

ФОЛЬКЛОРИСТИКА

УДК 398.8(477.8/.82):641.5

DOI <https://doi.org/10.32782/2710-4656/2026.2.2/08>

Шкляєва Н. В.

<https://orcid.org/0000-0003-1324-8841>

Луцький національний технічний університет

Николюк Т. В.

<https://orcid.org/0000-0003-0440-5358>

Луцький національний технічний університет

ТРАДИЦІЇ НАРОДНОЇ КУЛІНАРІЇ У ВЕСІЛЬНІЙ ОБРЯДОВОСТІ НАСЕЛЕННЯ ЗАХІДНОГО ПОЛІССЯ ТА ЗАХІДНОЇ ЧАСТИНИ ВОЛИНИ

У статті розглянуто весільну обрядовість українців Західного Полісся та західної частини Волині крізь призму народної кулінарії як складової нематеріальної культурної спадщини. Особливу увагу приділено символічному та функціональному значенню весільного хліба-короваю, що став сакральним атрибутом обряду, уособлює єдність громади та благословення нової родини. На основі етнографічних матеріалів та народних оповідань проаналізовано процес випікання короваю, участь у ньому жінок-коровайниць, вимоги до їхнього соціального статусу, а також традиції прикрашання хліба барвінком, калиною, квітами, пташками з тіста та гілками (“їлко”, “гілце”, “хвойка”).

Виявлено, що кулінарні елементи весільної обрядовості виконували не лише харчову, а й комунікативну та символічну функції, закріплюючи уявлення про достаток, продовження роду, щастя та гармонію подружнього життя. Доведено, що народна кулінарія у весільних обрядах Волині й Полісся є важливим чинником збереження культурної ідентичності та відображає світоглядні цінності громади.

Проаналізовано участь жінок-коровайниць, вимоги до їхнього соціального статусу та роль хатнього начиння як обрядових атрибутів. Показано, що колективна праця коровайниць, їхні ритуальні дії та співи мали магічний і прогностичний характер, символізували єдність громади та майбутнє благополуччя молодої сім'ї.

Розглянуто функції ритуальних пісень, які поєднували естетичний, магічний та соціальний виміри, створюючи атмосферу радості й урочистості.

Визначено, що центральне місце у весільному застіллі займали м'ясні страви, вареники, голубці, тирози, сири, киселі, картопляні та овочеві страви, що поєднували давні кулінарні традиції з новими практиками. Важливою рисою було колективне споживання їжі з великих мисок і тарілок, що символізувало єдність громади та неподільність радості.

Ключові слова: весільна обрядовість, весілля, ритуальні дії, обрядові атрибути, коровай, коровайниці.

Постановка проблеми. Весільна обрядовість українців є одним із найскладніших і найцікавіших комплексів традиційної культури, що поєднує в собі ритуальні дії, символіку, пісенний та музичний супровід, а також матеріальні елементи побуту. Особливе місце в цьому комплексі займає народна

кулінарія, яка не лише забезпечувала учасників весілля стравами, але й виконувала важливу символічну та комунікативну функцію. Їжа ставала знаком достатку, благополуччя, продовження роду, а окремі страви набували сакрального значення, закріплюючись у системі обрядових дій.



Західне Полісся та західна частина Волині вирізняються багатством локальних кулінарних традицій, що формувалися під впливом природних умов, господарського укладу та етнокультурних контактів. У весільній обрядовості цих регіонів простежується особлива роль хліба, короваю, узвару, м'ясних і борошняних страв, які виступали не лише елементами застілля, а й символами єдності громади та побажанням молодят щасливого життя.

Актуальність дослідження зумовлена потребою збереження та осмислення кулінарної традиції як складової нематеріальної культурної спадщини України. У сучасних умовах глобалізації та трансформації побутових практик важливо простежити, які елементи народної кулінарії залишаються живими у весільних обрядах, а які набули нових форм чи втратили своє значення.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Досліджували обрядовий весільний хліб та печиво у своїх наукових працях М.Ф. Сумцов, В.Г. Кравченко, Л.Ф. Артюх, Н.І. Здоровега, Г.Т. Пашкова, В. К.Борисенко. Останні праці стосувалися номінації хліба (Наталія Хібеба), особливостей функціонування виразних атрибутів обрядовості українців хліба та тканини, які часто поєднуються у межах конкретного обряду (Людмила Герус), проаналізовано факти ритуального застосування хліба у весняних обрядах українців періоду ХІХ – початку ХХІ ст. (Людмила Герус).

