ISSN 2786-6300 Print

УДК 398.332.41:392.813(477.87)

https://doi.org/10.52058/2786-6300-2026-2(44)-933-944

Міщанин Василь Васильович доктор історичних наук, професор, професор кафедри модерної історії України та зарубіжних країн факультету історії та міжнародних відносин, ДВНЗ «Ужгородський національний університет», м. Ужгород, https://orcid.org/0000-0002-1705-0333

КЕРЕЧУН: СЕМАНТИКА РІЗДВЯНОГО ХЛІБА В ЗВИЧАЯХ ТА ОБРЯДАХ СИНЕВИРЦІВ

Анотація. У статті представлено комплексний аналіз різдвяного ритуального хліба, який у західному макрорегіоні України та інших балканослов'янських народів відомий під назвою керечун (крачун, карачун та решта варіантів з фонетичними винозмінами), як основного елемента календарної обрядовості мешканців села Синевир Хустського району Закарпатської області. Дослідження базується на поєднанні історико-етнографічного, семантичного та функціонального підходів. Дана публікація має на меті визначити роль цього сакрального гастрономічного атрибута в структурі різдвяно-новорічного періоду. Висвітлено трансформацію традиційних ритуалів в контексті поступової модернізації народної культури та втрати окремих елементів нематеріальної спадщини.

Увага приділяється символіці святкового хліба як універсального знаку життя, родючості, достатку та світоустрою. Так само його розглянуто як медіатора поміж земним (людським) та потойбічним світами. Розкрито полісемантичну природу лексичної одиниці керечун та проаналізовано ключові наукові значення його етимології. Описано умови створення, декорування та начинення, зберігання та використання ритуального хліба, спираючись на широке коло джерельних матеріалів – праці вітчизняних та іноземних етнологів, лінгвістів, істориків. Так само задіяні експедиційні матеріали, зібрані наприкінці XX – початку XXI ст. в селі, що стало об'єктом нашого дослідження.

Особливу увагу приділено магічним, апотропейним та лікувальним функціям крачуна, його ролі у сільськогосподарських та шлюбних ворожіннях, віщуваннях стосовно долі. Зокрема Дослідження традиційної культури синевирців, які вхожі до етнографічної групи долинян, хліб-керечун постає не лише як елемент святкового столу, а й як центральний компонент ритуально-магічної системи різдвяного сезону. Зроблено висновок, що в місцевій традиції збереглися архаїчні світоглядні уявлення, які відображають наступність матеріальної та духовної культури регіону.



Ключові слова: долиняни Закарпаття, Синевир, демонологія, народний календар, свято, повір'я, уявлення, обрядовість, обряди, світогляд, апотропеї, побутові звичаї.

Mishchanyn Vasyl Vasylovych Doctor of Historical Sciences, Professor, Professor, Department of Modern History of Ukraine and Foreign Countries, Uzhhorod National University, Uzhhorod, https://orcid.org/0000-0002-1705-0333

KERECHUN: THE SEMANTICS OF CHRISTMAS BREAD IN THE CUSTOMS AND RITUALS OF THE SYNEVYR COMMUNITY

Abstract. Abstract. The article presents a comprehensive analysis of the Christmas ritual bread known in the western macro-region of Ukraine and among other Balkan Slavic peoples as kerechun (krachun, karachun, and other variants with phonetic alternations), examined as a key element of the calendar ritual system of the inhabitants of the village of Synevyr, Khust District, Zakarpattia Oblast. The study is grounded in an integrated historical-ethnographic, semantic, and functional approach. Its aim is to determine the role of this sacral gastronomic attribute within the structure of the Christmas–New Year ritual cycle. The paper highlights the transformation of traditional rites in the context of the gradual modernization of folk culture and the loss of certain elements of intangible cultural heritage.

Special attention is paid to the symbolism of the festive bread as a universal sign of life, fertility, abundance, and the cosmic order, as well as to its function as a mediator between the earthly (human) and the otherworldly realms. The polysemantic nature of the lexical unit kerechun is elucidated, and the principal scholarly interpretations of its etymology are analyzed.

The conditions of production, decoration and filling, storage, and ritual use of the bread are described on the basis of a wide range of sources, including works by Ukrainian and foreign ethnologists, linguists, and historians. The study also draws on field materials collected in the late twentieth and early twenty-first centuries in the village that constitutes the object of the research.

