

НАРОДНІ УЯВЛЕННЯ ПРО ЗАБУТИЙ У ПЕЧІ ХЛІБ УКРАЇНСЬКОГО НАСЕЛЕННЯ ІСТОРИКО-ЕТНОГРАФІЧНОЇ ВОЛИНИ кінця ХІХ – початку ХХІ століття

У запропонованій статті досліджується локальна специфіка, семантика та генеза народних світоглядних уявлень про властивості та функції, поведінкові стереотипи, табу та приписи, пов'язані із забутим у печі хлібом в українського населення історико-етнографічної Волині.

Ключові слова: забутий хліб, піч, потойбічний світ, Доля, народна медицина та ветеринарія, метеорологічна та аграрна магія.

Випікання традиційного повсякденного хліба у населення історико-етнографічної Волині було складним багатоступеневим процесом. Неухильне дотримання чіткої послідовності етапів акту хлібопечення, на думку волинських селян, – одна із основних передумов виготовлення якісного печива, придатного до споживання як з реальної, так і з ритуально-світоглядної точки зору.

Тому мимовільне залишення частини партії випіку у печі вкрай негативно сприймалось населенням Волині. Забутий у печі хліб, як продукт *неправильного* акту випікання хліба, отримував неоднозначні характеристики та, внаслідок девіантності свого походження, наділявся певними ритуальними властивостями та функціями.

Літературу з досліджуваного кола питань розподілимо на дві групи. До першої належать різні за обсягом та ступенем інформативності публікації присвячені описові особливостей термінології, властивостей та ритуальних функцій забутого у печі хліба у побуті населення як Волині (Ізидор Коперніцький¹, Софія Рокоссовська²), так і інших історико-етнографічних районів та регіонів України (В. Щелоковська³ – Слобожанщина, Іван Франко – Покуття⁴, Раймунд Кайндль – Гуцульщина⁵, Сергій Ципишев⁶, Світлана Толстая⁷ – Полісся, Ніна Загледа⁸, Катерина Грушевська⁹, Валерій Войтович¹⁰ – Середнє Подніпров'я). Вказані дослідження, однак, носять ілюстративно-описовий характер та не торкаються питань генези та семантики народних світоглядних уявлень, пов'язаних із забутим хлібом. Крім того, зазначимо, що у працях І. Коперніцького та С. Рокоссовської репрезентовані етнографічні дані лише із незначної частини безпосередньої території нашого дослідження, якою є історико-етнографічної Волині. Названі автори пишуть про Північний Схід цього району – село Юрківщина Новоград-Волинського (Зв'ягельського) повіту.

До другої група представлена практично єдиною теоретико-аналітичною роботою, у якій розглядаються особливості семантики та генези властивостей та функцій забутого хліба – монографією російського етнолінгвіста Олександра Страхова "Культ хлеба у восточных славян"¹¹. Однак автор у своїх теоретичних припущеннях опирається виключно на поліський та слобожанський (а також, в меншій мірі, російський та польський), матеріал (не кажучи вже про повну відсутність етнографічних даних з території Волині). Крім того, О. Страхов звужує та спрощує різноманіття ритуальних функцій забутого печива, дещо поверхово аналізує походження причин виникнення та наслідків порушення табу на повсякденний вжиток, такого печива.

Таким чином, констатуємо, що на даний час поза увагою вчених залишається ряд проблем. По-перше, питання локальної специфіки термінології, форм, властивостей та функцій забутого у печі хліба у народній культурі історико-етнографічної Волині. По-друге, проблема генези, семантики та взаємозв'язку світоглядних уявлень стосовно досліджуваного печива із іншими ланками духовної культури як волинян, так і українців загалом.

У нашій розвідці ми спробуємо дати відповідь на цей ряд запитань, залучивши, зокрема власні польові матеріали автора, зафіксовані протягом 2009–2012 рр. у 46 селах в різних частинах території історико-етнографічної Волині (Гощанському, Острозькому, Радивилівському, Здолбунівському районах Рівненської області, Шумському районі Тернопільської області, Горохівському районі Волинської області, Бродівському, Кам'янка-Буському, Буському, Радеківському районах Львівської області).

Для назви забутого у печі хлібного виробу волинські селяни найчастіше послуговувались терміном “забудько” (Обич. Шум.; Підмонастирок Радек.; Башине Гощ.)¹². Зауважимо однак, що на досліджуваній території існувала значна кількість назв, співзвучних та спільнокоренових до попередньовказаного, такого виду печива: “забутній хліб” (Сошище Шум.)¹³, “незабудька”, “забудений хліб” (Забара Шум.)¹⁴, “забувайко” (Старики Горох.)¹⁵, “забудька”, “забутий хліб” (Суйми Здолб.)¹⁶, “забудькуватий хліб” (Грицеволя Радек.)¹⁷, “забудьок”, “незабудько” (Вельгір Гощ.)¹⁸.

Схожа термінологія забутого хліба й у інших історико-етнографічних районах України. Наприклад, “забудька”¹⁹ чи “забуток”²⁰ називали залишену у печі паляницю або хліб на теренах Середнього Подніпров'я, на Поліссі – “забутній хлєп”²¹, на Слобожанщині (Куп'янський пов. Харківської губ.) – “забутній хлєб”²², “забудьок, забудька” – на Поділлі²³.

Зауважимо також, що в одному із сіл Турківського р-ну Львівської обл. (Бойківщина) нами зафіксована дещо нестандартна назва забутого в печі хліба – “перепічка” – пов'язана, за ствердженням респондента, із тим фактом, що такий хлібний виріб надміру запікся (“перепікся”) (Яблунів)²⁴.

