

УДК 398.332.2:393(477.82)

**ПОМИНАННЯ ПОМЕРЛИХ У ЗЕЛЕНУ СУБОТУ НА ТЕРЕНАХ
ІСТОРИКО-ГЕОГРАФІЧНОЇ ВОЛИНИ**

Марія БАГЛАЙ

Львівський національний університет імені Івана Франка,
кафедра етнології

Розглянуто звичаї та обряди Зеленої суботи на Волині, пов'язані з поминанням померлих. На основі зібраних польових етнографічних матеріалів охарактеризовано основні етапи і компоненти поминання. Простежено загальноволинські риси та локальну специфіку.

Ключові слова: Волинь, Зелені свята, поминання, коливо, “заложні” покійники.

У народному календарі Зелені свята є одні з найважливіших у році, звичаї та обряди яких стосуються поминальної теми. Адже, в Зелену суботу, яку ще часто називали *Поминальна*, здійснювали поминання покійних родичів, що характерно для всієї території України¹. На Волині назва суботи варіювалася залежно від місцевості. У селах західної частини побутувала лексема *Поминальниця*², а у східній частині – *Родительська субота*³. Різнилися назви й в інших етнографічних районах, зокрема на Поліссі – *Літні діди*⁴, на Гуцульщині – *Дідівна субота*⁵, на Бойківщині – *Задущина субота*⁶.

Загалом, поминальна тема в календарній обрядовості українців висвітлена в низці наукових публікацій. Водночас лише фрагментарні відомості про процес поминання напередодні Зелених свят саме на теренах Волині знаходимо в доробку небагатьох дослідників, таких, як Дмитро Зеленін⁷, Василь Кравченко⁸, Степан Килимник⁹. Значною інформативністю вирізняються записи автора від місцевих жителів, зроблені під час етнографічних експедицій, проведених упродовж 2009–2014 рр. в окремі райони історико-етнографічної Волині¹⁰. Це – територія, на якій досі побутовують архаїчні елементи календарної обрядовості з певними локальними особливостями¹¹.

Мета нашої розвідки – розглянути основні етапи і компоненти поминання в Зелену суботу на Волині, а також звичаї та обряди цього дня, у яких яскраво виражена поминальна тема.

Вибір місця для поминання залежав від місцевих традицій. Зазвичай обрядові дії проводили в хаті або ж на кладовищі. В обрядовій практиці донині обидві форми співіснують і взаємодоповнюють одна одну. Спочатку відбувалася заупокійна панахида, до якої господині ретельно готувалися. Обов'язково варили основну поминальну страву – “коливо”. На Волині існує два різновиди цієї страви: 1) варена пшениця чи рис із медовою ситою; 2) подрібнений хліб, политий медовою ситою.

Найпоширеніше – круп'яне коливо – варили з відібраних зерен товченої пшениці, а на початку ХХ ст. ще й з рису. “*Коливо готували з пшениці. Пшеницю вичистять, щоб не було кукілю, такого зілля. Файно вичистять, і так*

варили. Зварать, то хто має мед, то тако вілляють” (с. Богунівка Горохівського р-ну Волинської обл.)¹²; “Коливо варать і зара (тепер. – М. Б.). Колись з пшениці, а зара з рису [...]. Не хочуть зара так багато мороки. Дай ступ¹³ не осталося” (с. Бухарів Острозького р-ну Рівенської обл.)¹⁴. Зварену пшеницю поливали медовою ситою. Чітке пояснення, що таке “сита”, знаходимо в доробку Лідії Артюх. На основі давніх літописних згадок дослідниця пише, що “ситу готували з стільникового меду, який закладали в дерев’яну діжечку і заливали крутим окропом. Віск із стільників розтоплювався і спливав, а мед розчинявся”¹⁵. Очевидно, використання медової сити як одного з інгредієнтів у приготуванні колива свідчить про його архаїчність. Зазначимо, що мед – продукт, який не всі мали у своєму господарстві, тому нерідко в теплій воді розводили цукор. Приготоване коливо насипали в посудину, а зверху прикрашали вишнями, робили символічного хрестика.

