

8. Иванов П. В. Народные рассказы о домовых, леших, водяных и русалках // Сб. Харьк. ист.-филол. общ-ва. – Харьков, 1893. – Т.V. – Вып. 1. – С. 21–39.
9. Іларіон, митрополит. Дохристиянські вірування українського народу. – К.: АТ Обереги, 1994. – 424 с.
10. Костомаров М. І. Слов'янська міфологія. Вибрані твори з фольклористики і літературознавства. – К.: Знання, 1994. – 248 с.
11. Летопись по Ипатьевскому списку. – СПб.: Изд-е Археогр. комиссии, 1871. – 537 с.
12. Летопись по Лаврентьевскому списку. – 3-е изд. / Подгот. А. Ф. Бычков. – СПб., 1897. – 632 с.
13. Літопис Руський / За Іпатським списком пер. (з давньорус.) Л. Махновець. – К., Дніпро, 1989. – 590 с.
14. Лихачев Д. С. Поэтика древнерусской литературы. – М.: Наука, 1979. – 360 с.
15. Повесть временных лет / Подгот. текста Д. С. Лихачева; Под ред. В. П. Андриановой-Перетц; Пер. Д. С. Лихачева и Б. А. Романова. – М.–Л.: Изд-во Акад.наук СССР. Лит.памятники, 1950. – Ч. 1. – 405 с.
16. Скуратівський В. Т. Русалії. – К.: Довіра, 1996. – 734 с.
17. Слово о полку Игореве. – М.: Книга, 1988. – 230 с.
18. “Слово про Закон і Благодать” Іларіона Київського / Літ. переклад С. В. Бондаря // Філософська думка. – 1988. – № 5. – С. 89–106.
19. Спенсер Герберт. Синтетическая философия: Пер. с англ. – К.: МАУП, 1999. – 280 с.
20. Токарев С. А. Ранние формы религии. – М.: Политиздат, 1990. – 622 с.
21. Фрезер Дж. Золотая ветвь: Исследование магии и религии: Пер. с англ. – М.: Политиздат, 1980. – 831 с.
22. Харузин Н. Этнография. – М., 1903. – Ч. IV. – 340 с.

SUMMARY

Borejko Y.G.

The ancient Slavonic cult forefather in the pagan times presentation

The elements ancient Slavonic cult ancestors wide present in the pagan present from the times. They get important mechanisms in the form mode of life folk Christianity

Key words: paganism, the cult ancestors, the times presentation.

Надія Боренько,

старший науковий співробітник

Музею народної архітектури і побуту у Львові,

старший науковий співробітник Державного наукового центру

захисту культурної спадщини від техногенних катастроф, м. Київ

РЕЛІКТ «СПОВІДІ ДІЖІ» ЯК ВИЯВ СИНКРЕТИЗМУ ПЕРВІСНИХ І ХРИСТИЯНСЬКИХ СВІТОГЛЯДНИХ УЯВЛЕНЬ УКРАЇНЦІВ ПОЛІССЯ

На території історико-етнографічного регіону України – Полісся збережено багато архаїчних рис, що вказують на синкретизм первісних і християнських вірувань. Таким самотутнім явищем є «сповідь діжі» в Чистий четвер перед Пасхою. Автор

досліджує час та ареал поширення цього обряду і варіанти народного переказу про освячення хлібної діжки.

Ключові слова: діжка, сповідь, Бог, сонце, хрест, хліб, очищення, обряд, ритуал, атрибутика, тлумачення, переказ.

Архаїчні вияви, тісно пов'язані не лише з кліматично-географічними умовами, а й з особливостями світосприймання, до нинішніх часів збереглися на Поліссі. В системі традиційної культури їжа, поряд із житлом та одягом, становить стійкий феномен. Сукупність харчових регламентацій, правил, переваг, обмежень і заборон відображає комплекс історично сформованих світоглядних уявлень. Основою доповіді є польові матеріали з дослідження народного харчування Полісся протягом 1998–2009 рр. Унаслідок безпрецедентної за своїми масштабами Чорнобильської катастрофи 1986 року, у зв'язку з чим було евакуйовано 91 тис. мешканців 76-ти населених пунктів, на території України утворилася безлюдна зона відчуження площею 2 044 км², а з 1990-го розпочалося планомірне відселення з т. зв. другої та третьої зон [9, с. 9].

