021). URL: <https://koscierski.info/arttykul/juz-ten-weekend-festiwal/1216889>.
180. La Véloroute des Bleuets (2018). URL: <https://veloroutedesbleuets.com/>.
181. Nantucket Cranberry Festival reimagined (2021). URL: <https://www.nantucketconservation.org/events/cranberry-festival/>.
182. The real World's Largest Blueberry statue in Oxford. URL: <https://www.pinterest.de/pin/150589181278293236/>.
183. VI Festiwal Żurawiny (2019). URL: <https://wdzydzkipark.pl/aktualnosci-3/vi-festiwal-zurawiny/>.

184. VIII Festiwal Festiwal Żurawiny (2021). URL: <https://www.miastokoscierzyna.pl/asp/viii-festiwal-festiwal-zurawiny,156,artykul,1,3319>.
185. Warrens Cranberry Festival (2021). URL: <https://www.uscranberries.com/news-links/2021-cranberry-festivals/>.
186. Weekend в Олевську запрошує на фестиваль вуличної музики та свято чорниці (2019). URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/2738025-weekend-v-olevsku-zaprosue-na-festival-vulicnoi-muziki-ta-svato-cornici.html>.
187. Американский «Фестиваль Клюквы» 5–6 октября. URL: [https://www.viza-usa.ru/info/news/Amerikanskiy\\_Festival\\_Klyukvy\\_56\\_oktyabrya.html](https://www.viza-usa.ru/info/news/Amerikanskiy_Festival_Klyukvy_56_oktyabrya.html).
188. Белорусские болота: туристические маршруты, экологические тропы, экскурсии, походы (2018). URL: <https://trofei.by/articles/stati-o-turizme/bolotnyj-turizm-v-belarusi>.
189. Богданова О. На II фестивалі «Верховинська яфіна» з'їли 2 тонни чорниць та додали ще одну ягідку до унікального пам'ятника (2019). URL: <http://pressclub.uz.ua/podija/92>.
190. Влада Полісся назвала ліміти на заготівлю ягід і грибів (2020). URL: <https://www.seeds.org.ua/vlada-polissya-nazvala-limiti-na-zagotivlyu-yagid-i-gribiv/>.
191. Волинь у цифрах і фактах 2017. URL: <https://lisvolyn.gov.ua/?p=30391>.
192. Гастрономічні тури в Карпатах і Закарпатті (2020). URL: <https://vidviday.ua/hastronomichni-tury>.
193. Горай Н. Вивчаємо ліс. Побічне лісокористування (2020). URL: [https://dpehg.com.ua/no\\_cache/novini/novina/article/vivchajemo-lis-pobichne-lisokoristuvannja-1.html](https://dpehg.com.ua/no_cache/novini/novina/article/vivchajemo-lis-pobichne-lisokoristuvannja-1.html).
194. Грибний тур в Карпати (2021). URL: <http://restmaster.com.ua/tur-griby/>.
195. Данилушкина Т. 7 вариантов, как провести время на Ольманских болотах (2017). URL: <https://traveling.by/news/item/2196>.
196. Державне підприємство «Маневицьке лісове господарство» (2014). URL: <http://lisvolyn.gov.ua/?p=623>.
197. Дубук М. Продукцію з Волині купує Ізраїль, Польща та Панама (2013). URL: <http://archive.visnyk.lutsk.ua/2013/12/13/produktsiyu-z-volyni-kupuje-izrajil-polscha-ta-panama/>.
198. Екологи нагадують про заборону збору чорниці в промислових масштабах та гребінками (2021). URL: [https://www.zhitomir.info/news\\_201366.html](https://www.zhitomir.info/news_201366.html).
199. З 1 липня жителям Рівненщини дозволять збирати гриби та ягоди у лісах Білорусі (2021). URL: <https://rivne1.tv/news/124946-zhityam-rivnenshchini>

dozvolyat-zbirati-hribi-ta-yahodi-u-lisakh-bilorusi.

200. Забаштанський Д. Туризм зі смаком (2013). URL: <http://www.visnuk.com.ua/ua/pubs/id/5733>.
201. Збиральників чорниці на українсько-білоруському кордоні оштрафували на понад 11 тисяч гривень (2012). URL: <http://rtb.rv.ua/company/tele/news/2012/07/10/zbiralnikov-chornici-na-ukrayinsko-biloruskomu-kor/.2012/07/10>.
202. Збирання ягід і грибів в Карпатах (2021). URL: <https://vv-hotel.com/ua/216/>.
203. Значение фамилии Бабиц (2020). URL: <https://familii.online.ua/2/1/babich/>.
204. Зубчук К. «Збирайте ягоди у своїх лісах». URL: <https://www.volyn.com.ua/news/34001-zbirayte-yagodi-u-svoikh-lisakh.html>.
205. Клюква и мусор. Уборка в поддержку Ольманских болот (2020). URL: <https://bahna.land/ru/bolota/klyukva-i-musor-uborka-v-podderzhku-olmanskikh-bolot>.
206. Ковельчанин розповів про заробітки у Швеції (2017). URL: <https://kowel.rayon.in.ua/news/32876-kovelchanin-rozpoviv-pro-zarobitki-u-shvetsiyi>.
207. Кузнєцова О. Війна за чорну ягоду: на Житомирщині селяни ополчилися проти збирачів із сусідньої області. URL: <https://tsn.ua/exclusive/viyna-zachornu-yagodu-na-zhitomirschini-selyani-opolchilisyaproti-zbirachiv-iz-susidnoyi-oblasti-1823482.html>.
208. Культурна спадщина кухні – просування кулінарних традицій через професіоналізацію гастрономічної пропозиції Любліна та Рівного (2020). URL: <https://www.pbu2020.eu/ua/projects2020/512>.
209. Кухня Норвегії: фото, страви і рецепти національної кухні Норвегії (2020). URL: <https://ua.aroundtravels.com/article-about-norway/kitchen-norway-photo-food-and-recipes-national.html>.
210. Лісовий Р. «Чорні ягоди» Олевщини: ціна, заробіток, лісові квитки, експорт, клопіт для прикордонників (2019). URL: <https://uzh.life/statti/chorniyahody-olevshchyny-tsina-zarobitok-lisovi-kvytky-eksport-klopit-dliaprykordonnykiv.html>.
211. Літвицька Л. У волинських лісах збирають чорниці. Чим особливий цьогорічний сезон (2021). URL: <https://suspilne.media/144508-u-volinskihlisah-zbiraut-cornici-cim-osoblivij-cogoricnij-sezon/>.
212. Международный фестиваль клюквы (2018). URL: <https://openborder.brsu.by/event/event/международный-фестиваль-клюквы/>
213. Митрополит Василь Липківський. Проповіді. Страждання Божої Матері і

- важка доля українського народу (Десята П'ятниця). URL: <http://lypkivskyivasyi.in.ua/propovidi/112-dolja.html> .
214. На Боржаву по вітаміни:). Похід за карпатською чорницею (2021). URL: <http://shaleni-mandry.net/uk/proposition/na-borzhavu-po-vitamini-pohid-za-karpatskoju-chorniceju>.
215. На Волині стартував чорничний сезон: куди експортують ягоди з наших лісів (2017). URL: <https://pravda.volyn.ua/na-volyni-startuvav-chornychnyj-sezon-k/>.
216. На Житомирщині 15 липня – ягідний день: в Олевську свято чорниці, у Брусиліві – ягідний фест (2017). URL: <https://zhitomir.life/1757-na-zhitomirshchini-15-lipnya-yagidnij-den-v-olevsku-svyato-chornitsi-u-brusilovi-yagidnij-fest.html>.
217. На Житомирщині влаштують свято чорниці (2018). URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/2502398-na-zitomirsini-vidbudetsa-svato-cornici.html>.
218. На Прикарпатті презентували найбільшу мапу країни та пиріг з полуниці (2021). URL: <https://record.org.ua/2021/08/16/na-prykarpatti-prezentuvaly-najbilshu-mapa-ta-pyrig-z-polunyczi/>.
219. Навар з лісу – на користь громади (2013). URL: <https://ukurier.gov.ua/uk/articles/navar-z-lisu-na-korist-gromadi/>.
220. Ніколайчук В. «Фестиваль журавлини» у с. Ольмани (2018). URL: <https://rivnenskiyipz.blogspot.com/2018/11/blog-post.html>.
221. Ольмани пригласають на праздник клюквы (2015). URL: <https://vb.by/society/tourism/olmany-priglashayut-na-prazdnik-klyukvy.html>.
222. Паламарюк О. Фольклорист Євген Єфремов про тотемні рослини та народні пісні. *День*. 2004. 25 квіт. URL: <https://day.kyiv.ua/uk/article/cuspilstvo/bez-liriki>.
223. Пам'ятник чорниці встановили на Закарпатті (2010). URL: <https://vidomosti-ua.com/ukraine/14112>.
224. Пиріжки з гарбузом та калиною: рецепт тіста й начинки (2020). URL: <https://www.stb.ua/dobre/ua/2020/12/11/pirozhki-s-kalinoj-i-tykvoj-retsept/>.
225. Пиріжки з калиною та буряком (2013). URL: <http://www.golos.com.ua/article/36102>.
226. Піддубна Л. Козуб (2020). URL: <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=2667803366820862&set=pcb.267307714497727&type=3&theater>.
227. По заслугам – и фамилия (2009). URL: <http://familii.com.ua/new35.htm>.
228. Пожежі в Чорнобилі знищили частину заповідника (2020). URL:

- <https://www.slovoidilo.ua/2020/04/30/novyna/suspilstvo/pozhezhi-chornobyly-znyshhyly-chastyinu-zapovidnyka>.
229. Поліський заповідник. Час чорниць (2021). URL: <https://kraina-ua.com/ua/tour/poliskiy-zapovidnik-chas-chornits>.
230. Представники ОТГ Чернівецької та Житомирської областей на Волині: співпраця та підтримка для громади є лише з боку державних лісгоспів (2019). URL: <https://lisvolyn.gov.ua/?p=44583>.
231. Про обласну програму «Ліси Рівненщини» на 2016–2020 роки (2016). URL: <http://www.old.rv.gov.ua/sitenew/main/ua/catalog/item/6608.htm>.
232. Протоирей Михайл Іванов. «Дев'ятник» – забытий праздник (2012). URL: <http://pushgory.net/content/view/223/2/>.
233. Прядко О. Ліси гинуть за бурштин (2015). URL: [https://www.ukrinform.ua/rubric-other\\_news/1873202-lisi\\_ginut\\_za\\_burshtin\\_2083513.html](https://www.ukrinform.ua/rubric-other_news/1873202-lisi_ginut_za_burshtin_2083513.html).
234. Симойлов В. Ставлення слов'ян до нагоди (2019). URL: <http://3varta.com.ua/stavlennja-slov-jan-do-nagoti>.
235. Словарь української мови. Упорядкував Борис Грінченко. URL: <http://hrinchenko.com/slovar/znachenie-slova/11662-devjatukha.html>.
236. Страви литовської кухні, або, що варто спробувати в Литві! (2019). URL: <https://koon.ru/uk/blyuda-litovskoi-kuhni-ili-cho-toit-poprobovat-v-litve/>.
237. Традиційна шведська кухня (2019). URL: <https://hayam-cafe.ru/uk/eda/tradicionnaya-shvedskaya-kuhnya-nacionalnaya-kuhnya-shvecii-rzhanye-lepeshki/>.
238. Традиція приготування страви «Пиріжки з калиною» у селі Кіпті Козелецького району Чернігівської області (2021). URL: <https://uccs.org.ua/novyny/tradytsiia-pryhotuvannia-stravy-pyrizhky-z-kalynoju-u-seli-kipti-kozeletskoho-rajonu-chernihivskoi-oblasti/>.
239. Трофімчук А. Дари лісу Полісся – джерело традицій та обрядів Рівненщини (2020). URL: <https://horyn.info/posts/dary-lisu-polissya-dzherelo-tradyczij-ta-obryadiv-rivnenshhyny/>.
240. Тур в Беларусь (2021). URL: [https://vp.by/vp-tour\\_243422.htm](https://vp.by/vp-tour_243422.htm).
241. Туроператор Бомба-тур (2019). URL: <https://www.facebook.com/bomba.travel/posts/2316991491876337/>.
242. У Дубовому відбувся «Яфина-фест» (2021). URL: <https://druzhba.uz.ua/news/tyachiv/suspilstvo/6181-koloritniy-festival-ta-yaskraviy-koncert.html>.
243. Украинцы-нелегалы и ночевки на болотах. Как жители полесского

- приграниччя собирают клюкву (2015). URL: <https://incopolis.livejournal.com/272250.html>.
244. Унікальна рецептура японської кухні (2020). URL: <https://inflatcruises.com/ua/news/view/unikalna-receptura-yaponskoji-kuhni>.
245. Унікальний відпочинок: зелений туризм та ягідний кооператив на Львівщині (2020). URL: <https://www.youtube.com/watch?v=2YEQ6miGhFo>.
246. Фольклорно-етнографічний фестиваль «Журавлина» (2017). URL: <http://rocnt.com.ua/?p=867>.
247. Хвас В. «Будемо чорниченьки брати». *Наше життя*. 2020. 20 лип. URL: <https://ourlife.org.ua/2020/07/20/будемо-чорниченьки-брати/>.
248. Центр культурних досліджень презентував «Гастропадщину України» (2021). URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-yakisne-zhyttia/3215372-centr-kulturnih-doslidzen-prezentuvav-gastrospadsinu-ukraini.html>.
249. Цюриць С. «Живе золото» Волинського Полісся (2012). URL: [http://dklg.kmu.gov.ua/forest/control/uk/publish/article?art\\_id=99885](http://dklg.kmu.gov.ua/forest/control/uk/publish/article?art_id=99885).
250. Чарівний світ подорожі. Туристична агенція. URL: <http://svitpodorogy.com/>.
251. Ягідна країна «BerryLand»: відпочинок із сільським колоритом (2020). URL: [https://www.dnipro.libr.dp.ua/ekoturizm\\_ferma\\_vidpochinok](https://www.dnipro.libr.dp.ua/ekoturizm_ferma_vidpochinok).
252. Ягідний бізнес в Україні: як заробляти на вирощуванні журавлини (2021). URL: [https://business.24tv.ua/yagidniy-biznes-ukrayini-yak-zaroblyati-viroshhuvanni-zhuravlini\\_n1768684](https://business.24tv.ua/yagidniy-biznes-ukrayini-yak-zaroblyati-viroshhuvanni-zhuravlini_n1768684).
253. Ягідний тур з сиром та зброєю (2021). URL: <https://kraina-ua.com/ua/tour/yagidniy-tur>.
254. Котульська Г. Чергу на кордон займають вдосвіта (2014). URL: <https://rivnepost.rv.ua/news/cherhu-na-kordon-zaymayut-vdosvita>.

# ДОВІДКОВИЙ АПАРАТ

## Перелік умовних позначень

- Ант. Врс. – Антонівська ТГ Вараського р-ну Рівненської обл.  
Брд. Злч. – Бродівська ТГ Золочіського р-ну Львівської обл.  
Брд. Льв. – Бродівський р-н Львівської обл.  
Брзв. Срн. – Березівська ТГ Сарненського р-ну Рівненської обл.  
Брзн. Брзн. – Березнівська ТГ Рівненського р-ну Рівненської обл.  
Брзн. Рівн. – Березнівський р-н Рівненської обл.  
Брн. Ужг. – Баранинська ТГ Ужгородського р-ну Закарпатської обл.  
Брtn. Лцк. – Боратинська ТГ Луцького р-ну Волинської обл.  
Брш. Н-В – Барашівська ТГ Новоград-Волинського р-ну Житомирської обл.  
В-В Влн. – Володимир-Волинський р-н Волинської обл.  
Влدم. Рівн. – Володимирецький р-н Рівненської обл.  
Влдр. Блц. – Володарська ТГ Білоцерківського р-ну Київської обл.  
Влдр. Квс. – Володарський р-н Київської обл.  
Влкм. Чрвн. – Великомоствівська ТГ Червоноградського р-ну Львівської обл.  
Влدم. Врс. – Володимирецька ТГ Вараського р-ну Рівненської обл.  
Влмч. Квл. – Велимчанська ТГ Ковельського р-ну Волинської обл.  
Влн. – Волинська область  
Влدم. – Володимирецька ТГ Вараського р-ну Рівненської обл.  
Влцк. Квл. – Велицька Ковельського р-ну Волинської обл.  
Врв. Срн. – Вирівська ТГ Сарненського р-ну Рівненської обл.  
Врс. Рвнс. – Вараський р-н Рівненської обл.  
Врс. Врс. – Вараська ТГ Вараського р-ну Рівненської обл.  
Вслк. Блц. – Васильківська ТГ Білоцерківського р-ну Київської обл.  
Вслк. Квс. – Васильківський р-н Київської обл.  
Всцк. Срн. – Висоцька ТГ Сарненського р-ну Рівненської обл.  
Вшн. Квл. – Вишнівська ТГ Ковельського р-ну Волинської обл.  
Глв. Рівн. – Головинська ТГ Рівненського р-ну Рівненської обл.



