

**Міністерство освіти і науки України**  
**Ніжинський державний університет імені Миколи Гоголя**  
**Історико-юридичний факультет**  
**Кафедра історії України**  
**Середня освіта (Історія)**  
**014.03 Середня освіта (Історія)**

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**  
**на здобуття освітнього ступеня магістра**

**ЕТНОГРАФІЧНІ ДОСЛІДЖЕННЯ НА СТОРІНКАХ КИЇВСЬКОЇ**  
**СТАРОВИНИ (1882 – 1906 рр.)**

**Перевера Олексій Анатолійович**

**Науковий керівник:**

**Кириленко Сергій Олексійович**

**кандидат історичних наук, доцент**

**Рецензент: \_\_\_\_\_**

\_\_\_\_\_

**Рецензент: \_\_\_\_\_**

\_\_\_\_\_

**Допущено до захисту:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Ніжин 2021**

### Анотація

У магістерській роботі проаналізовано процес становлення та діяльності історико-етнографічного та літературного місячника який виходив у Києві російською та, згодом, українською мовами протягом 1882-1906 рр. під назвою «Кіевская старина». Наголошується на важливій ролі часопису у розвитку української культури в умовах Російської імперії. В роботі проаналізовані доробки вітчизняних вчених в галузі етнографії розміщені на сторінках журналу.

Ключові слова: Київська старовина, Ємський указ, Валуєвський циркуляр, національне відродження, етнографія, традиційне господарство, український народ, культурні традиції.

### Abstract

The master's thesis analyzes the process of formation and activity of the historical-ethnographic and literary monthly published in Kyiv in Russian and, later, in Ukrainian during 1882-1906 under the name "Kiev Antiquity". It emphasizes the important role of the magazine in the development of Ukrainian culture in the Russian Empire. The paper analyzes the works of domestic scientists in the field of ethnography and is published on the pages of the journal.

Key words: Kyiv antiquity, Yem decree, Valuev circular, national revival, ethnography, traditional economy, Ukrainian people, cultural traditions.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП.....</b>	<b>4</b>
<b>РОЗДІЛ I. ЖУРНАЛ «КИЕВСКАЯ СТАРИНА» (1882-1906 ГГ.) ЯК ДЖЕРЕЛО ВИВЧЕННЯ ІСТОРІЇ, ФОЛЬКЛОРИСТИКИ ТА ЕТНОГРАФІЇ.....</b>	<b>8</b>
<b>РОЗДІЛ II. ПУБЛІКАЦІЇ ДОПИСУВАЧІВ ЧАСОПISУ ОПИСІВ ОСНОВНИХ ГАЛУЗЕЙ ГОСПОДАРСТВА ТА ОБРЯДІВ ПОВ'ЯЗАНИХ З НИМИ .....</b>	<b>24</b>
<b>РОЗДІЛ III. ВИСВІТЛЕННЯ СИСТЕМИ ХАРЧУВАННЯ ТА НАРОДНОЇ КУЛІНАРІЯ ЕТНОГРАФАМИ НА СТОРІНКАХ «КИЇВСЬКОЇ СТАРОВИНИ».....</b>	<b>61</b>
<b>ВИСНОВКИ.....</b>	<b>85</b>
<b>СПИСОК ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ.....</b>	<b>88</b>

## ВСТУП

Актуальність теми зумовлюється тим, що в останні десятиліття простежується широкий інтерес до вивчення періодичних видань. Частково це пов'язано з політичним реформуванням в Україні розпочатими в 90-х рр., та із зростаючим з інтересом до геополітичної та соціальної історії окремих етнографічних районів, країв, областей.

Книга, газета, журнал – унікальні феномени культури. З одного боку, вони самі є фактами культури: без знання причин їхньої появи, без розуміння їхнього місця в художньому, політичному, суспільному житті регіону неможливе розуміння самої культури. З іншого боку, книга, газета, журнал постають як інформаційне джерело, найбагатший матеріал для вивчення та розуміння всіх нюансів різноманітної палітри соціокультурного життя того чи іншого регіону, для вивчення історії суспільної свідомості, науки, художньої культури тощо.

Наш час активно сприяє зверненню до цієї проблематики. Адже кінець минулого сторіччя ознаменувався значним проривом гуманітарних наук до раніше не задіяних джерел інформації. Справа не тільки в тому, що відкрилися спецфонди архівів та бібліотек. Розрив з ідеологічними догмами минулого дозволив ученим по-новому осмислити багато явищ дорадянської історії, у тому числі дати неупереджену оцінку її друкованої спадщини. Періодична преса, її творці, які раніше розглядалися лише у співставленні з етапами революційного руху, і характеризувалися відповідно до ступеня участі в ньому, тепер оцінюються з позицій професіоналізму, ідей гуманізму, загальнолюдської моралі та поступального прогресу людства.

Вийшла з тіні та активно дискутується тема дорадянської історіографії в тому числі і періодичних видань.

Особливого значення в останнє десятиліття набуває вивчення етнографічних досліджень, адже вони дозволяють глибше поглянути на історію українського народу, зрозуміти етнічні особливості, заглянути в самі найпотаємніші куточки етнонаціонального буття.

Історіографічні напрацювання, пов'язані з темою нашого дослідження є нечисленними. Так Аркадій Животко у книзі «Історія української преси» (49) висвітлює основні етапи функціонування журналів «Основа», «Зоря», «Київська старовина», проте автор не торкнувся тем етнографічних студій на сторінках журналу. У дисертації М. Г. Палієнка “Журнал “Київська старовина” у громадській та науковій житті України (кінець XIX - початок XX ст.)” [89] та публікаціях цього ж автора: “Журнал “Київська старовина” під царською цензурою” (Український історичний журнал 1993, № 10) [90] ; “Боротьба “Київської старовини” за українську мову як мову науки та літератури”( Дослідження з філології: Збірник наукових праць. К., 1994); «Писемні історичні джерела на сторінках журналу «Київська старовина» (Питання гуманітарних наук: Збірник наукових праць. Миколаїв 1994 №5) не порушують теми, що становлять інтерес для нашого дослідження. Результати бібліографічного осмислення вищевказаної періодики представлені саме в такий спосіб. Також на сьогодні існують такі посібники: Відомий систематичний покажчик журналу «Київська старовина» (1882-1906 рр.), складений І.Ф. Павловським [98]. Він є вказівником усіх статей, матеріалів та нотаток, за винятком дрібних хронікальних та інформаційних повідомлень, опублікованих в українському історико-етнографічному та белетристичному журналі ліберально-буржуазного спрямування «Київська старовина» за весь період його існування та в журналі «Україна», який був продовженням

«Київської старовини» за 1907 рік. Матеріали, пов'язані тематично з етнографічними студіями в ньому виділені доволі чітко.

Джерельна база дослідження є навпаки розмаїтою. Зважаючи на специфіку обраної теми, до комплексу опрацьованих джерел входить весь пласт наукових публікацій етнографічного спрямування опублікованих на сторінках «Київської старовини».

Об'єктом дослідження виступає українська періодика другої половини ХІХ -- початку ХХ ст. взята в її найбільш характерних проявах.

Предметом дослідження є етнологічні матеріали розміщені на сторінках «Київської старовини» за період з 1892 по 1906 рр.

Метою дослідження є комплексний та системний аналіз етнографічних публікацій на сторінках часопису.

Для досягнення поставленої мети нами були сформульовані наступні дослідницькі завдання:

- опрацювати історіографію досліджуваної теми та встановити ступінь її розробки;
- охарактеризувати джерельну базу дослідження;
- розкрити специфіку наукових публікацій розміщених на сторінках «Київська старовини»;
- виокремити та систематизувати публікації дописувачів часопису з етнографічної проблематики;
- здійснити кількісний та якісний аналіз авторських наукових праць та розробок, присвячених питанням етнографії, з'ясувати їх наукову цінність та значення.

Хронологічні рамки охоплюють період з 1892 по 1906 рр. тобто весь час існування журналу у дореволюційну добу

Теоретико-методологічні засади магістерського дослідження базуються на основі комплексного застосування загальноновизнаних історико-

наукових методів. Насамперед були використані методи історіографічного аналізу та синтезу. Також у роботі застосовувалися історико-генетичний, історико-порівняльний, проблемно-хронологічний, системний, та типологічний методи.

Наукова новизна та практичне значення магістерської роботи полягає в тому, що ми вперше спробували здійснити комплексний аналіз етнографічних доробків, на сторінках «Київської старовини». Окремі висновки та положення магістерської роботи мають практичне значення й можуть бути використані під час проведення уроків з історії України, етнології, історії рідного краю, а також виховних заходів, присвячених різним аспектам українознавства.

Структура магістерської роботи визначається дослідницькою метою і завданнями. В ній виокремлено вступ, три розділи, висновки та список використаних джерел і літератури.

## **РОЗДІЛ I. ЖУРНАЛ «КИЕВСКАЯ СТАРИНА» (1882-1906 ГГ.) ЯК ДЖЕРЕЛО ВИВЧЕННЯ ІСТОРІЇ, ФОЛЬКЛОРИСТИКИ ТА ЕТНОГРАФІЇ**

У другій половині XIX ст. продовжувався пошук періодичного видання, в якому б тема Малоросії висвітлювалася нетенденційно, а українське слово звучало невимушено, вільно. Як і раніше, діяв таємний Валуєвський циркуляр, який стверджував, що ніякої окремої малоросійської мови не було, немає і бути не може, та Емський указ, який забороняв видання оригінальних творів українською мовою. Тому в даному історичному контексті періодичного видання українською не могло бути вже за визначенням. Українська культура перебувала у приниженому стані. Сам факт існування підлягав сумніву. Видання у Петербурзі громадсько-політичного журналу «Основа» мало величезне значення для реанімації української культури та українського друкованого слова, але мало тимчасовий характер (журнал проіснував з 1861 по 1862 рр.). Передові представники української інтелігенції докладали чимало зусиль для видання науково-історичного безцензурного видання[57, с.126].

У 1881 року ця діяльність набула конкретних форм. Це пояснювалося такими фактами. Цього року підприємець, власник цукрового заводу В. Семиренко передав 25000 карбованців через О. Кістяковського В. Антоновичу для створення щомісячника, присвяченого українській історії, етнографії та частково літературі. В. Семиренко був людиною близькою до Київської Громади, яка дбає про підтримку українського національного руху і, зокрема, української преси. У 1881 року повернувся з Холмщини до Києва Ф. Лебединцев, колишній співробітник «Основи». Всебічно освічений, енергійний, культурний, він був людиною, що має непідробне літературне покликання, широкий світогляд, необхідний науковий досвід[57, с.126].



У колі київської української інтелігенції ідея нового суто українського історичного, етнографічного та літературного видання виникла ще 1879 року. Ініціаторами цієї ідеї були відомі історики А. М. Лазаревський, В. Б. Антонович, О. Левицький та П. Житецький. 4 серпня 1881 року Ф. Г. Лебединцев подає до Головного управління у справах друку прохання про дозвіл видавати історичний журнал та програму нового видання зі списком передбачуваних співробітників, переважно київських учених. У проханні говорилося: «Значний за своїм складом гурток київських професорів та інших вчених, знавців і любителів південно - російської старовини, ставить собі за мету дослідження минулого життя південної частини Росії та знайомство з нею не тільки місцевої, а й взагалі вітчизняної публіки у різноманітній, живій та доступною кожному читаючому формі». Лебединцев заручився підтримкою київського генерал-губернатора О. Р. Дрентельна та голови Київської археографічної комісії М.В. Юзефовича. 17 жовтня 1881 року начальник Головного управління у справах друку князь П. П. Вяземський дав дозвіл на видання: «Приймаючи в міркування, з одного боку, солідну освіту дійсного статського радника Лебединцева, бездоганну його службу, цілком зрілий вік та забезпечене становище, а з іншого боку - спеціальний та науковий характер видання» [57, с.129]. 23 жовтня 1881 року дозвіл було надано, але з умовою, що журнал буде підцензурним. У січні 1882 року вийшла друком перша книжка журналу, який, протримавшись без перерви 25 років, відіграв значну роль в історії українського національного відродження.

Беручи до уваги цензурні перепони, що існували, можна пояснити той факт, чому головним журналом на українських землях, що входять до складу Російської імперії, була російськомовна “Київська старовина”. За чвертьвікову історію видання у ньому взяли участь провідні вчені, які присвятили себе вивченню України. Тут вперше опубліковано багато творів

М. Старицького, Т. Шевченка, Г. Квітки-Основ'яненка, М. Кропивницького, Ганни Барвінок, Лесі Українки, Дніпрової Чайки, кубанських літераторів: М. І. Поночевного, І. Т. Ротаря, П.Т. Ротаря, Я. Г. Кухаренко, І. М. Сбітньова. Літературознавство, критика були представлені іменами Д. Багалія, Б. Грінченка, М. Драгоманова, І. Франка та ін. [89, с.12].

Незважаючи на те, що журнал виходив російською мовою, його зосередженість на проблемах вивчення Малоросії приваблювала до нього пильні погляди царської цензури, яка намагалася у багатьох публікаціях відшукати ідеї національного самовизначення, пробудження самосвідомості, деяких прихованих проявів протесту проти імперських амбіцій Росії. Редакторам: Ф. Г. Лебедінцеву (1882 – 1887), А.С. Лашкевичу (1888 – 1889), Є. О. Кивлицькому (1890 – 1892) та В. П. Науменко (1893 – 1906), – довелося виявити не лише громадянську мужність, а й справжню спритність, щоб в умовах постійного цензурного тиску проводити демократичну лінію журналу[89, с.12].

Весь період існування «Київської старовини» можна поділити на три етапи: 1) період Ф. Г. Лебедінцева з 1882 до 1888 рр.; 2) період керівництва А. Лашкевича 1888 та 1889 рр.; 3) період, коли журнал фактично став органом Київської Громади за редакцією О. Кивлицького та В.Науменка з 1890 по 1906 рр., реформувавшись потім у журнал під назвою “Украша”. Періодизація ґрунтується на вивченні повного комплекту журналу, еволюції його програми та змісту, обліку змін в організаційно-видавничій структурі журналу[89, с.12].

Перший період відрізняється солідною працею самого Ф. Г. Лебедінцева. Він був і редактором, і видавцем, і співробітником (до речі, писав він лише під псевдонімами, яких у нього було 19, а найчастіше підписувався «К. Цибульський», і конторником, і коректором. У листі до М.Ф. Сумцова (9 листопада 1887 року) Феофан Гаврилович з сумом

констатував: «О, якби я був вільний від редагування, коректури, кореспонденції, контори, скільки я міг би ще зробити. Але нажаль! Зігнувся мій хребет від роботи в більшості такий, для якої не потрібно ні таланту, ні знання» [89, с.16].

Згуртувавши навколо журналу найбільш значні наукові та літературні сили, Ф. Г. Лебединцев цим підкреслював його суспільно-науковий характер. У редакційних засіданнях брали участь найближчі співробітники редактора, серед яких: В. Антонович, П. Житецький, О. Лазаревський, І. Малішевський та інші. У перший рік існування журнал подавав чималі сподівання. Передплатників набралось близько тисячі, що є досить показовим для журналу такого рівня та спрямованості. У першому номері журналу за 1882 редакція декларувала його програму: «Самостійні дослідження з історії Південної Росії та різноманітні матеріали для неї у вигляді особливо цінних історичних документів, мемуарів, хронік, щоденників, записок, спогадів, оповідань, біографій, некрологів, характеристик, описів речових пам'яток південно - російської давнини - в архівах, будинках, всякого роду предметах стародавнього побуту, і, нарешті, нотаток про все взагалі, що становить належність і характерну особливість історично сформованого народного побуту або є проявом народної творчості та світогляду, які: недосліджені звичаї, релігійні, правові і т. п., зникаючі древні наспіви, незаписані думи, казки, легенди та ін. Для пояснення тексту, в міру потреби, будуть прикладені: портрети чудових діячів в історії південно - російського народу, види найдавніших монастирів, церков та інших будівель, що мають значення для місцевої історії, знімки з найдавніших гравюр та творів живопису, малюнки та зображення стародавніх прикрас, одягу, зброї, предметів домашнього побуту та інших. журналу, так само протоколи та звіти товариства» [89, с.14].

Коло авторів, котрі співпрацювали у «Київській старовині», було дуже

широке, вони представляли різні ідеологічні тенденції від вкрай консервативних до революційно-демократичних. На сторінках журналу публікувалися відомі вчені: Д. І. Багалій, А. Л. Єфименко, О. І. Левицький, Д. І. Еварницький та ін. Надалі кількість передплатників журналу стала падати. З метою підтримки фінансового стану журналу Ф. Г. Лебедінців у 1883 році звернувся через куратора шкільного округу С. Голубцова до Міністра внутрішніх справ із проханням про субсидію для «Київської старовини» у розмірі 6000 рублів щороку на п'ять років. Це прохання підтримав відомий український меценат Г. Галаган, він звернувся також до Міністра фінансів Н. Бунге, колишнього київського професора, який пообіцяв одноразову субсидію у розмірі 2000 рублів. У такому розмірі вона дійшла Ф.Г. Лебединцева. Однак це не могло вивести журнал із важкого фінансового стану. Дефіцити зростали. Це призвело до того, що наприкінці 1885 року редактор заявив, що має намір припинити видання. Таке повідомлення зустріло опір співробітників та членів Громади, які обіцяли енергійну підтримку та безкоштовну співпрацю. У другій половині 1887 Ф.Г. Лебединцев остаточно заявив, що з наступного року видавати журнал він не буде. Причиною тому був, окрім фінансового стану, важкий стан здоров'я редактора, що призвело до його смерті 12 березня 1888 року. Підсумки всієї діяльності журналу не задовольняли Ф.Г. Лебединцева, мета, що він ставив, на його думку, була досягнуто. У листі до відомого російського літературознавця А. М. Пипіна від 18 січня 1888р. редактор - видавець писав: «Не можу викинути з моєї голови того, що протягом 6-ти років я не відчув не раз душевного задоволення від жодної випущеної книги. Журнал був все-таки збіркою статей випадкових, і не довелося мені вести його за певною думкою. Мене тяжило до крайності, що він став одразу ж стариною малоросійською, а не київською, притому малоросійською відомого часу та обрису... Втім, ніщо подібне не мало впливу на залишення мною видання,

крім тяжкої моєї недуги. Від нього я навряд чи колись звільнюся, якщо й тепер не можу просидіти двох годин, ні зробити двох десятків кроків без запеклого болю в плечах”» (Цит. по: 151, С. 113). Однак насправді важко переоцінити діяльність і журналу, та його редактора за цей період. За шість років він надрукував величезну кількість історичних, етнографічних, літературознавчих, мистецтвознавчих та літературних матеріалів, пов'язаних з Україною, багато документів про творчість та діяльність Т. Г. Шевченка, Г. С. Сковороди, І. П. Котляревського. Саме у «Київській старовині» вперше були надруковані деякі твори класиків української літератури: П. П. Гулака – Артемівського, Марка Вовчка, І. С. Нечуя – Левицького та російського письменника М. С. Лєскова. Журнал мав величезну популярність. Феофан Лебединцев так висловлювався з цього приводу: «Коло передплатників найрізноманітніший: крім вчителів, чиновники, священики, військові, чимало графів, князів, вищих сановників (2 статс-секретарі та 3 члени державної ради), архієреїв, і все це постійно, навіть московський та закаспійський генерал - губернатори. В Імператорській публічній бібліотеці за якийсь рік найбільша кількість вимог була на «Київську старовину». У пресі - будь-коли єдиного поганого відгуку, а «Сибірська Газета» поставила «Старину» нашу вище всіх історичних журналів» [89, с. 15].

У період редакторської діяльності Ф. Г. Лебединцева редакція дотримувалася помірних поглядів на вирішення українського питання, висвітлюючи його лише в контексті історичного дослідження минулого та уникаючи публікацій суспільно-політичної спрямованості. Проте, незважаючи на статус наукового органу, «Київській старовині» не вдалося уникнути втручання з боку цензури, яка заборонила цілу серію підготовлених до друку матеріалів (серед них: статут Кирило-Мефодіївського товариства, «Матеріали з етнографії Новоросійського краю» В. Ястребова, фольклорна пам'ятка «Про військові поселення та про волю»,

вірш Г. Андрузского «Шевченко», некролог М. Драгоманова та інші).

Після смерті Ф. Г. Лебединцева редакторська посада залишилася вакантною. Необхідно було підібрати гідну кандидатуру, людину, вільну від поліцейської підозри, придатну для влади та цензури та одночасно послідовного борця за національні ідеї, до того ж фінансово незалежної та вільної від інших службових обов'язків. Вибір зупинився на О. Дашкевичі, землевласнику зі Стародубщини, випускнику Київського університету, де у період навчання він увійшов до гурту молодих українців. Після закінчення навчання Дашкевич віддався земській роботі та проведенню у життя реформ 1861 р. П. Житецький підказав А. Дашкевичу ідею взяти він видання журналу «Київська старовина», що у важкому становищі. По деякому роздумі А. Дашкевич погодився й у кінці 1887 р. викупив у Ф. Лебединцева декларацію про видання і нереалізовані екземпляри «Київської старовини» за 2000 рублів. Фактичним редактором став доцент Університету Ф. Міщенко. До редакційної ради увійшли: В. Антонович, П. Житецький, В. Науменко, О. Левицький та ін. Ставлення українського суспільства до журналу найяскравіше виявилось під час кризи та переходу журналу від Ф. Лебединцева до О. Дашкевича. На адресу Ф. Лебединцева та співробітників журналу приходили співчутливі листи з побажаннями вистояти у цей кризовий період. Листи подібного характеру приходили до редакції і із західноукраїнських земель. «Дуже сумним було для нас оголошення Ф. Г. Лебединцева у грудневому номері с. р. у тому, що одиночний науковий Южно - російський журнал перестане виходити, - писала львівська «Зоря». Звістка ця здалася нам у Галичині просто неймовірною, тому що підбором своїх історичних, етнографічних та літературних матеріалів, що становлять зараз більшість джерел для нашої історії та літератури, він сповна заслужив гарячу підтримку та розуміння читачів. Але, на щастя, судилося продовжуватися доброму справі, тому що залишену Ф. Лебединцевим

редакцію підняв наново А. Лашкевич, і цінний нам журнал виходитиме й надалі” [89, с.18].