Particular emphasis is placed on the magical, apotropaic, and healing functions of krachun, as well as its role in agricultural and matrimonial divination and fate prognostication.

It is concluded that in the traditional culture of the inhabitants of Synevyr – members of the Dolyniany ethnographic group – the kerechun bread functions not merely as an element of the festive table but as a central component of the ritual-magical system of the Christmas season. The paper further argues that local tradition has preserved archaic worldview conceptions that attest to the continuity of the region's material and spiritual culture.

Keywords: Transcarpathian Dolyniany, Synevyr, demonology folk calendar, festival, folk beliefs, ritual practices, beliefs, rituals, worldview, apotropaic, domestic customs.

Постановка проблеми. Календарна обрядовість українців завжди займала вагому ніжну в історико-етнографічних та краєзнавчих розвідках. Почасти це викликало усвідомленням нашими попередниками у важливості фіксації свідчень, що складають систему культурної ідентифікації народу. У порівнянні з минувшиною на сучасному етапі бачимо суттєву різницю між тим, що було, і тим, що є зараз. Низка звичаїв та обрядів, вписаних у річний цикл, модернізувалася, розчинилася в інших або ж зникла. Про одиниці явищ ми можемо говорити як про архаїзми – і те з обережністю.

Українські різдвяні ритуали в Карпатському регіоні – це багатогранна система традицій, у яких харчові компоненти відіграють як функціональні, так і символічні та сакральні ролі. Ритуальний хліб займає ключову позицію у цьому устрою, виступаючи в народній культурі як універсальний символ життя, родючості, космічного порядку та демонструє взаємозв'язок двох світів – земного та потойбічного. У циклі різдвяних ритуалів такий продукт – це обрядовий об'єкт, наділений захисними та магічними характеристиками.

У фокусі традиційної різдвяної обрядосфери жителів села Синевир (Закарпаття) перебуває *керечун* (*карачун*, *крачун*, *крайчун* тощо). Синевирці вживають назву *кречун*. Він становить собою базовий атрибут різдвяно-новорічного періоду, позаяк є носієм уявлень міфологічного штибу. Обставини його створення та використання відображають стародавні світоглядні моделі, що зберігають у собі залишки культу предків, землеробської магії. Там само простежуємо ідею циклічності та календарної сакралізації.

Актуальність дослідження пояснена потребою всебічного вивчення локальних варіацій традицій побутування різдвяного хліба в контексті поступової модифікації народної культури та втрати окремих елементів нематеріальної спадщини. Аналіз семантики керечуна в контексті звичаїв та обрядів синевирців дозволяє простежити взаємодію між матеріальною та духовною компонентами культури.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. У історико-етнографічному плані зимова обрядовість різних етнографічних груп України потрапляла до сфери зацікавлень вітчизняних народознавців. Розвідки зачіпали як загально-календарне тло, так і вписаний міфоритуальний складник та лінгвістичні наративи. Передусім слід згадати таких науковців, як В. Німчук [1] та Я. Рудницького [2]. Їх пошуки головно присвячені мовознавчим аспектам етнокультури українців. Вартують уваги досліди М. Глушка [3] та Н. Громової [4], які з'ясовують генезу ритуального хліба зі супровідними

ISSN 2786-6300 Print

обрядово-звичаєвими елементами – в загальноукраїнському контексті та бойківському зокрема. Звичайно, праця «Українська міфіологія» В.Войтовича[5] так само доцільно використана у цій публікації. У статті «Корочун» докладно висвітлено еволюцію у термінологічно-понятійному апараті та як історико-етнографічного явища. Знаковими є тексти науковиці Л. Герусової [6; 7], присвячені власне сакральному значенню обрядових хлібів – в т. ч. крачуна – у традиціях українського народу. Також більшість зі згаданих авторів об'єднує те, що у них містяться дані про поширення сакрального гастрономічного атрибута на Закарпатті.