Глвн. Квл. – Головненська ТГ Ковельського р-ну Волинської обл.  
Грд. Н-В – Городницька ТГ Новоград-Волинського р-ну Житомирської обл.  
Грх. Влн. – Горохівський р-н Волинської обл.  
Грх. Лцк. – Горохівська ТГ Луцького р-ну Волинської обл.  
ДАЗВ – Державне агентство з управління зоною відчуження.  
Дбр. Рівн. – Дубровицький р-н Рівненської обл.  
Дбр. Срн. – Дубровицька ТГ Сарненського р-ну Рівненської обл.  
Дбч. Квл. – Дубечненська ТГ Ковельського р-ну Волинської обл.  
ДНЦЗКСТК – Державний науковий центр захисту культурної спадщини від техногенних катастроф.  
Дрс. Лцк. – Доросинівська ТГ Луцького р-ну Волинської обл.  
Ємлч. Жтм. – Ємільчинський р-н Житомирської обл.  
Ємлч. Н-В – Ємільчинська ТГ Новоград-Волинського р-ну Житомирської обл.  
Жтм. – Житомирська область  
Зблт. Квл. – Заболотівська ТГ Ковельського р-ну Волинської обл.  
Збрд. Квл. – Забродівська ТГ Ковельського р-ну Волинської обл.  
Зрчн. Врс. – Зарічненська ТГ Вараського р-ну Рівненської обл.  
Зрчн. Рівн. – Зарічненський р-н Рівненської обл.  
Зтрц. В-В – Затурцівська ТГ Володимир-Волинського р-ну Волинської обл.  
Івнк. Квс. – Іванківський р-н Київської обл..  
Івнк. Чрнб. з. в. – Іванківський (до 1986 р. – Чорнобильський) р-н Київської обл., Чорнобильська зона відчуження.  
Квл. Влн. – Ковельський р-н Волинської обл.  
Квл. Квл. – Ковельська ТГ Ковельського р-ну Волинської обл.  
Кврц. Влн. – Ківерцівський р-н Волинської обл.  
Кврц. Лцк. – Ківерцівська ТГ Луцького р-ну Волинської обл.  
Квс. – Київська область  
К-К Влн. – Камінь-Каширський р-н Волинської обл.  
К-К К-К – Камінь-Каширська ТГ Камінь-Каширського р-ну Волинської обл.  
Кнн. Врс. – Каноницька ТГ Вараського р-ну Рівненської обл.  
Клк. Лцк. – Колківська ТГ Луцького р-ну Волинської обл.

Клс. Срн. – Клесівська ТГ Сарненського р-ну Рівненської обл.  
Крц. Рівн. – Корецька ТГ Рівненського р-ну Рівненської обл.  
Кстп. Рівн. – Костопільський р-н Рівненської обл.  
Кстп. Рівн. – Костопільська ТГ Рівненського р-ну Рівненської обл.  
Лбмл. Влн. – Любомльський р-н Волинської обл.  
Лбш. К–К – Любешівська ТГ Камінь-Каширського р-ну Волинської обл.  
Лбш. Влн. – Любешівський р-н Волинської обл.  
Лгн. Жтм. – Лугинський р-н Житомирської обл.  
Лгн. Крст. – Лугинська ТГ Коростенського р-ну Житомирської обл.  
Лкн. Врс. – Локницька ТГ Вараського р-ну Рівненської обл.  
Лкч. Влн. – Локачинський р-н Волинської обл.  
Лпт. Чрвн. – Лопатинська ТГ Червоноградського р-ну Львівської обл.  
Лцк. Влн. Луцький р-н Волинської обл.  
Лцк. Лцк. – Луцька ТГ Луцького р-ну Волинської обл.  
МАНКУП – Музей-архів народної культури Українського Полісся.  
МЕВП – Музей етнографії Волині та Полісся при Волинському національному університеті імені Лесі Українки.  
Млн. Рівн. – Млинівська ТГ Рівненського р-ну Рівненської обл.  
Млнс. Рівн. – Малинська ТГ Рівненського р-ну Рівненської обл.  
Млр. Брст. – Малоритський р-н Брестської обл., Білорусь  
Млц. Срн. – Миляцька ТГ Сарненського р-ну Рівненської обл.  
Мнв. Влн. – Маневицький р-н Волинської обл.  
Мнв. К–К – Маневицька ТГ Камінь-Каширського р-ну Волинської обл.  
Н–В Жтм. – Новоград-Волинський р-н Житомирської обл.  
Нмв. Срн. – Немчицька ТГ Сарненського р-ну Рівненської обл.  
Нрд. Крст. – Народицька ТГ Коростенського р-ну Житомирської обл.  
Овр. Жтм. – Овруцький р-н Житомирської обл.  
Овр. Крст. – Овруцька ТГ Коростенського р-ну Житомирської обл.  
Олвс. Крст. – Олевська ТГ Коростенського р-ну Житомирської обл.  
Плс. Квс. – Поліський р-н Київської обл.  
Плс. Чрнб. з. в. – Поліський р-н Київської обл., Чорнобильська зона відчуження.  
Плц. Врс. – Полицька ТГ Вараського р-ну Рівненської обл.  
Пнск. Брст. – Пінський р-н Брестської обл. Білорусі  
Рвн. Квл. – Рівненська ТГ Ковельського р-ну Волинської обл.

Рдх. Лв. – Радехівський р-н Львівської обл.  
Ржщ. Влн. – Рожищенський р-н Волинської обл.  
Рвн. Квл. – Рівненська ТГ Ковельського р-ну Волинської обл.  
Рвсн. – Рівненська область  
Рівн. – Рівненський район Рівненської області  
Рктн. Рівн. – Рокитнівський р-н Рівненської обл.  
Рктн. Срн. – Рокитнівська ТГ Сарненського р-ну Рівненської обл.  
Ртн. Влн. – Ратнівський р-н Волинської обл.  
Скл. Лв. – Сокальський р-н Львівської обл.  
Слвч. Лгн. – Словечанська ТГ Коростенського р-ну Житомирської обл.  
Смд. Квл. – Смідинська ТГ Ковельського р-ну Волинської обл.  
Смр. Квл. – Самарівська ТГ Ковельського р-ну Волинської обл.  
Срн. Рівн. – Сарненський р-н Рівненської обл.  
Срн. Срн. – Сарненська ТГ Сарненського р-ну Рівненської обл.  
Ссн. Рівн. – Соснівська ТГ Рівненського р-ну Рівненської обл.  
Ств. Квл. – Старовижівська ТГ Ковельського р-ну Волинської обл.  
Стр. Н-В – Стриївська ТГ Новоград-Волинського р-ну Житомирської обл.  
Стрс. Срн. – Старосільська ТГ Сарненського р-ну Рівненської обл.  
Сшч. К-К – Сошичненська ТГ Камінь-Каширського р-ну Волинської обл.  
ТГ – територіальна громада  
Трс. Влн. – Турійський р-н Волинської обл.  
Трск. Квл. – Турійська ТГ Ковельського р-ну Волинської обл.  
Ужг. Зкрп. – Ужгородський р-н Закарпатської обл.  
Цмн. Лцк. – Цуманська ТГ Луцького р-ну Волинської обл.  
Чжв. Н-В – Чижівська ТГ Новоград-Волинського р-ну Житомирської обл.  
Чрнб. Квс. – Чорнобильський р-н Київської обл.  
Чрнб. з. в. – Чорнобильська зона відчуження.  
Шацька ТГ Ковельського р-ну Волинської обл.  
Шцк. Влн. – Шацький р-н Волинської обл.

## Показчик імен

*Показчик містить прізвища та імена людей, які зустрічаються в тексті; подаються без додаткових пояснень.*

- Агапкіна Тетяна 139  
Анненков Микола 17  
Аркушин Григорій 12 17  
Артюх Лідія 338 345
- Багнюк Марія 21 122 126 404  
Бартош Євгенія 328  
Бейліна Д. 18  
Білик Олена 20 380–382, 395  
Білоборода Ольга 155  
Богдан Світлана 133  
Бонсер У. 196  
Боренько Надія 13  
Борисенко Валентина 13 18  
Борисюк Ірина 146  
Боровик Віталій 13  
Боряк Олена 13, 337 338  
Бот Міклош 21  
Бурчак Наталія 390  
Бурчак Нестор 3, 12
- Важатко Оксана 13  
Вакуліч Анастасія 179 385 405
- Валевський 33  
Васюхник Ірина 14  
Васянович Олександр 13  
Вергілій 82  
Вешторт Галина 18  
Власюк Агрипина 401 404 420  
Вовк Федір 17
- Гаврилюк Наталія 13 337  
Гаврилюк Світлана 14  
Гей Василь 134  
Горбач Надія 397  
Горик Ніна 133  
Горницький Костянтин 17  
Гороф'янюк Інна 18  
Горщарук Ганна 388  
Гошко Юрій 12  
Гривенець Любов 14 204 391  
Гривенець Марія 204  
Грицик Ганна 346  
Гримич Марина 6  
Грінченко Борис 67  
Грушевська Катерина 196 199

Гудченко Зоя 19  
Гудюк Ганна 181  
Гупалик 28 338  
Гутовський 387

Давидюк Віктор 20 31 380 395 413  
Денейчук Ганна 248  
Денейчук Федір 248  
Джеймс Фрезер 139  
Денисовець Єва 142 387  
Дмитренко Микола 380  
Дмитрук Марія 171 407  
Довгун Марія 309

Євтушок Катерина 382 416  
Єфремов Євген 22  
Єфремова Людмила 21 380

Жейл, Гаєтан (Гаєтан Жейл) 296

Заєць Анастасія 230  
Звяць Уляна 339

Іваницький Анатолій 380  
Ігнатюк Євстахій 281  
Ілюшик Світлана 423  
Ісаєнко Володимир 31

Кагаров Євген 192  
Качор (Пшенічкіна) Галина 22  
Кирчів Роман 381  
Кислицький Василь 272  
Кібела, богиня 82  
Клименко Ірина 381 395 414  
Клод Леві-Стросс 146  
Кляп М. 426  
Кобів Юрій 18

Кобринчук Ганна 236  
Коваль Оксана 21 388  
Ковальчук Віктор 17 20  
Ковальчук Надія 13 67  
Ковальчук Тетяна 423  
Козел Ніна 181 254  
Колодко Микола 435  
Коломицева Анна 22  
Коменда Ольга 21  
Кондратович Олександра 14 20 21  
24 124 207 379 390 395 404  
Кондратюк Олена 13  
Корольчук Софія 227  
Костючик Ганна 136 392  
Кочеткова Надія 229 238  
Кошелюк Ганна 389  
Кравченко Василь 199  
Крашевський Юзеф 121  
Крикун Юлія 13  
Крук Надія 355  
Кручок Марія 166  
Кузьмич Ганна 113 117  
Кулакевич Марія 62 75  
Курчак Євдокія 124  
Кушнір Віталій 24

Левкієвська Олена 182 194  
Леся Українка 12  
Лодзинська Степанида 205  
Ломака Гаврило 234  
Лук'янчук Марія 314  
Лукашевич Ігор 422  
Лукашевич Марія 15 422  
Лукашевич Олена 15 422  
Луцик Євдокія 392

Макарук Олена 94 168 405

Макарчук Олена 177  
Макарчук Ярина 283  
Макс Фасмер 83  
Максимович Микола 17  
Малиновський Броніслав 139  
Марків Анастасія 14  
Маслянка Галина 387  
Мацик Пелагея 390  
Мельник Ганна 408  
Мельник Юлія 384  
Меркулова Валентина 18  
Мініч Уляна 231  
Мінько Людмила 18  
Мірошниченко-Гусак Людмила 13  
Місюра Анастасія 105  
Мороченець Антоніна 163  
Мошинський Казимир 225

Нагорнюк Олексій 13  
Назарук Галина 119  
Нахилюк Надія 187  
Нестер Олександра 18  
Никончук Микола 18  
Никончук Наталія 18  
Нікончук Олена 389 413  
Німець Діна 388  
Новоселицька Агафія 419

Озімок Марія 134  
Омеляшко Ростислав 13 21 23  
Омельковець Руслана 18 92  
Оніщук Катерина 14 387  
Остапук Надія 230  
Остапчук Олександр 13

Панасюк Адам 14  
Панасюк Валентина 14

Панасюк Василина 14 63 134 400  
Панасюк Галина 14 24 124 387  
Панасюк Марія 132 227 236  
Панасюк Михайло 227  
Панчук Марія 65  
Пархоменко Тетяна 13  
Пась Наталія 13 389  
Петренко Галина 361  
Пилипчук Єва 280 285 388  
Пилипчук Марія 122 323  
Пишняк Агафія 367  
Півень Марія 389 412 413  
Піддубна Людмила 253  
Піддубний Іван 253  
Пляшко Лідія 81 115  
Полюхович Єва 374  
Прасюк Параска 409  
Прасюк Мотруна 119

Радович Роман 13  
Ражик Агафія 131  
Рейда Параска 177  
Рибак Юрій 13 20–22 380 381 395  
413  
Роговичем Опанас (Панас) 17  
Романюк Ганна 388  
Рунеберг, Йохан Людвіг 431

Савич Василь 273 294  
Савчук Ганна 370  
Савчук Домна 64 80  
Савчук Марія 388  
Самохвалова Алла 20  
Сахарук Євгенія 67 316 388  
Сахарук Марія 134  
Сахневич Віра 114  
Сварник Любов 13

Сверба Євгенія 176  
Семенюк Лариса 380 387 420  
Семенюк Леонісія 194 388  
Семиног Микола 13  
Середа Марія 138 331 386  
Сидорчук Ольга 130  
Силюк Анатолій 13  
Ситай Уляна 384 400  
Сич Марина 204  
Сіренко Сергій 13 19  
Скібінський Валер'ян 13  
Скрипник Ганна 17  
Сміт Марія 131  
Солонінка Надія 86  
Сорока Катерина 63 133  
Стужук Анастасія 97 298  
Сукало Віра 108 199  
  
Тарасюк Анастасія 79 390  
Тарасюк Ганна 154  
Токарєв Сергій 139 192  
Толстая Світлана 66  
Томашевська Ольга 65  
Топорков Андрій 139  
Тустановська Марія 158 393 419  
  
Уайт, Елізабет 438  
Українець Алла 13  
Усік Ганна 322 335  
  
Федас Ольга 64  
Федорівч Іван (дід Баран) 227  
Федощук Петро 272  
  
Фурін Олександра 408  
  
Хвас Валентина  
Хвесюк Єлизавета 175  
Химчик Марія 167 301 321 372  
Химчик Семен 230  
Хмілевська Ірина 423  
Хомич Тимофій 272  
Хомяк Наталія 14  
Хомяк Ольга 14  
  
Цвид Катерина, 1929 р. н. 388  
Цвид Катерина 16  
Цвид Євдокія 157 388  
Цвид Ольга 157 388  
Цвиди, родина 23  
Цехміструк Юрій 19 388  
Ципишев Сергій 13  
Ципишева Зоряна 13  
  
Чебанюк Олена 19  
Черняєв Василь 17  
Чибирак Світлана 12  
  
Шамонін Георгій 13  
Шандор Ф. 427  
Шишук Єлизавета 388  
Шокур Олександра 166 284  
Шульжук Ганна 301 319  
  
Юдзілла Юзеф 17

## Показчик географічних назв

*Показчик містить усі географічні назви, які зустрічаються у тексті і списку джерел. Взято до уваги зміни нового адміністративно-територіального поділу 2020 року.*

Америка 43	Берестейщина 381 414
Андрієвичі 351 352 353	Берестя 61 70 114 140 146 177 183 384
Антонівка 95	Бистричі 72 125 126 127 133 136 137
Арабські Емірати 53	176 178 217 223 229 238 240 241
	259 297 298 302 325 331 345
Балашівка 79 80 82 123 207 254 268	346 353 354 359 365 367 369 372
346 349 353 355 356	375 377 385 386 407 422
Бандон, місто 439	Бишляк 124 140 163 212 235 250 312
Бараші 166	365 373
Барашівська ТГ 166 244	Білин 388 414
Березина 160 163 198 215 267 308 360	Білка 40 79 87 297 317 321 324 325
369	326 330 360 394
Березичі 231	Біловіж 78 110 129 225 232 251 255
Березівська ТГ 66	259 290 383 409
Березне 40	Білорусь 83 92 96 98 100 101 110 119
Березники 79 127 140 148 149 167 185	176 230 241 381 433 436 437
244 299 302 334 335 344 346 347	Білоруське Полісся 85 113 310 333
352 364 365 368 372 375	Білоцерківський район 24
Березнівський район 23 384 385	Більська Воля 74 78 104 120
Березнівщина 149 330 348 403	Більчаки 259 261 328 340
Березове 62 66 97 102 110 111 114 128	Блажове 34 37 68 110 115 116 117 123
144 145 212 216 223 377 383	127 141 152 202 215 218 219 223