У цей період (1888 – 1892) відбулася часткова реорганізація журналу у зв'язку з переходом його редагування до А. Лашкевича (1888 – 1889), а згодом – до Є. Кивлицького (1890 – 1892); значно посилився вплив Старої громади на ідейні та громадянські позиції редакції журналу, виріс його науковий потенціал. Першочергову роль у виданні «Київської старовини» продовжували грати В. Антонович та О. Лазаревський, який навіть вважався неофіційним редактором «Київської старовини». Після раптової смерті О. Лашкевича редагування видання тимчасово доручили Є. Кивлицькому, який і здійснював його до 1893 року. З кінця 1890 р. почався клопіт про призначення постійного редактора [89, с.18].

Істотні зміни у загальному напрямі журналу відбулися протягом третього періоду його видання (1893 – 1906), коли його очолив відомий вчений та культурний діяч, людина літературного таланту, енергійна В. Науменко. Він набув цієї посади, виявивши завидну наполегливість та цілеспрямованість, тому що його кандидатура не влаштовувала Департамент поліції, який вважав, що В. Науменко «відомий своєю українофільською спрямованістю». Поліцейські чиновники дали В. Науменко наступну характеристику: «У зв'язку з поданим українофільською партією проханням у справі створення Товариства імені поета Шевченка, були отримані такі відомості, що Науменко начебто отримав листа від емігранта Драгоманова, в якому було рекомендовано створити для вищезгаданого Товариства два статuti: явний, затверджений урядом, і таємний, яким Товариство має керуватися задля досягнення своїх сепаратистських цілей» (49, С. 77). Проте, незважаючи на цю рекомендацію, губернатор Драгомиров дав дозвіл призначити В. Науменка на посаду редактора Київської старовини. Він був затверджений видавцем журналу (23. III. 1902), будучи одночасно його

редактором аж до останнього номера 1906 р., а також журналу «Україна» (1907), що успадкував його. У цей період (1893 – 1906) у загальній спрямованості видання відбулися значні зміни. До безумовних здобутків редакції цього часу слід віднести боротьбу із цензурними утисками за вільний розвиток українознавчих досліджень, за право публікацій історико-фольклорних пам'яток та літературних творів українською мовою[89, с.18].

Яскравим свідченням активної громадянської позиції «Київської старовини» стала «Пам'ятна записка», з якою В. Науменко звернувся 1896 р. до уряду. У ній було обґрунтовано вимогу легалізації українського слова як прояву національної самосвідомості. Наступного 1897 року редакція отримала дозвіл на публікацію українських творів. Незважаючи на те, що журнал виходив російською мовою, його зосередженість на проблемах вивчення Малоросії привернула до нього пильні погляди царської цензури, яка намагалася у багатьох публікаціях відшукати ідеї національного самовизначення, пробудження самосвідомості, деяких прихованих проявів протесту проти імперських амбіцій Росії. Редакторам: Ф.Г. Лебединцеву (1882 – 1887), А.С. Дашкевич (1888 - 1889), Є.О. Кивлицькому (1890 – 1892) та В.П. Науменко (1893 - 1906) - довелося проявити як громадянську мужність, а й справжню спритність, щоб у умовах постійного цензурного тиску проводити демократичну лінію журналу.

Першу спробу наступу на журнал було зроблено цензурою під час перебування на посаді редактора Ф. Г. Лебединцева. Вона вилилася в кампанію зі знищення літери «И», яка замінювалася цензором В. Л. Рафальським на «і». Редактор розпочав боротьбу з «новим правописом Рафальського - Феоктистова – Юзефовича» і 6 березня 1884 р. звернувся до Д. А. Толстого з проханням дозволити використати в журналі науковий принцип надрукування документів, а в україномовних текстах дотримуватися і фонетичного принципу, наук для малоросійського словника.



Невипадковим був і наступний випадок проти журналу, який припав на 1893 р. Редакція планувала тоді надрукувати листи відомого українського письменника Г. Ф. Квітки – Основ'яненка до видавця «Вітчизняних записок» О. Красівського. Невдоволення цензури викликали його патріотичні думки про право української культури та мови на самостійне існування. На думку цензора Б. Юзефовича, у майбутньому ці листи могли б послужити небажаним прецедентом, яким редактор В. Науменко, людина розумна і кмітлива, обов'язково скористалася б «для досягнення цілей, що не відповідають видам уряду». Листи Г. Ф. Квітки – Основ'яненка все-таки з'явилися на сторінках «Київської старовини» [89, с. 18].

Особливе невдоволення у цензури викликали матеріали, пов'язані з іменами прогресивних суспільно - політичних діячів - М. Драгоманова, Ф. Вовка, І. Франка, що пробуджували почуття національної гідності, але й вони були надруковані.

Таким чином, незважаючи на спроби закрити журнал, завдяки дипломатичності редакторів його вдалося відстояти та ввести в науковий обіг безліч нових історичних документів, фактів, імен, що стосуються історії та культури України. З середини 90-х років ККиївська старовина розгорнула величезну культурно-просвітницьку роботу, що виходила далеко за межі її редакційних справ і полягала у поширенні української літератури серед народу, створенні народних читалень, організації української друкарні (1897 р.).

Культурно-просвітницька спрямованість вплинула на еволюцію цього періодичного видання, в результаті якої воно з кінця 90-х років почало трансформуватися з науково-історичного в літературно-публіцистичний орган. Ця тенденція призвела до зниження наукового потенціалу журналу, але, водночас, наблизила його до відображення злободенних питань сучасності, що, своєю чергою, збільшило його впливом геть формування

громадянської думки і політичних поглядів.

Проте «Київській старовині» не вдалося зайняти відповідне місце у суспільному та науковому житті України в умовах нової політичної ситуації, що склалася після поразки революції 1905 р. та мала одним із результатів ідейне розшарування української інтелігенції, яка вдарилася у пошук нових форм суспільно – політичної та культурної діяльності. Незважаючи на те, що співробітники журналу виступили ініціаторами створення Українського наукового товариства у Києві, їм не вдалося переробити «Київську старовину» до його друкованого органу. Редакційна криза та зниження наукового потенціалу журналу, що призвели до скорочення кількості передплатників, стали причиною припинення його видання з виходом 94 тому за 1906 рік [89, с.20].

«Київська старовина» була протягом чверті століття науково-дослідним осередком українознавства. У її виданні брали участь понад 300 авторів та кореспондентів. За програмою журнал був історичним виданням, що зумовлювало вибір тем, пов'язаних із проблемами історичного розвитку українського народу, а також із суміжними з історією областями – етнографією, фольклористикою, археологією.

Історичні матеріали журналу є дослідницькими статтями та джерельними публікаціями. Історичні дослідження, надруковані у «Київській старовині» у вигляді статей, нотаток, наукових біографій, критичних оглядів і рецензій, у більшості належать перу відомих учених другої половини XIX - початку XX століття. Ці публікації відображають у своєму змісті історичний процес та дають можливість вивчати минуле українського суспільства. Дослідницькі матеріали журналу, безпосередньо відображаючи наукові концепції їхніх авторів, типові для епохи їхнього створення тенденції, відіграють роль важливого джерела для вивчення історичної думки, ідей та поглядів української громадськості кінця XIX – початку XX ст.

Для «Київської старовини», на думку М. Г. Палієнка, як і загалом для української історичної науки цього періоду, було характерним переважання конкретно – історичних досліджень над працями синтетичного, узагальнюючого характеру, що є характерними рисами так званого документального фундаменталізму. Це було як результат бурхливого процесу накопичення фактичного матеріалу, що вимагає фіксування в історичній літературі, так і нерозробленості методики історичних спостережень[89, с.20].

На сторінках журналу позначилися конкретні події української історії від минулих часів до кінця XIX ст. Однак далеко не всі періоди були відображені належним чином, Основний масив публікацій зачіпає історію ХУІ – ХІХ ст. На думку М. Г. Палієнка, інтерес істориків до цієї епохи був пов'язаний, по-перше, з тим, що саме ці століття давали їм можливість використати широке коло письмових джерел – основу історичних досліджень. По-друге, звернення авторів “Київської старовини” до вивчення форм політичної, правової та соціально-економічної організації українського суспільства періоду Запорізької Січі та Гетьманщини було викликано потребою наукового обґрунтування концепції самобутнього розвитку українського народу. Визначаючи кінець ХУ-Ш-початок ХІХ ст. (тобто період повної інкорпорації України Російською імперією) як переломний момент в історії України, дослідники пов'язували історичні перспективи країни із процесом національного відродження кінця ХІХ – початку ХХ століття.

Найпоширенішими були в журналі тематичні публікації з різних аспектів політичної, соціально-економічної, культурної історії України, історії церкви та міжконфесійних відносин, краєзнавчі дослідження, біографічні нариси про видатних представників української культури, критико-бібліографічні огляди історичної літератури. «Київська старовина»

зробила внесок у становлення архівознавства та спеціальних історичних дисциплін (генеалогії, топоніміки, сфрагістики, історичної географії). Однак у журналі не приділялася увага теоретико-методологічним аспектам історичної науки - проблемам філософії історії, питанням методики історичних досліджень та наукової критики історичних джерел, хоча вони перебували в полі зору тодішніх дослідників (Е. Бернгейм, В. Іконніков та ін.).

Домінуючим у публікаціях «Київської старовини» був дескриптивний метод: опис подій та явищ переважав їх аналіз та синтез. Автори видання, намагаючись відобразити історичний процес крізь призму конкретики та фактологізму (школа Антоновича, Лазаревського), віддавали пріоритет викладу окремих фактів та публікацій джерел, у більшості випадків уникаючи їхньої інтерпретації та теоретичних узагальнень. Проте, позитивістські погляди діячів «Київської старовини» на історію як науку, визнання можливості пояснення історичних фактів об'єктивно сприяли розвитку історичної думки в Україні. Матеріали журналу вплинули на формування кількох поколінь істориків та створили фундамент для написання синтетичних праць з історії України. Публікації джерел займали важливе місце у структурі «Київської старовини».

Документи друкувалися як у спеціальному розділі «Документи, звістки, нотатки», і у першому розділі журналу як позначок до науковим статтям чи окремих тематичних груп із передмовами і коментарями упорядників.

М.Г. Палієнко дійшов таких висновків щодо результатів двадцятип'ятирічного існування журналу:

- заснування та видання журналу «Київська старовина» було закономірним результатом суспільно-політичних процесів, що відбувалися в Україні у другій половині XIX ст., а також розвитку історичної науки, що вимагало організації наукового середовища українознавства;

- протягом чверті століття видання виконувало не лише роль наукового закладу, який значною мірою спрямовував розвиток в Україні гуманітарних наук – історії, етнографії, фольклористики, літературознавства, а й водночас був центром національного культурно-просвітницького руху;

- громадянська позиція редакції «Київської старовини» відповідала загальній тенденції національного руху української інтелігенції цього періоду, характерною рисою якого була орієнтація не на суспільно-політичні, а на наукові справи, на обґрунтування українства науковим розумінням минулого та сучасного життя українського народу;

- культурно-освітня діяльність Київської старовини виходила за рамки редакційних справ та була спрямована на популяризацію історичних знань та українського художнього слова серед широких верств населення шляхом організації народних читалень, друкування та розповсюдження книг для народу;

- в умовах цензурної заборони українського друкованого слова журнал сприяв розвитку української мови, обстоюючи її право бути виразником інтенцій національної науки та літератури;

- історичні спостереження Київської старовини стосувалися широкого кола проблем суспільно-політичної, соціально-економічної та культурної історії України (переважно у XVI-XIX ст.) та були спрямовані на обґрунтування самобутності українського народу, своєрідності його суспільних, культурних та побутових рис;

- у журналі домінували конкретно-історичні спостереження, позитивними рисами яких були об'єктивізм та фактологізм (документальний фундаменталізм), виявлення причинно-наслідкових зв'язків між подіями та явищами, закономірностей та прогресивних рис історичного процесу; до негативних особливостей можна віднести надмірну описовість, нестачу узагальнень та теоретико-методологічних концепцій історичного розвитку;

- значне місце у журналі займали документальні публікації, більшість з яких відповідало рівню розвитку археографії кінця XIX – початку XX ст. ; публікації актових та нарративних джерел з історії України ХУІ-ХІХ століть розширили джерельну базу історичної науки та сприяли розвитку вітчизняної археографії та джерелознавства;

- використання матеріалів Київської старовини є необхідною умовою відтворення історіографічного процесу в Україні у всій його повноті та багатогранності; публікації журналу становлять цінну фактологічну базу для створення фундаментальної теорії історичної науки в Україні, для аналізу наукової спадщини та світогляду видатних істориків (В. Антоновича, О. Лазаревського, Д. Багалія та ін.), вивчення багатьох аспектів минулого українського народу[89, с.20].

Останній період творчої активності Київської старовини, пов'язаний з редакторською діяльністю В.П. Науменко ознаменувався боротьбою за надання київській цензурі права дозволяти друкувати україномовні матеріали «Київської старовини», не надсилаючи їх на розгляд до Головного управління у справах друку. Завдяки підтримці з боку генерал-губернатора Драгомирова 31 липня 1898 р. київській цензурі було надано право самостійного розгляду україномовних матеріалів журналу. З цього часу "Київська старовина" стає центром українського просвітницького руху. На думку відомого українського історика та громадського діяча М. Грушевського, «Київська старовина» була противницею українства як політичної програми» і не виходила за рамки "благонадійності". Однак, незважаючи на це, "протягом майже цілої чверті століття журнал зберігав за собою центральне значення в українознавстві, до певної міри навіть – в українському інтелігентському житті Росії. У тодішніх умовах, за неможливості мати українські суспільства, українську пресу, "Київська старовина" служила органом україно-фільства, представила від імені

української інтелігенції, і одночасно її гурток служив своєрідною науковою українською корпорацією), вченою установою, єдиною у своєму роді” (96, С. 77). Редакція журналу популяризувала досягнення української культури не лише на сторінках журналу, а й брала активну участь у громадянських акціях, розповсюджуючи українську національну ідею серед широких верств населення.

## **РОЗДІЛ II. ПУБЛІКАЦІЇ ДОПИСУВАЧІВ ЧАСОПISУ ОПИСІВ ОСНОВНИХ ГАЛУЗЕЙ ГОСПОДАРСТВА ТА ОБРЯДІВ ПОВ'ЯЗАНИХ З НИМИ**

В наші дні основним заняттям східних слов'ян є землеробство. За свідченням найдавніших літописів, що відносяться до початкового періоду історії, так було і в давнину[3, с. 1].

В даний час панує трипілля: озимі посіви, ярі посіви та пара. У деяких областях уже перейшли до багатопілля та сівозміни, проте є ще місця, в яких збереглися старі системи землеробства: підсічна у лісових районах та залежна — у степових. Очевидно, трипілля з'явилося у східних слов'ян не раніше XV ст., а до цього переважала підсічна система: за допомогою примітивних знарядь легше було обробити лісистий ґрунт, ніж степові землі, і вберегти посіви від кочівників простіше було в лісі.

Підсікою (діалектні назви: січа, лядо, лядина, 'пал, кулига, плелка, нива, дерба, чищоба, новина, на суках сіяти) називають при підсічній системі лісову галявину, на якій вирубали і спалили ліс, щоб удобрити ґрунт золою та попелом, стволи пускають на дрова[3, с. 1].

Іноді підсіки віддалені від селища на велику відстань, і тоді на час літніх робіт там будують спеціальні приміщення для людей та худоби. Такі підсіки звуться запозичення, ремонт і нерідко стають центром, навколо якого виникає нове селище.

Система підсічного землеробства однакова у всіх східних слов'ян. В Україні, де переважають степи, воно зустрічається дуже рідко

У степних областях, де багато вільної землі, донині збереглася перекладна, або залежна система землеробства. Після 2-3 років земля повинна 2-7 років (а раніше навіть кілька десятиліть) відпочивати і використовується при цьому під пасовище (толока) або під косовицю. Перекладне землеробство існує і тепер, наприклад, під Херсоном.



Найдавнішим із східнослов'янських землеробських знарядь, що збереглися досі, безсумнівно, є українське рало з одним сошником. В основних рисах воно ідентичне черкуше з одним сошником. Російська соха з двома сошниками є наступною стадією розвитку цього ж рала.

Гюльденштедт у 1768 р. описав таке рало з Полтави та Чернігова; у цьому знарядді був жодної залізної частини, воно було зроблено цілком з дерева [3, с.1].

Підсіки часто обробляються вручну. Причини цього те що часто буває дуже важко і навіть неможливо пройти там із сохою; дуже ускладнює також оранку сохою маса пнів і коріння дерев. Мотику, якою обробляють підсіки, називають сапку, цапку, копанця, копило, карапулю, копач і т. д. Про сам процес говорять: цапати, копилити, тятати, карапулити. Це знаряддя схоже на сокиру з довгим сокирищем, причому залізне лезо насаджене не вздовж сокирища, як у звичайної сокири для рубки дерева, а впоперек [3, с.2].

Крім такої мотики при обробці підсік користуються особливим різновидом одноконної сохи без полиці. Її називають: палева соха, тобто соха, яка призначена для впала (підсіки); цапуга і цапулька, тобто вона цапає землю подібно до мотики (цапка); прямуха чи прямуша, оскільки тупі ральники цієї сохи стоять землі майже вертикально, а чи не під кутом (як і звичайної сохи); дринда (тобто «стрибає»), тому що вона часто перестрибує через коріння дерев; благуша (від доброї - вередливий). Призначення цієї сохи - розпушувати ґрунт підсіки, перемішувати його із золою від спаленого суччя і заорювати насіння. У цієї сохи немає пристосування для перевертання пласта. Своїми тупими, короткими, прямими ральниками вона не може перерізати коріння дерев; вона не піддіває коріння знизу, а перескакує через них. Землевласники, які хотіли, щоб на їхніх землях знову виростав ліс, здавали вирубки в оренду лише за умови, що орендар не корчує пні і оре не сохою, а виключно цапулькою [17, с.8].

З цієї дворальної цапульки, після того як до неї була придобана полиця (відвал, присох, наполок, шабала, кляпний), вийшла звичайна російська соха, яка справді оре, тобто не тільки черкає, цапає землю, але також загрибає її, протягує розпушений ґрунт і відкидає його убік.

Соха не має подошви або полозу; вона звернена до землі вершиною трикутника і стояти не може, так що орач повинен весь час тримати її. Через свою нестійкість соха зазвичай йде нерівномірно, поштовхами, легко піднімаючись, опускаючись або падаючи на бік. Не привчений до цього кінь завжди страждає від постійних поштовхів; проте навіть кінь, заморений і знесилений зимовою безгодівлею, може тягнути соху [17, с. 8].

Зазвичай у соху впрягають коня, навіщо служать обжи. Як правило, запрягають без дуги, кінці обігу сохи просто прив'язують до гужів. Запряжка без дуги дозволяє регулювати глибину оранки: чим нижче опускається череседельник і передні кінці обіж, тим більше стає кут між розсохою та землею, і соха при цьому оре глибше. Навпаки, якщо передні кінці обіж піднімаються з череседільником вище, соха оре дрібніше [17, с. 8].

Для орача зручніше упряжка з дугою. Щоправда, при цьому важче витягувати соху із землі (обжі упираються і заважають), зате соха набагато стійкіша: вона не завалюється набік і не занурюється надто глибоко в землю; кінь при цьому йде більш рівно. Запряжка без дуги розрахована дуже слабких коней. Бувають сохи з дишлом; у цих випадках запрягають двох волів.

Було підраховано, що для того, щоб зорати при цій ширині ральників один гектар землі, орач з конем і сохою повинен пройти шлях в 58 км.

Описані сохи відрізняються від знарядь типу плуга не тільки відсутністю подошви або полозу, але також тим, що вони не перевертають пласт. У них немає ріжучої частини, щоб відвалювати пласт, а їхня полиця розвинена слабо, так що вона пласт не перевертає і не відвалює. Призначення

описаних нами типів сохи - лише розпушування землі. Для підвищення цілини вони непридатні.

Наступні види сохи є перехідними до орних знарядь типу плуга. Щоправда, у них немає підошви чи полоза, але поступово їх пристосовують до відвалення землі та перевертання пласта[17, с.8].

З двох функцій борони: розпушувати землю під посів і прикривати землею посіяне насіння – першу виконують старі слов'янські знаряддя – рало та соха. У борони залишається головним чином друга функція – заборонювати насіння. Якби не було іншої етимології для слова борона, то його значення дозволило б пов'язати його зі слов'янськими словами оборона, лайка, боротися. Спорідненість із цими словами ми розуміємо не так, як Миклошич, який вважає, що ця мирна зброя служила зброєю. Крона дерев насамперед зберігає посіви від небезпеки, що загрожує з усіх боків. («обороняє»). У всякому разі, народна етимологія пов'язує ці слова одне з одним[17, с.8].

Нам вже відомий найтісніший органічний зв'язок слов'янських орних знарядь із бороною. Рало легко перетворюється на справжню борону.

Борони східних слов'ян дуже однакові. Три існуючих виду борони, останній є породженням нової культури, відрізняються друг від друга не своїми функціями, а лише матеріалом. Ці види такі: борона з суччям замість зубів (суковатка), плетена борона та борона залізна (або напівзалізна).

Найбільш примітивна борона з сучків, суковатка - це вершина сосни або ялини, яку волочуть по ріллі, щоб змістити посіяне насіння в борозну і прикрити її землею.

