НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ НАУК УКРАЇНИ
ІНСТИТУТ НАРОДОЗНАВСТВА

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

Кваліфікаційна наукова
праця на правах рукопису

ГЕРУС ЛЮДМИЛА МЕЧИСЛАВІВНА

УДК [392.81:664.661.21]"18/20

ДИСЕРТАЦІЯ

ФУНКЦІОНАЛЬНА, СЕМАНТИЧНА ТА ЕТИЧНО-ЕСТЕТИЧНА ЦІННОСТІ ОБРЯДОВОГО ХЛІБА УКРАЇНЦІВ, ЇХ АКТУАЛІЗАЦІЯ У СОЦІОКУЛЬТУРНОМУ ПРОСТОРІ ПОЧАТКУ XXI СТ.

Спеціальність 07.00.05 – етнологія

Подається на здобуття наукового ступеня *доктора історичних наук*

Дисертація містить результати власних досліджень. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело Л.М. Герус

Науковий консультант: Павлюк Степан Петрович,
академік НАН України,
доктор історичних наук, професор

Львів – 2021

АНОТАЦІЯ

Герус Л. М. Функціональна, семантична та етично-естетична цінності обрядового хліба українців, їх актуалізація у соціокультурному просторі початку XXI 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 досліджено обрядовий хліб – самобутнє явище традиційної культури українців, яке чітко окреслює етнічну ідентичність, – у контексті свят і подій календарного та родинного циклів.

Актуальність дослідження обрядового хліба зумовлена світовими глобалізаційними процесами, що ставлять під загрозу визначальну для збереження культурного розмаїття і етнічної самобутності нематеріальну культурну спадщину, зокрема найбільш уразливі її елементи, до яких відноситься й обрядовий хліб, оскільки залежить від носіїв та середовища існування. Попри важливу роль обрядового хліба у соціокультурному бутті українців та процесах творення етнокультурної ідентичності народу, а також надзвичайно багату ресурсну базу, дотепер український обрядовий хліб окремо не вивчали. У цьому контексті дослідження про обрядовий хліб стане переконливою основою та істотним стимулом, здатним активізувати оприлюднення наявних і відродження згаслих культурно-мистецьких надбань та уможливити повноцінну участь обрядового хліба у дискурсі спадщини.

У дослідженні здійснено оглядовий аналіз фахової літератури й джерел (писемних, зображальних, речових та усних), з'ясовано стан дослідження теми. Розгляд історіографії та джерел проведено за хронологічним принципом, оскільки саме такий підхід дав можливість простежити динаміку зацікавлення

до збирання матеріалів та вивчення застосування хліба в обрядовості українців серед краєзнавців, етнологів, істориків, культурологів, мистецтвознавців, а також виокремити та проаналізувати праці, спеціально присвячені обрядовому хлібові, які є особливо важливими для розв'язання поставлених у дисертації наукових завдань. Виявлено та використано значний обсяг джерел, що сприяло уточненню територіального поширення хліба в обрядових практиках українців, виявленню спільних та відмінних типологічних і художніх рис артефактів.

Етнологічно-мистецтвознавчим спрямуванням дослідження обґрунтовано культурологічний і аксіологічний підходи для його проведення, а також застосування наукових методів: історіографічних досліджень, інтерв'ювання, спостереження, фотофіксації, аудіофіксації, наукового опису, архівування, системного аналізу, порівняльних аналогій, класифікації, типологічного аналізу, мистецтвознавчого аналізу, інтерпретації, реконструкції, прогнозування.

У дисертації розкрито світоглядні засади буття обрядового хліба як утілення праці хлібороба, в широкому значенні – стебел і зерна культивованих злакових рослин, харчового продукту, – у життєсвіті українців середини XIX – початку XXI ст., висвітлено локальні прояви функціонування хліба, з'ясовано його цінність та окреслено параметри її вираження («функціональна цінність», «семантична цінність», «етично-естетична цінність»).

Окрема увага у дисертації звернена на випечений з тіста хліб, у якому, порівняно з іншими різновидами хлібних страв, найбільш яскраво виявилися ознаки естетичного осмислення та художньої творчості українців. Залежно від частоти вживання, своєрідності візуальних ознак, а також спектра функціональних навантажень виділено домінантні типи українського обрядового хліба: калач, коровай, «карачун», паска, «жайворонки», «хрести», пряник, – визначено їх атрибутивні (якісні, означальні, візуальні) та акціональні (зв'язок з іншими предметами і діями) параметри.

Обґрунтовано і послідовно у дослідженні висвітлено способи об'ємно-просторового і образного трактування виділених домінантних типів обрядового хліба українців, їхні функції, символіку. Виявлено та узагальнено засоби

художньої (пластичність, графічність, колір) та семантичної (знак, символ) виразності.

На основі аналізу основних типів обрядового хліба українців, які мають специфічне пластичне оформлення, визначено онтологічні параметри (сировина та хід її обробки, форма і її структура, оздоблення), висвітлено їхні особливості та роль у залученні хліба у ході ритуальних дій до комунікативного культурного процесу та у формуванні певного статусу.

В завершальному розділі дисертації проаналізовано стан охорони елементів нематеріальної культурної спадщини в Україні, її адаптацію до нормативних принципів ЮНЕСКО, досягнуті результати та перспективні шляхи розвитку. У контексті охорони нематеріальної культурної спадщини розглянуто питання актуалізації обрядового хліба українців. Зокрема, виявлено та проаналізовано сучасні практики збереження, презентації та включення обрядового хліба у соціокультурний простір у діяльності українських музеїв та освітньо-виховних закладів. У питаннях збереження та популяризації українського обрядового хліба визначено важливу роль 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 відведено освітнім, інформаційним програмам, спрямованим на широку громадськість. Зокрема, з’ясовано можливості фестивалю (видовищного та дозвіллєвого заходу, що завдяки змістовній культурно-мистецькій програмі охоплює значну кількість учасників і подій) як засобу для найповнішої презентації матеріальних та нематеріальних об’єктів, ознайомлення з ними різних верств суспільства, в тому числі туристів.

Як особливий тип культурно-мистецького простору, де здійснюється взаємозв’язок різних мистецтв, одночасно взаємодіють традиційні мистецькі види та експериментальні форми сучасної творчої практики, охарактеризовано

«Свято хліба». На сучасному етапі проведення фестивалів, присвячених традиціям хлібопечення, «Свято хліба» стає все більш популярним та затребуваним в Україні. Фестивалі відіграють істотну роль у збереженні та розвитку традиційної культури, оскільки у їх просторі здійснюється зв'язок з історичним минулим і вибудовується перспектива майбутнього, набувають злагодженості різносторонні взаємини етносу з навколишнім світом, формується ціннісна система, регулюються норми соціальних відносин. «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 сфері освітньо-виховних практик обґрунтовано важливість спеціалізованих та краєзнавчих музеїв при різного рівня навчальних закладах, окреслено основні напрямки їх діяльності як важливого транслятора етнокультурних цінностей, що стимулює пізнання, виховання та утвердження етнічної ідентичності. У 1980–2010-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 у Києві, Народний музей хліба Покрови Пресвятої Богородиці при Львівському автомобільно-дорожньому коледжі Національного університету «Львівська політехніка», Музей хліба при Стрийському коледжі Львівського національного аграрного університету. Музеї хліба діють у багатьох загальноосвітніх навчальних закладах у містах та селах України.

Значну увагу приділено з'ясуванню особливостей організації роботи сільських шкільних музеїв, які 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. Ці музеї створюють умови для збереження етнічної самобутності місцевого населення, сприяють відродженню згасаючих життєвих цінностей і локальних культурних традицій.

На основі проведеного аналізу обґрунтовано, що для збереження і трансляції розвитку цінностей та смислів традиційної культури і матеріальних виражень їх складових, зокрема обрядового хліба, необхідними та вирішальними є взаємозлагоджені зусилля з проведення виставкової, науково-просвітницької, пропагандистської, видавничої, освітньої роботи різного рівня культурно-мистецьких та освітніх організацій та установ.

Наукова новизна дисертації полягає у тому, що вперше в українській етнологічній науці на основі культурологічного та аксіологічного підходів комплексно розглянуто феномен обрядового хліба українців, що дало можливість розкрити його функціональну, семантичну і етично-естетичну цінності та способи їхньої трансляції в історичній перспективі. Встановлено, що функціональні, семантичні та етично-естетичні ціннісні параметри обрядового хліба українців об'єктивно втілені у системі соціальних норм і візуалізовані в артефактах, перебувають у постійному розвитку, транслюються у часі та просторі. На основі поняття онтологічних параметрів, які окреслюють буття обрядового хліба у традиційній культурі, запропоновано системний принцип взаємозв'язку та взаємозумовленості його матеріальної та духовної складових. У дослідженні вперше обґрунтовано сприйняття обрядового хліба як елемента нематеріальної культурної спадщини; аргументовано доведено необхідність збереження та включення у реалії сучасного світу культурних надбань в царині обрядового хліба в їх цілісності й різноманітті, що охоплює як самі об'єкти, які підлягають збереженню, так і середовище, у якому вони існують; розглянуто напрямки актуалізації обрядового хліба в сучасному соціокультурному просторі. У роботі вдосконалено типологічні характеристики різновидів обрядового хліба українців, знання про його функціонування в сучасності, уточнено ареали побутування окремих його різновидів.

Результати дисертації можуть бути використані при написанні узагальнюючих праць про культуру України, а також в освітньому процесі при підготовці навчальних курсів для студентів гуманітарних спеціальностей у навчальних закладах усіх рівнів акредитації, у роботі ЗМІ, музеїв та культурно-

просвітницьких установ. Представлені ідеї мають цінність для вдосконалення 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 функціонуванню обрядового хліба не тільки як історико-культурної пам'ятки, але і як одного з важливих ресурсів соціального та економічного розвитку регіонів, де обрядові практики його приготування та застосування можуть стати своєрідною галуззю спеціалізації, спроможною стимулювати економіку, зокрема сприяти активному розвитку туризму, а відтак підвищенню рівня життя.

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

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, the research 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 farmer labor, in vast sense – as grain, stem of cultivated cereals, foodstuff, 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 described by «functional value», «semantic value», «ethical and aesthetic value» are outlined.

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», «paska» (Easter bread), «zhaivoronky» (larks), «khresty» (crosses), 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, 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. Festivals 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 finding 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 transmission of values and meanings of traditional culture and its material expressions 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.

The thesis scientific novelty consists in that for the first time in the Ukrainian ethnological science based on culturological and axiological approaches, the phenomenon of ritual bread of Ukrainians is considered comprehensively. This made it possible to reveal its functional, semantic and ethical-aesthetic values and ways of their transmission in historical perspective. It is established that the functional, semantic and ethical-aesthetic value parameters of the ritual bread of Ukrainians are objectively embodied in the system of social norms and visualized in artifacts. They are in constant development, and have transmitted in time and space. Based on ontological parameters outlined of the ritual bread existence in traditional culture, a systemic principle of interconnection and interdependence of its material and spiritual components is proposed. In the study, for the first time ritual bread as an element of intangible cultural heritage is substantiated. At the same time, the necessity of preservation and inclusion in modern world reality of cultural heritage in the field of ritual bread in their integrity and diversity, covering both the objects to be preserved and the environment in which they exist, has been proved. The directions of ritual bread actualization in the modern sociocultural space are considered too. The typological characteristics of ritual bread of Ukrainians varieties, knowledge about its functioning in the present are improved in the work, as well as the homeland of its different types are specified.

The thesis results can be used in writing generalized works about Ukrainian culture, as well as in the educational process in the preparation of training courses for students of humanities in educational institutions of all levels of accreditation, in the work of the media, museums and cultural and educational institutions. The presented ideas are of value for improvement of recommendations about qualitative level increase an of preservation practical measures and intangible cultural heritage of Ukraine popularization and acceleration of theory and practice interaction in the field of intangible cultural heritage. The work will facilitate preservation and functioning of ritual bread not only as a historical and cultural remembrance, but

also as one of the important resources of social and economic development of the regions, where ritual practices of its baking and applying can become a kind of specialization branch, able to stimulate the economy, in particular to promote the active development of tourism, and thus improve living standards.

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

СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ

Монографія

1. Герус Л. «З хлібом і пісня миліша, 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 миліша, 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. 350–358.

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. C. 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. C. 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; Slupsk: 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-implicaţii în dezvoltarea societăţii 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 XIX – початку XXI століття: пластичне вирішення, символіка, функції. *Народознавчі зошити*. 2017. № 1. С. 160–170.

16. Герус Л. Украинский обрядовый хлеб «кресты»: пластика, семантика, функции. *Традыцыі і сучасны стан культуры і мастацтваў: зборнік дакладаў VI Міжнароднай навукова-практычнай канферэнцыі (Мінск, Беларусь, 19–20*

лістапада 2015). Мінск: Права і эканоміка, 2016. С. 23–26.

17. Герус Л. Орнитоморфное печенье украинцев (пластическое решение формы, функции, семантика в контексте славянской традиции). *Традыцыі і сучасны стан культуры і мастацтваў: у 5 частках*: *матэр. Міжнароднай навукова-практычнай канферэнцыі (Мінск, 25–26 красавіка 2013)*. Мінск: Права і эканоміка, 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 аої. *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: З–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. CCLIX (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. Оздоби 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.

ЗМІСТ

Перелік умовних скорочень 22
ВСТУП 23
РОЗДІЛ 1. Історіографія, джерела та методологія дослідження 32
1. 1. Історіографія дослідження 32
1. 2. Джерельна база 58
1. 3. Методика роботи 63
РОЗДІЛ 2. Хліб в системі української обрядовості: структурно-функціональні особливості 71
2. 1. Календарні обряди 71
2. 2. Родинні обряди 134
РОЗДІЛ 3. Домінантні типи обрядового хліба українців: атрибутивні та акціональні ознаки та їх динаміка у часі та просторі 159
3. 1. Калач 159
3. 2. Коровай 172
3. 3. Карачун 204
3. 4. Паска 213
3. 5. «Жайворонки» 224
3. 6. «Хрести» 242
3. 7. Пряник 253
РОЗДІЛ 4. Онтологічні параметри обрядового хліба українців 274
4. 1. Обрядовий хліб як речова категорія буття у традиційній культурі українців 274
4. 2. Специфіка онтологічних параметрів українського обрядового хліба 277
РОЗДІЛ 5. Актуалізація обрядового хліба в сучасному соціокультурному просторі в контексті заходів збереження та

охорони нематеріальної культурної спадщини 289
5. 1. Український досвід збереження та охорони нематеріальної культурної спадщини 289
5. 2. Обрядовий хліб у культурно-мистецьких практиках 309
5. 3. Обрядовий хліб у сфері освітньо-виховної практики 323
ВИСНОВКИ 331
Список використаних джерел та літератури 339
Додатки 375

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

ІМФЕ НАНУ – Інститут мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М. Т. Рильського НАН України

ІН НАНУ – Інститут народознавства НАН України

МЕХП – Музей етнографії та художнього промислу Інституту народознавства НАН України (м. Львів)

МНАПЛ – Музей народної архітектури і побуту у Львові імені Климентія Шептицького (Шевченківський гай)

НАН України – Національна академія наук України

НМІУ – Національний музей історії України (м. Київ)

НМНАПУ – Національний музей народної архітектури та побуту НАН України (м. Київ)

НМУНДМ – Національний музей українського народного декоративного мистецтва (м. Київ)

НТШ – Наукове товариство імені Шевченка

МХ НІЕЗ «Переяслав» – Музей хліба Національного історико-етнографічного заповідника «Переяслав» (м. Переяслав-Хмельницький)

НЦНК «Музей Івана Гончара» – Національний центр народної культури «Музей Івана Гончара» (м. Київ)

РЕМ – Російський етнографічний музей (м. Санкт-Петербург, Росія)

УЦКД – Український центр культурних досліджень

ХІФТ – Харківське історико-філологічне товариство

ВСТУП

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 самобутні, 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 самобутність 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 можливості 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, авдіофіксації, наукового опису, архівування, системного аналізу, порівняльних аналогій, класифікації, типологічного аналізу, мистецтвознавчого аналізу, інтерпретації, реконструкції, прогнозування) методи. Методи інтерв'ювання, спостереження, фотофіксації, авдіофіксації 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 різнорідності 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.); І 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, Румшішкєс, район Кайшядоріс, Музей народного побуту Литви, 12 червня 2018 р.); IX Міжнародному конгресі україністів (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.

РОЗДІЛ 1
ІСТОРІОГРАФІЯ, ДЖЕРЕЛА ТА МЕТОДОЛОГІЯ ДОСЛІДЖЕННЯ

1. 1. Історіографія дослідження

Дослідницький інтерес до обрядового хліба українців як елемента традиційної культури постає у другій половині XIX ст. й реалізується у контексті становлення та розвитку української етнографії як окремої наукової дисципліни.

Мотивом до зацікавлення традиційною культурою українців, як і їхньою мовою та історією, було прагнення пізнати глибини буття народу, його неповторні етнічні риси, яке сформувалося під могутнім впливом національно-визвольних рухів народів Європи та засвоєння ідей романтизму, заснованих на прихильності до народних мистецьких традицій.

В концептуальному руслі слов'янського відродження у 1930-х рр. у Львові була заснована громадсько-культурна організація «Руська трійця» (1933–1937), очолювана Маркіяном Шашкевичем, Іваном Вагилевичем, Яковом Головацьким, яка проводила цілеспрямовану етнографічну роботу зі збору та фіксації усної народної творчості – звичаїв, казок, пісень, переказів тощо, а також проявів матеріальної культури. Важливе значення для піднесення національної самосвідомості та розвитку рідної мови і культури мала діяльність Кирило-Мефодіївського братства (1845–1847, Київ). У другій половині XIX ст. значну роль в організації науково-етнографічної діяльності в Україні відіграли новостворені об'єднання: відділення етнографії при «Комісії для опису губерній Київського учбового округу» у Київському університеті Св. Володимира (1854–1864), Південно-Західний відділ Російського географічного товариства (1873–1876, Київ), «Етнографічно-статистичний кружок» (1883–1885, Львів), Наукове товариство ім. Шевченка (1892, Львів) тощо. Пріоритетним напрямком діяльності цих осередків був збір та публікація «живого» етнографічного матеріалу сучасної їм народної традиції. Значна частина його присвячувалася обрядовості. Для проведення пошуково-збирацької та

дослідницької роботи були розроблені спеціальні програми: «Програма для етнографічного опису губерній Київського навчального округу, складена за дорученням Комісії, Найвище заснованої при імператорському Університеті св. Володимира»[1], «Програма Південно-Західного відділу імператорського Російського Географічного товариства для збирання відомостей з етнографії»[2], «Програма до збирання відомостей про українсько-руський край і нарід, уложена членами Наукового товариства ім. Шевченка»[3] тощо.

У другій половині XIX – на початку XX ст. збирання народознавчого матеріалу стало масовим, до нього долучилося багато різночинної інтелігенції – вчителі, священики, адвокати, письменники.

Інтенсивності процесу фіксації реалій традиційної культури сприяло зростання національної свідомості, а також стрімке їх зникання під впливом соціально-економічних чинників (зокрема розвитку науки, техніки, промисловості; поширенню освіти), які зумовлювали зміни у світогляді та устрої суспільного життя. Павло Чубинський у передмові до третього тому праці «Труди етнографічно-статистичної експедиції у Західно-руський край» писав: «Стосовно обрядів, звичаїв, повір'їв ми вважаємо зазначити наступне. У теперішній час, коли у народ уже увійшло багато нових прийомів життя і понять, старовина ця втрачає свою легальну повсюдну й незмінну силу»[4]. Водночас вчений накреслив перспективу цієї ділянки традиційної культури: «Всі ці ознаки можуть існувати ще довго, навіть й при більшому розвитку

---

[1] Программа для этнографического описания губерний Киевского учебного округа, составленная по поручению Комиссии, Высочайше учрежденной при императорском Университете св. Владимира действительными членами кн. В.Д. Дабижею и (по языку) А.Л. Метлинским. *Труды Комиссии для описания губерний учебного округа Подольской, Волынской, Киевской, Черниговской и Полтавской*. Киев, 1854. Т. III–V. 36 с.

[2] *Программа Юго-западного отдела императорского Русского Географического общества для собирания сведений по этнографии*. Печатано по определению общего собрания Юго-западного отдела императорского Русского Географического общества 4 июня 1873 г. [К.], [1873]. 77 с.

[3] Проґрама до збирання відомостей про українсько-руський край і нарід уложена членами наукового товариства ім. Шевченка. *Етноґрафічний збірник*. Львів, 1895. Т. 1. С. 1–16.

[4] Чубинскій П. *Труды этнографическо-статистической экспедиціи въ Западно-русскій край, снаряженной Императорскимъ Русскимъ Географическимъ Обществомъ. Юго-Западный отдѣлъ*. Санкт-Петербургъ, 1872. Т. III: Народный дневникъ. С. I.

народу, складаючи поетичну обстановку його життя, дорогоцінність старовини, яку заповіли пращури, але ніяк не строгий закон, який вбиває свободу думки і волі»[5]. Факти зникання явищ традиційної культури відзначали чи не всі наступні їх збирачі та дослідники.

Негативно на розвої народознавчих студій на Лівобережній Україні позначилося закриття Південно-Західного відділу Російського географічного товариства, проте вчені-ентузіасти продовжували працювати і проводити дослідження й у більш складних умовах, після введення в дію Валуєвського циркуляру (1863) та Емського указу (1876).

Матеріали і дослідження з української етнографії друкувалися у періодичних виданнях, на сторінках часописів «Київська старовина» (1882–1906), «Збірник Харківського історико-філологічного товариства» (1886–1916), «Етнографічний огляд» (1889–1916), «Жива старовина» (1891–1916) «Етнографічний збірник» (1895–1916, 1929, 1976), «Матеріали до українсько-руської етнології» (1899–1912, 1916, 1918, 1919, 1929), «Записки Наукового товариства ім. Шевченка» (з 1892) тощо.

Інформація про застосування хліба в обрядовій практиці українців подавалася у народознавчих працях українських та іноземних етнографів, зокрема Миколи Маркевича[6], П. Чубинського[7], Софрона Витвицького[8], Юрія

---

[5] Там само. С. II.

[6] Маркевич Н. А. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. *Українці: народні вірування, повір'я, демонологія.* Київ, 1991. С. 52–169; Маркевич Н. *Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. Извлечено из нынешнего народного быта*. Киев, 1860. 172 с..

[7] Чубинскій П. *Труды этнографическо-статистической экспедиціи въ Западно-русскій край, снаряженной Императорскимъ Русскимъ Географическимъ Обществомъ. Юго-Западный отдѣлъ*. Санкт-Петербургъ, 1872. Т. III: Народный дневникъ. 486 с.; Чубинській П. *Труды этнографическо-статистической экспедиціи въ Западно-русскій край, снаряженной Императорскимъ Русскимъ Географическимъ Обществомъ. Юго-Западный отдѣлъ*. Санкт-Петербургъ, 1877. Т. IV: Обряды: Родины, крестины, свадьба, похороны. 793 с.; *Чубинській П. Труды этнографическо-статистической экспедиціи въ Западно-русскій край, снаряженной Императорскимъ Русскимъ Географическимъ Обществомъ. Юго-Западный отдѣлъ*. Санкт-Петербургъ, 1877. Т. VII. Вып. 2: Малоруссы Юго-Западного края. С. 343–608.

[8] Witwicki S. *Rys historyczny o Hucułach*. Lwów, 1863. 134 s.

Жатковича[9], Ксаверія Мрочка[10], Філарета Колесси[11], Івана Франка[12], Василя Милорадовича[13], Раймунда Кайндля[14], Оскара Кольберга[15], Юзефа Шнайдера[16], Володимира Шухевича[17], Петра Іванова[18]. В цих працях з неоднаковою мірою повноти та обсягу народознавці розглянули різноманітні явища традиційної культури українців, у тому числі навели приклади використання хліба в обрядах календарного та родинного циклів на різних теренах України.

Відомості про особливості функціонування хліба в обрядовій практиці українців уміщені у розвідках, присвячених опису народного календаря деяких місцевостей, – Михайла Пйотровського[19], Михайла Максимовича[20], Франтішка Ржегоржа[21], Михайла Зубрицького[22], Антона Онищука[23], Василя Доманиць-

---

[9] Жаткович Ю. Замітки етноґрафічні з Угорської Руси. *Етноґрафічний збірник*. Львів, 1896. Т. ІІ. С. 1–38.

[10] Мрочко Фр. К. Снятинщина. Причинки до крайової етнографії. Дітройт, 1977. 129 с.

[11] Колесса Ф. Людові вірування на Підгірю. В с. Ходовичах стрийського пов[іту]. *Етноґрафічний збірник.* Львів, 1898. Т. V. С. 76–98.

[12] Франко І. Людові вірування на Підгірю. *Етноґрафічний збірник*. Львів, 1898. Т. V. С. 160–218.

[13] Милорадович В. Житье-бытье лубенского крестьянина. *Українці: народні вірування, повір'я, демонологія*. Київ, 1991. С. 170–341.

[14] Кайндль Р.Ф. *Гуцули: їх життя, звичаї та народні перекази*. Чернівці, 2000. 208 с.

[15] Kolberg O. Wołyń. *Dzieła wszystkie*. Wroclaw; Poznań, 1974. T. 36. 450 s.; Kolberg O. *Pokucie. Obraz etnograficzny.* Kraków, 1882. T. I. 360 s.