Зазначимо також, що уявлення про забутий хліб у пам'яті населення історико-етнографічної Волині збереглися до наших днів, щоправда, в тій її частині, яку в етнологічній науці називають Галицькою Волиною – у значно меншій мірі. Особливо у південній її частині (Кам'янка-Буський та Буський райони Львівської області)²⁵, де цей пласт народних знань практично втрачений.

На основі аналізу літературних джерел та наших власних польових записів можемо констатувати, що нами не виявлено на території Волині залежності від терміну, яким іменували забутий в печі хліб, від його типу, сорту борошна чи виду зернових, з якого його випікали. Більше того, відповідним терміном (“забудько” і його похідними), функціями та особливостями (про які йтиметься далі) наділявся не лише забутий у печі повноцінний боханець вчиненого житнього чи пшеничного хліба, а й, у абсолютно тій самій мірі, і пиріг²⁶ (порівняно невелике хлібне печиво із начинкою) чи й, навіть, обрядовий великодній хліб – паска (Зелене Горох.)²⁷.

Вирішальний вплив на віднесення залишеного довше норми у печі хлібного виробу до категорії *забутого хліба* носив часовий фактор. “Забудьком” вважалось печиво, яке мимовільно залишалось в осерді печі на період не менший, ніж проходив від виймання партії виробів, до якої він належав до наступного розпалювання печі (не менше однієї ночі; іноді – до тижня). Часто господині знаходили таке печиво наступного дня: “Я сама забувала. Вже другий раз треба палити у печі: як я вигортаю, а булка хліба в печі” (Липа Горох.)²⁸; “Забула, потім начала дрова кидати в піч і побачила, шо бохонця не дістала. То то вже не дуже хто хтів їсти, бо казали, шо то “забувайко” (Старики Горох.)²⁹; “Повиймала я [хліб], не посчитала. Раз, два виняли: куда-то я спішила. Це я уранці пекла. Як я кидаю дрова [натупного разу] – ой, ой, ой! – бухонець у печі. Я його вийняла. То це називається “незабудько”. Його їсти не можна” (Вельгір Гощ.)³⁰.

Основними причинами того, що господиня могла забути у печі певну частину партії печива були:

– заклопотаність хазяйки іншими хатніми роботами (“*Ше, може, пробувала [хліб]: він ше, вроді, тяжкий, шо, може, хай ше трошки може посидіти – а потім пішла і забула*” (Колмів Горох.)³¹), а також її особисті ментальні характеристики – погана пам'ять, розсіяння уваги тощо. Про причини мимовільного залишення хліба в печі респонденти з Бойківщини повідомляють: “*Загутила, або її діти загутили, або ся там варило їсти, або шо, та й ся загутило, та й він ся лишив. А далі почала класти вогонь в другий раз, та й дивилася у піч, а хліб вже висох, вже сухий*” (Нижнє Висоцьке Турк.)³²;

– фізичні параметри (розмір) печива та кількісні характеристики партії випіку. Так, найчастіше забували у печі невеликі хлібні вироби – пироги (один чи два із партії, якщо пекли

велику кількість) або малі хлібини, які виробляли із залишків тіста у діжі. Вони були значно меншими, аніж повноцінні боханці; іноді їх називали “пошкранці” або “вишкребки”: *“Бо тако роби часом ше таке малесеньке, як шось [тіста] останеться і всаде там [в піч], і забудеться”* (Липа Горох.)³³; *“То найбільше вже як діжку вишкребала там на який маленький хліб, а потім забулася за него”* (Підмонастирок Радех.)³⁴. Вірогідність забути про таке печиво зростала, коли воно розміщувалось в глибині або скраю печі³⁵. Про те, що волинська господиня нерідко забувала у печі саме пироги непрямо свідчать повідомлення авторів кінця ХІХ ст. – І. Коперницього³⁶ та С. Рокоссовської³⁷ (забутий у печі пиріг, на рівні із таким же хлібом, використовували у аграрній і метеорологічній магії, про що йтиметься далі);

– конструктивні особливості пекарського пристрою. Частіше забували хлібні вироби у великій за габаритами печі, у якій випікали, як правило, значні за обсягом партії хлібних виробів та у випадку, коли устя опалювального пристрою та вікно знаходились не на одній осі: *“Вигортає, вигортає, а в піч не виднося, як вікно не є напротів, може їдно й покинути, бо скілько пече – вісім-дев’ять бохунців. А є, шо піч велика, то пекли й дванайцять бохунців”* (Бондарівка Радивил.)³⁸.

На Волині мимовільне забуття хлібних виробів у печі сприймалось негативно та віщувало негаразди для членів сім’ї (аж до смерті когось із її членів): *“Бо в мене мати померла. Якраз перед Паскою. І цьо паску розчинила. І тута мати померла. І треба ж бігти: то копачів кликати, яму копати. Сусідці сказала: “Вимитай мені хліб”. Вона одну хлібину оставила в печі. То син помер згодом”* (Бухарів Острог.)³⁹; якщо забути хліб у печі, то *“якась причина, каже, буде в сім’ї, шо шось буде погане в сім’ї”* (Зелене Горох.)⁴⁰; *“То дуже рідко, але то недобре. То душа якась одійде. Як хліб забудеш у печі, то, кажуть, якась душа одійде, чи в родині, чи в сім’ї – якщо хліб забув у печі”* (Мости Здолб.)⁴¹. Поганою прикметою вважали забутий хліб також селяни на Правобережному Поліссі: господиня, яка забула печиво *“буде два рази вмирати”* (Селець Дубровицького р-ну Рівн.)⁴².