Використання пшениці як складника поминального колива робить його схожим з різдвяною кутею. Відмінності спостерігаються у способах обробки пшеничного зерна і додаванні різних інгредієнтів. “Коливо вариться, перебирається така чистенька пшениця. Кутя, то пшениця товчється в ступі [...]. До колива маку не давали” (хут. Стійло Горохівського р-ну Волинської обл.)¹⁶; “На кутю ми берем таку пшеницю, щоби лучче (краще. – М. Б.) розварувалася. В ступках обдирали, а якщо нема [то таку], а на коливо пшеницю не обточують, нічо, просто варять і всьо” (с. Слобода Старокостянтинівського р-ну Хмельницької обл.)¹⁷. Значне використання рису у приготуванні страв поступово витіснило архаїчне пшеничне коливо, рецепти приготування якого залишилися в пам’яті старожилів, які ще досі дотримуються традиції.

Іншим різновидом колива, не типовим для Волині, є хліб, подрібнений у медову ситу (с. Ясне Гощанського р-ну Рівенської обл.)¹⁸. В основному ареал розповсюдження такого колива – центральна частина Полісся України і Середнє Подніпров’я¹⁹. Ймовірно, що цей варіант поминальної страви на Волині поширився під впливом поліських традицій.

Зазначимо, що на поминальницю напередодні Зелених свят коливо готували не на всій території етнографічної Волині. Донині такого звичаю дотримуються лише волиняни західних районів (Білогірського, Бродівського, Горохівського, Гощанського, Іваничівського, Острозького, Славутського, Радехівського). Етнофори східних районів Волині (Баранівського, Володар-Волинського, Старокостянтинівського, Хмельницького, Червоноармійського, Черняхівського) варили коливо лише на поминки після похорону²⁰.

На західній частині Волині збереглися перекази, в яких знаходимо семантику застосування пшеничного зерна як основного компонента колива. “Найкраще коливо готувать із пшениці. Через те, шо пшениця – то є зерно, якщо ти пшеницю посіяв – і вона тобі проростає, так і те. Ми йдем молимся, і приносимо їжу для наших покійників, і хочем, щоб вони “проросли”, щоб їхні душі вийшли із ада, якщо вони в аду” (с. Новоставці Гощанського р-ну

Рівенської обл.)²¹; *“Був побожний чоловік, він хотів знати, що Бог любе, яку жертву. Йому ангел явився, приснився він йому, шоби варити зерно пшениці. Він взяв, зварив теє, то тепер тре варити кутю, як помре людина”* (с. Стирківці Радеківського р-ну Львівської обл.)²². Зібрані на волинських теренах матеріали підтверджують гіпотезу дослідників, що коливо виступає посередником між світом живих і померлих. Як зазначила Л. Артюх: *“Те, що ритуально спожите у світі живих «за помин душі», має повернутися померлому в світ мертвих”*²³. На наш погляд, власне пшеничне зерно, з якого варили коливо, є тим медіатором між світами. Адже зерно сіють в землю, щоб проросло у світ живих, а померлих хоронять в землю, щоб вони *“проросли”* у світ мертвих. Відповідно, приготоване коливо є своєрідною жертвою, яку здійснюють для умиротворення душ покійних предків.

