

Одеський національний університет імені І.І. Мечникова

Факультет історії та філософії

Кафедра археології та етнології України

Д и п л о м н а р о б о т а

на здобуття ступеня вищої освіти «магістр»

на тему: **«Їжа в контексті традиційної календарної
обрядовості українців»**

«Food in the context of traditional calendar ceremonialism of Ukrainians»»

Виконала: студентка заочної форми навчання
спеціальності 032 Історія та археологія
Шолкова Катерина Олександрівна

Керівник к.і.н., доц. Стоянова Г.М. _____

Рецензент к.і.н., доц. Серебряннікова Н.І.

Рекомендовано до захисту:

Протокол засідання кафедри

№ __ від _____ 2018 р.

Завідувач кафедри

(підпис)

Сминтина О.В.
(прізвище, ініціали)

Захищено на засіданні ЕК № 1

протокол № __ від _____ 2018

Оцінка _____ / _____ / _____
(за національною шкалою, шкалою ECTS, бали)

Голова ЕК

(підпис)

Сминтина О. В.
(прізвище, ініціали)

Одеса – 2018

ЗМІСТ

Вступ.....	3
Розділ 1. Історія вивчення культури харчування. Історіографія та джерела.....	8
Розділ 2. Їжа в звичаях та обрядах весняно-літнього циклу.....	30
Розділ 3. Їжа в обрядодіях осіннього та зимового циклу свят.....	56
Висновки.....	83
Список джерел та літератури.....	88

Вступ

Їжа є одними з важливих елементів традиційної матеріальної культури кожного народу, адже саме в ній відображається народний побут, господарювання людей, їх смаки та уподобання. Тому процеси виникнення їжі та продуктів харчування, їх становлення та розвитку, функціонування в певні історичні періоди, специфіка виготовлення були і є предметом дослідження учених різних галузей знань, зокрема етнографів, істориків, мовознавців.

Погляд на кулінарне мистецтво як на одну із основ укріплення сім'ї і в соціальному, і в оздоровчому відношенні став нині повсюдним, домінуючим. Різко виріс інтерес самого широкого кола людей до питань історії, теорії та практики кулінарії, до придбання та вивчення кулінарної літератури. А це стимулює випуск кулінарних книг, кулінарної літератури.

Кулінарне мистецтво завжди складалося під впливом відповідного середовища, класів, часто залежало від моди, престижу або звичок окремих лиць. Але до кінця XVII ст. воно незмінно базувалося на місцевих, національних кухнях, тісно зв'язаних з природними умовами тієї чи іншої країни, з історичними досягненнями і релігійними писаннями того чи іншого народу.

Відсутність кулінарної кухні - це не тільки пробіл в загальному культурному розвитку людини. Невміння орієнтуватися в кулінарному мистецтві націй - показник слабкої політичної культури, байдужості до національних явищ і процесів, що характеризують загальне життя країн.

Нічого не дає можливість так близько доторкнутися до матеріальної культури народу, як національний стіл. Розібратися в його особливостях - чи не найкращий і коротший шлях до взаєморозуміння націй.

В багатьох українських містах поряд зі своїми традиційними стравами готують і страви календарно обрядового характеру. Історія ще раз підтверджує, що у зв'язку з різними подіями, що відбувались в країні, люди переїжджали з

одного містечка до іншого, перевозивши з собою рецепти страв національної кухні, свої звичаї та традиції. Тому не дивно, що одні українці люблять бутерброди, а інші готують смачну домашню ковбасу, а треті варять та куштують борщ з пампушками.

У українців, традиційними способами обробки продуктів для приготування їжі були переважно варіння і тушкування, меншою мірою — печіння та смаження, пряження. Заготівлю продуктів на запас (харчі) проводили теж засобами термічної обробки (сушіння), а також безтермічної ферментації (соління, квашення) та в'ялення. Менш поширеним було вудження, характерне передусім для деяких західних районів.

Кліматичні умови сприяли різноманітності рослинних компонентів, що споживалися на Україні: досить велика кількість різних зернових — жито, пшениця, гречка, просо, ячмінь, кукурудза, овес; бобових — горох, квасоля, боби; овочевих — буряк, морква, пастернак, капуста, цибуля, часник, огірки, пізніше картопля тощо; а також фруктів, ягід, грибів. Досить розвинене вже до кінця XIX — початку XX ст. тваринництво сприяло збільшенню споживання м'ясопродуктів, здебільшого свинини, щоправда, у щоденному побуті переважно у вигляді сала і смальцю.

Українській системі харчування, як і системі харчування кожного етносу, притаманні своєрідні звичаї, пов'язані з приготуванням повсякденних і ритуальних страв, харчові заборони, обмеження та переваги, певні смакові стереотипи у меню повсякденних та обрядових трапез. Святкові страви (в тому числі недільні) готувалися за рецептами повсякденної кухні, але при цьому мали вищу калорійність завдяки м'ясним, рибним, жировим компонентам, різноманітним набілам із сметани, ряжанки тощо.

І скільки б не знала господиня таємниць приготування своїх, особистих та національних страв, вона завжди має бажання приготувати щось новеньке.

Тому актуальність цієї теми велика не тільки для професійних кулінарів, пекарів, а й для всіх українців.

У чому ж саме актуальність досліджуваної теми ?