Вірогідним є те, що такі уявлення пов’язані із тим, що хліб (іноді – розділений на частини) у народній культурі слов’ян виступав уособленням, образом, Долі членів сім’ї⁴³, основною функцією якої було визначати долю людини, його щастя і благополуччя⁴⁴. Доля ж, як одна із найважливіших побутових категорій і цінностей українського світогляду, володіла, в народній уяві, властивістю відчуження⁴⁵. Осердя печі вважалось входом у потойбічний світ, а тому кожен акт хлібопечення перетворювався у контакт із “тамтим світом”⁴⁶ (у нашому випадку – уявний контакт Долі живої людини із потойбіччям). Очевидно, символічне неповернення однієї (кількох) хлібин-Долей із світу мертвих віщувало, в народній уяві, близьку смерть чи негаразди саме з точки зору того, що індивідуальна (окремої людини) чи сукупна (сім’ї, родини, роду) потенція Долі відчужувалась від свого носія.

Крім того, можливо, на формування таких повір’їв мала вплив символіка відчуження частини від цілого: 1) забута хлібина символізувала відділення Долі окремої людини від сукупної Долі роду (родини, сім’ї) – очевидно, сприймалось як її применшення, що призводило, за народними повір’ями, до загальних втрат у господарстві; 2) забуття частини випіку сприймалось як відчуження частини достатку (зменшення “спору”) родини, що теж сприймалось вкрай негативно.

Негативні наслідки провіщала поява забутого хліба за уявленнями селян інших історико-етнографічних районів України. Так, зокрема, буковинські гуцули вважали, що забутий у печі хліб – провісник неврожаю⁴⁷. Можливо, такі уявлення сформовані на основі народної етимології. Так, вважалось, що хліб на черені при випіканні “мучиться” (пектись=мучитись). Коли його забували у печі, то він надмірно пікся, запікався, висихав, тобто йому, з одного боку, завдавали надмірних мук, виявляли до печива неповагу. З другого – він перетворювався на надміру висушений предмет – антагоніст вологи. Очевидно, на думку місцевого населення це могло спричинити до запікання хліба на полі, тобто, до посухи (схоже, як заборона пекти хліб у неділю, бо “Бог на полі хліб спече”).

Ірена та Кшиштоф Куб’як повідомляють, що у поляків забута у печі партія хліба пророкувала нещастя⁴⁸, а у російського населення Воронежчини – зубожіння⁴⁹. Такі негаразди, на думку О. Страхова, за народною уявою спричинялись неповагою до хлібного печива⁵⁰.

Одразу зазначимо, що в українців Волині існувало чітке і недвозначне табу, що забороняло споживання забутого хліба у повсякденному харчуванні. Основна мотивація – на консумента

очікують проблеми із пам'яттю: *“Як забути, то його не мона їсти, як в печі забутий хліб. Бо будеш всьо забувати. Шо маєш зробити – забудешся”* (Сошище Шум.); *“Забудений хліб”. Вже його ніхто не їв. Тому шо як забула його, то вже не їдж, бо будеш всьо забувати, і не будеш нічого мати”* (Забара Шум.)⁵¹; *“Таке чогось казали: “Ой! Як забула [хліб], то не треба його їсти, бо буде забудькувата!” Отака була чогось пословиця. Кинути його – не треба їсти, бо будеш забудькувате”* (Перемиль Горох.)⁵²; *“Забутий хліб”. “Забудька”, кажуть. Її не їли, теї хлібини, бо, кажуть, шо “будеш усе забувати цілий рік”. Його не їли, бо, кажуть, шо погана пам'ять буде – будеш все забуватись”* (Суйми Здолб.)⁵³; *“Мені таке було навіть, шо я забула: я його витягла, але, кажуть, шо не мона їсти, бо він “забудько”. То через те й боялись, шо будеш забувать”* (Башине Гоцан.)⁵⁴. Аналогічно вмотивовували заборону на вжиток такого печива і на Правобережному Поліссі⁵⁵. Особливо небезпечним вважався забутий хліб для дітей (так вважали як на Волині, так і в інших історико-етнографічних районах України) – ростимуть “без пам'яті” (з дуже поганою пам'яттю, тобто): *“Того забудька не їсти. Казали, шо буде забуватися дитина”* (Підмонастирок Радех.)⁵⁶.

Зазначимо, що на Поліссі вживати “забудька” остерігалися молоді дівчата – старости (свати) оминатимуть (“забудуть”) їх хату⁵⁷; а на Середньому Подніпров'ї про це говорили: *“не їж забутка, а то забудуть тебе люди, шо ти є дівка, не будуть свататись”* (Старосілля Остер. Чернігів.)⁵⁸.

Забутий хліб на Волині вважався настільки небезпечним, що селяни намагались знівелювати навіть потенційну можливість несанкціонованого вживання у їжу цього продукту. Так, зокрема, вважалось за можливе згодувати забутий хліб домашнім тваринам або худобі: *“То “забутній хліб”, то оддати десь корові його так”* (Сошище Шумськ.)⁵⁹; *“Або курам, або собаці забудька [віддають]”* (Півче Здолб.)⁶⁰; *“Не мона його їсти, кажуть, то недобре такий хліб їсти. То вже його не їли, бо він знаєте який в п'єцу – перепіксі. То оддавали свиням”* (Збруї Брод.); *“Казали нераз, шо забули, казали “забудько”. Зістався, то, казали, не їсти – собаці дати, чи чому”* (Підмонастирок Радех.)⁶¹; *“То це називається “незабудько”. Його їсти не можна. То я його то собакам, то курам: розмочила і дала”* (Вельгір Гоц.)⁶².

Подекуди існували і більш радикальні методи. Зокрема, у с. Кутрів Горохівського р-ну Волинської обл., наприклад, вплив забутого хлібу знешкоджували, як і інші предмети з потенційно негативною магічною силою (чи просто такі, від яких хотіли позбутись – речі хворого, померлого тощо) виносячи його на річку: *“То казали, шо то “забудька”. Не мона його їсти. Виносили його: чи на річку там викинули, чи де там – бо то забудько”*⁶³. Річка вважалась своєрідною дорогою, що веде до потойбіччя⁶⁴, куди, вочевидь, відправляли забутий хліб.

