

НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ НАУК УКРАЇНИ
ІНСТИТУТ УКРАЇНОЗНАВСТВА ІМ. І. КРИП'ЯКЕВИЧА
ІНСТИТУТ НАРОДОЗНАВСТВА

ГЕРУС ЛЮДМИЛА МЕЧИСЛАВІВНА

УДК [392.81:664.661.21]”18/20

**ФУНКЦІОНАЛЬНА, СЕМАНТИЧНА ТА ЕТИЧНО-ЕСТЕТИЧНА
ЦІННОСТІ ОБРЯДОВОГО ХЛІБА УКРАЇНЦІВ, ЇХ АКТУАЛІЗАЦІЯ
У СОЦІОКУЛЬТУРНОМУ ПРОСТОРИ ПОЧАТКУ ХХІ СТ.**

07.00.05 – етнологія

АВТОРЕФЕРАТ
дисертації на здобуття наукового ступеня
доктора історичних наук

Львів – 2021

Дисертацією є рукопис.

Робота виконана у відділі історичної етнології Інституту народознавства Національної академії наук України.

Науковий консультант: академік НАН України,
доктор історичних наук, професор
Павлюк Степан Петрович,
Інститут народознавства НАН України,
директор.

Офіційні опоненти: доктор історичних наук, професор
Борисенко Валентина Кирилівна,
Інститут мистецтвознавства,
фольклористики та етнології
імені М. Т. Рильського НАН України,
завідувач відділу архівних наукових
фондів рукописів та фонозаписів;

доктор історичних наук, доцент
Галайчук Володимир Васильович,
Львівський національний університет
імені Івана Франка,
доцент кафедри етнології;

доктор історичних наук, професор
Тарас Ярослав Миколайович,
Національний університет
«Львівська Політехніка»,
професор кафедри реставрації і
реконструкції архітектури та
пам'яток мистецтва.

Захист відбудеться 17 грудня 2021 р. о 12:00 на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 35.222.01 в Інституті українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України та Інституті народознавства НАН України за адресою: 79000, м. Львів, просп. Свободи, 15.

З дисертацією можна ознайомитися в бібліотеці Інституту українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України за адресою: 79026, м. Львів, вул. Козельницька, 4.

Автореферат розісланий 17 листопада 2021 р.

Вчений секретар
спеціалізованої вченої ради
кандидат історичних наук



В. М. Конопка

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. Традиційна культура, що за своєю суттю є сукупністю смислів і цінностей, навколо яких організовується людське буття, в нинішніх умовах наростання процесу глобалізації дедалі більше набуває значення чинника вирішення політичних, соціально-економічних та інших проблем сучасності. Значна увага до численних проявів народної культури обумовлюється загальним інтересом до різноманіття культур і кризи техногенної культури, пошуків нових напрямків розвитку суспільства, вироблення національної ідеї.

Попри знецінення етнічної специфіки культури у зв'язку з переходом від традиційного аграрного типу природокористування до модерних індустріальних технологій, на початок XXI ст. в Україні, як мало де в Європі, збереглися елементи автентичності, усталеного віками способу життя й витворені ним звичаї та обряди. Серед наявних в Україні до теперішнього часу потужних пластів традиційної культури – фольклору, ремесел, обрядів та свят, занять та умінь, які можуть стати історичною основою різних напрямків, видів і форм культури сучасного світу, особливе місце посідає хліб, зокрема обрядовий.

Поняття «обрядовий хліб» у широкому розумінні охоплює матеріальні втілення праці хлібороба, які є об'єктами й функціонують в обрядовості: від стебел і зерна культивованих злакових рослин – до тіста чи готових хлібних виробів, зокрема хліба визначеної пластичної вирішеної форми, випеченого з прісного або заквашеного тіста на основі борошна, переважно жита та пшениці, часто з додаванням меду та інших приправ.

Обрядовий хліб – значуще явище традиційної культури українців як за широтою і глибиною зв'язків, так і за багатством виявів, які акумулюють самотутні, неповторні її риси. Функціональна канва, смислове наповнення та образно-пластична структура обрядового хліба українців зримо відображають світогляд, етичні й естетичні норми, поступ матеріальної культури народу. Для українців – етносу з давнім високорозвиненим досвідом хліборобства – ставлення до хліба, його споживання та обрядове застосування є вагомим, чітко окресленим вираженням української ідентичності.

Засвідчуючи типологічне розмаїття, обрядовий хліб репрезентує донині збережену етнокультурну самотутність історико-етнографічних районів України, зокрема Бойківщини, Буковини, Волині, Гуцульщини, Закарпаття, Лемківщини, Поділля, Покуття, Полісся, Середньої Наддніпрянщини, Слобожанщини тощо. Згубна для традиційної культури політика радянської влади, реалізована у масштабній колективізації й фактичному закріпаченні селян через масову зайнятість у колгоспах, радгоспах, лісгоспах, хоча й спричинила докорінні зміни в житті українців та спровокувала вимушений відхід від традицій, порушивши світоглядні основи звичаєвості, зміст обрядів, атрибутивної та акціональної символіки, замінивши його на ідеологічно-

виховний та розважально-ігровий, проте не досягла цілковитого забуття виплеканих багатьма поколіннями та усталених часом норм і принципів їхнього буття. У нинішній час вони відновлюються, що, врешті, мотивує їхнє дослідження. В цьому контексті актуальним для сучасної України є вивчення буття сільського та міського культурних просторів, виявлення ролі традицій та усталених віками об'єктів, що формували етнічну ідентичність, до яких зокрема належить обрядовий хліб.

На початку XXI ст. світові інституції, в першу чергу ЮНЕСКО, посилили увагу до питання захисту нематеріальних форм культури, таких як народні пісні, легенди, міфи, обряди, традиції, народна медицина, вірування тощо. Вони більш уразливі, порівняно з явищами культури матеріальної, оскільки залежать від носіїв та середовища, в якому вони існують. Основу нормативно-правової бази діяльності ЮНЕСКО щодо охорони цього виду культурної спадщини склали «Конвенція про охорону нематеріальної культурної спадщини» (2003), а також «Конвенція про охорону та заохочення розмаїття форм культурного самовираження» (2005), до яких відповідно у 2008 р. та 2010 р. долучилась Україна. Дослідження обрядового хліба набуває актуальності у контексті розпрацьованих ЮНЕСКО нормативних означень термінів, зокрема терміну «охорона». Він позначає заходи, спрямовані на забезпечення життєздатності нематеріальної культурної спадщини, у тому числі її ідентифікації, документування, дослідження, збереження, захисту, популяризації, підвищення ролі, передачі (зокрема шляхом формальної та неформальної освіти), а також відродження різних аспектів такої спадщини (Стаття 2, пп. 1, 2).

Попри важливу роль обрядового хліба у соціокультурному бутті українців та процесах творення етнокультурної ідентичності народу, а також багату ресурсну базу, до цього часу український обрядовий хліб окремо не вивчали.

Зважаючи на якість культурного відтворення в Україні, що не забезпечує достатньої стабільності, увага науковців до дослідження обрядового хліба є істотним стимулом, здатним активізувати оприлюднення наявних і відродження згаслих культурно-мистецьких надбань та уможливити повноцінну участь обрядового хліба у дискурсі спадщини.

Важливим також є те, що виявлення й репрезентація артефактів обрядового хліба, теоретичне осмислення їхньої функціональної, семантичної та етично-естетичної цінності сприятимуть актуалізації цього феномена у сучасному соціокультурному середовищі.

Зв'язок роботи з планами наукових досліджень. Дисертація виконана у відділі історичної етнології Інституту народознавства НАН України у межах науково-дослідних тем «Історико-етнологічні аспекти вивчення реліктових явищ культури та побуту українців» (державний реєстраційний номер 0111U001063), «Матеріальна та духовна культура українців у народознавчому дискурсі: традиції та інновації» (державний реєстраційний номер 0115U005546).

Мета – комплексне дослідження функціональної, семантичної, етично-естетичної цінностей обрядового хліба українців як феномену культури та виразника етнічної ідентичності, в контексті напрямків їхньої актуалізації у соціокультурному просторі початку XXI ст.

Для досягнення мети передбачено вирішити наступні **завдання**:

- здійснити системний аналіз джерельної бази та студій українських і зарубіжних учених з зазначеної теми, виокремити аспекти й питання, які потребують додаткового опрацювання або перегляду відповідно до вимог сучасної етнології, культурології, історії та мистецтвознавства;

- упорядкувати та увести до наукового обігу результати власних польових досліджень (усна інформація й зображення артефактів обрядового хліба з середовища побутування, а також з приватних і музейних колекцій);

- визначити методологічні засади дослідження обрядового хліба;

- розкрити світоглядні засади буття хліба у традиційній культурі українців;

- визначити ціннісні характеристики обрядового хліба;

- окреслити сфери обрядового застосування хліба;

- проаналізувати локальні прояви функціонування хліба в календарних та сімейних обрядах українців;

- визначити домінантні типи обрядового хліба українців та їх атрибутивні й акціональні ознаки;

- здійснити порівняльний аналіз форми та декору (оздоблення) обрядового хліба, виявити їх загальноукраїнські й локальні риси;

- окреслити онтологічні параметри обрядового хліба українців, що є матеріальними вираженнями смислів, які розкриваються у властивих візуальних характеристиках, місці й часі створення, особливостях використання, взаємодії з іншими об'єктами предметного світу тощо;

- простежити трансформацію функцій, семантичної та пластичної виразності обрядового хліба;

- висвітлити практики актуалізації обрядового хліба українців як елемента нематеріальної культурної спадщини в сучасному соціокультурному просторі.

Об'єкт дослідження – традиційна культура українців.

Предмет дослідження – функціональна, семантична та етично-естетична цінності обрядового хліба українців.

Територіальні межі дослідження охоплюють весь етнічний масив включно з історичними українськими землями, які тепер знаходяться в межах сусідніх держав.

Хронологічні межі роботи охоплюють другу половину XIX – початок XXI століття. Нижня межа співвідноситься з періодом активного побутування традиційної культури, появою опублікованих джерел з найповнішою фіксацією фактів обрядової практики, що дає оптимальні можливості для аналізу її особливостей та місця і ролі хліба в ній. Верхня межа окреслена сучасним періодом функціонування обрядового хліба.

У зв'язку з непридатністю обрядового хліба для тривалого зберігання та недосконалістю методів його консервації, відсутність давніх артефактів значною мірою заповнюють пам'ятки дерев'яних форм для пряників більш раннього часу, що дає можливість для розширення нижньої хронологічної межі дослідження.

Методологічною основою дослідження стали культурологічний і аксіологічний підходи та загальнонаукові (індукція й дедукція, аналіз і синтез) й спеціально-наукові (історіографічних досліджень, інтерв'ювання, спостереження, фотофіксації, аудіофіксації, наукового опису, архівування, системного аналізу, порівняльних аналогій, класифікації, типологічного аналізу, мистецтвознавчого аналізу, інтерпретації, реконструкції, прогнозування) методи. Методи інтерв'ювання, спостереження, фотофіксації, аудіофіксації були корисними при проведенні польових досліджень, наукового опису, архівування – при опрацюванні їх результатів. Системний аналіз використано для встановлення структурних зв'язків обрядового хліба українців як складової частини у загальному культурному процесі. Для висвітлення історії та особливостей українського обрядового хліба у різних часових періодах його розвитку застосовано метод порівняльних аналогій у хронологічному та просторовому вимірах. Систематизація масиву матеріальних об'єктів здійснена методом типологічного аналізу. Методами мистецтвознавчого аналізу та інтерпретації досліджено форми та декор українського обрядового хліба та з'ясовано їх символіку. Стан збереження окремих пам'яток зумовив використання методу реконструкції.

Наукова новизна отриманих результатів полягає в тому, що *уперше*:

– комплексно розглянуто: функціональну, семантичну та етично-естетичну цінності обрядового хліба українців;

– на основі поняття онтологічні параметри, які окреслюють буття обрядового хліба у традиційній культурі, встановлено та розкрито принцип взаємозв'язку та взаємозумовленості його матеріальної та духовної складових;

– обґрунтовано обрядовий хліб як елемент нематеріальної культурної спадщини українців;

– доведено необхідність збереження та включення у реалії сучасного світу культурних надбань, зокрема, в царині обрядового хліба в цілісності й різномірності цього поняття, що охоплює як самі об'єкти, що підлягають збереженню, так і середовище, у якому вони існують;

– розглянуто напрямки актуалізації обрядового хліба в сучасному соціокультурному просторі, беручи до уваги світоглядні та соціально-економічні зміни – умови функціонування, суспільні запити, внутрішній світ та переживання, можливості інформаційно-комунікаційних технологій;

удосконалено:

– типологічні ознаки різновидів обрядового хліба українців;

– ареали побутування окремих різновидів обрядового хліба українців;

– знання про функціонування обрядового хліба на сучасному етапі;

набули подальшого розвитку:

– ідеї щодо символізації хліба в українській культурі;

– порівняння обрядових практик українців та інших слов'янських етносів.