[16] Schnaider J. Z kraju Hucułów. *Lud.* Lwów, 1899. T. V. (Rocznik piąty). S. 57–120, 147–201, 207–220, 336–345; Schnaider J. Lud peczeniżyński. Szkic etnograficzny. *Lud.* Lwów, 1907. T. XIII. Zesz. 1. S. 21–33; Zesz. 2. S. 98–117; Schnaider J. Z życia górali nadłomnickich. *Lud.* Lwów, 1911. T. XVII. Zesz. 2–3. S. 138–161; 1912. T. XVIII. Zesz. 1. S. 141–217.

[17] Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 1. *Материяли до українсько-руської етнольоґії.* Львів, 1899. Т. ІІ. С. 1–144; Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 2. *Материяли до українсько-руської етнольоґії.* Львів, 1901. Т. IV. С. 1–318; Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 3. *Материяли до українсько-руської етнольоґії.* Львів, 1902. Т. V. С. 1–255; Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. *Материяли до українсько-руської етнольоґії.* Львів, 1904. Т. VII. С. 1–271; Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 5. *Материяли до українсько-руської етнольоґії.* Львів, 1908. Т. VII. С. 1–300.

[18] Иванов П. В. Жизнь и поверья крестьян Купянского уезда, Харьковской губернии. *Сборник Харьковского историко-филологического общества*. Харьков, 1907. Т. 17. С. 1–216.

[19] Возняк М. Народний календар із Овруччини 50-х років XIX ст. в записі Михайла Пйотровського. *Записки Наукового товариства ім. Шевченка.* Львів, 1995. Т. CCXXX: Праці Секції етнографії та фольклористики. С. 303–350.

[20] Максимович М. *Дні та місяці українського селянина.* Київ, 2002. 189 с.

[21] Řehoř F. Kalendářik z nádniho života Bojkův. Přispevèk k rusińskèmu národopisu halických Karpat. *Zlata Praha.* Praha, 1895. № 45. S. 534–535; № 46. S. 543–546; № 50. S. 595; Řehoř F. Kalendářik z nádniho života Lemkův. Přispevèk k rusińskèmu národopisu halických Karpat. *Časopis Českeho Muzea.* Praha, 1897. Sw. 4. S. 353–357.

кого[24] та ін. Особливо вартісною в контексті теми дослідження є праця А. Онищука, яка, крім фіксації обрядових дій з використанням хліба, містить детальний опис послідовності приготування хліба та його зовнішнього вигляду. При відсутності речових пам'яток давнього часу ця інформація становить істотну цінність.

Поданий у фактографічних народознавчих працях матеріал про особливості використання українцями обрядового хліба розширюють статті, присвячені родинній обрядовості. Найбільше їх стосується весільного обряду[25].

---

[22] Зубрицький М. Народній календар, народні звичаї і повірки, прив'язані до днів у тиждни і до рокових сьвят (Записані у Мшанці, Староміського повіту і по сусідніх селах). *Материяли до українсько-руської етнольоґії.* Львів, 1900. Т. III. С. 33–60.

[23] Онищук А. Народний календар. Звичаї й віруваня привязані до поодиноких днів у році, записав у 1907–10 р. в Зеленици, Надвірнянського пов[іту] (на Гуцульщині). *Матеріяли до української етнольоґії.* Львів, 1912. Т. XV. С. 1–61.

[24] Доманицький В. Народній календар у Ровенськім повіті, Волинської губернії. *Матеріяли до української етнольоґії.* Львів, 1912. Т. XV. С. 62–89.

[25] Лозинський Й. І. *Українське весілля.* Київ, 1992. 175 с.; Siewiński A. Opis wesela w Liskach. *Lud.* 1904. T. X. S. 59–74; Дучинский Н. Свадебные обряды в Ольгопольском уезде Подольской губерни. *Живая старина.* Спб., 1896. Вып. III. Год шестой. С. 501–522; Малинка А. Малорусское весильле. *Этнографическое обозрение.* 1898. Кн. XXXVII. № 2. С. 84–103; Гриша О. Весільля у Гадяцькому повіті, у Полтавщині. *Материяли до українсько-руської етнолоґії.* Львів, 1899. Т. І. С. 111–156; Литвинова-Бартош П. Весільні обряди і звичаї у селі Землянці Глухівського пов[іту] у Чернігівщині. *Материяли до українсько-руської етнолоґії.* Львів, 1900. Т. III. С. 70–172; Гнатюк В. Бойківське весілє в Мшанци (старосамбірського повіта). *Матеріяли до українсько-руської етнолоґії.* Львів, 1908. Т. X. С. 1–29; Гнатюк В. Весілє в Керестурі (бач-бодроґської столиці, в полудневій Угорщині). *Матеріяли до українсько-руської етнолоґії.* Львів, 1908. Т. X. С. 30–81; Кміт Ю. Бойківське весілє в Гвіздци (турчанського повіта). *Матеріяли до українсько-руської етнолоґії.* Львів, 1908. Т. X. С. 82–100; Левинський В. Бойківське весілє в Доброгостові (Дрогобицького повіта). *Матеріяли до українсько-руської етнолоґії.* Львів, 1908. Т. X. С. 101–120; Кузеля З. Бойківське весілє в Лавочнім (стрийського повіта). *Матеріяли до українсько-руської етнолоґії.* Львів, 1908. Т. X. С. 121–150; Волошинський І. Весілє в Далешеві, Городенського пов[іту]. *Матеріяли до української етнольоґії.* Львів, 1919. Т. XIX–XX. С. 2–34; Ганюченко З. Весілє в с. Гордашівці, Уман[ського] пов[іту] в Київщині. *Матеріяли до української етнольоґії.* Львів, 1919. Т. XIX–XX. С. 34–5; Брижко М. Весілє в містечку Дубовій, Уман[ського] пов[іту], в Київщині. *Матеріяли до української етнольоґії.* Львів, 1919. Т. XIX–XX. С. 51–74; Брюховець І. Весілє з Прилуцького пов[іту], Полтавської ґуб[ернії]. *Матеріяли до української етнольоґії.* Львів, 1919. Т. XIX–XX. С. 74–81; Коломийченко П. Весілє в селі Прохорах Борзен[ського] пов[іту], Чернігів[ської] ґуб[ернії]. *Матеріяли до української етнольоґії.* Львів, 1919. Т. XIX–XX. С. 81–118; Тарасевський П. Весілє в Борисівці, Валуйського пов[іту], в Вороніжчині. *Матеріяли до української етнольоґії.* Львів, 1919. Т. XIX–XX. С. 118–158; Неїжжалий В. Весілє в с. Хитрівці, Мелітополь[ського] пов[іту] в Таврії. *Матеріяли до української етнольоґії.* Львів, 1919. Т. XIX–XX. С. 163–172; Голубовичева О. Весілє в селі Ілинцях, Снятинського пов[іту]. *Матеріяли до української етнольоґії.* Львів, 1919. Т. XIX–XX. С. 177–193; Кравченко В. Г.

Етнографічні описи весілля, окрім фіксації прикладів обрядового застосування хліба, вміщують інформацію про виготовлення короваю та іншого весільного печива, висвітлюють його функції.

Відомості про обрядовий хліб подано у розвідках про родильну[26] та поховальну[27] обрядовість. Факти обрядового використання хліба на похороні зафіксовані у статтях, що вийшли друком у 1912 році у Львові внаслідок ініційованої Етнографічною комісією Наукового товариства імені Шевченка кількарічної праці зі збору польового матеріалу за темою поховальної обрядовості у різних місцевостях України[28]. Окремі свідчення про застосування обрядового хліба знаходимо у збірці польових записів про похоронні обряди і

Свадьба в Курозванах. *Труды Общества исследователей Волыни.* Житомир, 1902. Т. І. С. 118–150; Кравченко В. Г. *Пісні, хрестини та весілля.* Житомир, 1914. Т. І. 200 с.

[26] Кузеля З. Дитина в звичаях і віруваннях українського народу. Матеріали з полудневої Київщини, зібрав Мр.Г[рушевський]. *Матеріали до українсько-руської етнології.* Львів, 1906. Т. VIII. 220 с.; Онищук А. З народного життя гуцулів: Родини і хрестини гуцулів та дитина до шостого вік життя. *Матеріали до українсько-руської етнології.* Львів, 1912. Т. XV. С 90–113; Шекерик-Доників П. Родини і хрестини на Гуцульщині (в селі Головах і Красноїли Косівського пов[іту]. *Матеріали до української етнології.* Львів, 1918. Т. XVIII. С. 86–122; Малинка А. Родыны и крестыны. (Материал собран в м. Мрине Нежан[скаго] уезда). *Киевская старина.* 1898. Т. LXI, апрель, май, июнь. № 5. С. 254–286; Ящуржинский Хр. Поверья и обрядности родин и крестин. *Киевская старина.* 1893. Т. XLII. № 7. С. 74–83; Беньковский Ив. Поверья и обрядности родин и крестин. *Киевская старина.* 1904. Т. 87. № 10. С. 1–4.

[27] Бѣньковскій Ив. Смерть, погребеніе и загробная жизнь по понятіямъ и вѣрованію народа. *Кіевская старина.* 1896. Т. LIX (№ 9). С. 229–261; Малинка А. Н. Малорусские обряды, поверья и заплачки при похоронах. *Этнографическое обозрение.*1898. № 3. С. 96–112.

[28] Перейма Т. *Похоронні звичаї й обряди в селі Ропици Руській, Горлицького повіта*. Гнатюк В. Похоронні звичаї й обряди. *Етнографічний збірник.* Львів, 1912. Т. 31–32. С.203–209; Яворський О. Похоронні звичаї й обряди в Ясельськім повіті. *Етнографічний збірник.* Львів, 1912. Т. 31–32. С. 209–210; Зубрицький М. Похоронні звичаї й обряди в Мшанци і сусідніх селах Старосамбірського і Турчанського повіта. *Етнографічний збірник.* Львів, 1912. Т. 31–32. С. 211–226; Охримович О. Похоронні звичаї й обряди в селі Волосянці, Скільського повіта. *Етнографічний збірник.* Львів, 1912. Т. 31–32. С. 226–231; Онищук А. Похоронні звичаї й обряди в селі Зеленци, Надвірнянського повіта. *Етнографічний збірник.* Львів, 1912. Т. 31–32. С. 231–252; Шекерик-Доників П. Похоронні звичаї й обряди в селі Головах, Косівського повіта. *Етнографічний збірник.* Львів, 1912. Т. 31–32. С. 252–288; Дудєк П. Похоронні звичаї й обряди в селі Головах, Косівського повіта. *Етнографічний збірник.* Львів, 1912. Т. 31–32. С. 288– 290; Кузьмак М Похоронні звичаї й обряди в селі Жабю-Магурі, Косівського повіта. *Етнографічний збірник.* Львів, 1912. Т. 31–32. С. 290–299; Кисілевська О. Похоронні звичаї й обряди в селі Товмачику, Коломийського повіта. *Етнографічний збірник.* Львів, 1912. Т. 31–32. С. 299–302; Бордейний І. Похоронні звичаї й обряди в селі Молодієві (Молодії) Чернівецького повіту. *Етнографічний збірник.* Львів, 1912. Т. 31–32. С. 347–362.

звичаї українців, вміщеній у додатку праці Зенона Кузелі[29], статтях Юрія Кміта[30], Івана Волошинського[31]. Висвітлена у цих розвідках регіональна та локальна специфіка поховальних обрядів українців і «досі залишається одним із основних джерел для реконструкції їхніх давніх обрядових традицій»[32].

Певні уявлення про типи обрядового хліба та їхні функції дають фактографічні публікації про народне харчування українців[33].

Відомості про обрядове застосування хліба у працях кінця XIX – початку XX ст. донині залишаються важливим етнографічним джерелом для вивчення динаміки трансформації цієї традиції.

Період накопичення матеріалу з обрядовості українців підготував солідну основу для подальших її теоретичних розробок. Значний внесок у вивчення обрядового хліба зробив Микола Сумцов[34]. Особливо вартісною є монографія вченого «Хліб в обрядах і піснях»[35], у якій вперше в українській етнології на основі аналітичної оцінки значного фактичного матеріалу зроблено спробу розв'язати низку питань: з'ясувати витоки обрядового застосування зерна, каші та печеного хліба; висвітлити функціональні особливості хлібних атрибутів у календарних та сімейних обрядах, замовляннях, гаданнях; розглянути тему хліба у прикметах та прислів'ях; визначити місце «хлібних пісень» – жнивних,

---

[29] Кузеля З. Посижінє і забави при мерци в українськім похороннім обряді. *Записки Наукового товариства імені Шевченка*. Львів, 1915. Т. 122. С. 129–160.

[30] Кміт Ю. Похоронні звичаї і вірування у Бойків. *Записки Наукового товариства імені Шевченка.* Львів, 1914. Т. 122. С. 161–166.

[31] Волошинський І. Похоронні звичаї і голосіння в Городенщині. *Матеріяли до української етнології.* Львів, 1919. Т. XIX–XX. С. 194–213.

[32] Гузій Р. Етнографічне вивчення похоронної звичаєвості українців Карпат: основні напрямки та результати досліджень. *Народознавчі зошити.* 2003. № 3–4. С. 439.

[33] Гнатюк В. *Народна пожива на Бойківщині.* Науковий збірник присьвячений професорови Михайлови Грушевському учениками й прихильниками з нагоди його десятилітньої наукової праці в Галичині (1894–1904). Львів, 1906, с. 576–594; Чичула А. Народна пожива в Дрогобицькім повіті. *Матеріали до української етнології.* Львів, 1918. Т. XVIII. С. 12–31; Голубович І. Народна пожива в Снятинськім повіті (Покутє). *Матеріали до української етнології.* Львів, 1918. Т. XVIII. С. 48–70; Коненко П. Народна пожива у Скалатському повіті. *Матеріали до української етнології.* Львів, 1918. Т. XVIII. С. 70–85.

[34] Сумцов Н.Ф. *О свадебных обрядах, примущественно русских.* Харьков, 1881. 263 с.; Сумцов Н.Ф. *Религиозно-мифическое значение малорусской свадьбы.* Киев, 1885. 20 с.; Сумцов М.Ф. *Слобожане: історико-етнографічна розвідка*. Харків, 1918. 242 с.

[35] Сумцов Н.Ф. *Хлеб в обрядах и песнях.* Харьков, 1885. 140 с.

колядок, щедрівок, коровайних у системі фольклору; з'ясувати символіку хліба; окреслити релігійно-міфологічне, юридичне і побутове (споживче) значення хліба. Ця праця стала першим у вітчизняній науці вагомим порівняльно-історичним розслідом обрядового хліба у загальнослов'янському контексті. Поданий в ній матеріал, попри те, що вона видана більше ніж століття тому, донині претендує на широке висвітлення теми хліба, проте не вичерпує її й потребує доповнення та переосмислення відповідно до нових методик дослідження. Врешті, й сам автор її у передмові зазначив: «Не вважаю свого дослідження про обрядовий хліб працею повністю завершеною і опрацьованою. Матеріалу – море. Про обрядовий хліб можна багато говорити, і все ж залишиться щось несказане або недоказане»[36].

В узагальнюючій студії про українську культуру Хведір Вовк, акцентуючи на винятковому значенні хліба у харчовому раціоні українців, водночас відзначає його вагому роль у календарній і сімейній, зокрема весільній обрядовості[37]. Детальніше функції хліба у весільному обряді українців Хв. Вовк розглянув у праці «Шлюбний ритуал та обряди на Україні»[38]. У ній вчений, серед іншого, робить спробу з'ясувати походження та значення головного весільного хліба українців – короваю, подає послідовність та особливості церемонії приготування короваю, а також інших весільних хлібів: дивня, лежня, шишок тощо.

Сталу дослідницьку увагу до теми обрядового хліба стверджують спеціальні статті, у яких зроблено спробу висвітлити місце хліба в окремих обрядових комплексах: Хрисанфа Ящуржинського – в колядках[39], Володимира Ястребова – у весільному ритуалі[40]. Предметом дослідження В. Ястребова були

---

[36] Там само.
[37] Вовк Хв. Етнографічні особливості українського народу. *Студії з української етнографії та антропології.* Київ, 1995. С. 39–218.
[38] Вовк Хв. Шлюбний ритуал та обряди на Україні. *Студії з української етнографії та антропології.* Київ, 1995. С. 219–323.
[39] Ящуржинскій Хр. Культъ хлѣба въ малорусскихъ колядках. *Кіевская старина.* 1893. Т. 43, декабрь (№ 12). С. 408–416.
[40] Ястребовъ В. Свадебные обрядные хлебы въ Малороссіи. *Кіевская старина.* 1897. Т. LIX, ноябрь. С. 281–288.

весільні хліби українців степової і лісостепової зони, зокрема Єлисаветградського, Літинського, Олександріївського, Черкаського повітів. Він використав головно матеріали, які були надіслані його кореспондентами з місць, а також опубліковані у різних виданнях. Осмислюючи ритуальну значущість весільного хліба, дослідник розглянув кожний з його типів – коровай, лежень, дивень тощо як складову частину конкретної обрядової дії. Детально зосередившись на технології приготування, В. Ястребов особливу увагу звернув на дії коровайниць, використання ними різних предметів, продуктів з метою надання короваю не тільки зовнішньої привабливості, а й символічності. Виділення регіональних ознак, очевидно, було одним з основних завдань дослідника, – він визначив локальні варіативні ознаки короваю, лежня тощо. Оригінальні вироби з тіста, квіти на короваї В. Ястребов потрактував як символи з певним смисловим навантаженням, що відображають традиційні місцеві уявлення та знання. Об'єктом його студій став весільний хліб й інших народів, які проживали поряд з українцями, зокрема молдаван.

Митрофан Дикарєв[41] зробив спробу з'ясувати етимологію назви обрядового хліба «паляниця». Навівши аргументи на основі аналізу особливостей форми та функцій «паляниці», він висловив припущення про грецьке походження слова.

Обрядове печиво українців привернуло увагу Раїси Данковської[42]. Статті вченої, опубліковані у 1909 р., містять оригінальні, почерпнуті від носіїв традиційної культури відомості про обрядове печиво, які з точки зору етнографині розкривають особливості приготування, форму, оздоблення та застосування різних типів обрядових та святкових хлібних виробів. Зокрема, у статті про обрядове печиво Курщини Р. Данковська виділила 15 його типів,

---

[41] Дикарев М. Малорусское слово «паляныця» и греческое "πελνηοζ". *Кіевская старина.* 1899. Т. 67, октябрь, декабрь, ноябрь. № 10. С. 31–49.

[42] Данковская Р. С. Малороссийские обрядовые печенья Курской губернии. *Этнографическое обозрение.* 1909. Кн. 80. № 1. С. 21–34; Данковская Р. С. Свадебные обряды у малороссов Грайворонского уезда в 1870-х годах. *Этнографическое обозрение.* 1909. № 2–3. С. 145–159; Данковская Р. С. Кулик и лестничка – обрядовое печенье Фатежского уезда. *Этнографическое обозрение.* 1909. Кн. 81–82. № 2–3. С. 173–174.

проаналізувала їхню форму та інші візуальні ознаки: «маленька весільна шишка», «велика весільна шишка», «хрести», «книші», «орішки» («оріхи»), «сорочині ушки», «коровай», «лежень», «весільні калачі», «паска», «драбинки», «жайворонки», «брусаки», «черепеники», пряники («рубенці», «різанці»). Текст статті супроводжують ілюстрації 19 зразків обрядового хліба, зібраних в ході польових досліджень. Опублікована стаття є особливо цінною й через зникнення традиції використання обрядового печива, про що авторка зазначала у вступних заувагах: «одні печива зникли більше 35 років, інші 25 і лише деякі дрібниці ще доживають свій вік»[43]. У статті про весільний обряд українців Грайворонського повіту вчена, серед іншого, розглянула функцію весільного обрядового хліба[44]. У повідомленні про обрядове печиво «кулик» і «лєстнічка» Р. Данковська подала інформацію про їхнє призначення та візуальні ознаки[45].

Розвідки вченої помітив та прорецензував відомий український етнограф Володимир Гнатюк. «Отся стаття [про обрядове печиво Курщини. – *Л. Г.*] інтересна тим, – писав учений, – що в ній зібрані разом усі печива (хліби і тіста), уживані при ріжних обрядах, яким етнографи присвячували досі замало уваги, хоч вони заслуговують її вповні»[46]. Разом з тим В. Гнатюк зауважив, що у статті авторка проігнорувала вірування, пов'язані з цими хлібами, «бож ті хліби й печуть на те, щоби при їх помочи осягнути певні результати, приписані віруваннями»[47]. Стосовно розвідки Р. Данковської про весільний обряд Грайворонського повіту В. Гнатюк зазначив, що «стаття замітна тим, що представляє старший тип весілля», проте його «опис не дуже повний, а пісень дуже мало»[48].

---

[43] Данковская Р. С. Малороссийские обрядовые печенья Курской губернии. *Этнографическое Обозрение*. 1909. Кн. LXXX. № 1. С. 21–34.

[44] Данковская Р. С. Свадебные обряды у малороссов Грайворонского уезда в 1870-х годах. *Этнографическое Обозрение*. 1909. Кн. LXXXI–LXXXII. № 2–3. С. 145–159.

[45] Данковская Р. С. «Кулик» и «лестничка» – обрядовые печенья Фатежского уезда. *Этнографическое Обозрение*. 1909. Кн. LXXXI–LXXXII. № 2–3. С. 173–174.

[46] Гнатюк В. Р. Данковская. Малороссийские обрядовые печенья Курской губернии (Этнограф[ическое] Обозрение, 1909, № 1, ст. 21–34). *Записки Наукового товариства ім. Шевченка*. Львів, 1909. Т. XC. Кн. IV. С. 236.

[47] Там само.

[48] Г[натюк] В. Р. С. Данковская. Свадебные обряды у малороссов Грайворонского уезда в 1870-х годах (Этногр[афическое] Обозр[ение], 1909, Кн. 81–2). *Записки Наукового товариства ім. Шевченка*. Львів, 1911. Т. CI. Кн. I. С. 194.

У 1915 р. вийшла друком стаття Р Данковської, у якій дослідниця досить детально подала факти про особливості випікання, зовнішній вигляд та функції короваїв у Зміївському повіті Харківської губернії: «княжецькі коровайчики», «великі короваї», коровай нареченої – «довгий коровай», коровай нареченого[49].

Студії обрядового хліба українців кінця XIX – початку XX ст. є свідченням зацікавлення вчених цією темою, водночас вони корелювалися з аналогічним напрямком досліджень у європейській етнографії. Особливо вагомий внесок у цю галузь належить німецькому дослідникові, почесному членові Спілки австрійського народознавства Максу Гефлеру, праці якого про обрядовий хліб, його форму, застосування, з зарисовками загального вигляду систематично впродовж 1905–1914 рр. публікував часопис «Zeitschrift fűr österreichische Volkskunde»[50].

Суттєві зміни векторів розвитку української науки внаслідок політичних, соціальних, економічних зрушень відбулися у 1910–1920-х рр. Після Жовтневого перевороту у Російській державі 1917 року східна частина етнічних українських земель потрапила у склад СРСР, західна частина (Галичина, Західна Волинь, Північна Буковина і Закарпаття), яка після Першої світової війни перебувала під владою Польщі, Чехословаччини та Румунії, була приєднана до УРСР відповідно в 1939, 1940 та 1944 роках.

У 1920-х роках у підрадянській Україні діяльність Всеукраїнської академії наук та її спеціальних наукових підрозділів, заснування численних народознавчих осередків у різних місцевостях України, інтенсивне проведення польових досліджень, публікація спеціальних видань давали підставу для оптимізму щодо розгортання українознавчих досліджень. У 1921 році при Всеукраїнській академії наук була створена Етнографічна комісія, очолювана Андрієм Лободою, з 1927 року – Віктором Петровим. Результати досліджень вчених цього наукового закладу з української етнографії, фольклористики,

---

[49] Данковская Р. Печение свадебных короваев в Змиевском уезде. *Этнографическое Обозрение*. 1915. Кн. CVII–CVIII. № 3–4. С. 88–90.

[50] Alzheimer H. Volkskunde in Bayern: Ein biobibliographisches Lexikon der Vorläufer, Förderer und einstigen Fachvertreter. Würzburg. 1991. – S. 113–116.

мовознавства, історії і краєзнавства друкувалися в «Етнографічному віснику», «Бюлетенях Етнографічної комісії». У 1921 року з ініціативи Олександра Олеші організовано Музей антропології та етнології ім. Хв. Вовка, з 1922 року Кабінет антропології та етнології ім. Хв. Вовка під керівництвом Анатолія Носіва. Наукові дослідження його співробітників виходили друком в академічних виданнях «Матеріали до етнології», «Антропологія» тощо.

У 1919 році до Харкова переїхала Р. Данковська, яка у 1911 році завершила навчання на історико-філологічному факультеті Московських вищих жіночих курсів імені професора В. І. Гер'є за спеціальністю «Етнографія», єдиному у дореволюційній Росії того часу вищому освітньому закладі для жінок, та набула відповідного професійного досвіду під час праці у навчальних та музейних закладах Москви[51]. У Харкові за порадою своєї наставниці, лекторки курсів, першої у Росії жінки – професорки етнографії Віри Харузіної (1907), мала намір продовжити дослідження обрядового печива, найповніше представленого на той час в етнографічному музеї Харківського історико-філологічного товариства[52] (з 1920 року Музей Слобідської України (з 1922 року – імені Г. С. Сковороди, тепер – Харківський історичний музей імені М. Ф. Сумцова). У 1920 році Р. Данковська обійняла посаду хранителя етнографічного відділу цього музею. Вона була сумлінною ученицею авторитетного дослідника обрядового хліба М. Сумцова, зокрема й з огляду на їх спільні фахові зацікавлення. Після смерті М. Сумцова у 1922 році Р. Данковська гідно продовжила його справу, очоливши створений ученим Музей Слободської України ім. Сковороди.