228 260 267	301 307 311 384 400
Бобричі 237	Велика Глуша 74 231 329
Бовсуни 124 255 281 288 302 306	Велике Засомине озеро 428
307 311 312 313 314 317 319 326	Великий Мидськ 45 49
338 382 383 408	88 150 202 213 257 334 354 359
Богущі 45	Великий Обзир 55 104 105 106 114
Бойківщина 18 381	141 143 158 159 162 164 165
Борки 374	169 175 177 180 185 187 198
Борова 73 74 106 189 250 251 257 263	200 206 211 214 263 287 302 345
268 311 314	348 350 358 369 373 377
Борове 83 84 93 96 104 108 199 142	390 391 393 413 419
152 202 203 206 219 222 267 268	Великі Озера 68 94 101 112 202 217
357	265 268 275 291 292 303 304 371
Боровне 179 201	384 400 419
Брестська область 100 414 436	Великі Цепцевичі 34 39 56 71 90
Бродниця 436	95 113 140 147 148 153 155 159
Бронне 63 70 127 135 137 168 179 201	174 187 197 209 220 223 233
212 216 248 256 264 340 341 346	235 240 247 266 276 277 278
348 361 370 421	279–280 287 290 294 303
Брусилівський район 435	309 325 333 336 353 354 359 360
Буг 14	365 366 370
Будимля 42 104 244 261 266 272 275	Велимче 20 129 140 201 214 216 218 2
278 287	23 229 238 247 265 280 289 323
Будо-Літки 69 318	333 389 396 398 399 402 410
Бузаки 45 48 50 196 230	411–413
Бутове 96	Велихів 35 36 45 50 86 150 153 154
	240 316 318 324 326
Вараський район 24 104 148 154 188	Виблі 433
195 251 259 309	Видерта 58 89 95 127 170 200 206
Варашчина 113	217 280 282 283 335 360 390 422
Васильківський район 24	423
Вашингтон 439	Видраниця 389
Вежиця 96 110 130 140 142	Видричі 20 21 41 45 47 50 56 63 73
Велика Бугаївка 108	82 133 164 186 197 204 212 217
Велика Глумча 143	223 27 228 237 238 255 262 285
Велике Вербче 107 109 112 153 154	321 333 334 335 336 338 345 349
155 166 196 213 256 266 270 285	350 356 390 395 397 399

Вичівка 105 107 109 118 150 151 166 193 217 232 234 236 238 305 310 326 332405 406	234 262 263 272 273 286
Вишгородський район 24	Гельсінки 430
Вишнівська ТГ 387	Гірки 129 159 213 231
Вільхова 94 178 180 342 350	Глинне 66 68 93 102 107 110 113 116 117 129 139 141 143 146 148
Вільча 94 178 180 342 348 350	152 212213 223 245 257 259 267 347
Вісконсін 438 439	Головненський ліс 43
Вітковичі 20 35 44 45 52 62 80 88 135 162 163 207 213 235 237 271 283 306 353 354 356 401 404 420	Голубне 235
Вовчиці 114 189 203 206 217 221 223 241 245 256 260 272 273 275 300 310 342 360 369 374	Голядин 16 23 33 111 147 157 195 378 308 388
Воєгоща 95 390	Гораймівка 140 151
Возлякове 61 74 109 117 129 160 163 177 214 222 225 240 263 266 311 318 337 368 373 422	Горинь, річка 429
Волинська губернія 25 32	Городець 65 68 72 90 125 126 133 141 145 153 155 193 219 233 240 307 330 342 377
Волинська область 8 11 20 22 23 24 25 43 48 50 52 60 152 164 382 387	Городище Всцк. ТГ 107 117 118 141 200 205 303
Волинське воєводство 25	Городище Цмн. ТГ 12
Волинське Полісся 14	Городок 34 35 103 104 108 153 154 166 175 256 260 267 303 341
Волинь 12 227	Грабова, колишній хутір у складі с. Світязь 316
Волиця 41 51 72 76 120 121 126 138 161 217 246 264 280 281 323 335 246 280	Грабове 103 147 335 387
Воловецька ТГ 434	Грабів 339
Воловецький район 434	Грейленд 439
Володарка 108 188	Грицедоля 58 157
Володарський район 24	Грицьки 42 61 70 78 95 106 113 144 150 159 179 212 229 251 252 260 321 384
Володимир-Волинський 11 12	Грудки 136 169 175 179 202 209 216 247 280 297 302 303 306 307 312 326 328 329 331 336 337 392 401
Володимирець 27 45 232 250	Губин 153
Володимирецький район 23 220	Гукливий 424 434
Володимиреччина 149 156 249 383	Гута Зблт. ТГ 170 173 174 200
Ворокомле 64 65 95 146 404	
Воронки 65 71 105 107 128 159 206	

Гута Лісівська 141  
Гута-Камінська 20 390 410 418

Денисі 80 159  
Десна 426  
Дніпро 14  
Дніпропетровщина 47 427  
Доброгоща 438  
Доманове 389  
Доросині 57 132 157 216  
Дроздинь 27 39 41 79 80 97 107 110  
145 212 245 255 266 268 344 349  
351 363 367 378  
Дрочиво 176 381 414  
Друхів 131 161 216 345 348 386  
Дубівська ТГ 435  
Дубровиця 338  
Дубровицька ТГ 93  
Дубровицький район 23 384 433  
Дубровиччина 83 149 166 181 210 308  
дю Блю в Дольбо-Містасіні 437

Едмонтон 430

Європа 53 84 92 100 439  
Єльне 96  
Єльня 429 439  
Ємільчине 340  
Ємільчинська ТГ 166 244  
Ємільчинський район 23  
Ємільчинщина 149 299 327 382

Жиричі 58 184 214 402  
Житомир 11 342  
Житомирське Полісся 166  
Житомирська область 11 23 24 48 50  
60 199 230 242 382

Житомирщина 8 11 45 50 51 53 181  
433 435

Забайкалля 230  
Заболоття Глвн. ТГ 134  
Заболоття Зблт. ТГ 389  
Забужжя 133  
Задовже 160 248 263 332  
Закарпатська область 50 60  
Закарпаття 424 433 434 435  
Залав'я 56 73 93 107 108 110 114 131  
144 203 208 233 257 411  
Залаззя 65 74 121 186 194 231 388  
Залазько 172 392  
Залізниця 305  
Залужжя 65 67 81 149 218 267 300 304  
308 327 348 351  
Замостя 51  
Замшани 56 126 145 153 159 389 397  
398 403 412 423  
Заозер'я 112 194 262 281  
Запілля 129 180 215 313 318 322  
Запруддя 41 64 95 126 138 140 161 163  
200 271 274 294 408  
Зарічка 221  
Зарічне 342  
Заріченська ТГ 96 151 245 250 436  
Заріченський район 23 384  
Заріченщина 20 150 310  
Затурці 12 24  
Західне Полісся 11 20 27 206 216 325  
380 381 382  
Західний Буг 11  
Згорани 57 58 115 153 161 216  
Здомишель 389 416  
Зелене 36 64 65 68 71 79 105 118 162  
166 174 300 313 321 347 349 351

353 364 367 368 371 372  
Зрайки 283

Івано-Франківська область 50 60  
Івано-Франківська ТГ 435  
Іванчиці 169 179 232 234 326 378 385  
Ізраїль 342

Кавказ 12  
Калинівка 178 304 312 326 353 357  
Каліфорнійське узбережжя 426  
Кам'яна Гірка 38 298 382 393  
Кам'яне 69 73 106 107 117 139 149  
152 206 213 217 222 226 231 234  
252 259 363 370 375 376 377  
Камінь-Каширський, місто 51 270 275  
286  
Камінь-Каширський район 23 24 51  
382 390–391 423  
Камінь-Каширщина 20 113 147 164  
189 230 312 315 322 326 388 390  
392 419 423  
Камінь-Каширська ТГ 64 231 244 412  
Канада 435 437  
Карпати 60 82 425 426  
Карпилівка 131 212 217 252 260  
Качин 45 50 80 83 106 156 173 245 247  
266 274 280 285 286 290 315  
321 350 359 365 369 393 402 408  
Квебек 437  
Київ 13 11 23 100 340 342 349 367 377  
381  
Київська область 11 24 50 60 382  
Київська Русь 58  
Київщина 26 50 181  
Кисоричі 141 205 251 383  
Китай 53 91 342

Киянка 361  
Ківерці 342  
Кіпті 433  
Клесів 338  
Клесівська гміна 25  
Князівка 235  
Ковель 51 342 423  
Ковельський район 23 24 43 387 423  
Ковельщина 388 389  
Колки 342  
Комарове 128 141 161 388 415  
Комори 206  
Конище 56 121 145 22 389  
Корець 340  
Корея 95  
Корост 154 155 167 22 270 287 292  
307 324 344 345  
Коростенський район 24 148  
Коростень 339  
Костівці 435  
Костопіль 339  
Костопільська ТГ 421  
Костопільський повіт 33  
Костопільський район 23 385  
Костопільщина 149 386  
Кочичине 37 42 60 109 127 132 167  
244 253 292 294 297 374  
Красностав 62 71 72 82 120 123 127  
128 183 211 215 217 222 223 236  
263 268 314 320 340 351 352 357  
359 361 372 408  
Кремінне болото 96  
Кривиця 95  
Кривотин 74 167 173 276 282 327  
Кримне 24 124 186 215 416 423  
Крит, острів 82  
Кричильськ 71 94 95 125 141 153 154

264 292 293 384  
Крупове 144 167  
Куликівська ТГ 433  
Кульчин 245  
Купичів 56 58 145 157 216  
Кураш 104 109 150 159 178 190 220  
291 311 347 358 359  
Курчиця 72 167 306 356 364 375 376  
Куснища 334  
Кухітська Воля 81 181 227 245 255  
264 266 290 355 366 370 375 377  
  
Лаврів 153 157  
Лапландія 430  
Лахвичі 231  
Липники 51 118 237 254 382 393  
Литовське князівство 11  
Літвиця 95 107 140 144  
Лобачів 188  
Лобна 74 93  
Локниця 109 160 167 193 250 262 265  
281 310 332  
Локницька ТГ 96 250384  
Луб'янка 64 66 143 149 167 195 230  
246 258 261 262 263 270 271 291  
382  
Лугинський район 23  
Лугинщина 312 340 382 408 409  
Луцьк 11 12 13 51 251 423 432  
Люб'язь 231  
Любешів  
Любешівська ТГ 231  
Любешівський район 23  
Любешівщина 19 74 388  
Любиковичі 63 66 112 148 150 160 164  
256 270 287 289 292 298 315 328  
354 364 370

Люблін 432 433  
Любомльська ТГ 387  
Любомльський район 23  
Любомльщина 147 417  
Лютка 21 388 417  
Ляхча 61 128 144 147 148 149 212  
Львів 342  
Львівська область 22  
Львівщина 77 428  
  
Майдан-Липненський 68  
Малахівка 121 214 216 221 245 262  
281 282 294  
Малий Кривотин 74  
Малинськ 339  
Малинська ТГ 421  
Малі Голоби 390  
Малі Телковичі 76 106 152 160 163  
187 190 212 219 232 239 240 241  
247 249 264 305 314 316 317 322  
341 348 350 351 358 360 366  
Малоглумчанка 60 141 167 197 244  
259 294 297 299 302 348 365 368  
372 374 382  
Малоритський район 381  
Маневицький район 294  
Маневичі 302 341 342  
Маневиччина 19 388  
Маринин 72 80 147 202 211 264 340  
346 351 358  
Массачусетс 438  
Межисить 34 59 69 182 209 219 303  
315 334 337 389  
Мельники 56 126 129  
Мельники-Мостище 65 213 316 336  
Мельниця 152 159 191 216  
Миколаївка 132

Мильчин 339  
 Михалин 355  
 Міддлборо 439  
 Міннесота 429  
 Млин 67 288  
 Млини 248  
 Млинок, колишній хутір у складі  
     с. Брониця 390  
 Млинок, Зарічненська ТГ 64 78 79 81  
     93 106 169 190 200 250 257 353  
     354 363 366 393  
 Моквин 61 63 70 87 338 345 352  
 Морочне 70 72 112 157 190 212 247  
     251 311 334 355 371  
 Мостище 345  
 Мукачево 433  
 Мукачівський район 434  
 Мукошин 76  
 Мутвиця 27 93  
 Мушня 107 116 217 221 22 227 235  
     245 248 252 256 260 294  
  
 Набруска 61  
 Нантакет 439  
 Неділище 40 140 263  
 Немовичі 60 65 72 81 86 137 180 209  
     246 258 351 353 354 356 359 371  
 Неньковичі 69 76 104 112 288 290 309  
     310 347  
 Ниговищі 84 89 110 117 195 205 248  
     255 256 358 360 374 385  
 Німеччина 51 53 342  
 Нобель 117 333  
 Нова Шотландія 429 430 434  
 Новоград-Волинський 11  
 Новоград-Волинський район 23 24  
     148 188  
  
 Новосілля 61 62 120 127 168 177 178  
     179 189 217 262 282 309 385 405  
 Норвегія 431  
 Нудиженський ліс 43  
 Нуйно 20 21 34 35 51 64 95 119 167  
     208 218 229 230 238 245 264 270  
     275 282 284 285 286 287 292 300  
     301 304 306 312 315 317 320 321  
     325 335 359 360 372  
 Нью-Джерсі 429 438  
  
 Обсіч 140 144 148 260 272 273 274 294  
 Обухівський район 24  
 Овруцький повіт 43  
 Овруцький район 23  
 Озеро 37 40 43 49 80 104 105 106 149  
     161 163 165 229 230 233 239 247  
     297 306 333 334 349 363 368 377  
 Озерськ 41 57 81 115 130 164 194 197  
     214 252 347  
 Окачеве 389  
 Оксфорд 434  
 Олевськ 433 440  
 Олександрія 83 172 245 247 248 249  
     264 275 276 277 278 279 280 286  
     287 288 312 313 333 356 361  
 Оленине 37 40 41 55 65 79 87 107 108  
     130 140 145 157 167 169 171 179  
     186 275 282 312 341 373 390 402  
     412 422  
 Ольмани 436 437  
 Ольманські болота 97 100 428 436 437  
     440  
 Ольмани-Переброди 100 436 437  
 Омельне 67 313 388  
 Омит 96 97 158 221 259 373  
 Орегон 439

Осівці 275	Полапи 86
Осова Дубровицька ТГ 69 111 117 128 149 184 189 193 207 215 257 308	Полиці, К–К ТГ 41 42 45 63 64 73 94 95 117 123 161 205 209 255 302 303 305 308 322 325 326 333 335 347 351 374
Осова Ємільчинська ТГ 62 140 166 244 257 263 284 299 332	Полиці Плц. ТГ 148 157 229 325 384
Остапи 28 298 383	Поліська Амазонка 437
Острів'я 147 336	Поліське 82 214 301 306 318 319 368 404 408
Острівок 320	Полтавщина 362
Острівськ 57	Поляни 66 135 257 262 269 271 293
Осьмиговичі 141 153	Польща 34 35 49 51 208 231 232 233 234 251 339 342 433 438
Пембертон 438	Помор'я 196 199
Переброди 256 257 304	Привітне 58 120
Перекалле 62 70 73 78 130 165 171 207 212 217 239 250 260 310 334 368 375 394	Прикладники 106 109 112 124 162 171 229 259 265 288 371
Перемиль 120 153 184	Прилуки 381
Переходичі 89 102 139 203 221 336	Прип'ять 230 429 440
Південно-Східна Прибалтика 31	Пульмо 62 147 163 200 263 333 388
Північна Америка 77 84	Путиловичі 74 120 123 258 270 287 288 313 318 366 360
Підбороччя 74 121 276 303 320 329	
Підлуби 167 172 244 246 248 262 307 319 328 339 365 371 372 382	
Підляшшя 18	Радове 79 107 120 147 152 160 163 172 203 232 247 256 258 259 261 282 334
Підманево 387 394	Радогоща 89 97 298 300 302 321 339
Пінськ 342	Рамсарська територія 100 436
Піща 24 124 160 197 387 423	Ратнівський район 23 382
Піщане 169 179 189 406	Ратнівщина 124
Підцир'я 208	Рафалівка 338
Плоске 160	Ремчиці 63 95 112 118 140 145 150 160 164 220 229 239 241 245 246 259 268 291 309 318 326
Пнівне 21 28 41 52 54 81 87 110 122 125 129 131 138 151 161 176 211 220 255 280 281 285 289 310 322 323 338 344 350 355 356 369 370 376 400 404	Рівне 11 13 19 340 341 342 432
Поділля 18 425	Рівненська область 11 20 22 23 24 25 48 50 60 98 100 164 181 382
Познань 66 89 97 106 139 266 267	