Практичне значення отриманих результатів. Матеріали дисертації використані під час виконання наукового дослідження в рамках стипендіальної програми та при підготовці навчальних курсів для студентів кафедр «Культурологія», «Етнологія», «Етномистецтвознавство» навчальних закладів різного рівня акредитації. Результати дисертації можуть бути корисні для формування пропозицій щодо вдосконалення сучасної державної політики в галузі охорони нематеріальної культурної спадщини України, а також вироблення рекомендацій щодо підвищення якісного рівня практичних заходів збереження та популяризації нематеріальної культурної спадщини України та прискорення взаємодії теорії та практики в галузі нематеріальної культурної спадщини.

Робота сприятиме збереженню і використанню обрядового хліба не тільки як історико-культурної пам'ятки, але і як одного з важливих ресурсів соціального та економічного розвитку регіонів, де традиції обрядового приготування та застосування можуть стати своєрідною галуззю спеціалізації, спроможною стимулювати їх економіку, зокрема сприяти активному розвитку туризму, а відтак підвищенню рівня життя.

Апробація результатів дисертації відбулася на засіданнях відділів історичної етнології та народного мистецтва Інституту народознавства НАН України, а також на наукових форумах, конференціях, сесіях, пленарних засіданнях і семінарах: Міжнародній науковій конференції «Лемки, бойки, гуцули, русини – історія, сучасність, матеріальна і духовна культура» (Словаччина, м. Свидник, 21–23 червня 2013 р.); Міжнародній науково-практичній конференції «Традиції та сучасний стан культури і мистецтва» (Білорусь, м. Мінськ, Центр досліджень білоруської культури, мови і літератури Національної академії наук Білорусі, 25–26 травня 2013 р.); V Міжнародній науковій конференції «Лемки, бойки гуцули, русини – історія, сучасність, культура матеріальна і духовна» у 70-ту річницю виселення українців з Польщі до УРСР в 1944–1946 роках (Польща, м. Слупськ, 24–26 вересня 2015 р.); Міжнародній науково-практичній конференції «Традиції та сучасний стан культури і мистецтва» (Білорусь, м. Мінськ, Центр досліджень білоруської культури, мови і літератури Національної академії наук Білорусі, 19–20 листопада 2015 р.); I міжнародній міждисциплінарній заочній конференції «Народне мистецтво XXI століття: актуальні напрямки досліджень» (Україна, м. Львів, ІН НАНУ, 17 жовтня 2017 р.); XI Науковій сесії СКІМ «Українське мистецтво сучасності: здобутки і перспективи» (Україна, м. Львів, ІН НАНУ, 24 травня 2018 р.); Українсько-литовському науковому семінарі «Західноукраїнський етнографічний текстиль в наукових дослідженнях львівської мистецтвознавчої школи» (Литовська республіка, Румшішкес, район Кайшядоріс, Музей народного побуту Литви, 12 червня 2018 р.); IX Міжнародному

конгресі українців (Україна, м. Київ, Інститут мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М. Т. Рильського НАН України, 26–28 червня 2018 р.); XI Міжнародній науково-практичній інтернет-конференції «Етнос. Культура. Нація», (Україна, м. Дрогобич Львівської обл., Дрогобицький державний педагогічний університет імені Івана Франка, Кафедра культурології та мистецької освіти факультету початкової та мистецької освіти, 18–19 жовтня 2018 р.); II Міжнародній міждисциплінарній заочній конференції «Народне мистецтво на початку XXI століття: актуальні напрямки досліджень» (Україна, м. Львів, ІН НАНУ, 30 жовтня 2018 р.); Міжнародній конференції молодих вчених «Промислове будівництво 2019» (Литва, м. Каунас, Каунаський технологічний університет, Факультет машинобудування та дизайну, 17 травня 2019 р.); III Міжнародній міждисциплінарній заочній конференції «Народне мистецтво XXI століття: актуальні напрямки досліджень» (Україна, м. Львів, Інститут народознавства НАН України, 31 жовтня 2019 р.); XII Міжнародній науково-практичній інтернет-конференції «Етнос. Культура. Нація» (Україна, м. Дрогобич Львівської обл., Дрогобицький державний педагогічний університет імені Івана Франка, Кафедра культурології та мистецької освіти факультету початкової та мистецької освіти, 15–16 жовтня 2020 р.); Восьмій міжнародній науковій конференції «Мистецька культура: історія, теорія, методологія» (Україна, м. Львів, Інститут досліджень бібліотечних мистецьких ресурсів Львівської національної наукової бібліотеки України імені В. Стефаника, 20 листопада 2020 р.); IV Міжнародній міждисциплінарній заочній конференції «Народне мистецтво XXI століття: актуальні напрямки досліджень» (Україна, м. Львів, Інститут народознавства НАН України, 30 жовтня 2020 р.); Науковій конференції з міжнародною участю «Вивчення історії і місцевої культурної спадщини в контексті сталого розвитку суспільства (Молдова, м. Кишинів, Державний педагогічний університет ім. Іона Крянге, Кафедра історії та географії, 24–25 вересня 2021 р.); IV Міжнародній конференції «Культурна спадщина минулого – вклад у розвиток стабільного суспільства майбутнього» (Молдова, м. Кишинів, Академія наук Молдови, 28–29 вересня 2021 р.); V Міжнародній міждисциплінарній заочній конференції «Народне мистецтво XXI століття: актуальні напрямки досліджень» (Україна, м. Львів, Інститут народознавства НАН України, 29 жовтня 2020 р.).

Публікації. Головні положення дисертації викладені у монографії, 5 розділах колективних монографій та 16 статтях у вітчизняних та закордонних фахових виданнях, а також 35 публікаціях, які додатково відображають результати дисертації.

Структура роботи. Дисертація складається зі вступу, п'яти розділів з підрозділами, висновків, списку використаних джерел і літератури (458 позицій), додатків. Загальний обсяг роботи становить 405 с., з них 338 с. основного тексту.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ ДИСЕРТАЦІЇ

У **Вступі** обґрунтовано актуальність теми дисертації, її зв'язок із планами наукових досліджень, сформульовано мету і завдання, визначено об'єкт і предмет, окреслено територіальні й хронологічні межі дослідження, вказано методологічні підходи та основні методи роботи, наукову новизну результатів, їхнє практичне значення, подано інформацію про апробацію, особистий внесок здобувачки, структуру дисертації.

У **розділі 1 «Історіографія, джерела та методологія дослідження»** здійснено аналіз фахової літератури та джерел, обґрунтовано методологію дослідження.

У *підрозділі 1.1 «Історіографія дослідження»* з'ясовано стан дослідження теми, здійснено оглядовий аналіз фахової літератури та джерел. Розгляд історіографії та джерел проведено за хронологічним принципом, оскільки саме такий підхід дав можливість простежити динаміку зацікавлення збором матеріалів та вивченням застосування хліба в обрядовості українців краєзнавцями, етнологами, істориками, культурологами, мистецтвознавцями, а також виокремити та проаналізувати праці, спеціально присвячені обрядовому хлібові, які є особливо важливими для розв'язання поставлених у дисертації наукових завдань.

Дослідницький інтерес до обрядового хліба українців як елемента традиційної культури постає у другій половині XIX ст. й реалізується у контексті народознавчих студій, становлення та розвитку української етнології як окремої наукової дисципліни. Початково інформація про застосування хліба в обрядовій практиці українців подавалася у народознавчих працях українських та іноземних етнографів М. Маркевича, П. Чубинського, С. Витвицького, Ю. Жатковича, Ф. Колесси, І. Франка, В. Милорадовича, Р. Кайндля, О. Кольберга, Ю. Шнайдера, В. Шухевича. П. Іванова. У цих працях з неоднаковою мірою повноти та обсягу народознавці розглянули явища традиційної культури українців й, у тому числі, навели приклади застосування хліба в обрядах календарного та родинного циклів, які були зафіксовані на різних теренах України.

Відомості про особливості функціонування хліба в обрядовій практиці українців уміщені у присвячених опису народного календаря деяких місцевостей України розвідках М. Пйотровського, М. Максимовича, Ф. Ржегоржа, М. Зубрицького, А. Онищука, В. Доманицького.

Поданий у фактографічних народознавчих працях матеріал про особливості уживання обрядового хліба в українців розширюють численні статті, присвячені родинній обрядовості. Найбільше їх стосується весільного обряду. Певні уявлення про обрядові хліби та їхні функції дають фактографічні публікації про народне харчування українців. Відомості про обрядове застосування хліба у працях кінця XIX – початку XX ст. є складовими загального історичного, географічного та краєзнавчого їх змісту, проте донині

залишаються важливим етнографічним джерелом для вивчення динаміки трансформації цієї традиції.

Період накопичення матеріалу з обрядовості українців підготував солідну основу для теоретичних розробок проблеми. Особливо вартісною є монографія М. Сумцова «Хліб в обрядах і піснях». Ця праця стала першим вагомим порівняльно-історичним розслідуванням обрядового хліба у загальнослов'янському контексті. Поданий в ній матеріал, попри те, що видана вона більше ніж століття тому, донині претендує на широке висвітлення теми хліба, проте не вичерпує її й потребує доповнення та переосмислення відповідно до нової методики досліджень.

В узагальнюючій студії про українську культуру Хв. Вовк, акцентуючи на винятковому значенні хліба у харчовому раціоні українців, водночас відзначає його істотну роль у календарній і сімейній (зокрема весільній) обрядовості. Детальніше функції хліба у весільному обряді українців Хв. Вовк розглянув у праці «Шлюбний ритуал та обряди на Україні».

Неперервність дослідницького інтересу до теми обрядового хліба стверджують спеціальні статті, у яких зроблено спробу висвітлити роль хліба в окремих обрядових комплексах (Хр. Ящуржинський, В. Ястребов), з'ясувати походження його назви (М. Дикарев).

Значним у дослідження обрядового хліба українців є внесок Р. Данковської. Статті вченої містять оригінальні, почерпнуті від носіїв традиційної культури відомості про обрядове печиво, які з точки зору етнографа розкривають особливості приготування, форму, оздоблення та застосування різних типів обрядових та святкових хлібних виробів.

У 1920 – на початку 1930-х рр., які дослідники окреслюють «золотим віком української етнології», у рамках діяльності Всеукраїнської академії наук інтенсивно велися польові дослідження, виходили друком спеціальні видання. Зокрема, у цьому часі була підготовлена та опублікована вартісна для дослідження обрядового хліба праця Н. Заглади «Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині». З початком 1930-х рр. період розгортання українознавчих студій у підрадянській Україні завершився репресіями проти вчених, а згодом ліквідацією усіх народознавчих осередків.

На західноукраїнських землях, які перебували у складі Польщі, Чехословаччини та Румунії, хронологічний відтинок міжвоєнного двадцятиріччя відзначився появою етнографічних праць А. Фішера, Я. Фальковського, К. Мошинського, К. Філіповича, С. Двораковського, з яких можемо почерпнути інформацію про обрядове застосування хліба.

У період панування в Україні радянської влади сутність культурних перетворень визначалася цілеспрямованою руйнацією усталеної світоглядної парадигми та спрямовувалася на формування моделі держави, у якій всі сфери життя мали вибудовуватися на принципах єдиної комуністичної ідеології.

Теоретично-методологічні основи вивчення обрядовості українців та загалом слов'ян заклали праці В. Горленка, І. Бойка, І. Куницького (1971),

С. Павлюка (1986, 1991), у яких ґрунтовно та всебічно розкрито агротехнічний аспект традиційного хліборобства.

Тему обрядового хліба, головню обряди та звичаї, пов'язані з використання хліба, продовжували висвітлювати спорадично, у контексті вивчення різних складових традиційної культури українців: О. Курочкін, К. Кутельмах, (календарна обрядовість), О. Кравець, Н. Здоровега, Н. Гаврилюк, Є. Сявавко, В. Борисенко (сімейна обрядовість), Л. Артюх, Т. Гонтар, В. Борисенко (народне харчування).