У 1994 році зусиллями головного спеціаліста Міністерства надзвичайних ситуацій (кол. Мінчорнобиль) України Ростислава Омеляшка та відомого громадського діяча поетеси Ліни Костенко була створена спеціальна історико-культурна експедиція, яка 2001 року перейменована в Центр захисту культурної спадщини від надзвичайних ситуацій, а з жовтня 2007 року продовжує фундаментальні дослідження культури Полісся як Державний науковий центр захисту культурної спадщини від техногенних катастроф. Усі польові матеріали та фотографії, використані в доповіді, є власністю цього Центру.

Протягом усіх цих років основна увага була зосереджена на територіях, над якими пронісся смерч атомної катастрофи і де життя практично припинилося. Усвідомлення трагедії чорнобильської землі підсилюється ще й тим розумінням, що саме тут формувалася колиска давньої української цивілізації, оскільки Полісся є своєрідним історико-етнографічним регіоном, в якому протягом тисячоліть відбувались активні й складні етногенетичні процеси. Тут виявлено артефакти, що надзвичайно яскраво засвідчують синкретизм народно-міфологічних та релігійно-християнських вірувань, зокрема це стосується і хлібних виробів.

Основою господарської діяльності поліщуків, як і слов'ян загалом, було культивування зернових. Відомий дослідник народного харчування Л. Артюх наголошувала, що, оскільки борошняні вироби переважали в споживанні давньоруського населення, їх питома вага була такою великою, що словом «борошно», «брашно» часто називали їжу, як таку [1, с. 68].

На Поліссі, де основною зерновою культурою здавна було озиме жито, повсюдно вживаним терміном є загальнослов'янська лексема «мука», яка уподібнюється дієслову зі значеннями «м'яти», «дробити», «розм'яшувати» [12, с. 330].

В ієрархічній системі харчування протягом тисячоліть постійно зростала роль хліба, що став головним предметним символом України, тому він посідає чільне місце у звичаєво-обрядовій сфері життєдіяльності українського народу. Символічно-сакральним осмисленням був просякнутий також порядок розташування і зберігання посуду та інших предметів, що стосувалися процесу випікання хліба. Житній хліб традиційно випікали на т. зв. «заквасці» у хатній печі. Пшениця ж на Поліссі ще до-

недавня виступала лише у формі обрядово-ритуальних виробів, в основному короваю і паски, оскільки до середини XX століття не була поширена. Наявність пшениці на власному полі була ознакою певного рівня достатку. В народному уявленні про замішування, піднімання тіста та випікання хліба виявляється культурна метафора «хліб-людина» перш за все як про зачаття і народження дитини [12, с. 331].

Л. Артюх виводить початки випікання хліба з VI–VII століть, коли на слов'янських поселеннях були знайдені ритуальні глиняні хлібці, що імітували випечені хлібини й відповідали розмірам сковорід [1, с. 71]. Тоді ж з'явилося відбиття на хлібинах знаку хреста, що до недавнього часу було єдиним варіантом декорування великодньої паски, причому за давнім звичаєм хрест виробляли тільки на першій пасці, її ж зберігали протягом року як символ і оберіг. В межах Київського Полісся, щоправда, доводилося спостерігати прикрашування верху паски іншими мотивами: хрещики, місяць, сонце, шишки, колоски (с. Діброва Поліського району), що виникло в середині XX століття вже як наслідування. Так само перехрещували тісто та лише першу хлібину перед випіканням.

Хлібними виробами, що зберегли форму хреста, були обрядово-ритуальні «хрестики» («хрестці», «хрестяники»), які випікали посередині Великого посту в середу і які потім доручали оранчеві на першу оранку та засів, давали з'їсти пастухові та корові при першому випасі. К. Кутельмах, який досліджував аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків, зазначав, що хрещики давали волам (пізніше коням) перед самою оранкою, а корові – в хліві після повернення. Притому, як зауважує дослідник, вже у 50-х роках XIX століття поліщуки виконували ці дії тільки як данину традиції, без розуміння суті обряду [7, с. 207]. Мабуть, тому значно рідше трапляється згадка про закопування хрестиків, яке в давнину, очевидно, органічно входило в суть обряду, оскільки було жертвою духам – покровителям землеробства [3, с. 112].