З реалістичної точки зору стійке небажання споживати забутий хліб при повсякденному харчуванні пояснюється, на нашу думку, доволі просто: печиво, яке такий тривалий час знаходилося в осерді печі сильно пересихало, затвердівало (практично кам'яніло), а іноді і зовсім згоряло. Тобто, було малоприслатне як їжа: *“Я сама забувала. Вже другий раз треба палити у печі, як я вигортаю, а булка хліба в печі. Він вже перепечений. Але він вже як він там з тиждень посиде то він вже сухий”* (Липа Горох.); *“Я теє то помню, як забути хліб. То він вже перепечеться, згорить. Він не зовсім згорить, він такий аж рижий”* (Кутрів Горох.)⁶⁵; *“Позабудствовали, да і так – забудько. Тільки він висохне вже. То як його їсти? Собакам [віддавали]”* (Башине Гоц.)⁶⁶; *“Я раз (такі завиванці завивала в повидло), забулам одну бляшку. Я аж другий раз печи: блєха пропала мені – де сі поділа бляшка?! Я вже дрова буду клала палити, а блєшка в п'єцу з тими завиванцями. Та добула – вона вже донічого. Я її розмочила, та й свиня з'їла”*(Соколя Буськ.)⁶⁷.

Зауважимо, однак, що протягом ХХ століття у селянському побуті Волині спостерігається поступовий відхід від традиції. До споживання забутого хліба почав переважати, особливо у бідних сім'ях, раціональний підхід – таке печиво визнавали придатним в їжу: *“Забудько казали. Але все-одно, як не було, то з'їли і її. Як нема хліба, як сім'я, як діти малі, то не викидали собакам її”* (Обич Шум.)⁶⁸; *“Їдять. А шо він? Трошки присохне, як забудеться, не вийме їдного бохунця. Не викидали, бо хліб був в щоті, хліб був дорогий”* (Бондарівка Радив.)⁶⁹; *“Як я до хліб – нема хліба. Де ж це хліб?! А він в печі сидів до вівторка, з суботи. Засох, да і все. Але все одно ми його трохи пользували, розпарювали”* (Вельгір Гоц.)⁷⁰.

Перші згадки про застосування забутого у печі хліба в магічних практиках відображені у протоколах судової справи проти певних селян із села Заболотова (Покуття), датованих

1656 роком. Власне, одній із жінок, звинуваченій у відьмарстві, інкримінували те, що вона “чарувала хлібом, який залишають у печі протягом ночі”⁷¹ (на жаль, детальніший опис мантичних дій із таким печивом відсутній).

Внаслідок таких своїх властивостей, ритуальне використання забутого хліба у побуті волинських селян набирало різноманітних форм.

1. Частину “забудька” рекомендували споживати для полегшення відчуття втрати чогось, туги за померлим чи за домівкою (наприклад, коли невістка чи зять-приймак ностальгували за батьківською хатою): *“От мені дід казав, що, каже, як він пішов в зяті, дуже скучив додому, то йому давали той хліб, який пекли і забулися в печі. То як кусочок з’їсти того хліба, то вже не будеш кучити за домою так. За домою не міг витримати, то треба було найти такий хліб, який забули в печі і кусочок врізати – з’їсти”* (Пляшева Радивил.)⁷²; *“То її вже не тра їсти, бо то щитається “забудька”. Мона їсти як от когось похоронять, десь дуже жалко”* (Півче Здолб.)⁷³; *“То дуже добре її [забудьку] сховати, щоб вона була. Людина: от десь звідкись приїхало і воно кучить додому, що не може забути. І дайте от кусочок хліба, шоби з’їло – зразу воно втихомириться”* (Нова Мощаниця Здолб.).

Зазначимо, що із схожою метою застосовували забутий хліб також в інших історико-етнографічних районах України: на Середньому Подніпров’ї, щоб розлучити дівчину і хлопця їм давали по шматку забудька (якщо дівчину не влаштовував кавалер – вона сама могла дати йому з’їсти забутого печива)⁷⁴; на Покутті “коли хто хоче кого забути, нехай попоїсть того хліба, що його через забуття залишили у печі”⁷⁵; на Правобережному Поліссі (у Рівненській та Житомирській областях) широко розповсюджений був припис, за яким, якщо чоловік помер у “жонки”, – вона їсть “забутний хліб”⁷⁶; на цій же території “забутком” відлучали дитину від грудей⁷⁷.

Російський вчений О. Страхов пов’язує появу традиційних уявлень стосовно окреслених властивостей та функцій забутого хліба частково народною етимологізацією, а, частково, надмірним перебуванням такого хліба у печі, що перетворювало його, по суті, в народному сприйнятті, на своєрідного агента потойбічного світу. Він порівнює, цитуючи П. Гринцера, “забудька” із “їжею забвіння” у грецькій міфології: її споживали, щоб забути світ живих. Однак повір’я, за якими забутий у печі хліб дозволяє забути як померлих, так і живих, О. Страхов в більшій мір прив’язує до уявлень про те, що забутий хліб наділявся від печі обереговими функціями⁷⁸.

На нашу думку, забутий хліб, внаслідок того, що був сильно перепечений, засохлий та спалений, перетворювався в своєрідну антиїжу, їжу мертвих (схожу на “їжу забвіння” П. Гринцера) – мешканців потойбічного світу. Можливо, споживання такого хлібу змінювало консумента, залучаючи його до світу мертвих та уподібнюючи померлому, який не має почуттів, а, отже, і не сумує чи тужить. Крім того, ми вже вказували на те, що забутий хліб міг символізувати чийсь чужу Долю, споживаючи яку, людина, за народною уявою, очевидно змінювала власну. Тобто, по-суті, ставала іншою людиною, переводилась у т. зв. *змінений стан*, попередні душевні негаразди не мали до неї в такому разі жодного стосунку.