З 1990-х рр. у зв'язку з відновленням незалежності України інтерес до українознавчих народознавчих студій посилювався. Насамперед це виявилось у перевиданні рідкісних праць, в тому числі авторів з української діаспори С. Килимника, О. Воропая. Незадовго активність перевидань знизилася. Ініціативу перебрали новочасні вітчизняні наукові та науково-популярні народознавчі видання.

У працях кінця ХХ – початку ХХІ ст. прояви функціонування хліба в обрядах інтерпретували О. Курочкін, К. Кутельмах, В. Скуратівський, І. Красовський, Й. Вархол, Р. Свирида, М. Паньків, В. Сушко, Т. Пархоменко, В. Галайчук, В. Конопка, О. Кожолянко, Ю. Пуківський, Н. Стішова (календарна обрядовість), В. Борисенко, О. Боряк, Р. Гузій, І. Несен, В. Кушнір, Н. Петрова (сімейна обрядовість); Л. Артюх, Т. Гонтар, В. Борисенко, А. Зюбровський (народне харчування) тощо.

Локальним аспектам функціонування поширених на Вінниччині типів обрядового хліба присвятила книгу С. Творун. За результатами успішно захищених кваліфікаційних робіт видані монографії А. Зюбровського «Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці ХІХ – на початку ХХІ століття» та у співавторстві з В. Конопкою «“Від зернини до хлібини”: семантико-структурний аналіз хліборобського побуту українців». Низку аналітичних статей опублікували М. Глушко (походження вчиненого хліба), С. Ципишев (хлібні вироби поліщуків), Л. Болібрух (хліб у весільній обрядовості).

Серед досліджень інших слов'янських етносів важливою науковою подією став випуск матеріалів міжнародного наукового форуму славистів «Хлябът в славянската культура» (Софія, Болгарія), під час якого народознавці цілеспрямовано зосередилися на темі хліба у традиційній культурі.

У 1980-х рр. спеціально до вивчення теми хліба на східнослов'янському матеріалі звернувся російський дослідник О. Страхов. Застосовуючи методи етнолінгвістики, вчений розглянув хліб як феномен народної культури під кутом взаємодії фундаментальних культурних аспектів: «термінологічного, ритуального і поведінкового, ціннісного і технічного».

Цінними для дослідження традиційної культури стали праці російських етнолінгвістів Н. Толстого, С. Толстої, А. Гури, О. Сєдакової, Т. Агапкіної. Тема обрядового хліба знайшла широке висвітлення на сторінках підготовленого вченими п'ятитомного енциклопедичного видання «Слов'янські старожитності».

Відомості про обрядовий хліб інших європейських народів містять студії Н. Мельникової-Папоушкової, Ж. Станкової (чехів), С. Яневої (болгар), Я. Ольондзкого, Й. Мацієвської-Паукович, О. Ганцької, І. і К. Куб'яків (поляків), які були корисними для порівняльного аналізу та виявлення універсальних й унікальних рис обрядового хліба українців.

Отже, історіографічний огляд літератури засвідчує стійкий тривалий інтерес та наростання уваги до теми обрядового хліба українців, що виявляється у поступовому поповненні джерельної бази новими фактами, розширенні спектра наукових пошуків, їхньому спрямуванні до узагальнень. В проаналізованих працях хліб розглядається головню у контексті розв'язання інших проблем, вони відрізняються напрямками вивчення, діапазоном дослідницьких інтересів, повнотою та новизною викладеного матеріалу і підходами до його аналізу. Все ж, творчий здобуток дослідників має унікальну наукову вартість і є вагомим фактологічним й теоретичним підґрунтям для подальшого вивчення обрядового хліба українців як вагомого явища традиційної культури.

У підрозділі 1.2 «Джерельна база» розглянуто використані у дослідженні писемні, зображальні, речові та усні (нарративні) джерела.

Цінну інформацію про факти застосування хліба в обрядовості українців містять праці початкового періоду розвитку етнології, другої половини ХІХ – початку ХХ ст., розглянуті в історіографічному огляді, зокрема П. Чубинського, М. Максимовича, В. Милорадовича, П. Іванова, Р. Данковської, О. Кольберга, К. Мрочка, В. Шухевича, А. Онищука та ін. Писемними джерелами ХІХ–ХХ ст. слугували каталоги виставок, інвентарні книги музеїв та архівні матеріали.

Зображальні джерела дослідження представлені малярством (М. Пимоненко, С. Васильківський, І. Їжакевич, О. Кульчицька, О. Курилас та ін.), графічними зарисовками (О. Кульчицька, Ю. Павлович) та світлинами, які є найчисельнішими: збережені у фототеках українських наукових установ та закладів культури, опубліковані у народознавчих та мистецтвознавчих виданнях; виявлені під час експедицій у родинних альбомах респондентів.

Значну групу склали речові джерела дослідження, зокрема пам'ятки музейних та приватних колекцій; артефакти з середовища побутування.

Важливими в ході дослідження були усні джерела – інформація від носіїв традиції, зафіксована під час комплексних експедицій та відряджень 1993–2019 років.

Виявлена та використана джерельна база у значній мірі сприяла уточненню територіального поширення хліба в обрядових практиках українців, виявленню спільних та відмінних типологічних і художніх рис артефактів.

У підрозділі 1.3 «Методика роботи» подано термінологічне окреслення об'єкту дослідження та обґрунтовано підходи, методи наукової роботи.

У дослідженні поняття обрядовий хліб означено, що як символічний вираз праці на землі в широкому значенні воно охоплює і самі культивовані злакові рослини та зерно, і тісто та готовий випік, що використовувалися у ритуальних

практиках. Винятково високе місце хліба в ієрархії цінностей культури українців, як і його підпорядкування ритуальній сфері, зумовили формування феномену обрядового хліба українців з притаманними йому функціональним, семантичним та етично-естетичним ціннісними параметрами.

Дослідження обрядового хліба українців має міждисциплінарне етнологічне та мистецтвознавче спрямування, що було реалізовано на основі культурологічного та аксіологічного підходів.

Культурологічний підхід ґрунтується на розумінні обрядового хліба українців як явища традиційної культури, пронизаного смислами, яке складається з сукупності створених упродовж історії буття етносу матеріальних і духовних цінностей, що об'єктивно втілені у системі соціальних, етично-естетичних норм і візуалізовані в артефактах, перебувають в постійному розвитку та транслюються наступним поколінням.

За основоположними принципами аксіологічного підходу цінності – основний системоутворювальний елемент культури, а культура є системою створених людством матеріальних та духовних цінностей. Наука про культуру має справу з неповторністю кожного феномена матеріальної чи духовної культури, при цьому будь-який з них можна розглядати як цінність. Аксіологічний підхід до вивчення обрядового хліба українців пов'язаний з комплексним аналізом соціально-ціннісних засад традиційної культури, який дав змогу пізнати цінність обрядового хліба як феномену української культури та окреслити такі параметри її вираження як «функціональна цінність», «семантична цінність», «етично-естетична цінність».

Аксіологічний підхід у розгляді проблематики обрядового хліба як елемента нематеріальної спадщини у контексті сучасних практик функціонування обрядового хліба дає можливість говорити про вагомість та корисність сучасних практик, пов'язаних із застосуванням обрядового хліба, як результату ціннісного світу і окремої особистості, і спільноти, обґрунтувати їх актуалізацію у соціокультурному просторі українців початку ХХІ ст.

Розділ 2 «Хліб в системі української обрядовості: структурно-функціональні особливості» складається з двох підрозділів, у яких розкрито смисли функціонування хліба у календарному та родинному циклах обрядів українців, виявлено локальні інваріанти застосування обрядового хліба. висвітлено символічно-знакову роль значення хліба у наповненні сфери календарних та родинних подій та свят українців різних етнографічних районів, простежено смисловий зв'язок між хлібними атрибутами в межах означених обрядових циклів, з'ясовано значення хліба у народному світогляді, виявлені аналогії в українському та європейському контекстах.

У підрозділі 2.1 «Календарні обряди» розкрито структурно-функціональні особливості використання хліба в календарному звичаєво-обрядовому контексті. В усіх історико-етнографічних районах України хліб посідає ключове місце у календарній обрядовості. Прикметною ознакою традиційних різдвяно-новорічних обрядів українців (Різдво, Новий рік, Водохреща) є

функціонування продуктів хліборобської праці в усьому їх розмаїтті, що не простежується в інших календарних періодах. Багатство виявів обрядового застосування хліба обумовлене розташуванням різдвяно-новорічних свят у календарі, що дозволило сконцентрувати давні обряди та звичаї, пов'язані з завершенням минулого та початком наступного господарського року. Виділено наступні відмінності обрядового використання хліба: необмолочені стебла злакових рослин, зерно, хлібні вироби, – та розкрито їх конкретні вияви в обрядах. До найуживаніших у різдвяно-новорічних обрядах українців хлібних атрибутів віднесено сніп злакових рослин (дідух, «дід», «колядник», «коляда» тощо), каша (кутя, «дзьобавка», «пенцак» тощо), печений хліб («паляниця», «книш», калач («колач»), «рожество», «карачун», «маланка», «василь»). Поєднуючись з іншими обрядовими реаліями, й передовсім хлібними – хліб побіч дідуха, хліб під дашком зі снопів збіжжя, накритий хлібом горщик з кутею, зерно або крихти хліба для засівання ниви та інші розглянуті вище приклади, вони виступають органічною часткою обрядових дій.

У весняному періоді народного календаря (Масниця, Великий піст, Сорок мучеників, Благовіщення, Великдень, Юрія, Миколи весняного, Вознесіння) виявлені типи обрядового хліба весняного циклу свят: «жиляники», «хрести», «жайворонки», паска, «драбинки», «божі онучі», – які характеризуються конкретною прив'язкою до обряду та специфічними, регламентованими обрядом візуальними ознаками.

Ключовими в обрядовому функціонуванні хліба у народному календарі визначено уявлення про необхідність засобами обряду та магії стимулювати природний порядок (прихід весняного тепла, початок вегетації, посилення родючості землі, тварин та людини тощо) та збереження необхідної для земного щастя рівноваги в стосунках із потойбічним світом.

У підрозділі 2.2 «Родинні обряди» хліб розглянуто як невіддільний обрядовий атрибут усіх послідовних етапів розгортання життєвого циклу – народження, одруження, смерті, з'ясовано функції обрядового хліба та його семантику.

У родильній обрядовості українців хліб фігурував під час народин, відвідин породіллі жіночою частиною громади, першої купелі, хрестин, «колачин». В обрядовому обрамленні народин українців хліб виконував функцію дару, через який демонструвалася повага та вдячність «повитусі», породіллі, хресним та рідним батькам і забезпечувалися сприятливі умови для ініціації та соціалізації новонародженого, повноцінного прийняття його громадою та встановлення між ними стабільних стосунків. Хліб як об'єкт символічної номінації наділявся спроможністю позитивного впливу на подальшу щасливу долю і заможне життя немовляти.

Хліб супроводжував усі етапи та епізоди весільної обрядовості українців, поглиблюючи символічний зміст ініціальних випробувань та ритуальних перетворень, які в ході їх поступового розгортання унаочнювали перехід молодих у статево-вікову групу одружених та факт створення нової сім'ї як

окремої ланки у структурі соціуму (сватання, заручини, випікання короваю, вінкоплетини, шлюбне благословення молодих (розплетини, виряджання до вінця), вінчання, зустріч молодих після шлюбу, весільна гостина у молодої, обдаровування молодих, поїзд молодого по молоду, комора, покривання молодої, завішування деревець, відвідини молодими батьків).

У весільному обряді українців відзначено функціонування найбільшої кількості обрядових хлібів: коровай, калач, «дивень», «доля», «теремок», «дівування», «гільце», «ріжки», «шишка», «верч», «гуска», «лежень», «стульник», «пара», «покраса», «короваець», «тещин пиріг». Весільні хліби виконували низку регламентованих обрядом функцій: для запрошення гостей; для обдаровування коровайниць; для благословення та вітання молодих; для обдаровування дружок; для обміну між родинами молодих; для «викупу» нареченої; для вшановування батьків молодих.

У похоронно-поминальній обрядовості українців використання хліба простежується на усіх її етапах (під час похорону, поминального обіду й у наступні поминальні дати 9, 40 днів, річницю та поминальні дні народного календаря). Хліб відігравав роль медіатора між світом живих і світом мертвих, вважалося, що спожите живими «на спомин душі», «за простибіг» (скорочене прохання «прости, Боже») неодмінно поверталось померлому на «тому» світі. Обов'язковим атрибутом похоронно-поминальних обрядів на усій території розселення українців було коливо («канун», «сита», «кутя», «пшениці») – первісно розварена пшениця, змішана з медовою ситою. Узвичаєними у похоронно-поминальних обрядах хлібами є «колач», «подаваники» (Гуцульщина).

