

Т. А. Гонтарь

ТРАДИЦИОННАЯ ПРАЗДНИЧНАЯ И ОБРЯДОВАЯ ПИЩА УКРАИНЦЕВ ПОЛЕСЬЯ В XIX—XX ВВ.

Украинское Полесье по современному административному делению включает северные районы Сумской, Черниговской, Киевской, Житомирской, Ровенской и Волынской областей. С этнографической точки зрения этот регион представляет особый интерес, так как находится на стыке этнических территорий трех братских восточнославянских народов — русских, украинцев и белорусов. Здесь до начала XX в. устойчиво сохранялись многие традиционные, часто архаические черты культуры и быта, что было обусловлено слабым развитием производительных сил, отсталостью социально-экономического и культурного развития населения края, а также изолированностью некоторых его территорий.

Система питания каждого народа зависит от многих факторов: социально-экономических условий, естественного географического среды, этнических традиций. Немаловажную роль играет и направление хозяйства. Главными занятиями *полещуков* были земледелие и животноводство. Поэтому питание их базировалось на выращенных в своем хозяйстве зерновых (рожь, гречиха, просо, ячмень, реже пшеница) и овощных (картофель, свекла, капуста, огурцы, лук, чеснок) культурах. Разведение крупного рогатого скота и в меньшей мере овец обеспечивало полещуков молоком. Мясо же большая часть крестьян ела лишь на праздники, меньшая (зажиточные семьи) — и в воскресенья.

По сравнению с другими районами Украины в пищевом рационе полещуков значительно большее место занимали продукты собирательства (грибы, черника, брусника, клюква) и рыболовства.

* * *

Источниками для написания статьи послужили печатные, архивные и полевые материалы, как этнографические, так и фольклорные. Ценные сведения о пище жителей отдельных сел Центрального и Западного Полесья середины XIX — начала XX в. обнаружены в архиве Географического общества СССР и в Центральном государственном историческом архиве УССР¹.

Праздничная и обрядовая пища жителей Полесья частично освещена в цикле газетных публикаций И. Трусевича на этнографические сюжеты и в фундаментальной работе П. Чубинского². Но, к сожалению,

¹ Архив Географического общества СССР, р. VIII; оп. 1, ед. хр. 16; см. также: Зеленин Д. К. Описание рукописей ученого Архива Русского Географического общества, вып. 1. Петроград, 1914; Центральный государственный исторический архив УССР (далее — ЦГИА УССР), ф. 2205, оп. 2, ед. хр. 242.

² Трусевич И. Похороны и поминки. — Киевлянин, 1865, № 51, с. 201; его же. Поверья и предрассудки. — Там же, № 113, с. 457; его же. Праздничные обряды. — Там же, № 108, с. 427; Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край. Материалы и исследования, собранные П. П. Чубинским, т. 7. СПб., 1872.

работы указанных авторов имели описательный характер. Пища в них рассматривалась изолированно от социально-экономического положения и классовой дифференциации полешуков. Но несмотря на это, названные публикации явились важным источником для характеристики праздничной и обрядовой пищи полешуков конца XIX — начала XX в., так как в них представлен большой фактический материал.

Основной базой для написания статьи послужили полевые материалы, собранные автором в 1981—1982 гг. в северных районах Сумской, Черниговской, Киевской, Житомирской, Волынской и Ровенской областей. Во время экспедиций было обследовано 29 полесских сел. Полевые материалы хранятся в архиве Львовского отделения Института искусствоведения, фольклора и этнографии им. М. Ф. Рильского АН УССР.

На основе вышеуказанных источников мы попытаемся проанализировать традиционную праздничную и обрядовую пищу полешуков и ее функции; выявить общие и отличительные черты праздничной пищи полешуков и украинцев других районов, а также русских и белорусов.

Пища, которую готовили на все семейные и календарные праздники, считалась праздничной. Значительную долю ее составляла обрядовая пища, выполнявшая религиозно-магическую функцию и строго приуроченная к определенным календарным датам или обрядам семейного цикла. Из обрядовой пищи только поминальная, связанная с траурными событиями (похоронами и поминками), не входила в состав праздничной. Обрядовая пища имела свою специфику. Являясь частью материальной культуры, она была тесно связана с культурой духовной, в частности с обычаями и обрядами. Особый интерес представляет обрядовая пища, в которой биологическая функция — удовлетворение чувства голода и жажды — отступает на задний план, а главным становится ее символическое, знаковое содержание.

