

УДК 811.161.2'282.2:392.81(477.82)

DOI <https://doi.org/10.24919/2308-4863/60-5-17>

Наталія ШКЛЯЄВА,

orcid.org/0000-0002-2113-9154

кандидат філологічних наук, доцент,
доцент кафедри іноземної та української філології
Луцького національного технічного університету
(Луцьк, Україна) metrolog971@gmail.com

Тамара НИКОЛЮК,

orcid.org/0000-0003-1324-8841

кандидат філологічних наук, доцент,
доцент кафедри іноземної та української філології
Луцького національного технічного університету
(Луцьк, Україна) toma.lntu@ukr.net

ЛЕКСИКА НА ПОЗНАЧЕННЯ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ У ФОЛЬКЛОРІ ЗАХІДНОГО ПОЛІССЯ ТА ЗАХІДНОЇ ЧАСТИНИ ВОЛИНИ

У статті досліджено лексику на позначення кулінарних виробів у фольклорі Західного Полісся та західної частини Волині. Зазначено, що вивченням цієї проблеми займались переважно з ХХ століття, а до того часу кулінарні традиції України залишались поза увагою науковців. Зафіксовано чимало давніх українських назв страв, декотрі з них зникли, а деякі зберегли своє звучання. З'ясовано: лексика на позначення кулінарних виробів поділяється на декілька різновидів: діалектизми; лексеми, які позначають назви страв, що вже переважно не готують; лексеми, які замінили іншими, сучаснішими назвами.

Найбільше слів у фольклорі Західного Полісся та західної частини Волині на позначення кулінарних виробів із борошна: кукурудзяний хліб, коржі, паляниці, бабки, круглий хліб, галушки, перепічки, коржики.

Деякі назви страв виникли через особливості їх виготовлення (наприклад, різновиди галушок (щипані, рвані, різані). Деякі номінації з'явилися через означення структури виробу (наприклад, бобівниками названі пироги тому, що були начинені бобами).

Назви окремих виробів виникли через особливе емоційне ставлення кухарів до страви (наприклад, пироги на Поліссі зазвичай називають пиріжками).

Деякі страви мають синоніми, причому ці назви не залишилися у сучасній кухні (наприклад, локиа, макар – лексеми на означення локини, які активно вживались раніше у словнику поліщуків).

Виявлені лексеми на позначення обрядових страв. На свята готували особливі страви з тіста, як-от коровай, шишки.

Виявлено різні номінації дерунів: драники, драчанки, терчанки і різні варіанти назв на позначення борщу: червоний, зелений, з бурякових пагонів, капустаний.

З'ясовано, що слова на позначення страв з картоплі витіснили багато слів на позначення борошняних виробів, тому фіксовано ряд лексем, що означають овочеві страви.

Ключові слова: гастрономічна культура, лексеми, номінації.

Natalia SHKLIKIEVA,*orcid.org/0000-0002-2113-9154**Candidate of Philological Sciences, Associate Professor,
Associate Professor at the Foreign and Ukrainian Philology
Lutsk National Technical University
(Lutsk, Ukraine) metrolog971@gmail.com***Tamara NYKOLIUK,***orcid.org/0000-0003-0440-5358**Candidate of Philological Sciences, Associate Professor,
Associate Professor at the Foreign and Ukrainian Philology
Lutsk National Technical University
(Lutsk, Ukraine) toma.lntu@ukr.net*

VOCABULARY FOR DEFINING CULINARY PRODUCTS IN THE FOLKLORE OF THE WESTERN POLISSYA AND THE WESTERN PART OF VOLYN REGION

The article examines the vocabulary used to designate culinary products in the folklore of Western Polissya and the western part of Volyn region. It is revealed that the study of this problem is mainly carried out since the 20th century, and before that time the culinary traditions of Ukraine remains outside the attention of scientists. Many ancient Ukrainian names of dishes are recorded, some of them disappeared, and some saved their pronunciation. It is clarified: the vocabulary used to denote culinary products is divided into several varieties: dialectics; lexemes denoting the names of dishes that are mostly not cooked anymore; lexemes that are replaced by other modern names.

The most words in the folklore of Western Polissya and the western part of Volyn refer to culinary products made from flour: corn bread, korzh (dry biscuit), palianytsia (flattened cake), babka (sweet bread), round bread, halushka (boiled dough), perepichka (fried dough), korzhuk (dry biscuit).