Мотивацією «годування» душ померлих, присутніх, за народними уявленнями, на поминальному обіді, було прагнення убезпечити родину від лиха, запобігти проявам можливої недоброзичливості з боку мертвих та заручитися їх підтримкою і сприянням у веденні господарства – врожайності городу і саду, розплоду худоби і птиці тощо.

У розділі 3 «Домінантні типи обрядового хліба українців: атрибутивні та акціональні ознаки та їх динаміка у часі та просторі» на основі частоти уживання виділено доміантні типи українського обрядового хліба: калач, коровай, паску, «карачун», «жайворонки», «хрести», пряник, – визначено їх ареали, окреслено місце в структурі обрядовості, проаналізовано способи їх об'ємно-просторового та образного вирішення у взаємозв'язку з функціональним навантаженням, простежено взаємозв'язок засобів візуалізації та функціонального навантаження, особливості функцій, символіку, з'ясовано засоби художньої (пластичність, графічність, колір) та семантичної (знак, символ) виразності.

У підрозділі 3.1 «Калач» розглянуто найпоширеніший обрядовий хліб українців – калач, який використовується у календарних (різдвяних, новорічних, йорданських (водохресних), великодніх) та родинних (родильних (хрестинних), весільних, похоронно-поминальних обрядах).

Калач функціонував як спеціальне печиво для певних обрядово-звичаєвих дій (загальноукраїнська традиція) та як основний весільний хліб за відсутності короваю (Гуцульщина, Бойківщина, Буковина, Покуття, рівнинне Закарпаття).

Обрядову суть калача увиразнює його визначена пластична форма: кругла (кільцеподібна, вісімкоподібна, зі спіралеподібно згорнутими краями, суцільна) та довгаста форма; рельєфність поверхні, отримана при формуванні калача та накладанням на його поверхню окремо виліплених з тіста фітоморфних, орнітоморфних та абстрактних пластичних елементів, здебільше за принципом дзеркальної симетрії; використання переважно на весільних калачах елементів рослинного походження (калина, барвінок, квіти) та штучних, зумисне виготовлених квітів, а також стрічок, якими прибирають калач після випікання.

У *підрозділі 3.2 «Коровай»* висвітлено параметри візуалізації та функціонування короваю – головного обрядового хліба традиційного весілля українців усіх етнографічних районів, за винятком тих, де цю роль виконував калач.

Особливе ритуальне значення короваю у весільному обряді українців, як й інших слов'янських народів – поляків (східні, південно-східні терени), словаків, болгар, білорусів, росіян, – зумовлене передусім усвідомленням святості хліба й у зв'язку з цим наданням йому багатозначної символіки, що виявляється у внутрішніх функціонально-змістових та зовнішніх візуальних характеристиках.

Короваю властиве специфічне об'ємно-пластичне вирішення форми. Переважаючою для українського короваю є кругла форма з тришаровою структурою: нижній, середній, верхній шари. Верхній шар вирізняється неоднорідністю й, зокрема, рельєфністю. Пластичні елементи з тіста верхнього шару короваю, як правило, складають кругові композиції з використанням дзеркальної симетрії. Вони представлені характерними для української орнаментики фітоморфними, орнітоморфними, астральними, абстрактними, рідше антропоморфними, зооморфними зображеннями. Найуживанішими типами пластичних елементів у виділених групах є «шишка», «рожа» («ружа»), «голубки», («гуски», «пташки»), «місяць», «сонце». Здебільшого їх розташовують у центральній частині короваю, доповнюючи дрібнішими елементами.

Особливого ритуального змісту та вишуканої пластичності українському короваю додають елементи, які накладають на нього після випікання, що є завершальною дією приготування короваю – «убирання», «рядіння», «одягання», «вбрання», «маяння». Оздоблення короваю, як й весільних калачів, складають елементи рослинного походження (калина, барвінок, квіти) та спеціально виготовлені прикраси (квіти, прапорці), стрічки, рушник, а також деякі предмети побуту, які накладають на коровай після випікання.

У *підрозділі 3.3 «Карачун»* розглянуто своєрідний тип українського обрядового хліба – «карачун», («керечун», «красун», «крайчун», «кречун», «кричун»), який випікали до Святого вечора напередодні Різдва Христового.

На території України «карачун» мав локальне поширення – етнографічні райони Бойківщина, Лемківщина і територія Закарпаття. «Карачун» є головним

різдвяно-новорічним хлібом східних словаків та словацьких переселенців у Моравії та Угорщині.

Символіко-візуальний образ «карачуна» творить кругла об'ємно-пластична форма та додаткові компоненти, зокрема ті, що уособлюють землеробську працю: зерна пшениці, жита, кукурудзи, часник, мак, квасоля, біб, стебла вівса, а також мед, сіль, зілля, лляне та конопляне повісмо. Використання цих компонентів регламентувалось. У середину «карачуна» клали головку часнику, пляшечку з медом, в окремих місцевостях – дрібку солі (Лемківщина, Закарпаття), освячене у церкві на Маковея зілля (Закарпаття). Зверху «карачун» маркували хрестом, у невелику ямку на розхресті клали зерна хлібних злаків та плоди овочевих культур і фруктових дерев. При перевазі семантичних засобів виразності у творенні «карачуна», значення яких стверджують ритуально вмотивовані дії – від його приготування до використання, відповідно до етичних та естетичних міркувань, дбали й про візуальну привабливість обрядового хліба: обв'язували навхрест лляною або конопляною мотузкою, викладали зверху хрест з квасолі чи збіжжя; втикали у нього стебла вівса; розташовували на скатертині або рушнику під дашком із двох снопів.

У підрозділі 3.4 «Паска» розглянуто особливий обрядовий хліб – паску, яку випікали на Великдень та освячували у церкві. Паска набула поширення в усіх етнографічних районах України.

При вагомому обрядовому значенні та розмаїтті функцій паска має визначену форму, типи пластичних елементів та принцип компонування їх на поверхні, які посилюють семантику та надають їй особливої художньої виразності. Паска, як і переважна частина українського хліба, круглої за обрисом форми, яка вирішується: 1) у вигляді півкулі; 2) у вигляді високого прямого або дещо розширеного доверху стовпця з плоским боком унизу, опуклим – угорі. Паску у вигляді стовпчика формували та випікали у спеціальних глиняних або металевих посудинах – пасківниках (поставцях, ринках, тазках). Цей варіант паски поступово набув більшого поширення. Верхній опуклий бік паски – верхівку вкривають пластичними елементами з тіста, які наліплюють на паску перед тим, як саджати її в піч. За зовнішніми формальними ознаками пластичні елементи з тіста верхнього шару української паски узагальнено передають абстрактні, орнітоморфні та фітоморфні зображення. Кругла форма паски спонукає до центричного укладання елементів на її поверхні, яке ґрунтується на дзеркальній симетрії. Роль головного мотиву, який вирізняється більшими розмірами елементів, відіграє переважно хрест, що акцентує центральну частину паски. Довкола нього скомпоновані другорядні мотиви – дрібніші абстрактні та фітоморфні пластичні зображення, які густо вкривають поверхню паски. Утворюючи рельєф верхнього шару паски, пластичні елементи з тіста взаємопов'язані з її обрядовим призначенням, своїм змістом підкреслюють її символіку та надають особливої художньої виразності.

Підрозділ 3.5 «Жайворонки» присвячений обрядовому печиву, яке своєю формою передає узагальнену фігурку птаха. «Жайворонків» («зозульок», «голубців», «сорок») випікали на Слобожанщині, Середній Наддніпрянщині, Поділлі, Поліссі, Волині до весняних свят. Залежно від кліматичних умов – до дня Сорока св. мучеників, св. Олексія чи до Благовіщення. Переважно їх готували у кількості сорок печив, що виявляє зв'язок із сакральністю числа та співзвучністю з назвою свята. Випікання птахоподібного печива присвячувалось зустрічі весни, яку віщували птахи поверненням з вирію. Втілені в обрядовому приуроченому до весняних свят печиві образи птахів мали певне світоглядне мотивування. Назва «жайворонок» постала у зв'язку з уявленнями українців про те, що серед усіх птахів він найраніше повертається з теплих країв. Поява печива «сороки» виявляє співзвучність з наявністю чисельника сорок у назві свята Сорок св. мучеників. У діалектах українців, а також росіян, білорусів день Сорока святих називали «Сороки». Голуб у традиційних уявленнях українців символізує кохання і подружню злагоду, а відповідно до переосмислення під впливом християнства – Св. Духа, божественну любов, чистоту, цнотливість, а також душу померлого. Серед згаданих значень у народних уявленнях домінувало те, згідно з яким птах (і відповідно його зображення) вважався вмістилищем душі предка й асоціювався з відльотом та поверненням птахів з вирію – міфологічного потойбічного світу.

Існували варіанти об'ємно-просторового трактування «жайворонків»: фігурка птаха з розпростертими крилами і з притуленими до тулуба крилами та піднятим хвостом. Подекуди узагальнену пластику фігурок деталізували.

У *підрозділі 3.6 «Хрести»* проаналізовано обрядове печиво у вигляді об'ємного рівнокінцевого хрестика – «хрести» («хрестики», «хресці», «хрестяники», «крижики», «хрестопоклінний хліб»), – яке випікали на Середохрестя – у середу, рідше у четвер четвертого Хрестопоклонного тижня Великого посту. Ареал обрядового печива «хрести» окреслює Слобожанщину, Середню Наддніпрянщину, Полісся, Волинь, південно-західну частину Поділля. Період активного побутування звичаю припадає на кін. ХІХ ст. – першу третину ХХ ст., у південно-західній частині Поділля, у рівненській частині Полісся цей звичай дотривав до поч. ХХІ ст. Звичай приготування печива «хрести» на Середохрестя широко відомий також білорусам і росіянам.

Обрядове печиво «хрести» переважно має форму невеликого рівнораменного хреста, який складали з двох перехрещених смужок тіста. Його розміри сягають від восьми до п'ятнадцяти сантиметрів. Обрядові функції «хрестів» пов'язуються з трьома основними життєзабезпечуючими сферами господарювання українців – землеробством, тваринництвом, бджільництвом.

Особливістю української традиції є інтеграція звичаю випікання «хрестів» у великодню обрядовість (південно-західна частина Поділля). Переміщення в межах календарного циклу зумовило зміну семантичних акцентів: «великодний хрест» осмислюється головню як оберіг. Специфіку обрядового застосування «хрестів» зумовлює їх пластичне вирішення у вигляді хреста – одного з

найактуальніших у різних культурних традиціях символу, що синтезує християнські та язичницькі світоглядні поняття.

У підрозділі 3.7 «Пряник» розглянуто обрядове печиво, що має широке ритуальне використання: весільний, поминальний, великодній пряник тощо.

Пряники відомі на усій території України. Місця походження форм для їх виготовлення дають підстави стверджувати поширення пряників у ХІХ – на початку ХХ ст. на Слобожанщині, Середній Наддніпрянщині, Поділлі, Волині, Опіллі. Найхарактерніші об'ємно-пластичні типи українських пряників представлені геометричними (прямокутник, квадрат), антропоморфними (постать жінки, вершник), зооморфними (птаха, кінь) силуетними конфігураціями. До менше розповсюджених належать пряники у вигляді фітоморфних реалій, астрономічних об'єктів, рукотворних предметів.

В Україні набуло поширення формування пряника способом відтискання солодкого, часто медового тіста (тоді випік називають медівником) у дерев'яній контррельєфно або контурно різьбленій, пізніше металевій чи комбінованій (дерево і метал) формі. Рельєф поверхні пряника творять укладені відповідно до його обрису семантично значущі в українській традиційній культурі абстрактні, антропоморфні, зооморфні, фітоморфні, скевоморфні, астральні знаки. На пряниках прямокутних, квадратних, трапецієподібних, трикутних, ромбічних, круглих конфігурацій переважають симетричні (дзеркальні, одновісні) композиції з головним мотивом розеткою (дві розетки), вазоном, антропоморфним (постать людини, вершник), зооморфним (кінь, півень, лебідь, риба тощо) зображеннями. Розповсюдженою графемою на пряниках є хрест, що трактується як язичницький знак – складений з чотири-, шести- і багатокутних фігур, та як символ християнської віри – шести-, семи-, восьмиконечний, а також інші типи графічного трактування форми хреста з означенням Голгофи, списа і палиці, тернового вінка, а також написів ІСХС, НИКА (переможець смерті), ГА (Голгофа), Христос воскрес тощо. Рельєф поверхні пряників з обрисами істот, рослин, небесних тіл, предметів підкреслює контур та виділяє окремі особливі ознаки зображення.