Благодаря тому что в состав праздничной пищи входит довольно много архаических блюд, вышедших из повседневного употребления, изучение ее дает возможность реконструировать пищу далеких времен.

Традиционную праздничную и обрядовую пищу можно разделить на две группы: 1) пища семейных обрядов и праздников, 2) пища праздников календарного цикла. В календарные праздники застолье проходило в основном в кругу семьи; во время различных семейных торжеств и обрядов (крестины, свадьба, похороны, поминки) — в кругу родственников, соседей и односельчан, являясь формой общения людей.

Праздничная пища отличалась от повседневной более широким ассортиментом блюд, лучшими вкусовыми качествами их, а также употреблением мяса, яиц и масла.

Сугубо праздничными были лапша из пшеничной или картофельной муки, жаркое с картофелем (*жарьонка*), тушеная капуста, творожники, налистники. Но наряду с ними в праздники готовили и некоторые повседневные блюда (борщ, каша, горох, фасоль и др.).

Лапша (*локшина*) из пшеничной муки замешивалась на яйцах. Готовили ее на молоке или мясном бульоне. Это блюдо в дореволюционном селе встречалось преимущественно в зажиточных семьях.

В селах Восточного Полесья (Черниговская и Сумская области) была распространена *жарьонка*: тушеные в чугуне нарезанные кружочками картошка и мясо, к которым добавляли лук, укроп, немного воды, а иногда и сметану. Сверху клали кусок сала³.

В конце XIX — начале XX в. на всей исследуемой территории полешуки делали картофельную муку (крахмал), которую употребляли для приготовления киселя, лапши, блинов. Блины из картофельной муки «намазывали» творогом.

Повсеместно праздничным блюдом была лапша из картофельной муки, замешанная на яйцах и молоке. Из приготовленного теста пекли

³ Архив Львовского отделения Ин-та искусствоведения, фольклора и этнографии АН УССР (далее — ЛОИИФЭ), ф. 1, оп. 2, ед. хр. 292, тетр. № 2, с. 55 (записано в 1982 г. в с. Калеевка Шосткинского р-на Сумской обл.).

большие блины (во всю сковороду), которые нарезами сначала полосками, а потом — «соломкой». Лапу из картофельной, как и из пшеничной муки, варили в молоке или в мясном бульоне.

В селах Центрального и Восточного Полесья (Киевская, Сумская, Черниговская области) праздничным блюдом в домах зажиточных крестьян была квашеная капуста, тушенная с мясом. Называли ее *жарена капуста, тушонка, кочання з м'ясом*. Был распространен здесь и молочный кисель, в который добавлялись яйца. В богатых семьях его еще поливали топленным маслом. Праздничными блюдами были также творожники (*сирники*) и налистники (*перегартованички, налисники*).

Только на праздники — семейные и календарные, а в зажиточных семьях иногда и в воскресные дни — готовили мясные блюда. С мясом варили борщ. Повсеместно из свиных ног, ушей, головы готовили студень, называемый *холодьонка, захоход, дрижка, дригель, студень*. Зажиточные крестьяне варили его из свиных ног и кур.

В селах Центрального и Западного Полесья (Волинская и Житомирская области) готовили мясной соус (*моченка, потравка*) в качестве приправы к пирогам и блинам⁴.

На семейные торжества (рождение ребенка, крестины, свадьба), а также на похороны готовились одни и те же блюда: борщ, пшениная каша, гречневые блины, отварное мясо и др. Самым разнообразным по ассортименту блюд был свадебный стол. Поэтому мы более детально рассмотрим свадебную пищу.

Повсеместно на свадьбу готовили от трех до пяти блюд — в зависимости от зажиточности крестьян и местных традиций. На всей исследуемой территории обязательными были борщ и пшениная каша — основная повседневная пища. Подавая на стол борщ, полешуки пели:

Іжте, гості, борщичок,
У нас цілий горщикоч⁵.

Блюда подавались в определенном порядке: первым был борщ, последней — каша, о чем свидетельствовала поговорка: «Після каші нема паші».

Зажиточные крестьяне для свадебного стола готовили мясные блюда: отварное мясо или студень.

В селах Восточного Полесья, как свидетельствуют полевые материалы, в конце XIX — начале XX в. свадебным блюдом стала *жарьонка*. На свадьбу готовили также домашнюю лапу на мясном бульоне или молоке, а в западной и центральной части региона — тушеную квашеную капусту.