Одночасно з хрещиком на поле несли хліб та сіль. Хліб потім приносили назад і окраєць теж давали корові. Хліб, булочки або пироги з яблуками випікали на Воскресіння (Вшестя, Вшестіє), коли громадським обідом «проводили Бога на небо» (Київське Полісся). Весільні хліби відрізнялись від звичайного хліба тільки розмірами і якістю пшеничного борошна, натомість коровай мав кілька регіональних варіантів випікання, декорування і розподілу. Традиційний коровай мав прісний житній спідній корж «підшову» із символічним значенням – його найчастіше віддавали музикантам, в деяких місцевостях Полісся ділили, як і коровай: розламували, і той, хто першим отримає шматок, матиме удачу при продажі поросят, телят (Народицький район Житомирської області).

Найтиповішим варіантом випікання короваю було накладання певного числа (від 3 до 9) окремо розплесканих кожною коровайницею коржів. А різновидом, поширеним на Житомирщині, частково Рівненщині, – заміна короваю значною кількістю окремо випечених пампушок, сукупність яких також називалась «коровай». Хлібні вироби пироги, очевидно, колись були домінуючими на молодіжних забавах різдвяно-новорічного циклу. Пироги з начинкою віддавали «бабі» (повитусі) в кількості 3 шт., одного «баба» повертала породіллі, поклавши на нього гроші. Відповідно це тлумачили так: хліб символізує багатство, а гроші (монети) – підкреслення цього.

Випікання житнього кислого хліба на Поліссі до останнього часу, а подекуди й досі оточене системою ритуальних регламентацій, обмежень та заборон: перед

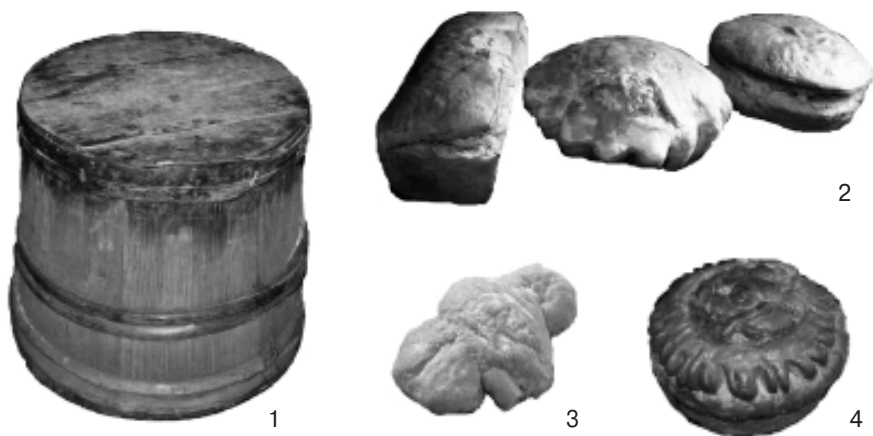
всаджуванням буханок напалену піч чисто вимітали, в цей момент ніхто зі сторони не повинен був зайти в хату і побачити піч «голою». На Рівненщині існувало повір'я, що таку людину кинуть «голою» в яму. При всаджуванні хлібин у піч так само не можна було нікому зайти в хату, «бо хліб розхапають». Стереглися, щоб буханки не злипалися. Певні магічні дії стосувалися і господаря – він також не міг зайти в хату, поки піч була порожня, проте повинен був ступити через поріг, коли в печі ще були готові до виймання хлібини. В такому випадку це віщувало добрий врожай: «Буде в году стогов багато».

На Поліссі діжку бондарної роботи докладно мили традиційно раз в рік, на Чистий четвер. Протягом року її очищення полягало в скрупульозному вишкрябуванні, вигладжуванні від попереднього замісу, воду застосовували хіба що під час обтирання вологою шматиною. Незначну кількість тіста залишали як закуску для наступного приготування. О. Мандебура, яка 1996 року в складі експедиції досліджувала повсякденну їжу в Малинському районі на Житомирщині, писала про діжки двох видів: для великої сім'ї приблизно на 9 буханок і для малої – на 4-5 буханок, розміри меншої в межах таких параметрів: висота 28 см, діаметр верху – 32 см, діаметр дна – 37,5 см [8, с. 327]. На закуску замішували звечора теплою водою розчину (більша діжка могла містити до двох відер), житнє борошно насипали «на глаз», «на око» спеціальними дерев'яними ковшиками або «пригорщами». Ставили на ніч біля печі. Вранці «пудбівали», «пудмєсьювали», знову ставили підходити і виробляли хлібини, які засовували в піч на дерев'яній лопаті з довгим держакom.