Окремим блоком проінформуємо про регіональну емпіристику. У дослідницькому інтересі Ю. Жатковича [8] свідчення про різдвяно-новорічний атрибут не візначаються багатим розмаїттям, утім знаходимо загальнопоширені тенденції стосовно його символу матеріального достатку та так само апелюємо до оригінальних свідчень стосовно оберегового використання залишків замісу. Закарпатці В. Ґренджа-Донський [9], В. Довгун [10], П. Лінтур [11] та невідомий дописувач під криптонімом П. [12] пояснюють про строки та характер використання крачуна з позицій народно-релігійного мислення, а також принцип підбору насіння з начинково-оздоблюваною цілю та продукуючим характером. Наукова стаття В. Коцана [13] присвячена календарному значенню традиційної ноші Закарпаття, де контекстуально вихоплено використання одягових елементів при виготовленні та супроводі ритуального хліба керечуна. Саме у його доробку міститься найбільше матеріалів, зібраних в с. Синевир. Науковець не лише описує звичаї та ритуали, пов'язані з крайчуном, але трактує як унікальні по своїй природі явища в історичній та етнографічно-філософській площинах. Докладні народознавчі замальовки та глибоке теоретичне осмислення крачуна як етнокультурного явища заходимо в одного з фундаторів закарпатської етнологічної школи – Ф. Потушняка [14; 15]. Автор кропітко та критично характеризує обставини побутування в краї керечуна, а також пояснює логіку його використання в обрядодіях з позиції етнопсихології. Разом з ним згадуємо М. Тиводара [16; 17], що у власних розвідках також не оминув увагою предмет нашого дослідження. Тут можна познайомитися з обрядами любовної магії, що викроїлися на тлі використання святкового хліба.

Зрештою, для написання статті використано експедиційні матеріали. Етнографічні матеріали, зібрані у с. Синевир Хустського р-ну (раніше – Міжгірського) Закарпатської обл., зберігаються в архіві Лабораторії етнології, фольклористики та культурології ДВНЗ «УжНУ» [18] та фондах Комунального закладу «Закарпатський музей народної архітектури та побуту» Закарпатської обласної ради [19]. Вони дозволяють нам підкріпити дані, презентовані попередніми дослідниками, а також оприлюднити ті свідчення, які досі не фігурували у дослідницьких текстах.

Мета статті полягає у висвітленні специфіки використання та семантичне значення обрядового різдвяного хліба – крачуна – у календарному циклі мешканців с. Синевир. Задля досягнення цілі перед нами поставлено розв'язання наступних завдань: проаналізувати місце атрибута в структурі різдвяно-новорічної ритуалістики; встановити взаємозв'язок предмета з традиційними уявленнями про достаток, захист обійстя та сакралізацією Різдва Христового; розкрити магічні та апотропеїчні функції крачуна.

Виклад основного матеріалу. До переліку найбільших свят християнського світу по праву входить Різдво Христове, котре відзначають 25 грудня за григоріанським стилем або 7 січня за юліанським. Вечір напередодні йменується Святвечором. З цим святами пов'язана низка вірувань та обрядів – починаючи від гастрономічних приготувань і завершуючи протизлодушними ритуалами. Натомість цей дослід ми будуємо довкола символу свята – крачуна.

Крачун (також *корочун*, *карачун*, *крачун*, *крайчун, кручун* та решта варіацій фонетичних видозмін) – великий ритуальний хліб, який спеціально виготовлявся до різдвяно-новорічних свят. Він займає головне місце серед гастрономічного різноманіття цього періоду, та втім далеко не завжди споживався людьми. Передусім він слугує символом достатку, а форма асоціюється з небесним світилом – сонцем. Фігурою він окреслює річний круг світила, відображає аграрний рік, пробудження та зростання природи. Круглий обрядовий хліб найповніше символізує творчедайну силу життя, сформовану даром сонця та землі. Як паску вважали великим сонцем, так крачун – малим [14, с. 141; 15, с. 7].

Досі нема одностайності серед науковців щодо етимології слова. Втім більшість дотримуються бачення стосовно балканослов'янських коренів. Згідно з однією версією, назва похідна від лексеми «короткий» / «краткий» – Різдво саме припадає на час повороту сонця з зими на весну, відтак ночі коротшають. Термін пов'язують з назвою Різдва Христового та ціло з різдвяними святками, що станом на сьогодні досі відображається в румунській, угорській, болгарській, сербській та словацькій мовах [1, с. 96; 4, с. 90; 7, с. 247, 248]. Щоправда, до таких трактувань закарпатський етнолог Ф. Потушняк ставився вкрай скептично [15, с. 8].