В Центральном и Западном Полесье на свадьбу пекли блины, к которым подавали жареное сало или творог, смешанный со сметаной, а в зажиточных семьях — мясную подливу. Блины ели, макая в приправу. Там же к свадебному столу готовили пшениную кашу на сыроворотке (*сироватка*). Она была известна также полешукам-белорусам⁶.

Некоторые блюда имели локальное распространение. В селах Камень-Каширского р-на Волинской обл. на свадьбу подавали кислое молоко или вареники с пшениной кашей, в Чернобыльском р-не Киевской обл. — фруктовый кисель, в Радомышльском районе Житомирской обл. — галушки на воде или молоке.

Обязательными обрядовыми блюдами у всех полешуков были крестинная каша, свадебный каравай и поминальное *коливо*.

Крестинная каша, очевидно, символизировала продолжение рода⁷. Обычай готовить ее во многих местах сохранился до наших дней. Кашу

⁴ Там же, с. 27 (записано в 1982 г. в с. Тимоновичи Семеновского р-на Черниговской обл.).

⁵ Там же, с. 52 (записано в 1981 г. в с. Гута-Боровенская Камень-Каширского р-на Волинской обл.).

⁶ Отдел рукописных фондов ИИФЭ, ф. 14—5/436, л. 210 (записано в 1966 г. Г. Т. Пащковой в с. Березовое Рокитненского р-на Ровенской обл.).

⁷ Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія. Київ, 1977, с. 88.

(пшеничную или гречневую), обильно политую жиром, варила повивальная бабка или хозяйка (роженица или ее свекровь). В конце крестинного стола начинался торг: давший больше всех денег, т. е. «купивший» горшок с кашей разбивал его на крышке квашни. Если горшок разбивался, а каша не рассыпалась, оставалась «целой», считалось, что ребенка (или семью) ждут благополучие и достаток⁸. После «битья горшка» все присутствовавшие клали на тарелку или «втыкали» в кашу монету. В селах Западного Полесья при этом приговаривали: «А ну, горди, нехай не лаять поросята в просо»⁹. Середину каши с деньгами отдавали роженице, а повитухе — деньги на новый горшок. В некоторых селах горшок с кашей не разбивали. Обычай готовить «бабину кашу» был широко распространен также у белорусов¹⁰ и русских¹¹.

В полесских селах, как и в других районах Украины, ритуальным свадебным хлебом был каравай. Согласно обычаю, корни которого уходят в дохристианскую эпоху¹², каравай пекли и в доме невесты, и в доме жениха. Это был своего рода подарок им от всего рода. Каравай состоял из двух частей: нижняя (*пудошва*) из ржаного или пшеничного, верхняя из сдобного теста. На пудошву каравайницы насыпали зерно, клали деньги и яйца; поверх них — сдобное тесто с «шишками» из него же, и все смазывали яйцом. Готовый каравай украшали бумажными цветами и еловыми ветками, а в селах Западного Полесья — облепленными тестом веточками дерева (*шишки, гульки*)¹³. В конце свадьбы каравай делили между гостями, оставшуюся пудошву отдавали музыкантам.

Через неделю после свадьбы родственники молодого и молодожены шли в гости к родителям молодой «на пироги». К этому дню обе стороны пекли ржаной хлеб, называвшийся *pirig*, которым обменивались родители молодых¹⁴. Этот обычай, очевидно, символизировал единение семей. Родители молодой к приходу гостей готовили также несколько (в зависимости от состоятельности семьи) праздничных блюд.

Специальные блюда готовили на похороны и в поминальные дни. В основе похоронно-поминальных обрядов и связанной с ними пищи лежали древние представления о бессмертии души и загробной жизни. После похорон полешуки устраивали обед из характерных для той или иной местности трех-четырех блюд. В середине XIX в. в селах Западного Полесья на поминальный обед подавали борщ, кашу и горох¹⁵. В других районах — борщ, кашу, сироватку, суп, компот из сухих фруктов и ягод. Обязательным считалось жидкое горячее блюдо — борщ или суп¹⁶, так как, по поверью, вместе с паром отлетала душа покойника. Ритуальной пищей было коливо (*сита, канун*) — крошенный белый хлеб или пресные коржи, политые сладкой водой (*ситой*). С колива (его съедали три ложки) начинался поминальный обед. Аналогичные блюда подавались и на поминки в 9-й и 40-й день.