Важливе місце для повноцінного виконання обряду поминання відводили хлібові. Господині за кілька днів до *Поминальної суботи* пекли для сім’ї хліб, з-поміж якого відкладали одну булку на поминання. *“От треба йти до церкви, нести. Значить, печуть хліб, але одну буханку не печуть, а печуть в печі там шість буханок чи вісім, і з них виберуть єдну (одну. – М. Б.)”* (хут. Стійло Горохівського р-ну Волинської обл.)²⁴. Для всієї території Волині характерний звичай брати на поминальну Службу одну хлібину, а на похорон чи поминки – три. *“Як вмирає людина, то вже на дев’ятини – три буханці. На сороковини дають три буханці, а на поминальницю один буханець, коли поминают за всіх”* (с. Стирківці Радеківського р-ну Львівської обл.)²⁵; *“То уже як йдеш до церкви на поминальницю, візьмеш буханку хліба. А це як в мене мама померла і рік пройшов – панахида, то тоді несеться три буханки хліба”* (с. М’якоти Ізяславського р-ну Хмельницької обл.)²⁶. У волинян найживаніші назви поминального хліба – *“книш”* або *“струдель”*. Різниця між ними – у формі випікання. Книш, в розумінні респондентів, хлібина овальної форми, а струдель – закрученої. Обидва вироби не містили начинки²⁷. Важливо зазначити, що поминальна хлібина мала бути недопечена²⁸.

Зелену суботу волиняни розпочинали із поминальниці в церкві. Несли до храму *“миску”* – так називали основні поминальні компоненти: хліб, коливо та три сирі яйця²⁹. Принесене ставили на спеціально підготований столик, у коливо встромляли та запалювали свічку, а священникові давали грамотку (аркушик паперу, на якому попередньо записували всіх покійних родичів). Під час заупокійної Літургії священник підходив до принесених дарів, відчитував молитву і в кожне коливо сипав проскурки. *“Батюшка проскурку”*³⁰, *як вже отправи панахиду, і в те коливо всипе, помішає, і кушали так*” (с. Богунівка Горохівського р-ну Волинської обл.)³¹; *“Коли вже відправилася Служба, то батюшка підходе, бере грамоту, всіх згадує, поминає над тим хлібом, над тим усім, і над тим коливом [...] . А коливо люди кушають (куштують. – М. Б.)”* (с. Смолява Горохівського р-ну Волинської обл.)³². Після завершення церковного обряду, кожен господар ставав біля свого колива і припрошував

присутніх у церкві пробувати. Згідно зі звичаєм, належало по ложечці скуштувати кожного колива і вшанувати покійних. Опісля залишені частинки поминальної страви несли на цвинтар *“та й там потрошку кладеш цього коливиця, посидиши біля могілки”* (с. Нараївка Славутського р-ну Хмельницької обл.)³³, а звідти додому, щоб *“хто дома остався, не йшов до церкви, то ше вдома покушав те коливо, вже доїдали”* (с. Мерва Горохівського р-ну Волинської обл.)³⁴. Поминальний хліб роздавали присутнім у церкві, на цвинтарі або ж бідним сім'ям. Це була символічна жертва з метою почастивати душі померлих.

Якщо сім'я через певні причини не мала змоги приготувати “миску”, то господиня носила в село стареньким бабуням “задушники” – почастинок, своєрідну плату взамін на молитву за померлих родичів. “Бабам роздають “задушники”, це були: пироги, білини, булки, чорний хліб” (м. Полонне Хмельницької обл.)³⁵. Зауважимо, що ще й донині в селах Старокостянтинівського р-ну Хмельницької обл. поширена така практика. *“До церкви щодня не піде і не понесе, а тут щось приснилося. От вчора принесла мені жінка пиріжків шість. Її брат вмер, Петром звався, – то шо, вона понесе спеціально в церкву ті шість пиріжечків? Це ж треба панахиду, там треба грошей багато в церкву занести, десь сто п'ятдесят [гривень]. То вона мені принесла”* (с. Слобода)³⁶. Жінка усвідомлювала всю поважність завдання і щиро молилася: *“За упокой помолюся “Отче наш”. Потом: “Господи, пом'яни душечки при церквах [...], подай же їм щастя, проскуру, а Всевишньому пам'ять за покійних. А живущим хоть не дай гріха, дай живущим силу, крепость, терпенія, спасенія. Живущим многії літа, многії літа, многії літа”*³⁷. Прикметно, що подібних відомостей в інших районах Волині виявити не довелося.