У харківський період активізувалася дослідницька діяльність та розширився діапазон зацікавлень Р. Данковської. Вона вступила до музейної секції і етнографічної секції Губернського комітету охорони пам'яток

---

[51] Борисенко В. На тернистій ниві української етнографії: Катерина Грушевська, Ніна Заглада, Лідія Шульгина, Євгенія Спаська, Раїса Данківська, Софія Терещенко. *Українки в історії*. Київ, 2004. С. 86.

[52] Фрадкін В. З. До історії створення і діяльності етнографічного музею ХІФТ. *Збірник Харківського історико-філологічного товариства. Нова серія*. Харків, 1993. Т. 1. С. 10.

мистецтва й старовини, була науковим співробітником етнографічної секції Науково-дослідної катедри історії України (з 1926 р. – Науково-дослідна катедра історії української культури) Харківського інституту народної освіти[53], членом Етнографічного товариства в Києві. Учена проводила діяльну науково-пошукову роботу, насамперед звертала увагу на маловивчені ділянки повсякденного життя та обрядовості Слобожанщини.

Підґрунтям етнографічно-збирацької роботи були підготовлені Р. Данковською програми до збирання артефактів та відомостей про традиційну культуру. Прагнення замалювати, зафотографувати і записати точно всі відомості про збережені види печива спонукало Р. Данковську до підготовки й публікації у першому випуску «Бюлетеня», який видавав Музей, програми для збору обрядових печив і відомостей про них. Збирання народних печив, записування пісень, приказок, повір'їв про них, – як записано у програмі, – дасть змогу «відновити історію обрядових печив» та «допоможе розумінню народного мистецтва»[54]. Підготовленій Р. Данковською цій та іншим програмам, як важливим складовим інструментарію формування емпіричної бази знань про традиційну культуру, була приділена увага в огляді програм етнографічного та краєзнавчого дослідження України, який з метою пожвавлення збирацько-пошукової роботи зробив Всеволод Дашкевич[55].

У 1925 р. вийшла друком стаття Р. Данковської про обрядове печиво «горішки», в якій вчена атрибутувала колекцію Харківського Музею Слобідської України ім. Г. С. Сковороди: «ця колекція не дуже численна, проте вона цікава тим, що складається з горішків різноманітної форми, що вони

---

[53] Чернікова І. В. Пам'яткоохоронна діяльність Музею Слобідської України імені Г. С. Сковороди (1920-ті рр.). *Збірник наукових праць Харківського національного педагогічного університету імені Г. С. Сковороди. «Історія та географія»*. Харків, 2013. Вип. 49. С. 170.

[54] Данковская Р. Программа для собирания обрядовых печений и сведений о них. *Музей Слободської України. Бюлетень*. Харків, 1925. Ч. 1. С. 42.

[55] Дашкевич В. Програми до етнографічного-краєзнавчого дослідження України. *Науковий збірник Харківської науково-дослідної катедри історії української культури*. Харків, 1927. Т. VII. Вип. 1. С. 153, 158, 166.

походять з різних місцевостей, а також цікаві своїм внутрішнім змістом»[56]. Р. Данковська окреслила ареал пам'яток – Харківщина, Царицинщина, Катеринославщина, Курщина, докладно описала форму та розміри «горішків». Щодо їхніх функціональних особливостей вчена назвала лише календарні свята (Різдво, Масниця, Пущення перед Великим Постом, Зелені Свята (Тройця) та події (коли збираються в дорогу; зрідка восени, коли колють свиней), до яких їх випікали. Спираючись на окремі хронологічні та територіальні аналогії Р. Данковська зробила спробу з'ясувати походження «горішків», назва та форма яких, на її думку, викликають асоціації з плодами дерева ліщини та пов'язані з віруваннями про них. У підсумках Р. Данковська справедливо зауважила, що «подані відомості за печені горішки дуже недостатні і вимагають поповнення» та назвала мотив своєї публікації: «дати ширшу ініціятиву до збирання обрядових народніх печив та нових відомостей за них»[57].

Згодом Р. Данковська підготувала та опублікувала узагальнюючу розвідку про українське обрядове печиво[58]. У ній вчена запропонувала класифікацію обрядового печива відповідно до його функціонування у сфері обрядовості та звичаєвості українців: печива, пов'язані зі звичаями у господарській діяльності; печива, пов'язані з календарними обрядами; печива, пов'язані з родинними обрядами та подіями у житті громади. При цьому Р. Данковська зазначила, що запропонований розподіл є умовним з огляду на взаємозв'язок різних типів печив, що проявляється у застосуванні окремих тих самих типів печива у багатьох обрядах. Знання предмету вивчення засвідчують цілком слушно окреслені вченою напрямки та логіка дослідження обрядової випічки: візуальні зовнішні ознаки – «студіювати печива треба передусім у відношенні форми, величини, матеріалу, техніки виготовлення, офарблення, оздоб (орнаменту)»;

---

[56] Данківська Р. Народні обрядові печива «горішки» (З приводу колекції «горішки» в Харківському Музеї Слобідської України ім. Г. С. Сковороди). *Записки етнографічного товариства*. Київ, 1925. Кн. 1. С. 27.

[57] Там само. С. 33.

[58] Данковська Р. С. Етнографічне дослідження українських обрядових печив. *Науковий збірник Харківської науково-дослідчої катедри історії української культури*. Харків, 1926. Ч. 2–3. С. 199–208.

процес виготовлення, який переважно є етапом, частиною обряду – «час, місце його (печива. – *Л. Г.*) виготовлення й навіть осіб, що його виготовляють»; особливості застосування – «призначення самого печива … (час, місце дії, дійові особи)»; назва[59]. Проте Р. Данковська детально аналізує лише обрядове печиво з виділеної нею І категорії – «жайворонки», голуби», «галіопи», «сорочачі вушка», які випікали до весняних свят, та «хрести», які випікали до середопістя. Зокрема розглядає їхні форми, функції, уявлення про них. Наукова і музейницька діяльність Р. Данковської до нинішнього часу є дослідженою мало, як і доробок ученої, у тому числі за темою обрядового хліба, який не втратив своєї актуальності, насамперед, з огляду на проаналізовані у її статтях етнографічні факти щодо ознак обрядового печива українців.

У 1931 році вийшла друком стаття Ніни Заглади «Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині»[60] (село внаслідок дезактиваційних робіт після аварії на ЧАЕС припинило існування), у якій серед зібраного в ході стаціонарного дослідження етнографічного матеріалу значне місце зайняли «святочні та обрядові страви і печива» та подані у додатках графічні зарисовки і світлини печива[61].

1920-ті – початок 1930-х років дослідники історії української етнології окреслюють як «золотий вік української етнології»[62], згортання якого у підрадянській Україні розпочалося вже наприкінці 1920-х років утисками та репресіями проти вчених, а згодом ліквідацією усіх народознавчих осередків в УСРР, врешті завершенням політики українізації. У 1929 році на підставі «ревізії», проведеної Комісією Укрнауки, з посади директора Музею Слобідської України з оголошенням догани було звільнено Р. Данковську у зв’язку з «реформою» в руслі тогочасних ідеологічних принципів приведення діяльності українських музеїв у відповідність реаліям соціалістичного будівництва,

---

[59] Там само. С. 200.
[60] Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині. *Материяли до етнології*. Київ, 1931. Вип. ІІІ. С. 83–196.
[61] Там само. С. 163–178, ТАБЛ VI, фото 1–4.
[62] Горленко В. Ф., Кирчів Р. Ф. *Історія української етнографії*. Київ, 2005. С. 4

завадою чому стали досвідчені працівники, як зазначено у висновку, «комплектування робітників невідповідне до сучасних вимог»[63]. Трагічно завершилася наукова праця Н. Заглади, у 1938 році етнологиню було заарештовано і страчено[64].

На західноукраїнських землях, які перебували у складі Польщі, Чехословаччини та Румунії, хронологічний відтинок міжвоєнного двадцятиріччя відзначився появою етнографічних праць Адама Фішера[65], Яна Фальковського[66], Казимира Мошинського[67], Казимира Філіповича[68], Станіслава Двораковського[69], з яких можна почерпнути інформацію про обрядове функціонування хліба.

На території західної частини України радянізація народознавства розпочалася після приєднання до УРСР. У 1939 році у Львові було створено відділення Інституту українського фольклору АН УРСР, а у 1940 році на основі етнографічної збірки Культурно-історичного музею Наукового товариства імені Шевченка у Львові – Етнографічний музей. Після другого приходу радянської влади в липні 1944 року ці установи продовжили свою роботу як Львівське відділення ІМФЕ АН УРСР та Етнографічний музей АН УРСР, від 1951 року Український державний музей етнографії та художнього промислу АН УРСР, тепер – Музей етнографії та художнього промислу Інституту народознавства НАН України.

У Києві етнографічні дослідження були відновлені у повоєнних 1940-х роках вже на основі «нової» марксистсько-ленінської методології. Відділ

---

[63] Чернікова І. В. Пам’яткоохоронна діяльність Музею Слобідської України імені Г. С. Сковороди (1920-ті рр.). С. 171.
[64] Борисенко В. На тернистій ниві української етнографії: Катерина Грушевська, Ніна Заглада, Лідія Шульгина, Євгенія Спаська, Раїса Данківська, Софія Терещенко. С. 83.
[65] Fischer A. *Rusini. Zarys etnografji Rusi.* Lwów, Warszawa, Kraków, 1928. 192 s.
[66] Falkowski J., Pasznycki B. *Na pograniczu lemkowsko-bojkowskiem Huculszczyzny. Zarys etnograficzny.* Lwów, 1935. 128 s.; Falkowski J. *Zachodnie pogranicze Huculszczyzny.* Lwów, 1937. 170 s.
[67] Moszynski K. *Polesie Wschodnie*. Warszawa, 1928. 328 s.
[68] Filipowicz K. *Pieczywo weselne w powiecie Lubomelskim. Rocznik Wolyński*. Równe, 1939. T. 8. S. 311–331.
[69] Dworakowski S. Obrzędy weselne w Niemowiczach (powiat Sarneński). *Rocznik Wolyński*. Równe, 1939. T. 8. S. 280–305.

етнографії було створено у липні 1944 року у відновленому після евакуації Інституті мистецтвознавства, фольклору та етнографії АН УРСР, проте впродовж першого повоєнного десятиліття штат його наукових працівників не перевищував чотирьох-шести осіб, більшість з яких не мала належного наукового досвіду.

Сутність культурних перетворень в Україні у період панування радянської влади визначалася цілеспрямованою руйнацією усталеної світоглядної парадигми та спрямовувалася на формування моделі держави, у якій всі сфери життя мали вибудовуватися на принципах єдиної комуністичної ідеології. Влада толерувала вивчення нової радянської обрядовості, колгоспного та робітничого побуту та спонукала до цього українських етнологів. Етнологам часто доводилось пропагувати компромісні ідеї, які не були співзвучними їхньому власному світогляду. Літературу радянського періоду, що стосується святкової культури, можна умовно поділити на дві групи: дослідження нових радянських обрядів і традиційної «дожовтневої» обрядовості[70]. Вчені намагалися працювати, оминаючи цензуру, та висвітлювати народну обрядовість максимально об'єктивно.

Хліборобську, головним чином жниварську, поезію, її походження, родинно-побутові та соціально-історичні мотиви на широкій фольклорно-етнографічній базі у загальнослов'янському контексті розглянув Юрій Круть[71].

Теоретично-методологічні основи вивчення обрядовості українців та загалом слов'ян, формування якої значною мірою зумовлене хліборобством як «способом економічного забезпечення господарств і однією із форм творення народної традиційної культури, що органічно пов'язана із матеріальною і духовною сферами життя»[72], були закладені у працях Володимира Горленка,

---

[70] Громова Н. Радянська історіографія календарної обрядовості українців. *Етнічна історія народів Європи*. 2010. Вип. 32. С. 133.
[71] Круть Ю.З. Хліборобська обрядова поезія слов'ян. Київ, 1973. 212 с.
[72] Павлюк С. П. *Традиційне хліборобство України: агротехнічний аспект*. Київ, 1991. С. 3.

Івана Бойка, Олексія Куницького[73], Степана Павлюка[74], у яких ґрунтовно та всебічно розкрито агротехнічний аспект традиційного хліборобства.

У другій половині XX ст. обряди та звичаї, пов'язані з використанням хліба, у контексті вивчення різних складових традиційної культури українців висвітлювати Олександр Курочкін[75] (новорічна обрядовість), Наталія Гаврилюк[76], Неоніла Здоровега[77], Валентина Борисенко[78] (весільна обрядовість), Лідія Артюх[79], Таїсія Гонтар[80] (народне харчування).

Вперше обрядові вироби з тіста як естетичний факт у контексті становлення народної скульптури розглянув Олег Чарновський[81]. «Народна скульптура з тіста, – зазначив дослідник, – це не тільки кулінарне мистецтво. Вона втілює в собі яскраво виражені риси художньої творчості народу». Щоправда, питання про віднесення обрядового печива до скульптури видається дискусійним. Втім, у книзі вчений накреслив перспективи вивчення обрядових виробів з тіста як своєрідного мистецького явища, торкнувся деяких питань їхньої історії, здійснив описи та художній аналіз окремих творів, опублікував оригінальні зразки зі збірки Державного музею етнографії народів СРСР (тепер Російського етнографічного музею) у Санкт-Петербурзі.

---

[73] Горленко В. Ф., Бойко І. Д., Куницький О. С. *Народна землеробська техніка українців (Історико-етнографічна монографія)*. Київ, 1971. 164 с.

[74] Павлюк С. *Народна агротехніка українців Карпат другої половини XIX – початку XX ст. (історико-етнографічне дослідження)*. Київ, 1986. 172 с.; Павлюк С. Традиційне хліборобство в контексті становлення слов'янської культури. *Народознавчі зошити*. 2011. № 6. С. 907–909.

[75] Курочкін О. *Новорічні свята українців. Традиції і сучасність.* Київ, 1978. 191 с.

[76] Гаврилюк Н. К. *Картографирование явлений духовной культуры: По материалам родильной обрядности украинцев.* Киев, 1981. 279 с.

[77] Здоровега Н. І. *Нариси народної весільної обрядовості на Україні.* Київ, 1974. 160 с.

[78] Борисенко В. К. *Весільні звичаї та обряди на Україні (Історико-етнографічне дослідження).* Київ, 1988. 189 с.

[79] Артюх Л. Ф. *Українська народна кулінарія: Історико-етнологічне дослідження.* Київ, 1977. 154 с.

[80] Гонтар Т. О. *Народне харчування українців Карпат.* Київ, 1979. 137 с.

[81] Чарновський О. О. *Українська народна скульптура*. Львів, 1976. 144 с.

Обрядовість українців у порівнянні з іншими слов'янами та європейцями розглядали, зокрема, К. Мошинський[82], Володимир Пропп[83], Петро Богатирьов[84], Віра Соколова[85], Людмила Виноградова[86].

З 1990-х років у зв'язку з відновленням незалежності України інтерес до українознавчих та народознавчих студій посилився. Насамперед це виявилося у перевиданні рідкісних праць, у тому числі авторів української діаспори Степана Килимника[87], Олекси Воропая[88]. За кілька років активність перевидань знизилася. Ініціативу перебрали новочасні вітчизняні наукові та науково-популярні народознавчі видання.

Важливими для етнологічної науки є студії обрядовості українців початку XXI ст., які порушують проблему її трансформації. Прояви функціонування хліба в обрядах інтерпретували вже досвідчені та молоді вчені у монографічних працях: В. Борисенко[89], О. Курочкін[90], Ірина Несен[91], Олена Боряк[92], В'ячеслав Кушнір та Наталія Петрова[93], Л. Артюх[94], Олександр Кожолянко[95], Юрій

---

[82] Moszyński K. *Kultura ludowa Słowian*. Kraków, 1934. Cz. 2: Kultura duchowa. Zesz. 1. 722 s.

[83] Пропп В. Я. *Русские аграрные праздники (опыт историко-этнографического исследования)*, Ленинград, 1963. С. 164.

[84] Богатырев П. Г. Магические действия, обряды и верования Закарпатья. *Вопросы теории народного искусства.* Москва, 1971. С. 167–296.

[85] Соколова В. К. *Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белоруссов (XIX – начало XX в.)*. Москва, 1979. 288 с.

[86] Виноградова Л. Н. *Зимняя календарная поэзия западных и восточных славян. Генезис и типология колядования*. Москва, 1982. 256 с.

[87] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні:* У 3 кн., 6 т. Факс. вид. Київ, 1994. Кн. І. 400 с.; Кн. ІІ. 528 с.

[88] Воропай О. *Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис.* Київ, 1993. 591 с.

[89] Борисенко В. К. *Сімейна обрядовість українців XX – початку XXI століття*. Київ, 2016. 256 с.; Борисенко В. К. Українське весілля: традиції і сучасність. Київ, 2010. 136 с.; Борисенко В. К. *Традиції та життєдіяльність етносу (на матеріалах святково-обрядової культури українців)*. Київ, 2000. 191 с.

[90] Курочкін О. В. *Українці в сім'ї європейській: звичаї, обряди, свята*. Київ, 2004. 248 с.; Курочкін О. В. *Святково-обрядова культура*. Київ, 2018. 297 с.

[91] Несен І. І. *Весільний ритуал Центрального Полісся: традиційна структура та реліктові форми (середина XIX – XX ст.).* Київ, 2005. 278 с.

[92] Боряк О. О. *Україна: етнокультурна мозаїка*. Київ, 2006. 326 с.

[93] Кушнір В. Г., Петрова Н. О. *Традиційна весільна обрядовість українців Одещини (20–80-ті рр. XX ст.).* Одеса, 2008. 255 с.

[94] Артюх Л. Ф. *Звичаї українців у народному календарі*. Київ, 2012. 223 с.

[95] Кожолянко О. Г. *Календарні свята та обряди українців Буковини: семантика і символіка*. Чернівці, 2014. 608 с.

Пуківський[96], Наталія Стішова[97] та ін., – а також у численних статтях: Корнелій Кутельмах[98], Людмила Войтюк[99], Валентина Сушко[100], Надія Ковальчук[101], Володимир Галайчук[102], Олександр Коломийчук[103] та ін.

На увагу заслуговують колективні історико-етнографічні дослідження, видання яких започатковано ще у радянський період та продовжено у пострадянський: «Бойківщина[104], «Гуцульщина»[105], «Поділля»[106], Холмщина і Підляшшя[107], «Лемківщина»[108], «Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження»[109], «Українці: Історико-етнографічна монографія

---

[96] Пуківський Ю. В. *Весняна календарно-побутова обрядовість українців історико-етнографічної Волині*. Львів, 2015. 312 с.

[97] Стішова Н. С. *Українські календарні свята осіннього циклу*. Київ, 2017. 240 с.

[98] Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. *Етногенез та етнічна історія населення Українських Карпат*. Львів, 2006. Т. ІІ. Етнологія та мистецтвознавство. С. 473–557; Кутельмах К. Аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження.* Львів, 1999. Вип. 2: Овруччина. 1995. С. 191–210; Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження.* Львів, 1997. Вип. 1: Київське Полісся. 1994. С. 172–203; Кутельмах К. «Спасова борода»: магія чи реальність? Причинки до аграрних мотивів у календарних обрядах українців (За матеріалами Центрального Полісся). *Древляни: Збірник статей і матеріалів з історії та культури Поліського краю*. Львів, 1996. Вип. 1. С. 232–250; Кутельмах К. Календарна обрядовість. *Гуцульщина: Історико-етнографічне дослідження*. Київ, 1987. С. 286–302.

[99] Войтюк Л. Коровайний обряд на Поліссі. *Народна творчість та етнографія.* 2004. № 3. С. 107–112.

[100] Сушко В. А. Поховальна обрядовість українців Слобожанщини кін. XIX – кін. XX ст. *Р. Ф. Кайндль. Вікно в європейську науку.* Чернівці, 2005. С. 257–264.

[101] Ковальчук Н. Обрядовість осіннього циклу на Рівненському Поліссі. *Народна творчість та етнографія*. Київ, 2006. № 5. С. 123–126.

[102] Галайчук В. Традиційні календарні звичаї та обряди Старосамбірщини. *Записки Наукового товариства імені Шевченка.* Львів, 2010. Т. CCLIX: Праці Секції етнографії і фольклористики. С. 168–173; Галайчук В. Народний календар Березнівщини в обрядах, звичаях та фольклорі. *Народознавчі зошити*. Львів, 2019. № 4 (148). С. 951–1000.

[103] Коломийчук О. Календарні осінні обряди бойків (друга половина XIX – початок XX ст.) *Вісник Прикарпатського університету. Історія*. 2012. Вип. 22. С. 155–162.

[104] *Бойківщина. Історико-етнографічне дослідження.* Київ, 1983. 303 с.

[105] *Гуцульщина. Історико-етнографічне дослідження.* Київ, 1987. 471 с.

[106] *Поділля. Історико-етнографічне дослідження.* Київ, 1994. 504 с.

[107] *Холмщина і Підляшшя. Історико-етнографічне дослідження.* Київ, 1997. 383 с.

[108] *Лемківщина. Історико-етнографічне дослідження:* У 2-х т. Львів, 2002. Т. 2: Духовна культура. 417 с.

[109] *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження.* Львів, 1997. Вип. 1: Київське Полісся. 1994. 360 с.; *Полісся України. Матеріали історико-етнографічного дослідження.* Львів, 1999. Вип. 2: Овруччина. 1995. 376 с.; *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження.* Львів, 2003. Вип. 3: У межиріччі Ужа і Тетерева 1996. 340 с.

у двох книгах»[110], «Етнографічні групи Карпат. Бойки. Гуцули. Лемки»[111]. Згадані синтетичні праці містять розлогі узагальнювальні розділи про локальну специфіку обрядовості.

Унікальним для вивчення традиційної культури українців є багатотомне видання «Етнокультурний образ сучасної України» (2016-2020, Т. 1-10), у якому представлені матеріали, зібрані працівниками відділу «Українського етнологічного центру» ІМФЕ ім. М. Т. Рильського та інших спеціалізованих наукових установ НАН України в ході польових досліджень упродовж 1980-х – початку 2000-х років. Зокрема, видання вміщує корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів, присвячених родильній[112], весільній[113], поховально-поминальній[114]. календарній[115] обрядовості, культурі народного харчування[116]. Панорамна, зафіксована у цих працях джерельна інформація є цінною для проведення порівняльного вивчення обрядових практик різних регіонів, з'ясування їх подібностей і відмінностей, локальної специфіки.

Цінність для вивчення обрядового хліба становлять також регіональні краєзнавчі праці, інтерес до яких значно посилився у роки незалежності України. Однією з них є розвідка етнографа з Івано-Франківська Михайла Паньківа про прикарпатські паски[117]. У вступі М. Паньків цілком слушно висловився про «досить скромні спеціальні дослідження про паску» в етнографії, наголосив на тому, що зважаючи на сімдесятирічну боротьбу радянської держави з релігійною та народною обрядовістю, актуальною є

---

[110] *Українці: Історико-етнографічна монографія у 2-х кн*. Опішне, 1999. Кн. 2. 544 с.
[111] *Етнографічні групи Українських Карпат. Бойки*. Харків, 2020. 576 с.; *Етнографічні групи Українських Карпат. Гуцули*. Харків, 2020. 379 с.; *Етнографічні групи Українських Карпат. Лемки*. Харків , 2020. 368 с.
[112] *Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів.* Т. 3. Родильна обрядовість. Київ, 2016. 472 с.
[113] *Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів*. Т. 4. Весільна обрядовість. Київ, 2016. 688 с.
[114] *Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів*. Т. 5. Поховально-поминальні звичаї та обряди. Київ, 2020. 464 с.
[115] *Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів*. Т. 6. Календарна обрядовість. Київ, 2016. Т. 6. 400 с.
[116] *Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів*. Т. 8. Культура народного харчування. Київ, 2018. 496 с.
[117] Паньків М. *Прикарпатські паски.* Галич, 1994. 39 с.

«потреба у якнайширшому польовому зборі та публікаціях про неї»[118]. У розвідці подано польові матеріали автора: 12 рецептів паски та звичаї її приготування і споживання, записані на Івано-Франківщині.

Локальним аспектам функціонування поширених на Вінниччині типів обрядового хліба присвячена книга Світлани Творун[119]. Її виходу посприяли експедиційні пошуки авторки у селах Вінниччини, виставки обрядового хліба, які з 2001 р. організовують обласне управління культури та обласний центр народної творчості у Вінниці. У трьох розділах книги С. Творун висвітлює: «Обрядові хліби до календарних свят», «Обрядові хліби до родинних свят», «Звичаї та обряди, пов'язані з вирощенням хліба». Авторці вдалося виявити своєрідні типи хліба подолян: «божество», «різдво», «різдвяник», «хазяїн», «йорданський калач», «маланка», «паланиці» («мазарі»), «макоша». Описи їх зовнішніх ознак та особливостей функціонуваня доречно доповнив візуальний ряд: зразки обрядового хліба, послідовність виготовлення окремих його типів, особливості застосування. С. Творун також опублікувала Програму-питальник для збирання інформації про хліб.