В селах Центрального и Западного Полесья был распространен древний обычай поминовения умерших родственников, *дiди, дeди* или *дiдова п'ятиниця*, уходящий корнями в дохристианскую эпоху. Совершали его в пятницу и субботу два или три раза в году — весной, осенью и зимой. Обычай этот широко бытовал до середины XX в. Представители старшего поколения соблюдают его и в настоящее время. В конце

⁸ Гаврилюк Н. К. Картографирование явлений духовной культуры (по материалам родильной обрядности украинцев). Киев, 1981, с. 143.

⁹ Зеленин Д. К. Указ. раб., с. 311.

¹⁰ Молчанова Л. А. Материальная культура белорусов. Минск, 1968, с. 204.

¹¹ Маслова Г. С., Станюкович Т. В. Материальная культура русского сельского и заводского населения Приуралья XIX — начала XX в. — В кн.: Материалы и исследования по этнографии русского населения Европейской части СССР. Тр. Ин-та этнографии АН СССР, т. LVII. М., 1960, с. 158.

¹² Воронин Н. Н. Пища и утварь. — В кн.: История культуры Древней Руси. Т. 1. М. — Л., 1949, с. 263.

¹³ ЦГИА УССР, ф. 2205, оп. 2, ед. хр. 242, с. 37.

¹⁴ Отдел рукописных фондов ИИФЭ, ф. 14-5/436, л. 50 (записано Г. Т. Пашковой в 1966 г. в с. Томашгород Рокитновского р-на Ровенской обл.).

¹⁵ Зеленин Д. К. Указ. раб., с. 312.

¹⁶ Архив ЛО ИИФЭ, ф. 1, оп. 2, ед. хр. 292, тетр. № 2, с. 77 (записано в 1982 г. в с. Чаплеевка Шосткинского р-на Сумской обл.).

XIX в. даже в самой бедной семье в дідову п'ятницю обязательно готовили постный ужин из нескольких блюд: борщ с грибами, вареники с картофелем, капустой, кашу, рыбу, бобы, капусту, компот из сушеных фруктов (*узвар*), а также коливо. По народным представлениям, в этот вечер умершие родственники (*мерлі*) приходят ужинать вместе с живыми. Для «гостей» клали в специальную миску по три ложки каждого яства. В конце ужина в селах Ровенской обл., например, выливали под стол воду со словами: «Виbachайте, предки, чим мали, тим поминали» или «виbachте, душеньки, чим мали, тим приймали. Як будете допомагати, то будемо краще приймати»¹⁷ («Извините, предки, чем могли, тем поминали. Если будете помогать, будем лучше принимать»). В субботу готовились и скромные блюда — вареники с творогом, каша на молоке или сыворотке, ячница, а также блины, которые во многих полесских селах, как и у белорусов¹⁸ и русских¹⁹, считались обязательным поминальным блюдом.

В соответствии с восточнославянской традицией, полешуки поминали умерших и через неделю после пасхи в воскресенье или вторник — *на проводи, на родичі, на радуницю*. В этот день на кладбище приносили куличи (*паски*), крашеные яйца, вареное или жареное мясо, блины, вареники с творогом и совершали трапезу на могилах родителей и близких родственников, которых «угощали» водкой или клюквенным квасом, вылитыми под крест. На могилах катали, а затем закапывали в них яйца.

В поминальных обрядах полешуков отразились и реликты дохристианских верований: приготовлением пищи для умерших родственников надеялись умиловить предков, оградить себя от их вредного влияния и добиться покровительства. Аналогичные обряды были распространены в белорусском Полесье²⁰ и в других районах Украины, а также в странах зарубежной Европы²¹.

Из календарных праздников зимнего периода главными были сочельник, рождество (*коляда, куляда, кутя*), Новый год (*багата кутя*) и крещение (*голодна кутя*). На сочельник и крещение готовилась постная пища, на Новый год и рождество — скоромная. Обязательными для всех этих праздников были кутя и компот (*узвар, звар*). *Кутя* — густая каша, приготовленная из целых зерен ячменя, реже пшеницы. В селах Восточного Полесья (Сумская обл.) в конце XIX — начале XX в. изредка готовили гречневую кутю. Как свидетельствует этнографическая литература²², в 80-х годах XIX в. кутю ели с медовой сытой. В начале XX в. медовая сыта с маком употреблялась редко. Чаше кутю поливали постным маслом, борщом или компотом. Ели ее в конце трапезы. Первую ложку куты бросали вверх для того, чтобы был хороший урожай.