Удома родина збиралася за поминальним обідом. Відповідно до давньої волинської традиції господині готували сім страв. Символічність обраного числа сім дослідники пов'язують з тим, що в народі *Поминальну суботу* називали *Семуха*, оскільки випадала на сьомому тижні після Великодня³⁸. Окрім колива, що вважалося основною стравою ритуальної трапези, до переліку входили: капуста тушкована з м'ясом, холодець, печеня, запечені макарони з яйцями, пиріжки або налисники з сиром, каша пшоняна чи гречана з м'ясною юшкою³⁹. У пам'яті етнофорів не збереглося відомостей про обов'язкове приготування перелічених страв. Сучасні етнографічні матеріали дають змогу констатувати, що у ХХ ст. волиняни готують більшість із названих страв на всі великі свята, зокрема й на Зелені. Про деякі з них згадують лише фрагментарно. *“В нас от баба моя робила, як свето, то капуста, то так як би коронне блюдо, і пекли пироги. Пироги в печі пеклися, і пекли з кашою, тою пшоняною, на молоці варана. То до тої капусти пиріг з кашою. Капуста потребувала дуже багато сала, тому шо тоді вона буде смачна, коли м'ясо є і сало. Пироги з кашою і пироги солодкі, могли бути з ягодами, з фруктами, із сиром могли. Молоко завжди було, отакі із сиром пироги. То основне, шо*

колись готували на Трійцю. Могла бути капуста варена з горохом або тушена з м'ясом [...]. Колись ще робили пироги житні, житні пироги з горохом, горох перекручували на ручну машинку, м'ясорубку, або терли в макітрі, от і такі пироги. Розкачували тісто, клали туди того гороху і так [докупи] їх зчіплювали, і середина була, що зсередини було видно горох. З теї сторони, із теї сторони заліплений, а середину лишали [...]. Холодець, драгли, – то вже тепер холодець, заливне. В нас кажуть – драгли [...]" (хут. Стійло Горохівського р-ну Волинської обл.)⁴⁰.

Традиційно страви різнилися локальними назвами. У селах східної частини Волині зварене в молоці тісто (домашні макарони), запечене з яйцями, називали "погравка" або "колотуха". "Колись давно, ще моя мати покійна, най (нехай. – М. Б.) з Богом спочиває, варила таку **погравку**, знаєте, що то? То готовили на Трійцю. Варили макарон і запікали той макарон із яйцями, то було дуже смачне їдження, ми малі його дуже любили" (с. Новопіль Черняхівського р-ну Житомирської обл.)⁴¹; "Кип'ятили молоко, варили макарон, брали яйця і так вибивали, теї макарон засмажували в яйцях, то й була **колотуха**" (с. Левківка Старокостянтинівського р-ну Хмельницької обл.)⁴². Поминальний обід проходив з виконанням певних обрядових дій. У селах Підляшшя, коли всі сідали за стіл, господар закликав померлих: "Прийди, душечко, до того обіду убогого". Після куштування страв частинку з них кидали під стіл для душ померлих⁴³.

Поминальна субота напередодні Зелених свят входить до числа найважливіших поминальних у році. Українці саме в цей день раз у рік вшановували усіх покійних родичів, навіть тих, які заподіяли собі смерть. Звичай поширений у всіх досліджених районах етнографічної Волині. Найяскравіше виражений в центрально-східній частині. "В Трійцьку суботу поминають всіх, і обов'язково цих, що самогубці, топленики, такій, що сам собі смерті хотів. Несли тоді коливо і книші в церкву" (с. Великий Скнит Славутського р-ну Хмельницької обл.)⁴⁴; "Зелена субота, то це найлутче, бо це вішалники, топленики – за всіх поминається в церкві. А так цілий рік не згадують за вішалників. Так, як само собі зробило" (с. Морозівка Хмельницького р-ну Вінницької обл.)⁴⁵. "Заложних" покійників також частували, носили горщики від поминальних страв мити до річки. "Покійники, які померли вдома, можуть наїстися в хаті, а самогубцям носили на річку" (с. Озеряни Дубенського р-ну Рівенської обл.)⁴⁶.