Звичайна суковатка (інакше: смик, ялинки, яльчина, смич, волокуша, дерябка) складається з 3-8 або більше розщеплених ялинових або соснових дощок (боронниці), на нижній частині яких є суки 35-80 см довжини. Кінці цих сучків загострені і є зубами борони. Такі природні зуби, нашттовхуючись

на своєму шляху на каміння, пні та коріння, легко гнуться і досить еластичні, щоб розбивати груди землі. Дошки скріплені двома поперечками та утворюють чотирикутник. Дві крайні дошки трохи довші за інших і, коли запрягають коня, служать оглоблями.

Польові роботи та пов'язані з ними обряди. Початок весняної оранки, так само як початок весняної та осінньої сівби, супроводжується різними магічними діями. Зараз у цих обрядах переважають християнські елементи та символи: худобу кроплять святою водою, у насіння кладуть благовіщенську просфору, моляться перед іконами тощо [17, с. 8].

Існують загальні неодмінні умови для початку оранки, сівби та багатьох інших важливих моментів у житті хлібороба. Цього дня не можна нічого нікому давати — ні за гроші, ні в подарунок, щоб разом із відданою річчю не втратити успіх, необхідний при розпочатій роботі. Початок оранки, сівби, збору врожаю наскільки можна намагаються приурочити до повного місяця і до так званого щасливого дня. Легкими, щасливими днями вважаються четвер, вівторок та субота (товстий день). Щодо часу доби, то перевага віддається ранку, щоб ніхто не міг побачити або випередити і щоб не було несприятливих зустрічей. Початок і закінчення оранки та сівби (кінець називається допашка, досівачка) супроводжуються рясною святковою трапезою всієї сім'ї, що має магічно забезпечити багатий урожай.

При обрядовому початку оранки зазвичай проводять лише кілька борозен (три-чотири). Головне при цьому не робота, а добрий знак, щаслива ознака. На початку оранки магічними вважаються ті ж предмети, що й на початку сівби. Свіжа земля першої борозни вважається засобом проти бліх та клопів, цією землею посипають у будинку підлогу [17, с. 8].

На початку сівби повторюються багато тих обрядів, які зазвичай здійснюють, починаючи оранку. Проте засівки часто мають не сімейний, а

суспільний характер. Для них часто всім селом обирають людину, у якої легка рука.

Магічні предмети, які вживають в обрядах, пов'язаних із сівбою, дуже численні та різноманітні. Основну роль відіграє святий хліб, який спочатку кладуть у насіння або на ріллю, а потім з'їдають.

Зазвичай початком збору врожаю (зажин, зажинки) керує жінка, здебільшого господиня дома. Іноді для цього обирають жінку стару і богобоязливу або ж у якої "легка рука". Починає вона жнива зазвичай увечері — зрозуміло, у «щасливий» день. Жнива - найважча з усіх сільськогосподарських робіт, оскільки жнец весь день перебуває в нахиленому положенні під палючим сонцем. Не дивно, що жнец в першу чергу думає про своє власне здоров'я: особливо він прагне уникнути болю в спині, що з'являються при жниві. Ряд магічних дій жниці, яка починає жнива, спрямована на те, щоб попередити саме ці болі. На зажинки не виходять із двору через ворота, а проповзають під парканом, торкаючись при цьому спиною лише верхньої перекладини огорожі. Цей дотик повинен або передати поперечині біль, або запозичувати від неї силу та нечутливість до болю[17, с.10].

Жниця бере з собою на полі їжу: шматок хліба, іноді також шматок свяченого в Великдень хліба та просфору, освячену сіль, шматок сиру чи сала, іноді горілку і, крім того, громницю – воскову свічку, освячену у Стрітенні (2 лютого). На полі вона з'їдає всю принесену їжу, сидячи на першому стиснутому снопі або на стерні: іноді вона при цьому співає особливу пісню.

Частину зажинного снопа залишають у полі — очевидно, як жертвопринесення. Українці Кобринського повіту Гродненської губ. зазвичай залишають на краю смуги дві покладені хрестоподібно жмені колосків.

На Преображенні (6 серпня) та Успіння Богородиці (15 серпня) зажинні снопи або зерно з них несуть до церкви і там ставлять. Це зерно зазвичай служить насінням при засівках[17, с.12].

Обрядовою їжею під час зажинок вважається так зване пряжмо — смажені в маслі цілісні колоски жита нового врожаю.

Іноді зажинки супроводжуються ще одним сімейним обрядом: прийомом до сім'ї молодої невістки. Стиснувши перший сніп, молода жінка покриває його хусткою або шматком полотна і, підійшовши до свекрухи, низько кланяється і просить свекруху благословити її і прийняти від неї подарунок (тобто хустку або полотно зі сніпа). Свекруха благословляє її, бере подарунок, і вся родина тут же на полі щось їсть.

До появи косарок і жниварок східні слов'яни користувалися при збиранні врожаю лише двома знаряддями: серпом та косою. Жито, пшеницю та ячмінь вони майже всюди тиснули серпом. Якщо погану пшеницю не можна було стиснути серпом, її виривали з коренем. Навпаки, гречку, овес і горох майже всюди косили. Жнуть у більшості випадків, якщо не виключно, жінки. Косять лише чоловіки, а жінки в'яжуть за ними снопи. Якщо жнець одразу ж в'яже снопи, то завжди джгутом (так зване перев'ясло, вязьмо), звитим із цих же стебел[17, с.14].

На відміну від жнив сінокіс вважається однією з найприємніших польових робіт. Жінки, які не косять, а лише згрібають сіно, одягають святковий одяг. Косарі йдуть на роботу із піснями. В артілі українських косарів завжди обирається отаман, який слідкує за тим, щоб робота йшла ритмічно і ніхто не відставав на своїй ручці (тобто на прокосі шириною в розмах коси). Жінки та дівчата ворущать скошену траву граблями, щоб вона краще сохла. Сухе сіно згрібають у довгі вали, які потім збирають у копиці, тобто високі купи сіна вагою по 50-120 кг. Жінки, що залишилися вдома,

зазвичай йдуть мити ложки, тобто допомагати по господарству тим сусідкам, які мають у сім'ї багато косарів[17, с.14].

Укладання та сушіння снопів. У східних слов'ян найдавнішим пристосуванням для сушіння снопів на полі вважається так званий огород або зародок, назва якого генетично пов'язана з литовським агдазом (споруда на полі для зберігання снопів). Найбільш примітивний вид зародка називають островини, гострими, шорами, а білоруси — стрів'я. Це ялинові стволи з численними сучками, поставлені так, що утворюють конус. Зазвичай сушать горох, (зі стеблами), рідше — овес, льон у снопах і сіно.

Озород схожий на високий паркан або на великі, широкі сходи. У землю вкопують два чи три стовпи, у яких з відривом 35 см. друг від друга зроблені отвори. Крізь ці отвори пропущені жердини завдовжки 4,5 м і більше. Таких жердин буває від 3 до 15. Іноді замість стовпів у землю поруч один з одним забивають колья, з'єднані попарно. Снопи укладають між двома жердинами так, щоб один кінець снопа звисав на один бік, а інший на інший. Ці споруди ставлять на полях, розташованих неподалік села, з таким розрахунком, щоб вітри, що переважали в цій місцевості, були спрямовані перпендикулярно до них[17, с.14].

З таких озородок пізніше розвинулися довгасті скирти та стоги сіна. Яйцеподібні скирти та стоги виникли з описаних вище найпростіших островин, або шором. Строго розмежовують ці два види стогів: 1) круглі або скоріше яйцеподібні називаються копиця, одонье, стог, подекуди круглий, снопи в них кладуть променями; 2) довгасті — обзурід, зародок, кладь, кладуха', частину між двома стовпами (стожарами) називають пром'яжек, пройм, заколина. Круглі завжди вищі та довгасті. Ширина цих останніх часто дорівнює довжині двох снопів[17, с.15].

Перш ніж скласти снопи в скирти або відвезти їх на струм, їх укладають тимчасово на полі. У східних слов'ян існує три форми укладання

снопів: суслон, або бабка, криж і копа. Очевидно, найдавнішою є копа. Вона збереглася в українців і в білорусів. Дуже сумнівно, однак, щоб вона завжди складалася з 60 снопів, як тепер. Ймовірно, що кількість виникла пізніше (кругле число). Поряд із цією копою з'явилися нові одиниці: півкоток із 30 та п'ятка із 5 снопів.

Для захисту від мишей скирти зазвичай ставлять на досить високих місцях. Існують і магічні засоби захисту скирт від мишей: коли починають підвозити снопи, в основу скирти закладають камінь або березові гілки, якими були прикрашені будинки на Трійцю.

Кінець жнив (дожинки, обжинки) відзначають рясним частуванням женців та господарів. При цьому основною обрядовою стравою вважається крута каша або так званий саламат, тобто густа каша з вівсяного борошна з салом та олією, яка магічно сприяє родючості хлібів наступного року. Інші ритуальні страви - пироги з кашею, ячєня, іноді млинці, пиво, вино та мед. Трапеза відбувається у будинку господаря, перед початком господареві підносять вінок із колосків. Плетіння цього вінка пов'язане з особливим обрядом (завивання бороди) [17, с. 16].

Кілька останніх стебел на полі не зжинають. Цей пучок носить назви борода, коза, козулька і др куц, перепелиця.

Взагалі ж цей пучок завивають або заламують так, що колосся звисають до землі. Потім землю навколо нього очищають від бур'янів і після цього притискають пучок до землі, поклавши на нього каміння, або катаються по ньому, причому вимовляють заклинання. Іноді цей пучок разом із шматком хліба закопують у землю. Частіше закопують або сіють також кілька зерен колосків бороди (українці Волині) або ж закопують тільки шматок хліба, примовляючи: «Дай, Боже, урожаю кожному, хоч бідному, хоч багатому!». Після цього снідають, сівши в гурток [17, с. 16].



Така форма обряду видається нам найдавнішою: у ній чітко видно магічну сівбу для майбутнього року. У змовах, які вимовляють у різні моменти обряду, здебільшого висловлено бажання отримати на майбутній рік добрий урожай.

Усі елементи цього обряду мають чітко виражений магічний характер. Є. Романов повідомляє, як тлумачать цей обряд білоруси: ретельне викопування бур'янів навколо бороди має забезпечити «чистоту» посівів наступного року: полив бороди водою має запобігти посухі. Жниці лягають поруч із бородою на землю, щоб наступного року важкі колосся хилилися до землі. Піднявшись із землі, жниці миють руки водою, щоб наступного року хліба були «чистими». Згідно з П. Чубинським, українці змушують хлопчиків проповзати під стеблами бороди. Ймовірно, це слід розуміти так: хліба повинні піднятися настільки високо, щоб людина могла в них сховатися [17, с.17].

Зв'язок, який вбачає Є. Карський між цим обрядом та різдвяною карнавальною обрядовістю, де фігурує ряжена коза, доводиться визнати недоведеною. «Завивання бороди» має ознаки давнини, а ряжена коза — досить пізнє запозичення із Заходу. Магічний акт, аналогічний до завивання бороди, намагалися побачити в заламах. Там, як і тут, рослинна сила злаків прямує до землі. При закінченні жнив це природно; сила рослин, що зберігається протягом зими на надрах землі, навесні повинна піти на користь господаря поля.

Одночасно із завиванням бороди українці плетуть вінок із колосків. Вінок прикрашають квітами. Його надягають на голову найкращій жниці, приносять у хату господаря поля та надягають йому на голову. Іноді одночасно з цим вінком плетуть ще хрест із колосків. Господар кладе й те й інше під образи. Потім зерно з колосків вінка святять у церкві та сіють його під час засівок. однак, згодовують цей сніп худобі при першому годуванні

(загодовують) у свято Покрови Богородиці (1 жовтня), тобто з нього починають зимове годування худоби в хлівах[17, с.19].

За уявленнями східних слов'ян, злі люди, особливо чаклуни та відьми, влаштовують на хлібних полях або, рідше, на сіножаті так звані заломы, тобто надламують хліба. Ці заломы відомі і під іншими назвами: закрутка (укр. і рус.), закрута (білорус.), закрутень (білорус.), завиток (білорус, і южрус.), завивка, завой, завиття, завертка (укр.), лялька, лялечка (півд.).

Заломы влаштовують у різний спосіб. Переламують пучок стебел так, що колоски притискаються до землі (це і є власне залом). Або пучок стебел скручують у джгут і зав'язують вузлом і при цьому часто встромляють колоски в землю – це так звана закрутка. Іноді звивають у джгут два сусідні пучки стебел і дугою загинають їх догори[17, с.19].

У наші дні основне значення надають не самому залому, а тим змовам, які при цьому вимовляють. Призначення заломів двояке. По-перше, відібрати у хлібів урожайність; хліба на такій смузі дадуть мало зерна, бо нечиста сила перенесе це зерно в засіки чаклуна, що влаштував залом. По-друге, він принесе лихо хазяїнові поля чи женцю, або ж тому, хто їстиме хліб із зерен залому. Крім господаря нерідко страждає і жнець, особливо якщо він торкається до зламаных стебел або жне їх, а також худобу, яка з'їсть стиснуту в такому місці соломку. Зазвичай вони тяжко і навіть смертельно хворіють. Все залежить від змови[17, с.19].

Зазвичай залом влаштовують під час цвітіння жита та інших злаків. Українці часто пов'язують його з ніччю на Івана Купала 24 червня.

Так як торкатися до надломлених хлібів дуже небезпечно, а тиснути їх або є з їхнього зерна ще небезпечніше, то користуються різними способами, щоб їх знищити. Зазвичай звертаються до знахаря чи священика. Українці іноді прикривають залом свинячим гноєм, а зверху — кінським.

Зазвичай дослідники вважають заломі різновидом чаклунських вузлів (наузи). Однак при цьому багато залишається незрозумілим; до того ж, у заламах дуже часто немає жодних вузлів. Очевидно, найдавнішим слід вважати такою заломою, в якій колоски встромляють у землю.

Якщо вегетаційна сила рослин іде в землю, то знахар може направити її на своє поле, що він і робить. У цьому й бачимо початкову мету залому. Інші види залому, що супроводжуються побажаннями різних бід, з'явилися пізніше: втрата вегетаційної сили посівів веде, зрозуміло, до хвороб та смерті тих, хто має отримати від цих посівів їжу, тобто сім'ї господаря зачарованої смуги та її худоби.

Можна встановити певну схожість між заломом і завиванням бороди після закінчення жнив. І там і тут колоски встромляють у землю, тим самим спрямовуючи туди вегетаційну силу хлібів. Проте заломі влаштовують у момент найвищого розквіту рослин (під час цвітіння жита), тоді як восени, до закінчення жнив їхня вегетаційна сила зменшується. У першому випадку її намагаються звернути на благо чаклуна-суперника, а в другому — на благо господаря поля: збережена в надрах «матері-землі» протягом усієї зими, вона забезпечить буйне зростання посівів навесні [17, с. 20].

Східні слов'яни знали всі три способи молотьби: тупцювання, волочіння та биття. Переважає, однак, третій спосіб - биття ланцюгом.

Українці називають одним і тим же словом молотьбу за допомогою худоби та воза та молотьбу катком. Це називається гарманити, гарманувати. Струм як для того, так і для іншого вони називають гарман, а ковзанка — каток, гарманка. З ковзанки роблять з вапняку. Це вал довжиною 100-120 см. По всій довжині у нього 4-6 прямих виступів висотою 7 - 9 см. Поперечний розріз цієї ковзанки має вигляд п'ятикутної зірки; радіус кожного променя цієї зірки дорівнює 30-40 см. Обертаючись, ковзанка своїми виступами вимолочує зерно [96, с. 14].

В українця Кубані та Бессарабії є так звана м'ялка, або дикани. Це широка дошка, передній кінець якої загнутий вгору, а в нижню поверхню забиті осколки кремнію або дрібні залізні пластинки. Очевидно, для східних слов'ян це пізніше культурне запозичення.

Найдавнішим видом молотьби биттям слід вважати той, який позначають дієсловом старнувати або тарновать. Знаряддя при цьому ще не користуються. Працівник бере обома руками сніп або частину снопа за нижній кінець і б'є колосками об краї або стінки бочки, об дошку або верхню частину плетеного кузова воза. Називають такий спосіб просто хвостати (тобто бити). Цей вид молотьби тепер зустрічається рідко і тільки як виняток, якщо потрібно терміново отримати трохи зерна на насіння або на хліб. Він непрактичний, оскільки за нього багато зерна залишається необмолоченим. Після такої молотьби снопи часто знову сушать в овині та ще раз молотять. Перевага ж його полягає в тому, що при цьому зберігається непошкоджена солома. Тепер дієслово старнувати придбало ширше вживання і означає будь-яку молотьбу, при якій залишається цілою солома і зберігається сніп (коло, обмолоток, оббивки). В даний час старнування відрізняється від звичайного обмолоту цінами лише тим, що на нижній кінець снопа, розв'язавши перев'язь, кладуть як вантаж палицю, а після обмолоту снопи знову пов'язують. Втім, буває так, що снопи при цьому не розв'язують [96, с.14].

Залишається описати найбільш уживаний та характерний спосіб молотьби – ланцюгами. Ланцюг складається з трьох основних частин: ручка, било та ремінь, що зв'язує обидві частини. Ручка ланцюга – це дерев'яна палиця завдовжки 150 см і більше. У неї всілякі місцеві назви, багато з яких походять від слова цеп (укр. ціпіло, ціпільно(а), ціпйна\ білорус, цапільна', рус. (півжрус. держень, тримка, тримало, а також севрус. ротовище - так називають і рукоятку списа або піки, - дубець, кадца, кадочка, кадушка).

Біло - це палиця з дубового або іншого міцного дерева довжиною 75 - 95 см, з невеликим потовщенням на кінці, іноді вигнута. Її назви здебільшого пов'язані з дієсловами «бити» та «тяти». Зазвичай ручка з'єднана з білом сиром'ятним ременем, іноді ременем з моржової шкіри, рідше з лику. Цей ремінь має назву капиця[96, с.18].

Для українців характерний такий тип: він дуже близький до мекленбурзького ланцюга. Тут до двох сторін одного з кінців ручки прикріплений широкий (до 4 см) ремінь, що утворює петлю. На кінці біла також є такий ремінь. Середина кожного з ременів, кінці яких прив'язані, утворює петлю. Крізь ці петлі пропущений третій ремінь, тонкий (так званий гужина, ушивальник), що утворює невелике кільце (діаметром приблизно 5 см) і зв'язує ручку та біло[96, с.22].

Таким чином, виходить ланцюг із трьох ланок: дві капиці на кінцях і гужина у вигляді кільця посередині. Українці вважають довгий зв'язок характерним для білорусів, яких вони називають литвинами (тобто «литовці»). Біло бовтається на довгому зв'язку навколо ручки; тому українці називають балакучу людину литовський цїп.

Взимку нерідко молотять на льоду ставка або річки, попередньо прибравши звідти сніг, але частіше молотять на тіку, який є частиною гумна. Зазвичай це роблять просто неба. З землі видаляють траву та розрівнюють землю трамбуванням[96, с.28].

Українці кладуть на струм два-три снопи, молотять їх ланцюгами і потім починають молотити наступні два-три снопи. Напівобрусілих українців Воронежської губернії можна дізнатися саме таким способом молотьби.

Обмолочене зерно граблями звільняють від дрібної соломи та колосків і збирають у купу у такому місці, де особливо сильно і рівномірно дме вітер. Тут зерно віють (кроят), тобто очищають його від м'якіни та пилу та відокремлюють більш якісне зерно від поганого. Білоруси віють, сидячи на

низькій лаві, росіяни та українці працюють стоячи. Росіяни повертаються до вітру лівим боком і широкою лопатою з ледь помітним заглибленням у середині кидають зерно проти вітру (під кутом 50—70°). Білоруси ж сідають на низький дерев'яний цурбан або на сухий пень, проти вітру, дещо під кутом і невеликою лопаткою з короткою ручкою кидають зерно перед собою півколом. Найгірше зерно (охвості) падає ближче до віяльника, а хороше (головка), завдяки тому, що воно важче, видлітає далі. Охвості служать кормом для худоби, голівку пускають на насіння. Що ж до зерна середньої якості (середина і хвіст), то воно йде в їжу та на продаж. Нерідко зерно очищують і сортують додатково на гуркоті, тобто на великому решеті, і на виготовленій фабричним способом віялці.

Ритуальною стравою на початку молотьби (замолотки) вважається крута каша з різних круп: вона магічно впливає на хліб майбутнього врожай. За народними уявленнями, на гумні живе гуменник, дух двору, якого часто ототожнюють із винним[96, с. 56].

Слід сказати ще про хлібні ями, тобто ями для зберігання зерна. Ці примітивні пристрої збереглися у білорусів та українців із найдавніших часів до наших днів. Їх переваги полягають у тому, що їм не загрожують пожежі, що так часто трапляються в селах; вони дешеві, оскільки їм не потрібно ні дерева, ні заліза; вони певною мірою застраховані від крадіжок та розкрадань. У Росії останні роки громадянської війни хлібні ями з'явилися навіть у таких місцях, де про них давно забули.

Хлібні ями риють у глинистому ґрунті. Вони мають круглу або грушоподібну форму, тобто вузький вхід (34 - 45 см у діаметрі), який, по мірі того як він заглиблюється в землю, поступово стає ширшим. Глибина ями дорівнює приблизно 2,5 і навіть 5 м, її місткість - 10-15 чвертей зерна. Ще недавно такі ями служили складом зерна для громади (Мглінський повіт Чернігівської губ., сполучення Косич). У середині яму випалюють соломкою та

обкладають берестою. Якщо яма знаходиться не в глинистому ґрунті, її обмазують глиною. Отвір прикривають дошкою та засипають землею. Іноді над нею роблять невелику дерев'яну покрівлю у формі чотиригранної піраміди. Нерідко такі ями влаштовують на гумні під дахом: там їх прикривають соломою або снопами. У них іноді ховають і гроші. Оскільки такі ями зовсім немає доступу повітря, зерно зберігається у яких десятиліттями[96, с.156].