Рівненська ТГ Квл. 387	141 147 148 218 221 222 233 237
Рівненський район 24	251 266 302 313 384
Рівненщина 20 26 50 51 53 67 166 384 433 436	Світязь 14 15 24 63 74 110 119 132 133 134137 142 147 227 234 236 275
Річиця Квл. 58 128 145 170 206 212 225 265 325 336 348 372 389 399 400 412 423	293 295 314 316 320 324 361 387 432
Річиця Врс. 257 264	Світязькі Смоляри 110 133 194
Рокита 245 246 261	Сен-Жан, озеро 437
Рокитнівська ТГ 93 96 141	Сенчиці 74 228 251 261 264 317 334
Рокитнівський район 23 96 230 433	Сербби 70 140 166 256 269 292 299 328
Рокитнівщина 83 89 166 181 210 383 409	Сергіївка 60 117 128 140 185 201 223 244 259 362 364 373
Ромейки 153 154 323 332	Серники 20 81 102 113 114 117 132 139 161 171 174 192 205 207 213
Ростань 134	217 310 350 366 370 374 385 407 418
Рудня Вересня 87 149 230 237 271 280 282 283	Сибір 230
Рудня-Жеревці 128 132 148 263 315 320 324 421	Симони 150 167 244 255 284 301 320 382
Рудня-Іванівська 142 166 369	Сівки 68 102 264 348 356 358 359 377
Рудня-Повчанська 309 294	Сімаківка 40 167 171 244 321 361 362
Рясне 140 187 244	Скандинавські країни 53 429
Самари 27 162 245 261 316 389 409	Смідин 395
Самійличі 147 305	Смоляри 21 388 395 404 416
Сарненська ТГ 96 150	Сновидовичі 44 111 136 202 211 218 226 227 228 230 235 252 257 260
Сарненський повіт 25	286 287 288 290 366 369 375 376
Сарненський район 23 24 96 97 100 104 148 154 195 220 251 259 307 309 384	Собіщиці 78
Сарненщина 95 149 384 442	Соломир 44 149 157 160 162 229 238 251 358 370
Сарни 249 271 338 371	Сошичне 56 65 67 81 87 123 164 169 211 264 271
Сваловичі 153	Ставок 73 78 79 87 125 138 164 195 215 229 298 299 302 306 326 331
Сварині 34 38 56 65 78 82 86 111 130 154 155 156 162 163 171 197 211 237 239 241 298 332 333 364 376	346 357 358 359 368 386 422
Сварицевичі 72 73 102 105 114 130	Стара Виживка 21 388 418
	Стара Гута 19 381 388 399 419



Старе Село 27 110 124 147 201 213 222 231 346 348 355 356 363 367	Томашгород 69 78 93 104 113 114 115 116 140 152 207 208 213 218 233 371
Старий Чорторійськ 49 141	Топільня 39 68 218 223 255 259 266
Старі Червища 51	268 289 291 298 340 341 344 349
Старовижівський район 52 382	404 409
Старовижівщина 19 419	
Старосільська ТГ 96	
Ствига 429	Троянівка 231 422
Степангород 262	Тур 126 214 389 413
Степанівка 70 74 140 188 382 413 416	Туреччина 342
Стобихва 14 64 94 103 106 165 168 180 189 191 198 204 210 239 286 287 391 394 406 415	Турійщина 145
Столинський район 98 100	Тутовичі 142 148 152 172 291 293
Столинські Смоляри 147 159 193 320 324 388	Тячівський район 435
Стоун-Лейк 439	
Стрільськ 64 106 112 123 141 236 312 332 413	Угриничі 415
Стрільче 57 128 388	Уорем 439
Судче 227	Уорренс 438
Сумська область 60	Устилуг 11
Суомуссалмі 428	
Суховоля 153	Фабриківка 167 230 262 271 272 273 382
Східна Азія 91	Федорівка 153
Сходня 438	Фінляндія 426 428 430 431 440 443
США 53 91 92 342 404 429 437 438 439 443	Франція 33
Таїланд 426	Харківщина 47
Тельчі 68 253	Хиночі 102 112 170 177 188 214 262 303 333 334 373
Тернопілля 77	Хомичі 160
Тернопільська область 22	Хотешів 37 38 44 48 76 82 83 86 87 95 122 124 136 139 168 172 207 210 236 262 270 274 277 281 294 324 325 327 335 336 346 349 359 395 396 400 403 404
Тишиця 34 35 62 64 68 70 80 87 120 129 135 144 149 167 171 212 218 313 314 334 335 360 376 385 408 413	Хотин 64 68 70 81 88 125 213 284 303 308 319 334 347 349 350 354 386 422

Хочин 231	229
Цепцевичі 41 93 142 146 254 259 260	Чорнобильщина 149 178 236 281
276 279 280 284 293 309 332 371	Чорторийськ 338
Цумань 342	
	Шахи 112 127 135 235 259
Чабель 181 207 254	Шацьк 328 361 387
Червища 51	Шацька ТГ 24 387
Червона Волока 177 299 312 317 332	Шацький район 23
338 383 394 409 421	Шацьке поозер'я 20 387
Червона Воля 42 45 46 47 49 71 72 236	Шаччина 20 147
Череваха 231	Швеція 297 426 431 439 440 443
Черевач 237	Шотландія 429 430 434
Черкащина 362	Штунь 387
Чернівецька область 60	
Чернігів 342	Щитинь 413
Чернігівський район 433	
Чернігівського Полісся 19	Яйне 179
Чернігівської область 60 85	Ямпіль 66 125 149 223 230 257
Чернігівщина 362 433	Яполоть 34 35 50 123 136 212 237 248
Черче 62 121 193 292 392 393	255 270 271 303 306 316 337 348
Чорнобиль 26	360 375 386 422
Чорнобильська зона 12 24 48 262 271	Японія 91
382	Яринівка 35 43
Чорнобильське Полісся 78 167 195	Ярок 153

## Перелік обстежених населених пунктів

Андрієвичі Ємлч. Н–В – Ємільчинська ТГ Новоград-Волинського р-ну Жтм.  
Балашівка Брз. Рівн. – Березнівська ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Бараші Брш. Ємлч. – Барашівська ТГ Новоград-Волинського р-ну Жтм.  
Березина Врс. Врс. – Вараська ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Березичі Лбш. К–К – Любешівська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Березне Брзн. Брзн. – Березнівська ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Березники Ємлч. Н–В – Ємільчинська ТГ Новоград-Волинського р-ну Жтм.  
Березове Брзв. Срн. – Березівська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Берестя Дбр. Срн. – Дубровицька ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Бистричі Брз. Рівн. – Березнівська ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Бишляк Влدم. Врс. – Володимирецька ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Білін Квл. Квл. – Ковельська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Білка Брз. Рівн. – Березнівська ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Біловіж Рктн. Срн. – Рокитнівська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Більська Воля Врс. Врс. – Вараська ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Більчаки Ссн. Рівн. – Соснівська ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Блажове Рктн. Срн. – Рокитнівська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Бобричі Лгн. Крст. – Лугинська ТГ Коростенського р-ну Жтм.  
Бовсуни Лгн. Крст. – Лугинська ТГ Коростенського р-ну Жтм.  
Богуші Брзн. Рівн. – Березнівська ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Боратин Бртн. Лцк. – Боратинська ТГ Луцького р-ну Влн.  
Борки Пнск. Брст. – Пінський р-н Брестської області Білорусі,  
Борова Зрчн. Врс. – Зарічненська ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Борове Рктн. Срн. – Рокитнівська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Боровне К–К К–К – Камінь-Каширська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Бронне Млнс. Рівн. – Малинська ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Будимля Млц. Срн. – Миляцька ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Будо-Літки Лгн. Крст. – Лугинська ТГ Коростенського р-ну Жтм.

Бузаки К–К К–К – Камінь-Каширська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Бутейки Срн. Срн. – Сарненська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Бутове Зрчн. Врс. – Зарічненська ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Бучин Лбш. К–К – Любешівська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Вежиця Стрс. Срн. – Старосільська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Велика Бугаївка Вслк. Блц. – Васильківська ТГ Білоцерківського р-ну Квс.  
Велика Глумча Ємлч. Н–В – Ємільчинська ТГ Новоград-Волинського р-ну  
Жтм.  
Велика Глуша К–К К–К – Любешівська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Велике Вербче Срн. Срн. – Сарненська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Великий Мидськ Кстп. Рівн. – Костопільської ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Великий Обзир К–К К–К – Камінь-Каширська ТГ Камінь-Каширського р-ну  
Влн.  
Великі Озера Дбр. Срн. – Дубровицька ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Великі Цепцевичі Ант. Врс. – Антонівська ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Велимче Влмч. Квл. – Велимчанська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Велихів Срн. Срн. – Сарненська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Видерта К–К К–К – Камінь-Каширська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Видраниця Збрд. Квл. . – Забродівська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Видричі К–К К–К – Камінь-Каширська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Вичівка Зрчн. Врс. – Зарічненська ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Вільхова Нрд. Крст. – Народицька ТГ Коростенського р-ну Жтм.  
Вільча Плс. Чрнб. з. в. – Поліський р-н Квс., Чорнобильська зона відчуження.  
Вітковичі Брзн. Рівн. – Березнівська ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Вітковичі Брзн. Рівн. – Березнівська ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Вовчиці Зрчн. Врс. – Зарічненська ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Воєгоща К–К К–К – Камінь-Каширська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Возлякове Слвч. Лгн. – Словечанська ТГ Коростенського р-ну Жтм.  
Волиця К–К К–К – Камінь-Каширська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Володарка Влдр. Блц. – Володарська ТГ Білоцерківського р-ну Квс  
Володимирець Влдр. Врс. – Володимирецька ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Ворокомле К–К К–К – Камінь-Каширська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Воронки Влдр. Врс. – Володимирецька ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Гірки Лбш. К–К – Любешівська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Гірки Лбш. К–К – Любешівська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Глинне Брзс. Срн. Рктн. – Березівська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Голики Спр. Квл. – Самарівська ТГ Ковельського р-ну Влн.

Голубне Брз. Рівн. – Березнівська ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Голядин Шцк. Квл. – Шацька ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Гораймівка Клк. Лцк. – Колківська ТГ Луцького р-ну Влн.  
Городець Срн. Срн.) – Сарненська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Городище Всцк. Срн. – Висоцька ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Городище Цмн. Лцк. – Цуманська ТГ Луцького р-ну Влн.  
Городок Врс. Врс. – Вараська ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Грабова – колишній хутір у складі с. Світязь.  
Грабове Шцк. Квл. – Шацька ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Грицедоля Лпт. Чрвн. – Лопатинська ТГ Червоноградського р-ну Лвс.  
Грицьки Дбр. Срн. – Дубровицька ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Грудки К–К К–К – Камінь-Каширська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Губин Зтрц. В–В – Затурцівська ТГ Володимир-Волинського р-ну Влн.  
Губків Ссн. Рівн. – Соснівська ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Гута Зблт. Квл. – Заболотівська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Гута Лісівська Мнв. К–К – Маневицька ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Денисі Спр. Квл. – Самарівська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Доманове Ртн. Квл. – Ратнівська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Доросині Дрс. Лцк. – Ржщн. Доросинівська ТГ Лцк  
Дроздинь Стрс. Срн. – Старосільська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Дрочиво Млр. Брст. – Малоритський р-н Брестської області Білорусі.  
Друхів Брзн. Рівн. – Березнівська ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Дубровиця Дбр. Срн. – Дубровицька ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Єльне Рктн. Срн. – Рокитнівська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Жиричі Ртн. Квл. – Ратнівська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Заболоття Зблт. Квл. – Заболотівська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Забужжя Рвн. Квл. – Рівненська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Задовже Лкн. Врс. – Локницька ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Залав'я Рктн. Срн. – Рокитнівська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Залаззя Лбш. К–К– Любешівська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Залазько К–К К–К – Камінь-Каширська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Залізниця (Лбш. К–К) – Любешівська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Залужжя Дбр. Срн. – Дубровицька ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Замшани Збр.Квл. – Забродівська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Замостя Прлс. К–К – Прилісненська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Заозер'я Лкн. Врс. – Локницька ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Запілля Лгн. Крст. – Лугинська ТГ Коростенського р-ну Жтм.

Запруддя Спшч. К–К – Сошичненська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Зарічка Лгн. Крст. – Лугинська ТГ Коростенського р-ну Жтм.  
Затурці Зтрц. В–В – Затурцівська ТГ Володимир-Волинського р-ну Влн.  
Згорани Глвн. Квл. – Головненська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Здомишель Ртн. Квл. – Ратнівська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Зелене Влدم. Врс. – Володимирецька ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Зелень Дбр. Срн. – Дубровицька ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Зрайки Влдр. Блц. – Володарська ТГ Білоцерківського р-ну Квс  
Іванчиці Зрчн. Врс. – Зарічненська ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Калинівка Лгн. Крст. – Лугинська ТГ Коростенського р-ну Жтм.  
Кам'яна Гірка Лгн. Крст. – Лугинська ТГ Коростенського р-ну Жтм.  
Кам'яне Брзв. Срн. – Березівська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Карпилівка Клс. Срн. – Клесівська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Качин Спшч. К–К – Сошичненська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Кисоричі Рктн. Срн. – Рокитнівська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Киянка Стр. Н–В – Стрийська ТГ Новоград-Волинського р-ну Жтм.  
Ківерці Кврц. Лцк. – Ківерцівська ТГ Луцького р-ну Влн.  
Клесів Клс. Срн. – Клесівська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Князівка Брзн. Рівн. – Березнівська ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Ковель Квл. Квл. – Ковельська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Колки Клк. Лцк. – Колківська ТГ Луцького р-ну Влн.  
Комарове Мнв. К–К – Маневицька ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Комори Зрчн. Врс. – Зарічненська ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Конище Ртн. Квл. – Ратнівська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Корець Крц. Рівн. – Корецька ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Корост Срн. Срн. – Сарненська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Кочичине Ємлч. Н–В – Ємільчинська ТГ Новоград-Волинськ. р-ну Жтм.  
Красностав Лгн. Крст. – Лугинська ТГ Коростенського р-ну Жтм.  
Кривиця Дбр. Срн. – Дубровицька ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Кривотин Ємлч. Н–В – Ємільчинська ТГ Новоград-Волинськ. р-ну Жтм.  
Кримне К–К К–К – Камінь-Каширська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Кричильськ Срн. Срн. – Сарненська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Крупове Дбр. Срн. – Дубровицька ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Кульчин Лцк. Лцк. – Луцька ТГ Луцького р-ну Влн.  
Купель Рктн. Срн. – Рокитнівська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Купичів Трск. Квл. – Турійська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Кураш Дбр. Срн. – Дубровицька ТГ Сарненського р-ну Рвнс.

Курчиця Чжв. Н–В – Чижівська ТГ Новоград-Волинського р-ну Жтм.  
Куснища Лбмл. Квл. – Любомльська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Кухітська Воля Зрчн. Врс. – Зарічненська ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Лаврів Бртн. Лцк. – Боратинська ТГ Луцького р-ну Влн.  
Лахвичі Лбш. К–К – Любешівська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Липники Лгн. Крст. – Лугинська ТГ Коростенського р-ну Жтм.  
Липники Лгн. Крст. – Лугинська ТГ Коростенського р-ну Жтм.  
Лінчин Брзн. Рівн. – Березнівська ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Літвиця Дбр. Срн. – Дубровицька ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Лобачів Влдр. Блц. – Володарська ТГ Білоцерківського р-ну Квс  
Лобна Лбш. К–К – Любешівська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Локниця Лкн. Врс. – Локницька ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Луб'янка Плс. Чрнб. з. в. – Поліський р-н Квс., Чрнб. з. в.  
Лука Ємлч. Н–В – Ємільчинська ТГ Новоград-Волинського р-ну Жтм.  
Луко Влدم. Врс. – Володимирецька ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Люб'язь Лбш. К–К – Любешівська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Любешів Лбш. К–К – Любешівська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Любиковичі Срн. Срн. – Сарненська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Лютка – Дбч. Квл. – Дубечненська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Ляхча Срн. Срн. – Сарненська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Майдан-Липненський Клк. Лцк. – Колківська ТГ Луцького р-ну Влн.  
Малахівка Лгн. Крст. – Лугинська ТГ Коростенського р-ну Жтм.  
Малий Кривотин Ємлч. Н–В – Ємільчинська ТГ Новоград-Волинського р-ну  
Жтм.  
Малі Голоби К–К К–К – Камінь-Каширська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Малі Телковичі Влدم. Врс. – Володимирецька ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Малоглумчанка Ємлч. Н–В – Ємільчинська ТГ Новоград-Волинського р-ну  
Жтм.  
Маневичі Мнв. К–К – Маневицька ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Маринин Ссн. Рівн. – Соснівська ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Межисить Смр. Квл. – Самарівська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Мельники Шцк. Квл. – Шацька ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Мельники-Мостище К–К К–К – Камінь-Каширська ТГ К–К Влн.  
Мельниця Влцк. Квл. – Велицька Ковельського району Влн.  
Миколаївка Ємлч. Н–В – Ємільчинська ТГ Новоград-Волинського р-ну Жтм.  
Михалин Брзн. Рівн. – Березнівська ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Млин Лкн. Врс. – Локницька ТГ Вараського р-ну Рвнс.