Внаслідок згасання в обрядовій практиці язичницьких вірувань пряники втрачають узагальненість пластичного трактування, натомість набувають реалістичних, часто наївно стилізованих рис. З різною мірою подібності до прототипу вони передають бариню, панну, шляхтянку, козака на коні тощо. Популярними стають пряники в образі святих Юрія, Михайла, Миколи, силуети та рельєф поверхні яких наслідують зображення на іконах. Особливо поширюються «миколайчики», які дарують переважно дітям у день вшанування св. Миколи. Часто рельєф поверхні пряника увиразнюють розписом червоною, рожевою, жовтою барвами, які отримують додаванням соку овочів, фруктів, ягід до тіста чи розчину цукру і крохмалю, згодом внаслідок застосування промислових харчових барвників та послабленням ритуального значення пряників кольорова гама декору пряників збагачується.

У розділі 4 «Онтологічні параметри обрядового хліба українців» на основі аналізу основних типів обрядового хліба українців, які мають специфічне пластичне оформлення, окреслено онтологічні параметри обрядового хліба українців, що є вираженнями сутнісних світоглядних доміант буття обрядового хліба: сировина та хід її обробки, форма і її структура, оздоблення. Висвітлено їхні особливості відповідно до смислового поля та функцій традиційної культури українців.

У підрозділі 4.1 «Обрядовий хліб як речова категорія буття у традиційній культурі українців» розкрито теоретико-методологічні основи вивчення обрядового хліба в контексті онтології. Необхідність з'ясування основних онтологічних параметрів обрядового хліба обґрунтована тим, що предметний світ традиційної культури є одним з опосередкованих способів виявлення її просторово-часових координат, які розкриваються в індивідуальних характеристиках речі, місці й часі створення, особливостях використання, взаємодії з іншими об'єктами предметного світу тощо. Вивчення цих параметрів, що є матеріальними вираженнями смислів, дають змогу повноцінно осягнути світоглядні основи культури. Такий методологічний підхід уможливує розуміння системної якості традиційної культури, в тому числі усього її предметного світу та механізмів його відтворення, що зумовлені особливостями процесу культуротворення, метафоричним типом мислення і знаково-символічною діяльністю носіїв культури. Хліб з цього погляду виступає зберігачем смислів культури, які передаються з покоління в покоління за допомогою традиції створення та усталених норм використання, з часом стаючи більшою мірою символічною складовою життя.

У підрозділі 4.2 «Специфіка онтологічних параметрів українського обрядового хліба» виявлено онтологічні параметри обрядового хліба українців та з'ясовано їх особливості. Обрядовий хліб як онтологічна категорія є окремим об'єктом матеріального світу з виразними структурними, функціональними, якісними та кількісними показниками, найбільш загальним вираженням яких є його зовнішні індивідуальні властивості та місце і функції в системі традиційної культури, що проявляються через взаємодію з іншими речами в просторі-часі.

Невід'ємними складовими буття обрядового хліба є його виготовлення та інкорпорація в культурний континуум. Засобами уведення обрядового хліба в культурно-символічний простір та наділення його певним статусом є онтологічні параметри: сировина, форма, структура, оздоблення. Вони формували утилітарно-образне уявлення про обрядову реалію та її місце в культурі, що зумовлювалося особливостями місцевості проживання, типом господарювання та світоглядною системою.

У традиційній культурі матеріальна складова закладала певну семантичну основу ще в ході приготування обрядового хліба. Кожен з родів злакових – жито, пшениця, овес тощо мав певні споживчі властивості та наділявся символічним змістом, що узгоджувалося з функцією обрядового хліба та

релігійно-міфологічними уявленнями. Процес приготування обрядового хліба складався з етапів, число яких залежало від змістово-функціональних характеристик обрядового хліба, часто кожен етап підкреслював певні смисли.

Пластичне вирішення обрядового хліба українців визначалося обрядовою регламентацією, що акцентувало символіку і водночас виявляло естетичне осмислення обрядової реалії. Форма обрядового хліба виступала основою, яка організовувала матеріал, оздоби, колір.

Онтологічні параметри обрядового хліба українців окреслили специфіку його семантики, яка відповідно до реальних простору і часу постійно видозмінювалася, урізноманітнювалася змістовно, породжуючи відмінність і амбівалентність його символічних значень.

Завдяки онтологічним параметрам обрядовий хліб розташовувався в певному локусі структури світобудови, наділявся відповідним статусом, організовував і спрямовував комунікацію як всередині культури, так в міжкультурному спілкуванні. У межах ритуалу ці параметри вводили матеріальну складову обрядового хліба у нематеріальний, духовний світ, тим самим роблячи смислові межі речі більш пластичними, здатними відповідати світоглядним особливостям.

У розділі 5 «Актуалізація обрядового хліба в сучасному соціокультурному просторі в контексті заходів збереження та охорони нематеріальної культурної спадщини» обґрунтовано логіку збереження, захисту і розвитку обрядового хліба як вагомого явища традиційної культури українців, що у різні часові відтинки історії свого розвитку набув функціональної, семантичної та етично-естетичної цінностей.

У підрозділі 5.1 «Український досвід збереження та охорони нематеріальної культурної спадщини» проведено комплексний аналіз становлення, сучасного стану та перспектив охорони нематеріальної культурної спадщини в Україні.

Необхідність висвітлення питання охорони нематеріальної культурної спадщини обумовлена посиленням наприкінці ХХ – на початку ХХІ ст. процесів глобалізації, розвитку інформаційно-комунікаційних технологій, які стали джерелом колосальної загрози руйнування і зникнення традиційної культури та поглибили актуальність збереження і захисту культурних надбань народів світу. Європейський вибір України, її інтеграція у міжнародне співтовариство посилюють відповідальність держави за збереження самобутніх історичних реліквій різних часів і народів, які знаходяться на її території та є невід'ємною частиною світових культурних надбань.

У процесі дослідження окресленого питання були розглянуті законодавчі документи з питань збереження нематеріальної культурної спадщини міжнародних організацій, зокрема ЮНЕСКО: конвенції, рекомендації, що визначають основні напрями пам'яткоохоронної справи у світовому контексті. Проаналізовано стан охорони елементів нематеріальної культурної спадщини в

Україні, її адаптацію до нормативних принципів ЮНЕСКО, досягнуті результати та перспективні шляхи розвитку.

Проаналізований стан охорони нематеріальної спадщини в Україні привів до висновків про необхідність координації діяльності органів державної влади та місцевого самоврядування, науковців, громадськості задля збереження, розвитку і популяризації нематеріальної культурної спадщини України; прийняття Державної цільової програми з охорони нематеріальної культурної спадщини та на її основі регіональних програм, які б містили концептуальні положення та практичні заходи збереження пам'яток нематеріальної культури, зокрема розвиток гуманітарної освіти, формування широкого спектра інформаційних джерел та популяризаторських заходів, використання наукового потенціалу фахівців.

У підрозділі 5.2 *«Обрядовий хліб у культурно-мистецьких практиках»* обумовлено залучення хліба до сфери мистецької діяльності, пов'язаної з потребами духовного самовираження та художньої творчості. Помітної декоративної виразності хліб, насамперед обрядовий, набуває у сільському середовищі з початком ХХ ст. Мистецьке осмислення його відбувається під впливом міської культури, не в останню чергу внаслідок розвитку хлібопекарського ремесла. Хліб, який споживали, зокрема, у сільському середовищі, виробляли, зберігаючи засади народної етики та естетики. Його вирізняє спадкоємність універсальних принципів формотворення, елементів та композицій оздоблення й водночас поява унікальних творчих виражень.

У нинішній час обрядовий хліб українців як об'єкт нематеріальної спадщини, а саме культурних просторів та форм культурних виражень, презентує високу концентрацію і водночас є культурно-мистецьким вираженням із визначною цінністю. До Переліку елементів нематеріальної культурної спадщини на місцевому (обласному) рівні уведено 7 позицій, що стосуються збереження традицій виготовлення та використання обрядового хліба, та 3 позиції готуються до введення.

Питання збереження та популяризації є пріоритетними у діяльності спеціалізованих музейних закладів: Музею хліба Національного історико-етнографічного заповідника «Переяслав», Музею історії хліборобства у Тальному Черкаської обл., Народного музею хліба у селі Білопілля Козятинського р-ну Вінницької обл. та ін.

Серед практичних заходів із забезпечення визнання, поваги та підвищення ролі нематеріальної культурної спадщини в суспільстві важливе значення виділено освітнім, інформаційним програмам, спрямованим на широку громадськість. Можливість для найповнішої презентації матеріальних та нематеріальних об'єктів, ознайомлення з ними різних верств суспільства, в тому числі туристів, завдяки змістовній культурно-мистецькій програмі робить фестиваль видовищним та дозвілльєвим заходом, що охоплює значну кількість учасників і подій.

Особливим типом культурно-мистецького простору, де здійснюється взаємозв'язок різних мистецтв, одночасно взаємодіють традиційні мистецькі види та експериментальні форми сучасної творчої практики, є «Свято хліба». Творцями, активними чи пасивними, неповторного соціально-культурного простору фестивалю, певною мірою, є організатори, учасники, відвідувачі відповідно до ролей, форм та ступенів інкорпорації у фестиваль. Поєднання в єдиному просторі досить широкої та різноманітної аудиторії дає можливість їй долучитися до естетичної реальності, що створюється фестивалем, а в деяких випадках взяти участь у творчій діяльності. Таким чином фестиваль робить мистецтво доступнішим для широкого загалу.

«Свято хліба» сформувалося у яскраву масштабну подію, яка сприяє відродженню і збереженню унікальної культурної спадщини. На сучасному етапі проведення фестивалів, присвячених традиціям хлібопечення, стає все більш популярним та затребуваним в Україні. Ці фестивалі мають величезне значення, оскільки за умов розвитку традиційної культури здійснюється зв'язок з історичним минулим і вибудовується перспектива майбутнього, набувають злагоженості різносторонні взаємини етносу з навколишнім світом, формується ціннісна система, регулюються норми соціальних відносин. На сучасному етапі «Свято хліба» як вагома соціально-культурна подія має вплив на формування іміджу окремого регіону та країни загалом і є дієвим ресурсом для промоції історико-культурних можливостей України.

У підрозділі 5.3 «Обрядовий хліб у сфері освітньо-виховної практики» обґрунтовано важливість спеціалізованих та красзнавчих музеїв при різного рівня освітньо-виховних закладах, окреслено основні напрямки їх діяльності як важливого транслятора етнокультурних цінностей, що стимулює пізнання, виховання та утвердження етнічної ідентичності.

У 1980-х–2010-х рр. в Україні було засновано низку музеїв хліба при навчально-виховних установах: Народний Музей хліба Національного еколого-натуралістичного центру учнівської молоді Міністерства освіти і науки України (1983) у Києві, Народний музей хліба Покрови Пресвятої Богородиці при Львівському автомобільно-дорожньому коледжі Національного університету «Львівська політехніка» (1987), Музей хліба при Стрийському коледжі Львівського національного аграрного університету (2013).

Музеї хліба працюють при загальноосвітніх навчальних закладах у містах та селах України: Музей хліба у школі № 17 м. Харкова (1983); Музей хліба в Ковалевській школі Котелевського р-ну Полтавської обл. (2001); Музей хліба в Суловецькій школі Летичівського р-ну Хмельницької обл. (2003); «Світлиця хліба» у Музеї історії села Погорілівка Погорілівської школи Заставнівського р-ну Чернівецької обл. (2004); Музей хліба «Перевесло» у школі № 262 Подільського р-ну м. Києва (2011); Музей хліба Омельницького аграрно-екологічного ліцею у с. Омельник Кременчуцького р-ну Полтавської обл. (2011) тощо.

Музеї відповідно до визначеного статусу, поставленої мети й реальних можливостей розкривають значення хліба в житті людини, висвітлюючи через

документи та фотографії різні аспекти його історії, експонують знаряддя для вирощування й обробки злакових культур, рецепти та технології приготування хліба, а також зразки виробів, які репрезентують культурно-мистецьку цінність, зокрема, українського обрядового хліба.