Постановка завдання. Ціль статті – визначити місце народної кулінарії у весільній обрядовості населення Західного Полісся та Волині, простежити її функціональне та символічне значення.

Виклад основного матеріалу. Коровай в на території Західного Полісся та західної частини Волині робили багато. Етнографи говорять про те, що «Бгання короваю – один із найпоширеніших весільних обрядів, який символізував освячення громадою нової родини. Випікали багато видів весільного хліба: коровай, дивень, гільце, шишки, гуски, калачики. Головним весільним хлібом був коровай. Бгали його у п'ятницю або суботу в домі молодої. Нерідко в ритуалі брали участь родичі з обох боків» [26; 81].

Про звичай бгання короваю у регіонах Західного Полісся та західної частини Волині зібрано багато оповідань та переказів. Ось як описується обряд випікання короваю в оповіданні із села Деревок Любешівського району Волинської області: «У суботу в молодого пекли коровай. У цьому дійстві брали обов'язково участь хрещена мати, рідна мати, тітки, які були щасливі

у шлюбі. Дівчата і вдови не допускалися. Випікали також пташечки, які насаджувалися на гілки, обкручені тістом і запечені. Коровай прикрашали гілочками ялівцю та причепленими до них саморобними квітками. Коровай обперізували рушником, качалами і ставили у кутку на діжці в хаті, де було весілля. Існувала така прикмета: якщо хліб вдався пухким і не розколовся, значить молоді будуть жити щасливо, довго, у мирі і злагоді [4].

Або як розповідається у оповіданні, записаному у селі Несвіч Луцького району Волинської області, «За тиждень до весілля збиралися господині готувати обід. Страв було дуже багато. Гнали самогон, пекли м'ясні страви, готували голубці, салати, холодець, варили кисіль, пекли пряники. В п'ятницю збирали жінок, 6-8 осіб, щоб було парне число, місили коровай. Вибирали таких жінок, що у любові і злагоді жили подружнім життям. Топили піч, місили тісто і випікали коровай. Був звичай, що коровай повинен пектися в домашній печі. Потім прикрашали коровай квітками з бумаги на дерев'яних палочках. Багато їх вставляли, густенько і обов'язково парне число» [5].

Коровайнний обряд був особливим у весільній обрядовості населення західного Полісся та західної частини Волині. Надзвичайно велике образне значення хліба-короваю існує й дотепер у поліському та волинському коровайнному обряді. Федір Вовк, описуючи звичаї випікання весільного хліба в Україні, зазначав: «найчастіше в неділю рано, але часом і кілька день перед вінчанням, розпочинають робити коровай. Коровай – це святий хліб, що має велике ритуальне значення та безперечно жертвний характер. Коровай мають право робити лише заміжні жінки, та й з них тільки такі, що на ту пору мають чоловіка при собі (не тільки вдови, але й жінки, що їх чоловіки кудись від'їхали, в цьому обряді брати участь не можуть» [1; 95].

Етнографи стверджують, що коровай робили спеціально запрошені жінки, які приносили з собою борошно, яйця, сало. Коровайниці мали перебувати у першому шлюбі та жити в злагоді. Коровайниць зв'язували рушником, і вони мусили все робити разом: місити тісто, вилплювати оздобу, обмивати руки [27; 81].

Після закінчення випікання коровайниць запрошували до столу, пригощали вечерєю і горілкою. Вгощала їх молода або її мати. Жінки сиділи за столом, аж поки не настане пора виймати коровай з печі.

Випікали його як у будинку нареченої, так і нареченого. Пекли коровай з шишками, уквітчували барвінком. Про прикрашання та уквіт-

чування короваїв Федір Вовк писав: «На український коровай приплітають зверху ще виліплених з тіста голубів, а іноді й різних інших тварин та їх частини» [1].