За церковними правилами тривалий час було заборонене таке поминання і не дозволялося записувати самогубців у грамотки, аж після 7 років. "Поминали цих, що самі собі смерть поробили. Я знаю, що во за хатою повісився чоловік. Він став на гочі (очі. – М. Б.) не бачити, то взяв і повісився. То його дочка в цю Клечану суботу носила до церкви книші да й питала, чи мона його у грамотку записати, то сказали, що аж через сім років" (с. Довжки Славутського р-ну Хмельницької обл.)⁴⁷. Числу сім у слов'янській традиції приписували сакральне значення, пов'язували з часом (сім днів у тижні,

сім тижнів Великого посту)⁴⁸. Побутували уявлення про сім небес, крізь призму яких можна трактувати можливість офіційно поминати самогубців. Загалом поминання “заложних” покійників напередодні Зелених свят характерне для всіх східних слов’ян. До прикладу, росіяни поминали їх у вівторок перед святом Трійці, ходили на могилу, де розбивали пофарбоване в червоний колір яйце⁴⁹.

Архаїчність поминальних обрядів засвідчують згадки мешканців сіл Старокостянтинівського р-ну Хмельницької обл. про ритуальну трапезу коло могил. “В Зелену суботу йшли на кладбище. Батюшка приходив, одправляв. Тепіро (тоді. – М. Б.) батюшка одправить, тепіро стелять. З дому брали всі свої ложки. Кажда людина ложку свою, а зносили вже батьки хто кашу, хто вареники, хто шо. Стелили на землі скатерочки і розклали їжу, і садовили діток. Я знаю, що в першу очередь діти сідали всі, а потім вже взрослі сідали, а якщо місця багато було, то сідали всі і їли” (с. Сербинівка); “Місили тісто, муку, робили локшину, такі довгенькі галушки, тоненькі, і варили, і молоко парили, і на цвинтар несли в кошиках баби, а ми [діти] побіжимо на цвинтар: “Ходіть сюди, діти, ходіть”. Насиплять нам теї локшини [...]” (с. Старий Острополь); “Зелена субота – це віддається пам’ять померлих. Люди ідуть на кладбище, довідатись (відвідати. – М. Б.) до померлих родичів. Раньше, [то] робили такий спільний обід. Розстеляли рядна, рушники і хто шо мав зносив і так робили обід, і поминали. На сучасному етапі ідуть всі, но не сідають [обідати], а батюшка приходив і просто відправляє панахиду” (с. Левківка)⁵⁰.

До символічного столу запрошували усіх присутніх, передовсім дітей, літніх людей та старців⁵¹. На Поділлі також влаштовували на цвинтарі великі колективні обіди. Родичі покійних несли хліб – поминальну бабку, крашанки та інші наїдки. Розкладали принесене на могилі на розстелену білу скатертину⁵². На Гуцульщині у Дідівну суботу ходили на гроби з різними стравами, якими пригощали бідних або одні одних⁵³.

Ще один звичай, якого дотримуються у селах центрально-західної частини Волині, – в Зелену суботу носити на могили лепеху. “Могилки матері украшали лепехою” (с. Бухарів Острозького р-ну Рівенської обл.)⁵⁴; “То лепех в нас несут на цвинтар, на могили стелять, по п’ять, по вісім, хто кіко хоче” (с. Збруї Бродівського р-ну Львівської обл.), “В нас лепех, чи швар, як то кажуть, то несемо по пару галузок того, і ломимо з липи гілку, так як май, і застромлюємо [на могилці]” (с. Березівка Радехівського р-ну Львівської обл.)⁵⁵. Виконання таких дій пояснювали потребою в цей день вшанувати покійних родичів.