Млини Овр. Крст. – Овруцька ТГ Коростенського р-ну Жтм.  
Млинок – колишній хутір у складі с. Брониця Камінь-Каширської ТГ Влн.  
Млинок Зрчн. Врс. – Зарічненська ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Моквин Брзн. Рівн. – Березнівська ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Морочне Зрчн. Врс. – Зарічненська ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Мостище К–К К–К – Камінь-Каширська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Мукошин Лбш. К–К – Любешівська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Мутвиця Зрчн. Врс. – Зарічненська ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Мушня Рктн. Срн. – Рокитнівська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Набруска Мнв. К–К – Маневицька ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Неділище Брш. Н–В – Барашівська ТГ Новоград-Волинського р-ну Жтм.  
Немовичі Нмв. Срн. – Немовицька ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Неньковичі Зрчн. Врс. – Зарічненська ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Ниговиці Лкн. Врс. – Локницька ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Нобель Лкн. Врс. – Локницька ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Новосілля Лкн. Врс. – Локницька ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Нуйно Сшч. К–К – Сошичненська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Обсіч Брзс. Срн. – Березівська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Озеро Кнн. Врс. – Каноницька ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Озерськ Дбр. Срн. – Дубровицька ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Окачеве Збрд. Квл. – Забродівська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Олександрія Сшч. К–К – Сошичненська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Оленине К–К К–К – Камінь-Каширська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Омельне Шцк. Квл. – Шацька ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Омит Лкн. Врс. – Локницька ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Осівці К–К К–К – Камінь-Каширська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Осни Лгн. Крст. – Лугинська ТГ Коростенського р-ну Жтм.  
Осова Дбр. Срн. – Дубровицька ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Осова Ємлч. Н–В – Ємільчинська ТГ Новоград-Волинського р-ну Жтм.  
Остапи Лгн. Крст. – Лугинська ТГ Коростенського р-ну Жтм.  
Острів'я Шцк. Квл. – Шацька ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Острівок К–К К–К – Камінь-Каширська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Острівськ Зрчн. Врс. – Зарічненська ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Осьмиговичі Трск. Квл. – – Турійська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Переброди Млц. Срн. – Миляцька ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Перекалле Зрчн. Врс. – Зарічненська ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Перемиль Грх. Лцк. – Горохівська ТГ Луцького р-ну Влн.



Переходичі Стрс. Срн. – Старосільська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Підбороччя К–К К–К – Камінь-Каширська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Підлуби Ємлч. Н–В – Ємільчинська ТГ Новоград-Волинського р-ну Жтм.  
Підманево Шцк. Квл. – Шацька ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Піща Шцк. Квл. – Шацька ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Піщане К–К К–К – Камінь-Каширська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Плоске Шцк. Квл. – Шацька ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Пнівне К–К К–К – Камінь-Каширська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Погреби Вслк. Блц. – Васильківська ТГ Білоцерківського р-ну Квс.  
Познань Брзс. Срн. – Березівська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Полапи Рвнс. Квл. – Рівненська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Полиці К–К К–К – Камінь-Каширська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Полиці Плц. Врс. – Полицька ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Поліське Брзн. Рівн. – Березнівська ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Поляни Млнс. Рівн. – Малинська ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Привітне Млн. Рівн. – Млинівська ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Прикладники Лкн. Врс. – Локницька ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Пульмо Шцк. Квл. – Шацька ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Путиловичі Лгн. Крст. – Лугинська ТГ Коростенського р-ну Жтм.  
Радове Лкн. Врс. – Локницька ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Радогоща Лгн. Крст. – Лугинська ТГ Коростенського р-ну Жтм.  
Рафалівка Врс. Врс. – Вараська ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Реклинець Влкм. Чрвн. – Великомоствівська ТГ Червоноградського р-ну Лвс.  
Ремчиці Срн. Срн. – Сарненська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Річиця Збрд. Квл. – Забродівська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Річиця Зрчн. Врс. – Зарічненська ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Рокита Дбч. Квл. – Дубечненська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Ромейки Плц. Врс. – Полицька ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Рудня-Вересня Івнк. Чрнб. з. в. – Іванківський р-н Квс., Чрнб. з. в.  
Рудня-Жеревці Лгн. Крст. – Лугинська ТГ Коростенського р-ну Жтм.  
Рудня-Іванівська Ємлч. Н–В – Ємільчинська ТГ Новоград-Волинського р-ну  
Жтм.  
Рудня-Повчанська Лгн. Крст. – Лугинська ТГ Коростенського р-ну Жтм.  
Рясне Брш. Н–В – Барашівська ТГ Новоград-Волинського р-ну Жтм.  
Самари Спр. Ртн. – Самарівська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Самійличі Шцк. Квл. – Шацька ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Сваловичі Лбш. К–К – Любешівська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.

Сварині Срн. Срн. – Сарненська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Сварицевичі Дбр. Срн. – Дубровицька ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Світязь Шцк. Квл. – Шацька ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Світязькі Смоляри Шцк. Квл. – Шацька ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Сенчиці Лкн. Врс. – Локницька ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Серби Ємлч. Н–В – Ємільчинська ТГ Новоград-Волинського р-ну Жтм.  
Сергіївка Ємлч. Н–В – Ємільчинська ТГ Новоград-Волинського р-ну Жтм.  
Середь Ємлч. Н–В – Ємільчинська ТГ Новоград-Волинського р-ну Жтм.  
Серники Зрчн. Врс. – Заріченська ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Симони Ємлч. Н–В – Ємільчинська ТГ Новоград-Волинського р-ну Жтм.  
Сівки Брз. Рівн. – Березнівська ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Сімаківка Брш. Н–В – Барашівська ТГ Новоград-Волинського р-ну Жтм.  
Смідин Снд. Квл. – Смідинська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Смоляри Ств. Квл. – Старовижівська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Сновидовичі Рктн. Срн. – Рокитнівська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Соломир Зрчн. Врс. – Заріченська ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Сошичне Сшч. К–К – Сошиченська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Ставок Глв. Рівн. – Головинська ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Стара Гута Ств. Квл. – Старовижівська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Старе Село Стрс. Срн. – Старосільська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Старий Чорторійськ Мнв. К–К – Маневицька ТГ Камінь-Каширського р-ну  
Влн.  
Степанівка Ємлч. Н–В – Ємільчинська ТГ Новоград-Волинського р-ну Жтм.  
Столинські Смоляри Рвн. Квл. – Рівненська ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Стрільськ Срн. Срн. – Сарненська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Стрільче Грх. Лцк. – Горохівська ТГ Луцького р-ну Влн.  
Судче Лбш. К–К – Любешівська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Суховаля Брд. Злч. – Золочіського р-ну Бродівського району Львівської  
Тельчі Клк. Лцк. – Колківська ТГ Луцького р-ну Влн.  
Тельчі Клк. Лцк. – Колківська ТГ Луцького р-ну Влн.  
Тишиця Брзн. Рівн. – Березнівська ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Томашгород Рктн. Срн. – Рокитнівська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Топільня Лгн. Крст. – Лугинська ТГ Коростенського р-ну Жтм.  
Троянівка Мнв. К–К – Маневицька ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Троянівка Мнв. К–К – Маневицька ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Тумень Всцк. Срн. – Висоцька ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Тур Зблт. Квл. – Заболотівська ТГ Ковельського р-ну Влн.

Тутовичі Срн. Срн. – Сарненська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Угриничі Лбш. К–К – Любешівська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Фабриківка Плс. Чрнб. з. в. – Поліський р-н Квс., Чрнб. з. в.  
Федорівка В–В В–В – Володимир-Волинська ТГ Володимир-Волинського р-ну  
Влн.  
Хиночі Влдм. Врс. – Володимирецька ТГ Вараського р-ну Рвнс.  
Хомичі Шцк. Квл. – Шацька ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Хотешів К–К К–К – Камінь-Каширська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Хотин Брзн. Рівн. – Березнівська ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Хочин Олвс. Крст. – Олевська ТГ Коростенського р-ну Жтм.  
Цепцевичі Срн. Срн. – Сарненська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Цумань Цмн. Лцк. – Цуманська ТГ Луцького р-ну Влн.  
Чабель Врв. Срн. – Вирівська ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Червона Волока Лгн. Крст. – Лугинська ТГ Коростенського р-ну Жтм.  
Червона Воля Грд. Н–В – Городницька ТГ Новоград-Волинського р-ну Жтм.  
Череваха Мнв. К–К – Маневицька ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Черевач Івнк. Чрнб. з. в. – Іванківський р-н Квс., Чрнб. з. в.  
Черче К–К К–К – Камінь-Каширська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Шахи Дбр. Срн. – Дубровицька ТГ Сарненського р-ну Рвнс.  
Шацьк Шцк. Увл. – Шацька ТГ Ковельського р-ну Влн.  
Штунь Вшн. Квл. – Вишнівська ТГ Ковельського району Влн.  
Щитинь К–К К–К – Камінь-Каширська ТГ Камінь-Каширського р-ну Влн.  
Ямпіль Івнк. Чрнб. – Іванківський р-н Квс., Чрнб. з. в.  
Яполоть Кстп. Рівн. – Костопільської ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Яринівка Млнс. Рівн. – Малинська ТГ Рівненського р-ну Рвнс.  
Ярок Брн. Ужг. – Баранинська ТГ Ужгородського р-ну Закарпатської обл.  
Ясинець Дбр. Срн. – Дубровицька ТГ Сарненського р-ну Рвнс.

## Предметно-тематичний покажчик

*Покажчик містить різнопланові структуровані відомості, дотичні предмету дослідження. До нього включені предметні реалії, поняття, процеси, терміни, тематичні блоки. Варіанти термінів наведено у круглих дужках. Якщо різночитання варіюються в межах сусідніх літер алфавіту, перехресні посилання до них, як правило, не застосовуються*

американська чорниця див. лохина

Андрія, свято див. ягідний календар

*Апотропеї* 182–210

верба 190

веретено 191

вмивання ритуальне 185 194 210 442

вода (святина вода)

вуж (гадюка, змія, плазуни) 46 94 115 116 132 172 173 182 183 185–197  
199–210

голе тіло 188 196–199 206

дубове листя 191 442

клубок, ниток 191

коржі 184

лепех (аір) 190

магія 7 31 58 132 139 140 142 150 152 156 183–186 189 190 193 197 198  
208 210

клубок, мотузка 191

палиця (кийок) 194 216

паска (великодній хліб, святий хліб) 184 185 186 190 442

полин 442

проскурка 185  
редька 199 200  
сіть (св'ячена сіль) 185 190  
фартух 195  
хліб 184 185 210 442  
хомина паска (артос) 186  
хрін (корінь хрону) 186–190 442  
хустка 195  
шкаралупи яець 185–191 204 442

аронія (горобина чорноплідна) 8 89

Багата кутя *див.* ягідний календар  
бандерівські пісні *див.* ягідні пісні  
банки (бачалки, канцирки) *див.* ємності металеві для збирання ягід  
банька *див.* переробка і зберігання ягід  
бачки (битончики) *див.* ємності металеві для збирання ягід  
берест *див.* матеріали для виготовлення ємностей на ягоди  
берестянка *див.* ємності з кори для збирання ягід  
Благовісник *див.* ягідний календар  
Благовіщення *див.* ягідний календар  
блендер *див.* переробка і зберігання ягід  
болотниця (болотний виноград) *див.* журавлина  
борівки *див.* чорниця  
боровки *див.* брусниця  
борошно *див.* продукти для приготування страв із ягід

*борошняні страви із ягодами*

булочки (булки) 315 332  
вареники 61 69 73 119 120 149 297–300 317 318 324 325 327 336 342  
343 347 348 358 359 432 434  
дужи (дужики) 330–331  
книші (книши, книшики, книше) 297 327  
коржі (коржики) 297 298 313–316 328–332 354 376 432  
налісники (наліснікі) 328 356

пирогои 301 317–321 324–328 348 430 431  
пирогои-рулети (завертні, завітухи) 326  
пуріми (пуріни, пурини, пурінчики) 300 327  
родинники 328  
хліб 332

борщ *див.* овочеві страви із ягодами  
брачка *див.* пристосування для збирання ягід  
бродіння, ягід *див.* очищення і виготовлення страв із ягід

*брусниця* (бруснеця, бруслени, брусніка, брушници брухлиця) 8 30 41 42  
52 83 89 334 343 345 350–357 362 429–432 440 441  
боровки (боривки) 83  
шморгухи 83 356  
шишаки 83

бруснічник *див.* квас

бузина (бузина чорна) 361 362  
булки (булочки) *див.* продукти, з якими вживали ягоди і ягідні страви  
бурда *див.* страви з розварених ягід  
бурштину видобуток *див.* збирання ягід в історичному розвитку  
буряк *див.* продукти для приготування страв із ягід  
бурячні пісні *див.* ягідні пісні

Варвари, свято *див.* ягідний календар  
вареники *див.* борошняні страви із ягодами  
варенне *див.* 1) страви з розварених ягід; 2) сучасні ягідні страви,  
консервація та ін.  
варити, ягоди *див.* очищення і виготовлення страв із ягід  
Василя, свято *див.* ягідний календар  
вбразування, ягід *див.* бродіння  
вдовині пісні *див.* ягідні пісні  
ведмедина *див.* ожина  
великодній хліб, паска *див.* Апотропеї

веприни *див.* ожина  
верба *див.* 1) апотропеї; 2) матеріали для виготовлення ємностей на ягоди  
веренька *див.* ємності для зібраних ягід та їх транспортування  
веретено *див.* апотропеї  
вермішель *див.* продукти, з якими вживали ягоди і ягідні страви  
верцебачок *див.* товкачик  
верцьох *див.* переробка і зберігання ягід  
весільні пісні *див.* ягідні пісні  
веснянка *див.* журавлина  
вечорки *див.* ягідний календар  
вєтрити *див.* провіювати  
вилка *див.* пристосування для збирання ягід  
вино *див.* напої із ягід та фруктів  
вирізування лісів *див.* збирання ягід в історичному розвитку  
висихання лісів *див.* збирання ягід в історичному розвитку  
вишки *див.* переробка і зберігання ягід  
відро *див.* 1) ємності для зібраних ягід та їх транспортування; 2)  
переробка і зберігання ягід  
вітання – з лісом, ягодами *див.* звичаї, приурочені до збирання ягід  
вмивання ритуальне *див.* апотропеї  
вовчі ягоди *див.* лохини  
вода (св'ячена вода) *див.* апотропеї  
Водохреще *див.* ягідний календар  
Водяна Коляда *див.* ягідний календар  
Воздвиження *див.* ягідний календар  
Вознесіння *див.* ягідний календар  
вомачка *див.* страви з розварених ягід  
Восьмуха *див.* ягідний календар  
вуж, гадюка, змії, плазуни *див.* апотропеї  
Ганни, свято *див.* ягідний календар  
гарбуз *див.* продукти для приготування страв із ягід  
гастрономічний туризм *див.* туризм  
гілки (дубчики) *див.* матеріали для виготовлення ємностей на ягоди  
гладишка (гладун) *див.* 1) ємності глиняні; 2) переробка і зберігання ягід  
глек *див.* 1) ємності глиняні; 2) переробка і зберігання ягід

гличик *див.* 1) ємності глиняні; 2) переробка і зберігання ягід  
гличик кориньовий *див.* ємності плетені для збирання ягід  
глуха малина *див.* ожина  
голе тіло *див.* апотропеї  
головачі *див.* лохини  
голод *див.* збирання ягід в історичному розвитку  
голуба ягода *див.* чорниця  
голубіка *див.* лохини  
гонобобель *див.* лохини  
горище *див.* переробка і зберігання ягід  
горілка *див.* напої із ягід та фруктів  
горщик *див.* 1) ємності глиняні; 2) переробка і зберігання ягід  
гребінка *див.* пристосування для збирання ягід  
громадські ліси *див.* збирання ягід в історичному розвитку  
груші (груші-дички) *див.* продукти для приготування страв із ягід  
грушки *див.* напої із ягід та фруктів

гнот *див.* очіплення ємностей для ягід

давити зозулю *див.* звичаї, приурочені до збирання ягід  
дачка, тканина *див.* перенесення ємностей з ягодами  
Дев'ятуха *див.* ягідний календар  
дека *див.* переробка і зберігання ягід  
Деметра *див.* звичаї, приурочені до збирання ягід  
День молоді *див.* ягідний календар  
державні ліси *див.* збирання ягід в історичному розвитку  
Десятуха *див.* ягідний календар  
джем *див.* сучасні ягідні страви, консервація та ін.  
дзбанок *див.* 1) ємності глиняні 2) переробка і зберігання ягід  
Діди (поминальниця) *див.* ягідний календар  
діжка *див.* переробка і зберігання ягід  
дошки *див.* матеріали для виготовлення ємностей на ягоди  
дранка *див.* матеріали для виготовлення ємностей на ягоди  
драпаки *див.* ожина  
драч *див.* виготовлення ємностей на ягоди



дріт *див.* матеріали для виготовлення ємностей на ягоди  
друшляк *див.* переробка і зберігання ягід  
дубове листя *див.* апотропеї  
дужи *див.* борошняні страви із ягодами  
дурниха *див.* лохини

екологічний туризм *див.* туризм  
екологія (екологи) *див.* збирання ягід в історичному розвитку  
екстракти *див.* сучасні ягідні страви, консервація та ін.  
Євдокії, свято *див.* ягідний календар  
європейська лохина *див.* чорниця

#### *ємності глиняні*

гадишка (ладишка), гладун 37 120 244 245 247 248 257 258 260 261 263  
264 268  
глек (гльок) 244 245 246 258 259  
глечик (глечік, глечечок, лечик, глечок) 35 36 69 70 120 244 245–248  
264 265 268  
горщик 156 244 246 248–250 257 258 260 264  
дзбанок (збанок) 129 244–249 254 255 258 259 261–265 268 286 385  
415–417  
кухоль (кухлик) 244 357

*ємності для збирання ягід, матеріали див.* 1) ємності глиняні; 2) ємності плетені для збирання ягід; 3) ємності для збирання ягід з кори; 4) ємності металеві для збирання ягід; 5) ємності скляні для збирання ягід; 6) ємності пластикові для збирання ягід; 7) ємності із тканини для збирання ягід

#### *ємності для збирання ягід, назви*

збирник (збиранка) 243 244 263  
мерчук 244 263  
набірах (набирач, набірушка, набируха) 70 127 129 224 243 244 249–  
266 268 269 280 284 289 290  
побирка 244 256 261

*ємності для зібраних ягід та їх транспортування*

веренька 261 269 281 282 384

відро (видерце, дойночка) 129 132 134 165 255 256 259 260 261 263  
266 267 281 283 285 286 291–293 345

коробка 35–38 70 88 120 121 123 125 126 129 135 137 138 170 175 186  
214 217 218 244 251 252 258–263 265 268–271 273 276 280 283 284  
286 288 289 293 294 339–341 386 390 396 403

кошик 18 31 38 58 94 120 121 129 135 145 214 268 270 275 282 283 285  
294 428 442

кошиль (кошелик, кошелина, кошилка) 37 38 94 172 251 261 262 265  
269 270 272–276 280 282 284–286 291 292 294 402 404

лазбень 284

луб'янка 281

плетьонка 283

сівенька (сівниця) 269 276 281 282 285

тарабан 269 272 275 294

*ємності з кори для збирання ягід*

берестянка 254 263

корчик, козуб (козобенька) 253 254

*ємності із тканини для збирання ягід*

запол (припол, припаразка, збирач) 265–269 363

мішок 268 269 356

торба (торбочка) 267

хустка (хуста) 265–267 269

*ємності металеві для збирання ягід*

банка (канцирка, бачалка) 255 256 257 268

бачок (битончик) 124 255 256 257 268

каструлька 254 255

кварта (кружки) 255 257 259 263 369

котелки (котелки) армійські 254 255 264 268

*ємності пластикові для збирання ягід*

банка, відерця, пляшки пластикові 256–258 260 269 293

*ємності плетені для збирання ягід*

глечик кориньовий (коринний) 249 250 251

коробка (коробочка, наберушка) 224 251 252

шиянчик 250

*ємності скляні для збирання ягід*

слоїк (банка, бакалі, літри) 40 119 132 134 248 254 256–259 262–264  
268 286

жаровиця *див.* журавлина

желе *див.* сучасні ягідні страви, консервація та ін.