У народних оповіданнях та переказах процес прикрашання короваїв описується так: «У суботу старші жінки збиралися до хати молодого пекти коровай. Коровай пекли у печі, у великій посудині, пізніше почали заказувати на пекарні. Готовий коровай прикрашали квітками з кольорового паперу і шишками. Шишка – це рівна гілка з дерева довжиною 50-60 см, негруба, обстругана від кори. Її обмотували тістом, «ковбаскою», пекли в печі. Потім шишку прикрашали барвінком, квітками і вставляли в коровай. Така шишка повинна була мати розгалуження з 2-х або 3-х гілок (називались «двійчани» або «трійчани»). Коровай повинні були вбирати заміжні жінки, але не вдовиці. Потім, як мали ділити коровай, шишки виймали і віддавали самій ближчій рідні обох молодих. Одну шишку виносили надвір людям, хто приходив побачити весілля, їх називали «запорожці» [4]; «Короваї пекли у високих каструлях. На них плели косичку. Коровай прикрашали квітами» [10].

Загалом короваї в українській весільній традиції України – не лише хлібобулочні вироби, а як сакральні символи, що поєднують у собі естетичну, ритуальну та соціальну функції. Їхнє прикрашання має глибоке коріння у народних обрядах і відображає світоглядні уявлення громади. Основними елементами оздоблення виступали барвінок, калина, колоски пшениці, квіти та пташки з тіста. Барвінок символізував вічність і молодість, калина – красу та продовження роду, а колоски – достаток і благословення. Особливе місце займали пташки, найчастіше голуби, що уособлювали подружню злагоду та мир. Техніки прикрашання короваїв включали витинання з тіста, ліплення фігурок, створення квітів та виноградних грон, а також використання живих рослин і стрічок після випікання. У весільних обрядах коровай міг бути багатоярусним, кожен рівень якого оздоблювався окремо, що підкреслювало значимість події. Символіка прикрас була спрямована на побажання молодят щастя, любові, достатку та гармонії в житті. Важливою особливістю процесу було те, що прикрашання короваю здійснювалося колективно: жінки збиралися разом, співали пісень, творили орнаменти, перетворюючи кулінарний процес на духовний акт єдності громади.

На території Волині й Полісся для прикрашання весільного хліба використовували барвінок, квіти, а в центр короваю іноді вставляли вер-

хівку ялинки чи зелену гілку, що мала різні назви: “їлко”, “їльце”, “гілце”, “хвойка”, “вітка”, “ялина”. Такі елементи символізували життєву силу, продовження роду та побажання щастя молодят. Коровай випікали в печі, прикрашали саморобними квітами, обв’язували вишитим рушником, що підкреслювало їхню сакральну роль у весільному обряді [10].

У різних селах Волині та Полісся зафіксовано, що коровай пекла кума, хрещена або тітка одного з подружжя, а хрещені батьки брали участь у співі та киданні копійок, тоді як матері місили тісто.

У весільній обрядовості населення Західного Полісся та західної частини Волині хатнє начиння, яке використовували під час випікання короваю: лопата, діжа, у якій сходило і замішувалося тісто, танець з пікною діжею перед початком випікання тіста – усе це символізувало майбутнє сімейне благополуччя. Коровайниці працювали спільно, згуртовано, виконували при випіканні короваю спільні ритуальні дії. Після того, як посадять коровай у піч, обов’язковим ритуалом коровайниць було миття рук. Федір Вовк, описуючи спільну роботу коровайниць, зазначає про те, що «зібравшись на запрошення, коровайниці прикрашають свої голови барвінком та миють руки. Потім вони кладуть муку у ночви. Розчинивши тісто, перекладають його до діжі, що ставлять посеред хати, та починають місити» [1; 233].

На результат роботи господинь, що пекли весільний хліб, вказували народні прикмети, які мали прогностичний характер. Якщо коровай виходив високим, пишним і рівним, це тлумачилося як ознака щасливого життя молодої сім’ї. Тріщини на поверхні хліба вважалися передвісниками розлуки або навіть розлучення, а нерівний і погано піднятий коровай віщував труднощі у новому подружньому житті. Саме тому коровайниці застосовували весь свій досвід і старання, а також впливали на процес обрядовими піснями та приказками, які виконували магічну й психологічну функцію.