Some names of dishes arose due to the peculiarities of their manufacture (for example, types of dumplings (pinched, torned, cutted). Some nominations appeared due to the designation of the structure of the product, for example, bobivnyk (bean cake) – a pie stuffed with beans.

The names of individual products arose due to the special emotional attitude of cooks to the dish, for example, pies in Polissya are usually called pyrizhky (small-pies).

Some dishes have synonyms, and these names have not remained in modern cuisine (for example, loksha, makar – lexemes for noodles, which were actively used earlier in the dictionary of Polissya inhabitants).

Special lexemes for the designation of ceremonial dishes are identified. On ritual holidays, special dishes are prepared from dough, such as a sweet bread and cone-cake.

Different denominations of potato-pancake are identified: dranyky, drachanky, terchanky, and different names for borscht: red, green, from beetroot, from cabbage.

It is been found that potato dishes have replaced many flour products, so some number of lexemes for vegetable dishes have been fixed.

Key words: *gastronomic culture, lexemes, nominations.*

Постановка проблеми у загальному вигляді та її зв'язок із важливими науковими чи практичними завданнями. Гастрономічна культура України різноманітна, багата, має давні традиції. Кухня наших пращурів була збалансованою, здоровою, вони мали культуру не лише приготування страв, а й їх споживання, адже перед кожним прийняттям їжі промовляли молитву. Коли випікали коровай, то до механізму приготування було чимало рекомендацій та застережень, а споживання їжі на великі свята – це не лише задоволення фізіологічної потреби, а й частина сакральних ритуальних дій.

Існує безліч давніх назв українських страв: балабушки, багнуш, вергуни, горохляники, драгалі, затірка, книші, кльоцьки, лемішка, перепічки, пундики, пуптя, січеники, сластьони, соломаха,

тетеря, урда, хляки, толмач. Деякі з цих номінацій – діалектизми (як-от, драгалі (холодець), деякі – назви страв, що вже переважно не готують (наприклад, лемішку), а деякі лексеми замінили іншими, сучаснішими назвами (толмач – товчена картопля).

Аналіз останніх досліджень і публікацій. До початку ХХ століття в українській фольклористиці та етнографії не було спеціальних праць, присвячених українській народній їжі та харчуванню. Спроби дослідити народні кулінарні рецепти з'являються аж у середині ХІХ ст. Це дослідження М. Маркевича (Маркевич, 1991), П. Чубинського (Чубинський, 1872), Хв. Вовка (Вовк, 1995), у яких подано описи народних рецептів і перші систематизації страв. Уперше з'являються комплексні дослідження народної кулінарії у ХХ ст.

Наприклад, у праці В. Скуратівського «Русалії» представлено розділи про роль хліба в обрядах та святах та про обрядові напої, у яких йдеться про частину матеріальної культури Полісся. Автор подає багато рецептів та назв традиційного обрядового хліба (жайворонки, хресці, карачун, жиловники, балабушки та ін.) (Скуратівський, 1996: 535). О. Воропай у книзі «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис» описує і тексти деяких народних рецептів, пов'язаних із різними обрядами та віруваннями українців (Воропай, 1991: 75).

Особливої уваги, на нашу думку, потребують регіональні кухні, тому **ціль статті** – фіксувати назви кулінарних виробів у кухні Західного Полісся та західної частини Волині. Як виявилось, цей регіон багатий на давні традиційні українські страви, які мають розмаїття назв.

Виклад основного матеріалу статті. Чи не найбільше страв у кулінарії поліщуків із хліба, а отже, чимало лексем саме на означення борошняних виробів: *кукурудзяний хліб, коржі, паляниці, бабки, круглий хліб, галушки, перепічки, коржики*.

«Спочатку сіяли муку, потім мололи в млині, а потім сіяли муку в нецьки (сито, решето). Розчиняли на сироватці, давали дріжджі, коли воно підрухалося, то місили. Воно нарухалося, ми виробляли хліб. Випікали в п'єзі (печі). Коли вигорало, ми коцюбою (згорталка) вигортали той жар. На бляхи, то пекли бабки, а на черені – то брали на лопатку і пекли круглий хліб. Якщо осталося тісто, то ше паланиці пекли» (Записала Най Богдана від Никитюк Марії Антонівни, 1953 р.н. у м. Луцьк).