Поминальні мотиви органічно доповнюють обрядовість Зеленої суботи, котра приурочена пошануванню покійних предків. До ХХІ ст. поминальні обряди збереглися на всій території Волині, проте зазнали змін компоненти поминання. Як заміник колива тепер часто використовують цукор чи солодощі (цукерки, печиво). Замість трьох яєць беруть три яблука чи інші фрукти. Незмінним

залишається хліб, хоча його переважно купують у крамницях і вже майже не пам'ятають давніх назв. У минулому хліб використовували як плату священикові за поминальницю, а тепер у грамотку кладуть визначену суму грошей.

Відзначимо, що загальноукраїнською є усталена традиція поминати померлих удома, в церкві та на цвинтарі, що різниться залежно від етнографічного району. Характерними особливостями передтроїцького поминання саме на Волині залишається приготування ритуальної страви – колива у двох різновидах; поминання самогубців; ритуальна трапеза на цвинтарі. Серед локальних елементів поминання варто виділити звичай носити старим жінкам “задушники” та встеляти могили лепехою.

THE COMMEMORATION OF THE DEAD IN GREEN SATURDAY ON THE TERRITORY OF HISTORICAL-ETHNOGRAPHIC REGION OF VOLHYNIA

Maria BAHLAY

Ivan Franko National University of Lviv,
Department of Ethnology

In the article there are reviewed customs and rites concerning the commemoration of the dead in Green Saturday on the territory of historical-ethnographic region of Volhynia. On the basis of collected field ethnographic records there are characterized main stages and components of commemoration. There are noted features concerning all the region and local peculiarities of Saturday of commemoration.

Key words: Volhynia, Green week, commemoration, kolyvo, suicide.

¹ *Килимник С.* Український рік у народних звичаях в історичному освітленні / Степан Килимник. – Київ, 1994. – Кн. II. – Т. 4: Літній цикл. – С. 340–513; *Осташ Н.* Про назви літніх християнських свят українців: Зелені свята / Надія Осташ // Діалектологічні студії. 1: Мова в часі і просторі. – Львів, 2003. – С. 248–268; *Гримич М.* Зелені свята / Марина Гримич // Родовід. – Львів, 1993. – № 5. – С. 21–29.

² Архів Львівського національного університету імені Івана Франка (далі. – Архів ЛНУ ім. Івана Франка). – Ф. Р-119. – Оп. 17. – Спр. 330-Е, арк. 54, 101, 106; Спр. 513-Е, арк. 55.

³ Там само. – Спр. 281-Е, арк. 21; Спр. 512-Е, арк. 2; Спр. 516-Е, арк. 47.

⁴ *Возняк М.* Народний календар із Овруччини 50 рр. XIX ст. в записі Михайла Пйотровського / Михайло Возняк // Древяни : Збірник статей і матеріалів з історії та культури Поліського краю. – Львів, 1996. – Вип. 1. – С. 308.

⁵ *Кутельмах К. М.* Календарна обрядовість / К. М. Кутельмах // Гуцульщина: Історико-етнографічне дослідження. – Київ, 1987. – С. 300.

⁶ *Зубрицький М.* Народний календар, народні звичаї і повірки, прив'язані до днів в тиждні і до рокових свят (Записані у Мшанці, Староміського повіту і по сусідніх селах) / Михайло Зубрицький // Матеріяли до українсько-руської етнології. – Львів, 1900. – Т. III. – С. 46.

⁷ Зеленин Д. К. Описание рукописей Ученого архива Императорскаго Русскаго Географическаго общества / Д. К. Зеленин. – Петроград, 1914. – Вып. 1. – С. 277–311.

⁸ Рукописний фонд Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М. Т. Рильського НАН України (далі. – РФ ІМФЕ). – Ф. 1 (дод.) – од. зб. 557 (Зелені свята. Звичаї та обряди. Житомирська, Вінницька, Хмельницька обл.). – 221 арк.