Мабуть, головним джерелом існування скотарство є лише для українців Карпат — гуцулів та бойків з їхніми гірськими пасовищами. У всіх інших районах скотарство є для східних слов'ян заняттям другорядним, яке, крім їжі, дає тяглову силу, матеріали для виготовлення одягу та добрива.

Історія землеробських знарядь не дозволяє сумніватися в тому, що взагалі у східних слов'ян було мало робочої худоби: всі їхні знаряддя розраховані на нечисленну і слабку робітничу худобу. Погані породи худоби, особливо корів, що дісталися сучасним східним слов'янам як спадок дуже старих часів, також є свідченням того, що східні слов'яни ніколи не були багаті на худобу. Степові райони були, як правило, населені іноплеменними кочівниками, а в лісах та болотах корм для худоби поганий. Наприкінці зими, залишившись без кормів, бідняки годують своїх корів наполовину згнилою соломою з дахів гуменів та овинів. Немає нічого дивного, що до кінця квітня корови вже не тримаються на ногах. Їх піднімають жердинами та підвішують на мотузках, а під черево підкладають дошку. Етнограф А. Шустіков називає місцеву породу корів «гнойню», тобто основний продукт від них - гній[96, с.157].

Про споконвічну нестачу худоби свідчить також різноманітне та нерідко оригінальне вирішення питання про пастухів. У багатьох областях пастухів взагалі нема. Худоба бродить, де їй заманеться: стримують його лише жалюгідні тини та паркани, що обгороджують поля. Ще частіше немає

пастухів для свиней, гусаків та інших. І. Єремич в 1868 р. докладно описав, як у Білоруському Поліссі свині протягом 6—7 місяців жили у лісі і зовсім здичавіли; від вовків та ведмедів вони рятувалися тим, що збивалися у щільне каре. Лише важко вдалося повернути їх додому[96, с.158].

Страх перед пастухами породжений головним чином забобонами. Вважається, що пастухи - чаклуни, пов'язані з лісовиками. Народ вірить, що пастух укладає з лісовиком договір, за яким лісовик зобов'язується охороняти стадо. За це лісовик отримує протягом літа 2-3 корів або молоко з одного, двох і навіть трьох сосків однієї корови. Щоб скріпити цей договір, пастух вимовляє змову і кидає в ліс замок, замкнений на ключ. Лісовик піднімає замок і відчиняє або замикає його, залежно від бажання пастуха. При цьому вважається, що худоба ходить лише тоді, коли замок відчинений, якщо ж він замкнений, худоба або зупиняється, або лягає. Таким чином, худоба повністю залежить від пастуха. Деякі пастухи, укладаючи такий договір, обманюють лісовика, платять йому лише половину курячого яйця: одну половину пастух з'їдає сам, а другу віддає лісовику[96, с.159].

Щоб підтримати це забобон, пастух буває дуже мовчазний. Перед початком пасіння він здійснює магічний обхід стада, причому вимовляє змову (так звану відпустку, оберіг), стверджуючи при цьому, що тепер до кінця паші йому не можна ні продати, ні віддати хоча б одну тварину, інакше змова втратить чинність. Якщо ж якась тварина помре, з неї не можна зняти шкуру, а треба закопати повністю. З цим пов'язані забобонні заборони: жінка не повинна показуватися перед пастухом боса або без головної хустки, у підімкнутій спідниці або в одній сорочці, без кофти, а дівчатам заборонено водити з пастухами хороводи[96, с.159].

Крім того, пастух часто змушений зважати на різні заборони (табу). Наприклад, він не повинен збирати і їсти ягоди і гриби, відганяти від себе в



лісі комарів і мух, лазити через паркани (він може тільки перестрибувати через них), приймати що-небудь з рук іншої людини, вживати лайки і т.д.

. Перший весняний вигін худоби на пасовищі зазвичай припадає на 23 квітня (старого стилю), на день святого Георгія (Юрія), якого вважають покровителем худоби та пастухом вовків. Буває, що через кліматичні умови перший вигін худоби відбувається раніше чи пізніше Юр'єва дня; проте відповідні обряди відбуваються саме цього дня[96, с.162].

Є. Анічков, який вивчав обряди, пов'язані з початком випасу, приписує всім їм очисний сенс. Це тлумачення безперечно щодо вогнищ, обприскування водою, магічних обходів, особливо до залізних предметів (коса, сокира) та до ударів вербою. Однак не всі магічні предмети, через які проганяють худобу, можуть усунути нечистоту або захистити від неї. Наприклад, у цих обрядах вживають не пасхальні яйця, про які говорить Анічков, а звичайні, і це можна тлумачити простіше — як магічний вираз побажання, щоб худоба була такою ж гладкою, круглою і повною як яйце, і плодovитою, як курка. Так само хутро магічно забезпечує багатство, т. е. достаток худоби, безмін - вага відгодованої худоби, жіноча сорочка - плодючість. Цілий ряд інших предметів явно повинен магічно впливати на худобу, щоб вона не забула дороги додому: повійник і пояс - предмети жіночого одягу; солома з даху тісно пов'язана з будинком, ткацькі інструменти з ткацтвом; мурахи завжди повертаються додому, незважаючи на те, що є багато інших шляхів; земля на могилі завжди залишається дома. Ймовірно, замок також забезпечує зв'язок між твариною та будинком; він, як і магічний обхід, може забезпечити неушкодженість худоби. В обрядах, що мають безсумнівно очисний сенс, ми знаходимо інші прийоми: рів, викопаний у землі, і всілякі ворота, що поглинають хвороби, а також звичайні речі, які перешкоджають цим хворобам шлях. Діалог пастуха з підпаскою про гіркий смак осики, про нерухомість плахи, про назавжди

замкнений замк і т. д. зберіг своє давнє значення: худоба не повинна йти від пастуха і з дому, і вовки його не зачеплять.

Навесні гуцульський пастух всаджує сокиру в ліву стіну пастушої хатини, добуває вогонь тертям за допомогою двох сухих полін, кладе головешку біля воріт, повз які проходить стадо, і кропить його водою, в яку він з молитвою кинув вугілля.

В українських степах пастухи (чабани) зазвичай поєднуються в артілі по п'ять осіб. Їхній глава називається отаман, в артілі є кухар (кашевар). Як правило, велике стадо овець ділять на кілька частин (отара). При кожній отарі є 15-20 вівчарок, кілька козлів і котин або чабанська гарба, тобто двоколісний вівчарський віз, який тягнуть вручну або впрягають в неї пару волів. Зазвичай чабани одягнені у зроблені з овечої вовни штани, куртку та кожушок. Коли вони роблять привал, то в центрі стоїть віз із продовольством, а навколо нього — пастухи та собаки. Коли вони знову пускаються в дорогу, попереду йде отаман із палицею, за ним козли (а іноді й кози) і лише потім вівці. По обидва боки стада йдуть чабани, і укладає ходу візок із кашеваром. Вночі стадо пасеться, поступово наближаючись до водою; під час полуденної спеки роблять привал. Чабани овечих отар озброєні гірлигою (запозичене тюркське слово); це довга палиця з гаком, яким ловлять вівцю за ногу. У пастухів рогатої худоби — довга палиця з кувою, тобто з великим круглим набалдашником[96, с. 162].

Український чабан нерідко сам лікує овець, витягує у них скалки тощо. Для цього він постійно носить із собою ланцет, ніж, чистий дьоготь для змащування ран, пензлик для цієї ж мети та маленькі щипці, щоб витягувати з ран черв'яків[96, с. 162].

Труба (трембіта) — пастуший музичний інструмент, загальний всім східних слов'ян: з його допомогою пастух подає сигнали. Дерев'яна труба гуцулів має до 3 м завдовжки. У росіян вона коротша, проте довжина її не

менше 80 см. Труба російських та білоруських пастухів зроблена з прямих дерев'яних пластин, які міцно та щільно обвиті берестою. Звук у неї приємний і сильний і чутний на відстані 2 км, а ліс ще далі. У безлісних місцевостях бувають жерстяні труби, а ще частіше — ріжки. Ріжок - це просвердлена паличка в палець товщиною і довжиною в 25 см і більше. Має п'ять отворів нагорі і одне внизу, безпосередньо біля мундштука. На її кінець насаджений полірований коров'ячий ріг, схожий на той, з якого дітей напувають молоком, або ж її обвивають берестою, як слуховий ріжок. Самки свійських тварин, як і жінки, після пологів вважаються нечистими. Тому потрібно, щоб вони протягом певного терміну зазнали ритуального очищення. Нечистими вважаються також усі новонароджені тварини: телята, поросята і т. д. Протягом перших 12 днів після їх народження є їхнє м'ясо заборонено: 12 днів вважаються терміном. Цей же термін діє і щодо корів, однак через більшу потребу в молоці його скорочують до 8 і навіть до 6 днів: оскільки корову доять двічі на день, 6 днів прирівнюються до 12 удоїв. У перший день нерідко доять навіть не в дійницю, а в гній (на землю), у наступні дні — у погану посудину, і це молоко спаюють теляті. Таке нечисте молоко називають також молозиво[96, с.163].

Після закінчення терміну відбувається ритуальне очищення корови; це називається благати корову. Обряд полягає в обмиванні та обкурюванні корови. Корову, іноді разом із телям, миють прохолодною водою, в яку в деяких місцях кладуть срібний перстень або срібний хрестик. Потім її обкурюють ладаном, який кладуть у кадило на розпечене вугілля. У змовах, якими все це супроводжується, просять здоров'я для корови, достатку молока та народження не бичків, а теличок. Гуцули доять корову після отелення через обручку; у молоко сиплють сіль і підмішують до пійла для корови[96, с.165].

Ритуальні свята, пов'язані з окремими домашніми тваринами та домашнім птахом, приурочені до певних днів, присвячених святам, які вважаються покровителями цих тварин. На Півночі ці свята іноді мають суспільний характер, проте зазвичай вони бувають суто сімейними. У день свята тварину забивають і наскільки можна неушкоджено подають на стіл; кістки його не ламають. Його з'їдають із молитвами та змовами. Кістки зазвичай закопують потім у хліві, щоб тварини були плодючі [96, с. 166].

Інші свята, присвячені тваринам, здебільшого збігаються зі «святами за обітницею», так званими — благаанням, Микільщиною і т. д. . Дещо краще збереглися обряди, присвячені свійській птиці, особливо курячі іменини в день св. Козьми та Даміана (1 листопада). Під час ритуального обіду ретельно стежать за тим, щоб не ламати курячі кістки, інакше будуть потворні курчата. Існує і ще одна забобона: якщо у грудній кістці з'їденої в цей день курки просвердлити дірки і кинути цю кістку в курник, то на наступний рік у всіх курей будуть грудні кістки з отворами [96, с. 162].

Немає жодних підстав пов'язувати ці зоолатричні свята східних слов'ян із тотемізмом. Всі вони — залишки давніх язичницьких жертвопринесень, пов'язані з часом забою цих тварин і заготівлею їжі.

Потрібно сказати кілька слів про так званого курячого бога у слов'ян. Жодній тварині, крім курки, не випала честь мати власного бога. Курячим богом називають знайдений у землі або в річці камінчик з отвором у центрі. Його форма, величина і колір можуть бути різними, обов'язково лише наявність однієї або кількох дірок у центрі. Такий камінчик вішають у курнику біля сідала, щоб кури були здорові та плодючі. Він особливо необхідний у тих випадках, коли курам завдає шкоди кікімора.

В Англії, Франції, Швейцарії такі камені вішають у стайнях та інших хлівах, щоб захистити домашніх тварин від чаклунів і нечистої сили. У цьому курячому бозі ми схильні бачити стародавню кам'яну сокиру або молоток,

принесену в жертву померлим предкам, так само, як в іншому обряді їм жертвують старе стоптане взуття. Як відомо, предкам подобаються саме древні речі та знаряддя, тобто такі, якими вони користувалися за життя. В даному випадку молоток або сокира потрібен предкам для того, щоб подолати кікімору, що шкодить курям. Назва "бог", можливо, пов'язана з повір'ям про те, що нічний крик курей - це їхня молитва, камінь же вішають на стіну як ікону. Слово "бог" має тут значення "ікона", загальнопоширене у простих людей[96, с.169].

При купівлі та продажу худоби дотримується цілий ряд традиційних правил та обрядів. При цьому береться до уваги, навіщо купують тварину — на забій чи плем'я. В останньому випадку ціна вища, тому що побоюються, що разом із проданою твариною до покупця перейде успіх. Білоруси вважають за краще не купувати худобу для приплоду, а виміняти її на іншу тварина або на будь-яку річ. Якщо ж людина, яка міняє або купує худобу, підгірський, тобто живе нижче продавця, йому не віддадуть тварину ні за яку ціну з побоювання, що «щастя з гори під гору скотиться»; навпаки, тому, хто живе вище, у гору, худобу продають охоче. Людина, що продає, міняє або навіть віддає свою тварину або птицю безкоштовно, повинен потай вирвати у тварини шматок вовни, а у птиці перо і відразу ж кинути це собі під ноги; при цьому він повинен про себе прошепотіти або подумати: Моє при мені залишилося. В іншому випадку йому не буде з тваринами удачі. Нерідко злі люди і чаклуни зрізають волосся у корови з хвоста, а в коня — з холки, щоб продати її не зовсім, а наполовину: покупка виявиться для покупця невдалою, і тварина повернеться до колишнього господаря. Щоб запобігти цьому, покупець вводить коня до себе у двір не через ворота, а через зроблений спеціально для цього пролом у паркані, і при цьому веде його задом наперед[96, с.262].

Вважається загальним правилом продавати коня разом із обротом, корову - з дійником або ринком, порося - з соломою. Крім того, покупець просить та отримує трохи грошей на повідець. Змовляються також про те, хто оплачує могоричів або литки, тобто випивку та нагоди покупки. Привід (або мотузку) передають не голими руками, а з підлоги в підлозі: продавець кладе собі на долоню правої руки підлозі свого одягу, потім бере цією рукою привід і перекладає його в праву, також загорнуту руку покупця, яка при цьому повинна лежати поверх її руки. Така передача з підлоги в підлозі є хіба що введенням у володіння; їй передуює удар по руках як початок торгового договору[96, с.262].

Купуючи коня, покупець бере в руку або в свою шапку трохи землі з-під її ніг і проводить по спині коня, а потім тричі обводить її навколо себе. Іноді він робить це у своєму дворі і тоді звертається до домовика: «Пої, годуй та гладь рукавицею!». Зазвичай кожну куплену тварину вводять у двір у ворота через пояс, дружина господаря і він сам знімають із себе пояси, кладуть їх на землю і надягають їх знову лише після того, як тварина через них переступить. Це роблять для того, щоб худоба не йшла з двору. З цією ж метою, купивши корову, її годують хлібом із пічної заслінки; іноді засовують шматок вовни тварини в щілину стовпа на подвір'ї або закопують цю вовну біля воріт[96, с.262].

Символіка цього обряду відома та зрозуміла. Обернена, не гола рука - символ багатства. Невіддільний від людини пояс, як і нерозривно пов'язана з піччю заслінка, магічно забезпечує непорушний зв'язок тварини з двором нового господаря; на цей же зв'язок вказує шерсть, засунута в щілину стовпа або зарита у дворі.

Найбільш поширеним у всіх східних слов'ян ритуальним засобом захисту тварин (а також людей) від епідемій є онахівапіє. Цей обряд (з невеликими місцевими відхиленнями) полягає в наступному: жінки і дівчата

села таємно збираються вночі разом, босі, в одних тільки білих сорочках, з розпущеним волоссям. Вони впрягаються в соху і проводять нею борозну навколо всього села. Чоловіки не повинні в цьому брати участь, і випадкові зустрічні тікають, побоюючись побоїв[96, с.262].

Учасниці ора піднімають сильний шум. В руках у них коси, пічні заслінки, сковороди, рогачі, кочерги; іноді вони також клацають батогами. При опахиванні соха відкидає землю у бік, протилежного села. На перехресті прокреслюють сохий хрест і при цьому закопують у землю ладан або росний ладан. Під кінець нерідко закопують у землю живцем собаку чи кішку або чорного півня (останнього — навіть у чоловічому одязі) [96, с.263].

Жінки, які тягнуть соху, часто вдягають на себе хомут. У деяких місцях потрібно, щоб це зробила вагітна жінка, в інших — цнотлива дівчина, вдова або заміжня жінка, яка ще не народжувала. Нерідко при цьому ставлять умову дотримуватися цнотливості, так що перевага надається молодій дівчині або вдові.

Цей обхід готується і відбувається в цілковитій таємниці, інакше мети не буде досягнуто. Якщо опахиваючі зустрічають по дорозі якесь живе істота, то тварину (особливо чорне) розривають на шматки, оскільки бачать у ньому уособлену коров'ю смерть (тобто епідемію), а людину забивають до смерті[96, с.264].

Легко виявити основні елементи цього ритуалу. По-перше, відлякування коров'ячої смерті, що зазвичай приймає образ жінки, яка має здатність перетворюватися на різних тварин. Відлякують вогнем, криком, погрозами, наготою жінок, а також залізними та іншими предметами, пов'язаними з вогнем вогнища. По-друге, окреслення залізом магічного кола, яке перешкоджає епідемії шлях до села. Незвичайний характер пов'язаних з цим обставин і умов робить це коло особливо недоступним для нечистої

сили. Щось подібне до цього — «звичайні» предмети, які також є захистом від епідемій. Нарешті, умертвіння смерті, втіленої у чорному собаці, птиці та інших чорних тварин. Іноді цю персоніфіковану смерть не вбивають, а живий закопують у землю. При цьому мається на увазі не та смерть, що залишилася поза магічним колом, а та, що знаходиться в селі: чорний собака або інша чорна тварина, що повністю поглинула цю смерть, разом з нею закопують у землю. Тут виразно виступає очисний момент цього ритуалу [96, с. 265].

Участь оголених вагітних жінок і близнюків, висівання піску або зерна — все це також могло б говорити про магічне зміцнення життєвої сили і плодючості — початки, що протистоять смерті, що виганяється. Однак у нас більше підстав бачити в цьому всього лише прагнення створити для такого звичного процесу, як оранка, найнезвичайніші умови. Цю ж тенденцію ми спостерігаємо і в тих випадках, коли «орють» на півні, собаці чи кішці або коли висувають вимогу, щоб соха та вся упряжь були зроблені близнюками. В українців цей обряд зустрічається рідко, лише на Поліссі [96, с. 267].

Ті ж елементи, що в обпахуванні, але розрізнені ми зустрічаємо і в інших обрядах, які мають на меті захист худоби від епідемій щоб худоба водилася. Поховання живої тварини, як ми бачили, символізує очищення села від епізоотії, що вже проникла туди: вона входить у живу тварину, персоніфікується, і її разом з нею ховають. Закопування біля воріт має на меті ввести «коров'ю смерть» в оману: вона відразу ж при вході повинна побачити, що вся худоба вже впала і їй тут робити нічого.

В інших очисних обрядах під час епізоотій використовують як очищувальні елементи вогонь і воду. Майже скрізь худобу переганяють через багаття, яке при цьому розпалюють незвичайним способом, а «живим» вогнем, тобто вогнем, здобутим тертям двох дерев'яних чуро. Вважається, що такий «живий» вогонь набагато чистіший за будь-яке інше і має більшу



очисну силу, оскільки це — найдавніший спосіб добування вогню. Найкращим паливом для очисних багать вважається ялівець.

Якщо заразу можна знищити вогнем і водою, то земля може поглинути її; треба тільки прогнати хвору тварину «крізь землю». Це досягається тим, що на схилі гори або в пагорбі проривають рів або ж на полі влаштовують спеціальні «земляні» ворота. Особливо часто риють рови у Поволжі. Нерідко, проганяючи худобу вздовж рову, у ньому розпалюють багаття; у цих випадках худоба піддається дії двох очищувальних засобів одночасно. Проходячи через тунель, хвора тварина передає заразу землі, так само, як хворобу дитини передають зростаючому дубу, пройшовши в ньому отвір, через який протягують хвору дитину.

Лише в небагатьох районах риболовля є у східних слов'ян основним способом добування їжі. Сучасне ставлення до неї виражено на російському прислів'ї: «Рибка і рябки - втратити дні» [96, с. 268].

Найбільш древні способи лову риби тепер застосовуються досить рідко, оскільки ці способи були розраховані на велику кількість риби в річці. Для цього не потрібно ніяких пристосувань, рибу ловили руками. Взимку на продусі, тобто коли риби, задихаючись від нестачі повітря, у величезних кількостях накопичуються біля незамерзлих місць річки так щільно, що встромлений між ними кінь стоїть ніби вбитий у землю, тоді треба тільки брати їх руками і кидати на лід. Влітку прямо з човна ловлять руками ліній і минь; біля берега в ямах і траві ловлять також іншу рибу і раків. Цих останніх приманюють ночами на світло, запалюючи на березі скіпку, а також па м'ясо, яке прив'язують до ціпка (білорус, лібела, лйбило).

Черпаючі знаряддя риболовлі виконують ту ж роль, що і людська рука, але з великим успіхом. Такий, наприклад, сачок (сак, сітка, намет, білорус, сачок, таптуха, таптала; укр. хватка, садка). Сплетений здебільшого з ниток, він має форму конічного мішка, укріпленого на дерев'яному дугоподібному

ободі з довгою ручкою (до 650 см). Цим пристосуванням рибу черпають (сакають, сачать) у каламутній воді під час льодоходу або кладуть його на дно річки і тягнуть по дну до берега. Іноді рибу заганяють у сачок, тупаючи ногами, і т. п. Інше пристосування, дуже схоже на це, але без ручки, кладуть на дно річки, часто з принадою, і потім витягують його за мотузку (так звана помча, підйом). Іноді рибу цькують кукольваном[96, с.268].