Перепічки готувалися так: «Тісто замішували так, як на хліб, але робили такі маленькі піріжки, що жарились у печі. Їли їх зі шкварками або зі сметаною» (Записала Мосійчук Богдана від Деревянчук Софії Никанорівни, 1958 р.н. у смт. Голоби Ковельського району Волинської області). Або ж: «Робили їх з тіста, але його не тримали кілька годин, як на хліб, а закваску робили швидко. Ліпили з тіста великі булочки, не чекаючи, поки тісто підійде декілька разів, і випікали. Перепічки були заміниками хліба» (Мацюк, Пугач, 1994: 170).

Галушки розрізняють *щипані, рвані та різані*. Щипані – відщипували шматочки тіста, рвані – рвали, різані – розділяли ножом смужки тіста. Отже, нові номінації з'явилися через означення способу виготовлення виробу. У деяких регіонах перепічки й галушки – одне й те ж.

Пироги теж по-різному називаються: *пироги, піріжки, пироги з різними начинками*. Деякі

пироги з начинками мають ще інші номінації залежно від того, чим начинені, наприклад, *бобівники* (начинені бобами). Отже, лексема з'явилась через означення структури виробу.

Цікаво, що інформатори називають пироги саме піріжками, надаючи тим самим лексемі пестливого значення, емоційно маркуючи ставлення до цього виробу.

Окремий різновид виробів із тіста – пісні. Їх виготовляли з заквашеного або пісного тіста, начинені картоплею, сиром, товченою коноплею, такі страви мали різні назви: *резнічки, книші, баники, бухти, гомбовці, галушки з маком, галушки з молоком*: «Бухти – булочки з конфітюрами, маленькі тістечка з крутого тіста з дірочкою, які перекладали джемом і оздоблювали засмаженими в цукрі вишеньками» (Сметана, 2019: 113).

«Гомбовці – це парові булочки-кульки із дріжджового тіста. Всередину тіста я додавала солоні ягоди. Після приготування обвалювала їх у крихтах підсмажених сухарів із цукром» (Сметана, 2019). У етнографічній літературі такі солодкі піріжки називають загальною назвою – «сластиони». «Сластиони – страва з пшеничного тіста, смажена в олії. Їх виготовляли на гостини, вечорниці, свята, на гостинці для дітей» (Чубинський, 1872: 25).

Окремі номінації мають назви страв з вареного тіста: *вареники, затірка, локшина (локша, макар), кваша, лемішка, клюцки*.

Вареники як традиційна українська страва залишилась популярною до сьогодні, а от затірка – давній традиційний рецепт: готується добряче підсолене пшеничне тісто, котре потім розтирається у макітрі з пшеничним борошном. Розтирати тісто потрібно, доки воно не перетвориться на мілкі розсипчасті кульки розміром з горошину. Ці кульки відварюються у воді, молоці або бульйоні. Схожа за рецептурою до затірки *мамалига*, але у «мамалигах» у киплячу рідину закидали не тісто, а борошно.

Цікавими синонімами до *локшина* стали назви *локша* та *макар*. Ось її рецепт: «Замісити тісто, розкочати його, щоб було тонке (2–3 мм), порізати на дрібні шматочки (2–4 мм), тоді розкласти його на решето і поставити на ніч, щоб висохло. Після цього кидали в кип'ячену воду, щоб зварилось, залити молоком і подавати до столу (можна додати масло)» (Пономарьов, 199: 239). Локшина була улюбленою стравою волинян та поліщуків. Її готували переважно у неділю.

На обрядові свята готували особливі страви з тіста, як-от *коровай, шишки*.

«Шишка – це рівна гілка з дерева довжиною 50–60 см, негруба, обстругана від кори. Її обмо-

тували тістом, «ковбаскою», пекли в печі. Потім шишку прикрашали барвінком, квітками і вставляли в коровай. Така шишка повинна була мати розгалуження з 2-х або 3-х гілок (називались «двійчани» або «трійчани») (Воропай, 1991: 74).

Страви з м'яса їли переважно на свята, коли кололи кабана. Це *ковбаси, м'ясні рулети, кров'янка*.