У 2015 р. на тему традицій хлібопечення опублікував низку розвідок[120] та захистив кандидатську дисертацію[121], а згодом видав книгу, присвячену особливостям випікання хліба у традиційному середовищі українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону[122], львівський дослідник Андрій

---

[118] Там само. С. 5.

[119] Творун С. О. *Українські обрядові хліби. На матеріалах Поділля.* Вінниця, 2006. 96 с.

[120] Зюбровський А. Прісний хліб у повсякденному раціоні українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кінці XIX в середині XX ст.: ареально-хронологічна характеристика. *Народознавчі зошити*. 2016. № 4. С. 804–816; Зюбровський А. Випікання повсякденного хліба українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кінці XIX – на початку XXI століть. *Народознавчі зошити*. 2014. № 2. С. 250–263; Зюбровський А. Народні традиції вчинення тіста населення північної частини історико-етнографічної Волині на поч. XX – поч. XXI ст. (за матеріалами польових досліджень Здолбунівського району Рівненської обл.). *Наукові Записки*. Рівне, 2014. Вип. XII. Ч. 2. С. 26–29.

[121] Зюбровський А. В. *Народні традиції випікання хліба українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону наприкінці XIX – на початку XXI ст.: автореф. дис. … канд. іст. наук: 07.00.05 «Етнологія»*. Львів, 2015. 21 с.

[122] Зюбровський А. В. *Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці XIX – на початку XXI століття (за матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону).* Київ, 2018. 189 с.

Зюбровський. Темою дисертаційного дослідження іншого львівського етнолога, Володимира Конопки, стали хліборобські мотиви в календарній обрядовості українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону України[123]. Під час підготовки і вже після захисту дослідження на його основі були написані численні статті[124], а відтак у співавторстві з А. Зюбровським опублікована й монографія[125].

У 2020 році дисертацію на здобуття ступеня кандидата наук з теми «Хлібні вироби поліщуків: технологічний та сакрально-семіотичний аспект» захистив Сергій Ципишев[126]. За темою дисертації також вийшли друком статті[127].

---

[123] Конопка В. М. *Хліборобські мотиви в календарній обрядовості українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону України: автореф. дис. ... канд. іст. наук: 07.00.05 «Етнологія»*. Львів, 2015. 21 с.

[124] Конопка В. З народної духовної культури українців Буковинської Гуцульщини: матеріали польових досліджень. *Народознавчі зошити*. 2017. № 3. С. 731–736; Конопка В. Головні атрибути жниварської обрядовості українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону України: “борода”, сніп, вінок. *Народознавчі зошити*. 2016. № 4. С. 792–803; Конопка В. Хліборобські мотиви в ранньовесняному циклі календарних звичаїв та обрядів українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону (за матеріалами польових етнографічних експедицій 2007–2013 років). *Матеріали до української етнології*. Київ, 2014. Вип. 13. С. 128–135; Конопка В. Хліборобські мотиви у великодньому та пізньовесняному циклах календарних звичаїв та обрядів українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону України. *Етнічна історія народів Європи*. Київ, 2014. Вип. 42. С. 31–39; Конопка В. М. Колядование во время жатвы (на материалах Юго-Западного историко-этнографического региона Украины). *Этнографическое обозрение*. Москва, 2014. № 2. С. 131–138; Конопка В. Осінній період – завершальний цикл народного хліборобського календаря (на матеріалах із Південно-Західного історико-етнографічного регіону України). *Народознавчі зошити*. 2013. № 6. С. 999–1004; Конопка В. Хліборобські мотиви в Різдвяно-водохрещенському циклі свят на Бойківщині. *Фортеця*. Львів, 2012. Кн. 2. С. 594–610.

[125] Конопка В. М., Зюбровський А. В. *«"Від зернини до хлібини": семантико-структурний аналіз хліборобського побуту українців (на матеріалах Піденно-Західного історико-етнографічного регіону України)*. Львів, 2018. 599 с.

[126] Ципишев С. І. *Хлібні вироби поліщуків: технологічний та сакрально-семіотичний аспект: автореф. дис. ... канд. іст. наук: 07.00.05*. Львів, 2020. 24 с.

[127] Ципишев С. Поліські вірування, пов’язані із хлібом: сакрально-семіотичний аспект. *Народознавчі зошити*. 2019. № 2. С. 319–327; Галайчук В., Ципишев С. Традиційні календарно-побутові звичаї та обряди Східного Полісся (на польових матеріалах з Ріпкинського р-ну Чернігівської обл.). *Народознавчі зошити*. 2019. № 5. С. 1305–1330; Ципишев С. Традиційні хлібні вироби Рівненського Полісся початку ХХ століття (За польовими матеріалами із Дубровицького та Сарненського районів Рівненської області). *Поліссєзнавство у фольклорно-етнографічних і літературно-мистецьких дослідженнях: наукове видання*. Рівне, 2009. С. 99–107; Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне, 2009. С. 111–118; Ципишев С. Обрядові хлібні вироби різдвяного циклу західної частини Українських Карпат (згідно власних польових матеріалів). *Історія релігій в Україні*. Львів, 2011. Кн. ІІ. С. 387–395; Ципишев С. Традиційні

Узагальнюючу статтю різновидам українського обрядового печива присвятила В. Борисенко, у ній вчена окресила його територіальне поширення та ґрунтовно висвітлила особливості функціонування[128].

Вагомими для дослідження обрядового хліба є аналітичні статті етнолога Михайло Глушка, в одній з яких вчений пропонує концепцію походження вчиненого хліба[129], в іншій – розглядає функціонування «діда» в різдвяно-новорічних святах українців Надсяння[130]. Хліб в обрядовості українців вивчали Зеновій Дмитрів[131] (у весняних обрядах рівненського Полісся), Олександр Кожолянко[132] (у зимових обрядах), Ліна Болібрух[133] (у весільному обряді Південно-Західного історико-етнографічного регіону).

хлібні вироби Східної частини Бойківщини. *Фортеця*. Львів, 2012. Кн. 2. С. 583–593; Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 147–153; Ципишев С. Хлібні вироби у весняній обрядовості Західного Полісся. *Минуле і сучасне Волині та Полісся. Народна культура і музеї. Науковий збірник*. Луцьк, 2013. Вип. 44. С. 205–209; Ципишев С. Використання хлібних виробів у обрядовості із поминальними мотивами на Волинському Поліссі. *Проблеми збереження, відтворення та популяризації історико-культурної спадщини в контексті діяльності музеїв просто неба*. Львів, 2013. Вип. 1. С. 327–333; Ципишев С. Хлібні вироби у календарній обрядовості Хмільниччини. *Аркасівські читання: матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції*. Миколаїв, 2013. С. 69–72; Ципишев С. І. Хліб у звичаєвості Київського Полісся. *Дослідження Київського Полісся*. Київ, 2016. С. 203–207; Ципишев С. І. Використання хлібних виробів у зимовій календарній обрядовості західної частини Українських Карпат та прилеглого підгір'я. *Науковий збірник Закарпатського музею народної архітектури і побуту*. Ужгород, 2016. Вип. 3. С. 446–451; Ципишев С. Весільні обрядові хліби Полісся. *Проблеми збереження і популяризації культурної спадщини: виклики та можливості: зб. доп. Другої Міжнар. наук.-практ. конф. у Музеї нар. арх. і поб. у Львові ім. Кл. Шептицького*. Львів: ТзОВ «Нео Друк», 2018. С. 179–187; Ципишев С. І. Хліб та його різновиди у родинно-побутовій обрядовості Полісся. *Науковий збірник Закарпатського музею народної архітектури і побуту*. Ужгород, 2018. Вип. 4. С. 241–250; Ципишев С. Хліб Олевщини: побут та обрядовість (музейний контекст). *Проблеми збереження та популяризації культурної спадщини: формування музейних колекцій та зібрань: зб. доп. III Міжнар. наук.-практ. конф. у Музеї нар. арх. і поб. у Львові ім. Кл. Шептицького*. Львів, 2019. С. 251–260.

[128] Борисенко В. Обрядове печиво в українській традиційній культурі. *Народна творчість та етнологія*. 2011. № 4 (331). С. 11-19.

[129] Глушко М. Походження та джерела вчиненого хліба в українців (культурно-генетичний аспект). *Народознавчі зошити.* 2012. № 1. С. 3–18.

[130] Глушко М. «Дід» – традиційний хліборобський атрибут різдвяно-новорічних свят українців Надсяння. *Народна творчість та етнологія*. 2016. № 6. С. 31–41.

[131] Дмитрів З. Ритуальний хліб у весняних звичаях та обрядах Рівненського Полісся. *Народознавчі зошити*. 1997. № 1. С. 9–13.

[132] Кожолянко О. Хліб у святкових обрядах зимового календарного циклу. *Питання стародавньої та середньовічної історії, археології й етнології: Збірник наукових праць.* Т. 1 (25). Чернівці, 2008. – С.190–196.

Серед зарубіжних дослідників найбільший внесок у вивчення теми хліба на східнослов'янському матеріалі зробив російський вчений Олександр Страхов[134]. Застосовуючи методи етнолінгвістики, вчений розглянув хліб як феномен народної культури під кутом взаємодії фундаментальних культурних аспектів: «термінологічного, ритуального і поведінкового, ціннісного і технічного»[135]. Основну увагу О. Страхов зосередив на ритуалізованих аспектах виготовлення та використання хлібних виробів східними слов'янами, функціях та термінології хліба, подаючи матеріал у логічній послідовності згідно з процесом виготовлення. Окремо дослідник розглянув функції, символіку і термінологію обрядового печива, яке випікалось до весняних свят – дня Сорока Святих Мучеників, Середопістя, Благовіщення, Вознесіння. Отже робота не вичерпує предмет обраного напрямку дослідження. Попри використання багатого східнослов'янського джерельного матеріалу, а також оперті на ґрунтовні аргументи та коментарі його синтези, ця праця є першою монографічною спробою осмислення теми хліба в етнолінгвістичному аспекті. Вона, за словами автора, «заторкує лише тенденції у функціонуванні і сприйнятті хлібних виробів у системі слов'янської культури»[136]. Насамперед в роботі не охоплено всіх проявів застосування та не проаналізовано різні типи обрядового хліба у календарному циклі свят й зовсім поза увагою залишився обрядовий хліб у контексті родинних свят.

Значним у дослідження обрядового застосування хліба на Поліссі є внесок російських етнолінгвістів. Внаслідок їхньої активної пошуково-збиральницької

---

[133] Болібрух Л. Каша як харчовий та обрядовий весільний атрибут (за матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону. *Наукові зошити історичного факультету Львівського університету: зб. наук. пр.* Львів, 2012/2013. Вип. 13/14. С. 97–106; Болібрух Л. Наукові концепції походження короваю. *Народознавчі зошити*. 2011. № 3. С. 436–447; Болібрух Л. Звичаї та обряди, пов'язані з підготовкою до розподілу весільного короваю в українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону. *Наукові зошити історичного факультету Львівського університету: зб. наук. пр.* Львів, 2010. Вип. 11. С. 25–35; Болібрух Л. Барвінковий обряд у весільній обрядовості Богородчанщини (За етнографічними матеріалами експедиції 2008 р.). *Народознавчі зошити*. 2008. № 3–4. С. 309–313.

[134] Страхов А. Б. *Культ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингвистического исследования.* Мюнхен, 1991.

[135] Там же. С. 3.

[136] Там же.

роботи за програмою «Поліського етнолінґвістичного атласу» стала низка статей та монографій, які вміщують «свіжий» етнографічний матеріал, у тому числі й про обрядовий хліб. Зокрема, потрібно згадати праці Нікіти Толстого[137], Світлани Толстої[138], Алєксандра Ґури[139], Ольги Сєдакової[140], Тетяни Агапкіної[141]. Тема обрядового хліба знайшла широке висвітлення на сторінках п'ятитомного енциклопедичного видання «Слов'янські старожитності»[142].

Серед досліджень інших слов'янських етносів важливою науковою подією став випуск матеріалів міжнародного наукового форуму славістів, під час якого народознавці цілеспрямовано зосередилися на темі хліба у традиційній культурі[143].

Відомості про обрядовий хліб інших європейських народів містять студії Житки Станкової[144], Надії Мельникової-Папоушкової[145] (чехів), Станки Янєвої[146] (болгар), Ірени та Кшиштофа Кубяків[147], Яцека Ольондзкого[148], Йоанни Мацієвської-Пауковіч[149], Ольги Ганцької[150] (поляків), які були корисними для порівняльного аналізу та виявлення універсальних й унікальних рис обрядового хліба українців.

---

[137] Толстой Н. И. *Очерки славянского язычества.* Москва, 2003. 624 с.
[138] Толстая С. М. *Полесский народный календарь.* Москва, 2005. 600 с.
[139] Гура А. В. Брак *и свадьба в славянской народной культуре: Семантика и символика.* Москва, 2012. 936 с.
[140] Седакова О. А. *Поэтика обряда. Погребальная обрядность восточных и южных славян.* Москва, 2004. 320 с.
[141] Агапкина Т. А. *Мифопоэтические основы славянского народного календаря. Весенне-летний цикл.* Москва, 2002.
[142] *Славянские древности: Этнолингвистический словарь в 5-ти томах* / Под общей ред. Н. И. Толстого. Москва, 1995. Т. 1: А–Г. 584 с.; 1999. Т. 2: Д–К (Крошки). 704 с.; 2004. Т. 3: К (Круг) – П (Перепелка). 704 с.; 2009. Т. 4: П (Переправа через воду) – С (Сито). 656 с.; 2012. Т. 5: С (Сказка) – Я (Ящерица). 736 с.
[143] *Хлябът в славянската култура.* София, 1997. 240 с.
[144] Stankova J. *Lidové umění z Čech, Moravy a Slezska*. Praha, 1987. 198 s.
[145] Melniková-Papoušková Naděžda. *Putování za lidovým uměním*. Praha. 394 c.
[146] Янева С. *Български обредни хлябове*. София, 1989. 144 с.
[147] Kubiak I., Kubiak K. *Chleb w tradycji ludowej*. Warszawa, 1981. 231 s.
[148] Olędzki J. Doroczne pieczywo obrzędowe północno – wschodniej Polski. *Polska sztuka ludowa*. Warszawa, 1961. Nr. 1. S. 3–23.
[149] Maciejewska-Pauković J. Zdobnictwo obrzędowo wsi Biłostockiej. *Polska sztuka ludowa.* Warszawa, 1966. Nr. 2. S. 119–128.
[150] Ганцкая О. А. *Народное искусство Польши*. Москва, 1970. 183 с.

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 головно у контексті вирішення інших проблем, вони відрізняються напрямками вивчення, діапазоном дослідницьких інтересів, повнотою та новизною викладеного матеріалу і підходами до його аналізу. 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 українців.

1. 2. Джерельна база

Дослідження обрядового хліба українців ґрунтується на писемних, зображальних, речових та усних (наративних) джерелах.

Суттєву джерельну базу дослідження склали факти застосування хліба в обрядовості українців, зафіксовані в етнографічних працях початкового періоду розвитку етнології, другої половини XIX – початку XX ст., розглянуті в історіографічному огляді, зокрема П. Чубинського, М. Максимовича, В. Милорадовича, П. Іванова, Р. Данковської, О. Кольберґа, К. Мрочка, В. Шухевича, А. Онищука та ін.

Емпіричний матеріал з опрацьованих літературних джерел значно доповнила інформація, почерпнута з каталогів виставок, інвентарних книг музеїв (книги вступу, інвентарні картки) та рукописні архівні матеріали.

Особливо цінним для сучасного дослідження обрядового хліба є опублікований каталог виставки XII Археологічного з’їзду (Харків, 15–27 серпня 1902 р.), у якому зосереджена інформація понад столітньої давнини про назви хліба, місця походження, в окремих описах роз’яснення призначення та особливостей їхнього застосування: весільні хліби – коровай, калач, лежень, «шишка»; пряник; «жайворонки»; «хрести». Вага цього видання зросла вже після виходу, оскільки зібрані для виставки печива дуже пошкодилися при

зберіганні ще до відкриття у 1907 році створеного на основі її експонатів Етнографічного музею при Харківському університеті[151].

Інформацію про зацікавлення Музею Наукового товариства імені Шевченка колекціонуванням обрядового хліба містить звернення управи товариства до збирачів, оприлюднене у пресі 1913–1914 років та на листівках[152], де зазначено: «для Музея дуже інтересні і важні будуть також иньші предмети, зв'язані з Великодними Сьвятами і Великодним Святочним ритуалом, як напр. взірці ріжних святочних печив з тіста (що дали би си законсервувати напр. в засушенім виді або з котрих можна-б поробити моделі)»[153]. «Артистичні вироби з тіста ритуального призначення» зафіксовано у Каталозі Музею НТШ[154].

Коротку, проте промовисту інформацію про «українські медові пряники» з Київської губернії, які були представлені на Другій всеросійській виставці у Санкт-Петербурзі у 1913 році, подав автор критичного огляду української частини експозиції виставки під псевдонімом Ewgen Спб, водночас наголосивши на тому, що на ній відсутня назва українська, а експонати підписані за назвами губерній: «...і якщо і є що українське (по напису) так се тільки "украинскіе медовые пряники" все ж таки "кіевскіе"»[155].

Цінні відомості про типи та ареали обрядового хліба українців, який у першій третині XX ст. для Етнографічного відділу Російського музею імператора Олександра III зібрали Іван Зарецький (1902, 1904, 1906, 1910 рр.), Хведір Вовк (1908 р.), Олексій Макаренко (1911 р.), Лев Дінцес (1922–1925, 1926 рр.), Марія Фріде (1923, 1925, 1926 рр.), Олександр Зарембський (1925 р.),

---

[151] Данковська Р. С. Історія Етнографічного відділу ім. Потебні та книгозбірні Музею Слободської України. *Музей Слободської України. Бюлетень*. Ч. І. Харків, 1925. С. 18.

[152] ЦДІА України у Львові. Ф. 309. Оп. 1. Спр. 70. Арк. 38; Управа Музея Наукового Товариства імени Шевченка. Від Музея Наукового Товариства імени Шевченка. *Ілюстрована Україна*. 1913. Ч. 8. С. 11; Великодні писанки. *Діло*. 1914. 16 цьвіт. Ч. 84. С. 3.

[153] Там само.

[154] *Тимчасовий Каталог Українського Національного Музею при Науковім Товаристві імені Шевченка у Львові. Відділи археології і етнографії*. Львів, [б. р.]. С. 26, № 5931–5935.

[155] Ewgen Спб. Український відділ на другій всеросійській кустарній виставці в С. Петербурзі в 1913 році. *Ілюстрована Україна*. 1913. Ч. 11. С. 5.

вдалося почерпнути у каталозі-вказівнику етнографічних колекцій, виданому у 1983 році Державним музеєм етнографії народів СРСР (тепер РЕМ)[156].

При підготовці дисертації були корисними рукописні джерела Архіву Інституту народознавства НАН України, відділу архівних наукових фондів рукописів та фонозаписів Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М. Т. Рильського НАН України, Центрального державного історичного архіву України у Львові та ін.

Чисельну і водночас важливу інформативно-пізнавальну складову дослідження склали зображальні джерела. Певні уявлення про особливості обрядового застосування хліба в українських селах кінця XIX – першої третини XX ст. дали змогу сформувати твори художників, як-от Миколи Пимоненка, Сергія Васильківського, Івана Їжакевича, Олени Кульчицької, Осипа Куриласа та ін. (Рис. 1-3).

Цінним документальним матеріалом, що ілюструє українську обрядовість, стали малюнки Юрія Павловича, який, працюючи у 1921–1930-х роках позаштатним співробітником Кабінету антропології та етнології імені Хв. Вовка, проілюстрував багато досліджень, в тому числі працю Н. Заглади[157] про харчування, зокрема зобразив у ній обрядовий хліб.

Важливим джерелом для вивчення обрядового печива були акварельні малюнки О. Кульчицької[158] зі збірки Музею етнографії та художнього промислу Інституту народознавства НАН України, які мисткиня виконала у 1944–1953 роках під час праці в Музеї. Оскільки самі зразки втрачені, їх можна оцінювати не лише як мистецькі твори, але й як вірогідні документи.

Винятково вартісними для вивчення художніх особливостей обрядового хліба початку XX ст. стали репродукції фотографій та графічних зображень, які супроводжують письмову інформацію про обрядове функціонування хліба у

---

[156] Украинцы XIX–XX вв.: Каталог-указатель этнографических коллекций: Ленинград, 1983. 64 с.
[157] Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині. Табл. VI.
[158] Архів ІН НАН України. Ф. 3. Спр. 2. Арк. 66–72 (мал. 132–145); Герус Л. Народна іграшка, обрядове печиво у малюнках Олени Кульчицької. *Народознавчі зошити*. 2001. № 1. С. 175–180, іл.

працях етнографів, зокрема О. Кольберґа[159], В. Шухевича[160], П. Литвинової-Бартош[161], М. Сумцова[162], Р. Данковської[163], Н. Заглади[164], С. Двораковського[165], К. Філіповича[166].

До роботи було залучено значну кількість світлин, збережених у фототеках українських наукових установ та закладів культури, опублікованих у народознавчих та мистецьких виданнях другої половини XX – початку XXI ст. та виявлених під час експедицій у родинних альбомах респондентів. Вони дали можливість простежити динаміку трансформацій в обрядовому застосуванні хліба серед українців різних регіонів.

Певну частку інформації було взято з Інтернет-джерел, зокрема з сайтів музеїв (Музей Гончара, ДМУНДМ та ін.), державних установ культури (Український центр культурних досліджень, обласні центри народної творчості).

У дослідженні було використано значну групу речових джерел, а саме пам'яток обрядового хліба та їхніх муляжів з музейних і приватних колекцій. Основою дослідження стали надбання Музею хліба Національного історико-етнографічного заповідника «Переяслав», Національного музею українського народного декоративного мистецтва (м. Київ), Національного музею народної архітектури та побуту НАН України (м. Київ), Музею етнографії та художнього промислу Інституту народознавства НАН України (м. Львів), Музею української культури (м. Свидник, Словаччина).

Цінними для проведення дослідження були артефакти спеціалізованих музеїв: Народного музею хліба при Національному еколого-натуралістичному

---

[159] Kolberg O. Pokucie. Obraz etnograficzny. S. 226, 230.
[160] Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 1. С. 100; Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 3. С. 23; Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. С. 230, 235, 236, 265, 267.
[161] Литвинова-Бартош П. Весільні обряди і звичаї у селі Землянці Глухівського пов[іту] у Чернигівщині. Мал. 1–8.
[162] Сумцов М.Ф. *Слобожане: історико-етнографічна розвідка*. С. 94.
[163] Данковская Р. Малороссийские обрядовые печенья Курской губернии. № 1–19; Данківська Р. Народні обрядові печива «горішки». С. 29; Данковська Р. С. *Етнографічне дослідження українських обрядових печив.* Мал. 1–5.
[164] Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині. Табл. VI, фото 1–4.
[165] Dworakowski S. Obrzędy weselne w Niemowiczach (powiat Sarneński). Rys. 48–49.
[166] Filipowicz K. Pieczywo weselne w powiecie Lubomelskim. Rys. 56–59, 61–63.

центрі учнівської молоді у Києві, Народного музею хліба Покрови Пресвятої Богородиці при Львівському автомобільно-дорожньому коледжі Національного університету «Львівська політехніка», Світлиці хліба Музею історії села Погорілівка Заставнівського р-ну Чернівецької обл. тощо.

Чимало артефактів обрядового хліба було виявлено та досліджено під час польових пошуків безпосередньо у середовищі побутування. Неодноразово в польових умовах траплялася нагода простежити процес виготовлення обрядових хлібів.

Для вивчення українського обрядового хліба сучасного періоду істотну роль відіграли фестивалі народної творчості, які з початку 2000-х років, зазвичай у дні святкування Незалежності України, організовують відділи культури обласних і районних державних адміністрацій, центри народної творчості та інші культурно-мистецькі установи. Фестивалі «Свято хліба» (мм. Львів, Івано-Франківськ, Рівне, Луцьк, Житомир та ін.), «Скарби Поділля» (м. Вінниця) є своєрідною демонстрацією різними територіальними громадами та хлібопекарськими об’єднаннями розмаїття обрядових хлібів із зерна нового врожаю. Окрім фестивалів уявлення про локальні візуальні ознаки обрядового хліба та інформацію про його призначення вдалося почерпнути з виставок, наймасштабнішими з яких були виставки в Луцьку та Києві. У 2014 році у Луцьку на свято Покрови Пресвятої Богородиці (напередодні Дня працівників сільського господарства) виробники хліба зі всіх районів області презентували різноманітні хлібні вироби в залі обласної ради. У 2018 році у Києві виставка обрядових хлібів, а також гончарних виробів майстрів Вінниччини з циклу «Елементи нематеріальної культурної спадщини» експонувалася у виставковій залі Національної спілки майстрів народного мистецтва України.

Створенню свіжого погляду на можливості сучасного використання надбань традиційної культури сприяло ознайомлення із заходами їх збереження та популяризації у Литовській республіці: спостереження, безпосередня участь у процесі виготовлення, дегустація литовського святкового печива «шакотісу» у Будинку кулінарної спадщини в Лекечяй.

Для порівняльного аналізу у дослідженні були використані збірки Етнографічного музею (м. Варна, Республіка Болгарія), Музею народної архітектури (м. Сянок, Республіка Польща), Музею народного побуту Литви в с. Румшишкєс (район Кайшядоріс, Литовська Республіка).