Пожвавлений інтерес до обрядово-звичаєвої культури нашого народу є свідченням потужності процесів його духовного відродження. Невід'ємною складовою соціокультурного досвіду українців на сучасному етапі є святково-обрядова сфера, в якій акумулюються духовні надбання багатьох поколінь. Важливим елементом культурної традиції є календарні свята та обряди. Це – складний фольклорний комплекс, в якому поєднуються раціональний досвід і релігійно-магічні вірування, високоестетичні традиції та пережиткові звичаї. До складу річного аграрного кола входили зимові, весняні, літні та осінні свята, обряди і звичаї. Обов'язковим компонентом календарних свят українців було обрядове харчування. Календарна обрядовість українців ставала предметом досліджень як загального характеру, так і регіонального чи локального. Українська народна кулінарія так само має в своєму арсеналі як монографічні дослідження, так окремі розробки щодо різних аспектів харчування. Однак, до цього часу бракує монографічного дослідження, присвяченого їжі в контексті календарного циклу обрядів, що говорить на користь актуальності обраної для дослідження проблематики.

Метою роботи є дослідити особливості та своєрідність харчування українців крізь призму народного календаря.

Для реалізації даної мети необхідно вирішити наступні **завдання**:

- Дослідити історію вивчення культури харчування українського народу.
- Проаналізувати науковий доробок вітчизняних вчених щодо дослідження календарних звичаїв та обрядів.
- Охарактеризувати обрядові страви весняно-літнього та осінньо-зимового циклу свят.
- З'ясувати місце та роль їжі в обрядових діях календарного циклу.

Об'єктом роботи є: традиційна культура українців.

Предмет: місце та значення їжі в традиційній календарній обрядовості.

Територіальні межі роботи охоплюють територію України.

Для досягнення поставленої мети та завдань дослідження були застосовані наступні **методи дослідження**: описовий – для висвітлення характеристики особливостей культури харчування традиційного календарного циклу та допомогло охарактеризувати календарний цикл в комплексі, методи аналізу та синтезу, що дозволило виявити місце і роль їжі в календарних звичаях та обрядах, порівняльно-історичний – для порівняння традиції харчування в весняному, осінньому та зимовому циклах.

Історіографічному огляду присвячено окремий розділ роботи, де детально охарактеризовано основні підходи дослідження проблематики культури харчування в народному календарі хронологічним принципом. Тому далі ми лише назвемо основних дослідників даної проблематики. Зокрема, календарній обрядовості присвятили свої праці Л. Артюх, В. Доманицький, І. Галька, К. Шейковський, Я. Головацький, В. Гнатюк, Б. Грінченко, П. Іванов.

Українська народна кулінарія розглядалась в роботах М. Аристова, А. Камінського, А. Димінського, Л. Артюх, М. Маркевича, М. Левченко, С. Яценко, В. Борисенко та ін.

Робота ґрунтується на письмових джерелах. Зокрема, відзначимо надруковані матеріали етнографічних досліджень П. Чубинського, Хв. Вовка, Я. Головацького, Я. Новицького.

Структура роботи обумовлена метою та завданнями. Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку вивчених джерел та літератури. В першому розділі здійснено аналіз джерельної бази та історіографії з даної тематики. В другому розділі розглядається їжа як складова весняно-літнього циклу обрядів. Третій розділ присвячено виявленню місця та ролі обрядових страв в осінньо-зимовому циклі календарної обрядовості.

Така побудова роботи найбільш повно відображає концепційну організацію і логіку викладеного матеріалу. У висновку підведені основні підсумки роботи.

Список джерел та літератури дипломної роботи складається з 123 використаних у дослідженні позицій.

Висновки

Україна здавна славиться своєю багатю кухнею. Борщі і пампушки, паляниці і галушки, вареники і ковбаси, печеня і напої з фруктів і меду відомі далеко за межами України. Національна кулінарія нараховує сотні рецептів. Деякі страви мають багатовікову історію, як, наприклад, український борщ. Для більшості страв характерний складний набір компонентів (так, у борщі їх нараховується до 20), а також комбінування декількох способів теплової обробки продуктів (смаження, варіння, тушкування, запікання). Така технологія обумовлює неповторні смакові якості, аромат і соковитість страв української кухні.

З м'ясних продуктів споживається в-першу чергу свинина, потім - яловичина і птиця. М'ясо споживається в різному вигляді, але найчастіше смажене і тушковане. Популярні такі страви, як печеня по-домашньому, українські битки, шпигована часником і салом буженина, тушкова з капустою і салом свинина, крученики, завиванці, фарширована птиця. Особливо смачні страви з м'яса, що готуються в порційних горщиках.

М'ясо часто використовується для приготування перших блюд. Серед них по праву головне місце займає борщ, рецептура якого нараховує до 30 варіантів (полтавський, волинський, чернігівський, галицький, львівський, селянський, дніпровський та ін.). Здавна важливе місце в харчуванні українців займає риба. Улюблені страви - карась, запечений у сметані, щука тушкова з хроном, короп, тушкований з цибулею в сметані, судак, запечений із грибами і раками, рибні крученики, короп, фарширований грибами і гречаною кашею та ін.

Постійно присутні в українському меню найрізноманітніші борошняні блюда: вареники, галушки, млинчики, налисники, крученики, бабки. Популярні різні каші: пшоняна, гречана, гарбузова, каша з гречаного борошна, які їдять з молоком, сметаною чи соняшниковою олією із смаженою цибулею, мамалига

та ін. Широко представлені в українській кухні солодкі блюда, для готування яких використовуються фрукти, мед, мак, горіхи тощо.