З гострих знарядь риболовлі у всіх східних слов'ян збереглася тільки острога. Ловлю риби острогою зазвичай називають промінь, проміння. Ця назва пов'язана з тим, що такий вид риболовлі можливий лише в темні осінні ночі, при штучному освітленні. Джгут соснову скіпку, для чого на носі човна є спеціальне залізне пристосування. Вугілля палаючої лучини падають у воду. У дрібних місцях, де зазвичай спить риба, яскраве світло пронизує воду аж до дна. Промінь (рибалка, що діє острогою) б'є рибу острогою і витягує її. На Білому морі при лові морського звіра та риби користуються також гарпуном; там його називають кутило. На відміну від остроги воно прикріплене мотузком до човна і має лише один зуб із зазубриною, який, проткнувши рибу, у деяких видів гарпуна легко відокремлюється від черешка. Гарпун кидають, острогою же рибу б'ють, не випускаючи черешка остроги з рук. Значно рідше зустрічається тепер інша колюча зброя для лову риби, так званий багор. Це простий залізний гак, укріплений на довгій тонкій рукоятці. Багром ловлять рибу взимку. Знайшовши місце, де зупинився одвірок риби (ятовь), роблять у льоду ополонку, опускають у неї багор і починають рухати його вгору і вниз, захоплюючи при цьому рибу. Дуже рідко користуються коротким багром на ремені (так званий абрашка[96, с.269]).

Загальновідомі вудки відрізняються від багрів тим, що на гачок вудки насаджують приманку. Проте рибальські снасті з гачками, але без приманки поширені й тепер. З них слід назвати давно вже заборонені, але тим не менш

застосовувані всюди перемети, які називають також чорна снасть кармак. До довгого тонкого мотузка, іноді до 1 км завдовжки, прив'язують на відстані 20 см один від одного гачки, кожен з яких прикріплений до волосіни завдовжки до 40 см, з поплавцем. Цю снасть натягують уперек річки, прикріпивши її кінці до кілків або каменів. Завдяки течії річки гачки починають ворухитися і захоплюють рибу за бік або хвіст. Ця ж снасть, але з наживкою на кожному гачку, називається яруси, поздовжники, кусова снасть, живіт, масельга.

Наступним типом рибальської снасті можна вважати різні пастки. Їх плетуть із тонких лозин або ниток. Вони мають форму конуса, який вставлений інший конус, більш короткий. Снасті цього відрізняються один від одного деякими деталями і матеріалом, з якого вони виготовлені. Частина їх роблять із прутів, зазвичай вербових. Ставлять їх так само, наприклад, у місцях прориву млинової греблі[96, с.270].

Рибалки іноді обмазують внутрішню поверхню верші принадою для риби, і такі верші називаються намазушки. Найпоширеніший інший спосіб заманювати рибу у вершу. Річку перегороджують парканом, через який риба пройти не може; в середині паркану залишають вузький отвір, біля якого на дні річки поміщають вершу. Риба через брак іншого проходу мимоволі йде у вершу, вибратися звідти вона не може[96, с.270].

Паркани на річках бувають двох видів: 1) легкі, виготовлені з тонких дощок, з очерету, із солом'яної рогожі; їх називають кішки; 2) міцні, які можуть витримати навіть весняний льодохід; їх роблять із стовпів і називають ези, заїзки, заколи, запори, тис.

Окрім верші та подібних до неї пасток, про які вже йшлося, біля заколів ставлять й інші снасті. До них відноситься, наприклад, кутець - щось на зразок довгого і широкого мішка (сачка) довжиною 6 м. Усередині мішка пропущені нитки, кінці яких тягнуться до рибалки, що сидить нагорі на заколі. Ці кінці (послухи) рибалок намотують собі на пальці або навколо вух.

Завдяки цьому він відчуває кожен рух у мішку, викликаний рибою, що потрапила туди, і відразу ж закриває мішок. Іноді послухи прив'язують до вигнутого прута, на якому висить дзвіночок; дзвін цього дзвоника служить для рибалки сигналом, що риба потрапила в мішок[96, с.270].

Українці при лові риби у лагунах Азовського моря користуються так званою доріжкою, або чаканкою (тобто «зробленою з очерету»). Це щось на зразок очеретяного килима, ширина якого 3 м, довжина - 15-20 м; краї його загнуті вгору і вниз і утворюють закраїни. У тихі та ясні, але безмісячні ночі такі доріжки розстилають на поверхні води. Відомо, що головні бояться темних предметів і навіть тіні на воді і завжди намагаються через них перестрибнути. Стрибнувши, вони потрапляють на доріжку, з якої не можуть вийти: цьому перешкоджають загнуті всередину краї[96, с.270].

Мережі, по суті, є пастками. В одному вигляді сіток риба заплутується в осередках. Такі сітки зазвичай ставлять у воді нерухомо, вертикально; вони складаються з двох рядів (стін), перший з яких - рідкісний, другий, навпаки, частіше. Такий вид мереж зветься ставні мережа.

Інший вид сіткоподібної пастки - невід, що складається з великого мішка (матюка, матиця, кнея, корми) і крил з боків. Рибу тягнуть у матюки. Довжина невода, залежно від величини річки або озера, коливається від 85 до 650 м. Великий невід, наприклад тагас, складається з декількох частин з осередками різної величини, що мають різні назви: притон або косяк, палевка. Такий невід вимагає 25-40 робітників, які становлять особливу артіль з виборним старшиною (атамана). Звичайний невід (запас, невед; укр. невід) вимагає влітку 4 - 12 робітників, а взимку, коли його тягнуть під льодом від одного ополонки до іншого, 10 - 14 осіб, керувати ним - 3 людей у човні, чап - 4 особи; мутник - 2 чоловік. У мутника особливо дрібні осередки та спеціальні мотузки, якими каламутять воду. Різновидом невода є також

марення (інакше - бродці, волокуша, волочок, полозок), який дві людини тягнуть по дну озера чи ставка[96, с.270].

Як і всі мережі, невід тримається на воді за допомогою поплавців, прив'язаних до верхнього краю невода; великий дерев'яний поплавець, який прив'язують до кінця маті невода, має особливу назву: ловда, плуга, плужка. По нижньому краю невода прив'язують глиняні грузила; нерідко це каміння, обгорнуте берестою. При користуванні цілим рядом рибальських снастей треба налякати рибу, щоб загнати в мережу. Для цього зазвичай вживають ботало; це палиця з порожнім конічним потовщенням на кінці, якою б'ють по воді (ботають). Замість цього висвердленого конуса на кінці палиці зміцнюють підлоги берести. Іноді користуються ціпком з товстим набалдашником. Вдаються і до інших способів, наприклад, лякають рибу, ударяючи дерев'яною калатушкою по обох бортах човна із зовнішнього боку. Це роблять у тих випадках, коли ловлять рибу артелью[96, с.270].

Мережі плетуть зазвичай самі рибалки з конопляних чи, рідше, лляних ниток різної товщини. При плетінні користуються двома основними пристосуваннями: гільця, голка або човник, які однакові у всіх східних слов'ян та їхніх сусідів (литовців, фінів і тюрків). У голки з дерева, довжиною 20-30 див і шириною 2 - 5 див, у нижньому кінці є виїмка, а верхньому проріз з язичком. При плетінні мережі голку обмотують ниткою, закріпленою на язичку прорізу та в нижній виїмці. Лопатка буває різної ширини, залежно від розміру осередку мережі.

Довжина лопатки - до 20 см. Іноді на кінці лопатки буває отвір, в який вставляють великий палець лівої руки. На лопатці плетуть зашморги, закріплюючи кожен вузлом. Зав'язуючи кожен наступний вузол, пропускають нитку через попередню. Ці петлі — осередки сітки. Коли певна кількість осередків, різна для кожного типу снасті, сплетена, перший ряд знімають з

лопатки і плетуть наступний, пропускаючи при цьому нитку через петлю першого ряду[96, с.270].

Серед звичаїв рибалок на особливу увагу заслуговують жертви, які приносять водяному перед початком лову: кидають водяному дві-три маленькі рибки, крихти хліба, посудину з залишками вина, дрібку тютюну тощо. Водяний переганяє рибу з місця на місце і іноді випускає її з мережі. Не дивно, що, починаючи лов, рибалки змушені на нього зважати. Рибалки напередодні Миколина дня (6 грудня) роблять на березі схоже на солом'яне опудало, надягають на нього онучі і сорочку і в дірявому човні спускають на воду. Зрозуміло, воно тоне. Це є жертвою[96, с.271].

Дуже поширене у рибалок табу на слова. На всіх морях та великих озерах заборонено вимовляти певні слова: ведмідь, заєць, поп, лисиця тощо. Слово «ведмідь» викликає бурю. Того, хто порушив цю заборону, садять голим задом на перевернутий котел для варіння їжі всієї артїлі і двічі-тричі повертають. Ця процедура вважається ганебною, і такий верчений усіма зневажається.

Покровителем рибалок вважається апостол Петро. Петров день, 29 червня, рибалки святкують особливо урочисто. Старі рибалки прикрашають себе у цей день рослиною "Петрів хрест"[96, с.271].

У народному житті сучасних східних слов'ян полювання грає мізерну роль, у ній зазвичай позначається вплив цивілізації, і тому займатися її вивченням ми станемо. Навпаки, бджільництво дуже для всіх східних слов'ян і зберегло багато древніх елементів.

Стародавні борти, тобто бджолині вулики, розташовані на великій висоті дуплах дерев, в наші дні зустрічаються дуже рідко. Напровесні бджолярі оглядають південні лісові галявини, розшукуючи в снігу, що тане, покидьки, які дикі бджоли викидають у цей час зі своїх розташованих у дуплах осель. Знайшовши за цією ознакою бджолине гніздо, вони вирізають

його та несуть додому. Такі дикі бджоли нічим не відрізняються від звичайних домашніх. Рідше бджолярі ставлять у цих випадках на борт свою тамгу і щоосені вибирають з дупла стільники. Людина, якій пощастило знайти борт, закопує неподалік неї свою сокиру або шапку, повідомляє про це всю громаду і ставить їй могорич. Якщо ж хочуть влаштувати в дереві штучну борт, обрубують його вершину: таке дерево (так званий севрус. верхоруб) стає товстішим, а крім того, це одночасно служить знаком, що ніхто не має права його зрубати. Щось подібне трапляється і в литовців.

Набагато частіше у лісі, на високих деревах розміщують звичайні бджолині вулики (колоди), нерідко кілька колод однією дереві[96, с.271].

Для того щоб влізти на дерево, бджоляр користується лише першим мотузком (батогом). Склавши її вільний кінець удвічі, людина охоплює ним стовбур, пов'язує мотузку вузлом у петлю і ставить одну ногу в цю петлю як у стрем'я. Трохи піднявшись таким чином і міцно тримаючись за ствол лівою рукою, він правою ще раз кидає мотузку догори, ловить її лівою рукою і знову робить петлю. У цю петлю він ставить другу вільну ногу, піднімається вгору і ще вище робить третю петлю. Він повторює це доти, доки не дістанеться вулика. Тоді він перекидає другу мотузку (лежкою) через сук і за допомогою дерев'яного гака вішає на нього свою сіделку, сідає на неї і береться за справу. Закінчивши роботу, він, сидячи на сіделці, спускається вниз і знімає мотузку з дерева[96, с.272].

Для того щоб під час роботи на дереві не втрачати зв'язку із землею, бджоляр опускає вниз спеціальну тонку мотузку (хобот) і піднімає на ній із землі все, що йому потрібно і що подає на цій мотузці його підручний.

Щоб уберегти борти від ведмедів, які люблять ласувати медом, на дереві влаштовують дощатий поміст. Іноді такий поміст будують на двох сусідніх деревах. Вулики ставлять на сам поміст або над ним і прив'язують їх до стовбура дерева або до міцного гілля. Під помостом вішають на міцних

мотузках товсті сукуваті чурки. Так як ці чурки прилягають до ствола, вони не дозволяють ведмедеві забратися на поміст. Щоправда, може відкинути їх лапою, але тоді, відлітаючи назад, вони його вдаряють. Крім цього в стовбур дерева та в нижню поверхню помосту забивають гострі цвяхи, залізні та дерев'яні. Зрештою, вішають на дерево дзвіночки[96, с.273].

Звичайний вулик (колодка, стоянка, дуплянка, чурка, пень) того виду, який і тепер зустрічається у східних слов'ян частіше, ніж рамковий, - це циліндрична колода, частина стовбура товстого дерева. Він буває до 150 см завдовжки, а діаметр його іноді досягає 80 см і навіть більше. Збоку в нього є подовжений прямокутний отвір близько 60 см завдовжки і 15 см завширшки, закритий шматком дерева таких же розмірів. Цей повин покривають широкою дошкою, прибитою дерев'яними цвяхами. Зверху вулик накривають березовою, липовою або ялинковою корою та дошками. Вулики ставлять не тільки стіймя, а й у напівлежачому положенні, чим пояснюються українські назви вулика — лежак, лежень.

Перший раз вирізують стільники зазвичай на свято: 20 липня (Ільїн день), або 1 серпня (так званий перший Спас), або 6 серпня (Преображення Господнє, або другий Спас). Усіх присутніх при цьому пригощають медом, примовляючи: «На влязі та мед їдять». Ще недавно майже всюди були так звані медові лазні, тобто особливі приміщення, де над широкими коритами ставили решета, крізь які випливав з стільникових мед (самотек).

Після цього порожні стільники розтоплювали та ще й гарячі закладали в машину для вибивання воску (воскобійня, колода; укр. воскобійниця). Між двома дошками всередині машини кладуть зав'язаний мішок з гарячими стільниками. Ці дошки стискають, забиваючи в них зверху клини. Воскобійні інших східних слов'ян влаштовані так само. [96, с.275].

Зі звичаїв, пов'язаних з бджільництвом, особливої уваги заслуговує білоруська духовна спорідненість (сябрина). Якщо бджолиний рої, що



вилетіли з вулика, опуститься в вулик іншого господаря, обидва господарі стають друзями. Така дружба дається богом і тому священна. Духовно рідняться і на інших підставах: якщо дарують нареченим «половину своїх бджіл», якщо подарована або навіть продана худоба виявиться гарною. Таким чином, для сябрини характерно насамперед спільне володіння. Зокрема, вулик, у якому оселився бджолиний рій іншого господаря, стає із цього моменту загальною власністю обох власників. Друзі стають друзями і вважають своїм священним обов'язком допомагати одне одному.

Злодіїв, які крадуть бджіл, карають жорстокіше, ніж усіх інших злодіїв. В українців Подолії для них існувало раніше таке покарання: злодії розпарювали живіт і з нутрощами, що виваливались, ганяли його навколо стовпа, поки він не падав мертвим [96, с.276].

За повідомленням Максимова, деякі бджолярі в ніч на 6 серпня приносять у жертву водяному свіжий мед та віск, а іноді й перший бджолиний рій (первак), який вони кидають у ставок чи болото. Вважається, що мед тих бджіл, яких посилає у цих випадках водяний, неприємний на смак і стільники не хрестоподібні, а круглі. Цілком ясно, що бджолярам доводиться умилювати водяного, тому що вони дуже страждають від повеней та вогкості.

Для того, щоб ячмінь, овес, пшеницю, гречку, коноплі тощо можна було вживати в їжу, треба спершу очистити зерно від оболонки. І тому його товчуть у ступі, що носить особливу назву — шастати, опахать. Товчене зерно віють у невеликому плоскому кориті з ручками або, рідше, просіюють крізь часте сито. Північноруські називають такий віяння полоти крупу, корито зветься півдтуха, а залишки при цьому відходів, які пускають на корм худобі, — опша, крича, полотаца, спідниці. Для того щоб отримати хорошу крупу (заспу), північноросійські зазвичай товчуть зерно тричі: провіявши

його після першого разу, товчуть вдруге з водою, просушують, ще раз віять і товчуть втретє з борошном або висівками.

Ручні ступи, якими при цьому користуються, зазвичай роблять із порожнистої у верхній частині дерев'яної колоди. Висота ступи - 80 см і більше, глибина - 50 см і більше, діаметр - від 40 см. Пест або товкач також робиться з дерева. Середня частина песта, яку його тримають, завжди тонша. Довжина його сягає 1 м, діаметр дорівнює 7 см. і більше[96, с.277].

Їх роблять з лежачої горизонтально товстої дерев'яної колоди або з великого необробленого каменю не менше 80 см довжини, ширини і висоти. У колоді або камені видовбують поглиблення, а збоку прилаштовують дві довгі та міцні рукоятки (підваліні), особливим чином вигнуті. Ці рукоятки з'єднані прямою поперечиною з валом, на яку, як на вісь, насаджений важіль також вигнутий особливим чином. На кінці важеля прикріплений дерев'яний молот (ключ), який входить у поглиблення (власне стуна) і служить пестом. Працівник стає на важіль так, щоб вал опинився між його ногами. Коли він нахилиється в один бік і натискає ногою на вільний кінець важеля молота піднімається. Коли ж він натискає ногою на інший кінець важеля, молот входить у ступу і товче зерно, що лежить у ній. Іноді до рукояток прилаштовують стійку у формі літери П, яку тримається працівник.

Крім очищення зерен від оболонки, ступами користуються й інших цілей. У них товчуть конопляне насіння, перш ніж пустити його в маслоробку, а також конопляне і лляне волокно, щоб розм'якшити його і повністю очистити. Шкірники товчуть у них дубову та вербову кору для дублення. Нарешті, у них мнуть (валять, товчуть) у невеликих кількостях сукно[96, с.278].

При товченні в ступі зерно очищається від оболонки, проте подрібнюється воно при цьому незначно. В результаті виходить крупа, а не борошно, причому крупа досить груба (так звана кутя, з'аспа). Слов'янські

назви товченого проса (пиієно), кукурудзи (рус. пшонка), пшениці (поїєниця) походять від дієслова п'яти, тобто «товч (у ступі)». Як бачимо, це ще борошно. Остання з'явилася лише тоді, коли слов'янин став не подрібнювати зерно в ступі ударами песта, а розтирати його одним плоским каменем на іншому, також плоским або з невеликим заглибленням. З'єднання двох каменів для подрібнення зерна дало ручний млин, що зберігся до наших днів.

Ручний млин часто називають жорном. У деяких районах України досі існує обрядове розтирання зерна в борошно на ручному млині (жорнах): подружки нареченої печуть у такий спосіб весільний коровай (коровай). Гончарі зазвичай розтирають на ручних млинах кварцовий пісок та окис свинцю[96, с.279].

Обидва жорна, і верхній і нижній, зазвичай роблять із дрібнозернистого кварцового каменю. На півночі, де немає відповідної породи каменю, жорна роблять із березових колод, набиваючи на робочі поверхні цвяхи та залізні пластинки. У таких дерев'яних ручних млинів у нижньому жорні немає отвору; у центрі в нього лише невелика опуклість для того, щоб не зісковзував верхнє жорно. Таким чином, змінити відстань між жорнами неможливо, і борошно виходить завжди одного і того ж помелу. Зазвичай у ручних млинах можна змінювати відстань між поверхнями жорнів, що мелють, регулюючи таким чином ступінь подрібнення зерна.

У ручних млинах, на відміну від водяних, сила, що обертає жорна, спрямована не знизу, а зверху. На краю верхнього жорна є невелике поглиблення - каганець, в яке входить нижній кінець рукоятки; жорни обертають, взявшись за цю ручку. Нерідко рукояткою служить досить довга жердина, верхній кінець якого вільно кріпиться до стелі, до полотен, до колоди тощо і там обертається.

У центрі верхнього жорна є круглий наскрізний отвір - горло, в який засипають зерно. У середину цього отвору вставлена залізна пластинка з

круглим наскрізним отвором у центрі. У цей отвір вставляється верхня частина залізного шворня, який проходить через центр нижнього нерухомого жорна, а також через лаву, підставку і т. д. Нижній кінець цього шворня (веретена) який завжди кріпиться однаково. В українському млині, веретено стоїть на дерев'яному колоді, причому під нього підкладено невелику дощечку[96, с.279].

Вітряки бувають двох типів. Млини голландської системи, що мають рухомий дах із крилами, зустрічаються рідко. Більш широко поширені млини німецького типу, у яких обертається не дах з крилами, а повертається на своєму фундаменті весь млин, щоб крила весь час були звернені до вітру. Нерідко для того щоб змусити вітряк обертатися, застосовують переносний дерев'яний комір (білорус. козак; укр. баран), яким наводиться в рух довгий важіль.

Власників водяних млинів звинувачують у тому, що вони знаються на водяних. У народі стверджують, що при будівництві водяного млина мельники обіцяють водяному людську голову і потім намагаються зробити так, щоб хтось потрапив під колесо і потонув; інакше потоне сам мірошник. Деякі обіцяють водяному не людську голову, а худобу, «дев'яте» чи інше зерно тощо[96, с.279].

### РОЗДІЛ III. ВИСВІТЛЕННЯ СИСТЕМА ХАРЧУВАННЯ ТА НАРОДНОЇ КУЛІНАРІЯ ЕТНОГРАФАМИ НА СТОРІНКАХ «КИЇВСЬКОЇ СТАРОВИНИ»

Перевага, яку одні східні слов'яни віддають чорному, чи житньому, хлібу, інші — білому, чи пшеничному, не збігається з етнографічними кордонами. У південних степах — українці, їдять пшеничний хліб, навпаки, на півночі України пшеничний хліб буває рідко. Тільки білоруси зовсім не знають білого хліба і називають його пиріг, на відміну від житнього, який носить назву бохон, так само і в російських північних областях називають рідкісний для них покупний пшеничний хліб колоб або колач, на відміну від ковриги з житнього борошна і від корова із суміші житнього та ячмінного борошна. Усі інші сорти хліба різняться залежно від чистоти зерна, з якого смолоте борошно. Н. Никифоровський, виходячи з цієї ознаки, встановлює наявність у білорусів шести сортів хліба: 1) чистий хліб із борошна, що просіює, з віяного жита; 2) пушней, хутровий (власне, «з пухом», тобто з м'якою і висівками) з невіяної жита і непросіяної муки; 3) градовий із погано провіяного зерна; 4) пылавей (власне підлозі) із суміші житнього, ячмінного, вівсяного та пшеничного борошна; 5) м'якінний з житнього борошна з домішкою різних висівок, м'яки і 6) картопляний хліб - бульб'яний, що складається з житнього борошна, змішаного з товченою картоплею. Обидва останні сорти, бульб'яний і м'якінний, їдять лише у недорід або за крайньої бідності[96, с.528].