Характерною ознакою інтер'єру поліської хати є неодмінна наявність накритої рушником чи краєм настольника хлібини на столі. Шанобливе ставлення до хліба як до святині й оберегу, його символічно-сакральне навантаження яскраво проявилось у примовлянні «Житній хліб на столі, Єнголе у окне, Божа Мати при порозі, бережи мене в путі і в дорозі», яким поблагословила учасників експедиції 2006 року старенька Євдокія Єремійчук, 1920 р. н., в с. Боровому Рокитнівського району Рівненської області. А за словами Марти Ковалевич, 1928 р. н., із с. Старого Села цього ж району, в якій німецькі окупанти спалили живцем практично всю сім'ю і навіть матір з грудною сестричкою, «як добре, що є хліб і нема війни» – вся життєва філософія цих людей, які так багато пережили і для яких хліб залишився найвищою цінністю.

Магічною силою наділяли поліщуки предмети, дотичні до випікання хліба: наприклад, щоб уберегти посіви від граду, надвір виносили хлібну лопату. Якщо вже йшла велика градова хмара, дію підсилювали кочергою, посвяченою вербою, а під лопату клали шматок полотна від посвячення паски. Коли гриміло – виставляли разом з лопатою рогач «вілошник», обходили кругом хати з хлібною діжкою. Як зазначає С. Гвоздевич, «велика повага, сакралізація хліба відома у багатьох народів світу, очевидно тому, що при випіканні хліба використовували вогонь, який завдяки подібності до сонця наділяли магічними властивостями. Саме тому усі предмети, які доторкаються до хліба, наділені високим семіотичним магічним статусом і широко застосовуються у різних екстремальних життєвих ситуаціях» [5, с. 704].

Дорогою реліквією із глибоко символічним значенням була діжка – «хлібна», «пікна», «пікальна». Її не можна було ставити на долівку, в деяких селах існував звичай цілорічного перебування її на покуті. Коли «хліб переставав удаватися», діжку ставили на хатньому порозі і трічі заливали окропом: «...да вже як лє, то



1. Хлібна діжка на 9 буханок поч. XX ст. Рівненська обл., Володимирецький р-н, с. Березина. Фото Н. Боренько. 2009 р.
2. Хліб, випечений у формах з пшеничного борошна на «заквасці». Рівненська обл., Володимирецький р-н, с. Озерці. Фото Н. Боренько. 2009 р.
3. Хрещик – ритуально-обрядовий хлібний виріб. Київська обл., Чорнобильський р-н, с. Ладижичі. Фото М. Семиного. 2002 р.
4. Паска. Рівненська обл., Дубровицький р-н, с. Селець. Фото Н. Боренько. 2008 р.

лє туди три рази води отако. Ето, каже, запарили дежку гарячою водою. На порозі, толькі на порог ставлялі дежку. Куди ж небудь на пудлогу єї не ставіли, о Боже збав, вона ніколе не була на пудлозе, только єе так ставілі. Хоч у кого канапа, а в кого табуретка чі ослон, то ставляє тако, а всьо равно не. То хлебна дежка, то дорога дежка» (Зап. від Ксенії Кус, 1928 р. н., в с. Кам'яному Рокитнівського району Рівненської області 17.08. 2006 р.).

Місце діжки на порозі також було необхідним при архаїчному ритуалі перевірки молодії на «чесність» (незайманість) у процесі весілля, а обдурювання громадської думки на об'єкті хлібної діжки вважалося непростим гріхом.