З напоїв для української кухні характерні молочні, особливо користується популярністю пряжене молоко та ряжанка. Одним з улюблених напоїв є також узвар – відвар з фруктів. Невід’ємним атрибутом святкового застілля є алкогольні напої - горілка, коньяки, вина, міцні настоянки. Багато рецептів алкогольних напоїв відомі українцям з давніх давен. Із великого різноманіття легендарних українських горілок особливо вирізняється медова горілка з перцем, у якій поєдналися суперечливі смаки, що втілюють багатогранність і непередбачуваність самого життя – гіркість перцю, медовий смак і запашний аромат диких трав.

Розглядаючи традиційну народну їжу, не як засіб задоволення біологічних потреб, а як вияв соціальних відносин, як етноутворюючий чинник зокрема, можна зробити певні висновки. У сфері харчування де традиції особливо стійко тримаються, відображаються особливості господарського побуду, пов’язані з характером природних умов, а також особливості звичаїв та вірувань як етносу в цілому, так і окремих його груп. Разом з тим, характеризуючи календарно-обрядову їжу, не можна не помітити, що багато її рис властиві не тільки даному етносові, тобто українцям, а й ширшим етнокультурним регіонам, населення яких пов’язане і спільністю походження, і культурними контактами.

Як у святково-обрядовій, так і в буденній їжі визначне місце посідає символіка, пов’язана з ідеєю зміцнення сімейних, родинних контактів, саме тому більшість свят супроводжується сімейними застіллями.

Починає річний календар свят зимовий цикл. У зимовому циклі простежується двочастинна структура давньої обрядовості: зустріч - проводи. Зустріччю предків на Свят-вечір розпочинався період найважливіших зимових свят - Різдвяні свята, котрі закінчувалися проводами на Водохреща. Різдвяний цикл свят був пов’язаний із відродженням нового сонця, яке відтоді починає

щораз вище підноситися і тепліше пригрівати. У ньому було найбільше обрядових дійств, якими намагалися забезпечити здоров'я, щастя і достаток; багато з них також було спрямовано на вшанування покійних предків. У цей період українці колядували та щедрували – співали ритуальних пісень-побажань господарям осель та їхнім домочадцям.

Разом із пробудженням природи від зимового сну починається цикл весняних свят. Весняний цикл календарних свят мав особливе значення, бо пов'язувався з закладанням майбутнього врожаю. Тому люди за допомогою обрядів та ритуальних дій намагалися всіляко прискорити прихід весни, тепла, дощу. Вони вірили, що весна принесе щедрі дари, коли її шанувати, співати їй хвалу, закликати її. Так як цей період пов'язувався ще й із пробудженням людських почуттів, то весняна обрядовість багата розмаїтими молодіжними розвагами та поетичними народними співами - веснянками, що пронизували не одне свято та обрядове дійство.

Головним святом весняного циклу є Великдень (Воскресіння Господнє) - найбільше християнське свято, яке органічно поєднує язичницькі ритуали та церковні обряди, а завершується весняний обрядовий цикл Вознесінням Господнім на сороковий день після Великодня, щорічно у четвер.

Незважаючи на Великий піст, який припадає на період весняного циклу, готували багато страв на свята. Насамперед, перед постом намагалися досхочу наїстись усіляких страв із м'яса (ковбас, сальтисонів, паштетів, холодців, кручеників, печені та копченої шинки), запиваючи це все варенухою та іншими хмільними настоянками та наливками. Обрядовою стравою в цей час вжалися вареники з сиром у сметані, а не млинці.

В основі літнього обрядового циклу лежить культ рослинності та магія заклинання майбутнього врожаю, культ сонця та культ померлих. Він включає такі основні свята: Зелені свята (Трійцю), Купайла (Івана Купала), Петрів день (святих Петра та Павла) та призабуті нині свята Лади, Ярила, Громові свята.

З-поміж урочистостей літнього обрядового циклу найважливішими були Зелені свята, які не мають точно визначеної дати, а випадають через сім тижнів після Великодня.

Літні свята не відзначалися великими застіллями й спеціальними ритуальними стравами,— очевидно, через зайнятість у період косовиці, жнив, городніх робіт. Виняток можуть становити лише петрівські мандрики з сиру — печиво, яке виготовляли для дітей. Наприкінці літа на Маковія і Спаса пекли коржі — шулики, які їли з маком і медом.

Осінній цикл свят замикає річне календарно-обрядове коло. Він не становить цілісної системи, а ввібрав окремі звичаї та обряди, характер яких визначався станом засинання природи та приготуваннями до зими і зимових свят. В сучасній інтерпретації рамки осіннього циклу охоплюють період від перших серпневих днів (день пророка Іллі) до дня святого Пилипа (27 листопада), після якого настає зимовий піст — Пилипівка, що триває аж до Різдва. Він включає такі основні свята та обряди: Спаса, Семена, Успіння та Різдва Пресвятої Богородиці, Покрови, св. Дмитра, Кузьми та Дем'яна, Михайла Архистратига.

Головними моментами осіннього циклу були звичаї, приурочені до завершення збору врожаю чи повернення худоби з літніх пасовищ. У них, як і в попередніх циклах, відображена головна селянська турбота - забезпечення родючості полів, плодючості худоби, продовження людського роду.

Обрядова їжа включає і всілякі страви з маком: коржики, маківники, піріжки з маком, і з яблуками. Також це млинці, якими пригощали і друзів і сусідів. Обов'язково вареники.