2. Застосування забутого хліба у сільськогосподарській магії. Його на території Волині використовували, перш за все, з метою захисту полів (а також і зібраного врожаю) від шкідників. Стосовно цього в кінці XIX ст. І. Коперницький писав наступне: “Забезпечується збіжжя від птаства, якщо з тим хлібом, чи пирогом, котрий через забудькуватість жінки згорів у печі, обійти все поле навколо і залишити його на тому місці, з котрого почали обходити поле” (Юрківщина Новоград-Волинський (Зв’ягельський) повіт)⁷⁹. Дещо складніший спосіб наводить з того ж терену С. Рокоссовська: “Якщо до порошку з такого (забутого в печі – А. З.) хліба додати порошок зі спаленого горобця в переддень Нового Року і це посіяти разом з коноплями або просом, сіючи їх навесні, горобці не будуть випивати цього зерна”⁸⁰. Схожі методи боротьби із шкідниками були поширені і в інших частинах України. Так, на Слобожанщині забуте печиво використовували проти мишей на току – його клали під копиці злакових (Куп’янський повіт Харківської губ.)⁸¹, а на Середньому Подніпров’ї: “Треба з сією примовкою, – каже порада, - оббігти голому уночі грядки, тримаючи в руках паляницю забудьку, що з усього печива сама зосталась у печі забута: “Як не може голе по світу ходити, щоб так не могли горобці соняшників пити”⁸²; ще детальніший опис з цього ж регіону наводить Н. Загледа:

“Баба бере забуток, поламне, укине у святу воду; він там день стоїть, розмокне. На завтра раненько, до сход сонця, баба схватиться, щоб ще сонечко не зійшло. Баба бере тую воду, коромисло і біжить до проса. Округ проса ходить і на одлив просо кропить. Несе воду у глечу чи у мисці, коромисло прижме лівою рукою, і миску держить, а правою кропить і приказує: “Прилетіте сороки, заберіте од проса уроки, полетіть на синє море; на камені положіть, носами роздвбїть, крилами розметіть. Уроки на сороки, а мислі на коромислі”. Тричі обходить, кропить і приказує. Іде на східних днях, а не йде на молодіку і на підповні”(с. Старосілля Остерського пов. Чернігвської губ.)⁸³. Основна суть всіх наведених обрядодій пов’язана із безпосередніми властивостями забутого печива: шкідники мали “забути” про посіви зернових.

Щоб куплена худоба забула попереднього хазяїна їй слід було дати шматок забутого в печі хліба: “Купиш корову – вона кричить, бо вона кучить. Дайте той кусочок хліба [що в печі забули]: всьо руками відійме” (Нова Мощаниця Здолб.)⁸⁴. Більш складний спосіб втихомирення новопродбанної худоби, що побутувала на Центральному Поліссі в 20-х рр. ХХ ст. наводить Василь Лук’янов: “Три дні підряд, двічі на день, дають купленій худобі хліб, котрий забули в печі, щоб не сумувала за попереднім хлівом”⁸⁵.

3. У народній ветеринарії та медицині. Забутий хліб рекомендували давати корові після отелу, або коли та хворіла: “Бо так-о роби часом ше таке малесеньке, як шось останеться і всаде там, і забудеться, ... не їдять його. Чомусь даються корові. Тій корові, шо от теля приведе кидали у пійло. Висушать його чи шо там, і так тоді, як напоюють, як вона породе теля. Так, щоб счищалася скоріше” (Липа Горох.)⁸⁶. Схожі повір’я поширені, наприклад, на Бойківщині: “А той хліб, наприклад, як всі забирали хліб з п’єца, а один ся лишив у п’єці, то то потім казали, шо то шось таке могли давати [коли] корова захорувала, або що, то вони таке вже то давали того по куску того хліба” (Яблунів Турк.)⁸⁷.

Про використання забутого хліба у народній медицині Волині відомостей нами не зафіксовано. Проте, в інших районах України цей продукт застосовувався з лікувальною метою. Зокрема, на Бойківщині такий хліб вважвся помічним для дітей із затримкою розвитку мовлення (“Як печете хліб, а забудеться хлібинку в печі (забудеся, чи паску, чи хлібинку забудеся в печі), то тота хлібинка дуже допомагає таким дітям, хто не може говорити скоро. Той забутий хліб давати таким дітям, шо не говорять, шо не можуть говорити” (Риків Турк.)⁸⁸), а на Слобожанщині (Поповка Старобільського пов. Харків. губ.) – використовували проти проносу⁸⁹.

О. Страхов вважає, що забутий хліб використовувався для відвернення хвороб у людей та тварин, як агент потойбічного світу (на зразок інших речей, пов’язаних із смертю). На нашу думку, споживання забутого хліба, як лікувального засобу носило характер бажання *обдурити* хворобу, змусити її забути про свого носія. Повторюючись зауважимо, що споживання забудька як антиїжі (їжі мертвих) чи уособлення чужої Долі долучало консумента до світу мертвих (мертві не хворіють), загалом вводило його у змінений стан. Відповідно, хвороба втрачала свого носія – схоже як іноді, для того, щоб обдурити хворобу пацієнта називали іншими іменами, перевдягали навиворіт одяг тощо.

Стосовно ж використання забутого хліба, як засобу проти діареї, то, очевидно, його застосування обґрунтовується тим, що таке печиво було пересушене (повний антагоніст волозі), тому абсорбувало зайву вологу з організму, при чому як уявно, так і цілком реально. Тобто, споживання такого печива в даному випадку є цілком обґрунтоване та має реалістичну основу.