Чимало цікавих назв потрав із овочів, особливо з картоплі: *дід, печениці, картопля з сиром, печонка, товмачі, малах, кришани, толпачі, малаї, пизи, клюцки, кнедлики, кмизлі, деруни, беці, картопля з сім'ям льону*. Страви з картоплі витіснили багато борошняних виробів. У поліських селах, де постійно відчувалася нестача зернових і хліба, картопля була другим хлібом і чи найголовнішим був рецепт так званого «діда». «Найдавніша традиційна страва в нашій родині мала назву «дід». Картоплі у кожного було вдосталь, її варили завжди і скрізь. Для приготування цієї страви було потрібно: натерти картоплю на тертку, стерти одну цибулину, усе перемішати, додати спеції (сіть, часник, перець), викласти у чугун, окремо пересмажити сало і вилити у суміш, витопити піч, вигребти жар і поставити чугун пектись. Через півгодини можна вживати страву. Цю страву передавали із покоління у покоління дітям і внукам» (Записала Малюк Вікторія від Малюк Людмили Олексіївни, 1956 р.н. у селі Чудля Володимирецького району Рівненської області).

Печениці – кидали картоплю в жар і так запікали, *печонка* – кидали непочищену картоплю в піч. *Товмачі, малах, кришани, толпачі* – це синонімічний ряд назв на означення помитої, звареної та потовченої картоплі.

«Кльоцки» – у варену потовчену холодну картоплю додати муки і замісити тісто. З тіста зробити круглу довгу паличку, трошки притиснути її і нарізати невеликими кусочками. Закип'ятити воду, вкинути кусочки, варити до готовності» (Записав Карась Олег від Карась Олени Порфирівни, 1938 р.н. у м. Луцьк).

«Кнедлики» – я завжди любила готувати дітям кнедлики. Натираємо картоплю, трошки хай постоїть (10–15 хв.), після цього зцідуємо з неї сік, щоб на дні залишився крохмаль з картоплі. Потім добавляємо муку, яйця і замішуємо тісто. Не забути посолити до смаку. Тоді з тіста скручуємо маленькі кусочки. Після цього кидаємо їх в окріп, попередньо посолити його, на 15–20 хв. Виймаємо з води і даємо охолонути. Робимо зажарку: обсмажуємо моркву та цибулю в олії та добавляємо до кнедликів. Страва готова» (Записав Блянюк Олексій від Блянюк Надії,

1946 р.н. у селі Поліське Старовижівського району Волинської області).

«Пизи» – 4–5 картоплини, жовток яйця, спеції до смаку, цибуля, морква. На дрібну тертку натерти картоплю. Після цього видушити її. Коли вода осяде і залишиться крохмаль, то рідину вилити, а крохмаль мішати із видушеним картоплиням. Перемішується і додається жовток яйця. Робляться маленькі кружечки та варяться у воді 10–15 хвилин. Тим часом робиться заправка із цибулі та моркви. Овочі ріжемо тоненькими кусочками та запарюємо. Після того, як зваряться картопляні кружечки, заправляємо їх зажаркою і подаємо на стіл» (Записала Клімук Софія від Федчук Оксани Феодосіївни, 1941 р.н. у селі Рудка Володимирецького району Рівненської області).

«Кмизлі» – терли картоплю, додавали яйця і виробляли такі галушки, і кидали на воду, і салом зажарували» (Записала Бутова Марія від Бутової Любові Василівни, 1964 р.н. у с. Нова Руда Маневичького р-ну Волинської обл.).

«Беці готувалися з тертої картоплі, цибулини, яйця і трішки муки. Все це виливалося у спеціальний посуд і готувалося в печі. Після цього подавали беці зі шкварками та сметаною» (Записала Малюк Вікторія від Малюк Людмили Олексіївни, 1956 р.н. у селі Чудля Володимирецького району Рівненської області).

«Кришани» – «Чистили картоплю, заливали водою. Якщо було м'ясо, то кидали раніше за картоплю, якщо були гриби, то кидали разом з картоплею, запарювали маслом або олією» (Записала Клімук Софія від Федчук Оксани Феодосіївни, 1941 р.н. у селі Рудка Володимирецького району Рівненської області).