Отже, проаналізувавши усе вищевикладене, можна зробити наступні висновки та узагальнення: Календарні свята та обряди – складний фольклорний комплекс, в якому поєднуються раціональний досвід і релігійно-магічні вірування, високоестетичні традиції та безумовно – кухня. В переліку святкових страв можна знайти й ті, які вживалися майже кожного дня. Однак,

перетворюючись з буденних страв на ритуальні вони кардинально змінюють своє функціональне призначення.

І якщо повсякденна їжа виконує зазвичай лише утилітарну функцію, то святкова та ритуальна їжа отримує в календарних звичаях та обрядах додаткового семантичного навантаження. Зокрема, обрядова їжа виконує магичну функцію (забезпечення добробуту сім'ї протягом року – найяскравіше це простежується в різдвяному циклі свят), функцію соціального спілкування, об'єднання як окремої родини, так і громади в цілому під час колективних трапез. Значну роль обрядова їжа відіграє і в механізмі передачі народного досвіду, звичаїв, обрядів наступному поколінню.

СПИСОК ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ

ДЖЕРЕЛА:

1. Анучин Д. Н. Сани, ладыя и кони, как принадлежности похоронного обряда / Д. Н. Анучин // Труды Московского археологического общества. Древности. – М., 1890. – 226 с.
2. Вовк Хв. Етнографічні особливості українського народу / Хв. Вовк // Студії з української етнографії та антропології. – Прага : Український громадський видавничий фонд, 1928. – 358 с.
3. Головацький Я. Карпатська Русь. Географическо-статистические и историческо-этнографические очерки Галичины, Северо-восточной Угрии и Буковины / Яков Головацький // Славянский сборник. – 1875. – 266 с.
4. Гринченко Б. Этнографические материалы / Б. Гринченко. – Т. I –III. – 1895–1899. – 250 с.
5. Давидюк В. Етнологічний нарис Волині (за матеріалами експедицій Полісько-Волинського народознавчого центру “Волиняна – 2003”) / В. Давидюк. – Луцьк: Інститут культурної антропології, 2005. – 70 с.
6. Давидюк В. Календарна обрядовість Західного Полісся / В. Давидюк // Фольклористичні зошити. – Рівне: Волинські обереги, 2001. – Вип. 4. – 115 с.
7. Даньковська Р. Етнографічне дослідження українських обрядових печив / Р. Даньковська // Науковий збірник. Харків. н.-д. кафедри іст. укр. культ. – Х., 1926. – № 2 – 3 – 215 с.
8. Доманицький В. Народний календар у Ровенському повіті Волинської губернії / В. Доманицький // Матеріали до української етнології. – Т. XV. – Львів, 1912. – 130 с.

9. Дыминский А. И. Быт крестьян Каменецкого и Проскуровского уездов Подольской губернии / А. И. Дыминский // Этногр. сб. ИРГО. Спб. – 1864. – Вып. 6. – 100 с.
- 10.Зубрицький М. Народний календар, народні звичаї і повірки, прив'язані до днів в тиждні і до рокових свят (зап. у Мшанці, Староміського повіту і по сусідніх селах) / М. Зубрицький // Матеріяли до українсько-руської етнології. – Львів, 1900. – Т. III. – 120 с.
- 11.Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. (конец XIX – начало XX вв.) : Летне-осенние праздники / [Отв. Ред. С. А. Токарев] ; АН СССР : Институт этнографии им. Миклухо-Маклая. – М. : Наука, 1978. – 293 с
- 12.Кравченко В. Зібрання творів та матеріали з архівної спадщини / В. Кравченко. – К. : ІМФЕ НАН України, 2009. – Т. 2. – 640 с.
- 13.Кравченко В. З побуту й обрядів північно-західної України / В. Кравченко. – Житомир, 1928. – Т. 1.
- 14.Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян / Н. Маркевич. – К.: «Час», 1991. – 174 с.
- 15.Новицкий Я. П. Духовный мир в представлении малорусского народа. Сказания, суеверия, верования собранные в Екатеринославщине / Я. Новицкий // Летопись Екатеринославской ученой архивной комиссии – Вып. 8. – Екатеринослав, 1912. – 190 с.
- 16.Онищук А. Народній календар. Звичаї й вірування прив'язані до поодиноких днів у році, записав у 1907–10 рр. в Зелениці Надвірнянського повіту) / А. Онищук // Матеріяли до української етнології. – Львів, 1912. – Т. XV. – 75 с.
- 17.Труды этнографическо-статистической экспедиции въ Западно-Русскій край, снаряженной Императорским Русским Географическим Обществом: Юго-Западный отдель. Материалы и исследования собранныя д.-чл. П. П.

- Чубинским; издан. подь наблюденіемь д.чл. П. А. Гильтебрандта : репринт. вид. В 7 т. Т. 3. – К. : ІМФЕ ім. М. Т. Рильського, 2008. – 498 с.
18. Чубинський П. Календар Юго-Западного края на 1873 год / П. Чубинський. – К., 1972. – 150 с.
19. Шейковский К. Быт подолян / К. Шейковский. – К., 1859. – Т. 1. – Вып. 1.
20. Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. / В. Шухевич // Матеріали до українсько-руської етнології. – Львів, 1904. – Т. IV. – 272 с.