У бачванських русинів-українців під ним розуміли власне Новий рік:

Шніг уж докус вее,
уж ше жем белєє…

Радую ше дзеци,
радую ше людзе,

Же нам красши крачун будзе [20, с. 8].

ISSN 2786-6300 Print

Деякі відстоювали позицію іранської генези з подальшим послов'яненням [14, с. 141]. Виводять також від латинського *creatio* «створення» [2, с. 81].

Опираючись на представлений матеріал, висновуємо про полісемантичне значення лексичної одиниці.

На Закарпатті хліб-карачун здавна виготовляли зі житнього, кукурудзяного чи пшеничного борошна. Зготувати могли як один, так кілька крайчунів. Під час замісу тіста господиня обов'язково вбирається в петек (верхній безрукавний одяг) або гуню (верхній одяг з кошлатого саморобного вовняного сукна), не зважаючи на спеку в приміщенні. Ця дія, за принципом аналогії, має закласти фундамент для матеріального достатку родини на прийдешній рік [5, с. 148; 6, с. 1098; 7, с. 248; 13, с. 109; 14, с. 7; 15, с. 7; 19, арк. 23].

Якщо в домі була дівчина шлюбного віку, то її обличчя змащували медом, а потім змивали водою. Рідину потім переливали до пляшки та додавали до замісу. Коли відправляли запікатися, то виголошували формулу: *«Як цей мід пече в крачуні, так би тебе, Іване, пекло серце за мною»* [17, с. 315]. Також відданиці прикрашали святковий хліб барвінком та розмарином, які асоціювалися з весільними символами, щоб якнайшвидше вийти заміж [15, с. 7].

Зверху могли значити хрест [3, с. 9]. його посипали – у центральному заглибленні чи по всій поверхні – різноманітним насінням сільськогосподарських культур, першочергово житом, вівсом, квасолею, кукурудзою тощо [1, с. 96; 3, с. 9; 8; 19, арк. 32, 53]. Могли декорувати гілками хвойних дерев, стеблами льону, коноплі чи вівса [12, с. 46; 18, арк. 23; 19, арк. 2, 23]. Наявність зернин мала примножити врожайність відповідних сільськогосподарських культур в прийдешньому році [9, с. 21]. Кількість стебелин вівса та бобів варіювалась. Приміром, число могло відповідати трьом, позаяк трикратно хрестилися [19, арк. 23]. За іншими даними, їх кількість залежала від кількості членів сім'ї [19, арк. 32, 40, 53].

Так само до «пупця» додавали мед – традиційно в скляній посудині невеликого розміру, – що потім слугував панацеєю [15, с. 7]. Крім того, до нього обов'язково додавали три зубчики часнику. Він вживається не лише для здоров'я тіла, але й зі захисним мотивом. Синевирці пояснювали звичай додавати часник до крайчуна тим, що він відлякує відьом та чарівників [3, с. 9; 12, с. 46; 15, с. 7; 17, с. 315; 19, арк. 23; 21, с. 4].

Самих хлібів могло бути декілька. Зустрічаються дані про дванадцять, що відповідає кількості місяців у річному циклі та числу апостолів. П'ять керечунів, як де-не-де фігурує, зладжує бідна господиня [9, с. 20]. Тісто, що залишалося з-під крачуна, не викидали за просто так. Ним ліпили хрести на дверях стайні, щоб нечистий дух не завдав шкоди худобі [8].

Коли до печі саджали ритуальний хліб саджали, то обов'язково це робили в рукавицях, оскільки контакт з голим тілом сигналізував про подальше

збідніння [7, с. 248; 15, с. 7]. Стежили за тим, якої форми та величини він набуває – за аналогічним принципом випікання паски. Якщо неправильної форми, тріскається чи з іншими недоліками – чекати негараздів [15, с. 7].

Опісля приготування чоловіки в родині – головно батько та син – йшли до току з веретою. Відтак направлялися до водойми, щоб обмитися джерельною водою, а сам обрядовий хліб змочували з трьох сторін та йшли додому [7, с. 248].