Музеї при різного рівня освітньо-виховних закладах, особливо сільські шкільні музеї, є унікальними закладами, призначеними для збереження, відновлення, вивчення і демонстрації цілісних територіальних комплексів культурної й природної спадщини; матеріальних і духовних цінностей в їх історичному середовищі. Вони створюють умови для збереження етнічної самобутності місцевого населення, роблять спробу відродження згасаючих життєвих цінностей і культурних традицій місцевої громади. Відтворення традицій забезпечує їх наступність між поколіннями.

ВИСНОВКИ

1. У дисертації в хронологічному розрізі проведено аналіз писемних, речових, зображувальних та усних джерел з теми дослідження, більшість з яких здобуто в ході експедиційних та індивідуальних пошуків. Також проаналізовано фахову літературу авторства українських та зарубіжних учених з галузі етнології, фольклористики, культурології, мистецтвознавства, філософії, що дало змогу простежити динаміку зацікавленості науковців даною проблематикою. Аналіз стану дослідження теми підтвердив, що дотепер не існувало окремої праці, присвяченої аксіологічному аспекту обрядового хліба українців.

2. Відповідно до міждисциплінарного етнологічно-мистецтвознавчого характеру дослідження обрядового хліба українців для його проведення обрано культурологічний та аксіологічний підходи та наукові методи етнології і мистецтвознавства. На цій основі з'ясовано цінність обрядового хліба як феномену української культури та окреслено такі параметри її вираження як «функціональна цінність», «семантична цінність», «етично-естетична цінність».

3. Поняття обрядовий хліб означено як символічне втілення хліборобської праці, в широкому значенні – харчові продукти, зерно, злаки, що використовувалися у ритуальних практиках. Встановлено, що світоглядні засади буття хліба у традиційній культурі українців ґрунтуються на усвідомленні винятково високого місця хліба в ієрархії культурних цінностей українців – етносу з давнім розвиненим досвідом хліборобства, як і на підпорядкуванні хліба обрядовій сфері, що зумовило формування феномену обрядового хліба українців з притаманними йому функціональними, семантичними та етично-естетичними ціннісними параметрами.

Доведено, що функціональні, семантичні та етично-естетичні ціннісні параметри обрядового хліба українців об'єктивно втілені у системі соціальних норм і візуалізовані в артефактах, перебувають в постійному розвитку та

трансляються у часі і просторі. Визначено, що світоглядна суть хліба багатозначно проявляється у святах і подіях родинного та календарного циклів українців, як й інших народів, у господарсько-виробничій діяльності яких рільництво зайняло провідну роль.

Аналіз фактів використання хлібних атрибутів у традиційній обрядовості кінця ХІХ – початку ХХІ ст. засвідчив усталену загальноукраїнську традицію усвідомлення святості хліба та шанобливого ставлення до нього, специфічні риси якої виявляються на локальному рівні та у межах календарних і родинних обрядів. Попри різночасові нашарування, переплетення язичницької та християнської ідеологій, в обрядовій практиці зазначеного періоду встановлено сформовані світоглядні уявлення українців про хліб як символ достатку, благополуччя, гостинності, з іншого, – як про дар, жертву, принесення якої спрямоване на забезпечення врожайності землі, плідності тварин, здоров'я, злагоди, достатку родини та інших позитивних начал.

4. У дослідженні виявлено особливості неодмінного атрибуту різдвяно-новорічних свят українців снопа зі злакових рослин – дідуха («діда», «колядника» («коледника», «колідника»), «коляди», «роздвяного снопа», «короля»). На основі проаналізованих етнографічних фактів вдалося встановити основні циклічно взаємоузгоджені ланки обрядового застосування дідуха, які розкривають його обрядову суть протягом річного календарного циклу з кульмінацією у час різдвяно-новорічних свят: сніп складався із збіжжя, що переважало у господарській діяльності; для нього відбирали найкращі стебла з повними колосками; готували його заздалегідь – під час зажинок чи обжинок; приносили сніп з поля до дому з почеснями; зберігали його у клуні (стодолі), інколи в хаті; на Святий вечір, виконуючи певні ритуальні дії, сніп вносили до хати і встановлювали на покуті, інколи на столі; на покуті він знаходився протягом певного періоду до Нового року, або до закінчення різдвяних свят, спорадично до третього дня Різдва тощо; по завершенню зазначеного часу здійснювали обрядовий обмолот снопа; вимолочене зерно зберігали до весняного засіву тощо; зі стебел снопа виготовляли перевесла, якими обв'язували фруктові дерева.

5. У дослідженні на основі частоти уживання, своєрідності візуальних ознак, а також спектра функціональних навантажень виділено домінантні типи українського обрядового хліба: калач, коровай, «карачун», паска, «жайворонки», «хрести», пряник. Визначено їх атрибутивні (зовнішні візуальні) та акціональні (зв'язок з іншими предметами і діями) параметри.

Найпоширенішим обрядовим хлібом українців означено калач, який функціонує як спеціальне печиво для певних обрядово-звичаєвих дій календарних (різдвяних, новорічних, йорданських (водохресних), великодніх) та родинних (родильних (хрестинних), весільних, похоронно-поминальних обрядів (загальноукраїнська традиція) та як основний весільний хліб за відсутності короваю (Гуцульщина, Бойківщина, Буковина, Покуття, рівнинне Закарпаття). Досліджено, що в обрядах календарного та родинного циклів калач функціонує

як обрядова їжа та ритуальний атрибут. Аналіз обрядового використання калача показав численні варіанти проявів локальної специфіки, спільною рисою яких визначено взаємозв'язок зі смисловим наповненням певного обряду. Виявлено, що функціонування калача підкреслює символічність обряду, надає йому значущості й, водночас, репрезентативності та видовищності. Встановлено, що обрядову роль калача увиразнює пластична форма: зазвичай він плетений з валків тіста у вигляді кола, рідше овалу; на його поверхню накладають виліплені з тіста фігурні елементи, а також оздоби. Останні виявлено переважно на весільних калачах: вони або рослинного походження (калина, барвінок, квіти), або штучні (виготовлені вручну квіти, стрічки).

6. Висвітлено параметри функціонально-змістових та візуальних характеристик головного весільного хліба українців – короваю. Встановлено, що у традиційній культурі українців коровай мав священне релігійно-міфологічне значення, яке виявлялося у його приготуванні (коровайний обряд), уживанні короваю (розподіл короваю), всі дії супроводжувалися піснями. Значення головного весільного хліба коровай зберігає і на початку XXI ст.

Виявлено, що переважаючою для українського короваю є кругла форма з тришаровою структурою. Нижній шар – основа («підощва») – зазвичай з житнього борошна. У середньому запікають різні предмети (яйця, монети), які символізують плідність, заможність. Верхній шар творять об'ємно-пластичні фігурки з тіста та оздоби, накладені на коровай після випікання, які мають аналогії з декором весільних калачів: елементи рослинного походження (калина, барвінок, квіти), спеціально виготовлені прикраси (квіти, прапорці), стрічки, рушник, а також деякі предмети побуту. Поглиблюючи обрядовий зміст, водночас ці елементи довершують вишукану пластичність українського весільного короваю, надають йому особливої художньої виразності.

Встановлено, що впродовж кінця XIX – початку XXI ст. прикраси короваю зазнавали змін. На початку XX ст. з'явилися штучні квіти з тканини, паперу, фольги, які поступово замінювали природні оздоби короваю, найчастіше у зимову пору. У другій половині XX ст. у руслі посилення декоративності в оздобленні короваю простежено використання випечених з тіста натуралістичних фігурок нареченої, нареченого та інших весільних чинів, а також птахів, квіток. Для увиразнення прикмет цих зображень застосовано пір'я, тканину, папір, фольгу.

Податливість до змін простежено у компонуванні оздоб на коровайі, що було викликано збільшенням їх кількості. Поширення набули розкішні вертикально орієнтовані композиції, зокрема виконані на складених один на одний двох і більше хлібів. Завдяки комунікативним засобам вони набувають популярності та локальних ознак.

Виявлено, що найстійкішими серед оздоб є калина і барвінок, використання яких пояснюється прозорістю, зрозумілістю і логічною вмотивованістю асоціацій з ними та поширенням серед весільних рослинних символів у середовищі існування.

7. Поміж українських різдвяно-новорічних хлібів виділено своєрідний тип «карачун» («керечун», «крачун», «крайчун», «кречун», «кричун»), що поширився на Бойківщині, Лемківщині та території Закарпаття. Досліджено особливості випікання та застосування «карачуна», які супроводжувалися обрядовими діями, що стверджують вагому роль «карачуна» в системі світорозуміння, тісно переплетеного з життєзабезпечуючими сферами середовища побутування цього обрядового хліба. Виявлено, що «карачун» має властиву для більшості обрядових хлібів українців круглу об'ємно-пластичну форму, яку увиразнюють вмотивовані обрядом компоненти: зерна пшениці, жита, кукурудзи, часник, мак, квасоля, біб, стебла вівса, а також мед, сіль, зілля, лляне та конопляне повісмо. При відсутності виразної порівняно з калачем і тим більше короаєм декоративності певних візуально привабливих ознак «карачуну» надавали вже під час укладання його на застеленому скатертиною, рушником столі – обв'язували навхрест лляною або конопляною мотузкою, викладали зверху хрест з квасолі чи збіжжя; втикали у нього стебла вівса; споруджували над ним дашок із двох снопів, що також поглиблювало його семантику.

8. Паску означено як особливий великодній хліб, поширений в усіх етнографічних районах України. У результаті аналізу чисельних обрядово-звичаєвих чинностей від Чистого четверга до Рахманського великоддя, які супроводжують як хід випікання паски, так і її споживання, встановлено, що паска виступає знаковим атрибутом великодньої й загалом весняної обрядовості, який маркував межу переходу від Великого посту, періоду завмирання життєвої активності, до Великоддя, початку її відродження, та проектував успіх у новому циклі життєдіяльності соціуму. Виявлено, що семантичної та візуальної виразності пасці надає кругла за обрисом форма (у вигляді півкулі та у вигляді високого прямого або дещо розширеного доверху стовпця з плоским боком унизу, опуклим – угорі (більше поширений варіант)), фігурки з тіста та принцип компоновання їх на поверхні. Пластичні елементи з тіста, які надають рельєфності верхньому шару паски, водночас взаємно узгоджуються з її обрядовим призначенням, вкладеним у них змістом, підкреслюють її символіку та надають художньої своєрідності.

9. «Жайворонки» («зозульки», «голубці», «сороки») – обрядове печиво у вигляді узагальненої фігурки птаха, яке випікали до дня Сорока св. мучеників, св. Олексія або Благовіщення на Слобожанщині, Середній Наддніпрянщині, Поділлі, Поліссі, Волині. Виявлено, що обрядове застосування «жайворонків» пов'язане з корпусом обрядів, присвячених настанню весни, початок якої у народному східнослов'янському календарі знаменують птахи своїм поверненням з вирію, зокрема це печиво фігурувало в обряді зустрічі весни. В об'ємно-просторовому вирішенні «жайворонків» виявлено варіанти: фігурку пташки виліплювали суцільним об'ємом з тіста; формували зі смужки тіста у вигляді цифри вісім; із двох смужок тіста, які клали навхрест одну на одну або обвивали одну довкола іншої, схрещуючи вгорі. На поздовжній смужці з

одного боку моделювали голову, з протилежного – хвіст; на поперечній – крила. Подекуди узагальнену пластику фігурок деталізовано. Визначеною є кількість печив – сорок, що вмотивовано сакральністю числа та назвою свята.

10. «Хрести» («хрестики», «хресці», «хрестяники», «крижики», «хрестопоклінний хліб») – обрядове печиво у вигляді невеликого об'ємного рівнокінцевого хрестика, випікання якого приурочувалося до Середохрестя на Слобожанщині, Середній Наддніпрянщині, Поліссі, Волині, південно-західній частині Поділля. Пластичне вирішення у вигляді хреста – одного з найактуальніших у різних культурних традиціях символа, що синтезує християнські та язичницькі світоглядні поняття, зумовило специфіку обрядового функціонування печива. У контексті весняної обрядовості «хрести» осмислено: у язичницькій концепції – одним з маркерів сезонного перехрестя як вибору між опозицією добро – зло, у християнській – одним з регуляторів стосунків людини і бога. Виявлено, що «хрести» подібно до більшості типів обрядового хліба українців стійко зберігали релікти язичницьких вірувань. Досліджено, що використання «хрестів» у мантичних (гадання при випіканні, за запеченими усередині предметами про долю, врожай, визначення особи для засівання лану) та магічних (зберігання у посівному зерні, використання при оранці, засіванні, зажинках; приорювання, згодовування тваринам з метою досягнення врожайності нив, плідності тварин тощо) діях, наділення їх лікувальними та захисними властивостями ґрунтується на двоїтій сутності орієнтованості хреста, яка виявляється в ідеї вибору, у даному випадку, між щастям і нещастям, життям і смертю, розквітом і занепадом.