4. Застосування “забудька” у метеорологічній магії. В кінці ХІХ ст. на Волині забутий хліб використовували для відвернення граду: “Якщо господиня не добачила або забула боханця або пирога в печі, і той переночує в печі, то він набирає властивостей відганяти град. З ним обходять поля влітку і часто залишають в тому місці, звідки починали обхід”⁹⁰. Щоправда, в наш час подібні повір’я на території Волині зафіксувати поки не вдалося.

В основі описаної обрядодії, на нашу думку, лежать наступні світоглядні уявлення:

– через надмірний контакт з піччю, тобто, потойбічним світом, забутий хліб ставав свого роду антиїжею – придатною для вжитку потойбічними силами (душами померлих в т. ч.). За деякими повір’ями, градовими хмарами керують душі померлих⁹¹. Тому, можливо, виніс на поле забутого хліба слід розглядати як ритуальне кормління душ покійників;

– через надто тривале перебування у печі забутий хліб пересихав (його поява, за уявленнями гуцулів, могли спричинити неврожай-посуху). Тому, можливо, забутий хліб слід розглядати як своєрідного агента земного вогню, вогнища – антагоніста надмірної небесної вологи.

Зауважимо також, що на території історико-етнографічної Волині практично втрачений пласт народних повір'їв стосовно оберегової функції забутого у печі хліба. Принагідно зауважимо, що більш широко вказаний комплекс уявлень представлений на території Правобережного Полісся України. Так, місцеве населення вірило, що забутий хліб необхідно взяти із собою на війну (с. Річиця Зарічненського р-ну Рівн. обл.)⁹². Білоруси ж в кінці XIX ст. вважали забуте печиво засобом для відвернення рекрутчини. Юнака, що мав його із собою не брали у військо: він мав залишитись удома, як і забутий хліб залишився у печі⁹³.

Причину формування описаних попередньо уявлень, О. Страхов вбачає у тому, що забуте печиво наділялось обереговими властивостями і функціями від печі⁹⁴. На нашу думку, суть народних повір'їв про “забудька”-оберега слід шукати у його зв'язку із Долею людини, яка вважалась наперед визначеною (включно, звичайно, із усіма негараздами, які неодмінно мали б статися із індивідом у майбутньому). Забутий хліб не стільки відлякував від свого власника різні неприємності, скільки коригував, змінював, трансформував його Долю. А це, в свою чергу, давало людині привід сподіватись, що майбутні негаразди її, носія нової Долі, відмінної від попередньої (нещасливої), вже не торкнуться.

Таким чином, підведемо загальні підсумки.

1. Народні уявлення про забутий хліб займали помітне місце у традиційній культурі повсякдення сільського населення історико-етнографічної Волині.

2. Термінологія, властивості та ключові функції забутого печива на території Волині у своїх головних рисах не відрізняються від своїх аналогів у інших історико-етнографічних регіонах України та сусідніх слов'янських народів. Це, вочевидь, вказує на те, що уявлення про забутий у печі хліб формувались у період гіпотетичної праслов'янської спільності та, відповідно, корінням сягають найдревніших пластів духовної культури українського етносу.

3. На відміну від інших історико-етнографічних регіонів України на Волині більш чітко та яскраво оформлене табу на споживання забутого у печі хліба у повсякденному харчуванні.

4. Особливістю волинських уявлень про забутий хліб є побутування прогностичного передбачення негараздів для членів сім'ї вже в момент появи забутого печива. Це дає нам змогу пов'язати комплекс уявлень про забутий хліб із віруваннями про втілення хліба, як Долі людини.

5. На території Волині практично не побутують народні уявлення про оберегові властивості та функції забутого хліба, а також не виявлено фактів застосування такого печива у народній медицині мешканцями цього історико-етнографічного району.

6. Значний ступінь збереженості у народній пам'яті волинян демонструють термінологія, харчові табу на споживання забутого у печі хліба, а також, пов'язані із вказаним комплексом заборон, ритуалізовані функції такого печива (наприклад, у сільськогосподарській магії).

7. Народні повір'я про властивості забутого хліба та його ритуальні функції мають в своїй основі традиційні волинські (ширше українські, слов'янські) світоглядні уявлення про смерть, потойбічний світ, уособлення Долі людини в хлібові, вшанування душ померлих родичів та стихій – вогню, зокрема, – а також, в значно меншій мірі, реалістичні емпіричні знання про фізико-хімічні властивості надмірно запеченого хліба.

¹ Kopernicki I. Przyczynek do etnografii ludu ruskiego na Wołyniu z materyjałow zebranych przez P. Zofiję Rokossowską we wsi Jurkowszczyźnie // Zbiór wiadomości do antropologii krajowej. – Kraków, 1887. – Т. 11. – С. 206.

² Rokossowska Z. Chleb. Jego znaczenie w przesądach, lecznictwie i codziennym życiu, zebrane na Wołyniu, we wsi Jurkowszczyźnie pow. Zwiąhelskim // Wiśła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny. – Warszawa, 1899. – Т. 13. – З. 1. – С.157.

³ Щ[елоковская] В. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. – М., 1899. – № 1–2. – С. 276.

⁴ Франко І. Людові вірування на Підгір'ю, зібрав др. Іван Франко // Етнографічний збірник – Львів, 1898. – Т. 5. – С. 195.