жертва (жертвоприношення) *див.* звичаї, приурочені до збирання ягід

жнива *див.* ягідний календар

жнивні пісні *див.* ягідні пісні жнивними

жур *див.* страви з розварених ягід

*журавлина* (джурафіна, болотниця, болотний виноград, ведмежа ягода, веснянка, жаровиця, зимуха, красні ягоди, мохулі, червоні ягоди) 8 30  
41 42 52 53 57 91–119 148 219 225 265–269 282 345 361–378 428–432  
436–441 443

клюква 42 93 94 96 102 107 108 109 110–114 116–118 148 196 266 –268  
365–367 369 371 372 376

заготівельники *див.* збирання ягід в історичному розвитку

заготконтора *див.* збирання ягід в історичному розвитку

заламувати березу *див.* звичаї, приурочені до збирання ягід

залити водою, ягоди *див.* очищення і виготовлення страв із ягід

замовляння *див.* звичаї, приурочені до збирання ягід

заморожувати, ягоди *див.* очищення і виготовлення страв із ягід

запóл *див.* ємності із тканини для збирання ягід

затірка *див.* страви з розварених ягід

затухання, ягід *див.* бродіння

*збирання ягід в історичному розвитку*  
видобуток бурштину 48 49 53  
вирізування лісів 43–45 53 76  
висихання лісів, ягідників 42 347 365  
голод (голодні роки) 19 31 40 233 248 298 339–342 349  
громадські ліси 32 35 36  
державні ліси 33–36  
екологія (екологи) 6 73 95 99 100 182 242  
заготівельники 89 105 108 114 119 238 341 349 356 360 367 376 377 437  
заготконтора 360  
квиток (квит) 25 26 32–36 53 233  
колгосп (колхоз) 36–41 43 118 166 168 178 181 235–237 320 340 342  
383 387 393 423  
комасація 35  
консервні цехи, заводи 342 360 376 378  
криниці 99 136 137 194  
курінь (верстат) 99  
Литовський Статут 31  
лісник (об'їждчик, стражник) 33–36 43 44 231–233 241 242  
лісовий квиток 26 53  
меліорація (осушення) 42 46 53 76 82 94 119  
натуральний оброк 32  
нелегальні збирачі 98 99  
онучники (мінйали) 341  
перехід державного кордону 96–98 436  
пожежі (пожар) 46–48 77 100  
приватні ліси 31 232  
природні стихії 45  
продаж ягід, базар 41 78 102 113 133 164 227 238 242 307 338–342 349  
360 367 376 377  
селянські ліси 35  
сервітути 25 32  
скорочення лісових площ і ягідників 42 43 45 46 48–53 77 82 87 119  
394

холодокомбінати 342  
штрафи 32 34 39 96 98 100 110 233 135 241 242 393  
ягідники 35 45 49 51 52 56 124 153 214 232 239 442  
ягідні війни 51

збирач *див.* запól  
збирник *див.* ємності для збирання ягід

*звичаї, приурочені до збирання ягід*  
вітання – з лісом, ягодами 21 124 126 195  
давяти зозулю 220  
Деметра 214 442  
жертва (жертвоприношення) 31 154 156 185 442  
заламувати, в'язати березу / осику / дуба 220–222  
замовляння / заклинання / примовки 126–131 139–146 149–152 183 194  
197–199 201 202 203 208 210–216 218 223 299 441 442  
лінивом підв'язатися 441  
молитва 65 120 127–129 185 201 202 203 223  
нова-новинка 139–152  
Перейма 155 156 442  
перша ягода 139 140–149  
прощання – з лісом, ягодами 215 216 222 442  
розговлятися, ягодами 153 *див.* звичаї, приурочені до збирання ягід  
ягоди на пеньок 154–156  
ягоди померлим (культ предків) 154–156 191 442  
ягоди птахам 51 154 155 442

зелений туризм *див.* туризм  
Зелені свята *див.* ягідний календар  
зелепушки 416  
земляніка *див.* суниця  
зимуха *див.* журавлина  
зоряна ягода *див.* лохина

йогурт *див.* продукти, з якими вживали ягоди і ягідні страви

Івана Купала *див.* ягідний календар  
іванові ягоди *див.* купальські ягоди  
Іллі, свято *див.* ягідний календар

*пристосування для виготовлення ємностей на ягоди*

драч 274  
кільце (кольцо) 278 279  
клин 274  
молоток 274  
ніж 273 274  
сокира 263  
струг 274  
швайка 278

кава *див.* страви з розварених ягід  
калатуша *див.* страви з розварених ягід  
калина 89 90 117 219 345 361 362 375 377 398 399 405 433 441  
каліновник *див.* квас  
кам'янки *див.* костяниця  
капуста *див.* овочеві страви із ягодами  
картопля *див.* 1) продукти, з якими вживали ягоди і ягідні страви; 2  
    продукти для приготування страв із ягід  
каструлька *див.* ємності металеві для збирання ягід  
качалка *див.* переробка і зберігання ягід  
кварта (кружка) *див.* ємності металеві для збирання ягід  
квас *див.* напої із ягід та фруктів  
квасоля *див.* продукти для приготування страв із ягід  
квасочка *див.* діжка  
квиток *див.* збирання ягід в історичному розвитку  
кипіння, ягід *див.* бродіння  
киселиця *див.* страви з розварених ягід  
кисіль *див.* страви з розварених ягід  
кислиці *див.* ожина  
кільце *див.* виготовлення ємностей на ягоди

клин *див.* виготовлення ємностей на ягоди  
кліть *див.* переробка і зберігання ягід  
клубок , ниток *див.* апотропеї  
клюква *див.* журавлина  
книші *див.* борошняні страви із ягодами  
корчик (козуб) *див.* ємності з кори для збирання ягід  
козубеньки *див.* суниця  
коктейль *див.* сучасні ягідні страви, консервація та ін.  
колгосп *див.* збирання ягід в історичному розвитку  
Коляда *див.* 1) Багата кутя; 2) Водяна Коляда; 3) Свят-вечір  
комасація *див.* збирання ягід в історичному розвитку  
комора *див.* переробка і зберігання ягід  
компот *див.* 1) напої із ягід і фруктів; 2) сучасні ягідні страви, консервація та ін.  
конопляне сім'я *див.* продукти для приготування страв із ягід  
консервні цехи *див.* збирання ягід в історичному розвитку  
консервувати, ягоди *див.* очищення і виготовлення страв із ягід  
концентрат *див.* сучасні ягідні страви, консервація та ін.  
копання, картоплі *див.* ягідний календар  
коржі (коржики) *див.* 1) апотропеї; 2) борошняні страви із ягодами  
коріння *див.* матеріали для виготовлення ємностей на ягоди  
коробка *див.* 1) ємності для зібраних ягід та їх транспортування; 2) ємності плетені для збирання ягід; 3) переробка і зберігання ягід  
косарські пісні *див.* ягідні пісні  
костяниця (костянки, кам'янки) 89 441  
котелок армійський *див.* ємності металеві для збирання ягід  
кошик *див.* 1) ємності для зібраних ягід та їх транспортування; 2) переробка і зберігання ягід  
кошиль *див.* ємності для зібраних ягід та їх транспортування  
коші *див.* переробка і зберігання ягід  
крайка *див.* очіплення ємностей для ягід  
красні ягоди *див.* журавлина  
криниці *див.* збирання ягід в історичному розвитку  
крохмаль *див.* продукти для приготування страв із ягід  
крутілка *див.* переробка і зберігання ягід

кукурудза *див.* продукти для приготування страв із ягід  
культурний туризм *див.* туризм  
кумиш *див.* страви з розварених ягід  
купальські ягоди *див.* ягідний календар  
курінь *див.* збирання ягід в історичному розвитку  
кухоль *див.* ємності глиняні

лазбень *див.* ємності для зібраних ягід та їх транспортування  
лемішка *див.* страви з розварених ягід  
лепех *див.* апотропеї  
лико *див.* матеріали для виготовлення ємностей на ягоди  
лимонад *див.* сучасні ягідні страви, консервація та ін.  
Литовський Статут *див.* збирання ягід в історичному розвитку  
лікери *див.* сучасні ягідні страви, консервація та ін.  
лінивом підв'язатися *див.* звичаї, приурочені до збирання ягід  
лісник *див.* збирання ягід в історичному розвитку  
лісовий квиток *див.* збирання ягід в історичному розвитку  
лісові пісні *див.* ягідні пісні  
літні пісні *див.* ягідні пісні  
лоза *див.* матеріали для виготовлення ємностей на ягоди

*лохина* (лохачі, лукаші, лохвачі, лошакі, глуhini, буяхи, буськи, будаки,  
бунки) 30 52 59 75–82 90 91 219 225 244 334 343–350 362 428–430  
435 437 438 440 441

американська чорниця 59 78

вовчі ягоди 78

голубіка (голубина, голубиця, голубика, голубіна, голуб'їха) 78

головачи 78

гонобобель 78

дурниха (дурниці) 77

зоряна ягода 77

п'яниха 77

сині ягоди (сині пагоди) 77 78

луб'янка *див.* ємності для зібраних ягід та їх транспортування



м'ясорубка *див.* переробка і зберігання ягід

магія *див.* апотропеї

мак *див.* продукти для приготування страв із ягід

макітра *див.* переробка і зберігання ягід

малина 30 52 75 76 85 86 90 148 161 207 219 244 343 357 358 362 428 430–  
432 441

мармелад *див.* сучасні ягідні страви, консервація та ін.

*матеріали для виготовлення ємностей на ягоди*

берест (березова кора) 31 254 281 282

верба (рокитина, шиляга) 253 276 277 279 282 283 285 294 364

дошка 284 294

дранка (драниці, дрань, шпон) 251 252 259 268 270 271 274 275 282  
285 287 291 294

дріт 275 285

коріння (сосни, черешні) 249 250 251 252 260 268 275 276 280 284 285  
294

лико 270 275 280–282 284 287

лоза (молокита) 90 270 274–285 294

нитки синтетичні 285

солома (герлени) 270 275–280 282 284 285 291–294 305

сосна (стрижнева, оболонна) 271 272

стрічки пластикові 285

машинка *див.* м'ясорубка

меліорація *див.* збирання ягід в історичному розвитку

мерчук *див.* ємності для збирання ягід

Михайла, свято *див.* ягідний календар

мішок *див.* 1) ємності із тканини для збирання ягід; 2) переробка і  
зберігання ягід

мняла *див.* переробка і зберігання ягід

мняти, ягоди *див.* очищення і виготовлення страв із ягід

молитва *див.* звичаї, приурочені до збирання ягід

молокита *див.* лоза

молоко *див.* 1) продукти, з якими вживали ягоди і ягідні страви; 2)  
продукти для приготування страв із ягід  
молоток *див.* виготовлення ємностей на ягоди  
морква *див.* продукти для приготування страв із ягід  
морозиво *див.* сучасні ягідні страви, консервація та ін.  
морозильна камера – *див.* холодильник  
морошка 430 431 439  
мотузка *див.* 1) апотропеї; 2) очіплення ємностей для ягід  
мохулі *див.* журавлина  
мочака *див.* страви з розварених ягід  
мочені ягоди *див.* настоянка  
мочити, ягоди *див.* очищення і виготовлення страв із ягід  
музя *див.* страви з розварених ягід  
муківня *див.* страви з розварених ягід  
  
набірах *див.* ємності для збирання ягід

Назви ягід *див.* 1) аронія; 2) брусниця; 3) бузина; 4) журавлина; 5)  
зелепухи; 4) калина; 5) кам'янки; 6) лохина; 7) малина; 8) морошка; 9)  
ожина; 10) смородина лісова; 11) суниця; 12) суниця домашня; 13)  
чорниця; 14) ялівцю ягоди

наливка *див.* напої із ягід та фруктів  
налісники *див.* борошняні страви із ягодами

#### *напої із ягід та фруктів*

вино 346 359 432

горілка 346

грушки (грушке, грушки парани) 333

квас (каліновник, ягодник, бруснічник) 329 330 344–346 350 357 362 366  
370

компот 89 162 163 297 306 307 318 333–337 343 347 348 350 355 357–  
360 428 434

наливка 346 435

настоянка (мочені ягоди, мочанка) 161 300–302 306 311 319 346 358

359 362 373 430 432 437

узвар (звар, вар, сушениця) 164 300 332–338 343 347 362 434

чай 165 334 354 361 370 376 428 434

юшка, відвари із ягід 163 165 333–337 343 358

ягодниця (ягоди) 333 334 336

народна медицина (лікувальний засіб, хвороби, болі) 17 59 76 83

89 108 159 162–167 169 181 296 301 302 329 333 343 346 356–358

361 362 372 375 378 437 442 443

насадка *див.* діжка

настоянка *див.* напої із ягід та фруктів

натуральний оброк *див.* збирання ягід в історичному розвитку

нелегальні збирачі *див.* збирання ягід в історичному розвитку

нецьки *див.* ночовки дерев'яні

нитки синтетичні *див.* матеріали для виготовлення ємностей на ягоди

ніж *див.* виготовлення ємностей на ягоди

нова-новинка *див.* звичаї, приурочені до збирання ягід

Новий рік *див.* ягідний календар

ночовки дерев'яні *див.* переробка і зберігання ягід

*овочеві страви із ягодами*

борщ 371

капуста 371

*ожина* 8 30 42 52 53 75 84–88 90 219 244 309 327 343 358–360 362 428 441

ведмедина (ведмеді, медведина) 84–87 143 358 359

веприни (єпріна) 84 85

глуха малина 85

драпаки 84

кислиці (квасліни) 85

стругвини (стругловина, строговина) 84–87 360

чорна ягода 85

Онуфрія, свято *див.* ягідний календар

онучники *див.* збирання ягід в історичному розвитку

*очіплення ємностей для ягід*

учипки (вусилки, вчепи, очипка) 123 254 257 258 268 276 286–293  
рушник 288  
гнот (кнот) 288 289  
крайка 257 288  
прядиво 288  
мотузка (шнур) 246 247 255 257 258 287 288 289  
панчохи капронові (чулок) 257  
тасьма 289  
ремінь (попруга) 289  
пояс 289