11. Поширеним типом обрядового печива українців, що характеризується розгалуженим застосуванням – на весіллі, поминках, на Великдень, як подарунок тощо – визначено пряник. Відповідно до конфігурації виділено більше поширені форми пряників: геометричну (прямокутник, квадрат), антропоморфну (постать жінки, вершник), зооморфну (птаха, кінь), – та менше поширені: фітоморфну (квітка, листок), у вигляді астрономічних об'єктів, рукотворних предметів. Досліджено, що згасання ролі язичницьких вірувань в обрядах, поступ пекарської справи зумовили появу реалістично потрактованих пряників в образах барині, панни, шляхтянки, козака на коні тощо. Популярності набрали пряники, силуети та рельєф поверхні яких стилізовано передають зображення святих Юрія, Михайла, Миколи на іконах. Рельєф поверхні пряника почали увиразнювати кольоровим розписом червоною, рожевою, жовтою фарбами. Кольорова гама декору пряників, як і їхня об'ємно-пластична форма поступово збагачуються.

12. У дослідженні встановлено, що визначальними складовими буття обрядового хліба є його виготовлення та інкорпорація в культурний континуум. З'ясовано, що засобами уведення обрядового хліба в культурно-смысловий простір та наділення його певним статусом є онтологічні параметри: сировина, форма, структура, оздоблення, – які означають утилітарно-образне сприйняття

обрядової реалії та її місце в культурі й залежать від ландшафтно-кліматичних умов місцевості, типу господарювання та світоглядної системи.

13. Обрядовий хліб українців означено як об'єкт нематеріальної культурної спадщини, що наділений визначною культурно-мистецькою цінністю. Серед практичних заходів, які спроможні підвищити роль обрядового хліба в українському соціумі, важливе значення відведено освітнім, інформаційним програмам, спрямованим на широку громадськість. Особливим типом культурно-мистецького простору, де здійснюється взаємозв'язок різних мистецтв, одночасно взаємодіють традиційні мистецькі види та експериментальні форми сучасної творчої практики, визначено «Свято хліба». Виявлено, що на сучасному етапі проведення фестивалів, присвячених традиціям хлібопечення, стає все більш популярним та затребуваним в Україні. Доведено, що «Свято хліба» є важливою соціальною акцією, яка сприяє відродженню і збереженню унікальної культурної спадщини, злагодженості різносторонніх взаємин етносу з навколишнім світом, формуванню системи цінностей, а також забезпечує неперервність зв'язку між минулим, сьогоденням і майбутнім.

Важливими трансляторами етнокультурних цінностей, які стимулюють пізнання, виховання та утвердження етнічної ідентичності, визначено спеціалізовані та краєзнавчі музеї при освітньо-виховних закладах. У їхній діяльності виявлено спрямування на пошуки та актуалізацію репрезентативних етнічних культурних символів, одним з центральних серед яких є обрядовий хліб.

СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ

Монографія:

1. Герус Л. «З хлібом і пісня мільша, і хата тепліша»: аксіологічний аспект обрядового хліба українців. Львів, 2021. 302 с.

Рецензія:

Радович Р. Дослідження про буття та естетику обрядового хліба українців [рец. на кн.:] Герус Людмила. «З хлібом і пісня мільша, і хата тепліша»: аксіологічний аспект обрядового хліба українців. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2021. 302 с., іл. *Народознавчі зошити*. 2021. № 5. С. 1296–1297.

Розділи у колективних монографіях:

2. Герус Л. Вироби з тіста. *Етнографічні групи Українських Карпат. Гуцули*. Харків: Фоліо, 2020. С. 350–258.
3. Герус Л. Вироби з тіста. *Етнографічні групи Українських Карпат. Бойки*. Харків: Фоліо, 2020. С. 545–550.
4. Герус Л. Типи, особливості пластичного вирішення, функції обрядового хліба бойків наприкінці XIX – початку XX ст. *Łemkowie, Bojkowie, Rusini – historia, współczesność, kultura materialna i duchowa*. Słupsk: Akademia Pomorska w Słupsku; TyrsaSp. z o.o., 2016. T. VI. С. 396–404.
5. Герус Л. Типи, особливості пластичного вирішення, функції обрядового хліба гуцулів наприкінці XIX – початку XXI століття. *Łemkowie, Bojkowie, Rusini – historia, współczesność, kultura materialna i duchowa*. Słupsk; Zielona Góra; Svidnik: Oficyna wydawnicza Uniwersytetu Zielonogórskiego, 2015. T. V. С. 455–468.
6. Герус Л. Обрядовий хліб «карачун» (взаємозв'язок символіки та пластичного трактування форми). *Łemkowie, Bojkowie, Rusini – historia, współczesność, kultura materialna i duchowa*. Zielona Góra; Słupsk: Drukarnia wydawnictwo «Drukar», 2009. T. II. S. 145–150.

Статті у фахових виданнях:

7. Герус Л. «Колач» в обрядовій практиці гуцулів початку XXI ст.: прояви локальних традицій (за матеріалами польових досліджень у буковинській частині Гуцульщини). *Народознавчі зошити*. 2021. № 5. С. 1114–1122. DOI: 10.15407/nz2021.04.938.
8. Герус Л. Типы, формы, художественное своеобразие, функции украинских пряников. *Patrimoniul cultural de ieri-implicații în dezvoltarea societății durabile de mâine*. Iași–Chișinău, 2021. С. 150–157.
9. Герус Л. Етнічні смисли творчих практик українців початку XXI століття. *Народознавчі зошити*. 2021. № 4. С. 938–946. DOI: 10.15407/nz2021.04.938.
10. Герус Л. Збереження нематеріальної культурної спадщини: український досвід. *Народознавчі зошити*. 2020. № 1. С. 3–14. DOI: 10.15407/nz2020.01.003.
11. Герус Л. Роль народного мистецтва у консолідації суспільства в умовах кризових ситуацій. *Народознавчі зошити*. 2019. № 1. С. 4–12.
12. Герус Л. Хліб і тканина в обрядовості українців: функції та змістове навантаження. *Народознавчі зошити*. 2018. № 5. С. 1096–1105.
13. Герус Л. Мотивація й шляхи реалізації проекту «Українське декоративне мистецтво 1990–2020-х років: етнічні смисли творчих практик». *Народознавчі зошити*. 2018. № 2. С. 305–309.
14. Герус Л. Особливості форми та оздоблення пасківників. *Народознавчі зошити*. 2017. № 6. С. 1410–1418.

15. Герус Л. «Колач» у весільному обряді покутян кінця ХІХ – початку ХХІ століття: пластичне вирішення, символіка, функції. *Народознавчі зошити*. 2017. № 1. С. 160–170.

16. Герус Л. Український обрядовий хліб «крести»: пластика, семантика, функції. *Традиції і сучасні стан культури і мистецтвау: збірник докладау VI Міжнародній науково-практичній конференції (Мінск, Беларусь, 19–20 листопада 2015)*. Мінск: Права і економіка, 2016. С. 23–26.

17. Герус Л. Орнитоморфное печенье украинцев (пластическое решение формы, функции, семантика в контексте славянской традиции). *Традиції і сучасні стан культури і мистецтвау: у 5 частках: матэр. Міжнародній науково-практичній конференції (Мінск, 25–26 красавіка 2013)*. Мінск: Права і економіка, 2013. Ч. 5 С. 36–43.

18. Герус Л. Хліб у весняній обрядовості українців. *Вісник Львівського університету. Серія історична*. 2012. Вип. 47. С. 142–173.

19. Герус Л. Особливості пластичного трактування форми українського обрядового хліба – калача. *Народознавчі зошити*. 2009. № 5–6. С. 649–661.

20. Герус Л. Типи, форма, функції різдвяно-новорічного хліба. *Народознавчі зошити*. 2007. № 3–4. С. 287–296.

21. Герус Л. Типи, форми, функції обрядового печива до дня 40 Св. Мучеників, Благовіщення на Поліссі (на тлі слов'янської традиції). *Народознавчі зошити*. 2006. № 3–4. С. 521–528.

22. Герус Л. Народна іграшка, обрядове печиво у малюнках Олени Кульчицької. *Народознавчі зошити*. 2001. № 1. С. 175–180.

Публікації, які додатково відображають результати дослідження:

23. Герус Л. Раїса Данківська – дослідниця обрядового хліба (до 135-річчя від дня народження). *Мистецька культура: історія, теорія, методологія: тези доповідей VIII Міжнародної наукової конференції*. Львів, 2020. С. 7–9.

24. Герус Л. Вироби з сиру. *Етнографічні групи Українських Карпат. Гуцули*. Харків: Фоліо, 2020. С. 344–349.

25. Герус Л. Народне мистецтво. *Західно-Українська Народна Республіка 1918–1923. Енциклопедія: До 100-річчя утворення Західно-Української Народної Республіки*. Львів, Івано-Франківськ, 2019. Т. 2: 3–О. С. 689–690.

26. Герус Л. Обрядовий хліб як мистецький артефакт. *Мистецтвознавство '13: науковий збірник*. Львів : СКІМ; ІН НАН України, 2013. С. 29–38.

27. Герус Л. Гуцульська великодна паска (функції, семантика, пластичне вирішення форми). *Карпати: людина, етнос, цивілізація: наук. журн. з проблем карпатознавства*. Івано-Франківськ: Плай, 2012. Вип. 4. С. 181–192.

28. Герус Л. Український обрядовий хліб «хрести»: пластика, семантика, функції. *Мистецтвознавство '11: науковий збірник*. Львів: СКІМ; ІН НАН України, 2011. С. 49–62.

29. Герус Л. Хліб в різдвяно-новорічних святах українців. *Записки Наукового товариства імені Шевченка*. Львів, 2010. Т. ССLIX (259): Праці секції етнографії та фольклористики. С. 57–82.

30. Герус Л. Великодна паска українців (функція, форма, пластика). *Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв. Мистецтвознавство. Архітектура*. Харків: ХДАДМ, 2009. № 15. С. 18–25.

31. Герус Л. Регіональні центри ремесел та промислів. *Художня культура: навчальний посібник для вчителів ЗНЗ. Матеріали для проведення предмета «Художня культура». 9 клас*. Львів, 2009. С. 214–220.

32. Герус Л. Оздобы українського короваю: типи, композиції, символіка. *Мистецтвознавство '08: науковий збірник*. Львів: СКІМ; ІН НАН України, 2008. С. 63–75.

33. Герус Л. Орнітоморфне печиво українців. *Буття в мистецтві: зб. наук. пр. і матер. на пошану Степана Костюка з нагоди 80-річчя*. Львів, 2007. С. 177–185.

34. Герус Л. Жайворонок. *Мала енциклопедія українського народознавства*. Львів: ІН НАНУ, 2007. С. 201–202.

35. Герус Л. Калач. *Мала енциклопедія українського народознавства*. Львів: ІН НАНУ, 2007. С. 253–254.

36. Герус Л. Калита. *Мала енциклопедія українського народознавства*. Львів: ІН НАНУ, 2007. С. 256–257.

37. Герус Л. Карачун. *Мала енциклопедія українського народознавства*. Львів: ІН НАНУ, 2007. С. 261.

38. Герус Л. Коровай. *Мала енциклопедія українського народознавства*. Львів: ІН НАНУ, 2007. С. 287–289.

39. Герус Л. Паска. *Мала енциклопедія українського народознавства*. Львів: ІН НАНУ, 2007. С. 418–420.

40. Герус Л. Пряник. *Мала енциклопедія українського народознавства*. Львів: ІН НАНУ, 2007. С. 490–491.

41. Герус Л. Хліб обрядовий. *Мала енциклопедія українського народознавства*. Львів: ІН НАНУ, 2007. С. 642–643.

42. Герус Л. Хрестики. *Мала енциклопедія українського народознавства*. Львів: ІН НАНУ, 2007. С. 652.

43. Герус Л. Український коровай: форма, типи та стилістичні особливості пластичних елементів. *Мистецтвознавство '06: науковий збірник*. Львів СКІМ; ІН НАН України, 2006. С. 37–46.

44. Герус Л. Артос. *Словник українське сакрального мистецтва*. Львів, 2006. С. 25.