Тільки-то на небі з'являється перша зоря на Святвечір – родина розпочинала трапезування. До того часу корочун мав зайняти головну нішу на святковому столі. Становили його на підстеленому сіні або отаві:

- *«Та закосичили вівсом кречун, та клали на ту отаву. Та стояла там до Василя, тиждень стояв»* [19, арк. 23];

- *«Клали його на столі, а під нього клали сіна малинько, отави такої мнягинької. То підготовка була до вечора. На стіл клали кречун, варили пісноє. А як наставав дале вичур, казали, що треба не сідати скоро, а як ізийде перша звізда, айбо то чи дивили звізду. Як хмарно, та нико звізду не видит. Та сідали за столи і в першу чергу над тим столом було покладено їдіння, такоє пісноє всьо. Там уже тоти голубці, картошка, фасулі. На шпорі стояло, би теплоє було. Уставали всі молитися, без молитви туди не сідали. Запалили свічку, поклали коло того кречуна. Мали всі молитися: і діти, й великі. Такий був закон»* [19, арк. 23].

Знову ж таки, ці речі виступають як бар'єр. Це неодмінна умова. Заборонялося, щоб святий хліб торкався оголеної поверхні. Здійснювалося з тією ж самою метою, коли хліб саджали до печі. За ігнорування застережень родину чекала матеріальна скрута. Загалом усюди в хаті застилали сіном або соломою – як землю, так і стіл [8, с. 97–98].

Зберігався карачун на столі протягом усіх різдвяних свят: *«До Нового года, на тиждень»* [19, арк. 23]. Про це так само мовиться в одній із місцевих колядок:

На Святий вечур
Печи керечун,
А на Новий рік
Уже ся іспік [11, с. 4].

Строк зумовлений тим, що ритуальний атрибут символізував собою зимове сонцестояння [2, с. 18; 7, с. 248; 17, с. 315].

З цим атрибутом пов'язана низка ворожінь, головно аграрного та матримоніального характерів. Приміром, дівчата качали кречун від одного кута до іншого (столу або кімнати), щоб довідатися про можливе заміжжя:

«Качали від одного кута до другого, та ко ся май скоро віддасть. Раз із тим кречуном ішли на воду. Ішли д кирници, а дале качали» [19, арк. 2].

ISSN 2786-6300 Print

З його допомогою запрограмовували сім'ю на достаток:

«Оби ся у хижі хліб вів. Та качали від порога до порога. Давно йшли у колодязь на воду, та покладут воду, та сяк ішли до хижі, та качали» [19, арк. 51];

«А кречун качали. Намочат го ти кицкали (котили, – прим. Д.) го від порога до стола, та казали, би всьо добре, би велася худоба, тай би всьо добре в хижі було» [19, арк. 54].

Так само за ним віщували долю членів родини. Якщо в результаті хліб зупиниться сторч головою, то слід цьогоріч чекати смерті виконавця обряду:

«Та качали від стола до порога. Хозяїн мав качати. Та аш ся не перевернув, та бде жити хазяїн тот, аш ся переверне, та вмре до года» [19, арк. 40].

Його могла споживати родина. Кожен член мав скуштувати бодай шматок, інакше не переходили до основного столу. Господарка при цьому ще кілька кусенів клала у фартух, натирала їх сіллю, а потім згодовувала худобі [13, с. 109].

Керечун має простояти до Нового року: *«Перед Різдвом печуть найбільший колач а до середини покладуть головку часноку, а той колач називається карачун, котрий через два тижні не слободно їсти аж по Новім Році, коли пак ціла фамилія з него робить закуск а з иншого хліба не слобідно їсти в тот день»* [12, с. 46]. Якщо випікалося кілька різновидів різдвяного хліба, то один куштували тільки після свята Василя. Решту зазвичай зберігали для інших цілей, як-то щоб вийти з таким на перший засів яровини [7, с. 248; 8, с. 97–98].

Окремо могли вирізати наповнення керечуна та принагідно застосовували для продукуючих, лікувальних чи апотропеїчних актів стосовно худоби, зрідка – людей [8, с. 98]. Уродженка Синевира Кут (Канюк) Анна Степанівна, 1940 р. н. згадувала так: *«Як був вже Новий рік, та мочили у воду го, середину урізали, то дали корові, а тото діти їли. Середину урубали, бо тото плісніло, тай три краї, де намочили корові давали, но та тото другоє їли»* [19, арк. 63].