На відміну від російських та білорусів українці зазвичай печуть хліб із тіста без солі. Цей старий звичай найпростіше пояснюється високими цінами на сіль, що існували в минулому, коли чумаки привозили її на волах з Криму. За старих часів, коли панувало натуральне господарство, сіль була у східних слов'ян чи не єдиним покупним продуктом. Звичайно, сіль була дуже дорога, її дуже берегли. Цим пояснюється і поширена у всіх східних слов'ян

прикмета, що розсипати сіль — не до добра. Особливо небезпечно, якщо це відбувається під час їжі. Вважають, що це спричинить сварку. Очевидно, це слід розуміти так, що господар відповідав на псування такого дорогого продукту лайкою[96, с.528].

Усі східні слов'яни завжди печуть кислий хліб. Проте відомі і прісні вироби: сочень, корж, шуйлик, корж, прасняк. Зазвичай їх змащують олією чи салом. Сочені бувають круглі, тонкі, 30 см або менше у діаметрі. Нерідко на них кладуть сир, сметану або кашу, так що виходить щось на зразок ватрушок. Іноді їх складають удвічі та начиняють сиром виходить пиріг.

Часто печуть також прісні млинці (від дієслова «молоть»). Ймовірно, млинці — дуже давня слов'янська страва з меленого зерна. Подекуди їх печуть древнім способом - на вугіллі або в гарячій золі. Як правило, вони є ритуальною їжею на поминках і на Різдво при гаданні[96, с.528].

Закваскою зазвичай служить гуща квасу, рідше пивні дріжджі. Як правило, залишають трохи кислого тіста від минулого разу і використовують його як закваску. Дріжджі (севрус. крейда) вживають лише для пшеничного хліба, їх роблять із солоду та хмелю. Для того щоб вимісити борошно з водою і закваскою, користуються мутовкою, а решта всіх східних слов'ян радужкою. Мутівка - це палиця, вирізана з верхівки невеликої сосни; знизу в неї залишають кілька (3-7) сучків, довжиною трохи більше 10 см., розташованих у одній площині і звернених догори. Веселка – невелика дерев'яна лопатка. Кисле тісто замішують у квашню, зазвичай увечері, і це називається творити або розчиняти квашею[96, с.529].

Рано-вранці господиня розмішує борошно в кашні (прикидає квашню), досипає борошно і замішує ще раз. Однак так роблять не завжди і не скрізь. Коли бродіння в квашні закінчиться, тісто починають місити, тобто додають борошно і місять тісто рукою, щоб борошно як слід з ним змішалось і вийшло тісто потрібної густини. Після цього починають валяти хліби:

господиня бере шматок тіста завбільшки з дитячу голову, руками надає їй форму кулі, кладе на хлібну лопату і потім обережно садить у гарячу піч. В інших тісто спершу кладуть у овальну миску (севрус. чаруша), зазвичай зроблену з дерев'яного кореня. У мисці хліб катають, підкидаючи його вгору, тому він вистрибує з миски і знову падає. У мисці хліб піднімається (підходить) і вже після цього його садять дерев'яною лопатою в піч.

Перед тим як пекти хліб, під печі ретельно очищають від вугілля та золи за допомогою помело. Воно складається з довгої дерев'яної ручки, до кінця якої прив'язані соснові або ялівцеві гілки, мочало або просто ганчірка. Як предмет домашнього побуту, пов'язаний із осередком, помело широко використовують в обрядах. [96, с. 528].

Хліб печуть не у формах, а частіше прямо на гарячому черші, іноді на зеленому капустяному або сухому дубовому листі, у західній частині України — на тонкому куклі з соломи. Хліб зазвичай буває круглим, хоча назви у нього різні: коврига, коровай (рус.), бохан (білорус.) [96, с. 529].

З інших видів хліба слід згадати російські солоники, що відповідають українській шпильці. Це маленький хлібець із того ж кислого тіста, з якого печуть звичайний хліб, зверху він посипаний сіллю, і печуть його, доки піч ще топиться, перед сильним вогнем, часто на вугіллі. Іноді кладуть сіль усередині хлібця, так що виходить щось на зразок пирога з сіллю.

Обряди, в яких беруть участь хліб і пов'язане з ним начиння (наприклад, квашня), дуже численні та різноманітні.

З різних способів приготування їжі та консервування продуктів варіння, запікання та сушіння поширені у східних слов'ян значно ширше, ніж смаження та копчення. Остання майже зовсім не прийнято. Навпаки, поширені соління, квашення та в'ялення на повітрі та на сонці. Своєрідний особливий спосіб смаження, який називається пряжити. Він полягає в тому, що їжу повністю занурюють у масло або сало і так варять. Цим способом

роблять так званий російський хмиз. Печиво пряженики і пряжмо названі саме за цим способом приготування. Він дуже поширений у тюркських народів, наприклад, у киргизів. Однак немає жодних підстав вважати це запозиченням. У східних слов'ян переважає смаження в закритому посуді (жаровня, плітка, ринка), і це нагадує пряжіння. Відмінність полягає лише в тому, що якщо смажиться не борошняне блюдо, а м'ясо або овочі, то вони самі дають сік і таким чином киплять не в чистому маслі або жирі, а в сильно розбавленому, так що швидше тушкують і навіть варяться[96, с.529].

Парять овочі без жиру чи олії, їх ставлять у герметично закритому посуді у гарячу піч, і вони варяться у власному соку. Північноросійські готують цим же способом парену ріпу, вона відрізняється за смаком від печенейки, тобто від ріпи запеченої в печі. Випікання деяких пирогів, особливо пирогів з калиною та частково з рибою, заснована на цьому ж принципі. Круглі пироги з калиною ретельно закривають зверху ганчіркою, і вони всю ніч пріють у печі, як парена ріпа, так що калина з солодом стає вже не гіркою, а солодкою. Ягідний сік, як і сік від риби в рибному пирозі, залишається всередині пирога.

Існував своєрідний спосіб калити, томити продукти, наприклад, яйця, в печі. Їх ставлять у порожньому закритому посуді в гарячу піч. Такі гартовані яйця відрізняються своїм смаком від печених. Горіхи палять, іншим способом: зав'язують у мішки та ставлять у гарячу піч. При цьому мішки повертають із боку на бік, щоб вони не згоріли[96, с.529].

Коли горіхи сильно нагріються, їх прямо в мішках занурюють у холодну воду, потім знову палять, і повторюють це три-чотири рази. Горіхова шкаралупа являє собою герметичну посудину.

Широко поширена сушіння продуктів у гарячій печі. Так сушать, наприклад, малину, чорницю, вишні, рибу тощо.



В'ялення риби відрізняється від сушіння тим, що вона сохне повільно і поступово без допомоги печі, в повітрі і під променями північного сонця. В'ялять рибу наступним способом: не знімаючи зі свіжої риби луски, її розрізають у довжину, натирають сіллю і розвішують на сонці, зазвичай по краю даху. Від птахів її оберігають мережею. Так вона висить усе літо. Так само, хоча й рідше, в'ялять солоне м'ясо.

Риба, в'ялена цим примітивним способом, пахне набагато приємніше, ніж кисла риба, яку нерідко плутають із солоною. Цілий ряд старих мандрівників — Олеарій, Коллінз, Герберштейн — говорять про пристрасть росіян, особливо московитів, до несвіжої риби, що погано пахне. Це ж пристрасть до риби, що погано пахне, ми виявляємо у північноруських і тепер, особливо на Крайній Півночі. Загадка, чому ця несвіжа риба із поганим запахом не викликає ні отруєнь рибною отрутою, ні навіть шлунково-кишкових захворювань, пояснюється тим, що в цих випадках відбувається особливий хімічний процес не засолювання, а квашення. Щоправда, спочатку рибу солять у бочках, але лише трохи. Деякий час бочки з рибою тримають у теплом місці, на сонці, в хаті, навіть біля печі, поки риба не з'явиться сильний кислий запах. Кисла риба стає абсолютно м'якою, так що м'ясо легко відокремлюється від кісток. Мешканці півночі їдять таку рибу, сиру або печену, не звертаючи уваги на її огидний запах. Вони стверджують, що кисла риба діє збудливо[96, с. 530].

З приправ на першому місці стоїть солоне свиняче сало, улюблена приправа українців та білорусів; навпаки, російські його зовсім не використовують. Українці знімають з убитого кабана сало смужками шириною в 13 см, на всю довжину туші і розрізають ти «ремені» на шматки завдовжки 13—18 см. Ці шматки натирають сіллю, набивають ними свинячі кишки (здоров), посипають сіллю (3 кг солі на 20 кг сала) і вішають у сухому місці на вітрі або у сараї. Крім того, солоні шматки сала без потрохів кладуть

у діжку (бодня). За місяць сало готове. Його вживають як приправу до різних страв, іноді у товченому вигляді. Його також смажать на сковороді кубиками по 2 см, без шкіри (змажене сало). Російським все це чуже; вони використовують смалець (розтоплене сало) лише для смаження.

Приправою до пісних страв служить сік, тобто масляниста рідина, що виходить, якщо потовкти смажене конопляне насіння. Українці готують ще так звану урду: розтирають у мисці сире конопляне насіння, змішують його з водою, проціджують і варять у горщику. Білу масу, що піднімається при цьому нагору, пересмажують з цибулею і вживають як приправу. Конопляний сік, з незначними варіантами у способі приготування, використовують усі східні слов'яни[96, с.530].

Крім заборони на кров існує заборона на вживання в їжу м'яса різних тварин, птиці та риби, обумовлена біблійними заповідями або пояснюється іншими причинами. Не можна їсти конину, котяче та собаче м'ясо та м'ясо хижих тварин; подекуди, правда, дозволяється їсти ведмежатину. Не скрізь допускається вживання їжу заячого м'яса. Здебільшого цього уникають росіяни, стверджуючи, що з зайця котяча морда і собачі лапи. Росіяни не їдять також м'яса білки, між іншим тому, що намагаються не уподібнюватися своїм сусідам - фінам, які вживають в їжу і зайчатину, і м'ясо. Рідко та неохоче їдять усі східні слов'яни телятину, вочевидь, освічені верстви населення становлять виняток. Мабуть, старий звичай не їсти телятину викликаний господарськими міркуваннями. Теля слід годувати, поки він не стане побільше. Старовіри не їдять свинину, вони вважають свиню нечистою, оскільки вона жере падаль[96, с.531].

Не вживають також і м'ясо хижих птахів. М'ясо лебедів теж не їдять, хоча ще у Стародавній Москві воно було звичайною стравою. Цій забороні дають різні пояснення. У Сибіру кажуть, що з лебедів бувають менструації, що вони народжуються сліпими і злягаються по-собачому. У Самарському

повіті лебідь вважається священним символом подружнього кохання. В інших місцях це пояснюють так: якщо з пари лебедів один помирає, другий кидається з висоти вниз і розбивається об землю. В багатьох місцях не їдять м'ясо голубів, особливо білих. Причини різні: кажуть, що голуби народжуються сліпими, що вони «божі птахи», що святий дух з'явився в образі голуба, що голуб – божественний символ. Подекуди, не їдять і журавлине м'ясо; раніше, однак, це була улюблена їжа, і журавлів відгодовували як свійську птицю. Обумовлюють це тим що журавлі — виродки, бо в них надмірно довгі ноги та носи. На цій же підставі, як виродків, там не їли раніше й глухарів, бо вони глухі. У деяких місцях не їдять перепелів, півнів, чайок і т. д. оскільки це люди, перетворені на птахів.

У багатьох місцях не їдять раків, їх називають чортові воші, тому що вони харчуються падаллю. З риб не їдять вугра, схожого на змію і не має луски. Голову в'юна вважають нечистою і тому її відривають. Подекуди не їдять також минь, тому що у них немає луски, і сигів. У деяких місцях старовіри не їдять навіть картоплю, яку вони називають чортовими яйцями і вживання якої в їжу ще на початку XIX ст. вони вважали за гріх. Вимога колишнього департаменту спадщин Пермської губернії садити картоплю викликала селянські бунти. Багато старовірів досі вважають гріхом вживання чаю, кави, цукру та особливо тютюну. Самовар вони називають «антихристове черево» і навіть «самоварну воду» без чаю і то не п'ють. Майже скрізь цукор вважається у пісні дні забороненим [96, с. 531].

Далі йтиметься лише про їжу, яка характерна для окремих народностей. Першою та основною гарячою стравою в українців та в частині білорусів вважається борщ, тобто суп з буряків, а у російських капустианий суп — щи. У прикордонних районах ця різниця підкреслюється особливо. Наприклад, українці, відмовляючись одружуватися з російськими дівчатами (московками), кажуть: «Хоч вони й гарні, та борщ варити не вміють». Тим не

менш, це досить пізній видозмінений варіант старої страви, супу з диких трав, переважно з борщівника. У білорусів і росіян ця рослина досі зберігає свою стару назву борщівник. Білоруси, досі варять із цієї трави кислу юшку і називають її борщ. Додавання різних трав, наприклад кропиви, лободи, характерне і для українського борщу, але його головною складовою є буряк (буряки) та буряковий квас. Головною складовою ще служить капуста. Буряк родить на півночі погано і дуже мало там поширене. У деяких районах Білорусії щі називають капустником[96, с.531].

Дуже рідко зустрічається в українців сушене вівсяне борошно — толокно, яке загальноживане у білорусів і збагатило цілу низку страв російської кухні. Ці страви відрізняються одна від одної різними додаваннями до толокна, способом замішування та особливо густотою. Це — російські дежень, сухоміс, тепня, тепенька та ін[96, с.531].

Толокно роблять наступним способом: овес обливають гарячою водою, кип'ятять за допомогою гарячого каміння або іншим способом, сушать у печі, товчуть у ступі, просіюють і мелють у борошно. Для їжі його розбавляють до різної густоти холодною водою із сіллю, квасом, молоком тощо. І. Міккола вважає цю їжу давньослов'янською; вона збереглася також у словенців. В Азії поширене і слово і блюдо[96, с.531].

Кулага характерні для росіян, проте її знають і білоруси, які називають її солодуха, або тісто. Це кисле тісто з житнього борошна та солоду, яке не печуть, а парять[96, с.532].

Для всіх росіян характерне вживання тюрі, тюрки; це шматочки черствого чорного хліба, розмочені в квасі або у воді, іноді з додаванням часнику або конопляної олії. Білоруси називають цю їжу цюпки, чекуляда; останнє походить від західноєвропейського «шоколаду». Її роблять також із молоком та березовим соком (навесні).

Безсумнівно запозиченими є такі російські страви: локшина від тюрків, пельмені від фінів. Локшина відома всім східним слов'янам. У північноруських локшина з більших шматків тіста має й інші тюркські назви: салма, тукмачй. Українська локшина з'явилася, мабуть, із Угорщини. Пельмені - різновид пиріжків з рубаним сирим м'ясом, які варять у окропі; їдять їх часто з оцтом та перцем. Росіяни роблять також пельмені з начинкою з рубаної капусти, грибів чи риби. Ця страва знайома не всім північноросійським, а лише жителям Уралу та Нижньої Волги. На північноруські пельмені схожі українські вареники. Це — пиріжки трохи більші за пельмені; їх начиняють сиром, товченим маком, ягодами, бобами, м'ясом, капустою. Їх варять і їдять зі сметаною, олією чи медом. Вареники відомі також білорусам, які начиняють їх товченим конопляним насінням або грибами, варять у воді і потім сушать на гарячій печі[96, с.532].

Інша українська національна страва — галушки; це шматочки густого прісного тіста з гречаного або пшеничного борошна, зварені у воді. Їх їдять з маслом або зі свинячим салом із часником, а іноді з буряковим квасом. Узвар — спеціальна різдвяна українська страва: сушені фрукти заливають водою і ставлять на ніч у піч: її їдять холодною, додавши трохи меду[96, с.532].

Білоруські національні страви, крім згаданих, такі: рідкий борошняний суп з житнього, ячмінного, вівсяного, гречаного, горохового, бобового борошна або суміші всіх цих сортів, з сіллю. Він називається калатуха та баутуха. Їдять його гарячим, з маслом чи салом. Так звані ками — кульки завбільшки з куряче яйце, приготовані з варених і товчених бобів або гороху, а іноді також з вівсяного або горохового борошна. В останньому випадку ці кульки варять чи смажать. Їх їдять із молоком чи салом. Такі кульки, начинені шматочками свинячого сала, називаються ками з вороб'ями.

Каша та кисіль поширені однаково широко у всіх східних слов'ян. Існує безліч видів цих страв залежно від складових частин та способу приготування[96, с.532].

Слід також згадати цілу низку диких трав, які їдять сирими, причому як діти, так і дорослі. Іноді збирання деяких із цих трав перетворюється на загальне свято, як, наприклад, збирання дикої цибулі — різанця (*Allium schoenoprasum* L.) та іншого виду цибулі (*Allium angulosum* L.) на прибережних луках Півночі. Його їдять сирим, рідше вареним, як приправу до різних пісних страв. Збір цибулі на початку Петрова посту супроводжується веселими прогулянками молоді. Білоруси їдять обидва види цибулі сирюю[96, с.534].

Усі східні слов'яни їдять у сирому вигляді кисле листя щавлю (*Rumex acetosa* L.), стебла та квіти так званої заячої капусти (*Oxalis acetosella* L.). Хвощ або дика спаржа (*Equisetum arvense* L., шматочки) іноді всю весну годує цілі сім'ї бідняків, які не мають хліба. Цю рослину їдять і сирюю і вареною. Його підземні бульби (земляні горіхи) на Півночі вважають ласощами. Їдять також бульби чубатки (*Corydalis solida* Smith.) та ріпного кервеля (*Chaerophyllum bulbosum* L.). Діти їдять і лопуцьки, тобто молоді пагони цієї рослини, а також молоді пагони липи. Молоде листя снити звичайної (*Aegorodium podagraria* L., снітка) і борщівника (*Heracleum sibiricum* L.) дають зелень для овочевих супів. Діти їдять сирими стебла цих рослин, а також деяких інших парасолькових (*Umbelliferae*), наприклад дудника (*Angelica sylvestris* L.). Їстівні також молоді пагони звірбиги (*Bunias orientalis* L.), стебла козлобородника (*Tragopon majus* Jacq.), гроздовника (*Botrichium* Sw.), молоді пагони рогоза (*Thypha angustifolia* L., рогоза), плоди польової мальви та ін[96, с.532].

З дерев береза та сосна дають навесні сік. Його націджують із-під кори. Він солодкий, як мармелад. Сосновий сік є цілющим засобом при легеневих

захворюваннях. Для отримання соснового чи березового соку вибирають молоді дерева 15-30 років. Іноді їх валять, але частіше очищають стовбур від кори, не зрубуючи дерева, і ріжуть ножом або рвуть м'який соковитий струною шар.

У їжу йдуть також молоді пагони їли під час цвітіння (севрус. сівериха, мучка, батіг, марішка). Зрозуміло, до цього треба додати різні ягоди, горіхи, гриби, дикі яблука та груші.

Східні слов'яни зазвичай їдять чотири, рідше тричі на день. Сніданок з'їдають рано вранці, в більшості випадків ще до сходу сонця. Обід буває зазвичай до полудня між 8 і 11 годинами. Рибалки називають південно-східний вітер обідник («полуденний вітер»), тому що місцеве населення обідає в той час, коли сонце знаходиться на південному сході, тобто від 8 до 10 години. Третя трапеза- полудник зазвичай відбувається після полудня, між 12 та 14 годинами. Вечеряють зазвичай перед відходом до сну, між 6 і 8 годинами. Влітку, під час польових робіт, вечеряють пізно, між 9 та 11 годинами, а взимку – відразу після настання темряви[96, с. 534].

Там, де їдять лише тричі на день, випадає полудень, до якого взагалі нічого не готують, задовольняючись залишками обіду. Проміжки між двома трапезами називаються вिति або упряжка, за ними розподіляється добова робота.

Перед їжею миють руки і витирають їх рушником; потім читають перед іконами молитву і лише після цього сідають за стіл. Куховарка, яка подає їжу, нерідко зовсім не сідає за стіл, а їсть стоячи. Тарілки не подаються навіть при гостях, тому що стародавній звичай вимагає, щоб усі їли з однієї миски. Стіл завжди вкритий скатертиною, серветок не буває. Натомість усім гостям кладуть один рушник, передаючи його навколо столу. Виделки кладуть дуже рідко. Ніж, особливо хлібний, спеціально щоб різати хліб, при обіді у родинному колі дається тільки господареві[96, с. 534].

Хазяїн будинку сидить на почесному місці під образами. Коли всі вже сидять за столом, він бере буханець хліба, креслить над нею ножом хрест, розрізає її і роздає скибки членам сім'ї. Суп із нарізаним м'ясом або рибою з'їдають у два прийоми: спочатку сьорбають жижу без м'яса, а вдруге господар, сказавши: «з шматочками!», дає тим самим дозвіл брати і м'ясо. У білорусів господар сам розрізає великий окремо поданий шматок м'яса на частини та кидає їх у суп або ставить тарілку з м'ясом посеред столу, і тоді кожен бере (нерідко пальцями) один або два шматки м'яса та їсть.

Коли сьорбають ложками, то щоразу, зачерпнувши їжу з миски і сьорбнувши, облизують ложку з обох боків і кладуть її на стіл. Лише прожувавши їжу та проковтнувши її разом з жижею, знову беруть ложку і черпають нею з миски. Той, хто ложку не кладе, вважається ненажерливим. Вважається також непристойним сидючи за столом, не випускати з рук хліб. Завдяки таким правилам пристойності обід часто тягнеться досить довго.

Нині цих правил не дотримуються. Проте ще недавно вони були загальноприйнятими [96, с. 534].