Протягом 1998–2006 рр. автору доводилось фіксувати і досі збережені розповіді про обряд «сповіді діжі» в Чистий четвер перед Великоднем, який є суто поліським явищем. Цей артефакт побутував як на Київському Поліссі, зокрема на Чорнобильщині, так і на Житомирському – в Народицькому, Овруцькому, Лугинському районах. Рано-вранці діжку дуже докладно мили, накривали рушником або скатертиною (настольником), зверху клали хлібину, сіль, іноді монети, знову накривали, обв'язували червоною тканиною крайкою та виставляли на головному стовпі воріт, що характерно саме для Чорнобильщини, значно рідше на покутному куті знадвору, а також в хаті на покуті, що частіше траплялося на Житомирщині.

Про те, що на Прип'ятському Поліссі до сьогодні зберігся звичай у Чистий четвер виносити діжу «до сповіді», згадує також Л. Орел [10, с. 34]. Тлумачення такі: «діжа Богу сповідається», «щоб її Бог побачив», «щоб її Сонце побачило», «діжа буде торгувати». Зміст «торгу» видно з наявності монет. Інформація щодо них тра-

плялася вибірково, як і тлумачення про «торг» – ця дія, очевидно, є продуктом пізніших часів і символізує багатство, достаток (як і при закладах хати тощо). Поставивши діжку на належне місце, обмітали віником кругом хати, «щоб ніяка погань у хаті не долазила». Докладні розповіді про безпосереднє виконання цього ритуалу доводилось чути від інформаторів досить похилого віку, трохи молодші вже переказували дії своєї матері, в кращому разі копіюючи їх: «Поміє (мама. – Н. Б.), настільником замотає і на дежку кладе паляницю хлеба, трошки солі, а потім настільником накриває, крайкою обв'яже і на столбик на плот виносить, пока сонце не зійде. А я кажу: Господи, я не знаю нічого, хай вона постоїт да сонечко на її погріє. Забирали, як сонце підійшло» (Зап. від Надії Заяць, 1927 р. н., в с. Лозниці Народицького району Житомирської області 30.09.2004 р.).

На думку відомого російського дослідника А. Топоркова, основний зміст цього ритуалу первісно виявлявся в тому, щоб прилучити діжку до сили весняного сонця [11, с. 46]. У зв'язку з цим хочеться навести ще одну цікаву розповідь: «А ще от у четвер, як сонце сходить, от ви не бачили, я думаю – і на Великдень рано, як паску съветять, сонце гуляє. Цього году ми съвятілі там коло школи – як стало сходить і розніми цвітами по всьому небу гуляє, отак що і в четвер, і буває, що на Благовещене і на Великдень, три рази сонце гуляє. О! Нехай би воно будного дня гуляло. (–А що значить гуляє – так сильно світить? – Н. Б.) Не то що світить – всякіє огні од нього йдуть. Вверх, і все небо таке, як ото весьолка, то такіє огні ідуть з його кругом. І тепер мі нарошно виходім і дівімся – там гуляло. І ото ж сіла Божа є – ну нехай би буденного дня воно так було – ні!» (Зап. від Варвари Рудницької, 1925 р. н., переселенки із с. Червоносілка Овруцького району Житомирської області, 11.08.2003 р.).

Як бачимо, всі вербальні супроводи та тлумачення чітко ототожують смислові омоніми «Сонце – Бог» і визначають архаїчний підтекст ритуалу у християнізованому середовищі. Ареал розповсюдження його на початку XX століття був ще значно ширший, оскільки це описував відомий етнограф В. Кравченко в етнографічному нарисі про Волинь, зазначаючи: «Як тільки сонце своїми першими променями поблагословить діжу, – її забирають у хату, завдають пшеничне тісто, а ввечері, під час «тайної вечери», їдять той хліб, що спечуть, і т. п.» [6, с. 275]. Поряд із окремими фрагментами, де підтверджується саме такий порядок дій – забирати діжку після сходу сонця, – трапляються відомості про те, що вона може стояти і до заходу, причому або надворі, або в хаті, іноді може ночувати надворі аж до ранку наступного дня. А. Топорков, зазначаючи, що ритуал очищення діжі був відомий на Східному Поліссі, а також у Гродненській, Могильовській і Курській губерніях, наводить приклад із Гродненщини, описаний в літературі: діжу, в якій «не вдавався» хліб, на «Похвальному тижні» виносили на ніч під зорі, поклавши всередину випечену хлібину, щоб вона «похвалилася перед Богом, що має хліб і вже буде гарна» [11, с. 46]. Приклад розміщення хліба всередині, а не зверху на застеленому віку, можна навести з розповіді Марії Голуб, 1922 р. н. зі с. Топільні Лугинського району в листопаді 2004 р.: діжку ставили в хаті на покуті відкритою, в хлібину встромляли свічку, запалюючи її зі словами: «Хай Бог дає, щоб удавався хліб».