Ритуальні дії, що супроводжували випікання, мали особливе значення. Старша коровайниця брала хлібну лопату і стукала нею у всі чотири стіни кухні, що символізувало заклик до добробуту й захисту з усіх сторін світу. Решта жінок здійснювали ритуальний танець із діжею, в якій замішувалося тісто, тричі стукаючи нею об стелю, ніби показуючи, яким високим і вдалим має бути коровай. Такі дії поєднували побутові практики з магічними уявленнями, створюючи цілісний обрядовий комплекс.

Ритуальні пісні до короваю – це надзвичайно важливий елемент весільної обрядовості, який поєднує магичні, естетичні та соціальні функції. Вони виконувалися під час замішування тіста, випікання та прикрашання короваю, створюючи особливу атмосферу радості й урочистості.

У цих піснях звучали побажання молодцям щастя, любові, злагоди та достатку. Часто вони мали форму величальних пісень, у яких коровай порівнювався із сонцем, місяцем чи небесними світилами, що символізувало його сакральну силу. Пісні могли містити заклики до родючості та добробуту, адже коровай уособлював урожай і життєву силу.

Важливою рисою було те, що співи виконувалися колективно – усі коровайниці разом, іноді й гості, що підкреслювало єдність громади. Сам процес співу мав магичний характер: вважалося, що правильні слова й мелодії допомагають короваю вдало піднятися, а отже, забезпечують щасливе життя молодій сім'ї.

«Колись, як коровайниці пекли коровай то все співали:

Коровай, коровай, ноги має,
Сам у піч утікає,
А коровайницям на добраноч дає.
Ще до короваю співали:
Зажурився коровай
У нову комору стояти,
Сами п'єте гуляєте,
А по мені не дбаєте» [18].

«– Ой, а де ж ти, Васильочку, воду брав?
Хто ж тобі коровайця розчинів?
– Брав я воду у борі.
Розчином коровай матері.
Брав я водицю в криниці.
Розчиняли коровайця сестриці.
Було у Іванка дві сестри.
Хорошого коровайця іспекли.
Хорошого коровайця іспекли,
Кругом його золотом обложили,
Всередину янгола посадили.
Ой, де ж тії ковалі живуть,
Що гострий сокіри кують,
Бо будемо піч рубати,
Коровайця діставати.
Коровайночки, всі сестрички,
Підіть у садочки
Зеленого зілля рвати,
Коровай збирати» [1].

Поліський та волинський короваї мали бути круглі і складатися з трьох частин. Нижню частину

віддавали музикам, середню – родині, а верхню – нареченим. Про це можна дізнатися й зі зразків народної прози: «Коровай мав бути неодмінно круглий, оскільки коло символізує сонце з його силою і міццю. Вважається, що короваю на 2 кг вистачає на 30-40 персон. У нас в сім'ї вірили: чим більший коровай на весіллі, тим довшим і благополучнішим буде життя молодих. Тому випікали величезний виріб величиною у стіл. А виносили його гостям 3-4 сильних чоловіки. Існувало також таке повір'я: хто з молодят відкусить більший шматок короваю, той і буде головою у домі» [21]; «На весіллі були великі та смачні короваї, які були в великій посудині» [24]

Весільний стіл у традиційній культурі Волині та Полісся вирізнявся багатством і різноманітністю страв, що відображало не лише гастрономічні уподобання громади, а й соціально-обрядові уявлення. Центральне місце займали м'ясні страви, які готували багато. М'ясо запікали, нарізали й подавали гарячим, воно входило до складу холодців, рулетів та інших запечених виробів. У переказах зазначається, що у весільному меню були вареники, пельмені, картопля, голубці, салати та сири, а приготуванням займалися хазяйки, родичі й сусіди, які забезпечували достаток і різноманітність святкового столу [19].

Окрім м'ясних страв, важливу роль відігравали вареники, голубці, тушена капуста, пироги, сири, киселі, картопля, салати та вінегрети. У текстах переказів згадується, що на столі можна було побачити холодець, горох, рибу, коржики, густий кисіль, а також традиційні страви, які готувалися раніше – вермішель, борщ, гречану кашу.

Така різноманітність демонструє поєднання старих і нових кулінарних практик, а також прагнення громади забезпечити святковий достаток.