Наприклад, вирізане насіння давали великій рогатій худобі, щоб протягом року їм добре велося та до них не чіплялось нічого непевного [1, с. 96].

Атрибут помічний як лікувальний препарат. При чому його могли як споживати внутрішньо, так і обкурювати ним.

Коли корова мала запалення вимені, що характеризується роздуттям та твердістю молочної залози, то хворобу ідентифікували як був *мерен*. Причини цього могли бути як цілком природні, так і пов'язували зі втручанням нечистих сил. Переважно це зустрічалося перед розтеленням. Такі симптоми могли проявитися будь-коли. Тому коли на свято Василя Великого середину обрядового хліба вирізували, то зберігали його до року для таких обставин. За необхідності серцевину запалювали або розкришували на лист розжеврілими вуглинами та проводили фумігацію: *«Там, де снопик, та вирізали середину, та*

сохраняли, бо казали, що добре, коли дись корова мерен, та курили то тим кречуником» [19, арк. 54]. Процес супроводжувався вербальними формулами, що відтворювали діалог з хворобою:

– *Мерено, мерено, якої ти величини?*

– *Як бобове зерно.*

– *Щоб ти стала такою малою, як маково зерно, і такою би була гладкою, як пригладжене волосся хлопців та дівчат.*

При цьому важливо паралельно проводити рукою довкола дійок та насамкінець тричі погладити їх [16, с. 115–116].

Панувало тверде переконання, що дим з корочуна міг відігнати нечисть, що проникла досередини [10, с. 3; 15, с. 7; 16, с. 116; 17, с. 315; 18, арк. 21–22; 19, арк. 54].

З плином часу етнофори затратили традицію зберігання залишків. Нерідко по закінченню святок залишки обрядового хлібу утилізовували. Та втім тут ще збереглися певні норми.

Так, викидати не можна, вартує згодувати сільськогосподарським тваринам: «(А дале куди його дівали? – *Д. А.*) *А дале на Новий гід чоловік мав іти на воду.* (Та що дале? – *Д. А.*) *А дале худобі»* [19, арк. 31]. Щоправда не будь-яким, а конкретним:

- *«А дале худобі давали, поросяти нєт, лиш корові»* [19, арк. 24];
- *«Та ми давали вівцям, тай корові»* [19, арк. 31];
- *«А дале з'їдали, вать худобі давали»* [19, арк. 40];
- *«А кречун худобі придавали: розламали та корові»* [19, арк. 54].

Таким чином, дослідження символічної важливості різдвяного хліба в побутово-обрядових практиках синевирців дає змогу глибше зрозуміти процес збереження стародавніх концепцій у сучасному етнокультурному просторі. Карачун виступає не лише гастрономічною одиницею в структурі свят зимового циклу, а також є головним компонентом обрядово-магічної системи різдвяно-новорічного періоду.

Література

1. Німчук В. В. *Давньоруська спадщина в лексиці української мови*. Київ: Наукова думка, 1992. 416 с.

2. Рудницький Я. Походження українських різдвяних і великодніх слів (з матеріалів до пояснювального словника української мови). *Народний ілюстрований календар Канадійського фармера на рік звичайний.* Канада: Накладом «Канадійського Фармера», 1950. С. 80–83.

3. Глушко М. Походження та джерела вивчення хліба в українців (культурно-генетичний аспект). *Народознавчі зошити.* Львів, 2012. № 1 (103). С. 3–18.

4. Громова Н. Святий вечір в сучасному бойківському селі. *Етнічна історія народів Європи*. Київ: Унісерв, 2006. Вип. 21. С. 89–96.

5. Герус Л. М. Обрядовий хліб «карачун» (взаємозв'язок символіки та пластичного трактування форми). *Jemkowie, Bojkowie, Rusini – historia, współczesność, kultura materialna i duchowa.* Zielona Gyra; Slupsk: Drukarnia wydawnictwo «Druk-ar», 2009. T. II. S. 145–150.

6. Герус Л. М. Хліб і тканина обрядовості українців: функції та змістовне навантаження. *Народознавчі зошити.* 2018. № 5 (143). С. 1096–1105.

7. Войтович В. М. *Українська міфологія.* Київ: Либідь, 2002. 664 с.