За словами Серафими Ляшевич, 1926 р. н., із с. Рудні Жеревської того ж району, воскову свічку прив'язували збоку до віка. Поклоніння перед небесними світилами,

як бачимо, на українському ґрунті було вже здавна замінене поняттям Бога, ототоженого зі Сонцем, а на білоруському залишалось на своєму первісному рівні. Як справедливо вважав Федір Вовк, «нові релігійні уявлення, а саме християнські, лягли в Україні на ґрунт, вже позбавлений старовинних, примітивних уявлень» [4, с. 82]. Хлібна діжка в українців Полісся досить скоро стала не так предметом ритуального використання, як культурною реліквією. Цікаво, що в більшості випадків тісто на паску, так само як і на коровай, вимішували («тачали», «бгали») у дерев'яних ночвах, причому окремих, які решту часу протягом року зберігали у певному місці в коморі. Тісто на буденний хліб продовжували замішувати в діжці.

С. Гвоздевич, яка у 1995–1999 роках досліджувала традиційне поліське деревообробництво, наводила виявлену в архівних матеріалах Інституту народознавства НАН України у Львові (співробітники якого протягом тих років становили кістяк колективу дослідників у названих експедиціях) притчу про діжу, яка перестала «пекти хліб», та про батюшку, який зарадив біді, тричі обкадивши її, і сказав: «Ой діжа ти моя, діжа! Треба тобі окропу та ножа!». Цей дуже цікавий фольклорний вираз світоглядних засад поліщуків, який наглядно свідчить про накладання християнських канонів на народно-міфологічне поклоніння природним явищам, також неодноразово записаний автором під час експедицій 1998–2006 рр., причому переказуваний майже дослівно, а отже, «узаконений» в народній свідомості, цілком можливо, має авторське походження. Частина цього тексту також почув як примовляння при купівлі діжки на початку ХХ століття на Житомирщині (яку він відносив до північної Волині) В. Кравченко, що з 1901 року очолював етнографічну комісію «Товариства дослідників Волині»: «На Волині діжа має за собою великий культ, наприклад: 1. Якщо в діжі клепки не до пари, то в ній не вдаватиметься хліб; 2. Як купують діжку, примовляють: – *«Діжка, діжка, треба тобі віхтя й ножа»* [6, с. 275].

Для прикладу наведемо текст, записаний 09.07.1998 р. від Ольги Філатенко, 1920 р. н., переселенки із с. Річиці Чорнобильського району: «Коліс і верша склалі, шо пошла до батюшкі да й питає, шо робіть із дежею: пекла двенадцять паляниць, а тепер тільки пеку чотири? А батюшка й каже, шо, ну я приду тобі вісповідаю, тільки ти єї приготов. Отож такі четвер є, дак дежу віносять, приберають вранці, до сповіді дежу встановлять ранесенько, на ушули становять і десь аж в обед забираєм. Да батюшка прийшов уже ей дежу вездє висповідать. Да йон як глянув у ту дежу, так там тільки дирочка осталась, а то все тесто посохло і завалілось в дежу уже. Двенадцать пекла, а тільки четири виходіть. Дақ йон пришов да й каже: – Дежа, дежа, да не било на тебе ні хвоцанки, ні ножа [...]. Да й він научив її, шо йді, да хвоцу нарві, да хвоцанкой, да ножем, да й віскробі, да й вічісті, да й будеш знов двенадцать хлебін пекті».