ЛІТЕРАТУРА:

21. Андрійчук М. Святкує трудове село / М. Андрійчук // Червоний прапор. – 1966. – 8 червня. – 135 с.
22. Аристов Н. Промышленность древней Руси / Н. Аристов // СПб.: Тип. Королева и Ко. – 1866. – 334 с.
23. Артюх Л. Звичаї українців в народному календарі / Л. Артюх. – К. : Балтія-Друк, 2014. – 224 с.
24. Артюх Л. З історії народної кухні. Великий піст. Молочні страви / Л. Артюх // Неопалима купина. – 1995. – № 1 – 2. – 59 с.
25. Артюх Л. З історії народної кухні. Мандрили. Шулики. Сластиони. Пундики / Л. Артюх // Неопалима купина. – 1993. – № 2. – 273 с.
26. Артюх Л. З історії народної кухні. Картопля. Борщ / Л. Артюх // Неопалима купина. – 1995. – № 5 – 6. – 18 с.
27. Артюх Л. Народне святкове харчування українців улітку і восени / Л. Артюх // Український світ. – 1995. – 415 с.
28. Астахова О. В. Свята та побут Слобожанщини : Альбом / О. В. Астахова, Т. М. Крупа, В. А. Сушко. – Харків : Колорит, 2004. – 125 с. : іл. (Серія “Українська колекція”).

29. Барташук О.Ю. Процеси трансформації календарної звичаєвості українців Східного Поділля (20-ті рр. ХХ – початок ХХІ ст.) / Олеся Юрїївна Барташук. – К., 2011. – 239 с.
30. Белявский И. Г. Историческая психология / И. Г. Белявский. – Одесса: ОКФА, 1991. – 252 с.
31. Белявский И. Г. Развитие психолого-исторических представлений / И. Г. Белявский. – Одесса: Астропринт, 1998. – 71 с.
32. Бойківщина : Історико-етнографічне дослідження / Під ред. Ю. Гошка. – К. : Наукова думка, 1983. – 304 с.
33. Бондаренко Г. Українська етнокультура в контексті глобалізаційних викликів / Г. Бондаренко ; [голов. ред. Г. Скрипник]. – К. : ІМФЕ ім. М. Т. Рильського НАН України, 2014. – 226 с.
34. Борисенко В.К. Культура повсякдення села Хижинці (1950– 1960-і роки.) / В. К. Борисенко. – К., 2014. – 143 с.
- 35.. Борисенко В. К. Сімейна обрядовість українців ХХ – початку ХХІ століття / В. К. Борисенко : [голов. ред. Г.Скрипник]. – К. : НАН України, ІМФЕ, 2016. – 256 с.
36. Борисенко В. К. Традиції і життєдіяльність етносу: на матеріалах святково-обрядової культури українців / В. Борисенко. – К.: УНІСЕРВ, 2000. – 190 с.
- 37.. Боряк О. Україна : етнокультурна мозаїка / О. Боряк. – К.: Либідь, 2006. – 328 с.
38. Булашев Г. Український народ у своїх легендах, релігійних поглядах та віруваннях : космогонічні народні погляди та вірування / Г. Булашев. – К. : Довіра, 1992. – 416 с.
- 39.. Валодзіна Т. В. “Ядраное жыта гаспадара кліча ...” : каляндарны год у абрадах і звычаях / Т. В. Валодзіна, Т. І. Кухаронак. – Мінск : Беларуская навука, 2015. – 358 с.

40. Вовк Ф. Чубинский П. П. Отрывки изъ личныхъ воспоминаний / Ф. Вовк // Украинская жизнь. – М., 1914. – № 1. – 75 с.
41. Воропай О. Звичаї нашого народу : нар.- календар.звичаї, укр. нар.одяг: етногр. нарис / Олекса Воропай. – К. : Унів. вид-во ПУЛЬСАРИ, 2012. – 632 с.
42. Гаєвська Т. І. Народна обрядовість в Незалежній Україні / Гаєвська Тетяна Іллівна. – К., 2006. – 189 с.
43. Галька І. Народні звичаї і обряди з околиць над Збручем, описані Ігнатієм Гальком / І. Галька. – Львів : Тип. Ставропіг. Ін-та, 1860 (обкл. 1861). – Ч. 1. – 144 с. ; 1862. – Ч. 2. – 57 с.
44. Гнатюк В. Етнографічні матеріали з Угорської Русі / В. Гнатюк // Етногр. зб., вид. Наукове товариство ім. Шевченка. – Львів, 1897. – Т. 3. – 15 с.
45. Гнатюк В. Народна пожива і способ її приправи у східній Галичині / В. Гнатюк // Матеріали до українсько-руської етнології. – Т. 1. – 1899. – 110 с.
46. Голубович І. Народна пожива у Снятинському повіті (с. Карлів, Покуття) / І. Голубович // Матеріали до української етнології. – Львів, 1918. – Т. ХУІІІ. – 485 с.
47. Горобець Г. І. Народні свята сьогодні / Г. І. Горобець. – К. : Знання, 1964. – 32 с.
48. Гоцалюк А. А. Традиції та новації в різдвяно-новорічній обрядовості українців Карпатського регіону (друга половина ХХ – початок ХХІ ст.) / А. А. Гоцалюк. – К., 2007. – 20 с.
49. Грица С. Й. Мелос української народної епіки / С. Й. Грица. – К., 2015. – 344 с.
50. Грица С. Й. Трансмісія фольклорної традиції: Етномузикологічні розвідки / С. Й. Грица // Нац. акад. наук України, Ін-т мистецтвозн., фольклорист. та етнолог. ім. М.Т. Рильського. – К.–Тернопіль: Астон, 2002. – 236 с.