Існує також старий звичай, що вимагає, щоб гість припиняв їжу, якщо його більше не пригощають, тобто не пропонують йому ще. Нерідко виходить за приказкою «не соромно стати через чужого столу голодним». Господарі не перестають кланятися, тобто пропонувати гостям їжу, примовляючи: «Їжте на здоров'я! Що ж ви не їсте, дорогі гості? Їжте ще! і т. д. Господиня, що подає на стіл, повинна при цьому постійно кланятися в пояс.

Під час обіду не можна вставати, навіть якщо увійшов старший за віком або почесний гість. Йому лише кланяються, сидючи за столом, а на його привітання "Хліб та сіль!" відповідають: Хліба їсти! і продовжують не поспішаючи їсти.



Вставши з-за столу, всі присутні моляться перед іконами. Гості дякують господарям: «Дякуємо за хліб-сіль!» У своєму описі 1890 р. етнограф М. Іваницький розповідає: «Ригати після обіду вважається обов'язковим, особливо в гостях; без цього господарі будуть скривджені. Ригання є ознакою, що людина сита, і якщо не ригається, то намагаються викликати відрижку штучно». Цей звичай існує у багатьох східних сусідів слов'ян, наприклад, у башкир, киргизів, тунгусів. У східних слов'ян він ніде більше не був зафіксований[96, с. 538].

Звичайний сімейний обід у більшості випадків складається з двох страв: супу та каші або чогось іншого; три страви бувають рідко. На святковому обіді з гостями може бути до 10-15 страв. На вечерю зазвичай подається тільки одна страва, наприклад, в українців галушки або рідка каша.

У 1858 р. етнограф Кіркор підрахував, що білоруси в середньому з'їдають за день: дорослий чоловік – до 1200 г хліба, 2 кварта, тобто приблизно 1,2 л, прісного супу та стільки ж кислого; жінка - 850 г хліба та трохи менше, ніж чоловіка, супу. П'ятирічна дитина з'їдає близько 600 г хліба. При цьому мається на увазі м'якнний хліб[96, с. 539].

На званих обідах спочатку подають рідкі страви і потім густі; рибу подають до м'яса, а молочні страви та солодке печиво після нього. Ще зовсім недавно у північноруських існував такий звичай: якщо на стіл подавали смаженого гусака, то будь-який гість міг узяти на виделку гусячу гузку і, тримаючи її в руці, перецілувати всіх жінок, що сидять за столом. Потім він міг передати цю вилку іншому гостю, і той отримував право зробити те саме. В інших місцях цей звичай зберігся до наших днів на весіллях.

З напоїв треба сказати насамперед про ті, що дає сама природа. Ми маємо на увазі не просту воду, а весняний сік березовий (березовицю, березовку). Видобуток цього соку відомий усім східним слов'янам, причому п'ють його не тільки свіжим, а й кислим, у вигляді квасу. Північноруські

заквашують такий березовий квас солодом (так зване сусло), пивною гущею; українці - воском (сотами без меду), сушеним горохом або гарячим житнім хлібом; білоруси теж воском, солодом, пророслими бобами і дубовими трісками.

Способи видобутку березового соку не скрізь однакові. Найпростіший спосіб полягає в тому, що на стовбурі дерева, з якого збираються брати сік, не вище 80 см від землі роблять надріз глибиною близько 20 см; сік, що накопичується в цьому поглибленні, вичерпують ложкою. Існує й інший спосіб: у березі пробуровують отвір, до серцевини або менш глибоке, або ж надрубують дерево у двох місцях сокирою вздовж деревного волокна, а між цими зарубками роблять поперечний надріз. У зроблений отвір вставляють трубку з бузини або іншого дерева або ж прилаштовують жолоб. Під ними ставлять чи підвішують судину. Щоб цей посуд не вкрали, його поміщають досить високо і прикривають гілками. Іноді обрубують сук і в обрубаного кінця підвішують судину. Такими ж способами видобувають і кленовий сік (кленовця) [96, с.540].

Найпоширенішим повсякденним напоєм східних слов'ян є квас. Відомі три види хлібного квасу: з борошна, із черствого хліба та з солоду.

У північноруських Вологодських губ. поширений особливий напій, званий сулою, який роблять із вівсяного борошна, змішаного з водою. Ця рідина може залишитися прісною, і це ще не квас. Якщо ж таку бовтанку з ячмінного борошна або ячмінного висівка заквасити тістом з квашні, то виходить справжній квас. Він білуватий, і росіяни іноді називають його білий квас, а також житній квас, суворовець, сировець. Обидві останні назви пояснюють тепер тим, що такий борошняний квас, на відміну від солодового, не варять [96, с.540].

Цей найстаріший сорт квасу не тільки з ячмінного, але й з вівсяного та житнього борошна був відомий усім східним слов'янам, проте тепер його

роблять рідко: його витіснили найкращі, смачніші та поживні сорти квасу. Росіяни ж вживають цей квас поряд із солодовим, оскільки солод не завжди є в будинку і його не можна приготувати швидко, навіть маючи все необхідне для цього.

Способи приготування квасу із сухарів не завжди однакові. У деяких випадках сухарі роблять із прісного тесту. Цей спосіб поширений в українців, які печуть прісне тісто із житніх висівок і потім сушать із нього сухарі. Ці сухарі заливають у бочці окропом і протягом 6 годин солодять. Потім цю рідину розмішують, нерідко додають житнє борошно, заквашують тістом з квашні і на 24 години залишають бродити. Коли такий сиривець забродить, його розбавляють холодною водою і, перш ніж пити, дають йому деякий час постояти. Однак цей напій українці найчастіше вживають для приготування різних страв, особливо борщу влітку, коли немає бурякового квасу[96, с.540].

При іншому способі приготування сухарного квасу сухарі роблять із кислого або солодового тіста. Хлібці, з яких сушать ці сухарі, мають особливу назву - квасники. Такий квас на квасниках широко поширений у білорусів та південноруських. Білоруси замішують густе тісто з житнього борошна, залишають його на два-три дні і потім печуть із нього хліб. Цей хліб ламають на шматки та сушать із них сухарі. Сухарі кладуть у бочкі з холодною водою, іноді в мішку. За тиждень квас, зроблений із квасників, готовий. Іноді до нього додають мед або віск. Білоруси, коли печуть квасники, змішують іноді житнє борошно з вареною товченою картоплею. Північноросійське населення Сибіру іноді варить із квасників пиво[96, с.540].

При виготовленні перерахованих сортів квасу солод як особливий компонент не використовується. Солодовий квас, який найбільш поширений у північноруських, по суті, не що інше, як рідке пиво. Солод, іноді змішаний

з борошном або ячмінним висівком, заливають горщиком гарячої води, варять і потім ставлять на ніч у витоплєну піч. Рідину отриману в такий спосіб називають приголовок. Її, нерідко разом із горщиком, опускають у діжку з холодною водою, де вона швидко починає бродити. Після закінчення бродіння квас проціджують через рідке сито, ставлять у льох і потім п'ють.

Солод зазвичай роблять із ячменю або жита. Мішки із зерном занурюють у річку чи озеро, де вони мокнуть протягом двох тижнів; іноді їх замочують у діжках. Вимочене зерно розсипають на соломі на гумні, у клуні або ж у сараї. Там, прикрите соломою, воно починає у темряві проростати. Коли паростки досягають розмірів "бджолої лапки", зерно згрібають у велику купу і кладуть на неї різний вантаж - гніт. Після цього зерно сушать у будинку на печі або навіть у печі клуні. Висушене зерно мелють (не дуже тонко), іноді додаючи висушений овес[96, с.540].

Східні слов'яни роблять із солодом три різні напої: вже описаний солодовий квас, пиво та брагу. Остання іноді відрізняється своїм складом з інших напоїв. Північнорусі варять брагу з вівсяної муки з порівняно невеликою кількістю солоду, і напій зазвичай білого кольору, тому його називають біла брага, бражка. Бражку часто п'ють гарячою, тому що від холодної не так швидко хмеліють. Українці варять брагу із ячмінного солоду; ячмінний солод ошпарюють окропом, потім залишають на 8 годин солодитися, розводять холодною водою і проціджують через сито, Брагою називають також звичайне пиво без хмелю[96, с.541].

Загалом, три ці солодові напої відрізняються один від одного тільки більш-менш складним способом приготування. Найбільш складний процес варіння пива, яке в деяких місцях варять по п'ять або шість разів, щоб воно було густішим і міцнішим. Тому пиво називають по-різному: п'ятивар, шестивар тощо.

Пиво варять або у дерев'яних бочках, або у великій глиняній корчазі (корчажне пиво), а потім у котлах. У бочку з розчиненим солодом опускають розпечені камені. Корчаги ставлять у гарячу піч на добу, причому гирло печі ретельно замазують глиною.

Фільтрування пива, або, точніше, затору, також досить складний процес. Один із способів фільтрації зветься садити на стир. У дні пивної бочки є чотирикутний отвір, який затикають дерев'яним штиром (стир - слово, запозичене з німецької мови, від Steuer). Нижній кінець штиря підходить як пробка до отвору в дні бочки, причому на кожній з чотирьох сторін штиря і отворів є по чотири борозенки; якщо штир трохи підняти або просто поворушити, рідина тече по цих борозенках і таким чином фільтрується. Одночасно фільтром служить плетений із соломи кружок, що лежить на дні бочки і через середину якого проходить штир. Існує ще одне пристосування: на солом'яний кружок ставлять снопик житньої соломи (так звана кита, китка), колоски якої загнуті всередину і пов'язані мотузкою. Штир проходить через середину цього снопика. У бочці сніп стоїть розгорнутий, як кругле віяло, зверху на нього кладуть різний вантаж. Сніп теж є фільтром. Точно такі ж фільтри часто встановлюють і в корчагах, в дні яких роблять для цієї мети невеликий отвір; цей отвір затикають дерев'яною пробкою. При іншому способі приготування сухарного квасу сухарі роблять із кислого або солодового тіста. Хлібці, з яких сушать ці сухарі, мають особливу назву - квасники. Такий квас на квасниках широко поширений у білорусів та південноруських. Білоруси змішують густе тісто з житнього борошна, залишають його на два-три дні і потім печуть із нього хліб. Цей хліб ламають на шматки та сушать із них сухарі. Сухарі кладуть у боченок з холодною водою, іноді в мішку. За тиждень квас, зроблений із квасників, готовий. Іноді до нього додають мед або віск. Білоруси, коли печуть квасники, змішують іноді житнє борошно з вареною товченою картоплею.

Північноросійське населення Сибіру іноді варить із квасників пиво[96, с.543].

При виготовленні перерахованих сортів квасу, солод як особливий компонент не використовується. Солодовий квас, який найбільш поширений у північноруських, по суті, не що інше, як рідке пиво. Солод, іноді змішаний з борошном або ячмінним висівком, заливають горщиком гарячої води, варять і потім ставлять на ніч у витоплєну піч. Рідина, отриману в такий спосіб, називають прйголовок. Її, нерідко разом із горщиком, опускають у діжку з холодною водою, де вона швидко починає бродити. Після закінчення бродіння квас проціджують через рідке сито, ставлять у льох і потім п'ють.

Солод (севрус. гай) зазвичай роблять із ячменю або жита. Мішки із зерном занурюють у річку чи озеро, де вони мокнуть протягом двох тижнів; іноді їх замочують у діжках. Вимочене зерно розсипають на соломі на гумні, у клуні або ж у сараї. Там, прикрите соломною, воно починає у темряві проростати. Коли паростки досягають розмірів "бджолої лапки", зерно згрібають у велику купу і кладуть на неї різний вантаж - гніт. Після цього зерно сушать у будинку на печі або навіть у печі клуні. Висушене зерно мелять (не дуже тонко), іноді додаючи висушений овес[96, с.545].

Східні слов'яни роблять із солодом три різні напої: вже описаний солодовий квас, пиво та брагу. Остання іноді відрізняється своїм складом з інших напоїв. Північноруські варять брагу з вівсяної муки з порівняно невеликою кількістю солоду, і напій зазвичай білого кольору; тому його називають біла брага, бражка. Врешту часто п'ють гарячою, тому що від холодної не так швидко хмеліють. Українці варять брагу із ячмінного солоду; ячмінний солод ошпарюють окропом, потім залишають на 8 годин солодитися, розводять холодною водою і проціджують через сито. Де-не-де брагою називають також звичайне пиво без хмелю.

Загалом, три ці солодові напої відрізняються один від одного тільки більш-менш складним способом приготування. Найбільш складний процес варіння пива, яке північноруські в деяких місцях варять по п'ять або шість разів, щоб воно було густішим і міцнішим. Тому пиво називають по-різному: п'ятивар, шестивар тощо.

Пиво варять або у дерев'яних бочках, або у великій глиняній корчазі (корчажне пиво), а потім у котлах. У бочку з розчиненим солодом опускають розпечені камені. Корчаги ставлять у гарячу піч на добу, причому гирло печі ретельно замазують глиною.

Фільтрування пива, або, точніше, затору, також досить складний процес. У північноруських один із способів фільтрації зветься садити на стир. У дні пивної бочки є чотирикутний отвір, який затикають дерев'яним штиром (стир - слово, запозичене з німецької мови, від Steuer). Нижній кінець штиря підходить як пробка до отвору в дні бочки, причому на кожній з чотирьох сторін штиря і отвори є по чотири борозенки; якщо штир трохи підняти або просто поворушити, рідина тече по цих борозенках і таким чином фільтрується. Одночасно фільтром служить плетений із соломи кружок, що лежить на дні бочки і через середину якого проходить штир. Існує ще одне пристосування: на солом'яний кружок ставлять снопик житньої соломи (так звана кита, китка), колоски якої загнуті всередину і пов'язані мотузкою. Штир проходить через середину цього снопика. У бочці сніп стоїть розгорнутий, як круглий віяло; зверху на нього кладуть різний вантаж. Сніп теж є фільтром. Точно такі ж фільтри часто встановлюють і в корчагах, в дні яких роблять для цієї мети невеликий отвір; цей отвір затикають дерев'яною пробкою[96, с.547].

В деяких містах замість кухля, що з соломи, ставлять на дно бочки фільтр з довгих тонких дерев'яних паличок (сурпа). Сурпа має форму витягнутого конуса, основа якого спирається на дно бочки. Через його

середину проходить той самий стир, який був згаданий вище. Для фільтрації розчину (так званий спуск) роблять у стіні бочки біля дна невеликий отвір.

На дно бочки кладуть два шматки дерева із жолобками на нижній площині для стоку рідини. Зверху на них кладуть кілька паличок та покривають їх тонким шаром соломи. Всю бочку всередині також обкладають соломою, тому верхні кінці соломи трохи виступають над краями бочки.

Іноді фільтром служить широкий мішок із міцного полотна, так званий руслянник, який опускають у бочку, а його верхню частину прив'язують по краях бочки зовні. У цих випадках на дно бочки під мішок кладуть ще солому.

Рідина, що з бочки з розчиненим солодом, — це сусло. Його п'ють з перцем і з пареними овочами (хлопці) і вживають при випіканні медових пряників. Для того, щоб перетворити сусло на пиво, треба зварити його з хмелем і потім заквасити, щоб воно бродило. Перший слив сусла, найгустіший, називають первак, клек. Другий, коли в бочку з розчиненим солодом вдруге вливають гарячу воду, багато рідше і називається другим, другою, полосканець, брюходуй. Хороше пиво має бути міцним, солодким та хмільним.

У північноруських поширене колективне пивоваріння на великі свята — так званий напередодні. При цьому користуються загальними казанами.

А. Макаренко описує виготовлення пива на квасниках - спосіб, яким найчастіше користуються при виготовленні квасу. Північноросійське населення Сибіру варить цим способом пиво у випадках, коли немає солоду. Квасники роблять із житнього борошна; печуть їх тричі. Для варіння пива їх розмочують у гарячій воді та перемішують дерев'яною мішалкою. Отриману суміш зливають у бочку, в якій за допомогою невеликого розпеченого



каміння кип'ятять і солодять житнє борошно. На 8 кг квасників кладуть 16 кг або менше житнього борошна.

У давні часи улюбленими напоями були так звані меди. Медові стільники заливали теплою водою та проціджували через сито. Потім туди клали хміль, і все це варили в котлі, знімаючи піну. Зварену рідину остуджували і заквашували шматком житнього хліба, змащеного цукровим сиропом та дріжджами. Поки йшло бродіння, її розливали у бочки. Сорти вареного меду розрізняли за співвідношенням води та меду, за способом заквашування, за приправами (ягоди, прянощі тощо): обарний, тобто обварений, простий, прісний, білий, червоний, боярський, ягідний і т. д. .

На цей старовинний варений мед схожа сучасна українська варенуха, але крім меду до неї, якщо немає хмелю, додають горілку (горілку). Сушені фрукти - груші, яблука, вишні, сливи, родзинки, винні ягоди та солодкі ріжки - заливають горілкою і додають туди мед та трохи іспанського перцю. Горщик із цією сумішшю герметично закривають хлібною кіркою, замазують зверху прісним тестом і на 12 годин ставлять у гарячу піч. Гаряча варенуха смачніша, ніж холодна.

Схожий на неї напій, але без хмелю та алкоголю називається медовий квас. Білоруські бджолярі вживають його досі: стільники, з яких витягнуть мед, 2 години варять у воді. Отримана рідина протягом тижня стоїть у напіввідкритій посудині і бродить, після чого посудину щільно закупорюють. За старих часів медовий квас заквашували так званими колачами. Найкращий квас називався монастирським, оскільки монастирі мали великі пасіки і багато меду[96, с.548].

Українці роблять квас із диких груш та яблук. Груші печуть і кладуть на два місяці у бочку з водою; яблука тримають три місяці у бочці сирими. І в тому і в іншому випадку бочки ставлять у льох. Білоруси роблять напій з брусниці та журавлини, додаючи груші та яблука. За старих часів робили

квас з медом; він був відомий під назвою ставлений мед. Свіжі стиглі ягоди заливали на 2-3 дні водою, після чого її зливали і на кожні 2-3 склянки цієї води клали склянку чистого меду. Заквашували її печеним хлібом чи дріжджами, але квасили не сильно; додавали прянощі, а іноді й хміль.

На російських ярмарках, особливо у XVIII ст., завжди продавали гарячий напій із паленого меду із прянощами — збитень. Іноді в нього замість прянощів клали шавлію. Збитень пили лише гарячим. У наші дні збитень змінився на чай, і порівняно швидке поширення чаю серед населення якраз і пояснюється тим, що раніше всі пили збитень. Китайський чай народився Русі лише на початку XVII в. і був надісланий монгольським володарем у подарунок цареві Михайлу Федоровичу. Старовіри і тепер вважають вживання чаю гріхом. Існують села, в яких і нині не п'ють чай, але таких сіл небагато. Загалом же чай, який п'ють іноді з молоком і неодмінно з хлібом, нерідко замінює селянинові сніданок. Цукор у чай не кладуть, а п'ють через цукор або у прикуску (відкушуючи маленькі шматочки). Іноді замість цукру вживають родзинки. Там, де чай не продається, його замінюють травами: Іван-чаєм (*Epilobium angustifolium* L.) або материнкою, (*Organum vulgare* L.), чебрецем (*Satureja hortensis* L.), липовим кольором, листям яблуні, подекуди навіть березовим грибом [96, с. 549].

У Сибіру найчастіше п'ють цегляний чай, який продають у вигляді пресованих плиток чорного або червоного кольору. Північноросійське населення Забайкалля готує цей чай так: плитку товчуть у ступі, висипають товчений чай у чавунок і варять у печі, потім наливають його у високу глиняну посудину (так звана байдара) і протягом чверті години переливають поварешкою з байдари в іншу посудину. Іноді всипають чай у окріп, а чи не варять його попередньо в печі; у цих випадках гріють воду, кидаючи в неї гаряче каміння.

Горілку, або хлібне вино, гнали з ячменю, жита та пшениці і іноді щоб вона була міцнішою, переганяли по 3-4 рази. Домашня горілка була поширена у Сибіру, де її називали самосидка (від виразу сидіти вино, т. е. гнати). І останні роки внаслідок заборони на горілку великий розвиток набуло домашнього виготовлення горілки, яку називають самогон. З горілки роблять різні настойки та наливки, або варять її зі спеціями (запіканка та крупник).

Східні слов'яни готують олію у різний спосіб. Російські масло перетоплюють або збивають із топленої сметани. Топлене масло відоме під назвою російське, хоча тепер у російських широко поширене приготування вершкового масла зі свіжих вершків, так само як і чухонського масла, тобто збитого зі сметани, але не топленого. Українці олію не топлять.

Коров скрізь доять двічі на добу. З дійника молоко переливають крізь ситечко у спеціальні глечики і ставлять їх у льох. Через кілька днів знімають вершки, збирають їх у великий горщик і ставлять його в не дуже гарячу ніч. Палені вершки виносять на льодовик. При охолодженні сироватка (рус. пахтання, сколдитини, зм'ятина, одяг, юрага, сироватка', білорус. скалатвші, пасмецінне', укр. сколотини) виявляється на дні горщика. Масло зазвичай збивають (заважають, збивають, пахтають) точно такою ж дерев'яною мутовкою (колотовка, веселка), який місять у квашні тісто. Зазвичай жінка сідає на підлогу, ставить горщик з охолодженими вершками між ногами, мутовкою протикає в сметані дірку і через цю дірку зливає сироватку в окремий посуд, а вершки, що залишилися в горщику, збиває мутовкою до тих пір, поки масло відокремиться від сироватки[96, с. 550].

Отримане масло кладуть у коритці (грунти) і кілька разів промивають холодною водою. Росіяни перетоплюють збите масло, ставлячи його в горщику в піч, після того, як у ній пекли хліб; українці та білоруси складають збиту та промиту олію в бочки та солять її. Примітно, що російська традиція

топити олію невідома сусідам російських фінам і тюркам. Маса, що залишається при перетоплюванні олії на дні горщика (одяг, змін), використовується при приготуванні пирогів, оладок і т. д.