⁹ Килимник С. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні. – С. 340–513.

¹⁰ Архів ЛНУ ім. Івана Франка. – Ф. Р-119. – Оп. 17. – Спр. 188-Е, 72 арк.; Спр. 281-Е, 99 арк.; Спр. 330-Е, 205 арк.; Спр. 391-Е, 37 арк.; Спр. 512-Е, 71 арк.; Спр. 513-Е, 87 арк.; Спр. 516-Е, 71 арк.

¹¹ Детальніше про межі зазначеного історико-етнографічного району див: Глушко М. Історико-етнографічна Волинь: локалізація, межі (за матеріалами наукових досліджень другої половини ХХ – початку ХХІ ст.) / Михайло Глушко // III Міжнародний науковий конгрес українських істориків “Українська історична наука на шляху творчого поступу”. Луцьк, 17–19 травня 2006 р.: Доповіді та повідомлення. – Луцьк, 2007. – Т. 1. – С. 111–118.

¹² Архів ЛНУ ім. Івана Франка. – Ф. Р-119. – Оп. 17. – Спр. 330-Е, арк. 30.

¹³ Ступа – пристрій, з допомогою якого очищували пшеницю від верхнього шару – плівки.

¹⁴ Архів ЛНУ ім. Івана Франка. – Ф. Р-119. – Оп. 17. – Спр. 281-Е, арк. 39.

¹⁵ Артюх Л. Поминальні страви на Поліссі (народний етикет) / Лідія Артюх // Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження / за ред. С. Павлюка, М. Глушка. — Львів, 1997. – Вип. 1: Київське Полісся. 1994. – С. 313.

¹⁶ Архів ЛНУ ім. Івана Франка. – Ф. Р-119. – Оп. 17. – Спр. 330-Е, арк. 114.

¹⁷ Там само. – Спр. 516-Е, арк. 28.

¹⁸ Там само. – Спр. 281-Е, арк. 33.

¹⁹ Артюх Л. Народне харчування, їжа, кухонне начиння: Святкова і обрядова їжа / Лідія Артюх // Українці: Історико-етнографічна монографія у двох книгах / [за наук. ред. О. Пономарьова]. – Опішне, 1999. – Кн. 2. – С. 135.

²⁰ Архів ЛНУ ім. Івана Франка. – Ф. Р-119. – Оп. 17. – Спр. 512-Е, арк. 49; Спр. 516-Е, арк. 48; Зап. 08.07.2014 р. у с. Зозулинці Хмельницького р-ну Вінницької обл. від Задорожнюк Ніли Сергіївни, 1938 р. народж.

²¹ Архів ЛНУ ім. Івана Франка. – Ф. Р-119. – Оп. 17. – Спр. 281-Е, арк. 29.

²² Там само. – Спр. 330-Е, арк. 90.

²³ Артюх Л. Поминальні страви на Поліссі (народний етикет). – С. 315.

²⁴ Архів ЛНУ ім. Івана Франка. – Ф. Р-119. – Оп. 17. – Спр. 330-Е, арк. 107.

²⁵ Там само. – Спр. 330-Е, арк. 90.

²⁶ Зап. 05.08.2014 р. у с. М'якоти Ізяславського р-ну Хмельницької обл. від Боднарчук Раїси Антонівни, 1939 р. народж.

²⁷ Архів ЛНУ ім. Івана Франка. – Ф. Р-119. – Оп. 17. – Спр. 188-Е, арк. 10, 46, 51; Спр. 330-Е, арк. 15, 69, 113, 189.

²⁸ Зеленин Д. К. Описание рукописей Ученого архива Императорскаго Русскаго Географическаго общества. – С. 277.

²⁹ РФ ІМФЕ. – Ф. 1 (дод.). – Спр. 557, арк. 194; Зап. 05.08.2014 р. у с. М'якоти Ізяславського р-ну Хмельницької обл. від Рудюк Зіни Антонівни, 1941 р. народж.