Цей переказ цікавий багатьма моментами: в ньому практично відображено вищезгадані поліські особливості технології випікання кислого житнього хліба, а крім того, чітко вказано на обряд сповіді діжі. На Рівненщині довелося почути і розповідь про те, що такий випадок наводять у своїх проповідях священнослужителі: «Я чула, батюшка таке розказував, тому шо, мол, шо пришла жонка, шо не мона, ну, хлеб спекти, шо раньше віходило, ну, десять боханок, а тепер трі. А вон зайшов, да вже вона каже, шо треба дежку висвятить. Ну, а батюшка вже ж пошов туди, аж вона така вже, шо тама тоє тесто поприлепало до деже, то є треба

цього. Да вон каже: – Треба, хазяйка, до цьої дежки, – каже, – ножа й вехтя, і води. Ну, аякже, мог обміть є треба, бо без води ж не обмієш, обшкребти є добре, обміть, да води, да тоде буде хлеб. Таке вже колісь було. Оце так батюшка казане так розказав, ну» (Зап. від Надії Жуковської, 1954 р. н., в с. Залав'ї Рокитнівського району Рівненської області 13.08.2006 р.).

У цьому контексті в церкві прозвучала розповідь про ритуал, невідомий на той час (або невідомий взагалі) для Рівненщини. В цій же експедиції довелось почути ще одну цікаву персоніфіковану інтерпретацію: «Перед Великоднем тогди все і дежку мийуть, щоб була уже свежа. Як хороша хазяйка, то вона її вічістить хорошенько, вона ж її, і нема там нічого. А як, мені єдна казала, шо: моя дочка пекла, пекла, да й каже, шо нема куди води літь, то треба руки кажен день! Пришла у церкву і каже: – Батюшка, шо робіть, шо уже нема хлеба пекті в дежце. А вон каже: – Дежа, дежа, треба тобі вехтя і ножа! Подівівса, подівівс на ту дежу да каже, каже: – Дежа, дежа, тобі треба вехоть і ножа! Шоб обратовать. Да так її научив, хе-хе. (– А що ж вона, сама не знала? – **Н. Б.**) Хто її знає, яка вона хазяйка, уже ж замужем, уже ж і діти має, і допустілася! Уже ето на мойом веку було, і пришла до мене моя ета ж, чоловікова жонка да й розказує отаке, ото, каже, шо ж вона себе думає. Ето треба допустітса, каже, зайшла, шоб ото ради не дала за день! Треба ж єе научить, бо ж оно засохло» (Зап. від Ганни Дробуш, 1938 р. н., в с. Познані Рокитнівського району 16.08.2006 р.).

Ритуал, про який знають тільки з таких авторизованих переказів, обростає новими деталями, фольклорними додатками, і врешті маємо практично готовий казковий сюжет: «Тото така чі була правда, чі була така брехня, шо каже: пеклі да не милі дежки, да нічого, да то було девять буханцов, потом вішло сєм, а потом шесть, п'ять, а потом трі, а потом одна. А дед бабі питає: – Бабо, шо ж таке, шо уже один бохон хлеба? – А вона ж уже, дежка, заросла. Ото ж уже, кажуть, треба іті до батюшки, шоб вісвятити. Ну та я оціє слова не знаю, там, шо батюшка пошов да каже: – Тут не поможе кадило, а треба вже парило! – Ну, шоб шкрябачка яка, шоб хлеб, дежку вішкребти. Ото таке колісь, я знаю, шо приказувалі. [...] А вже така чі мо' брехня, чі мо' й правда, мо' де й правда така була: один дед з бабою кашу так варілі, то було две міскі, а то осталаса міска, а то й ложка. А баба каже: – Нащо того горшка кожен день міть, як кожен день в ей кашу вару? – До вже ж той горшок оброс кашою, шо й вже одна ложка. Ну, але я ж кажу, чі це правда, чі, ну» (Зап. від Марії Котвицької, 1933 р. н., родом із с. Сновидовичів Рокитнівського району Рівненської області 17. 08. 2006 р.).

Викликає здивування вжитє в тексті з Чорнобильщини число 12 (хлібин). Традиційно діжка, як уже було зазначено вище, вміщала тісто на 8–9 хлібин, а то й 7. Число 12 – це також данина християнству, очевидно, так само, як і постулат про 12 апостолів, шо мало би відповідати числу страв на Свят-вечір – а такого на Поліссі не знали, найчастіше схиляючись до певних магічних чисел 7 і 9.