У зв'язку з непридатністю обрядового хліба для тривалого зберігання та недосконалістю методів його консервації корпус досліджених артефактів дав змогу сформувати достатньо повні знання про типи, форми, декоративне оздоблення обрядового хліба середини XIX – початку XXI ст. і на сьогодні є оптимальним базисом для його вивчення.

Важливими в ході дослідження були усні джерела – інформація від носіїв традиції, зафіксована під час комплексних експедицій та відряджень 1993–2019 років у Вінницькій, Житомирській, Закарпатській, Івано-Франківській, Львівській, Рівненській та Чернівецькій областях. Зіставлення інформації, здобутої в ході польових досліджень, з відомостями, опублікованими в етнографічних працях, каталогах та оглядах виставок, дало можливість простежити трансформації в обрядовому функціонуванні хліба та встановити ступінь збереження певних світоглядних уявлень.

1. 3. Методика роботи

Дослідження обрядового хліба українців ґрунтується на основоположних принципах наукового пізнання – історизмі, системності та об'єктивності. Принцип історизму, основною ідеєю якого є історичний вимір процесів, явищ та фактів, тобто неможливість пізнання їх поза історією, дав змогу простежити трансформацію обрядового застосування хліба у контексті історично детермінованих соціально-економічних умов.

Парадигма принципу системності, сутність якого виявляється у застосуванні системного підходу в дослідженні об'єктів (систем), спрямовує дослідження феномену обрядового хліба на розкриття його структурної цілісності та виявлення взаємозв'язків, динаміки розвитку, сталих і варіативних форм тощо. Для з'ясування системності української традиційної культури продуктивними були ідеї представника марбурзької школи неокантіанства

Ернста Кассірера[167], зокрема концепція символу та символічної форми, розуміння людського буття як сукупності символічних форм.

Монументальність та цілісність культури є принциповим твердженням в філософії Кассірера. Він переконаний, що різні символічні форми: мова, міф, релігія, мистецтво, наука, синкретично поєднані в цілокупності об'єктивації духа.

Принцип об'єктивності, який передбачає неупереджене, достовірне наукове пізнання дійсності, застосовано у ході аналізу та інтерпретації верифікованих емпіричних даних, встановленні подібності й відмінності у характеристиках певних фактів і проявів традиційної культури.

Міждисциплінарне етнологічне та мистецтвознавче спрямування дослідження зумовило культурологічний та аксіологічний підходи до його реалізації.

Культура є ключовим поняттям для етнології, оскільки «через неї проявляється уся сутність етносу»[168]. Трансформаційні процеси, що відбуваються з етносом, зокрема, набуття ним національних ознак, пов'язані, насамперед, зі змінами в його культурі, з усвідомленням цінності «власного, відмінного від чужого, сусіднього», з виробленням оцінкової шкали «своєї спадщини – і духовної, і матеріальної»[169].

Культурологічний підхід останнім часом набуває статусу загальнонаукової методології, оскільки його пізнавальний потенціал дає можливість дослідити природні, соціальні, екологічні, економічні, педагогічні, інформаційні та інші об'єкти і процеси як культурні феномени. Множинність визначень поняття культури та міждисциплінарна природа культурології породжує плюралізм культурологічних підходів. Спектр методологічних підходів безпосередньо залежить від того розуміння культури, якого дотримується дослідник: «Очевидно, що вибір методів, чи методологічних підходів, пізнання культури

---

[167] Кассирер Э. *Избранное. Опыт о человеке*. Москва: Гардарика, 1998. 784 с.

[168] Нікішенко Ю. І. Етнологія та культурологія: спільні проблемні поля культуроцентричного світу. *Культурологія: Могилянська школа*. Київ, 2018. С. 219.

[169] Павлюк С. Нація. *Енциклопедичний словник понять і термінів з етнології*. Львів, 2020. С. 279.

визначається насамперед цілями, які стоять перед дослідниками, тобто залежить від того, на які питання вони шукають відповіді: чи вивчаються ними функції культури, її розвиток та трансформація, чи з'ясовуються генезис певних культурних форм, будова культури та специфіка окремих її елементів та ін. Вибір методологічних підходів не меншою мірою залежить від того, як дослідники уявляють собі природу культури»[170].

У дослідженні поняття обрядовий хліб означено як символічний вираз праці хлібороба, в широкому значенні воно охоплює і самі культивовані злакові рослини та зерно, і тісто та готовий випечений хліб, 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.

Культурологічний підхід до вивчення обрядового хліба українців ґрунтується на розумінні його 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».

---

[170] Солонин Ю. Н., Каган М. С. Культурология, Москва, 2007. С. 61.

Функціональна цінність виражається функціями, які обрядовий хліб виконує у системі культури. Семантична цінність обумовлена смислами, якими обрядовий хліб наділяє спільнота, соціальне середовище його функціонування. Етично-естетитична цінність пов’язана з нормами поведінки, емоційно-чуттєвим досвідом та творчим відношенням людини до дійсності, створенням і сприйняттям прекрасного.

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

Значущість кожного методологічного підходу в дослідженні можна оцінити, врахувавши знання, отримані практичним шляхом на підставі вибору та застосування методів в ході реалізації процесу вивчення.

В етнологічно-мистецтвознавчій праці методи є засобами дослідження процесів і явищ, подій і фактів в історичному контексті задля досягнення мети, розв’язання поставлених науково-дослідницьких завдань та отримання нового знання стосовно досліджуваного об’єкта (матеріальної або ідеальної системи) і предмета (структури системи, взаємодії її елементів, закономірностей розвитку тощо).

Дослідження обрядового хліба українців проведене на основі загальнонаукових (індукція й дедукція, аналіз і синтез) і спеціально-наукових (історіографічних досліджень, інтерв’ювання, спостереження, фотофіксації, авдіофіксації, наукового опису, архівування, системного аналізу, порівняльних аналогій, класифікації, типологічного аналізу, мистецтвознавчого аналізу, інтерпретації, реконструкції, прогнозування) методів.

Методом історіографічних досліджень у праці здійснено аналіз історіографії та джерельної бази дослідження, з’ясовано ступінь його наукової розробки.

Українська етнографія як наука емпірична, прикладна демонструє широкий спектр прикладних методів[171]. Найбільш значущим її методом, на основі якого багато в чому і сформувалася наука етнологія, є польове дослідження – отримання конкретної інформації про явища традиційної матеріальної та духовної культури у середовищі її буття[172]. Польове дослідження є центральним в етнології, оскільки спрямоване на занурення у певну культуру та синкретичне її сприйняття. Методика польового дослідження у роботі була застосована для збору інформації щодо проявів обрядового функціонування хліба, наявних в сучасності та збережених в колективній пам'яті, і була реалізована методами інтерв'ювання, спостереження, фотофіксації, авдіофіксації. Методом інтерв'ювання етнографічна інформація була зібрана в ході прямого спілкування з респондентами. Спостереження спиралося на особисті контакти з носіями традиції та ознайомлення з об'єктом наукового зацікавлення під час експедицій. Отримані польові результати були зафіксовані у щоденниках і за допомогою сучасних технічних засобів, що склало їхню незмінну вартість та інформативну об'єктивність.

Методи наукового опису, архівування були використані при опрацюванні результатів проведених польових досліджень. Отримані польові матеріали після розшифрування авдіозаписів інтерв'ю були відповідно впорядковані та систематизовані. Детальну транскрипцію польових матеріалів передано до архіву Інституту народознавства НАН України. Наступним етапом польового дослідження було теоретичне осмислення задокументованої інформації шляхом порівняння її з фактами, опублікованими в етнографічних джерелах.

---

[171] Павлюк С. Метод в етнології. *Енциклопедичний словник понять і термінів з етнології*. Львів, 2020. С. 253–254; Павлюк С. Метод порівняльно-історичний. *Енциклопедичний словник понять і термінів з етнології*. Львів, 2020. С. 254–255; Павлюк С. Метод структурно-функціональний. *Енциклопедичний словник понять і термінів з етнології*. Львів, 2020. С. 255–256; Павлюк С. Метод типологічний. *Енциклопедичний словник понять і термінів з етнології*. Львів, 2020. С. 256–257; Гримич М. Метод, методика та методологія в сучасній етнологічній науці. *Етнічна історія народів Європи*. 2006. Вип. 21. С. 6.

[172] Глушко М. С. *Методика польового етнографічного дослідження: Навчальний посібник*. Львів, 2008. 288 с.

Таким чином, польове етнографічне дослідження спрямовувалося на вивчення буття обрядового хліба в культурі українців, що сприяло розширенню емпіричної бази роботи. Подальший розгляд здобутих польових матеріалів у співставленні з відомостями, отриманими з опублікованих наукових праць та джерел, а також внаслідок опрацювання музейних артефактів, був проведений на основі теоретичних методів.

Методика системного аналізу феноменів культури дозволила у межах цього дослідження розглянути обрядовий хліб як систему властивостей і співвідношень у культурному континуумі. Системний аналіз використано для встановлення структурних зв’язків обрядового хліба як складової частини загального культурного процесу, заснованого на взаємозалежності і взаємообумовленості факторів, явищ, подій і т. ін.

Метод порівняльних аналогій у хронологічному та просторовому вимірах застосовано для встановлення подібностей та відмінностей українського обрядового хліба в динаміці його історичного розвитку.

Метод типологічного аналізу базується на розчленуванні складних об’єктів на групи та наступному дослідженні однорідних груп. Методом типологічного аналізу у роботі було упорядковано та систематизовано інформацію з письмових та усних джерел, а також масив артефактів обрядового хліба українців. Ключовим поняттям методу є тип – ідеальна модель, яка передає найбільш істотні риси проявів досліджуваного об’єкта.

Візуальне дослідження реалізує принципи інтерпретації артефактів обрядового хліба, орієнтовані на вивчення комплексу позавербальних аспектів його буття в історико-культурному просторі. Методами мистецтвознавчого аналізу було проведено виділення та оцінювання естетичних ознак артефактів, до уваги бралися властивості сировини, технологічні особливості, своєрідність формотворення та декорування як ключових засобів художньої виразності українського обрядового хліба, іконографія та семантика.

Стан збереження окремих пам’яток зумовив залучення методу реконструкції, який є оптимальним у випадку відновлення пошкоджених артефактів чи їх втрачених частин.

Метод прогнозування на основі розуміння та рефлексії щодо смислів та цінностей феномену обрядового хліба в сучасній дійсності дозволив окреслити можливості зміни реальної культурної ситуації: моделювання сучасних ритуалів суспільної поведінки, проектування та реалізація культурно-просвітницьких заходів, планування рекламних компаній та акцій з метою привернення уваги до обрядового хліба як явища культури, зокрема, в інституалізованих формах, у першу чергу в різного роду культурно-просвітницьких, освітньо-виховних установах.

У загальнотеоретичному осмисленні поставлених у роботі завдань були використані концептуальні дослідження етнологів, зокрема українських: С. Павлюка, В. Борисенко, С. Макарчука, Я. Тараса, М. Глушка, Г. Кожолянка, О. Курочкіна, Р. Сілецького, Р. Радовича, О. Кісь, У. Мовної, О. Федорчук, В. Галайчука, С. Ципишева, В. Конопки, А. Зюбровського, – та зарубіжних: П. Богатирьова, Т. Бернштам, А. Байбуріна, І. та К. Куб’яків, С. Яневої; етнолінгвістів: А. Страхова, Н. Толстого, С. Толстої, А. Ґури, Т. Агапкіної; мистецтвознавців: М. Станкевича, М. Селівачова, О. Никорак, Г. Стельмащук, О. Болюка.

Використання окресленої сукупності наукових принципів, методів, методологічних підходів і понятійно-категоріального інструментарію заклало основи для наукового висвітлення функціональної, семантичної та етично-естетичної цінностей українського обрядового хліба в історичній перспективі.

Етнологічно-мистецтвознавче спрямування дослідження обрядового хліба у контексті соціально-антропологічної системи культури визначило оптимальний алгоритм його реалізації, де прикладні методи неодмінно супроводжують формування теоретичного знання.

Висновки. 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 головно 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 істотного явища традиційної культури.

Виявлені та використані у дослідженні писемні (етнографічні праці, каталоги, повідомлення в пресі), зображальні (малярство, графіка, світлини) речові (артефакти обрядового хліба) та усні (наративи) джерела значною мірою сприяли уточненню територіального поширення хліба в обрядових практиках українців та їхніх локальних варіантах, з'ясуванню спільних та відмінних типологічних, а також художніх рис артефактів.

Відповідно до міждисциплінарного етнологічно-мистецтвознавчого характеру дослідження обрядового хліба українців для його проведення обрано культурологічний і аксіологічний підходи та загальнонаукові (індукція й дедукція, аналіз і синтез) й спеціальнонаукові (історіографічних досліджень, інтерв'ювання, спостереження, фотофіксації, авдіофіксації, наукового опису, архівування, системного аналізу, порівняльних аналогій, класифікації, типологічного аналізу, мистецтвознавчого аналізу, інтерпретації, реконструкції, прогнозування) методи.

РОЗДІЛ 2
ХЛІБ В СИСТЕМІ УКРАЇНСЬКОЇ ОБРЯДОВОСТІ: СТРУКТУРНО-ФУНКЦІОНАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ

2. 1. Календарні обряди

Календарна обрядовість становить істотну частину традиційно-побутової культури, оскільки виражає розпорядок життя людини впродовж року. Її внутрішня сутність зумовлюється логічним зв'язком стадіальності процесу життєдіяльності людини та сезонності природи. Ці чинники концентрують у собі найважливіші складові людського буття – існування і відтворення у духовному та фізичному вимірах. У традиційних культурах «…будь-яке нормальне відтворення залежало в першу чергу від непорушуваності ритмічної єдності космосу і соціуму, а це вимагало постійної уваги до релігійно-магічного боку життя»[173]. Річне обрядове коло, узгоджуючись, з одного боку, зі станами природи, з іншого – з відповідними їм видами сільськогосподарської діяльності, умовно поділяється на чотири основних періоди: зимовий, весняний, літній та осінній.

У святах календарних циклів українців як й інших народів, у господарсько-виробничій діяльності яких рільництво зайняло провідну роль, світоглядна суть хліба як визначального культурного символу проявляється багатозначно.

Особливою виразністю та розмаїттям обрядового застосування хліба вирізняються різдвяно-новорічні свята українців: Різдво, Новий рік, Водохреща, – обрядовий комплекс яких відповідно до розташування у календарі позначений семантикою завершення минулого та початку наступного господарського року. За словами М. Грушевського, господар на ці свята прагнув «…словом і ділом, словесним твором і магічними актами, всею обстановкою інсценіювати образ багатства, щастя, миру і спокою в своїм домі і

[173] Бернштам Т. А. *Молодежь в обрядовой жизни русской общины XIX – начала XX в.* Ленинград, 1998. С. 132.

своїм дворі в сей святочний мент і заворожити, таким чином, се багатство і щастя на цілий будучий рік в сю таємну хвилю»[174].

Неодмінним атрибутом різдвяно-новорічних свят українців завжди був сніп із злакових рослин – «дідух» («дід», «колядник» («колєдник», «колідник»), «коляда», «роздвяний сноп», «король»). Найчастіше його складали із жита, пшениці, у гірських місцевостях України, зокрема на Гуцульщині, Бойківщині, Лемківщині – з вівса[175], на Гуцульщині – інколи з бобовиння[176]. У деяких місцевостях етнографічної Волині цей сніп збирали з «усякої пашні: пшениці, жита, ячменю, вівса, сіна»[177]. У прикарпатських та карпатських селах «дідух» робили у вигляді невеличкого деревця, сплетеного з пучків збіжжя, деколи з різного. Поміж колосся снопа встромляли сухоцвіття. З другої половини XX ст. його почали прикрашати кольоровим папером та фольгою: з паперу робили стрічки, а фольгою обгортали зернини, здебільше, вівса.

Звичай вносити у передріздвяний вечір сніп зі злакових рослин поширювався на західних слов'ян – поляків, чехів, словаків[178]. Південні слов'яни при внесенні або після запалення ритуального поліна – бадняка розкидали по хаті солому, в окремих місцевостях солому зверху посипали зерном[179].

Про особливе значення різдвяного «дідуха» свідчить вже те, що готували його заздалегідь – у пору збирання врожаю. Переважно це був зажинковий сніп («зажинок»), зв'язаний із перших нажатих жмень збіжжя, або обжинковий сніп з останніх нажатих жмень. У селах житомирської та київської частин Полісся обжинковий сніп («бороду», «бородку») складали зі стебел з колосками, які

---

[174] Грушевський М. *Історія української літератури*: В 6 т. 9 кн. Київ, 1993. Т. 1. С. 178.

[175] Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 482–483; Богатырев П. Г. Магические действия, обряды и верования Закарпатья. С. 210; Зубрицький М. Народній калєндар, народні звичаї і повірки, прив'язані до днів у тиждни і до рокових свят... С. 55.

[176] Онищук А. Народний калєндар… С. 16.

[177] Доманицький В. Народній калєндар у Ровенськім повіті… С. 82.

[178] Ганцкая О. А., Грацианская Н. Н., Токарев С. А. Западные славяне. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 210.

[179] Кашуба М. С. Народы Югословии. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 247.

витягували з трьох чи з дев'яти останніх нажатих снопів[180]. До нього інколи додавали кілька стеблин, зрізаних із тієї «бороди» (жмені недожатого збіжжя), яку залишали на ниві. Спорадично обидва снопки («зажинок» і «бороду») об'єднували в один[181]. Подекуди в зазначених місцевостях і в час різдвяних свят цей сніп називали відповідно «зажинком» чи «бородою» («бородкою»).

Сніп збіжжя, урочисто принесений із поля під час жнив («зажинок», «обжинок»), зберігали у клуні (стодолі). Існують відомості про те, що сніп заносили у хату ще «перед жнивами, коли почнуть зажинати жито»[182]. Вносячи сніп до хати на Святий вечір, йому вклонялися, освячували водою, зверталися зі словами вдячності за отриманий врожай та прохали забезпечити майбутній. На Бойківщині господар, який переважно заносив снопка до хати, віншував: «Памагай Біг, дай Боже здоровя!», а йому відповідали: «Дай Боже здоровя!» Або: «Що несеш?» – «Золото таке тяжке як олово»[183]. У поліських районах Житомирської області господар промовляв: «Просив Господа Бога, щоб був врожай на той рік хороший, щоб цей снопок помножився»[184]. У лемківських селах Словаччини, вносячи снопка, господар вітався з присутніми: «Помагай Біг з щастьом, здоровйом у тім Новім році!»[185]

За описом С. Килимника, батько з сином йшли в клуню, здійнявши шапки, вклонялися «Дідухові-Раєві», батько брав колосяну квіточку і кропив «дідуха», хрестився й проказував, а хлоп'я повторювало: «Милостивий Боже, і ти, Сонце праведне, з Святим Різдвом! Торік дали ви урожай, дали добро, багатство й здоров'я ... Пошліть іще краще цього року!» Зайшовши у сіни, господар віншував усю родину зі святами: «Святки йдуть!» «Святки прийшли!» – проказувало після батька хлоп'я. – «Шануємо й просимо Дідуха й вас завітати до господи!» – відповідала господиня, несучи попереду книша в руках.

---

[180] Кутельмах К. «Спасова борода»… С. 236.
[181] Там само. С. 237.
[182] Доманицький В. Народній календар у Ровенськім повіті… С. 82.
[183] Зубрицький М. Народній календар, народні звичаї і повірки, прив'язані до днів у тиждни і до рокових свят... С. 55.
[184] Кутельмах К. Аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 203.
[185] Шмайда М. А іші вам вінчую. *Календарна обрядовість русинів-українців Чехо-Словаччини*. Братислава; Пряшів 1992. Т. 1. С. 173.

Переступивши хатній поріг, батько з сином хрестилися й промовляли: «Будьте здорові з Святами, з Дідухом, з Святим Різдвом!»[186]

У праці О. Воропая міститься інший варіант віншування: «Дай Боже, здоров'я! – Помагай Біг, – відповідає господиня, – А що несеш? – Злато, щоб увесь рік жили багато! – говорить господар, зупиняючись посеред хати. Тут він хреститься і, звертаючись до родини, віншує: – Віншую вас із щастям, здоров'ям, з цим Святим Вечором, щоб ви в щасті і здоров'ї ці свята провели та других дочекалися – від ста літ до ста літ, поки нам Пан Біг назначить вік!»[187]

У хаті «дідуха» ставили на почесне місце – на покуть (на «святому куті») під образами, іноді на стіл[188]. За спостереженнями П. Богатирьова, на Закарпатті вівсяний сніп («дідо», «дідух») стояв на Святий вечір на столі, а через кілька днів його переносили на покуть[189].

Подекуди в гірських місцевостях України поряд з «дідухом» на столі лежав також сплетений із колосся обжинковий вінок[190]. «Вінець» із різних видів злаків розташовували на різдвяному столі і в окремих районах Польщі[191].

Разом із «дідухом» у хату вносили солому, сіно, знаряддя для обробітку ґрунту та збору врожаю, що символізувало хліборобську працю. Сіно розстеляли на покуті, солому чи сіно клали на долівку і лави, а також на стіл, а поверх нього стелили скатертину («обрус», «настольник», «настульник»). Українці Карпат сипали під скатертину по середині стола зерно, щоб добре родило, а по кутах клали часник як оберіг від усього злого[192]. Сільськогосподарський реманент примощували біля «дідуха»: «він (господар. – *Л. Г.*) перев'язував "дідуха" залізним ланцюгом і клав біля нього ярмо, чепіги від плуга і хомут, а

---

[186] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. 1. С. 22–23.
[187] Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 46–47.
[188] Зубрицький М. Народній календар, народні звичаї і повірки, прив'язані до днів у тиждни і до рокових сьвят… С. 55.
[189] Богатырев П. Г. Магические действия, обряды и верования Закарпатья. С. 210.
[190] Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 482.
[191] Ганцкая О. А., Грацианская Н. Н., Токарев С. А. Западные славяне. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние...* С. 210.
[192] Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 483.

господиня добувала зі скрині нову білу скатерку і все це накривала»[193]; «іноді в нього встромляли косу, серп, граблі»[194], «впихали ціпи»[195]. Знаряддя праці клали також на сіно під столом – «усяку сарсаму (сокири, пили, коси і т. и.), аби залізо цалий рік ни ржьивіло, аби иржьи ни їла залізник»[196].

Впродовж різдвяного періоду сніп знаходився на покуті. З ним проводили ритуальні дії, зокрема його «годували» – давали першу ложку ритуальної хлібної страви куті, «щоби дідух їв і померші душі»[197]. На Новий рік або на «Різдвяний день» («Роздвяного дня»), який відзначають на другий день після Водохреща, спорадично на третій день Різдва[198] з належними церемоніями, як і під час внесення до хати та встановлення на покуті, снопа забирали і, переважно, молотили. На Бойківщині на Новий рік до світанку хтось із хатніх (найчастіше невістка), взявши «дідуха» і хліб під руку, а також коновку, йшов до річки по воду, де злегка занурював снопок у воду і промовляв: «Снітій змиваю, полон прозиваю – зо всіх штирьох сторін на своє подвір'я». Після цього «дідуха» заносили до стодоли, а з хлібом та водою заходили до хати, віншуючи: «На щестє, на здоровя, з Новим роком!» «Гостю» відповідали: «Дай Боже, посполу з Вами»[199]. Того ж дня «дідуха» молотили на святковому столі.

За твердженням С. Килимника, якщо в родини не було дітей чоловічої статі, то «дідуха-рая» молотили перші «посівальники»-хлоп'ята, котрі вдосвіта приходили «засівати» («посівати») хату зерном, віншуючи з Новим роком. Для цього «дідуха-рая» клали на застелене посеред хати чисте рядно, а дітям давали качалки, щоб вони молотили його, стукаючи по колоссю. Потім господар знову зв'язував снопа, ставив його на покуть, а згодом виносив у клуню до «Голодної куті», що перед Водохрещем[200].

---

[193] Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 46–47.
[194] Курочкін О. В. *Новорічні свята українців…* С. 50.
[195] Шмайда М. А іші вам вінчую. С. 173.
[196] Онищук А. Народний калєндар… С. 16.
[197] Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 507.
[198] Schnaider J. Z kraju hucułów. T. V. S. 213.
[199] Зубрицький М. Народній калєндар, народні звичаї і повірки, прив'язані до днів у тиждни і до рокових свят... С. 37.
[200] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. 1. С. 129.

У поліських селах Житомирської області сніп збіжжя перебував на покуті до «Терплячої» («Голодної») куті[201]. У с. Мар'янівці Васильківського р-ну Київської обл. сусіди й родичі молотили снопа в кінці свят, на «Різдвяний день»[202].

На Гуцульщині на Святий вечір перед Водохрещем «як принесуть свяченої води, тоді ґазда робить з вівса кропильце, мачає в св. воду і "сьвитит" "кольидника" – що стояв аж до тепер від Різдва; – а скрутивши опісля з него стілько перевесел, кілько є овочевих дерев в його саді, обвязує ними кожде на те, "аби го вітерь ни розщехнуў"» (Також: «Аби родило так рісно, як овес»)[203].

На Закарпатті вівсяним снопом («дідом», «дідухом») годували худобу на Новий рік[204].