На сочельник и крещение готовили постный (с рыбой или грибами) борщ, пекли пироги — с фасолью, квашеной капустой, пшенной кашей, маком. В селах Западного Полесья их ели со специфической приправой из лука, сухих грибов и селедки. К столу подавались также грибы (отваренные и заправленные жаренным на постном масле луком). Число приготовленных блюд зависело от состоятельности хозяев.

¹⁷ Архив ЛО ИИФЭ, ф. 1, оп. 2, ед. хр. 280-а, с. 31, 121 (записано в 1981 г. в с. Карасин Сарненского р-на Ровенской обл.).

¹⁸ Молчанова Л. А. Указ. раб., с. 204.

¹⁹ Бусыгин Е. П. Русское сельское население Среднего Поволжья. Историко-этнографическое исследование материальной культуры (середина XIX — начало XX в.) Казань, 1966, с. 373.

²⁰ Kolberg O. Dzieła wszystkie. T. 52 (Białoruś-Polesie). Wrocław — Poznań, 1968, S. 101—102.

²¹ Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обрядов. М., 1983, с. 166.

²² Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, с. 441.

В некоторых селах Волынской обл. (Западное Полесье) в сочельник готовились пампушки — небольшие булочки из кислого ржаного теста с соусом из запареной сухой черники (*омачка*)²³.

На рождество и *багату кутю* (вечер в канун Нового года) стол был скоромным — молочная и мясная пища. Обязательным блюдом была кутя, которую ели с салом или молоком. Наибольшее количество блюд старались приготовить к Новому году. Этот обычай основывался на инициальной магии, т. е. вере в то, что наличие обильной пищи в первый день нового года обеспечит семье богатство на весь год.

В течение всей масленицы можно было есть молочную пищу, но многие крестьяне, не имея молока (в это время коровы обычно не доились), ограничивались постной пищей²⁴. Главным молочным продуктом на масленицу был заготовленный еще летом соленый или сухой творог, с которым на всей исследуемой территории варили вареники. Масленичными блюдами были также блины и жидкая пшениная каша на молоке (*кулиш*)²⁵.

В первый день великого поста, который назывался «полоскозуб» (в этот день в корчме пили водку — «полоскали зубы», чтобы в зубах не осталось скоромной пищи), полешуки пекли пресные лепешки — ржаные, гречневые или ячменные (*жиляники, дужики*). Сверху их посыпали маком или мазали медом. В некоторых селах в тесто добавляли сухую чернику.

На «сороки» (9 марта ст. ст.) — встречу весны следовало сварить 40 вареников или галушек, испечь 40 пирожков в виде птичек (*сорок*) или пампушек. Но обычно их делали меньше.

На средокрестье (в среду четвертой недели великого поста) из пресного или кислого теста повсеместно выпекали печенье в виде креста (*крижики, хрестяники, хрести, хрестці*), имевшее ритуальное значение. В некоторых селах крижики делались с начинкой из фасоли, сушеных груш, черники или толченого мака. Пекли их три или шесть штук. Один крижик оставляли в закромах до нового хлеба (чтобы всегда был хлеб), остальные давали членам семьи, а также скоту. Его брали с собой в поле, когда сеяли рожь и сажали картофель. Считалось, что наличие крижика при посеве зерновых и посадке картофеля обеспечит хороший урожай. Выгоняя первый раз скот на пастбище, также брали с собой крижик, чтобы «череда добре паслась». Как видно, этому печенью придавалось магическое значение. Обычай выпекать кресты был распространен также у русских и белорусов²⁶.

На пасху полешуки, как и украинцы других районов, а также русские и белорусы, пекли один или несколько пшеничных куличей — *пасок*, красили яйца (*крашанки*). В тех семьях, где к празднику закалывали свинью, запекали в печи окорок или кусок мяса, сала, варили студень.

В 80-е годы XIX в. обязательным пасхальным блюдом в Полесье, по словам П. Чубинского, считался зажаренный в печи поросенок²⁷. Полевые материалы подтверждают это сообщение, хотя далеко не все крестьяне могли себе позволить такое блюдо. Поросятка, как правило, начиняли вареными потрохами (легкое, печенька, сердце, почки), иногда смешанными с гречневой кашей. Реже его готовили без начинки. Зажаренного поросенка клали в небольшое деревянное корытце и несли в церковь «святить».