45. Герус Л. Жайворонки. *Словник українське сакрального мистецтва*. Львів, 2006. С. 96–97.

46. Герус Л. Калач. *Словник українське сакрального мистецтва*. Львів, 2006. С. 121.

47. Герус Л. Калита. *Словник українське сакрального мистецтва*. Львів, 2006. С. 121–122.
48. Герус Л. Паска. *Словник українське сакрального мистецтва*. Львів, 2006. С. 177–178.
49. Герус Л. Просфора. *Словник українське сакрального мистецтва*. Львів, 2006. С. 198–199.
50. Герус Л. Пряник. *Словник українське сакрального мистецтва*. Львів, 2006. С. 199–200.
51. Герус Л. Хліб обрядовий. *Словник українське сакрального мистецтва*. Львів, 2006. С. 253–254.
52. Герус Л. Хрестики. *Словник українське сакрального мистецтва*. Львів, 2006, С. 270.
53. Герус Л. Гуцульська сирна пластика. Етногенез та етнічна історія населення Українських Карпат: у 4 т. Львів, 2006. Т. II. Етнологія та мистецтвознавство. С. 789–800.
54. Герус Л. Українські пряники: стилістика і типологія. *Мистецтвознавство '05: науковий збірник*. Львів: СКІМ; ІН НАН України, 2005. С. 27–40.
55. Герус Л. Український обрядовий хліб: засоби художньої виразності. *Мистецтвознавство '04: науковий збірник*. Львів: СКІМ; ІН НАН України, 2004. С. 19–26.
56. Герус Л. Гуцульська сирна пластика. Історія Гуцульщини: у 6 т. Львів, 2001. Т. 6. С. 397–406.
57. Герус Л. Неперервність традицій основа живої духовної сутності народного мистецтва (на прикладі гуцульського осередку сирної пластики). *Регрес і регенерація в народному мистецтві: колективне дослідження*. Київ, 1998. С. 150–156.

АНОТАЦІЯ

Герус Л. М. Функціональна, семантична та етично-естетична цінності обрядового хліба українців, їх актуалізація у соціокультурному просторі початку ХХІ ст. – Кваліфікаційна наукова робота на правах рукопису.

Дисертація на здобуття наукового ступеня доктора історичних наук за спеціальністю 07.00.05 «Етнологія». – Інститут українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України, Інститут народознавства НАН України. – Львів, 2021.

На основі аналізу наукових праць та літературних, зображальних, речових і усних джерел вперше в українській етнології у контексті свят і подій календарного та родинного циклів досліджено обрядовий хліб – самобутнє явище традиційної культури українців, яке чітко окреслює етнічну ідентичність. Розкрито світоглядні засади буття обрядового хліба у життєсвіті українців середини ХІХ – початку ХХІ ст., встановлено його ціннісні

характеристики, висвітлено локальні прояви у функціонуванні, виділено домінуючі типи українського обрядового хліба, висвітлено способи їх об'ємно-просторового і образного трактування, функції, символіку, з'ясовано засоби художньої (пластичність, графічність, колір) та семантичної (знак, символ) виразності. Визначено онтологічні параметри матеріального вираження обрядового хліба – сировину, форму, структуру, оздоблення, які є засобами введення його як речі у смисловий простір культури та наділення певним статусом. Окрема увага приділена практикам актуалізації обрядового хліба українців як елемента нематеріальної культурної спадщини в сучасному соціокультурному просторі.

Ключові слова: Україна, традиційна культура, обрядовий хліб, калач, коровай, «карачун», паска, «жайворонки», «хрести», пряник, функція, семантична виразність, мистецька виразність, цінність, актуалізація.

АННОТАЦІЯ

Герус Л. М. Функциональная, семантическая и нравственно-эстетическая ценности обрядового хлеба украинцев, их актуализация в социокультурном пространстве начала XXI в. – Квалификационная научная работа на правах рукописи.

Диссертация на соискание ученой степени доктора исторических наук по специальности 07.00.05 «Этнология». – Институт украиноведения им. И. Крипьякевича НАН Украины, Институт народоведения НАН Украины. – Львов, 2021.

На основе анализа научных трудов и литературных, изобразительных, вещественных и устных источников впервые в украинской этнологии в контексте праздников и событий календарного и семейного циклов исследован обрядовый хлеб самобытное явление традиционной культуры украинцев, четко определяющее этническую идентичность.

Раскрыты мировоззренческие основы бытия обрядового хлеба украинцев середины XIX – начала XXI ст., установлены его ценностные характеристики, освещены локальные проявления в функционировании, выделены доминантные типы, освещены способы их объемно-пространственной и образной трактовки, функции, символика, определены средства художественной (пластичность, графичность, цвет) и семантической (знак, символ) выразительности.

Отдельное внимание уделено практикам актуализации обрядового хлеба украинцев как элемента нематериального культурного наследия в современном социокультурном пространстве.

Ключевые слова: Украина, традиционная культура, обрядовый хлеб, калач, каравай, «карачун», паска, «жаворонки», «кресты», пряник, функция, семантическая выразительность, художественная выразительность, ценность, актуализация.

SUMMARY

Herus L. M. Functional, Semantic and Ethical-Aesthetic Values of Ritual Bread of Ukrainians, Their Actualization in the Sociocultural Space of the Beginning of the XXI Century. – Qualification research paper as a manuscript.

Thesis for the scientific degree of Doctor of Historical Sciences, speciality 07.00.05 – Ethnology. – Ivan Krypiakevych Institute of Ukrainian Studies of the National Academy of Sciences of Ukraine, Institute of Ethnology of the National Academy of Sciences of Ukraine. – Lviv, 2021.

For the first time in Ukrainian ethnology, ritual bread was studied as an original phenomenon of traditional Ukrainian culture, which clearly outlines ethnic identity in the context of holidays and events of the calendar and family cycles based on the analysis of scientific works and literary, pictorial, material and oral sources.

The relevance of the study of ritual bread is due to globalization processes. They endanger intangible cultural heritage as decisive for the preservation of cultural diversity and ethnic identity factor, in particular, its most vulnerable elements, which include ritual bread, as it depends on the carriers and habitat. Ukrainian ritual bread plays an important role in the socio-cultural life of Ukrainians, as well as in the processes of creating the ethnocultural identity of the nation. It also has an extreme rich resource base. Despite this, Ukrainian ritual bread has not been purposely studied so far. In the context, knowledge about ritual bread will serve as a convincing basis and a significant stimulus that can intensify the promulgation of existing and revival of extinct cultural and artistic heritage and enable the ritual bread full participation in the heritage discourse.

In the study a review analysis of professional literature and sources (written, pictorial, material and oral) are carried out, as well as the state of the topic research is clarified. Consideration of historiography and sources on a chronological principle is carried out. This approach made it possible to trace the dynamics of interest in collecting materials and studying the use of bread in the rituals of Ukrainians by local historians, ethnologists, historians, culturologists, art critics, as well as to identify and analyze works on ritual bread, which are especially important for scientific tasks. Considerable volume of sources was identified and used, which helped to clarify the territorial distribution of bread in the ritual practices of Ukrainians to identify common, different typological and artistic features of artifacts.

The ethnological and art direction of the research substantiates the culturological and axiological approaches for its carrying out, as well as the application of scientific methods: historiographical research, interviewing, observation, photo-fixation, audio-fixation, scientific description, archiving, system analysis, comparative analogies, classification, typological analysis, art analysis, interpretation, reconstruction, forecasting.

Worldview principles of ritual bread existence as the embodiment of labor, in vast sense of foodstuff, grain, stem of cereals, in the life of Ukrainians in the XIX – early XXI centuries on the earth is revealed in the thesis. Local displaying of bread

functioning is outlined, its value is clarified and the parameters of its expression are described by «functional value», «semantic value», «ethical and aesthetic value».

Special attention in the thesis is paid to bread baked from dough, in which, compared to other types of bread dishes, the most obvious signs of aesthetic thinking and artistic creativity of Ukrainians. Dominant types of Ukrainian ritual bread are distinguished depending on the frequency of use, the originality of the visual features, as well as the range of functional loads: «kalatch», «korovai», «karachun», Easter bread, «zhaivoronky» (larks), «khresty» (crosses) and gingerbread. In the thesis, their attributive (qualitative defining visual) and actional (connection with other objects and actions) parameters are defined.

Methods of three-dimensional and figurative interpretation of selected dominant types of ritual bread of Ukrainians, their functions and symbols are clarified reasonable and consistent in the research. Ways of artistic (plastic, graphic, color) and semantic (sign, symbol) expression are identified and generalized.

Based on the analysis of ritual bread of Ukrainians main types, which have a specific plastic design, ontological parameters are determined (raw materials and the course of its processing, form and its structure, decoration); their features and role in involvement of the bread in ritual actions course to the communicative cultural process and in the formation of a certain status is clarified.

In the thesis final part, the state of elements of intangible cultural heritage in Ukraine protection, its adaptation to the normative principles of UNESCO, the achieved results and promising ways of development are analyzed. The issue of actualization of Ukrainian ritual bread is considered in the context of intangible cultural heritage protection. In particular, modern practices of preservation, presentation and inclusion of ritual bread in the sociocultural space in the activities of Ukrainian museums and educational institutions are identified and analyzed. An important role of specialized museum institutions has been identified in the preservation and popularization of Ukrainian ritual bread. There were such museums: Museum of the Bread of the National Historical and Ethnographic Reserve «Pereiaslav»; Museum of the Farming History in Talne village, Cherkasy region; Public Museum of the Bread in Bilopillia village, Koziatyn district, Vinnytsia region, etc.

Among the practical measures to ensure the recognition, respect and enhancement of intangible cultural heritage role in society, importance meaning is given to educational, informational programs aimed at the public. In particular, the possibilities of the festival as entertainment and leisure event were clarified, which thanks to the meaningful cultural and artistic program covers a significant number of participants and events as a means for the fullest presentation of tangible and intangible objects, acquaintance with them, including tourists.

The «Bread Festival» as a special type of cultural and artistic space, where the relationship of different types of art, simultaneously interacting traditional art forms and experimental forms of modern creative practice are characterized. At the present stage the realization of festivals dedicated to the traditions of baking, it is becoming

increasingly popular and in demand in Ukraine. A festival play a significant role in the preservation and development of traditional culture, as their space connects with the historical past and builds the perspective of the future, acquires a harmonious relationship between the ethnos and the world, forms a value system, regulates social relations. The «Bread Festival», as a significant sociocultural event, has an impact on the image formation both individual region and the whole country, and it is an effective resource for the promotion of historical and cultural opportunities of Ukraine.

In the field of educational practice the importance of specialized and local history museums at different levels of educational institutions is substantiated, the main directions of their activity as an important translator of ethno-cultural values, which stimulates cognition, education and affirmation of ethnic identity, are outlined. In the 1980s–2010s, series of bread museums were established in Ukraine at educational institutions: Public Museum of the Bread of the National Ecological and Naturalistic Center for Student Youth of the Ministry of Education and Science of Ukraine in Kyiv; Public Museum of the Bread of the Protection of the Holy Virgin at the Lviv Automobile and Road College of Lviv Polytechnic National University; the Museum of the Bread at the Stryi College of the Lviv National Agrarian University. Museums of the bread also work in many secondary schools in the cities and villages of Ukraine.

The findings out of organization work village school museums distinctive features considerable attention are paid. They are unique institutions intended for preservation, restoration, study and demonstration of integral territorial complexes of cultural and natural heritage; material and spiritual values in their historical environment. These museums create conditions for local community ethnic identity preservation, contribute to the revival of fading life values and local cultural traditions.

Based on the analysis, it is substantiated that for the preservation and development of values and meanings of traditional culture and its components and, in particular, ritual bread, necessary and decisive are mutually coordinated efforts to conduct exhibition, scientific, educational, propaganda, publishing, educational works of different levels of cultural and artistic and educational organizations and institutions.

Key words: Ukraine, traditional culture, ritual bread, «kalatch», «korovai», «karachun», Easter bread, «zhaivoronky» (larks), «khresty» (crosses), gingerbread, function, semantic expressiveness, artistic expressiveness, value, actualization.

Підписано до друку 15.11.2021
Формат 60x90 1/16. Папір офсетний.
Умовн. друк. арк. 1,9.
Шрифт: Times New Roman
Наклад 100 прим. Зам. № 29

Друк ПП “Ощипок М. М.”
Адреса: м. Львів, вул. С. Бандери, 45
№ свід.: 0670155
Тел./факс: (032) 238-74-60
e-mail: ommzmik@ukr.net