Простоквашу, що залишається після того, як знімуть сметану, також ставлять у горщику в не дуже гарячу ніч, а потім викладають у решето або в мішок. Останній підвішують, щоб стекла сироватка. Виходить сир, який кладуть у бочку і накривають дерев'яним кружком з важким каменем зверху; при цьому виступає сироватка, що залишилася в сирі, і вона перешкоджає доступу повітря в сир. Щоб заготовити сир про запас, білоруси солять його і сушать на сонці або в печі, а також заливають у бочках топленим маслом (так звана масляна).

Північноросійські іноді готують до Великодня трохи олії зі свіжих, нетоплених вершків, для чого наливають їх у глечик із щільно закривається шийкою і збивають, сильно і часто струшуючи її. Збите таким способом масло називають чухонським.

Існують також спеціальні маслоробки - високі і вузькі, забезпечені кришками барила, в яких, як поршень, рухається палиця з дерев'яним кружком на кінці.

## ***ВИСНОВКИ***

Таким чином, «Київська старовина» була протягом чверті століття науково-дослідним осередком українознавства. У її виданні брали участь понад 300 авторів та кореспондентів. За програмою журнал був історичним виданням, що зумовлювало вибір тем, пов'язаних із проблемами історичного розвитку українського народу, а також із суміжними з історією областями – етнографією, фольклористикою, археологією.

Історичні матеріали журналу є дослідницькими статтями та джерельними публікаціями. Ці публікації відображають у своєму змісті історичний процес та дають можливість вивчати минуле українського суспільства. Дослідницькі матеріали журналу, безпосередньо відображаючи наукові концепції їхніх авторів, типові для епохи їхнього створення тенденції, відіграють роль важливого джерела для вивчення історичної думки, ідей та поглядів української громадськості кінця XIX – початку XX ст.

Для «Київської старовини», було характерним переважання конкретно – історичних досліджень над працями синтетичного, узагальнюючого характеру, що є характерними рисами так званого документального фундаменталізму. Це було як результат бурхливого процесу накопичення фактичного матеріалу, що вимагає фіксування в історичній літературі, так і нерозробленості методики історичних спостережень.

На сторінках журналу позначилися конкретні події української історії від минулих часів до кінця XIX ст. Інтерес істориків до цієї епохи був пов'язаний, по-перше, з тим, що саме ці століття давали їм можливість використати широке коло письмових джерел – основу історичних досліджень. По-друге, звернення авторів “Київської старовини” до вивчення форм політичної, правової та соціально-економічної організації українського суспільства періоду Запорізької Січі та Гетьманщини було викликано

потребою наукового обґрунтування концепції самобутнього розвитку українського народу.

Найпоширенішими були в журналі тематичні публікації з різних аспектів політичної, соціально-економічної, культурної історії України, історії церкви та міжконфесійних відносин, краєзнавчі дослідження, та етнографічні розвідки.

Домінуючим у етнографічних публікаціях «Київської старовини» був дескриптивний метод: опис подій та явищ переважав їх аналіз та синтез. Автори видання, намагаючись відобразити історичний процес крізь призму конкретики та фактологізму (школа Антоновича, Лазаревського), віддавали пріоритет викладу окремих фактів та публікацій джерел, у більшості випадків уникаючи їхньої інтерпретації та теоретичних узагальнень.

Як показав детальний аналіз систематичного покажчика до томів «Київська старовина» домінуючою тематикою стали розвідки з розділу традиційної культури головним чином присвячені основним галузям господарства, зокрема таким як рільництво, скотарство, цілого ряду промислів (бжнільгництво, рибальство, збиральництво). Поодинокими є публікації які описують розвиток ремесл в різних регіонах як України та і Російської імперії і цілому. Декілька заміток присвячені народній архітектурі сільських житлових комплексів та церковних культових споруд. З розділу Традиційної культури виділяється і проблематика національного вбрання, його колориту і особливостей в різних етнографічних районах України. Чільне місце займає система харчування та особливості народної кулінарії. Так зокрема по шукачі народних кулінарних рецептів на сторінках журналу подають нам деталі випікання хліба, варіння пива та на інших напоїв, вказують про особливості приготування різного виду борщів та м'ясних та пісних страв. Як правило в усіх дослідженнях підкреслюється унікальність українських кулінарних традицій їх етнорегіональний колорит.

Велика кількість розвідок присвячена святам та обрядам народного календаря. Зокрема детально висвітлений народний календар зимових свят з їх щедрівками та колядками, зустрічання весни, літніми обрядовими діями які обов'язково пов'язувалися із жнивами. Частина досліджень розкривають і специфічні особливості родинної обрядовості. Зокрема таких як сватання, весілля, народження дитини. Так зокрема ряд дослідників таким як М.Абрамов, М. Андрієвський, М. Белашовський, В.Васильєв, В.Доманицький, О. Левицький, Н. Сумцов та ін. в чисельних своїх публікаціях розкривають регіональні особливості родинно-весільної обрядовості.

Серед великого розмаїття етнографічних публікацій на сторінках часопису варто виділити і тих які стосуються народних вірувань та знань. Серед них статті присвячені культу пращурів, відьмам, лісовикам, русалкам, водяним та іншій нечисті. На завершення варто наголосити на тому, що дослідники старожитностей кінця XIX – поч. XX ст. мало вдавалися до аналітичного осмислення етнографічних матеріалів. Їхнім роботам притаманна уривчастість, надмірна описовість. Але це жодною мірою не зменшує наукову цінність і вагу тих багато чисельних етнографічних розвідок вміщених на сторінках часопису. Оскільки саме вони завдяки появі журналу стимулювали дослідників до етнографічних пошуків, саме ці етнографічні студії покладуть початок перетворенню фрагментарних етнографічних знань у наукові знання з етнографії а згодом і етнології.

## СПИСОК ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ

1. А. А. Оригинальное венчание 1766 г // Київська старина. 1893. - №12. – С. 502—504.
2. А. К. Свадебные песни, записанный в подольской губернии // Київська старина. 1897.- № 3.- С. 375—395.
3. А. Л. Конотопская старина по устному преданию // Київська старина. 1901.-№1,С. 1—3.
- А.А. Из прошлого Киево-Межигорского монастыря //Киевская старина. 1894. -№ 5.-С. 356-357.
- А.Л. Дмитренко И.И. Сборник исторических материалов по истории Кубанского казачьего войска. 3 тома. СПб., 1896 г. (с 7 документами) //Киевская старина. - 1898. -№ 1. - С. 13-22.
4. Абрамовъ И. О колядках и щедривках в Черниговской губернии // Київська старина. 1906. - №1, - С. 5—11.
- Андриевский Ал. По поводу восстановления Киево-Межигорского монастыря, несколько сведений к его истории //Киевская старина. - 1885. - № 9. - С. 178-183.
5. Б. Н. Медико-топографическая ги этнографическая работы доктора Де— ла—Флиза // Київська старина. 1889.-№ 7. –С. 256-268
6. Баньковский И. Девичий праздник св. Андрея // Київська старина. 1895.-№ 12.-С. 100 -103.
7. Баньковский И. Из народных рассказов, характеризующих национальные типы // Київська старина. 1890.-№ 8.-С. 324—326.
8. Баньковский И. Из области народных верований о выходцах с того света// Київська старина. 1902.-№ 9.-С. 108—110.
9. Баньковский И. Народные обычаи приуроченные к Спасу//



Київська старина. 1895.-№ 7 .-С. 9-14.

10. Баньковский И. Народный взгляд на «нечистую» женщину//  
Київська старина. 1899.-№6.-С. 128 -131.

11. Баньковский И. Обычай и поверья, приуроченные к «Великодню»  
// Київська старина. 1895.-№5.-С. 70—76.

12. Баньковский И. Поверья и обрядности родины и крестини //  
Київська старина. 1904.-№ 10.-С 1—3.

13. Баньковский И. Поверья и суеверия относящиеся к охоте //  
Київська старина. 1898.-№ 7—8.-С. 9-14.

14. Баньковский И. Поверья, обычай, обряды, суеверия и приметы  
приуроченные к «Риздвяным Святкам “// Київська старина. 1896.-№ 1.-С. 1—  
9.

15. Баньковский И. Рождественские святки на Волыни // Київська  
старина. 1889.-№ 1.-С. 236 —242.

16. Баньковский И. Стрелянье в кресты (из народных суеверий) //  
Київська старина. 1902.-№ 6.-С. 161—162.

17. Баньковский Ив. Интересный обычай во время жатв// Київська  
старина. 1896. 7.-С. 20.

18. Баньковский Ив. Мак в народной демонологии на Волыни. //  
Київська старина. 1905.-№ 4.-С. 34—36.

19. Баньковский Ив. Народные поверия, суеверия и приметы,  
приуроченные к «Благовещению» // Київська старина. 1903.-№ 5.-С. 98—  
100.

20. Баньковский Ив. Осина в верованиях и в понятии народа на  
Волыни// Київська старина. 1898.-№7.-С. 6—9.

21. Баньковский Ив. Смерть, погребение и загробная жизнь, по  
понятиям и верованию народа// Київська старина. 1896.-№ 9.-С. 229—261.

22. Баньковский Ив. Як сатана збирав закони по землі (из народных

уст) // Київська старина. 1906.-№ 9.-С. 15—17.

Ба-ский Г. Песня Запорожцев о выселении в Турцию по уничтожению Сечи // Киевская старина. 1882. - Т. 2. - № 6. - С. 554-555.

23. Боржновский Валеріан. Парубоцтво, как особая группа в малорусском сельском обществе // Київська старина. 1887. - №8.- С.765—776.

24. Брайловський И. Ф. Предания о креста подле с. Брикова (Острожского уезда) // Київська старина. 1891.-№ 8.-С. 316—317.

25. Бурачков Пл. Заметка по исторической географии южно-русских степей // Київська старина .1886.-№ 4.-С. 659—683.

26. В. Д. По поводу одной мнимо народной песни о панщине и повстании// Київська старина. 1905.-№ 5.-С. 156—157.

27. В. М. Деревенская оргія (картина сельской свадьбы) // Київська старина. 1894.-№ 12.-С. 488-491.

28. Василенко В. Деревня и ее развлечения (очерки и наблюдения) // Київська старина. 1904.-№ 4.-С. 131 -148.

29. Василенко В. Празднованіе, понедільника в Малороссіи// Київська старина. 1887.-№ 1.-С.180—182.

30. Васильев М. Великие грешники (сказка) // Київська старина. 1884.-№ 9.- С. 172—175.

31. Васильев М. Малорусские похоронные обряды и поверья// Київська старина. 1890.-№ 8.-С. 317—322.

32. Васильев М. Украинскій варіанти о происхождении табака // Київська старина. 1893.-№ 3.-С.547—548.

33. Венгрженовский С. Рабочіе волы в Брацлавщине и их номенклатура // Київська старина. 1898.-№ 7—8.-С. 36—49.

34. Вечера в день Ивана Купала// Київська старина. 1897.-№ 6.-С. 98—100.

35. Взаимовлияние украинских погребальных причитаний и бытовых песен // Київська старина. 1905.-№ 3.-С. 230—236.

Врач. Жарко Я. Про холеру и як вид ней стерегтися // Киевская старина. - 1905.-№7-8.-С. 1-5.

Грицюта М.С. «Киевская старина» //Українська літературна енциклопедія. - Київ: “Українська радянська енциклопедія” імені М.П. Бажана. - 1990.-Т. 2.-С. 473-474.

Дикарев М. Малорусское слово «паляница» и греческое «ректоз» //Киевская старина. 1899. № 10. - С. 31-49.

Дмитрук В. Г. Нарис з історії української журналістики ХІХ ст. - Львів: Вища школа, 1969. - 145 с.

36. Доманицкий В. Историко-этнографическія мелочи из матеріаловъ З Доленги-Ходаковского // Київська старина. 1904.-№ 9.-С. 86—89

37. Доманицкий. Вінчание вокруг „дижи\* (случай двукратнаго венчания одной и той же четы) // Київська старина. 1901.-№2.-С. 72—74.

38. Е— КО П. Старинные способы возвратить язык немому и разсеять ложные слухи// Київська старина. 1884.-№ 6.-С. 353 —354.

39. Е. П. К истории семейных разделов у крестьян// Київська старина. 1886.-№ 3.-С. 593 —598.

40. Е. П. К статье „Суд над ведьмами“ // Київська старина. 1883.-№12.-С. 697—700.

41. Егоров Ив. Из народной памяти// Київська старина. 1904.-№ 3.-С. 103—106.

42. Ефименко П. Суд над ведьмами // Київська старина. 1883.-№ 11.-С. 374—401.

43. Еще один старый список Пасхальной вирши //Киевская старина. 1900. Т. 21. -С. 76.

44. Животко Аркадій. Історія української преси / з передмовою К.

Косте- ва. - Мюнхен: Український технічно-господарський ін-т, 1989-90.- 334 с.

45. Задунайские народные предания: Про Антона Головатого, Оноприя Шпака и царицу Катерину //Киевская старина. - 1882. - Т. 3. - № 9. - С. 581-582.

46. Задунайские народные предания: Про Антона Головатого, Оноприя Шпака и царицу Катерину //Киевская старина. - 1882. - Т. 3. - № 9. - С. 581-582.

47. Залеский А. Из быта крепостного времени// Київська старина. 1888.-№ 6.-С. 78—79.

48. Захарченко В.Г. Народные песни Кубани. Выпуск второй. Песни черноморских казаков. - Краснодар: «Советская Кубань», 1997. - 590 с.

49. Зеров М. К. Українське письменство ХІХ ст. //Зеров М.К. Твори: У 2 т. -К, 1990.-Т. 2.-С. 4-245.

50. Зуйченко А.И. Пекельный Марко (Малорусская легенда в стихотворном переложении конца ХУШ //Киевская старина. - 1885. - Т. 12. №8. - С. 682-692.

51. Жарко Я. Байки. СПб., 1899 //Киевская старина. - 1899. 3 7. - С. 23-24 (рец.).

52. И. Н. Заговоры на просо и пшеницу// Київська старина. 1884.-№ 12.-С. 747—748.

53. Из народных рассказов о Новороссии// Київська старина. 1885.- № 10.-С. 353—360.

54. Исаевич С. Н. Малорусские народные игры окрестностей Переяслава (с предисловием В. Горленко) // Київська старина. 1887.-№ 6—7.- С.450—486.

55. История историко-филологического факультета Харьковского университета за первые 100 лет его существования (1805 - 1905) /Под. ред.

М.Г. Халанского и Д. И. Багалея. - Х., 1908. - 806 с.

56. Ігнатієнко В. Бібліографія української преси. 1816 - 1916 / Укр. н. - д. ін-т книгознавства: Праці бібліогр. секції. - Х.; К.: ДВУ, 1930. - 286 с.

57. Історія української дожовтневої журналістики. - Львів: Вища школа, 1983.-511 с.

58. Історія української критики та літературознавства: Хрестоматія: У 3 кн. / За ред. П. М. Федченка. - К.: Либідь, 1996. - Кн. 1.- 416 с.

59. Історія української літератури У трьох книгах. Книга друга. 40-ві - 60-ті роки ХІХ ст./ За ред. М.Т. Яценка. Київ: "Либідь". - 1996. - 383 с.

60. Історія української літератури У трьох книгах. Книга третя. 70 - 90-ті роки ХІХ ст./ За ред. М.Т. Яценка . Київ: "Либідь". - 1997. - 431 с.

61. Історія української літературної критики: Дожовтневий період. К.: Наукова думка, 1988. - 452 с.

62. К. В. Малорусские похоронные обряды и поверья// Київська старина. 1890.-№8.-С. 322 —323.

63. Каковскій Юр. Игры молодежи в деревне Леоноке Киевского уезда// Київська старина.1892.-№ 6.-С. 445—451.

64. Каминский В. Праздники Пасхи в селе Косарев, Дубенского уезда, Волынской губ. // Київська старина. 1906.-№ 3—4.-С. 299— 320.

65. Каминскій В. Етнографическіє матеріали, записанные вы с. Будкахы, винницкаго уезда// Київська старина. 1904.-№ 9.С. 77 —85.

66. Каминскій Вяч. К народной демонологии (из с. Косарева, Дубенского уезда Волынской губ.) // Київська старина. 1906.-№ 5—6.-С. 9— 12.

67. Л. Н. Купальские обряды в Сквирскомъ уезде // Київська старина. 1903.-№ 6.-С. 163—166.

68. Лазаревский Ал. Лубенщина и князя Вишневецкие// Київська старина. 1896.-№1.-С.115— 127; №2.-С. 209—229; №3.-С. 334—357.

69. Л—в П. Рассказы старых людей о старых временах // Київська старина. 1884.-№ 8.-С. 715—725.

70. Лебединец Г. С. Еще песни о попадье, не взлюбившей бороды// Київська старина. 1884.-№ 6.-С. 356—358.

71. Левицкий Н. К статьям проф. Н. О. Сумцова „Культурные переживания “. К вопросу о церковных и монастырских пасиках// Київська старина. 1890.-№ 1.- С.126—127.

72. Левицкий О. Обычные формы заключения браков в Южной Руси в XVI и XVII в.в. // Київська старина. 1900.-№ 1.-С. 1 —15.

73. Левицкий О. Очерк старинного быта Волыни и Украины// Київська старина. 1889.-№4.-С 92—123; №11.-С 350—368; 1891.№1.-С. 19—39; №2.-С. 269—280.

74. Левицкий Ор. Взгляд на ремесло палача в старой Малороссии// Київська старина. 1899.-№ 12.-С. 390—398.

75. Литвинова П. Закрутки и заломы // Київська старина. 1899.-№ 3.-С. 139—141.

76. М. В. Свадебные песни в Лубенском уезде, Полтавской губернии // Київська старина. 1890.-№ 7.-№ 8.-№ 9. (Приложение).

77. Малинка А. Польский бунт на Волыни 1864. (Песни о бунте ) // Київська старина. 1892.-№ 7—8.-С. 24—31.

78. Малинка А. Родыны и хрестины (м. Мрин Неженского уезда) // Київська старина. 1898.-№ 5.-С. 254—286.

79. Малинка А. Хождение созвездюю и вирши на Рожд. Христово // Київська старина. 1894.-№ 2.-С. 332—335.

80. Манжура И. Рождественская «вечеря» // Київська старина. 1889.-№ 1.-С. 236.

Мартынович П. Из народных преданий о гетьманщине, Запорожье и Черномории //Киевская старина. - 1885. - Т. 13. - № 11. - С. 535 - 543.

81. Маціевичь Л. Поляки и Русины (к истории их бытовых отношений) // Київська старина. 1882.-№ 2.-С. 301—312.

82. Милорадович В. Житье бытєе Лубенскаго крестьянина // Київська старина. 1902.-№ 4.-С.110-135;№ 6.-С. 392—434.

83. Милорадович В. Средняя Лубенщина// Київська старина. 1903.-№ 9.С. 245—296;№ 10.-С. 1 —36; №11.-С. 209—240;№. - 12.-С. 518—539.

84. Милорадович В. Степная Лубенщина. // Київська старина. 1903.-№ 2.-С. 179—200;№ 3.-С. 348 —382;№ 4.-С. 36—73.

85. Михайлин І.Л. Історія української журналістики. Книга перша. Період становлення: від журналістики в Україні до української журналістики. - Харків, 2000. - 279 с.

86. Михальчук К. Дикарев М.А. Воронежский этнографический сборник. Воронеж, 1891 г. //Киевская старина. 1893. - № 5. - С. 334-353 (рец.).

87. Мороз Д. Как справляли черноморцы свое новоселье на Тамани и какие были по сему случаю речи и песни // Киевская старина. - 1883. - Т. 5. - № 1. - С. 203-207.

88. О малорусском національном типе// Київська старина. 1902.-№3.-С. 177—181.

89. Палієнко М.Г. Журнал “Киевская старина” в громадському та науковому житті України (кінець ХІХ - початок ХХ ст..) / Автореферат на здобуття наукового ступеня кандидата історичних наук. - Київ, 1994. -21 с.

90. Парубоцькіє громади в Полтавской губернии// Київська старина. 1902.-№ 4.-С. 14—17.

Пасхальная вирша, «говоренная черноморцами его светлости, великому гетману, князю Потемкину, на Светлый день праздника Пасхи (в 1786-1787 г.) //Киевская старина. 1882. - Т. 2. - № 4. - С. 168-171.

91. Рильский О. К изучению украинского народного мировоззрения // Київська старина.1888.-№ 11.-С. 266—306; 1890.-№ 9.-С. 341—372; №10.-С.

1—26; №11.-С. 125—232; 1903.-№ 4.-С. 1 — 23;№ 5.-С. 161—191. С. 567-571.

92. Степович А. Дикарев М.А. Воронежский этнографический сборник. Воронеж. 1891 //Киевская старина. - 1892. - № 12. - С. 494-495 (рец.).

93. Сумцов Н. О. Досватки и посиделки. // Київська старина. 1886.-№ 3.-С. 421—444.

94. Сумцов Н. О. Современная этнография // Київська старина. 1886.-№6-С. 186—198; №7—8.-С. 36—49; №9.-С. 88—96; 1987.№7—8.-С. 133—150; №9.-С. 262—274; №11.-С. 518—577.

95. Сумцов Н. Вместо введения к I выпуску современной малорусской этнографии// Київська старина. 1893.№ 3.-С. 528—531.

96. Сумцовъ Н. История и этнография Малороссии, как предметы преподавания в Харьковском университете// Київська старина. 1906.№ 5—6.-С. 37—43.

97. Федченко П.М. Журналистика на Украине первой половины XIX столетия: Автореферат. Дис.... д-ра филол. наук. - К., 1967. - 44 с.

98. Федченко П.М. Матеріали з історії української журналістики. К.: Вид-во Київ, ун-ту, 1959. - Вип. 1: Перша половина XIX ст. - 338 с.

99. Черты народной жизни в Малороссии нач. XVIII века// Київська старина. 1895№ 1.-С. 10—16.

100. Щербина Ф. Наговоры от болезней у Черноморцев //Киевская старина. - 1883.-Т. 6. -№7. -С. 586-588.