Треба зазначити, що в окремих місцевостях сніп збіжжя з такими ж почестями, як і напередодні Різдва, заносили до хати і ставили на покуті на Святий вечір перед Водохрещем[205]. На Бойківщині перед тим, як зайти до хати, господар стукав у двері і тричі питав: «Що сі сіє?» На це господиня відповідала йому: «Жито-пшеницє!»[206]

У різдвяно-новорічних обрядах необмолочений сніп збіжжя, який також зберігали зі жнив, мав і дещо інше ритуальне застосування. Подекуди у київській частині Полісся сніп житніх повних колосків господар вносив до хати на «багатий вечір» перед Новим роком, розстелював на столі, зверху накривав «настольником». Пізніше його «молотили», стукаючи по колоссю кулаками, ложками. Бувало, що колоски на столі молотили дівчата, що приходили щедрувати[207]. К. Кутельмах зафіксував на Житомирщині і Київщині відомості

---

[201] Кутельмах К. Аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 203.
[202] Свирида Р. Хліб у зимовій обрядовості Київського Полісся. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1. Київське Полісся. 1994. С. 310.
[203] Онищук А. Народний календар… С. 27.
[204] Богатырев П. Г. Магические действия, обряды и верования Закарпатья. С. 210.
[205] Кутельмах К. Мандрівка вглиб віків (Прадавні елементи в зимовій обрядовості). *Старосамбірщина: Альманах*. Львів, 1999. Вип. 1. С. 89; Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. 1. С. 139.
[206] Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 482–483.
[207] Свирида Р. Хліб у зимовій обрядовості Київського Полісся. С. 309–310.

про те, що цей сніп «молотили» вранці на Новий рік[208]. Його, як і сніп, що стояв на покуті, називали «колядою».

Вимолочене з різдвяного снопа зерно наділялося магічними властивостями. Його зберігали «на засівки», аби потім додати до посівного чи розпочати ним сівбу[209]. Подекуди на теренах Бойківщини це зерно збирали хлопчики, щоб потім ним «посівати»[210]. У поліських селах Київщини зранку Нового року по вимолочених зернах ворожили на майбутній урожай – «діти витягали з стола зернини і дивились, сколькі зернин, сколькі коп хліба вродить»[211]. Згідно з твердженням С. Килимника, зерно з «дідуха» ділили на три частини: одну з них того ж дня розсівали по всьому обійсті та на полях, другу – зберігали на засів ниви, а третю – залишали для корови, коли вона отелиться[212].

На території київської і житомирської частин Полісся обмолочений сніп господар забирав зі столу і ввечері чи удосвіта виносив у сад, де робив із нього перевесла та обв'язував дерева, «щоб родили»[213]. Деякі поліщуки Житомирщини ще й «подсмалювали» (підпалювали) перевесла, щоб гусені не було[214]. Траплялося, що господар кидав під дерева страви, набрані зі святовечірнього стола, приказуючи: «Дай, Боже, щоб нам родили, як ми вам даємо!»[215] В окремих місцевостях господиня обмащувала дерева тістом[216].

Слід зазначити, що звичай перев'язувати фруктові дерева солом'яними перевеслами широко відомий в Україні. Для цього використовувалася не лише солома з різдвяного снопа, а й та солома, що лежала під час різдвяних свят на долівці та лавах. Обв'язуючи дерева перевеслами, селяни тим самим сподівалися на добрий урожай наступного року – «щоб садовина родила». Притому зазвичай дерева «лякали» постукуванням по стовбуру сокирою та

---

[208] Кутельмах К. «Спасова борода»… С. 234.
[209] Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 482–483; Кутельмах К.. «Спасова борода»… С. 234.
[210] Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 482.
[211] Свирида Р. Хліб у зимовій обрядовості Київського Полісся. С. 310.
Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. 1. С. 130.
[213] Там само; Кутельмах К. Аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 203.
[214] Кутельмах К. Аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 203.
[215] Там само.
[216] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. 1. С. 127.

вербальними звертаннями, наприклад: «Добривечір, яблоне, або грушо. Чи будеш родити яблока (або груші)? Як не захочеш родити, то я тебе зрубаю»[217]. Дерева також обкурювали димом від спаленого сміття, яке під час святок вперше виносили з хати лише на Новий рік[218]. Перевесла, якими обв'язували дерева, навесні спалювали разом зі шкідниками, що збиралися під ними.

Таким чином, проаналізовані етнографічні факти засвідчують глибоку символіку різдвяного снопа і дають можливість виділити основні ланки, які творять його обрядовий зміст: 1) сніп складався зі збіжжя, що переважало у господарській діяльності; 2) для нього відбирали найкращі стебла з повними колосками; 3) готували його заздалегідь – під час зажинок чи обжинок; 4) приносили сніп з поля додому з почестями; 5) зберігали його у клуні (стодолі), інколи в хаті; 6) на Святий вечір, виконуючи певні ритуальні дії, сніп вносили до хати і встановлювали на покуті, інколи на столі; 7) на покуті він знаходився впродовж певного періоду – до Нового року або до закінчення різдвяних свят, спорадично – до третього дня Різдва тощо; 8) по завершенню зазначеного часу здійснювали обрядовий обмолот снопа; 9) вимолочене зерно зберігали до весняного засіву тощо; 10) зі стебел снопа виготовляли перевесла, якими обв'язували фруктові дерева.

Виділені ланки циклічно взаємно узгоджені й розкривають обрядову суть різдвяного снопа впродовж річного календарного циклу з кульмінацією у час різдвяно-новорічних свят.

Нині відомі кілька напрямків тлумачення значення різдвяного снопа. «Сніп-Дідух ("Рай"), – на думку С. Килимника, – це місце перебування духів дідів-прадідів, опікунів чи "покровителів" свого дому. ... "Дідух-Рай" ... символізував іще й новорічний урожай, добробут, багатство та долю людей»[219]; «Цей сніп з ритуалами, піснями й молитвами – вже освячений, з почестями принесений з поля; у ньому є частка бога-сонця, бога урожаю та багатства – це

---

[217] Доманицький В. Народній календар у Ровенськім повіті… С. 89.
[218] Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського): У 2 кн.* Київ, 1995. Кн. 2. С. 5.
[219] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. 1. С. 24.

емблема урожаю. Тому й ставиться цей сніп на “покутті”, “у раю”, святім місці, де сидить і сидітиме бог багатства та врожаю з душами померлих, де стоятиме для них їжа-кутя та вар»[220].

О. Воропай називав колядний сніп жита символом врожаю[221].

К. Кутельмах дійшов до висновку, що різдвяний сніп є часткою врожаю, яку залишали покійним предкам, – «немає потреби трактувати термін “дідух” як “дух діда”, як це роблять сьогодні деякі популяризатори давніх українських звичаїв. Насправді, це не дух діда, а його частка (врожаю. – *Л. Г.*), хай і символічна»[222].

О. Курочкін звертає увагу на те, що «логічно переходячи з однієї якості в іншу, той же самий обрядовий атрибут утворював замкнений річний ланцюг трансформацій, органічно пов’язаний з природними й сільськогосподарськими ритмами: обжинковий сніп (осінь) – різдвяний сніп “дідух” (зима) – ритуальний новорічний обмолот снопа і спалення соломи – символічна сівба зерном з того ж снопа (весна)»[223].

Ґрунтуючись на неповно збережених етнографічних свідченнях, а також беручи до уваги переплетення в них язичницьких та християнських уявлень, складно з’ясувати первісну суть різдвяного снопа Однак виявлення ритуального статусу снопа в часі різдвяних свят, а також збереження впливу його складових після свят (додавання зерна до посівного, обв’язування скрученими зі соломи «дідуха» перевеслами фруктових дерев), що спрямовані головно на забезпечення наступного нового врожаю через посередництво душ предків, засвідчують ключову роль снопа збіжжя у світогляді з позицій аграрного досвіду. Очевидно, сніп жита найреальніше пов’язувати з врожаєм, вважати його символічною часткою або символом врожаю. Водночас не можна заперечити певної персоніфікації снопа – «дідуха», що простежується, зокрема,

---

[220] Там само. С. 60.
[221] Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 46.
[222] Кутельмах К. «Спасова борода»… С. 248.
[223] Богатырев П. Г. Магические действия, обряды и верования Закарпатья. С. 210; Курочкін О. В. *Новорічні свята українців…* С. 51.

в пору різдвяних свят у наведених вище звертаннях до нього під час внесення до хати, встановлення на покуті – «святому куті» під образами, ритуальному «годуванні» й дає підстави для припущення уявлень про сніп як тимчасове, на період свят, вмістилище душ предків й, можливо, їх уособлення – «дідів дух».

У часі різдвяно-новорічних свят особливого обрядового значення набувало й саме зерно. На Поліссі, у с. Воля Щитинська Волинської обл., перед Святою вечерею вносили в хату не хлібний сніп, а посудину з житом: «Починається Коляда, вже будемо вечеряти, бере хазяїн баночку, іде в комору і набирає жита в неї, приходить в хату і каже: "Добрий вечір, з Колядою"»[224]. В цих діях по суті виявляється ототожнення ролі зерна і снопа збіжжя. Очевидно, можна було б припускати нівелювання традиції. Проте спорадично подібний звичай зафіксовано в угорців: «… господиня ставила на особливому столику або в куті великого стола миску з різними видами зерна із врожаю минулого року: пшениці, ячменю, вівса, а також квасолі, чечевиці. На миску клала круглий хліб»[225].

Зернами хлібних злаків «засівали» («посівали») вранці на Новий рік, що, властиво, відзначають всі згадані раніше етнографічні праці[226]. Як писав М. Пйотровський у народному календарі з Овруччини: «По дворах дідичів, по двірках шляхти й по господарських хатах ходять цього дня рано пастухи й хлопці з села, маючи з собою в рукавицях або у мішечку мішанку різних зерен збіжжя й посипаючи нею по підлозі, віншують такими словами: "Роди, Боже, жито, пшеницю, Всяку пашницю, На Новий Рук, на щастя, на здоровлячко!!! А

---

[224] Герус Л. Хліб в різдвяно-новорічних святах українців. *Записки Наукового товариства імені Шевченка.* Львів, 2010. Т. CCLIX. С. 65.

[225] Гроздова И. Н. Венгры. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 196.

[226] Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 5; Милорадович В. Житье-бытье лубенского крестьянина. С. 186; Максимович М. *Дні та місяці українського селянина.* С. 141; Кутельмах К. М. Календарна обрядовість. *Гуцульщина: Історико-етнографічне дослідження.* Київ, 1987. С. 291; Курочкін О. В. Обрядовість (календарні свята і обряди). *Поділля: Історико-етнографічне дослідження.* Київ, 1994. С. 371; Курочкін О. В. *Новорічні свята українців...* С. 106–107.

ти, господару, дай паляницю!”»[227]. У цьому ж календарі знаходимо опис особливого звичаю: «На 1 січня, “Новий Рук”, рано в нас кожний добрий сільський господар, узявши трохи куті з горшка й домішавши до неї різних зерен збіжжя в якомусь начинні, напр., у мисці, ковші або коробці, виходить із цим до своїх хлівів, там кормить потроху свою худібку, вівці й дріб, опісля входить до хати й тут, посипуючи від кількох замахів руки решту зерен по цілій кімнаті, в якій живуть, по людях, що в ній знаходяться, також по різних знаряддях і речах, віншує усіх домових здоров’ям, щастям і добрим урожаєм у цьому році»[228]. За записами, які зробив К. Кутельмах на тій же території майже півтора століття пізніше, у пам’яті місцевих мешканців цей звичай зберігся в такій формі: напередодні Нового року на «Багату кутю», місцями зранку на Новий рік господар виходив зі своєю родиною й тричі обсипав зерном кругом хати та кликав: «Щоб усе добре приходило до мене в хату, а лихе відходило з мого двора!» Потім у хаті сипле зерно на своїх дітей: «Як це зерно рясне, щоб такими були сильні і багаті!» Місцями обсипання хати зерном проводили рано-вранці на Новий рік, аби випередити хлопчиків-посівальників. Траплялося, що це міг здійснити хто-будь з домашніх[229]. Звичай обсівання свого дому господарем до приходу «посівальників» був відомий у колишньому Лубенському повіті Полтавської губернії[230]. Певні паралелі з цими звичаями українців простежуються у хорватів та сербів окремих сіл Попово-Поля, проте господар пригоршнями розкидав зерно по помешканню перед Святою вечерею, називаючи при цьому тих, кому воно призначувалося: Бога, Різдво, домашніх тварин і птахів, рибу, подорожніх, членів родини[231].

Зерну, яким «засівали», українці надавали аналогічного змісту, що й вимолоченому з різдвяного снопа, – ним розпочинали сівбу або додавали до

---

[227] Возняк М. Народний календар із Овруччини 50-х років XIX ст. в записі Михайла Пйотровського. С. 305.
[228] Там само. С. 304–305.
[229] Кутельмах К. Аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 203.
[230] Милорадович В. Житье-бытье лубенского крестьянина. С. 186.
[231] Кашуба М. С. Народы Югословии. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние...* С. 249.

посівного зерна[232]. Частину зерна віддавали курям, «сподіваючись, що від цього вони будуть частіше нести яйця»[233]. Ці зерна наділялися апотропейною дією: господарі обсипали ними вікна, коли у селі починався помір[234].

Благотворний вплив на плодючість та захисні якості мало зерно, що використовувалося в різдвяно-новорічних святах, і в уявленнях європейських народів. Південні слов'яни зерно, що лежало під різдвяною скатеркою, додавали до посівного, годували ним худобу на Святий вечір та під час хвороби[235]. Румуни засіяне на Новий рік зерно згодовували худобі, зокрема вівцям, «щоб вони краще плодилися»[236].

Важливу обрядову роль у різдвяно-новорічних святах виконували хлібні страви. Обов'язковою обрядовою хлібною стравою українців є каша – кутя, «дзьобавка» (Гуцульщина), «пшениця з маком» (Бойківщина), «пенцак» (Лемківщина). Її готували двічі, на кожну Святу вечерю: напередодні Різдва («Багата кутя», «Пісна кутя», «Посна кутя»), Водохреща («Голодна кутя», «Терпляча кутя»), а у північних районах Волині, Полісся – ще й на Щедрий вечір перед Новим роком («Багата кутя»). Кутю варили переважно з пшениці, ячменю. У записі М. Пйотровського зазначається, що це «пшоняна або яшна (ячмінна. – *Л. Г.*) каша»[237]. На початку XX ст. заможні верстви населення почали готувати кутю з рису[238]. Крупи для куті обробляли примітивним способом – товченням («пханням») у ступі – «... труться не звичайним способом у млинах, але обтовкуються у ручних або ніжних ступах навмисно»[239].

---

[232] Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 5; Максимович М. *Дні та місяці українського селянина.* С. 141.
[233] Там само.
[234] Свидницкий А. П. Великдень у подолян. *Основа*. 1891. Ноябрь-декабрь. С. 66.
[235] Кашуба М. С. Народы Югословии. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние...* С. 248.
[236] Салманович Н. Я. Румыны. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 292.
[237] Возняк М. Народний календар із Овруччини 50-х років XIX ст. в записі Михайла Пйотровського. С. 307.
[238] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 4. Арк. 10.
[239] Возняк М. Народний календар із Овруччини 50-х років XIX ст. в записі Михайла Пйотровського. С. 307.

Про вагоме обрядове значення куті свідчать й особливості її приготування. Переважно для цього брали новий або призначений лише для цього горщик[240]. Кутю заливали «непочатою» («досхідньою») водою, яку приносили вдосвіта (здебільшого господар)[241], або ж набирали воду з повного відра[242]. Її варили впродовж дня – «... від самого ранку до вечора, а це для того, щоб досконало набубніла ... Добре набубніла кутя – це не тільки смачна страва, але й заразом похвала для господині, бо стає щасливою ворожбою плідности колосся в наступному зборі хліба»[243]. С Килимник повідомляв, що кутя «мусить зваритися так, щоб із сходом сонця вийняти з печі готову»[244]. Перед споживанням до куті додавали медової сити або розведеного у воді меду та тертого маку.

Горщик з кутею ніс на покуть старший господар, або господиня, або ж діти – хлопці, іноді дівчата, обгорнувши рушником або вдягнувши рукавиці, щоб не брати голими руками. На Поліссі ці дії спрямовувались на забезпечення майбутнього врожаю: «Щоб так вороб'ї не бачили ніякої пашні, як я не бачу те, що я кутю несу на покуть!»[245] У цей час той, хто несе кутю, а найчастіше діти, квоктали, дзижчали, мукали, хрюкали тощо, що також мало би вплинути на достаток у господарстві, – щоб неслась й плодилася птиця, розмножувалась худоба, роїлись й збирали мед бджоли тощо. У селах київської частини Полісся господиня, коли несла кутю на покуття, сідала у різних частинах хати – на ліжко, лавку, стілець тощо, промовляючи: «Кво-кво на Різдво, а з Різдва на гніздо»[246]. Подекуди на житомирській частині Полісся дівчата несли горщик з

---

[240] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 4. Арк. 10; Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 477; Ящуржинскій Хр. Культъ хлѣба въ малорусскихъ колядках. С. 1–2.

[241] Милорадович В. Житье-бытье лубенського крестьянина. С. 208; Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. 1. С. 19.

[242] Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 200.

[243] Возняк М. Народний календар із Овруччини 50-х років XIX ст. в записі Михайла Пйотровського. С. 307.

[244] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. 1. С. 19.

[245] Кутельмах К. Аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 204.

[246] Свирида Р. Хліб у зимовій обрядовості Київського Полісся. С. 308–309.

кутею в рукавицях, спочатку тричі обійшовши хату і хлів й по дорозі приказуючи: «Іде кутя на покуть. А курочка – кво! А півник – ку-ку-рі-ку!»[247]

Горщика з кутею ставили на покуті, підстеливши під нього сіна, яке іноді звивали у кубельце. Зверху його покривали «книшем», поряд розташовували узвар, накритий паляницею.

Впродовж усього Святого вечора кутя зберігала магічні властивості. Кутею розпочинали або завершували Святу вечерю. З нею здійснювали низку ритуальних дій. Загально поширеним в українців був звичай підкидання куті ложкою вгору під час Святої вечері – «щоб пшениця росла висока», «щоб бджоли добре роїлися»[248]. По тому, скільки зерен та маку пристане до стелі, передбачали чисельність кіп збіжжя, приплоду худоби, роїв бджіл у майбутньому році[249]. На Гуцульщині ґаздиня або ґазда, кидаючи кутю вперед в стелю й у чотири кути, приповідали: «Аби сі так ни брало нічо наших овец, ні марги, як сі пшениці скіни не бере» або «Аби наші ягниці, телиці и кізлиці такі дужі були, аби сі так бицкали, як сє пшениці весоло скаче»[250]. За іншим джерелом, на Гуцульщині перших три ложки куті ґазда підкидав до стелі, примовляючи: «Аби ми сі так вели коні, воли, вівці...» – і коли кутя не приліплювалась, жалкував: «Ой не приймує сі моя жертва!»[251] О. Воропай зазначав, що першу ложку куті господар підкидає до стелі, «щоб ягнята так стрибали, як ця пшениця скаче від землі до стелі!», другу ложку – «щоб телята рикали так, як це зерно стрибає від землі до стелі», а третю – «щоб бджоли

---

[247] Кутельмах К. Аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 204.

[248] Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 478; Курочкін О. В. Обрядовість (календарні свята й обряди). С. 365; Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 56.

[249] Рижик Є. Календарні обряди українців Холмщини і Підляшшя. *Холмщина і Підляшшя: Історико-етнографічне дослідження*. Київ. 1997. С. 266; Возняк М. Народний календар із Овруччини 50-х років XIX ст. в записі Михайла Пйотровського. С. 307; Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 56; Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. 1. С. 30 Зубрицький М. Народній календар, народні звичаї і повірки, прив'язані до днів у тиждни і до рокових свят... С. 55; Франко І. Людові вірування на Підгірю. С. 205.

[250] Онищук А. Народний календар… С. 20.

[251] Schnaider J. Lud peczeniżyński. T. XII. S. 21–22.

роїлися»[252]. У с Ходовичі Стрийського повіту першу ложку куті брали стоячи, «аби пшениці не полягали», і їли її з заплющеними очима, «аби так горобцям позаступало, аби пшениці не спивóли»[253]. Таким чином, магічні дії та вербальні формули звичаю підкидання куті вгору, попри різні подробиці, очевидно, спрямовані на забезпечення заможності родини.

У різдвяно-новорічні дні на достатки господарства намагалися вплинути й безпосереднім годуванням кутею домашніх тварин та птиці. Магічною силою наділявся вершок («кожушок») куті – його згодовували домашній птиці[254], «щоб так числено неслася й плодилася, як численні зерна цієї куті...»[255] У селах київської частини Полісся після вечері зранку вершок куті віддавали корові, «щоб такий вершок зсідався в молоці»[256]. На Подніпров'ї кутю, яка залишилася після вечері, виносили курям, «щоб добре плодилися»[257]. На Гуцульщині, даючи «пшеницю» курям, ґаздиня примовляла: «Аби сі мої кури так несли, аби було тілько яєць, як є споро цеї пшениці у цалім свікі»; «Кілко туй дзеренец, абисти знесли тілко яєць»[258]. На Волині залишки куті відносили вівцям та коровам[259].

Про різнобічну обрядову роль куті свідчить звичай у Святий вечір перед Різдвом закликати їсти кутю мороза та інші стихійні та лихі сили[260]. В етнографічних джерелах найчастіше фіксується закликання Мороза: «Господар набирає її (куті. – *Л. Г.*) в ложку, підходить до вікна чи виходить у двір и

---

[252] Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 52.
[253] Колесса Ф. Людові вірування на Підгірю. С. 92.
[254] Борисенко В. Повсякденна їжа та ритуальні страви. *Холмщина і Підляшшя: Історико-етнографічне дослідження.* Київ: Родовід, 1997. С. 218; Кутельмах К. Аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 204; Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. 1. С. 26.
[255] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. 1. С. 26.
[256] Свирида Р. Хліб у зимовій обрядовості Київського Полісся. С. 309.
[257] Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 111.
[258] Онищук А. Народний календар… С. 20.
[259] Доманицький В. Народній календар у Ровенськім повітіі… С. 82.
[260] Красовський І., Вархол Й. Календарна обрядовість. *Лемківщина. Історико-етнографічне дослідження: У 2-х т*. Львів, 2002.Т. 2. Духовна культура. С. 121; Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 201; Свирида Р. Хліб у зимовій обрядовості Київського Полісся. С. 309; Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. 1. С. 29; Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 51; Falkowski J. Zachodnie pogranicze Huculszyzny. S. 122–123.

говорить: “Морозе, морозе, ходи до нас куті їсти, а коли не ідеш, то не йди й на жито, пшеницю і всяку пашницю”»[261], «Морозе, морозенько, іди з нами куті їсти»[262]. На Першу кутю закликали мороза у селах київської частини Полісся: «На першу кутю хазяїн стукав у стіну і кликав Мороза»[263]. На кутю запрошували також покійних предків[264]. Кілька ложок куті та інших святвечірніх страв клали для них перед вечерею в окрему посудину, які зранку віддавали худобі[265], а після вечері горщик чи миску з кутею залишали на столі на ніч для духів та відсутніх членів родини[266].

Кутю («пенцак») готували також поляки[267]. Подібною до куті особливою обрядовою стравою південних слов’ян є «вариця» у сербів, «вара» у хорватів, «вариво» у чорногорців, яку варили з суміші зерен пшениці, ячменю, жита, кукурудзи, гороху, бобів, сушених слив, яблук, горіхів тощо та води, принесеної зі спеціальними ритуальними діями з дев’яти або трьох джерел. Південні слов’яни готували її у день св. Варвари та на Святий вечір. Слід відзначити, що у Словенії та в окремих районах Хорватії (Славонії) з днем св. Варвари були пов’язані звичаї колядування та прийому першого відвідувача – «полазника». Південні слов’яни, як і українці, споживали цю хлібну страву всією родиною, давали її худобі, кидали на поля та у воду, а також змащували нею ворота, ярмо, віз, сільськогосподарський реманент[268]. У

---

[261] Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 56.
[262] Доманицький В. Народній календар у Ровенськім повіті… С. 82.
[263] Свирида Р. Хліб у зимовій обрядовості Київського Полісся. С. 309.
[264] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. 1. С. 28–31; Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 50–51; Шухевич В. Гуцульщина. Кн. 4. С. 13–14; Moszyński K. Polesie wschodnie. *Materjaly etnograficzne z wschodniej częśti b. powiatu Mozyrskiego oraz z powiatu Rzeczyckiego.* Warszawa, 1928. S. 226.
[265] Красовський І., Вархол Й. Календарна обрядовість. Т. 2. С. 21; Кутельмах К. М. Календарна обрядовість. С. 287–288.
[266] Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 201; Курочкін О. В. Обрядовість (календарні свята й обряди). С. 365; Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 56.
[267] Ганцкая О. А., Грацианская Н. Н., Токарев С. А. Западные славяне. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние...* С. 211–212.
[268] Кашуба М. С. Народы Югословии. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние...* С. 237.

румунів головною обрядовою святвечірньою стравою було «коливо» – варена пшениця з медом і товченим маком[269].