- ⁵ Кайндль Р.Ф. Гуцули: їх життя, звичаї та народні перекази. Пер. з нім. (за вид. 1894 р.) З. Ф. Пенюк; післямова О. М. Масана. – Чернівці, 2000. – С. 63–64.
- ⁶ Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах // Етнокультура Рівненського Полісся / Упор. В. П. Ковальчук. – Рівне, 2009. – С. 117; Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність // Матеріали до української етнології: щорічник. Збірник наукових праць. Вип. 10 (13). [Голов. ред. Г. Скрипник]. – К., 2011. – С. 152.
- ⁷ Толстая С. М. Хлеб // Славянские древности: Этнолингвистический словарь в 5-ти томах / Под общей ред. Н. И. Толстого. – М., 2012. – Т. 5. С (Сказка) – Я (Ящерица). – С. 415.
- ⁸ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. – К., 1931. – Т. 3: матеріали до монографії с. Старосілля. – С. 142.
- ⁹ Грушевська К. Кілька завважень про засоби жіночої господарчої магії у зв'язку з найстаршими формами жіночого господарства // Фольклористичні зошити. – Луцьк, 2009. – Вип. 12. – С. 170.
- ¹⁰ Войтович В. Українська міфологія. – К., 2005. – С. 180–181.
- ¹¹ Страхов А. Б. Культ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингвистического исследования. – Мюнхен, 1991. – С. 33–34.
- ¹² Архів Інституту народознавства НАН України (далі – Архів ІН НАН України). – Ф. 1. – Оп. 2. – Спр. 683: Польові етнографічні матеріали до теми “Хліб в традиційній культурі українців”, зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 2–5 червня 2010 р. у Шумському р-ні Тернопільської обл. – Арк. 21; Архів ІН НАН України. – Ф. 1. – Оп. 2. – Спр. 688: Польові етнографічні матеріали до теми “Хліб в традиційній культурі українців”, зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 7–13 липня 2011 р. у Бродівському та Радехівському р-нах Львівської обл. – Арк. 76; Архів Львівського національного університету ім. І. Франка (далі – Архів ЛНУ ім. І. Франка) – Ф. 119. – Оп. 17. – Спр. 307-Е: Польові етнографічні матеріали до теми “Хліб в традиційній культурі українців”, зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 4–10 липня 2009 р. у Гощанському і Острозькому р-нах Рівненської обл. – Арк. 115.
- ¹³ Архів ІН НАН України. – Ф. 1. – Оп. 2. – Спр. 683. – Арк. 21.
- ¹⁴ Там само. – Арк. 116, 131.
- ¹⁵ Архів ІН НАН України. – Ф. 1. – Оп. 2. – Спр. 685: Польові етнографічні матеріали до теми “Хліб в традиційній культурі українців”, зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 7–19 липня 2010 р. у Горохівському р-ні Волинської обл. – Арк. 118.
- ¹⁶ Архів ІН НАН України. – Ф. 1. – Оп. 2. – Спр. 686: Польові етнографічні матеріали до теми “Хліб в традиційній культурі українців”, зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 27–29 серпня 2010 р. у Здолбунівському р-ні Рівненської обл. – Арк. 31.
- ¹⁷ Архів ІН НАН України. – Ф. 1. – Оп. 2. – Спр. 688. – Арк. 104.
- ¹⁸ Архів ЛНУ ім. І. Франка. – Ф. 119. – Оп. 17. – Спр. 307-Е. – Арк. 25, 35.
- ¹⁹ Грушевська К. Кілька завважень... – С. 170.
- ²⁰ Заглада Н. Харчування... – С. 142.
- ²¹ Страхов А. Б. Культ хлеба... – С. 34.
- ²² Щ[елоковская] В. Пища и питье... – С. 276.
- ²³ Грінченко Б. Словарь украинского языка. – К., 1908. – Т. 2. – 3-Н. – С. 10.
- ²⁴ Архів ІН НАН України. – Ф. 1. – Оп. 2. – Спр. 684: Польові етнографічні матеріали до теми “Хліб в традиційній культурі українців”, зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 27–29 червня 2010 р. у Турківському р-ні Львівської обл. – Арк. 58.
- ²⁵ Архів ІН НАН України. – Ф. 1. – Оп. 2. – Спр. 689: Польові етнографічні матеріали до теми “Хліб в традиційній культурі українців”, зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 4–8 липня 2012 р. у Кам'яно-Буському районі Львівської обл. – Арк. 34, 132.
- ²⁶ Rokossowska Z. Chleb... – S. 157.
- ²⁷ Архів ІН НАН України. – Ф. 1. – Оп. 2. – Спр. 685. – Арк. 292.
- ²⁸ Там само. – Арк. 79.
- ²⁹ Там само. – Арк. 118.
- ³⁰ Архів ЛНУ ім. І. Франка. – Ф. 119. – Оп. 17. – Спр. 307-Е. – Арк. 35.
- ³¹ Архів ІН НАН України. – Ф. 1. – Оп. 2. – Спр. 685. – Арк. 242.
- ³² Там само. – Спр. 684. – Арк. 67.
- ³³ Там само. – Спр. 685. – Арк. 100.