8. Жаткович Ю. *Етнографическій очерк угро-русских.* / Упор. і передм. О. С. Мазурка. Ужгород: Мистецька Лінія, 2007. 392 с.

9. Ґренджа-Донський В. Поганські звичаї в наших святах і т. зв. християнська традиція. *Наша земля.* 1928. Ч. 12. С. 20–22.

10. Довгун В. Святий Вечер на Верховині. *Віночок*. Ужгород, 1922. Р. IV. Ч. 4. С. 2–5.

11. Лінтур П. *Угро-руські коляди.* Ужгород, 1942. 61 с.

12. П. Звичаї та повіря різдвяні у Русинів на Підкарпаттю. *Подкарпатска Русь.* Ужгород, 1929. Р. VI. Ч. 2. С. 43–47.

13. Коцан В. В. Традиційний народний одяг Закарпаття у календарно-побутовій обрядовості XIX – першої половини XX століть. *Науковий вісник Ужгородського університету.* Серія: Історія. 2016. Вип. 1. С. 107-114.

14. Потушняк Ф. Ворожки осійських босоркань. Ужгород: ПП Повч Р. М., 2011. 473 с.

15. Потушняк Ф. Крачун. *Літературна неділя.* Ужгородъ, 1942. Р. I. Ч. 9. С. 7–8.

16. Тиводар М. «Марен, марен, сідий, як полонина…». *Народний календар.* Ужгород: Карпати, 1991. С. 115–116.

17. Тиводар М. П. *Етнографія Закарпаття: історико-етнографічний нарис.* Ужгород: Ґражда, 2011. 416 с.

18. Архів Лабораторії етнології, фольклористики та культурології ДВНЗ «УжНУ». Ф. VI. Оп. 11. Од. зб. 5. Польові етнографічні записи, зафіксовані студентом I курсу Кириком Василем у 1995 р. у с. Синевир Міжгірського р-ну Закарпатської обл. 25 арк.

19. Фонди Комунального закладу «Закарпатський музей народної архітектури та побуту» Закарпатської обласної ради. 16602/1989. *Дебель А.* Матеріали етнографічного дослідження з тем «Родинна обрядовість: народження дитини, весілля, поховальна обрядовість» та «Традиційні календарні свята, звичаї та обряди», зібрані у с. Синевир Міжгірського р-ну Закарпатської обл. 12 серпня – 10 листопада 2018 р. 63 арк.

20. Українці в Югославії. *Правда*. Львів, 1930. Р. IV. Ч. 2. С. 8.

21. М. О. Різдвяні звичаї в Карпатській Україні. *Свобода*. Джерзі Сіті, 1939. Р. XLVII. Ч. 15. С. 4.

References:

1. Nimchuk V. V. (1992). Davnioruska spadshchyna v leksytsi ukrainskoi movy [The Old Rus heritage in the vocabulary of the Ukrainian language]. Kyiv: Naukova dumka. [in Ukrainian].

2. Rudnytskyi Ya. (1950). Pokhodzhennia ukrainskykh rizdvianykh i velykodnikh sliv [The origin of Ukrainian Christmas and Easter words]. *Narodnyi iliustrovanyi kaliendar Kanadiiskoho Farmera – The People's Illustrated Calendar of the Canadian Farmer for the Ordinary Year*. Canada: Nakladom "Kanadiiskoho Farmera", pp. 80–83. [in Ukrainian].

3. Hlushko M. (2012). Pokhodzhennia ta dzherela vyvchennia khliba v ukraintsiv [Origin and sources for the study of bread among Ukrainians]. *Narodoznavchi zoshyty – The Ethnology Notebooks*, 1 (103), pp. 3–18. Lviv. [in Ukrainian].

4. Hromova N. (2006). Sviatyi vechir v suchasnomu boikivskomu seli [Holy Evening in a contemporary Boiko village]. *Etnichna istoriia narodiv Yevropy – Ethnic History of European Nations*, 21, pp. 89–96. Kyiv: Uniserv. [in Ukrainian].

5. Herus, L. M. (2009). Obriadovyi khlib "karachun" (vzaiemozviazok symvoliky ta plastychnoho traktuvannia formy) [Ritual bread "karachun" (interaction of symbolism and plastic interpretation of form)]. *Łemkowie, Bojkowie, Rusini – historia, współczesność, kultura materialna i duchowa*, vol. II, pp. 145–150). Zielona Góra; Słupsk: Druk-ar. [in Ukrainian].