п'яниха *див.* лохини

палати, ягоди *див.* провіювати

палиця *див.* апотропеї

Палікопа, свято *див.* ягідний календар

пальошки *див.* продукти, з якими вживали ягоди і ягідні страви

пам'ятник чорниці *див.* туризм

пампушки *див.* продукти, з якими вживали ягоди і ягідні страви

панчохи капронові *див.* очіплення ємностей для ягід

парити, ягоди *див.* очищення і виготовлення страв із ягід

паска *див.* апотропеї

перебирати, ягоди *див.* очищення і виготовлення страв із ягід

Перейма *див.* звичаї, приурочені до збирання ягід

перемелювати, ягоди *див.* очищення і виготовлення страв із ягід

*перенесення ємностей з ягодами*

дача (тканина) 291

рядно (радюжка) 291 292 294

скатертина

хустка велика (заматанка, опинка, пеньоха) 291 294

перепускати на вітрі, ягоди *див.* очищення і виготовлення страв із ягід

перетирати, ягоди *див.* очищення і виготовлення страв із ягід

перехід державного кордону *див.* збирання ягід в історичному розвитку  
перша ягода *див.* звичаї, приурочені до збирання ягід  
Петра (Петра і Павла), свято *див.* ягідний календар  
Петрівка, піст *див.* ягідний календар  
петрівки пісні *див.* ягідні пісні  
Пилипівка *див.* ягідний календар  
пирогои *див.* борошняні страви із ягодами  
пирогои-рулети *див.* борошняні страви із ягодами  
підбивати, ягоди *див.* очищення і виготовлення страв із ягід  
піст *див.* ягідний календар  
піч *див.* переробка і зберігання ягід  
пламида *див.* страви з розварених ягід  
плетьонка *див.* ємності для зібраних ягід та їх транспортування  
пляшки скляні *див.* переробка і зберігання ягід  
побирка *див.* ємності для збирання ягід  
повидло *див.* сучасні ягідні страви, консервація та ін.  
погреб *див.* переробка і зберігання ягід  
подієвий туризм *див.* туризм  
пожежі *див.* збирання ягід в історичному розвитку  
позюмки *див.* суниця  
Покрова, свято *див.* ягідний календар  
полин *див.* апотропеї  
польові пісні *див.* ягідні пісні  
помельнюх *див.* переробка і зберігання ягід  
пояси *див.* очіплення ємностей для ягід  
Пречиста, свято *див.* ягідний календар  
приватні ліси *див.* збирання ягід в історичному розвитку  
припаразка (припол) *див.* запól  
природні стихії *див.* збирання ягід в історичному розвитку  
присолоджувати, ягоди *див.* очищення і виготовлення страв із ягід

*пристосування для збирання ягід*

гребінка (гребінь, грабачка, гребьонка) 18 51 52 231 232 234 236 237  
240 255–243 288 443

брачка (бралко, берилка, збирачка) 225 226 227 229 231 237

вилка 225  
черпак 443

*переробка і зберігання ягід*

банька 301  
блендер 342  
верцьох 312 313  
вишки 364 369  
відро 302 349 353  
гладишка 344 345 358  
глек 364  
глечик 364 365 366  
горище (гора) 160 302 305 363 365 368 369 372  
горщик 310 311 317 345 351 352 364 365  
дека (бляхи,) 303 304 305 331 374 376  
дзбанок (збанок) 323 337  
діжка (дижечка, квасочка, насадка) 302 330 353 364 365 366 367 370  
друшляк 359  
качалка (качілочка) 315 316 317  
кліть 306  
комора 301 306 351 364 366  
коробка для зберігання ягід 364  
кошики, коші 302 364  
крутілка 308  
м'ясорубка (машинка) 324  
макітра 317 344  
мішок (кулик) 302 306  
мняла 360  
ночовки дерев'яні (нецьки, корито) 304 312 329 362 363 264  
піч 302 303 304 305 306 308 310 316 323 329 331 348 351 376  
пляшка скляна (бутилка) 300 301 344 346 359  
погреб 364  
помельнюх 303 304  
скляні ємності (банки, бутлі, гензьори) 160 161 300 306 344 345 350  
353 355 365 366 367 368

скриня 301  
товкачик (верцебачок) 310 317 324 328 342 376  
торба 160 306 365  
холодильник (морозильна камера) 306 356 368  
чавун (чигун, казан) 311 313 322 323 348 351  
черінь 302 303 304

Провідна неділя *див.* ягідний календар  
провідування породіллі *див.* ягідний календар  
продаж ягід, базар *див.* збирання ягід в історичному розвитку

*продукти, з якими вживали ягоди і ягідні страви*

булки 315 332  
вермішель 316  
йогурт 342  
картопля (бульба, картошка) 354 370 432  
коржики (коржі) 314 315  
молоко 136 297 311 313 343  
хліб (паляниця; куски, скибки мазали) 79 81 124 297 308 309 311 314  
315 316 317 328 329 330 343 344 354 370 432  
пальошки 315  
пампушки 313 314  
пшоно (пшоняна каша) 354  
сахарин (сахарина) 350 358  
сметана 298 307 313 342 343  
цукор (сахар) 298 310 316 342 343 344 353 354 358 369 376

*продукти для приготування страв із ягід*

борошно (мука) 307–314 324 328 329 330 342 376  
буряк 312 320 321 322 323 324 326 327 335 348 354 362  
гарбуз 164 362  
груші (груші-дички) 164 318 319 320 322 323 324 327 328 333 334 335  
336 337 351 352 370  
картопля варена 325  
квасоля (пасоля, биб, волох) 308 324 325 348 360

конопляне сім'я 323 324  
крохмаль 308 309 311 337  
кукурудза 330  
мак 318 330 331 338  
молоко 297 307 311 313 343  
морква 322 333 335 336  
сметана 298 307 313 342 343  
сода 315 328 330 331  
цукор (сахар) 161 181 300 313 315 317 321 322 331 342 345 346 348 350  
351 355 357 358 359 360 361 373 375 376 431  
яблука 164 318 319 323 325 328 333–338 351 352 370

проскурка *див.* апотропеї  
прощання, з лісом, ягодами *див.* звичаї, приурочені до збирання ягід  
прядиво *див.* очіплення ємностей для ягід  
прядки *див.* ягідний календар  
пудинги *див.* сучасні ягідні страви, консервація та ін.  
пуріми *див.* борошняні страви із ягодами  
пшоно *див.* продукти, з якими вживали ягоди і ягідні страви  
пюре, ягідні *див.* сучасні ягідні страви, консервація та ін.

редька *див.* апотропеї  
ремінь *див.* очіплення ємностей для ягід  
робітні пісні *див.* трудові пісні  
родинники *див.* борошняні страви із ягодами  
розговлятися, ягодами *див.* звичаї, приурочені до збирання ягід  
Розигри *див.* Зелені свята *див.* ягідний календар  
рокитина *див.* верба  
рулети *див.* сучасні ягідні страви, консервація та ін.  
русальні пісні *див.* ягідні пісні  
рушник *див.* очіплення ємностей для ягід  
рядно *див.* перенесення ємностей з ягодами

Сави, свято *див.* ягідний календар  
сахарин *див.* продукти з якими вживали ягідні страви



Свят-вечір (Коляда, Перша кутя) *див.* ягідний календар  
 селянські ліси *див.* збирання ягід в історичному розвитку  
 сервітути *див.* збирання ягід в історичному розвитку  
 сині пагоди *див.* лохина  
 сині ягоди *див.* 1) лохини; 2) чорниця  
 сівенька *див.* ємності для зібраних ягід та їх транспортування  
 сік *див.* сучасні ягідні страви, консервація та ін.  
 сіль *див.* апотропеї  
 скатертина *див.* перенесення ємностей з ягодами  
 скляні ємності *див.* переробка і зберігання ягід  
 скорочення лісових площ *див.* збирання ягід в історичному розвитку  
 скриня *див.* переробка і зберігання ягід  
 слоїк *див.* ємності скляні для збирання ягід  
 смажити, ягоди *див.* тушкувати  
 смажки *див.* страви з розварених ягід  
 сметана *див.* 1) продукти, з якими вживали ягоди і ягідні страви; 2)  
     продукти для приготування страв із ягід  
 смородина лісова 89 159 166 360 441  
 смузі *див.* сучасні ягідні страви, консервація та ін.  
 снадіння, ягід *див.* бродіння  
 сода *див.* продукти для приготування страв із ягід  
 сокира *див.* виготовлення ємностей на ягоди  
 солома *див.* матеріали для виготовлення ємностей на ягоди  
 Сороки, свято *див.* ягідний календар  
 сосна *див.* матеріали для виготовлення ємностей на ягоди  
 Спаса, свято *див.* ягідний календар  
 Спасівка, піст *див.* ягідний календар  
 співати літо *див.* ягідні пісні

*способи очистки, переробки та виготовлення страв із ягід*

бродіння (затухання, кипіння, вбразування, снадіння) 346 350 351 352  
 366  
 варити (приварювати) 297 298 299 307 309–313 316–318 323 324 333–  
 338 343 349 351–354 358 359 362 371  
 заливати (наливати) водою 162 297 302 317 323 330 335 344 345 346

350 353 354 363 365 366 367 369 370 373  
заморожувати 306 343 365 368  
консервувати (закривати) 89 162 300 302 306 307 309 343 348 352 355  
358 359  
мняти (переминати) 316 322 342 357 371  
мочити (замочувати) 302 324 337 345 363 366  
парити (запарювати, розпарювати) 163 274 307 308 312–324 326–328  
332 336 337 361 360  
перебирати (передимати, перечищати) 228 238 245 345 355 356 363  
366 378  
перемелювати (перекручувати) 298 324 328 342 349 356 357 358 360  
361 373 375 376  
перепускати на вітрі (віяти, палати, вєтрити) 304 362 363  
перетирати 310 313 315 317 324 349 358 359 360  
підбивати (підколочувати, заколочувати) 307 308 309 310 312 313 333  
присолоджувати (посипати) 305 310 316 325 336 353 354 355 369  
сушити 29 89 159–161 163 165 166 181 297 302–307 310 312 315 319  
321 328 336 341 342 346–348 350 351 356–362 364  
тріпати (перемішувати) 315 316  
тушкувати (смажити) 307 308 313 316 319 321 322 323 327 334 344 351  
352 353 354 355 362

*страви з розварених ягід*

бурда 308  
вареннє 83 255 296 297 306–310 313 315 322 323 343 344 348 349 351–  
353 355–359 361 373 375 376 430–432  
вомачка 312 314  
жур 308  
затірка 312 313  
кава 313  
калатуша 311  
киселиця 312 313  
кисіль 61 307 311 312 313 332 337 338 343 347 348 356 359 360 361 362  
371 376 378 431 434  
кумиш 313

лемішка 312  
мочака (мочанка, мочань) 311 312 313 314  
музя (мурза) 309 310 311  
муківня 313  
пламида (каламила, пламета) 309  
смажки (смажохи, смажанка, смаження) 307  
хамула 308 314  
ягодниця 310 313

*страви із ягід див.* 1) напої із ягід і фруктів; 2) страви з розварених ягід;  
3) борошняні страви із ягодами; 4) овочеві страви із ягодами; 5)  
сучасні ягідні страви та консервація

Стрітєння, свято *див.* ягідний календар  
стрічки пластикові *див.* матеріали для виготовлення ємностей на ягоди  
струг *див.* виготовлення ємностей на ягоди  
стругвини *див.* ожина

*суниця* 8 59 60 88 89 90 148 153 156 219 253 298 308 357 362 436  
позюмки 88  
земляніка (землянічка) 88  
козубеньки 88  
червоні ягоди 88

*сучасні ягідні страви, консервація та ін.*  
джем 306 357 428 430 431 432  
екстракти 296 357  
желе 349 359 430 431 434 437  
коктейль 428  
компот 89 162 306 348 355 357 358 359  
концентрат 371  
лимонад 428  
лікери 431 432  
мармелад 430 431  
морозиво 428 430

повидло (варення) 296 297 306 307 308 309 310 322 323 342 343 348  
349 397 355 357 358 432

пудинги 431 432

пюре ягідні 432

рулети 431

сік 357

смузі 428

торт (тістечка) 430 431 432 434 435

фарба 297

цукерки 357

ягоди у власному соку 306

сушениця *див.* узвар

сушити, ягоди *див.* очищення і виготовлення страв із ягід

Сьомуха *див.* ягідний календар

тарабан *див.* ємності для зібраних ягід та їх транспортування

тасьма *див.* очіплення ємностей для ягід

товкачик *див.* переробка і зберігання ягід

торба *див.* 1) ємності із тканини для збирання ягід; 2) переробка і зберігання ягід

торт (тістечка) *див.* сучасні ягідні страви, консервація та ін.

тріпати, ягоди *див.* очищення і виготовлення страв із ягід

трудові пісні *див.* ягідні пісні

туристичні дестинації *див.* туризм

тушкувати, ягоди *див.* очищення і виготовлення страв із ягід

узвар *див.* напої із ягід та фруктів

Усікновення, свято *див.* ягідний календар

Успіння, свято *див.* ягідний календар

учипки *див.* очіплення ємностей для ягід

фарба *див.* сучасні ягідні страви, консервація та ін.

фартух *див.* 1) апотропеї; 2) ємності із тканини для збирання ягід

фестиваль журавлини *див.* туризм

фестиваль лохини *див.* туризм  
фестиваль чорниці *див.* туризм

хамула *див.* страви з розварених ягід

хліб весільний 90

хліб *див.* 1) апотропеї; 2) борошняні страви із ягодами; 3) хліб (їжа); 4)

продукти, з якими вживали ягоди і ягідні страви; 5) хліб весільний

хліб (їжа) 40 42 124 136 297 339–341

холодильник *див.* переробка і зберігання ягід

холодокомбінати *див.* збирання ягід в історичному розвитку

хомина паска *див.* апотропеї

хрін *див.* апотропеї

хустка *див.* 1) апотропеї; 2) ємності із тканини для збирання ягід

хустка велика *див.* 1) перенесення ємностей з ягодами

царинні пісні *див.* ягідні пісні

цукерки *див.* сучасні ягідні страви, консервація та ін.

цукор *див.* 1) продукти, з якими вживали ягоди і ягідні страви; 2)

продукти для приготування страв із ягід

чавун *див.* переробка і зберігання ягід

чай *див.* напої із ягід та фруктів

червоні ягоди *див.* 1) журавлина; 2) суниця

черешні коріння *див.* коріння

черінь *див.* переробка і зберігання ягід

черпак *див.* пристосування для збирання ягід

Чистий четвер *див.* ягідний календар

чорна ягода *див.* 1) ожина; 2) чорниця

чорниця 8 30 33 51–53 56 59 60–62 69–71 73–75 77–83 88 90 91 93 94 97

98 101 120 121 132–134 148 152 153 156 160–164 166 167 169 170

188 210 219 221 222 225 228 235 236 238–240 242 244 253 268 271

284 289 295–344 346–349 352 360 362 376 392 395 402 403 426 427

430–437 439 441 443

сині ягоди 60

борівки 60  
європейська лохина 77  
яфори 60  
голуба ягода 78

шиянчик *див.* ємності плетені для збирання ягід  
швайка *див.* виготовлення ємностей на ягоди  
шелюга *див.* верба  
шишаки *див.* брусниця  
шкаралупи яєць *див.* апотропеї  
шморгухи *див.* брусниця  
штрафи *див.* збирання ягід в історичному розвитку

юшка, відвари із ягід *див.* напої із ягід та фруктів

яблука *див.* продукти для приготування страв із ягід

*ягідний календар*

Андрія 300  
Багата кутя (Щедра кутя) 55  
Благовісник 193  
Благовіщення 58 63 193 194 197 307 311 314 331 353  
Варвари 300 327  
Василя 326  
Великдень (Пасха) 62 65–67 71 73 75 184 186–190 194 326  
вечорки 369  
Водохреще 55 58 326 336  
Водяна Коляда (Голодна кутя) 55  
Воздвиження (Здвиження) 113 114 115 116 117  
Вознесіння (Вшестя) 61 75 194 195  
Восьмуха (Осьмуха) 75 298 407  
Ганни 300  
Дев'ятуха 61–75 152 154 166 298 407  
День молоді 74  
Десятуха 61–75 166 298 407

Діди, поминальниця 336  
Євдокії (Явдохи) 57 58  
жнива 63 74 103 381 385 392 408 412 413  
Зелені свята (Трійця) 61 62 63 64 65 66 67 71 72 75 180 181 185 190 194  
195 228 326 336 407  
Івана Купала 74 150 156–177 300 442  
Іллі (Ллі) 102  
Коляда 55 56 164 316 318 320 325 326 333 335 336 338 376  
копання, картоплі 84 111 112 113  
купальські ягоди (іванові) 156–177  
Михайла 117  
Новий рік 55 56 58 191 336  
Онуфрія (Онипрія) 74  
Палікопа 390  
Петра (Петра і Павла) 74 177–181  
Петрівка 65 66 299  
Пилипівка 55 164 316 320 325 326 328 336 337 338  
піст (пости) 311 316 325 331  
Покрова 117 118  
Пречиста 114  
Провідна неділя 186 190  
провідування породіллі 28 336  
прядки 369  
Різдво 316  
Сави 300  
Свят-вечір (Коляда, Перша кутя) 55 336  
Сороки (Сорок Святих) 300  
Спаса 104 105 108 109 111 157 158 159  
Спасівка 105  
Стрітєння 326  
Сьомуха 61 75 298 407  
Усікновення (Головосіки, Головостеніє, Глави)  
Успіння (Сплення) 104 105 106 107 113  
Чистий (Посний) четвер 316

ягідний фестиваль *див.* туризм  
ягідники *див.* збирання ягід в історичному розвитку  
ягідні війни *див.* збирання ягід в історичному розвитку

*ягідний туризм* 424–440

гастрономічний туризм 429 430 432 435 439  
екологічний туризм 425 440  
зелений туризм 6 425 428 429 433 440  
культурний туризм 6 432 433 440  
пам'ятник чорниці 434 435  
подієвий туризм 433 440 443  
туристичні дестинації 425  
ягідний фестиваль 434 435  
ягідні сафари 426 427  
фестиваль журавлини 101 429 436 437 438 439 440 443  
фестиваль лохини 438 440 443  
фестиваль чорниці 434 435 440 443