²³ Архив ЛО ИИФЭ, ф. 1, оп. 2, ед. хр. 292, тетр. № 1, с. 17 (записано в 1981 г. в с. Самары Ратновского р-на Волынской обл.).

²⁴ ЦГИА УССР, ф. 2205, оп. 2, ед. хр. 245, с. 25.

²⁵ Архив ЛО ИИФЭ, ф. 1, оп. 2, ед. хр. 292, тетр. № 1, с. 123 (записано в 1981 г. в с. Хочино Олевского р-на Житомирской обл.).

²⁶ Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белорусов, XIX — начало XX в. М., 1979, с. 94—96.

²⁷ Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, с. 443.

В селах Восточного Полесья (Сумская обл.), очевидно под влиянием русских, на пасху пекли *сирницю* — творожный кулич с яйцами и мукой²⁸.

На Петров день (29 июня ст. ст.), считавшийся пастушьим праздником, полешуки пекли из творога и яиц небольшие лепешки — *сирники*, *мандрички*, *мандрики*. Часть их отдавали пастухам.

На медовый спас — *маковой* (1 августа ст. ст.) обязательно готовили блюда с использованием толченого мака. Чаще всего с ним пекли пироги, варили вареники или суп. В селах Восточного Полесья (Сумская обл.) делали *коржі з маком*: пресную лепешку разламывали на кусочки и смешивали с растертым маком, разведенным водой²⁹. Это блюдо было широко распространено и в Центральном Поднепровье, где оно называлось *шулики*.

На яблочный спас (6 августа ст. ст.) снимался запрет на употребление фруктов. На всей исследованной территории в этот день обязательными были пироги с яблоками и фруктовый кисель³⁰. В некоторых селах, кроме того, пекли и лепешки с маком, как на медовый спас.

Многие из традиционных праздничных блюд полешуков бытуют и в настоящее время (например, *жарьонка*, вареники, сырники, тушеная кислая капуста с мясом, мясная подлива *потравка*, налистники, лапша из пшеничной или картофельной муки), войдя в состав повседневной пищи.

Более устойчиво сохраняются функции ритуальных блюд. Повсеместно пекут свадебный каравай, готовят «бабину кашу», поминальное коливо, а также кутью и узвар (в сочельник), паску (на пасху), лепешки с маком (на медовый спас), пироги с яблоками (на яблочный спас). Все эти блюда, утратив первоначальное знаковое содержание и магическую функцию, продолжают бытовать по традиции.

Праздничная и обрядовая пища украинцев Полесья конца XIX — начала XX в. имела много общего с пищей украинцев других районов Украины, а также белорусов и русских. Эта общность объясняется многими причинами, в том числе генетическим родством этих народов, их историко-культурными взаимосвязями, территориальной близостью и сходными природно-географическими условиями. К блюдам, встречающимся у всех восточных славян, следует отнести кашу, кутью, каравай, поминальное коливо, хрести, жилиники и др. Но в Полесье бытовали и специфические блюда локального распространения (лапша из картофельной муки, так называемый *голий борщ*, соус из сухих грибов, лука и селедки, каша сироватка и др.).

Расположение Полесья на стыке расселения трех восточнославянских народов способствовало взаимодействию и взаимообогащению их культур, что нашло отражение и в пище полешуков, в частности праздничной и обрядовой (творожная пасха *сирниця*, характерная для кулинарной культуры русских; крестинная «бабина» каша, не встречавшаяся в других районах Украины, но широко бытовавшая в родильной обрядности русских и белорусов, и др.).

Для современного питания полешуков характерны процесс модификации традиционных праздничных и обрядовых блюд (улучшение вкусовых качеств и повышение калорийности), а также переход многих блюд из разряда праздничных в повседневные. В обрядовой пище полешуков в настоящее время ослабевает или утрачивается ее религиозная символика и взамен развивается развлекательно-игровая функция отдельных блюд.

²⁸ Архив ЛО ИИФЭ, ф. 1, оп. 2, ед. хр. 292, тетр. № 2, с. 80 (записано в 1982 г. в с. Чаплеевка Шосткинского р-на Сумской обл.).

²⁹ Там же, с. 81.

³⁰ Там же, с. 82.