- 51.Громова Н. О. Різдвяно-новорічна обрядовість українців Бойківщини (кінець ХХ – початок ХХІ ст.) / Наталія Олександрівна Громова. – К., 2007. – 20 с.
- 52.Грушевський М. С. Історія української літератури : в 6. т., 9 кн. / М. С. Грушевський ; [упоряди. В. В. Яременко ; автор передмови П. П. Кононенко ; приміт. Л. Ф. Дунаєвської]. – Т. 1. – К. :Либідь, 1993. – 392 с.
- 53.Гуцульщина: Історико-етнографічне дослідження / Під ред. Ю. Гошка. – К. : Наукова думка, 1987. – 470 с.
- 54.Гонтар Т. А. Традиционная и праздничная пища украинцев Полесья в XIX – XX вв. / Т. А. Гонтар // Советская этнография. – 1986. – № 5 – 130 с.
- 55.Дикарев М. Малорусское слово «паляниця» и греческое / М. Дикарев // Киевская старина. – 1899. – Кн.. 10. – 145 с.
- 56.Древляни. Зб. статей і матеріалів з історії та культури Поліського краю. – Вип. 1. – Львів : Інститут народознавства НАН України, 1996. – 423 с.
- 57.Етнографічні писання Костомарова. Репринтне видання / НАН України. ІМФЕ ім. М.Т.Рильського. [Відп. ред. Г.А.Скрипник]. – К. : Вид-во ІМФЕ НАН України, 2006. – 352 с.
- 58.Жовнірова М. В. Їжа і харчування як елемент традиційно-побутової культури українців / М. В. Жовнірова, Р. В. Дьяченко // Матеріали Всеукр. наук.-теорет. конф. «Українська культура ХХІ століття: стан, проблеми, тенденції». – КНУКіМ, 2011 – 200 с.
- 59.Закарпатські народні страви: справочное издание / упоряд. М. А. Мицько – Ужгород : Карпати, 1990. – 246 с.
- 60.Заклинський Б. Народна пожива в Косівському повіті / Б. Заклинський // Матеріали до української етнології. – Львів, 1918. – Т. ХУІІІ. – 110 с.
- 61.Зеленин Д. К. Обыденные полотенца и обыденные храмы / Д. К. Зеленин // Живая старина. – 1921. – Вып. 1.
- 62.Иванов П. Дни недели (К малорусской этнографии) / П. Иванов. – Харьков, 1905. – 175 с.

- 63.Иванов П. Народные обычаи, поверья, приметы, пословицы и загадки, относящиеся к малорусской хате / П. Иванов // Харьковский сборник. – Харьков, 1889. – Вып. 3. – 70 с.
- 64.Іваницький А. І. Український обрядовий фольклор західних земель / А. І. Іваницький. – Вінниця: Нова Книга, 2012. – 624 с.
- 65.Історія релігії в Україні: у 10 т. / [Редкол. : А. Колодний (голова) та ін.] – К. : Укр. Центр духовн. культури, 1996–1998. – Т. 1 : Дохристиянські вірування; Прийняття християнства / [За ред. Б. Лобовика.] – К., 1996. – 384 с.
- 66.Кайндль, Раймуд Фрідріх. Гуцули: їх життя, звичаї та народні перекази [Текст] / Р. Ф. Кайндль / [пер. з нім. З. Ф. Пенюк ; післямова О.М.Масан]. – Чернівці : Молодий буковинець, 2000. – 208 с. : іл.
- 67.Камінський В. Свято Купала на Волинському Поліссі / В. Камінський // Етнографічний вісник. – К. : Друкарня Української академії наук, 1927. – Кн. 4. – 45 с.
- 68.Келембетова В. Побут і релігійні пережитки: етнографічно-соціологічне дослідження / В. Келембетова. – К. : Наук. думка, 1974. – 191 с.
- 69.Київське Полісся: Етнографічне дослідження / упоряд. С. М. Глушко – К. : Наук. думка, 1989. – 268 с.
- 70.Клиновецька З. Страви й напої на Україні / З. Клиновецька – Київ: Час, 1991. – Вид. 3. – 218 с.
- 71.Ковальчук Н.А. Календарні звичаї та обряди Рівненського Полісся: локальна специфіка та трансформації (XX – початок XXI ст.) / Надія Анатоліївна Ковальчук. – К., 2008. – 268 с.
- 72.Ковальчук Н. Обрядове дійство в контексті сучасних інтеграційних процесів (за матеріалами традиційної календарної обрядовості) / Н. Ковальчук // Матеріали до української етнології. Щорічник. Збірник наукових праць / [голов. ред. Г.А.Скрипник]. – К. : ІМФЕ ім. М.Т.Рильського НАН України, 2011. – Вип. 10(13). – 388 с.