³⁰ Просфора або проскура – літургійний хліб, котрий використовується під час православного богослужіння Літургії для Євхаристії чи для поминання живих та померлих.

³¹ Архів ЛНУ ім. Івана Франка. – Ф. Р-119. – Оп. 17. – Спр. 330-Е, арк. 30

³² Там само. – Арк. 70.

³³ Там само. – Спр. 188-Е, арк. 14.

³⁴ Там само. – Спр. 330-Е, арк. 101.

³⁵ РФ ІМФЕ. – Ф. 1 (дод.). – Спр. 557, арк. 200.

³⁶ Архів ЛНУ ім. Івана Франка. – Ф. Р-119. – Оп. 17. – Спр. 516-Е, арк. 5–6.

³⁷ Там само. – Арк. 5.

³⁸ *Доманицький В.* Народній календар у Ровенському повіті, Волинської губернії / Василь Доманицький // Матеріали до української етнології. – Львів, 1912. – Т. XV. – С. 71; *Соколова В. К.* Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белорусов XIX – начало XX в. / Вера Соколова. – Москва, 1979. – С. 188.

³⁹ *Килимник С.* Український рік у народних звичаях в історичному освітленні. – С. 353.

⁴⁰ Архів ЛНУ ім. Івана Франка. – Ф. Р-119. – Оп. 17. – Спр. 330-Е, арк. 108.

⁴¹ Там само. – Спр. 512-Е, арк. 30.

⁴² Там само. – Спр. 516-Е, арк. 48.

⁴³ *Борисенко В.* Обряди життєвого циклу людини: Поховальні звичаї та обряди / Валентина Борисенко // Холмщина і Підляшшя: Історико-етнографічне дослідження. – Київ, 1997. – С. 304.

⁴⁴ Архів ЛНУ ім. Івана Франка. – Ф. Р-119. – Оп. 17. – Спр. 188-Е, арк. 47.

⁴⁵ Зап. 04.07.2014 р. у с. Морозівка Хмельницького р-ну Вінницької обл. від Плахотнюк Марії Теодозіївни, 1946 р. народж.

⁴⁶ РФ ІМФЕ. – Ф. 1-5. – Спр. 403, арк. 60.

⁴⁷ Архів ЛНУ ім. Івана Франка. – Ф. Р-119. – Оп. 17. – Спр. 188-Е, арк. 51.

⁴⁸ *Толстая С. М.* Число / С. М. Толстая // Славянские древности : этнолингвистический словарь в 5 томах / под общ. ред. Н.И. Толстого. – Москва, 2012. – Т. 5: С (Сказка) – Я (Ящерица). – С. 545.

⁴⁹ *Левкиевская Е. Е.* Самоубийца / Е. Е. Левкиевская // Славянские древности : этнолингвистический словарь в 5 томах / под общ. ред. Н.И. Толстого. – Москва, 2009. – Т. 4: П (Переправа через воду) – С (Сито). – С. 540.

⁵⁰ Архів ЛНУ ім. Івана Франка. – Ф. Р-119. – Оп. 17. – Спр. 516-Е, арк. 33, 47, 61.

⁵¹ РФ ІМФЕ. – Ф. 1 (дод.). – Спр. 557, арк. 209.

⁵² *Борисенко В. К.* Поховальні звичаї та обряди / В. К. Борисенко // Поділля: Історико-етнографічне дослідження. – Київ, 1994. – С. 231.

⁵³ *Горошко Л.* Символічна функція води у весняно-літній обрядовості українців Східних Карпат (очисний аспект) / Леся Горошко // Народознавчі зошити. – Львів, 2004. – № 5–6. – С. 712.

⁵⁴ Архів ЛНУ ім. Івана Франка. – Ф. Р-119. – Оп. 17. – Спр. 281-Е, арк. 42.

⁵⁵ Там само. – Спр. 391-Е, арк. 21, 29.