6. Herus, L. M. (2018). Khlib i tkanyna obriadovosti ukraintsiv: funktsii ta zmistovne navantazhennia [Bread and cloth in Ukrainian ritual practices: functions and semantic load]. *Narodoznavchi zoshyty – The Ethnology Notebooks* , 5 (143), 1096–1105. [in Ukrainian].

7. Voitovych V. M. (2002). Ukrainska mifolohiia [Ukrainian mythology]. Kyiv: Lybid. [in Ukrainian].

8. Zhatkovych Yu. (n.d.). Etnohraficheskii ocherk uhro-russkikh [Ethnographic essay on the Ugro-Russians]. (O. S. Mazurok, Ed. & Foreword). Uzhhorod: Mystetska Liniia. [in Ukrainian].

9. Grendzha-Donskyi V. (1928). Pohanski zvychai v nashykh sviatakh i t. zv. khrystyianska tradytsiia [Pagan customs in our holidays and the so-called Christian tradition]. *Nasha zemlia – Our Land*, no. 12, pp. 20–22. [in Ukrainian].

10. Dovhun, V. (1922). Sviatyi vecher na Verkhovyni [Holy Evening in the Verkhovyna region]. *Vinochok – The Wreath*, IV (4), 2–5. Uzhhorod. [in Ukrainian].

11. Lintur, P. (1942). *Uhro-russkii koliady* [Ugro-Rusyn carols]. Uzhhorod. [in Russian].

12. P. (1929). Zvychai ta poviria rizdviani u Rusyniv na Pidkarpattiu [Christmas customs and beliefs of Rusyns in Subcarpathia]. *Podkarpatska Rus – Subcarpathian Rus*, VI (2), 43–47. Uzhhorod. [in Ukrainian].

13. Kotsan, V. V. (2016). Tradytsiinyi narodnyi odiah Zakarpattia u kalendarno-pobutovii obriadovosti XIX – pershoi polovyny XX stolit [Traditional folk clothing of Transcarpathia in calendar and household rituals of the 19th – first half of the 20th centuries]. *Naukovyi visnyk Uzhhorodskoho universytetu. Seriia: Istoriia – Scientific Herald of Uzhhorod University. Series: History*, 1, 107–114. [in Ukrainian].

14. Potushniak, F. (2011). Vorozhky osiiskykh bosorkan [Fortune-tellers of the Osii witches]. Uzhhorod: PP Povch R. M. [in Ukrainian].

15. Potushniak, F. (1942). Krachun [Krachun]. *Literaturna nedilia – Literary Sunday* nedilia, I (9), 7–8. Uzhhorod. [in Ukrainian].

16. Tyvodar M. (1991). "Maren, maren, sidyi, yak polonyna…" ["Maren, Maren, grey as the mountain meadow…"]. *Narodnyi calendar – The People's Calendar*. Uzhhorod: Karpaty, pp. 115–116. [in Ukrainian].

17. Tyvodar M. P. (2011). Etnohrafiia Zakarpattia: istoryko-etnohrafichnyi narys [Ethnography of Transcarpathia: a historical and ethnographic outline]. Uzhhorod: Grazhda. [in Ukrainian].

18. Archive of the Laboratory of Ethnology, Folkloristics and Culturology of Uzhhorod National University. Fund VI, inventory 11, file 5. Field ethnographic records from the village of Synevyr (1995). [in Ukrainian].

19. Funds of the Zakarpattia Museum of Folk Architecture and Life. (2018). Ethnographic research materials collected in the village of Synevyr. Uzhhorod. [in Ukrainian].

20. Ukrainians in Yugoslavia. (1930). *Pravda – The Truth*, vol. IV, no. 2, p. 8. Lviv. [in Ukrainian].

21. M. O. (1939). Rizdviani zvychai v Karpatskii Ukraini [Christmas customs in Carpathian Ukraine]. *Svoboda*, vol. XLVII, no. 15, p. 4. Jersey City. [in Ukrainian].

Дата першого надходження статті до видання: 24.01.2026
Дата прийняття статті до друку після рецензування: 09.02.2026