Таким чином, особливе місце куті в різдвяно-новорічних святах, різнорідність ритуальних дій з нею засвідчують архаїчність часу її виникнення. Зокрема, кашу найдавнішою хлібною їжею, яка використовувалась в обрядах, вважав М. Сумцов[270]. Хв. Вовк звернув увагу на те, що «... одварені в воді зерна пшениці або ячменю з медом ... нагадують ще неолітичну епоху»[271]. Глибокою є також світоглядна суть цієї обрядової страви й, зокрема, в різдвяно-новорічних обрядах. Насамперед її виражають правила, яких дотримувались при приготуванні куті: 1) новий або навмисно для цього призначений горщик; 2) оброблені «пханням» зерна; 3) «непочата» вода, – та при її споживанні: 1) кутею розпочинали або завершували Святу вечерю; 2) відкидали її в окрему посудину; 3) залишали на столі на ніч; 4) годували нею худобу, птицю. Це, очевидно, засвідчує жертовний статус куті. Виразні аналогії тут можна провести з поминальною кашею – «коливом»[272]. Потрібно також зазначити, що каша як ритуальна їжа застосовувалась у родильному[273] та весільному[274] ритуалах. На думку М. Сумцова, «властиво обряди з кашею розвинулись і протримались у народному побуті ... в більшості й в більшості значній тому, що каша в давнину була предметом жертвопринесення богам»[275]. С. Килимник називає кутю «Божою їжею», яку особливо готували й разом з іншими пісними

---

[269] Салманович Н. Я. Румыны. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние…* С. 289.
[270] Сумцов Н. Ф. *Хлеб в обрядах и песнях.* С. 40.
[271] Вовк Хв. Етнографічні особливості українського народу. С. 188.
[272] Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 481–482; Артюх Л. Поминальні страви на Поліссі (народний етикет). *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Вип.1. Київське Полісся. 1994. Львів, 1997. С. 314; Артюх Л. Ф. *Українська народна кулінарія...* С. 106; Велецкая Н. Н. *Языческая символика славянских архаических ритуалов.* Москва, 1978. С. 127.
[273] Гаврилюк Н. К *Картографирование явлений духовной культуры: По материалам родильной обрядности украинцев.* С. 150–155; Успенский Д. Родины и хрестины, уход за роженицей и новорожденным. *Этнографическое обозрение.* 1895. № 4. С. 71; Сумцов Н. Ф. *Хлеб в обрядах и песнях.* С. 42–47.
[274] Борисенко В. К. *Весільні звичаї та обряди на Україні (Історико-етнографічне дослідження).* С. 82–83.
[275] Сумцов Н. Ф. *Хлеб в обрядах и песнях.* С. 44.

стравами з городини та садовини приносили в жертву «богові урожаю – сонцю»[276]. Разом з тим існує й інше міркування. О. Курочкін, спираючись на дослідження російського вченого В. Чичерова, вважає, що походження куті та інших ритуальних страв слов'ян не пов'язане з релігійними віруваннями чи магією, як примітивні форми приготування їжі, ці страви консервувалися обрядом, стали ритуальними[277]. Проте дії з кутею – підкидання ложкою вгору, закликання покійних предків, мороза та інших стихійних та лихих сил, годування свійських тварин та птиці – виразно виявляють усталену обрядову практику, у якій кутя виконує функцію ритуально вмотивованого посередника у забезпеченні врожайності, плідності, що водночас стверджується й вербально. Ця ж роль ритуальної каші простежується у весільному та родильному ритуалах. У весільному ритуалі після того, як розбивали горщик із кашею, молода першою набирала каші у фартух і обсівала нею двір, город, стайню, що мало б «сприяти родючості всього живого»[278]. Принагідно відзначимо, що кашу, яку готували на весілля, також виймали з печі, обв'язавши рушником[279]. Показовим у контексті уявлень про магічний вплив каші на плодючість є звичай класти на голову молодим заміжнім жінкам черепки від горщика, у якому варилась каша, на хрестинний (родинний) обід, «щоб у них дєті були»[280]. З тих черепків потім садили гарбузи, щоб великі росли[281]. Очевидно, обрядова каша, й зокрема кутя, була не звичною «примітивно» приготованою стравою, а символом, в якому втілювалися світоглядні уявлення, пов'язані з аграрним спрямуванням господарської діяльності.

За дослідженнями М. Сумцова, «обрядове споживання на святках каші зустрічається у народів німецьких і слов'янських, в останніх порівняно з

---

[276] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. 1. С. 20–21.
[277] Курочкін О. В. *Новорічні свята українців...* С. 59.
[278] Борисенко В. К. *Весільні звичаї та обряди на Україні (Історико-етнографічне дослідження).* С. 82.
[279] Там само.
[280] Гвоздевич С. Родильна обрядовість поліщуків. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження.* Львів, 1997. Вип. 1: Київське Полісся. 1994. С. 169.
[281] Там само.

першими частіше, з більшою врочистістю і з більшою архаїчністю. У Західній Європі різдвяна каша в одних місцях зовсім вийшла з ужитку; в інших перейшла у просту позаобрядову їжу. В Росії, Сербії, Болгарії вона ще процвітає в обрядовій урочистості»[282]. Одначе варто відзначити, що наступні етнографічні дослідження дозволяють розширити ареал застосування обрядової каші в різдвяно-новорічних святах європейських народів, безперечно, з певними особливостями. Окрім згаданих М. Сумцовим росіян, сербів та болгар, цей звичай був відомий молдаванам[283], румунам[284], полякам[285], хорватам, чорногорцям[286], грекам[287] та іншим етносам. В інших європейських народів кашу із зерна злакових рослин у різдвяній трапезі замінювали страви з плодів бобових – квасолі, гороху, бобу тощо, які також символізували чисельність та достаток[288].

М. Сумцов зазначав, що «за різноманітними російськими (йдеться про територію тодішньої Російської імперії, до складу якої входила східна частина України. – *Л. Г.*) звичаями і обрядами можна зокрема визначити обрядовий зв'язок каші з печеним хлібом і поступовий у деяких місцях перехід обрядової каші в обрядовий хліб»[289]. На думку дослідника, «насамперед хліб виступає як доповнення до каші, причому каша призначається для людей, а хліб для домашніх тварин»[290]. Це твердження він мотивував фактом, який у 1860–70-их рр. зафіксував П. Чубинський: «В Малоросії господар напередодні Богоявлення ставить на покутті кутю й узвар і накриває кутю хлібом, а узвар книшем. 7 січня (20 січня за новим стилем. – *Л. Г.*) на свято Іоанна Хрестителя

---

[282] Сумцов Н. Ф. *Хлеб в обрядах и песнях.* С. 72–73.
[283] Попович Ю. В. *Молдавские новогодние праздники.* Кишенев, 1974. С. 144.
[284] Салманович Н. Я. Румыны. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние...* С. 289.
[285] Ганцкая О. А., Грацианская Н. Н., Токарев С. А. Западные славяне. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние...* С. 211–212.
[286] Кашуба М. С. Народы Югословии. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние...* С. 247, 249.
[287] Иванова Ю. В. Греки. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 313.
[288] Гроздова И. Н. Венгры. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 197.
[289] Сумцов Н. Ф. *Хлеб в обрядах и песнях.* С. 72–73.
[290] Там само. С. 73.

він бере хліб, який лежав на покутті ще від багатої куті, йде в загороду чи конюшню і дає по шматочку худобі і коням»[291]. Іншим доказом стало порівняння традиції обрядового споживання «прижанини» (щось середнє між кашею й хлібом) у білорусів та «червоноруського крачуна», що, на думку М. Сумцова, перейшло у різдвяні обряди з весільних. Дослідник дійшов до такого висновку: «В той час, коли різдвяне обрядове споживання каші характерне, своєрідне, поєднане з різними прикметами та обрядами, обрядове споживання хліба доволі безбарвне. За винятком запозиченого крачуна, різдвяний хліб не має ні визначеної назви, яка б вирізняла його від інших обрядових хлібів, ні своєрідної форми, головне, не пов'язаний з піснями. Поміж окремими виявами обрядового різдвяного хліба немає внутрішнього зв'язку. Очевидно, різдвяні млинці, коржі, книші, пироги виникли у пізніший час, причому або увійшли у святки з інших обрядових явищ народного життя, або з'явились випадково, як перший предмет, що попався під руки, для заміни чи для "заповнення" втраченого внутрішнього змісту жертовної каші»[292].

Попри безперечно вагомий внесок М. Сумцова у дослідження обрядового хліба, не можна цілком погодитися з цими твердженням вченого. Поява каші й, зокрема, обрядової, очевидно, генетично передувала появі хліба, хоча для достовірного визначення часу їхнього виникнення тепер ще бракує аргументів. Очевидним є зв'язок обрядової каші та хліба. Однак печений хліб, хоча й явище стадіально пізніше, набув широкого застосування в обрядовості. Якщо обрядова каша, наприклад, у різдвяно-новорічних святах європейських народів у порівнянні зі слов'янами і, зокрема, українцями не мала такого розповсюдження й виняткового значення, то обрядовий хліб відомий властиво усім європейцям: італійцям[293], французам[294], шотландцям, ірландцям[295], шведам,

---

[291] Там само.
[292] Там само. С. 75.
[293] Красновская Н. А. Итальянцы. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 21.
[294] Покровская Л. В. Французы. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 37–38, 42, 49.

норвежцям[296], фінам[297], німцям[298], австрійцям[299], народам Швейцарії[300], полякам, чехам, словакам[301] та іншим етносам.

З випіканням хліба, починаючи від вибору діжі й до того, коли хліб виймали з печі, в українців, як і в інших європейських етносів, пов'язано багато вірувань, за якими у народних уявленнях визначалась не лише харчова якість хліба, а й доля людини. Відповідно до світоглядних, естетичних та етичних міркувань, випікаючи святковий хліб, господині виконували ритуально вмотивовані дії, особливо дбали не лише про його смакові властивості, але й про зовнішній вигляд та форму. Зокрема в колишній Катеринославській губернії (с. Хащове Новомосковського повіту) різдвяний хліб випікали з суміші різного борошна, подібно до того, як готували весільний обрядовий хліб – коровай[302]. Цей хліб і увінчували, як коровай, сосновим гільцем. На Закарпатті, у с. Нижній Синевір Міжгірського району, саджаючи «карачун» у піч, ґаздиня одягала рукавиці та гуню хутром наверх, що також виявляє паралелі з весільним обрядом – цю гуню вбирали молоді у день весілля при будь-якій погоді[303]. За спостереженнями П. Чубинського, в Ушицькому повіті Подільської губернії у вивернутому навиворіт хутряному кожусі мати молодої зустрічала молодих після вінчання у церкві; на застеленій вивернутим кожухом лаві молоді сідали

---

[295] Гроздова И. Н. Народы Британских островов. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 89.

[296] Морозова М. Н. Скандинавские народы. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 106–107, 110.

[297] Шлыгина Н. В. Финны. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 128, 131.

[298] Филимонова Т. Д. Немцы. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 151.

[299] Листова Н. М. Австрийцы. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 171.

[300] Листова Н. И. Народы Швейцарии. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 185.

[301] Ганцкая О. А., Грацианская Н. Н., Токарев С. А. Западные славяне. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние...* С. 211.

[302] Курочкін О. В. *Новорічні свята українців…* С. 56.

[303] Кісь Р., Маєрчик М. Аграрна верства архаїчної обрядовості Карпатського ареалу. *Етногенез та етнічна історія населення Українських Карпат:* У 4-х томах. Львів, 2006. Т. ІІ. Етнологія та мистецтвознавство. С. 461.

на «посаг»[304]. Ці дії, очевидно, зумовлювались прагненням забезпечити добробут, оскільки вбрана рука, хутро сприймались як знаки багатства, що знаходить вербальні аргументи у весільних побажаннях матері («Як цей кожух мохнатий, так буде зять багатий») та гостей («Слава Богу й Дусі, Вийшла мати в кожусі. Як цей кожух мохнатий, Так буде зять багатий»)[305].

До різдвяно-новорічних свят в Україні випікали обрядовий хліб, на позначення якого існує низка регіональних назв: паляниця, книш, калач (Середнє Подніпров'я); книш, калач, «хазяїн» («Святе Різдво»), «рожество» («різдво», «різдвяник»), «маланка», «василь» (Поділля); паляниця («палениця»), «бохон», «лежень», «обертух» (Полісся); книш (Підляшшя і Холмщина); книш, калач (Волинь); «карачун» («керечун») (Бойківщина); «колач», «настільник», «маланка», «василь» («василяник») (Гуцульщина); «крачун» («крайчун», «кречун») (Лемківщина); «керечун» (Закарпаття). Трапляється, що назви різдвяного хліба, як і загалом обрядового хліба, збігаються з назвами обрядів, як-от терміни «карачун» (що в українців Карпат позначає ще й передріздвяний вечір), «Різдво» (як назва обрядового хліба і власне свята в українців Закарпаття, північних болгар, східних та північно-східних сербів, східних словаків, румунів, угорців)[306]. Водночас назви «паляниця», «книш», «калач», «лежень» є загальними для певного типу обрядового хліба, а паляницею називають і буденні хлібні вироби. Головний різдвяно-новорічний хліб сусідніх народів так само мав переважно вмотивовані семантикою свята назви, подібні з українськими. Зокрема назва «крачун» побутувала на сході Словаччини[307], у словацьких переселенців в Моравії та Угорщині[308]. Були й своєрідні назви: «в'яночка» (Словаччина), «ваночка» (Чехія), «щедрак» (Словаччина, Моравія), «щедровка»

---

[304] Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 144.
[305] Там само.
[306] Валенцова М. М. Карачун. *Славянские древности.* Этнолингвистический словарь под общей редакцией Н. И. Толстого: В 5-ти т. Москва, 1999. Т. 2. Д–К. С. 468.
[307] Markuš M. Obradný štedrovečerný chlieb na východnom Slovensku. *Slovenský národopis.* 1972. № 1. S. 84.
[308] Валенцова М. М. Карачун. *Славянские древности...* Т. 2. Д–К. С. 469.

(Чехія), «вілійовий хліб», «газда», «заправка», «пупковий хліб», «божий дар» (Моравія), «святий хліб» (схід Словаччини)[309], «струха» (поляки)[310].

До різдвяно-новорічних свят випікали також невеликі обрядові хлібці: «кукуци» (Прикарпаття)[311]; «невеличкий пшеничний хліб “паляницю”» (рівненська частина Полісся)[312], «... солодкі баранчикі, три-чотири, були такі форми» (київська частина Полісся, с. Городещина Вишгородського р-ну Київської обл.); «... коржики, качечки» (київська частина Полісся, сс. Городещина, Луговики Вишгородського р-ну Київської обл.); «... пампушечкі з муки грецької» (київська частина Полісся, с. Іллінці Поліського р-ну Київської обл.). Р. Свирида стверджує, що «... пампушечки пекли й по інших селах Полісся, на Волинському Поліссі пекли паленики»[313]. У селах Полтавської області до різдвяних свят випікали пряники у вигляді коника та у вигляді «барині». Відомо, що наприкінці XIX – на початку XX ст. у Полтавській, Харківській, Чернігівській, Київській, почасти Подільській, Волинській губерніях існував промисел з виготовлення пряників у спеціальних дерев’яних, металевих та комбінованих формах[314]. На Поділлі, у с. Яринці Тиврівського р-ну Вінницької обл., на Святий вечір ще й досі випікають «голубків», що мають вигляд узагальнених об’ємних фігурок птахів з голівкою, хвостом та розпростертими крилами[315]. Здебільшого таке птахоподібне печиво українці та їхні сусіди білоруси, росіяни, молдавани, румуни випікали до весняних свят 40 св. Мучеників, св. Олексія, Благовіщення[316].

---

[309] Валенцова М. Хлеб и выпечка в календарной обрядности чехов и словаков. *Хлябът в славянската култура.* София, 1997. С. 228–229; Markuš M. Obradný štedrovečerný chlieb na východnom Slovensku. S. 75.
[310] Ганцкая О. А., Грацианская Н. Н., Токарев С. А. Западные славяне. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние...* С. 211.
[311] Schnaider J. Lud peczeniżyński. T. XIII. S. 22.
[312] Доманицький В. Народній календар у Ровенськім повіті… С. 82.
[313] Свирида Р. Хліб у зимовій обрядовості Київського Полісся. С. 309, 310.
[314] Герус Л. Українські пряники: стилістика і типологія. *Мистецтвознавство’05: Науковий збірник.* Львів, 2005. С. 27–40.
[315] Творун С. О. *Українські обрядові...* С. 11.
[316] Герус Л. Орнітоморфне печиво українців. *Буття в мистецтві: Збірник наукових праць і матеріалів на пошану Степана Костюка з нагоди 80-річчя.* Львів, 2007. С. 177.

У західних слов'ян було поширеним різдвяно-новорічне фігурне печиво: «новолятки» у поляків, «шчодрики», «новолятки» у лужичан, «божі милості» у чехів і словаків[317]. Його випікали у вигляді фігурок корови, теляти, коня, вівці, ягняти, собаки, квочки з курчатами, гусей та фігурок звірів, але не хижих – оленя, сарни, зайця, білки, рідко фігурок людини. У Чехії і Словаччині печиво нерідко мало вигляд жаби, ящірки, лисиці, русалки, чорта, коминаря тощо. Іноді фігурки людей і тварин компонували на спільній основі, що мала вигляд кола. У польських селах з огляду на переваги серед печива фігурок кіз або бичків його називали «козами» чи, відповідно, «бичками», незалежно від того, яку тварину воно зображувало. У Вадовицькому повіті (Польща) випікали печиво «обора» з трьох частин, на двох бокових частинах якого зображували пастухів. У Підгаллі (Польща) пекли «новолятко», на якому було наліплено стільки шматочків тіста, скільки корів у господарстві, а середній виступ позначав коника[318]. Фігурками тварин – «козулі», «коровушки» – представлене різдвяне печиво росіян[319].

За християнською традицією в українських різдвяно-новорічних святах почали використовувати особливий тип обрядового хліба – просфору. Просфора – це невеликий круглий хлібець із прісного квашеного хліба, верх якого позначений зображенням чотирикінцевого рівностороннього хреста з написом над перекладиною ІС ХС (Ісус Христос), під перекладиною НІКА (по-грецьки Перемога). Просфора використовувалась у церквах східновізантійського обряду під час Літургії в таїнстві Євхаристії й інших священнодійствах. З просфор, які отримували від священика, у деяких родинах розпочинали Святу

---

[317] Ганцкая О. А., Грацианская Н. Н., Токарев С. А. Западные славяне. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние...* С. 221.
[318] Там само. С. 222.
[319] Виноградов Н. Пряники. *Декоративное исскуство.* 1959. № 6. С. 19–20; Пропп В. Я. *Русские аграрные празники…* С. 28.

вечерю[320]. Просфори священик також давав дітям, які на Святий вечір після сімейної трапези приносили йому «вечерю»[321].

Гарно сформований і добре випечений хліб виявляв вміння і художній смак господині, свідчив про такі її чесноти, як охайність, дбайливість, побожність, а також був доброю прикметою на майбутнє родини: розтріснутий хліб, навіть той, що випікався для щоденного споживання, передвіщав смерть господині або когось з близьких[322].

В українців різдвяно-новорічний хліб переважно круглої або близької до неї форми (опуклий з одного боку та плаский з іншого), однак з певними локальними відмінностями, які стосуються форми, способу приготування та складу й відповідної назви. Паляницю виробляли у вигляді круглої хлібини, здебільшого з гладкою поверхнею. «Книш» відрізняється тим, що поверх великої круглої хлібини має наліплену меншу також круглу хлібину, яку називають «душею»[323]. Іноді знак кола на верхівці «книша» відтискують вмоченою в олію склянкою[324].

«Калач» («колач») складають зі сплетених трьох-восьми валків тіста у вигляді кола з отвором посередині. Для південно-західних районів Поділля типовим є «подвійник». Цей хліб виробляють з двох «калачів» більшого та меншого діаметрів, що звиті у джгутик з двох валків тіста та вкладені один в другий. Щоб зберегти круглий отвір, при випіканні всередину «калача» кладуть предмет круглої форми – дерев'яний «ковбан», скляну посудину. Різнотипом «калача» є «рожество», що побутує у селах Стіна Томашпільського району, Майдані Вінницького району; «різдвяник» – у с. Радянському Ямпільського району, «різдво» – у с. Русава того ж району. Його скручують з двох звитих у

---

[320] Горбаль М. Хліб у різдвяній обрядовості лемків. *Народознаві зошити.* 2006. № 1-2. С. 131; Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 56.
[321] Там само.
[322] Кісь Р., Маєрчик М. Аграрна верства архаїчної обрядовості Карпатського ареалу. С. 461; Милорадович В. Житье-бытье лубенського крестьянина. С. 191–192.
[323] Борисенко В. Повсякденна їжа та ритуальні страви. С. 218; Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. 1. С. 20.
[324] Творун С. О. *Українські обрядові…* С. 12.

джгутик валків тіста у вигляді кільця, кінці якого накладені один на одного, наче ріжки, або ж у вигляді фігури, схожої на цифру вісім[325]. «Калачем» також називають хліб, що має цілісну, без отвору, круглу або подовгасту форму.

«Маланка» – це велика хлібина круглої форми. На Поділлі, у селах Барського р-ну Вінницької обл., верхівка «маланки» збоку має надріз, який роблять ножем перед випіканням; у с. Стодульцях Жмеринського р-ну Вінницької обл. «маланку» випікають як плетений «калач» з отвором посередині[326].

«Василь» має вигляд круглої хлібини з рельєфною верхівкою, яку утворюють виліплені з тіста пластичні елементи. На Поділлі (в с. Уяринцях Тиврівського р-ну Вінницької обл.) основу «василя» становлять три виплетені з тіста косички, які розміщують поряд у круглій формі та оперізують довкола паском з тіста. Поверх основи кладуть чотирикінцевий хрест з двох смужок тіста, кінці яких розрізані навпіл та закручені в різні боки як баранячі ріжки. Місцева назва цього знака «Божий дар». Посередині хреста розташовують шишку, що звита зі смужки тіста з надрізаним краєм, на кінцях хреста поміж завитками – узагальнені фігурки пташок, а на раменах – есоподібний елемент, який називають «вужики» («кривульки»). Подібні знаки та композиції, що ділять поверхню хліба на чотири частини, використовують для оздоби «василя» в інших місцевостях Поділля[327].

«Карачун» – це круглий хліб, всередині якого запікають головку часнику, пляшечку меду, загорнуту в шматину дрібку солі, іноді освячене на Маковея у церкві зілля. Зверху «карачун» переважно позначали хрестом, а на розхресті у невелику ямку клали зерна пшениці або потрохи всього, що земля родить, – зерна вівса, жита, кукурудзи тощо, іноді у кількості дев'яти[328]. Певні аналогії з «карачуном» викликає «щедрак», для приготування якого використовували

---

[325] Там само. С. 10.
[326] Там само. С. 16.
[327] Там само. С. 20–21.
[328] Кісь Р., Маєрчик М. Аграрна верства архаїчної обрядовості Карпатського ареалу. С. 461; Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 480; Гонтар Т., Мушинка М. Харчування лемків. Т. 1. С. 356; Богатырев П. Г. Магические действия, обряды и верования Закарпатья. С. 203–204.

суміш різних злаків – додаючи до пшеничного тіста ячменю, вівса, жита, кукурудзи, часнику[329].

На Святий вечір хліб розташовували на почесному місці, на покутті поряд з дідухом, де він лежав до завершення свят. Зазвичай, як вже згадувалось, хліб – паляницю, «книш» – з дрібкою солі клали зверху на горщик з кутею та узваром[330] або побіч горщика з кутею[331]. На горщик з кутею клали також «рожество»[332]. На водохресний Святвечір («Голодну кутю») паляницею чи «книшем» накривали макітру зі свяченою водою, якою перед вечерею окроплювали хату[333].

Обрядовий хліб клали й на стіл, також дотримуючись певних правил. На Гуцульщині на передріздвяний Святий вечір «“ґаздиня” кладе на столі хліби, які в сі свята звуть ся “настільниками”, у верхній бохонець заправляє свічку, а по при те “гурман” соли і у фляшочці меду»[334]. Подібний опис знаходимо у С. Килимника: «Посеред столу господар кладе книша, вважалося для святих духів, а господиня рядочком клала паляницю. В кінці столу ставив господар повну велику миску з пиріжками. Далі господар пробивав дірку в паляниці й вставляв воскову свічку, зі своєї пасіки, власного виробу»[335]. О. Воропай зазначав, що на намощене на покутньому кінці столу сіно «“невинна душа” (дитина до семи років) кладе три хліби або калачі, грудку соли і ставить велику воскову свічку»[336]. На Поділлі (в селах Тиврівського, Немирівського, Іллінецького

---

[329] Ганцкая О. А., Грацианская Н. Н., Токарев С. А. Западные славяне. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние...* С. 211.

[330] Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 200; Свирида Р. Хліб у зимовій обрядовості Київського Полісся. С. 309; Борисенко В. Повсякденна їжа та ритуальні страви. С. 218; Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 6, 56; Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. 1. С. 26; Сумцов Н. Ф. *Хлеб в обрядах и песнях.* С. 72–73.

[331] Возняк М. Народний календар із Овруччини 50-х років XIX ст. в записі Михайла Пйотровського. С. 307, 344.

[332] Творун С. О. *Українські обрядові...* С. 10.

[333] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. 1. С. 139.

[334] Онищук А. Народний календар… С. 16.

[335] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. 1. С. 25.

[336] Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 47.

р-нів) на столі клали три хліби один поверх іншого – «хазяїн», «василь», «йорданський калач», які символізували три свята: Різдво, Василя, Йордань[337].

«Карачуна», ставлячи на стіл, обв'язували навхрест лляною або конопляною мотузкою, щоб льон та коноплі вродили. На Закарпатті, в с. Присліп Міжгірського району, в середину «карачуна» ще й встромляли стебло вівса; прикрашали «карачуна» переважно леґінь або дівка на виданні, щоб мати гарну пару. Під «карачуна» також клали жмуток білої або чорної вовни, щоб у господарстві велися вівці відповідної масті. У деяких селах Воловецького району на Закарпатті «карачуна» клали на столі під дашком із двох снопів[338].