Картопля з сім'ям льону: «Варили непочистьону картоплю. Сім'є льону жарили, товкли, виходило щось похоче на муку і такею мукою посипали ту картоплю» (Записала Клімук Софія від Федчук Оксани Феодосіївни, 1941 р.н. у селі Рудка Володимирецького району Рівненської області).

У народних переказах трапляються різні номінації *дерунів: драники, драчанки, терчанки*. У всіх рецептах дерунів картопля третється на тертку, додаються яйця, цибуля, борошно, в декотрих варіаціях може кидатись картопляний крохмаль, формуються оладки та смажаться.

Ще одним важливим овочем у стравах була капуста. З неї готували чимало страв, отже, є й номінації, нетрадиційні для сучасної кулінарії: *горицки, засипана капуста, квашена капуста, тушена капуста, голубці*. «Засипана» капуста – знадобиться: капуста (свіжа чи квашена), пшоно,

молоко, сало (на шкварки), цибуля. Готувати можна зі свіжої капусти і з квашеної. Квашену капусту промити, цибулю дрібно нарізати, протушити на маслі. Пшоно перебрати, залити окропом, щоб пшоняна каша не гірчила. Потім воду злити, пшоно залити молоком і варити. Напівготову пшоняну кашу додати до капусти. Солити. Накрити кришкою і залишити на 15 хвилин. Тушковану цибулю викласти на пшоно з капустою. Приготувати шкварки, з ними й подавати капусту або із зеленню. Подавати гарячою. Під час посту варили без молока і сметани, а поливали зверху підсмаженою на олії цибулею» (Записала Дихавка О.О. від Яремчук Надії Іванівни, 1949 р.н., у селі Володимирець, Рівненської області, від Акулини Герасимівни Яремчук, 14.05.1914 р.н., у селі Озеро Володимирського району Рівненської області).

Морква на Волині й Поліссі також була і є одним із найуживаніших овочів. Її завжди висіювали у великій кількості, збирали урожай і готували з неї найрізноманітніші страви. Найчастіше її варили з різними продуктами: *морква з молоком, морква з бобом, волок*. «Волок» – молоде зілля лободи, бурячиння (молоде), морква, цибуля, спеції за смаком. Добре промиваємо бурячиння та зілля лободи. Ріжемо на маленькі кусочки. Розігриваємо пательню та висипаємо все туди. Для смаку додаємо натерту моркву і цибулю. Додаємо спеції за смаком: сіль, перець. Смажимо до готовності. Також волок добре смакує із вареним яйцем» (Записала Бродович Наталія від Ганни Шемшей, 1947 р.н. у селі Несвіч Луцького району Волинської області).

Спостерігаємо і різні варіанти назв на позначення борщу: *червоний, зелений, з бурякових пагонів, капустяний*. У наукових розвідках вирізняють три типи борщу: червоний, зелений та холодний, але в текстах рецептів Західного Полісся згадується ще капустяний. «Капустяний» – літом: свіжа капуста, морква, буряк, картопля, гриби, по можливості додавали рибу або м'ясо. Зимом: квашена капуста і все, що було» (Пономарьов, 1996: 239).

У гастрономічній культурі Західного Полісся і західної частини Волині є чимало рецептів супів зі старими традиційними назвами: *соломаха, кендюшник, пшоняник*. Соломаха – «З гречаного борошна розбовтували рідке тісто, вливали у підсолений окріп і заварювали, розмішуючи. Коли соломаха була готова, додавали олію, а у

м'ясоїд – смалець, затирали часником» (Сметана, 2019: 113).

Кендюшник – «назва супу походить від назви шлунка свині, який називали черево. Вона ж, відваривши, очистивши від слизу шлунок, дрібно його ріже і кидає в каструлю, де вже майже готова порізана картопля. Поки суп вариться, замішується домашня локшина на яечних жовтках і, підсушивши на печі, кидається в воду. Після кладу порізаний кріп, петрушку, терту моркву, спеції. Нехай хвилину покипить, пару хвилин постоїть, а потім – по тарілках» (Записала Комзюк Олександра від Савчук Надії Григорівни, 1939 р.н. у селі Дольськ Любешівського району Волинської області).

Супи в Україні колись готували зазвичай без м'яса, а м'ясні тоді, коли кололи кабана.