Принагідно хочеться звернути увагу ще на один момент, який може свідчити про ймовірне місце походження тексту. Практично на всій досліджуваній території існує варіант назви «діжка», «дежка». Діжою ж називають значно більшу посудину такої ж конусоподібної форми, бондарної роботи, виключно для квашенини. Російський відповідник «дежа» (в поліській інтерпретації «дежа») вказує на можливе літературне походження, недарма ж у цьому тексті маємо своєрідну підказку: «колісь і верша склалі»... Побутує цей переказ найчастіше на порубіжжі з Білоруссою

території. Тим не менше в наявності повністю сформований текст, який розказують навіть там, де «сповідь діжі» або вже забута, або й ніколи не була характерна.

Докладно виконуваний до останнього часу на Чорнобильщині, цей обряд виявляє глибоку архаїчність, первісну віру в силу явищ природи, магічного очищення водою, в силу весняного сонця, що символізує Бога. Варіанти розташування діжки надворі або в хаті, атрибутика, вербальні тлумачення, часові інтерпретації та й сама назва – «сповідь діжі» у Чистий четвер перед Великоднем, найповніше виявлені на Чорнобильщині, ще раз підтверджують визначну знаковість цієї землі.

1. Артюх Л. Їжа та харчування в Київській Русі / Л. Ф. Артюх // Етнографія Києва і Київщини: традиції і сучасність. – К. : Наук. думка, 1986. – с.65–83.
2. Артюх Л. Поминальні страви на Поліссі (народний етикет) / Лідія Артюх // Полісся України : матеріали історико-етнографічного дослідження. – Львів: Ін-т народознав. НАН України, 1994. – Вип. 1 : Київське Полісся. – С. 313–318.
3. Артюх Л. Українська народна кулінарія / Лідія Федорівна Артюх. – К. : Наук. думка, 1977. – 155 с.
4. Вовк Х. Етнографічні особливості українського народу : студії з української етнографії та антропології / Професор Хведір Вовк. – К. : Мистецтво, 1995. – 336 с.
5. Гвоздевич С. Обрядово-символічна функція виробів з дерева у традиційно-побутовій культурі українців (XIX–XX ст.) / Стефанія Гвоздевич // Народознавчі Зошити. – 2004. – Зош. 5-6. – С. 689–704.
6. Кравченко В. Етнографічний нарис (Про Волинь) / Василь Кравченко // Древляни : зб. наук. праць. – Львів : Ін-т народознав. НАН України, 1996. – С. 257–278.
7. Кутельмах К. Аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків / Корнелій Кутельмах // Полісся України : матеріали історико-етнографічного дослідження. – Львів : Ін-т народознав. НАН України, 1999. – Вип. 2 : Овручина. – С. 191–210.
8. Мандебура О. Традиційне харчування поліщуків: повсякденна їжа / Олеся Мандебура // Полісся України : матеріали історико-етнографічного дослідження. – Львів : Ін-т народознав. НАН України, 2003. – Вип. 3 : У межиріччя Ужа і Тетерева. – С. 323–335.
9. Омеляшко Р. Концептуальні засади та організація врятування і збереження етнокультурної спадщини Полісся / Ростислав Омеляшко // Полісся: мова, культура, історія : матеріали міжнар. конф. – К. : Ін-т мистецтв., фольк. та етнології ім. М. Рильського НАН України, 1996. – С. 9–18.
10. Орел Л. Своя хата – рідна мати: рушник / Лідія Орел // Українська родина і громадський побут. – К. : Фондація ім. О. Ольжича, 2000. – С. 31–37.
11. Топорков А. Л. Дежа / А. Л. Топорков // Славянские древности : Этно-лингвистический словарь : [В 5-ти т.] / Под общей ред. Н. И. Толстого. – М. : Междунар. отношения, 1999. – Т. 2 : Д–К. – С. 45–49.
12. Узенева Е. С. Мука / Е. С. Узенева, В. В. Усачева // Славянские древности : Этнолингвистический словарь : [В 5-ти т.] / под общей ред. Н. И. Толстого. – М. : Междунар. отношения, 2003. – Т. 3 : К–П. – С. 330–335.

SUMMARY

Nadiya Boren'ko

Relic “tub confession” as an expression of primitive syncretism and Christian philosophical concepts Ukrainian Polissya

In the historical-ethnographic regions of Ukraine – Polissya preserved many archaic features that indicate primitive syncretism and Christian beliefs. This distinctive phenomenon is the “tub confession in Holy Thursday before Easter. The author examines a range