*ягідні пісні*

бандерівські пісні 442  
бурячні пісні 381  
вдовині пісні 412  
весільні пісні 387 388 411 414 415  
жнивні пісні 20 381 395 413  
косарські (косовецькі) пісні 20 381 395 412  
лісові (лісові) пісні 385 405  
літні пісні 406  
петрівки (петрівчані пісні) 407–412 419 423  
польові (полільницькі) пісні 410  
русальні пісні 388  
співати літо 405  
трудові пісні (пісні до роботи, робітні пісні) 20 381 380 395  
царинні пісні 388  
ягуднек співати 395 443



ягідні сафарі *див.* туризм

ягоди 1) чорниці; 2) журавлина; 3) ягідний відвар, напій

ягоди на пенюк *див.* звичаї, приурочені до збирання ягід

ягоди померлим *див.* звичаї, приурочені до збирання ягід

ягоди птахам *див.* звичаї, приурочені до збирання ягід

ягоди у власному соку *див.* сучасні ягідні страви, консервація

ягодниці *див.* 1) напої із ягід і фруктів; 2) страви з розварених ягід

ягоднік *див.* квас

ягуднек співати *див.* ягідні пісні

ялівцю ягоди 31 430 431

яфори *див.* чорниця

## Перелік ілюстрацій

- С. 15. Родичі і сусіди. Село Світязь Квл., 1990 р. Фото Віталія Дмитренка. Архів родини Дмитренків.
- С. 16. Катерина Цвид «на ягодах». Село Голядин Квл., 2008 р. Фото авторки. Архів МЕВП.
- С. 23. Учасники експедиції Шацьк–2008 із членами родини Цвидів, які приймали у себе експедицію, біля хреста на садибі. Село Голядин Квл. 2008 р. Архів МЕВП.
- С. 24. Учасники експедиції ДНЦЗКСТК Березне–2013. Село Лінчин. Рівн., 2013 р. Фото Олени Косінської. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 27. Родина Миколи Василевича. Село Дроздинь Срн., 2006р. Фото авторки. Архів МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 28. Ірина Гупалик із зібраними ягодами. Село Пнівне К–К, 2010 р. Фото Олени Лукашевич. Особистий архів родини Лукашевичів.
- С 33. Збір чорниць у лісі біля с. Голядин Квл., 2008 р. Фото авторки. Архів МЕВП.
- С. 44. «На ягоди»: Наталія Веремійчик і Лариса Лопуга. Село Сновидовичі Срн., 2006 р. Фото авторки. Архів МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 52. Збирання ягід. Село Пнівне К–К, 2010 р. Фото Олени Лукашевич. Особистий архів родини Лукашевичів.
- С. 53. Експедиція Шацьк-2013: Олег Редько, Тетяна Чучко, Вікторія Дяченко, Алла Дмитренко, Людмила Мірошниченко-Гусак, Сергій Сіренко. с. Острів'я Квл. 2013 р. Фото авторки. Архів МЕВП.
- С. 54. «На ягодах»: дітки починали ходити до лісу з маленького віку. Село Пнівне К–К, 2010 р. Фото Олени Лукашевич. Особистий архів родини Лукашевичів.
- С. 59. Експедиція Ратне–2011. Валентина Приймачук, Тетяна Приймачук та Ірина Шнайдер з внучкою. Село Межисить Квл. Фото авторки. Архів МЕВП.

- С. 63. Моя бабуся Василина Панасюк, 1895 р. н. Село Світязь. Квл.
- С. 67. Експедиція Шацьк–2008. Моя тітонька Євгенія Сахарук, 1925 р. н. Село Омельне. Квл. Фото авторки. Архів МЕВП.
- С. 75. Експедиція Рокитне–2006. Ганна Рогульчик, 1924 р. н., Параска Щевич, 1928 р. н., Марія Кулакевич, 1931 р. н. Село Блажево Срн. Фото авторки. Архів МЕВП.
- С. 80. Експедиція Ратне–2011. Марта Денисюк, 1929 р. н. Село Денисі Квл. Фото авторки. Архів МЕВП.
- С. 85. Експедиція Сарни–2008. Збирання ожини. Село Різки Срн. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 89. Дика смородина. Фото з відкритих електронних ресурсів.
- С. 89. Ягоди костяниці. Фото з відкритих електронних ресурсів.
- С. 91. Лохина лісова. Фото з відкритих електронних ресурсів.
- С. 92. Квітка журавлини. Фото з відкритих електронних ресурсів.
- С. 97. Експедиція Лугини–2005. Ольга Стужук, 1924 р. н. Село Радогоща Крст. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК Фото авторки. Архів МЕВП.
- С. 103. Експедиція Шацьк–2009. Олександра Бєбко, 1928 р. н. Село Грабове Квл. Фото авторки. Архів МЕВП.
- С. 108. Експедиція Володарка–2012. Родина Безверхих (Параска, Галина, Іван) – переселенці із с. Луб'янка Чорнобильської зони відчуження. Село Велика Бугаївка Блц. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 115. Експедиція Зарічне–2010. Лідія Пляшко, 1929 р. н. Село Озерськ Срн. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 119. Експедиція Шацьк–2013. Мотруна Прасюк, 1930 р. н., Галина Назарук, 1946 р. н. Село Світязь Квл. Фото авторки. Архів МЕВП.
- С. 122. «На ягодах» з бабусею. Марія Багнюк. Село Пнівне К–К, 2010 р. Фото Олени Лукашевич. Особистий архів родини Лукашевичів.
- С. 125. Дитячі розваги «на ягодах». Село Пнівне К–К, 2010 р. Фото Олени Лукашевич. Особистий архів родини Лукашевичів.
- С. 131. Початок ягідного дня. Село Пнівне К–К, 2010 р. Фото Олени Лукашевич. Особистий архів родини Лукашевичів.
- С. 137. Експедиція Шацьк–2013. Під час інтерв'ю із Євдокією Приступою. Село Світязь Квл. Фото авторки. Архів МЕВП.
- С. 142. Експедиція Шацьк–2013. Під час інтерв'ю із Євою Денисовець. Село Світязь Квл. Фото авторки. Архів МЕВП.
- С. 147. Експедиція Шацьк–2013. Інтерв'ю із Катериною Кот, 1926 р. н. Село Острів'я Квл. Фото авторки. Архів МЕВП.

- С. 151. «На ягодах». Село Пнівне К–К, 2010 р. Фото Олени Лукашевич. Особистий архів родини Лукашевичів.
- С. 157. Експедиція Шацьк–2008. Інтерв'ю із сестрами Євдокією і Ольгою Цвид (1917 і 1926 р.н.). Село Голядин Квл. Фото авторки. Архів МЕВП.
- С. 161. Експедиція Ратне–2011. Інтерв'ю із Параскою Пасюк, 1917 р. н. Село Самари Квл. Фото авторки. Архів МЕВП.
- С. 168. Члени експедиції Стобихва–2010 (Юлія Буйських, Київ; Алла Дмитренко і Людмила Мірошніченко-Гусак, Луцьк) із знавчиною народних традицій Оленою Макарук. Село Стобихва К–К. Фото авторки. Архів МЕВП.
- С. 173. Експедиція Ємільчине–2011. Павліна Метельська, 1926 р. н. Село Кривотин Н–В. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 178. Експедиція Лугини–2004. Ольга Примак, 1932 р. н. Село Калинівка Крст. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 181. Експедиція Ємільчине–2011. Ганна Гудюк. Село Курчиця Н-В. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 183. Експедиція Ратне–2011. Людмила Мірошніченко-Гусак із Яриною Касянчук, 1925 р. н. Село Межисить Квл. Фото авторки. Архів МЕВП.
- С. 188. Експедиція Володарка–2012. Переселенка із с. Рудня-Вересня Івнк. Ольга Таравська, 1929 р. н. Село Лобачів Блц. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 194. Експедиція Камінь-Каширський–2014. Леонісія Семенюк, 1926 р. н. Село Залаззя. Фото авторки. Архів МЕВП.
- С. 199. Експедиція Рокитне–2006. Віра Сукало, 1938 р. н. Село Борове Срн. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 204. Експедиція Стобихва–2010. Любов Гривенець із донькою Марією Гривенець. Село Стобихва К–К. Фото авторки. Архів МЕВП.
- С. 209. Експедиція Ратне–2011. Марія Понікарчук, 1943 р. н., Ганна Приймачук, 1944 р. н., Ольга Лях, 1937 р. н. Село Межисить Квл.
- С. 213. Експедиція Камінь-Каширський–2014. А. Дмитренко із Яриною Березнюк, 1926 р. н. Село Мельники-Мостище К–К. Фото авторки. Архів МЕВП.
- С. 220. Завершення ягідного дня. Село Пнівне К–К, 2010 р. Фото Олени Лукашевич. Особистий архів родини Лукашевичів.
- С. 224. Експедиція Рокитне–2006. Ганна Рогульчик, 1924 р. н., з коробкою, набирачем і гребінкою, с. Блажеве Срн. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.

- С. 228. Лариса Лопуга із гребінкою. Село Сновидовичі Срн., 2006. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 231. Гребінка в експозиції музею. Село Старе Село Срн., 2006 р. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 232. Гребінка в експозиції музею ВПУ, м. Володимирець Врс., 2009 р. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 234. Гребінки. Село Бистричі Рівн., 2013. Фото О. Косінської. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 237. Гребінка. Село Хотешів К–К, 2012 р. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 238. Гребінка. Село Вітковичі Рівн., 2013. Фото Олени Косінської. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 241. Гребінки членів родини Примаків. Село Возлякове. Крст., 2005 р. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 247. Збанок і горщики. Село. Волиця К–К, 2012 р. Фото авторки.
- С. 250. Плетений набирач. Сарненський історико-етнографічний музей. Місто Сарни, 2008 р. Фото авторки.
- С. 250. Плетений набирач, Володимиреччина. Фонди МАНКУП ДНЦЗКСТК. Фото авторки.
- С. 251. Плетені набирачі. Музей ВПУ м. Володмирця Врс., 2009 р. Фото авторки.
- С. 253. Коробки і набирачі. Село Озерськ Срн., 2010 р. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 253. Набирач-коробочка. Село Вовчиці Врс., 2010 р. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 254. Корчик / козубенька. Село Тельчі К–К, 2020 р. Фото Людмили Піддубної, з відкритих електронних ресурсів.
- С. 261. Плетений набирач, майстер Василь Савич, 1930 р. н. Село Обсіч Срн., 2006 р. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 268. Запол для збирання журавлини, Ганна Дробуш, 1938 р. н. Село Познань Срн, 2006 р. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 272. Коробка з соснового шпону. Сарненський історико-етнографічний музей, м. Сарни, 2008. Фото авторки.
- С. 273. Тарабан із соснового шпону, с. Будимля Срн., 2008 р. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 274. Коробка на дві учипки, с. Озерці Врс., 2009 р. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.

- С. 277. Петро Губеня, 1929 р. н. із солом'ною коробкою, с. Великі Цепцевичі, Врс. 2009 р. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 281. Коробка із коріння сосни, с. Волиця К–К, 2012 р. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 283. Коробка-плетьонка, майстер – переселенець із с. Рудня-Вересня Микола Глимбоцький, 1935 р. н. Село Зрайки Блц., 2012 р. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 285. Коробка-лазбень, Олександра Шокур, 1927 р. н. Село Осова Н–В, 2011 р. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 287. Способи перенесення коробки, Марія Гривенець, 1928 р. н. Село Стобихва К–К, 2010 р. Фото авторки. Архів МЕВП.
- С. 289. Дівчина з коробкою. Фото з відкритих електронних ресурсів.
- С. 290. Коробка з чорницями, с. Пнівне К–К, 2010 р. Фото Олени Лукашевич. Особистий архів родини Лукашевичів.
- С. 293. Пересипання ягід у відро. Село Світязь, 2016 р. Фото Віталія Дмитренка.
- С. 296. Бабусині чорниці. Село Світязь Квл., 2020 р. Фото авторки.
- С. 302. Мочені чорниці. Село Поліське Рівн., 2012 р. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 307. Сухі чорниці. Село Вітковичі Рівн., 2013 р. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 315. Смачні чорниці. Село Світязь Квл., 2020 р. Фото авторки.
- С. 323. «На ягодах». Село Пнівне К–К, 2010 р. Фото Олени Лукашевич. Особистий архів родини Лукашевичів.
331. Свіжі чорниці – літня страва. Село Світязь Квл., 2020 р. Фото авторки.
- С. 339. Родина Гупаликів "на ягодах". Село Пнівне К–К, 2010 р. Фото Олени Лукашевич. Особистий архів родини Лукашевичів.
- С. 340. Продаж чорниць. Фото з відкритих електронних ресурсів.
- С. 348. Експедиція Рокитне-2006. Іван і Валентина Рогольчики. Село Глинне Срн., 2006 р. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 351. Свіжозібрані ягоди брусниці. Село Михалин, 2013 р. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 362. Калина. Село Світязь Квл. 2021 р. Фото Віталія Дмитренка.
- С. 369. «Ветрення» журавлини, Марія Примаць, 1938 р. н. Село Возлякове Крст., 2005 р. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 374. Журавлина, залита водою. Село Возлякове Крст., 2005 р. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.

- С. 377. Журавлина, залита водою. Село Великий Обзир К–К, 2010 р. Фото авторки. Архів МЕВП.
- С. 378. Світязькі пончики з чорницями. Село Світязь Квл., 2020 р. Фото авторки.
- С. 380. Дослідниця поліського фольклору, у т. ч. ягідних пісень, Олександра Кондратович, 2010 р. Фото Олени Лукашевич. Особистий архів родини Лукашевичів.
- С. 382. Юрій Цехмістрок – у 1936 р. записав і опублікував ягідну пісню у селі Стара Гута Квл. Фото з відкритих електронних ресурсів.
- С. 390. Учасниця фольклорного гурту, знавчиня ягідних пісень Марія Півень, 1957 р. н. із директоркою Камінь-Каширського краєзнавчого музею Наталією Пась. Село Велимче Квл., 2012 р. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 401. Фольклорний гурт с Річиця Квл. Фото з відкритих електронних ресурсів.
- С. 412. Фольклорний гурт с. Залав'я Срн. із етномузикологом Маргаритою Скаженик, 2006 р. Фото авторки. МАНКУП ДНЦЗКСТК.
- С. 425. Пам'ятник чорниці у с. Гукливий на Закарпатті. Фото з відкритих електронних ресурсів.
- С. 435. Емблема фестивалю «Верховинська яфіна». Фото з відкритих електронних ресурсів.
- С. 436. Пам'ятник чорниці, Канада. Фото з відкритих електронних ресурсів.
- С. 441. Афіша свята «Week-end в Олевську». Фото з відкритих електронних ресурсів.

#### ОБКЛАДИНКА

- 1 стор. Марія Багнюк. Село Пнівне К–К, 2010 р. Фото Олени Лукашевич. Особистий архів родини Лукашевичів.
- 4 стор. «На ягодах»: Артем і Алла Дмитренки. Село Світязь Квл., 2016 р. Фото Віталія Дмитренка.

Наукове видання

Студії та матеріали з культурної антропології  
Українського Полісся

Випуск 2

Алла Дмитренко

**ЗБИРАННЯ ЛІСОВИХ ЯГІД  
В ЕТНОКУЛЬТУРНІЙ СПАДЩИНІ  
ПРАВОБЕРЕЖНОГО ПОЛІССЯ УКРАЇНИ**

*Монографія*

Друкується в авторській редакції

Верстка Алли Дмитренко

У книзі використано фотографії із МЕВП; Музею-архіву народної культури Українського Полісся Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф; *Олени Лукашевич;*

*Віталія Дмитренка* та з відкритих електронних ресурсів

Обробка фотографій *Катерини Дмитренко*

Фінансова підтримка видання –

*Артем Дмитренко, Дмитро Дмитренко*

Підписано до друку 4.11.2021 р.

Формат 60x84 (1/16). Папір офс. Гарн. Таймс. Друк цифровий.

Обсяг – 32,08 ум. др. арк. Наклад 100 пр.

**Видавництво «Терен»**

43025, м. Лцьк, вул. Гаврилюка, 14

teren.lutsk@gmail.com

Свідоцтво Державного комітету телебачення та радіомовлення України

ДК № 1508 від 2003 р.



**Д53 Дмитренко Алла.**

Збирання лісових ягід в етнокультурній спадщині Правобережного Полісся України: монографія. Луцьк: Терен, 2021. 550 с. (Студії та матеріали з культурної антропології Українського Полісся. Вип. 2).

ISBN 978-617-7977-58-1

На широкій джерельній базі досліджено етнокультурні особливості збирання ягід на Правобережному Поліссі України. З'ясовано місце збирання ягід у структурі господарської діяльності мешканців Полісся в історичному розвитку. Висвітлено звичаї та обряди, пов'язані із збиранням ягід: початком ягідного сезону та його календарною регламентацією, купальські й петровські ягоди, ритуальні дії на початку і по завершенні ягідного сезону, апотропеї індивідуального захисту жінок-ягідниць. Проаналізовано пристосування та ємності для збирання ягід. Простежено місце ягід у щоденному та обрядовому харчуванні і народній медицині. Показано формування ягідного туризму як інноваційного виду туристичної діяльності.

Для етнологів, фольклористів, культурологів, музейників, істориків, усіх поціновувачів етнокультури українців.

УДК 39(477.41/.42):796.5]:630\*28