

8. Turnbull J. Oxford Advanced Learner's Dictionary of Current English. – Oxford University Press, 2012. – 1732p. – P. 1324.
9. Warner A. A Short Guide to English Style. – London., 1976. – p. 55.
10. Widdowson H.G. Stylistics and the Teaching of Literature. – Longman, 1975. – 128p. – P. 16.

DOI <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-261-6-22>

BREAD CEREMONY OF THE VILLAGE OF OZDIV, LUTSK DISTRICT, VOLYN

КОРОВАЙНИЙ ОБРЯД СЕЛА ОЗДІВ ЛУЦЬКОГО РАЙОНУ НА ВОЛИНІ

Potrapeliuk V. A

*Postgraduate Student at the Department
of Ukrainian Literature,
Lesya Ukrainka Volyn
National Universit
Lutsk, Ukraine*

Потрапелюк В. А.

*аспірант кафедри української
літератури,
Волинський національний
університет імені Лесі Українки
м. Луцьк, Україна*

Традиційне весілля українців вирізняється варіантністю побутування основного обрядового хліба(короваю) та додаткових видів обрядової випічки. Розглянемо деякі особливості коровайного обряду на прикладі села Оздів Луцького р-ну Волинської області.

У наукових колах за останні роки тема весільного обрядового короваю та особливо його різновидів стала об'єктом багатьох актуальних досліджень. Про походження короваю та різновиди весільного печива детально писали М. Сумцов [7], З. Марчук [5], Л. Болібрux [1], значення та функції хліба на весіллі вивчав В. Немец [6], особливості випікання та символіку короваю досліджувала І. Кушнірук (Панасюк) [4] та ін.

Село Оздів розташоване за 15 км від обласного центру Волинської області на південно-західному напрямку. Під час спілкування із місцевою жителькою вдалося зафіксувати ряд прикмет побутування коровайного обряду в цій місцевості.

Коровай випікався в переддень весілля(суботу). Підбір коровайниць був надзвичайно ретельним: доступ до замішування та випікання тіста мали

виключно парна кількість учасниць. Символіка парності не випадкова, адже вірили, що молодята будуть жити щасливо у парі. Коровайниці мусили бути обов'язково заміжніми, шанованими і щасливими в подружньому житті та мати дітей. Перед приготуванням усі читали молитву «Отче наш» та тричі хрестили діжку з тістом. Вдовам, розлученим та безплідним жінкам заборонялось бути поблизу того місця, де випікали весільний коровай, оскільки за законами гомеопатичної магії вважалось, що їхнє горе може перейти на ритуальний хліб, а з нього – на життя молодого подружжя [4, с. 3]. Такий розподіл функцій учасників випікання короваю спонукав до виникнення відповідного пісенного матеріалу. Коровайниці радо співали жартівливі пісні:

*Дивіться коропухи,
що роблять хорошухи:
хорошухи коровай місять,
а коропухи за столом висять* [3].

«Коропухи» – старі жінки, або ж вдовиці чи бездітні. Коли садили коровай у піч, співали:

*Наша піч риготіла,
Короваю хотіла,
а челюсті усміхалися –
короваю дожидалися* [3].

Поки коровай «сидів у печі», присутні могли також кепкувати з «хорошух», приспівуючи жартівливих пісень:

*Коровайниці з міста,
не ховайте в кишені тіста,
бо як пора прийде,
то в кишенях тісто зійде* [3].

Паралельно з цим господарі запрошували гостей до столу на спільне частвування.

Прикрашали коровай лише паперовими квітами – цей тип оздоблення побутує на всій території етнографічної Волині, тому його можна віднести до визначальних. Оформленням короваю займалися подруги нареченої(дружки) танезаміжні дівчата. Мати молодой дарувала кожній коровайниці хустину та дякувала за приготування коровай.

Респондентка також розповіла про вид весільного печива, яке традиційно виготовляли для обдарування гостей, мова йде про «гуски». *«Якось так викручували, тако я в гуски голова і їх потім як роздавали коровай, то ше гуску давали. Чи мати хресна, чи як такий дуже близький до родини, то гусочку давали з корвайом»* [3]. Цікавим є те, що гусочки випікали ледь не в кожному регіоні України, проте їхня

функція полягала не в обдаруванні гостей, а як елемент оздоблення короваю. Гусочками називали ліплений узір по периметру всього короваю у вигляді фрагментів хвилястої лінії, по суті першоелементів сварги. Згодом гусочками почали називати окремо випечені фігурки з пісного тіста, які господиня роздавала коровайницям, коли ті розходились додому [3, с. 152]. Традиція випікання гусочок збереглась і до нині, притаманна переважно у сільській місцевості.

Отже, випікання весільного короваю – загальноприйнята традиція українців, проте залежно від місцевості, як от до прикладу с. Оздів, набуває своїх індивідуальних особливостей. Учасники коровайного обряду, їх кількість, функції, ритуали, пісенний супровід тощо показові в межах дуже вузьких локацій, тому навіть регіональних особливостей їх віднести неправильно. Поряд із короваєм на весілля випікають спеціальне печиво – гуски, яке також виконує універсальну функцію. Звісно, що зафіксований обряд від одного респондента не розкриває повноти комплексної картини конкретного населеного пункту, тому варто розширити дослідницький діапазон в подальшому. У перспективі варто простежити побутування інших різновидів весільної обрядової випічки, їх функціонування та збереженість до наших днів.

Література:

1. Болібрux Л. Наукові концепції походження короваю у східних слов'ян / Народознавчі зошити. 2011. – № 3. – С. 436-447.
2. Годомицьке весілля / Записав та впоряд. В. Давидюк / Фольклористичні зошити. Луцьк, 2005. Вип. 8. С. 149-158.
3. Зап. 10.11. 2020 у с. Оздів Луцького р-ну Волинської обл. від Людмили Швець 1938 р.н.
4. Кушнірук (Панасюк) Ірина. Особливості випікання та символіка короваю [Електронний ресурс] / Ірина Кушнірук. Режим доступу: http://eprints.ua.edu/1358/1/Kushniruk_210512.pdf.
5. Марчук З. Українське весілля: генеалогія обряду. Рівне: Волинські обереги, 2004. 84 с.
6. Немец В. Етап вивідування у структурі традиційного весілля історико-етнографічної Волині: номінації, форми, атрибути (друга пол. XIX – поч. XX ст.) / В. Немец / Народознавчі зошити. 2012. – № 4. – С. 643-648.
7. Сумцов Н. Хлеб в обрядах и песнях. Харьков, 1885. 137 с.