Особливістю весільного застілля було його колективне споживання. Страви ставили у великі миски чи тарілки, з яких їли всі гості разом, адже індивідуального посуду часто бракувало. Це підкреслювало спільність і єдність громади, яка брала участь у весільному святі. Сервірування мало символічний характер: загальні тарілки й ложки відображали ідею колективності та неподільності радості [12].

Важливим елементом весільного меню було печиво та солодка випічка. У переказах згадується святкове печиво «пара» – два невеликі хлібці, спечені разом і политі медом, що символізувало єдність молодят і солодке життя у шлюбі. Крім того, пекли пироги, тушили капусту, робили домашню ковбасу, запікали м'ясо та сало, готу-

вали салати з городини й різноманітні солодощі [15].

Висновки. Отже, весільна кулінарна традиція Західного Полісся та Волині є важливим елементом нематеріальної культурної спадщини, що поєднує матеріальні та духовні виміри життя громади. Центральне місце у весільних обрядах займав коровай – сакральний символ єдності, благословення та достатку. Його випікання здійснювалося колективно жінками-коровайницями, що підкреслювало значення спільної праці та гармонії у майбутньому подружньому житті. Ритуальні дії та пісні, які супроводжували процес, мали магичний і прогностичний характер, а прикра-

шання короваю барвінком, калиною, квітами та пташками з тіста відображало уявлення про молодість, продовження роду й життєву силу.

Не менш важливим був весільний стіл, що вирізнявся багатством і різноманітністю страв, поєднуючи давні кулінарні практики з новими. М'ясні страви, вареники, голубці, пироги, сири, киселі та солодка випічка не лише забезпечували достаток, а й виконували символічну функцію, уособлюючи побажання щасливого й гармонійного життя молодят. Колективне споживання їжі з великих мисок і тарілок підкреслювало єдність громади та неподільність радості весільного свята.

Список літератури:

1. Вовк Ф.К. Студії з української етнографії та антропології. К.: Мистецтво, 1995. С. 199.
2. Герус Л. Хліб і тканина в обрядовості українців: функції та змістове навантаження. URL: <https://nz.lviv.ua/archiv/2018-5/7.pdf>
3. Герус Л. Хліб у весняній обрядовості українців. URL: <https://clio.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/12/009-U-TATHTB-TBTV-TVTVTR.pdf>
4. Записала Кривчук Марія у селі Деревок Любешівського району Волинської області від Світу Єфросинії Хомівни (1936 р.н.), Любежанін Марини Трохимівни (1937 р.н.), Кузьмінчук Домни Василівни (1930 р.н.).
5. Записала Бродович Наталія від Шемшей Ганни, 1947 р.н. у селі Несвіч Луцького району Волинської області.
6. Записала Шнайдер Софія від Микитюк Олени Василівни, 1949 р.н. у селі Головне Любомльського району Волинської області.
7. Записала Бутова Марія від Бутової Любові Василівни, 1964 р.н. у селі Нова Руда Маневицького району Волинської області.
8. Записала Малюк Вікторія від Логацької Галини Кузьмівна, 1955 р. н. у селі Довговоля Володимирецького району Рівненської області.
9. Записала Остапук Анастасія від Остапук Ганни, 1956 р.н. у с. Видричі Камінь-Каширського району Волинської області.
10. Записала Шевчук Ольга від Лобач Лідії Федорівни у селі Подоляни Гошанського району Рівненської області.
11. Записала Мирулюбова Тетяна від Мирулюбової Ірини Семенівн, 1944 р.н. у селі Радомишль Луцького району Волинської області.
12. Записала Жадан Дарина від Дичук Клавдії Петрівни, 1933 р.н. у селі Сатишів Дубенського району Рівненської області.
13. Записала Побережна Дарина від Побережної Любові Костянтинівни, 1945 р.н. у селі Верхи Камінь-Каширського району Волинської області.
14. Записала Голюк Ольга від Голюк Галини Миколаївни, 1979 р.н., Голюк Надії Василівни, 1941 р.н., Голюка Володимира Миколайовича, 1972 р.н. у м. Ковель Ковельського району Волинської області.
15. Записала Воевода Аліна від Гонтар Феоктісти Федорівни, 1933 р.н. у селі Журавичі Ківерцівського району Волинської області.
16. Записав Бурачук Максим Васильович від Бурачук Надії Василівни 1949 р.н. у селі Рудка-Козинська Волинської області.
17. Записала Дихавка О.О. від Яремчук Надії Іванівни, 1949 р.н., у селі Володимирець, Рівненської області від Акулини Герасимівни Яремчук 14.05.1914 р.н., у селі Озеро Володимирського району Рівненської області.
18. Записано від Тарасюк Ольги Олексіївни, 1957 р.н. у селі Буцинь Старовижівського району Волинської області.
19. Записала Клімук Софія від Клімук Наталії Василівни, 1929 р.н. у селі Більська Воля Володимирецького району Рівненської області, весілля 1947р.