Дуже часто на Поліссі готували каші, тому вирізняємо чимало назв на означення каш різного способу приготування: *крупник, куліш, запечена каша, гарбузова каша, хамула*. Усі вищезгадані страви готують і зараз, крім хамули. Її давній рецепт згадують інформатори: «У каструлю насипаємо свіжих вишень, черешень, щепляка з агрустом, малину. Заливаємо водою і кип'ятимо. Беремо муку, заливаємо водою, розмішуючи, щоб вийшло, як рідка сметана. Потім, помішуючи компот, ложкою вливаємо суміш муки з водою і кип'ятимо, солодимо до смаку. Краще пити холодною» (Записала Кривенюк Олена від Кривенюк Ольги Матвіївни, 1945 р.н. у селі Глухи Старовижівського району Волинської області).

Фіксуємо локальну назву підливи – *маченку*, яку готували як до солодких страв (до сирників), так і до звичайних. Маченка може бути солодка, м'ясна, грибна. У сучасній кухні вона називається підливою.

Не мають особливих назв рецепти з яйцями, їх або смажили, або варили, тому вироби мають загальну назву – *яйця*. Це був делікатесний продукт, що в будні не їли, а лише на свята.

Висновки. Отже, лексику на позначення кулінарних виробів у фольклорі Західного Полісся та західної частини Волині можна умовно поділити на назви, що позначають діалекти, на номінації, що позначають кулінарні вироби, які вже не готують та назви, які замінили новішими. Найбільше лексичних одиниць на позначення хлібних виробів, менше – овочів, каш. Серед лексем є синоніми.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Вовк Ф.К. Студії з української етнографії та антропології. К.: Мистецтво, 1995. С. 233.
2. Воропай О. Звичай нашого народу. Етнографічний нарис. Т. 1–2. К., 1991. С. 72–87.
3. Маркевич Н. Обычай, поверья, кухня и напитки малороссиян. К., 1991. С. 117.

-
4. Пономарьов А.П. Етнічність та етнічна історія України: Курс лекцій. К.: Либідь, 1996. С. 239.
 5. Рідна моя Україна / уклад. І.І. Сметана. Х.: Віват, 2019. С. 113.
 6. Скуратівський В.Т. Русалії. К.: Довіра, 1996. С. 518–570.
 7. Українознавство: Посібник / Уклад.: В.Я. Мацюк, В.Г. Пугач. К.: Зодіак-ЕКО, 1994. С. 170.
 8. Чубинский П.П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край. Материалы и исследования, собранные д.чл. П.П. Чубинским. Т. 7. С. 25.

REFERENCES

1. Vovk F.K. (1995) Studii z ukrainskoi etnografii ta antropologii [Studies in Ukrainian ethnography and anthropology]. K.: Mystetstvo, 1995. S. 233. [in Ukrainian]
2. Voropai O (1991) Zvychai nashoho narodu. Etnografichniy narys [Customs of our people. Ethnographic essay] T. 1–2. K. S. 72–87. [in Ukrainian]
3. Markevych N. (1991) Obychay, poveria, kukhnia y napytky malorossyian [Customs, beliefs and drinks of Little Russians]. K. S. 117. [in Russian]
4. Ponomarov A.P. (1996) Etnichnist ta etnichna istoriia Ukrainy: Kurs lektzii [Ethnicity and ethnic history of Ukraine. Course of lectures]. K.: Lybid. S.239. [in Ukrainian]
5. Ridna moia Ukraina / uklad. I.I. Smetana (2019) [My native Ukraine]. Kh.: Vivat. S. 113. [in Ukrainian]
6. Skurativskiy V.T. (1999). Rusalii [Mermaids] K.: Dovira. S. 518–570. [in Ukrainian]
7. Ukrainoznavstvo: Posibnyk / Uklad.: V.Ya. Matsiuk, V.H. Puhach (1994) [Ukrainian studies]. K.: Zodiak. EKO. Studies in Ukrainian ethnography and anthropology. S. 170. [in Ukrainian]
8. Chubynskiy P.P. Trudy etnografychesko-statystycheskoi ekspedytsyy v Zapadno-Russkyi krai. Materyaly y yssledovaniya, sobrannyye d.chl. P.P. Chubynskym [Proceedings of an ethnographic-statistical expedition to the Western Russian region. Materials collected by Chubinsky]. T. 7. S. 25. [in Russian]