- 73.Ковальчук Н. Обрядовість осіннього циклу на Рівненському Поліссі / Н. Ковальчук // Народна творчість та етнографія. – 2006. – № 5.
- 74.Кожолянко О. Г. Календарні зимові свята та обряди українців Буковини / Олександр Георгійович Кожолянко. – Івано-Франківськ, 2005. – 19 с.
- 75.Кожолянко О.Г. Календарні свята та обряди українців Буковини / Олександр Георгійович Кожолянко. – Львів, 2015. – 36 с.
- 76.Коломийчук О. Ю. Осінньо-зимові календарні звичаї та обряди бойків у другій половині ХІХ – на початку ХХІ ст. / Олександр Юрійович Коломийчук. – Івано-Франківськ, 2015. – 299 с.
- 77.Комарніцький І. О. Кулінарний туризм в Україні: стан і перспективи регіонального розвитку в контексті Євро – 2012 / І. О. Комарніцький // Географія та туризм : зб. наук. пр. – К.: Альтерпрес, 2011. – Вип. 14. – 115 с.
- 78.Костриця М. Ю. Природа і матеріальна культура Житомирщини: Посібник з етногр. краєзнавства / М. Ю. Костриця, Н. С. Костриця // Житомирське науково-краєзнавче товариство дослідників Волині. – Житомир, 1990. – 256 с.
- 79.Кравчук Н. М. Проблеми культури харчування сучасного українця / Н. М. Кравчук // Українська культура ХХІ століття: стан, проблеми, тенденції», КНУКіМ. – 2011. – 85 с.
- 80.Курочкін О. В. Новорічні свята українців: Традиції і сучасність / О. В. Курочкін / АН УРСР, ІМФЕ ім. М.Т. Рильського. – К. : Наук. думка, 1978. – 191 с.
- 81.Курочкін О. В. Причинки до обрядовості осінньо-зимового циклу на теренах Чорнобильщини / О. В. Курочкін // Полісся України : зб. наук. пр. – Львів : Ін-т народознавства НАН України, 1997. – Вип. І : Київське Полісся, 1994. – 365 с.

82. Курочкін О. В. Святковий рік українців (від давнини до сучасності) / О. В. Курочкін. – Біла Церква : Видавець Олександр Пшонківський. – 2014. – 385 с.
83. Курочкін О. В. Українські новорічні традиції (проблеми реконструкції ритуалу й світогляду) / Олександр Володимирович Курочкін. – К., 1994. – 432 с.
84. Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело / К. Кутельмах // Етногенез та етнічна історія населення Українських Карпат : у 4 т. – Львів : Інститут народознавства НАН України, 2006. – Т. 2 : Етнологія та мистецтвознавство. – 560 с.
85. Кутельмах К. М. Календарна обрядовість / К. М. Кутельмах // Гуцульщина: Історико-етнографічне дослідження. – К. : Наук. думка, 1987. – 345 с.
86. Кутельмах К. М. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків / К. М. Кутельмах // Полісся України: Матеріали історико-етнографічного дослідження. – Львів
87. Кушнір В. Г. Бойки села Маринове: розвиток традиційної культури після переселення / В. Г. Кушнір // Одеські етнографічні читання. Етнокультура порубіжжя: локально-територіальні особливості / Збірка наукових праць. – Одеса : ОНУ імені І.І. Мечникова, 2014. – 300 с.
88. Кушнір В. Г. Господарсько-побутова адаптація українців південно-західного степу і Нижнього Подунав'я (друга половина XIX – перша половина XX ст.) / В. Г. Кушнір. – Одеса : вид-во КП ОМД, 2012. – 192 с.
89. Кушнір В. Г. Нариси традиційної культури українців Одещини (Миколаївський р-н) / В. Г. Кушнір, Н. О. Петрова, В. М. Поломарьов. – Одеса : СМІЛ, 2010.
90. Кушнір В. Г. Чинники трансформації календарної обрядовості українців Півдня Буджака і Степового Подністров'я / В. Г. Кушнір // Календарна

- обрядовість у життєдіяльності етносу. Збірка наукових праць. – Одеса : КП ОМД, 2011. – 250 с.
91. Левченко М. Несколько данных о жилище и пище южноруссов / М. Левченко // Записки Юго-Западного Отдела – К., 1875. – Т. II – 180 с.
92. Лемківщина: Історико-етнографічне дослідження У 2-х т. : Т. 2 Духовна культура. – Львів : Інститут народознавства НАН України, 2010. – 420 с.
93. Литвин-Киндратюк С. Традиционное питание в украинской семье как предмет психологического исследования [Електронний ресурс] / С. Литвин-Киндратюк // Украинская этнопедагогика и народоведение. – Режим доступу: <http://thule.primordial.org.ua/mesogaia/lytkin.htm> (10.11.2018)
94. Ліманська О. В. Календарне свято як складова української обрядової культури (на матеріалі Слобожанщини) / Ольга Вікторівна Ліманська. – К., 2008. – 198 с.
95. Ліпец Ю. В. Розвиток і традиції харчування в українській культурі / Ю. В. Ліпец // Матеріали Всеукр. наук.-теорет. конф. «Українська культура ХХІ століття: стан, проблеми, тенденції». КНУКіМ. – 2011. – 75 с.
96. Малоока Л. В. Історична еволюція масових свят українців / Леся Василівна Малоока / Київський нац. ун-т культури і мистецтв. – К., 2006. – 171 с.
97. Милорадович В. Житье-бытье Лубенского крестьянина / В. Милорадович // Киевская старина. – К., 1902. – Т. LXXVII. – Июнь. – 404 с.
98. Мойсей А. Календарна обрядовість східнороманського населення Буковини у контексті етнокультурних процесів другої половини ХІХ – початку ХХІ ст. / Антоній Аркадійович Мойсей. – К., 2011. – 530 с.
99. Панасенко В. Нові обряди на Закарпатті / В. Панасенко // Народна творчість та етнографія. – 1975. – № 3. – 90 с.