20. Записала Комзюк Олександра від Савчук Надії, 1939 р.н. у с. Дольск Любешівського району Волинської обл.
21. Записала А.П. Мартинюк від Сороки Катерини Іванівни, 1962 р.н. у селі Видричі Камінь-Каширського району Волинської області.
22. Записала Городь Анастасія від Городь Марії Михайлівни, 1950 р.н. у селі Мар'янівка Горохівської району Волинської області.
23. Записав О.Теребейко від Теребейка Олексія у селі Милушин Луцького району Волинської області.
24. Записав Мельничук Сергій Сергійович від Підлісної Олександри Авксентіївни, 1938 р. н. у селі Полиці Володимирецького району Рівненської області.
25. Записала Яцук Ілона від Шкабко Людмили, 1952 р.н. у с. Прилісне Маневицького
26. Ковальчук О.В. Українське народознавство. К.: Освіта, 1994. 65 с.
27. Рідна моя Україна / уклад. І.І. Сметана. Х.: Віват, 2019. 81 с..
28. Хібеба Н. Номінація весільного хліба в бойківських гвірках. Вісник Львівського університету. Серія філологічна. 2018. Випуск 68. С. 240–249

Shkhaeva N. V., Nykoliuk T. V. TRADITIONS OF FOLK CUISINE IN THE WEDDING RITES OF THE POPULATION OF WESTERN POLISSIA AND THE WESTERN PART OF VOLHYNIA

The article examines the wedding rites of Ukrainians in Western Polissia and the western part of Volhynia through the lens of folk cuisine as a component of intangible cultural heritage. Particular attention is paid to the symbolic and functional significance of the wedding bread – korovai, which has become a sacred attribute of the ritual, embodying the unity of the community and the blessing of the new family.

Based on ethnographic materials and folk narratives, the process of baking the korovai, the participation of women-korovainyts (korovai makers), the requirements for their social status, as well as the traditions of decorating the bread with periwinkle, viburnum, flowers, dough birds, and branches (“yilko”, “gilce”, “khvoyka”) are analyzed.

It was revealed that the culinary elements of wedding rites performed not only a nutritional, but also communicative and symbolic functions, reinforcing ideas of prosperity, continuation of the lineage, happiness, and harmony in married life. It is proven that folk cuisine in the wedding ceremonies of Volhynia and Polissia is an important factor in preserving cultural identity and reflects the worldview values of the community.

The process of baking the wedding bread, the participation of women-korovainyts, the requirements for their social status, and the role of household utensils as ritual attributes are analyzed. It is shown that the collective work of the korovainyts, their ritual actions and songs had a magical and prognostic character, symbolizing the unity of the community and the future well-being of the young family.

The functions of ritual songs, which combined aesthetic, magical, and social dimensions, creating an atmosphere of joy and solemnity, are considered.

It was determined that meat dishes, varenyky (dumplings), holubtsi (cabbage rolls), pies, cheeses, kissels, potato and vegetable dishes occupied a central place at the wedding table, combining ancient culinary traditions with newer practices. An important feature was the collective consumption of food from large bowls and plates, which symbolized the unity of the community and the indivisibility of joy.

Keywords: wedding rites, wedding, ritual actions, ritual attributes, korovai, korovainyts (korovai makers).

Дата першого надходження статті до видання: 10.02.2026

Дата прийняття статті до друку після рецензування: 13.03.2026

Дата публікації (оприлюднення) статті: 14.05.2026