- ³⁴ Там само. – Спр. 688. – Арк. 76.
- ³⁵ Войтович В. Українська міфологія. – С. 180.
- ³⁶ Kopernicki I. Przyczynek do etnografii... – S. 206.
- ³⁷ Rokossowska Z. Chleb. – S. 157.
- ³⁸ Архів ІН НАН України. – Ф. 1. – Оп. 2. – Спр. 685. – Арк. 230.
- ³⁹ Архів ЛНУ ім. І. Франка. – Ф. 119. – Оп. 17. – Спр. 307-Е. – Арк. 84.
- ⁴⁰ Архів ІН НАН України. – Ф. 1. – Оп. 2. – Спр. 685. – Арк. 292.
- ⁴¹ Там само. – Спр. 686. – Арк. 99.
- ⁴² Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. – С. 117.
- ⁴³ Страхов А. Культ хлеба... – С. 54–56; Левкиевская Е. Е. Доля (2) // Славянские древности. – М., 1999. – Т. 2. – Д (Давать-братъ) – К (Крошки) – С. 114.
- ⁴⁴ Левкиевская Е. Е. Доля. – С. 116.
- ⁴⁵ Журавлев А. Ф. Доля (1) // Славянские древности. – М., 1999. – Т. 2. – Д (Давать-братъ) – К (Крошки) – С. 113.
- ⁴⁶ Страхов А. Культ хлеба... – С. 35.
- ⁴⁷ Кайндль Р.Ф. Гуцули... – С. 63–64.
- ⁴⁸ Kubiak I. Chleb w tradycji ludowej. – Warszawa, 1981. – S. 173.
- ⁴⁹ Страхов А. Культ хлеба... – 34.
- ⁵⁰ Там само. – С. 34.
- ⁵¹ Архів ІН НАН України. – Ф. 1, оп. 2, спр. 683. – Арк. 71, 131.
- ⁵² Там само. – Спр. 685. – Арк. 323.
- ⁵³ Там само. – Спр. 686. – Арк. 31.
- ⁵⁴ Архів ЛНУ ім. І. Франка. – Ф. 119. – Оп. 17. – Спр. 307-Е. – Арк. 119.
- ⁵⁵ Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. – С. 117.
- ⁵⁶ Архів ІН НАН України. – Ф. 1. – Оп. 2. – Спр. 688. – Арк. 76.
- ⁵⁷ Войтович В. Українська міфологія. – С. 180; Толстая С. М. Хлеб. – С. 415.
- ⁵⁸ Заглада Н. Харчування... – С. 142.
- ⁵⁹ Архів ІН НАН України. – Ф. 1, оп. 2, спр. 683. – арк. 70.
- ⁶⁰ Там само. – Спр. 686. – Арк. 9.
- ⁶¹ Там само. – Спр. 688. – Арк. 60, 76.
- ⁶² Архів ЛНУ ім. І. Франка. – Ф. 119. – Оп. 17. – Спр. 307-Е. – Арк. 35.
- ⁶³ Архів ІН НАН України. – Ф. 1. – Оп. 2. – Спр. 685. – Арк. 178.
- ⁶⁴ Виноградова Л. Н. Река // Славянские древности. – М., 2009. – Т. 4. – П (Переправа через воду) – С (Сито) – С. – 417.
- ⁶⁵ Архів ІН НАН України. – Ф. 1. – Оп. 2. – Спр. 685. – Арк. 79, 193.
- ⁶⁶ Архів ЛНУ ім. І. Франка. – Ф. 119. – Оп. 17. – Спр. 307-Е. – Арк. 107.
- ⁶⁷ Архів ІН НАН України. – Ф. 1. – Оп. 2. – Спр. 689. – Арк. 172.
- ⁶⁸ Там само. – Спр. 683. – Арк. 21.
- ⁶⁹ Там само. – Спр. 685. – Арк. 230.
- ⁷⁰ Архів ЛНУ ім. І. Франка. – Ф. 119. – Оп. 17. – Спр. 307-Е. – Арк. 46.
- ⁷¹ Semkowicz W. Dwa przyczynki do historii I wierzen ludowych. – Lud, 1900. – Т. 6. – S. 387.
- ⁷² Архів ІН НАН України. – Ф. 1. – Оп. 2. – Спр. 685. – Арк. 203.
- ⁷³ Там само. – Спр. 686. – Арк. 9, 46.
- ⁷⁴ Войтович В. Українська міфологія. – С. 180.
- ⁷⁵ Франко І. Людові вірування на Підгір'ю... – С. 195.
- ⁷⁶ Страхов А. Культ хлеба... – С. 33.
- ⁷⁷ Кабакова Г. И. Грудь // Славянские древности. – М., 1995. – Т. 1. – А (Август) – Г (Гусь) – С. 565.
- ⁷⁸ Страхов А. Культ хлеба... – С. 33–34.
- ⁷⁹ Kopernicki I. Przyczynek do etnografii... – S. 206.

- ⁸⁰ Rokossowska Z. Chleb... – S. 157.
- ⁸¹ Щ[елоковская] В. Пища и питье... – С. 276.
- ⁸² Грушевська К. Кілька завважень... – С. 170.
- ⁸³ Заглада Н. Харчування... – 142.
- ⁸⁴ Архів ІН НАН України. – Ф. 1. – Оп. 2. – Спр. 686. – Арк. 46.
- ⁸⁵ Лук'янов В. Скотарство // Василь Кравченко. Зібрання творів та матеріали з архівної спадщини. Упоряд. О. Рубан. – Т. 2. – К., 2009. – С. 531.
- ⁸⁶ Архів ІН НАН України. – Ф. 1. – Оп. 2. – Спр. 685. – Арк. 101.
- ⁸⁷ Там само. – Спр. 684. – Арк. 58.
- ⁸⁸ Там само. – Арк. 49.
- ⁸⁹ Страхов А.Б. Культ хлеба... – С 34.
- ⁹⁰ Rokossowska Z. Chleb. – S. 157.
- ⁹¹ Толстая С.М. Дождь // Славянские древности.– М., 1999. – Т. 2. – Д (Давать-брать) – К (Крошки) – С. 106.
- ⁹² Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини... – С. 152.
- ⁹³ Страхов А. Культ хлеба... – С. 34.
- ⁹⁴ Там само. – С. 34.

В статье исследуется локальная специфика, семантика и происхождение народных мировоззренческих представлений о свойствах и функциях, поведенческих стереотипах, табу и предписаниях, связанных с хлебом, забытым в печи, украинского населения историко-этнографической Волыни.

Ключевые слова: забытый хлеб, печь, потусторонний мир, Доля, народная медицина и ветеринария, метеорологическая и аграрная магия.

The paper deals with the local specificity, semantics and genesis of the folk world-view imaginations of specifications and functions, behavioral stereotypes, taboos and prescriptions, connected with the bread forgotten in the stove of the Ukrainians from the ethnographical Volyn'.

Keywords: forgotten bread, stove, the other world, Fate, folk medicine and veterinary science, meteorological and agrarian magic.