100. Пастущин В. Село Дрочево Берестейського повіту на Поліссі / В. Пастущин [Вступна стаття В. К. Борисенко. Гол. ред. Г. А. Скрипник]. – К. : ІМФЕ ім. М. Рильського НАН України, 2014. – 128 с.
101. Пенькова О. Б. Традиції, свята та обрядовість населення Східної України в 1960-і – середині 1980-х рр. : державна політика й повсякденне життя / Оксана Борисівна Пенькова; Донецький національний університет. – Донецьк, 2006. – 264 с.
102. Петрова Н. О. Дошлюбне спілкування молоді: вечорниці (за матеріалами етнографічних досліджень Одещини) / Н. О. Петрова // Матеріали Міжнародної наукової конференції «Відродження української державності: проблеми історії та культури». Частина 1. [Одеса, 13–16 травня 1996 р.]. – Одеса, 1996. – 254 с.
103. Петрова Н. О. Дошлюбне спілкування молоді в календарній обрядовості українців Одещини / Н. О. Петрова, Т. В. Тхоржевська // Записки історичного факультету / ОНУ імені І. І. Мечникова. – Одеса, 2003. – Вип. 13. – 110 с.
104. Петрова Н. О. Календарна обрядовість українці Миколаївського району Одеської області середини ХХ ст. : нові польові матеріали / Н. О. Петрова // Календарна обрядовість у життєдіяльності етносу. Збірник наукових праць / Матеріали міжнародної наукової конференції “Одеські етнографічні читання”. – Одеса, 2011. – 300 с.
105. Петрова Н. О. Традиційна система спілкування та звичаєво-обрядові норми підготовки молоді до шлюбу (за матеріалами українського населення Одещини) / Н. О. Петрова // Археологія та етнологія Східної Європи: матеріали і дослідження. Збірка наукових робіт, присвячена 135-річчю Одеського державного університету ім. І. І. Мечникова. – Одеса : АстроПринт, 2000. – 160 с..
106. Поділля : історико-етнографічне дослідження. – К. : Видавництво НКЦ “Доля” , 1994. – 504 с.

107. Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження / [За ред. С. Павлюка, Р. Омеляшка]. – Вип. 3. У межиріччі Ужа і Тетерева (1996). – Львів : Інститут народознавства НАН України, 2003. – 340 с.
108. Прігаріна Т. В. Традиційна календарна обрядовість слов'янського населення Південної Бесарабії та її трансформація протягом 20–70х рр. ХХ ст. / Тетяна Вікторівна Прігаріна ; Одеський національний університет імені І. І. Мечникова. – Одеса, 1999. – 18 с.
109. Село Андруші. Історико-етнографічний нарис. – К. : ІМФЕ НАН України, 2016. – 256 с.
110. Скрипник Г. А. Нариси з історії української етнографії ХХ – початку ХХІ століття / Г. А. Скрипник. – К. : ІМФЕ ім. М. Т. Рильського, 2017. – 276 с.
111. Скрипник Г. А. Народознавчий доробок академічних наукових установ 20-х років ХХ ст. / Г. А. Скрипник // Матеріали до української етнології : зб. наук. праць. – К., 2002. – Вип. 2 (5). – 270 с.
112. Скрипник Г. Народознавча спадщина П. Чубинського з погляду сучасної етнології / Г. Скрипник // Народна творчість та етнографія. – № 2. – 2009. – 424 с.
113. Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белорусов / В. К. Соколова. – М. : Наука, 1979. – 287 с.
114. Сосенка Кс. Культурно-історична постать староукраїнських свят Різдва і Щедрого вечора / Кс. Сосенко. – Львів : Накл. автора, 1928. – 349, [1] с.
115. Соціалістичні перетворення в культурі та побуті західних областей України (1939–1989) / [М. С. Глушко, О. М. Голубець, Т. О. Гонтар та ін.]. – К. : Наукова думка, 1989. – 264 с.
116. Стеценко С. Розвиток та вдосконалення радянських свят і обрядів / С. Стеценко // Народна творчість та етнографія. – 1976. – № 5. – 140 с.

117. Сумцов Н. Ф. Из украинской старины / Н. Ф. Сумцов. – Харьков, 1905. – 225 с.
118. Суха Л. Свята трудових перемог // Л. Суха // Народні традиції сьогодні: зб. стат. – Львів : Кн.-журн. вид-во, 1963. – 95 с.
119. Сушко В. А. Поховальна обрядовість українців Слобожанщини ХІХ – ХХІ ст. / Валентина Анатоліївна Сушко; Інститут мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М. Т. Рильського НАН України. – К., 2006. – 256 с.
120. Таран О. Г. Поминальна обрядовість гуцулів: традиції та сучасність (за матеріалами Верховинського району Івано-Франківської області / О. Г. Таран // Народна творчість та етнологія. – 2014. – № 3. – 95 с.
121. Українці: народні вірування, повір'я, демонологія / [Упор., прим. та біогр. нариси А. П. Пономарьова, Т. В. Косміної, О. О. Боряк. Вст. ст. А.П.Пономарьова]. – [2-ге вид.]. – К. : Либідь, 1991. – 640 с. : іл.
122. Франко І. Людові вірування на Підгір'ю. Народний календар / І. Франко // Етнографічний збірник. – Львів, 1898. – Т. V. – 225 с.
123. Холмщина і Підляшся : Історико-етнографічне дослідження. – К. : Родовід, 1997. – 383 с.