«Василя» та «маланку» розташовували на столі один на одному: «василя» знизу, «маланку» зверху[339]. У с. Ходовичі Стрийського повіту під них клали конопляне сім'я і мідну монету й довкола оперізували вінком часнику[340].

Впродовж усіх різдвяно-новорічних свят хліб, від приготування його на Святий вечір і до останнього дня, що припадав на 21 січня і називався «Роздвяний день», особливо вшановувався. Зокрема хліб був необхідним атрибутом в обрядовому обході хати, двору, стайні перед святвечірньою трапезою. Слід відзначити, що в обході господарства хліб здебільше використовувався разом з кутею, властиво, їхня роль прирівнювалася. Так, на Гуцульщині на різдвяний Святвечір переважно господар з кимось із членів сім'ї брав хліб, який подекуди називали «хліб від бурі», ложку меду і куті, свічку, тричі обходив за сонцем хату, стайню і йшов до худоби. Медом ставив худобі хрести на лобі, а хлібом тричі доторкався до кожної тварини та в молитвах просив їй усяких благ. Хліб, з яким робили обхід, ставили на столі. Дехто, увійшовши в хату, торкався хлібом до голови кожного члена родини зі словами: «Абис такий величний, як хліб пшеничний»[341]. На Волині обхід хати робили не з хлібом, а з кутею після Святої вечері: «Найстарший у сім'ї бере кутю з горшком, шматок крейди і йде

---

[337] Творун С. О. *Українські обрядові...* С. 13.
[338] Кісь Р., Маєрчик М. Аграрна верства архаїчної обрядовості Карпатського ареалу. С. 464.
[339] Творун С. О. *Українські обрядові...* С. 17; Колесса Ф. Людові вірування на Підгірю. С. 91.
[340] Колесса Ф. Людові вірування на Підгірю. С. 91.
[341] Кутельмах К. М. Календарна обрядовість. С. 287; Онищук А. Народний календар… С. 16–17.

на двір; з хати питають: “А хто там ходеняє?” “Сам Господь ступеняє” – одповідає той – “і хрестика писнув, і куті лизнув” – і тим часом малює крейдою хрести по всіх надвірних стінах, – “щоб одвадити домових і усяку нечисть”»[342].

Існував також звичай передсвятвечірнього обходу з «тайною вечерею» – хлібом та сумішшю потроху набраних зі святкового столу в окрему посудину ритуальних страв, які віддавали тваринам[343]. Часто для годування худоби використовували особливий хліб – в деяких селах Лемківщини господар брав до стайні «перший хліб-підпалок», який пікся у печі відразу після карачуна, та печені пироги. Там він роздавав по шматку «підпалка» коровам і вівцям, а пироги – лише коровам[344].

На Гуцульщині існував звичай обходу хати зі святвечірніми стравами (які потрохи, по ложці, відкидали в окремий горщик і накривали «першим хлібом», тобто тим, який першим вийняли з печі), що завершувався закликанням душ померлих родичів на вечерю. З цією вечерею і свічкою господар тричі обходив за рухом сонця хату, ставив горщик на святковий стіл, запрошував до вечері душі померлих[345]. На Гуцульщині та Поділлі на знак вшанування покійних «вечерю», яка складалася з ритуальних страв й обов’язково хліба, носили сусідам і родичам[346].

Хлібом і святковими стравами на різдвяний Святвечір господар «запрошував» на вечерю злі сили: люті морози, чорні бурі, сильні вітри, сірого вовка[347].

На Лемківщині хлібом розпочинали Святу вечерю: господар ділив хліб і давав по шматку з вмоченим у сіль зубцем часнику кожному члену родини[348].

---

[342] Доманицький В. Народній календар у Ровенськім повіті… С. 82.
[343] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. 1. С. 29; Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 48–49; Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. С. 11.
[344] Шмайда М. А іші вам вінчую. С. 173.
[345] Кутельмах К. М. Календарна обрядовість. С. 288; Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. С. 13–14; Wajgel L. O hucułach. Zarys etnograficzny. *Pamiętnik Tow[arzy]stwa Tatrżańskiego.* Kraków, 1887. T. XI. S. 59.
[346] Творун С. О. *Українські обрядові...* С. 15–16.
[347] Красовський І., Вархол Й. Календарна обрядовість. Т. 2. С. 121; Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 49–50.
[348] Красовський І., Вархол Й. Календарна обрядовість. Т. 2. С. 121.

Ритуальна роль хліба в різдвяно-новорічних святах яскраво виявляється у звичаї «мити карачун», зафіксованому на Бойківщині, Лемківщині, Закарпатті. На Новий рік, рідше перед Святою вечерею або після (опівночі), «карачуна» несли до річки, потоку чи криниці й занурювали або обливали водою, інколи змочували рукою у трьох місцях, по чому витирали рушником. Повернувшись до хати, «карачуна» котили по застеленій полотном долівці від порога до столу й по тому, на який бік він падав, передбачали майбутнє: якщо на нижню скоринку, то всі члени сім'ї будуть живі й буде добрим урожай[349]. При цьому рахували, скільки обертів зробить «карачун», гадаючи, що стільки возів сіна чи зерна зберуть влітку. Схоже у північно-західній частині Гуцульщини «купали» обрядовий хліб «василь», той, що стояв на святвечірньому столі. Опівночі або зранку на Новий рік ґазда чи ґаздиня у чоловічій шапці, іноді дівка чи леґінь з хлібом і коновкою йшли до річки чи потоку, тричі замочували хліб у воді, примовляючи: «Не купається хліб у воді, але я у здоров'ї і силі». Набирали у коновку води, зі словами: «Водице-арданице, даю тобі хліб, а ти дай мені вино» або «Не беру я воду, але молоко, мед і вино». У хаті тричі котили хліб від порога до стола з побажанням: «Аби так брикала наша худоба і коні, як сей хліб нині» й примічали, на який бік він упаде. Тим хлібом дотикалися до голови кожного члена сім'ї, примовляючи: «Абисьте такі були величні, як сей "василь" величний». Хліб обрізали з трьох боків, а окрайці разом з монетами, васильком, вівсяним кропильцем клали у миску, налиту принесеною водою, якою, починаючи від найстаршого, вмивалися[350]. Глибокий ритуальний зміст виявляє подальше використання цих хлібів. На Лемківщині «карачуна» споживали на Новий рік усією родиною, щоб бути багатими, частину давали рогатій худобі, щоб була здоровою й плодовитою. У селах Перечинського р-ну з трьох боків «карачуна» зрізали скибки, якими підкурювали худобу, щоб відвернути злі

---

[349] Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 480; Гонтар Т., Мушинка М. Харчування лемків. Т. 1. С. 357.

[350] Кутельмах К. М. Календарна обрядовість. С. 291; Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. С. 201; Онищук А. Народний календар… С. 26; Schnaider J. Z kraju hucułów. T. V. S. 213.

сили[351]. На Бойківщині чотири окрайці «карачуна» віддавали домашнім тваринам, середину залишали до початку оранки, решту ділили між усіма членами родини[352]. Подекуди худобі давали середину «карачуна» з запеченим збіжжям, часником, «щоб вона була гладка й плодилася»[353]. Розпочинаючи оранку, шматок «карачуна» клали у торбу й підвішували до ярма між волами[354]. Вірили, що запечені в «карачуні» мед, часник, зілля, а також шнурок, яким його обв'язували, набувають цілющих та захисних властивостей.

Глибоким багатозначним змістом наповнене обрядове використання «василя» та «маланки». У с. Ходовичі Стрийського повіту «маланку» їли люди – «їдять самі» напередодні Нового року (свято Маланки): «у цей день перуть шматє, нібито, аби була Маланка біла. І той хто шматє прав, той насамперед Маланку куштує; іде до (зо) стола – "Ану, ходи сюда Маланко!" тей крає, а за ним вже і другі». З «василя» скроювали цілушку і зберігали її до початку сівби, а залишок давали худобі на Новий рік[355]. На Поділлі «василя» та «маланку» вживали на Новий рік на святковій трапезі, яку влаштовували після щедрування. Господар хрестив ножем підошву «василя», з чотирьох сторін зрізав окрайці, те ж робив і з «маланкою». Спочатку цілушкою хліба годували корову та вола. Тоді хлібом частували членів родини, посівальників, гостей. Потрібно було пригостити якнайбільше людей, тоді наступний рік буде врожайним. Решту цілушок зберігали до весни: цілушку «маланки» кришили в пійло корові після отелення; цілушку «василя» згодовували волові, коли вперше виїжджали засівати ниву; дві інші цілушки, що знаходилися у посівному зерні, закопували на ниві в перший день сівби[356].

В українських звичаях обрядового використання спеціальних різдвяних хлібів простежуються збіжності зі звичаями інших європейських народів:

---

[351] Гонтар Т., Мушинка М. Харчування лемків. Т. 1. С. 356–357.
[352] Здоровега Н. І. Народні звичаї та обряди. *Бойківщина. Історико-етнографічне дослідження*. Київ, 1983. С. 233.
[353] Гонтар Т. О. *Народне харчування українців Карпат.* С. 98.
[354] Кузів І. Життє-буттє, звичаї й обичаї гірського народу. *Зоря.* 1889. № 15. С. 351–352.
[355] Колесса Ф. Людові вірування на Підгір'ї… С. 91.
[356] Творун С. О. *Українські обрядові...* С. 17, 20.

серби, чорногорці, хорвати, словенці найчастіше в перший день Різдва розламували «чесницю» – переважно це робив господар, деколи в присутності «полазника» (перший відвідувач), тримаючи хліб високо в руках або над головою дитини, – шматок «чесниці» призначався для бога, для дому, решту розділяли між членами родини, а крихти додавали до насіння, розсипали на полях та в садах[357]; болгари перед початком святвечірньої трапези розламували високо над головою «боговицю» («богова пита», «колак», «божичняк», «вечерник»), роздаючи з першої половини по шматку кожному члену родини, один шматок залишали до ранку для домашніх тварин «для здоровя», один клали під ікони, один – біля печі «для покійних батьків»; другу половину хліба піднімали високо на полицю під стелею, щоб збіжжя росло високим[358]; австрійці місцевостей Каринтії, Штирії та Верхньої Австрії особливий різдвяний хліб «Schlűsselbrot» зі знаками хрестів та кіл («очі», «божі очі») на поверхні, які робили ключем від приміщення, де зберігали зерно (звідси й назва «Schlűssel» – ключ, «brot» – хліб), клали біля посівного зерна, а навесні під час засівання крихти цього хліба розкидали по лану, сподіваючись на добрий врожай[359].

Серед інших прикладів обрядового використання хліба слід згадати звичай «ховатися за хлібом»: на Щедрий вечір господар сідав за стіл, на якому були розкладені пироги, вареники, книші, і ховався за ними, питаючи у дітей: «Чи бачите ви мене?» Діти вдавали, ніби не бачать, і тоді господар вдоволено промовляв: «Дай же, боже, щоб і на той рік не бачили мене», вкладаючи у ці слова сподівання на врожай у наступному році[360]. Цей звичай широко

---

[357] Кашуба М. С. Народы Югословии. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние...* С. 254.
[358] Колева Т. А. Болгары. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние...* С. 272.
[359] Листова Н.М. Австрийцы. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние...* С.171.
[360] Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 58; Маркевич Н. А. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. С. 104; Гонтар Т. О. *Народне харчування українців Карпат*. С. 94; Курочкін О. В. *Новорічні свята українців…* С. 62.

побутував не лише в українців, а й у словаків[361]. У Сербії, Герцеговині господар запитував присутніх, чи бачать вони його, тримаючи в руках «чесницю»[362]. У поляків Білостоцького воєводства подібний діалог відбувався у передріздвяний вечір між господинею та господарем, що ховався у хаті за снопом збіжжя[363].

Для різдвяної обрядовості українців характерним є звичай «носити вечерю» – обмінюватися святково-обрядовими стравами кутею, варениками й обов'язково хлібом – паляницею, книшем, калачем тощо з близькими та родичами. Переважно вечерю носили діти хресним батькам, бабі-повитусі, за що їм дякували, частували їх і міняли принесені страви на такі ж зі свого столу[364]. В подільських селах донині зберігся звичай на Святий вечір носити вечерю за покійних родичів, проте її не обмінюють, а разом із запаленою свічкою залишають господарям[365]. Ці дії перегукуються з зафіксованим у поляків звичаєм нагодувати та обдарувати святвечірніми стравами жебрака, що у віруваннях слов'ян сприймалося як жертвопринесення покійним предкам[366]. Отож, обмін ритуальними стравами, з одного боку, виявляє спорідненість, належність до одного роду та особливу повагу і приязнь, з іншого – принесені ритуальні страви є своєрідною жертвою душам покійних.

Невеликі обрядові хлібці призначалися для обдаровування дітей, колядників, щедрувальників[367]. У селах Полтавської області випечені до різдвяних свят пряники у вигляді коника було заведено дарувати хлопчикам та у вигляді «барині» – дівчаткам.

---

[361] Ганцкая О. А., Грацианская Н. Н., Токарев С. А. Западные славяне. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние...* С. 210.
[362] Кашуба М. С. Народы Югословии. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние...* С. 254.
[363] Maciejewska-Pauković J. Zdobnictwo obrzędowe wsi Białostockiej. S. 120.
[364] Творун С. О. *Українські обрядові...* С. 15; Курочкін О. В. *Новорічні свята українців…* С. 65; Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 56.
[365] Творун С. О. *Українські обрядові...* С. 15.
[366] Виноградова Л. Н. *Зимняя календарная поэзия западных и восточных славян. Генезис и типология колядования.* С. 146.
[367] Schnaider J. Lud peczeniżyński. T. XIII. S. 22; Доманицький В. Народній календар у Ровенськім повіті… С. 82; Свирида Р. Хліб у зимовій обрядовості Київського Полісся. С. 309, 310; Творун С. О. *Українські обрядові...* С. 11.

Як вже зазначалося, з проскурок, які отримували від священика в обмін на взаємно принесений дар, у деяких родинах розпочинали Святу вечерю[368]. Проскурки священик також давав дітям, які на Святий вечір після сімейної трапези приносили йому «вечерю»[369].

Вагомою була роль хліба на Водохреща. Напередодні, коли з церкви принесуть свячену воду, відбувалось ритуальне освячення хати, господарства свяченою водою і паляницею або книшем, якими була накрита посудина з водою. Після освячення хліб розламували і віддавали худобі[370], волам і коням[371]. У селах Старосамбірського повіту з житнього борошна та свяченої води ґаздиня замішувала тісто і значила ним «хрещики на всіх чотирьох стінах в хижі і на дверях в сінях, в коморі, в стайні», а з залишку виробляла «паленицю», яку не допікала. Перед вечерею ґазда давав кожному зі своєї родини відкусити мовчки шматок тієї «палениці», тоді з нею й часником, який від першого Святого вечора лежав під обрусом на чотирьох кутах стола, йшов у стайню й давав «кожній худобині кусник палениці і зубець часнику»[372]. Зафіксовані також приклади, коли під час обходу хліб по шматочку кусав хлопчина, що писав хрести, слідом за батьком, який окроплював свяченою водою[373], або ж сам господар, при цьому примовляючи: «Хреста вписну, пирога вкусну»[374]. Іноді пиріг лише обносили. Пізніше цей пиріг розподіляли між членами родини.

До Водохреща випікали особливий хліб, який призначався для худоби. На Святий вечір лемки пекли невеликі хлібці з зубцями часнику – «полазники» («щедраки»)[375], у гірських селах Старосамбірщини – «закусуванці», у

---

[368] Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 8.
[369] Там само.
[370] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. 1. С. 140.
[371] Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 6.
[372] Зубрицький М. Народній календар, народні звичаї і повірки, прив'язані до днів у тиждни і до рокових сьвят… С. 39.
[373] Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 110.
[374] Милорадович В. Житье-бытье лубенского крестьянина. С. 188.
[375] Blin-Olbert D. Rok obrzędowy u łemków. *Lemkowie w historii i kulturze Karpat.* Sanok, 1994. Cz. II. S. 330.

підгірських – «щедраки»[376], на Стрийщині – «закуски»[377], які згодовували худобі при обході перед вечерею. В деяких місцевостях Поділля готували спеціальні коржики – «підпалки», які з'їдав той, хто робив обхід, «щоб не приступив який злий дух, як то втікають вони з води»[378]. На Підляшші і Холмщині зафіксовано обрядовий хліб «найстарша булка» у вигляді хреста, який пекли напередодні Водохреща, – ним годували домашніх тварин після відправи у церкві[379]. В описах П.Чубинського згадується хліб з наліпленим зверху хрестом під назвою пиріг, з яким господар ввечері перед Водохрещем йшов до хліва, де перед дверима промовляв: «Хто іде?» – «Бог!» – «Що несе?» – «Пиріг». По цьому він заходив до хліва, благословляв хлібом худобу, розламував його та роздавав тваринам[380].

Обрядовий хліб, який впродовж свят лежав на покуті, також давали худобі: «7-го січня (за ст. ст. – *Л. Г.*) в свято Івана Хрестителя господар, вставши ранком, бере хліб і сіль, що лежали на покуті ще від "багатої куті", і йде в загороду і конюшню і дає по шматку худобі і коням разом з сіном»[381]; «...його розмочували у воді і згодовували худобі»[382]. Згідно з відомостями О. Воропая, хліб давали худобі «... як останні різдвяні дари, – "щоб скотина плідна була"»[383].

На Гуцульщині на завершення різдвяно-новорічних свят для худоби готували особливий хліб – «колач» – із суміші навмисно залишених з кожної або лише з першої Святої вечері страв, борошна та води. Дрова для його випікання переважно приносили усі члени родини, зі словами: «Аби так дробєта ишли ит кошьирі, як сі изгубєт, як ми ирщененькі усїма вернули из сими трісками у хату»[384]. Його давали худобі: у великі свята зі сіллю, – «... то сі

---

[376] Кутельмах К. Мандрівка вглиб віків… С. 91.
[377] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. 1. С. 140.
[378] Курочкін О. В. Обрядовість (календарні свята й обряди). С. 371.
[379] Рижик Є. Календарні обряди українців Холмщини і Підляшшя. С. 269.
[380] Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 6.
[381] Там само. С. 8.
[382] Свирида Р. Хліб у зимовій обрядовості Київського Полісся. С. 309.
[383] Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 121.
[384] Онищук А. Народний календар… С. 21.

так засвйичує прокіў віґьми»[385]; у «східні п'ятниці» («... шо місєць уже слабне, уже другий має наставати»), – «... аби сі корови бігали», «... щоби корови (вівці, кози) мали самі телиці (ягниці, кізлиці)»[386]; аж до нового хліба, – «... аби маржина так тримала ся купи, як сі свята завше тримають ся»[387]. Зафіксовано також звичай випечений із додаванням залишків святвечірніх страв «колач» залишати до заорювання ниви, коли його прив'язували до ярма, а по завершенні оранки віддавали волам[388]. «Рожество», яке пекли в подільських селах, зберігали до отелення корови, а тоді згодовували його корові[389].

Обрядову структуру весняного періоду народного календаря кінця XIX – початку XXI ст. складає цикл головних точок: Масниця, Великий піст, Сорок мучеників, Благовіщення, Великдень, Юрія, Миколи весняного, Вознесіння, – у яких, як і загалом у календарній обрядовості українців, давня язичницька основа поєдналася з церковними святами, що вшановують події історії християнського віровчення та його святих. Кожне з цих свят має своє характерне ритуальне наповнення та свої семантичні домінанти. Весняний період народного календаря включає такі обрядові дійства як «заорювання» та «засівки», які відображають прямо не пов'язані з християнськими святами відправні пункти хліборобської праці.

Перші обряди з застосуванням хліба, у яких виявляється символічний уплив на прихід весни, пробудження природи та початок польових робіт, здійснювались у зимові м'ясниці – період від Водохреща до Великого посту. Щоб наблизити весну, на Поділлі пекли великий хліб і обносили його «за сонцем» навколо хати[390].

Багато хлібних виробів споживали українці у два останні тижні перед Великим постом, якими завершувались зимові м'ясниці, – «М'ясопусний» та «Сиропусний». Вечорниці, на які збиралася молодь на «М'ясопусному» тижні,

---

[385] Там само.
[386] Там само.
[387] Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. С. 208.
[388] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 3. Арк. 3.
[389] Творун С. О. *Українські обрядові...* С. 10.
[390] Курочкін О. В. Обрядовість (календарні свята і обряди). С. 372.

отримали назву «Коржі», «Пекти коржі» (у Лубенському пов. Полтавської губ.)[391].

На Масниці («Масляна», «Сиропусний тиждень», «Пущення», «Загальниця», «Ніжкові заговини», «Колодій» тощо), які святкували впродовж останнього тижня перед Великим постом, обов'язковою стравою українців були вареники: «Подають вареники із сметаною; на масляницю це головна страва»[392], «…головна маслянична страва – вареники…»[393], «На масляницю найуживаніша їжа – вареники з сиром»[394]. На обрядове споживання вареників у святковій трапезі українців на Масляну вказували також М. Сумцов[395], В. Соколова[396], О. Воропай[397], С. Килимник[398], Л. Артюх[399], О. Курочкін[400], В. Борисенко[401], Т. Гонтар, М. Мушинка[402]. Окрім вареників, українці на Масляну споживали млинці з гречаного («гречаники») та пшеничного борошна і пироги з сиром[403]. Вареники з сиром та млинці як обрядова їжа на Сирному тижні («Сырній недзелі») відомі у білорусів[404]. Млинці вважаються однією з особливих ознак Масляної у росіян: «Обов'язковою їжею на масляниці у росіян

---

[391] Милорадович В. Житье-бытье лубенского крестьянина. С. 196.
[392] Маркевич Н. А. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. С. 53.
[393] Милорадович В. Житье-бытье лубенского крестьянина. С. 196.
[394] Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 13; Чубинскій П. *Труды этнографическо-статистической экспедиціи въ Западно-русскій край...* Т. III. С. 8.
[395] Сумцов Н. Ф. Хлеб в обрядах и песнях. С. 77.
[396] Соколова В. К. *Весенне-летние календарные обряды…* С. 47, 53.
[397] Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 143.
[398] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. II. С. 17, 20, 25.
[399] Артюх Л. Ф. *Українська народна кулінарія…* С. 111.
[400] Курочкін О. В. Обрядовість (календарні свята і обряди). С. 373.
[401] Борисенко В. Повсякденна їжа та ритуальні страви. С. 219.
[402] Гонтар Т., Мушинка М. Харчування лемків… С. 357.
[403] Чернявская С. А. Обряды и пѣсни с[ела] Бѣлозерки Херсонской губ[ернии]. *Сборникъ Харьковскаго историко-филологическаго Общества.* Харьковъ, 1893. Т. 5. С. 91; Абрамов И. *Черниговские малоросы. Быт и песни населения Глуховского уезда (Этнографический очерк).* С.-Петербург, 1905. С. 37; Иванов П. В. Жизнь и поверья... С. 77; Сумцов Н. Ф. *Хлеб в обрядах и песнях.* С. 77; Милорадович В. Житье-бытье лубенского крестьянина. С. 196; Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 143; Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. II. С. 25; Борисенко В. Повсякденна їжа та ритуальні страви. С. 219.
[404] Бессонов П. *Белорусские песни с подробными объяснениями их творчества и языка, с очерками народного обряда, обычая и всего быта.* Москва, 1871. С. 135–136.

були млинці. Вони, – за словами В. Соколової, – були ніби основним її знаком, емблемою. … Знаком масляниці млинці стали лише у росіян. Для українців і білорусів вони не характерні»[405]. Далі, наводячи цитату «Замість млинців московських подають вареники зі сметаною, на масляницю – це головна страва» з праці М. Маркевича[406], а також покликаючись на М. Максимовича[407] й О. Малинку[408], дослідниця зазначила: «В українців, – на масляницю робили вареники – улюблену українську їжу»[409]. Водночас вона покликалась на три джерела, авторами яких є С. Чернявська, І. Абрамов і П. Іванов, де йдеться про споживання українцями на Масниці млинців. На цій основі припустила, що «млинці, ймовірно, стали з'являтися (в українців. – *Л. Г.*) під російським упливом. Те ж було і в Білорусії»[410].

Припущення В. Соколової про «російський вплив» на споживання млинців у святкуванні Масляної українцями, як, зрештою, і білорусами, очевидно, є помилковим. Млинці були обрядовою стравою й на інші весняні свята українців. У день св. Власія (24 лютого) на Рівненському Поліссі (у Костопільському р-ні, раніше – у Сарненському та Дубровицькому р-нах) споживали лише млинці – «врано і ввечері блєни печут, круглі з діркою»[411]. Зазначимо, що образ св. Власія, асимілювавшись, увібрав риси та функції язичницького теріоморфного божества Велеса, відтак його вважали покровителем худоби, а його день на зазначених теренах усвідомлювався як «товараче свято». Млинцями тут також годували худобу, бо «блєни малі дати сілу худібці і людям»[412]. Водночас є свідчення з інших місцевостей України, зокрема, з Волині, про те, що на день св. Харлампія (23 лютого), якого також

---

[405] Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды… С. 46–47.
[406] Маркевич Н. А. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. С. 53.
[407] Максимович М. А. Дни и месяцы украинского селянина. *Максимович М. А. Собр. соч.* Киев, 1877. Т. II. С. 502.
[408] Малинка А. Н. Этнографические мелочи (Из местечка Веркиевки Нежинского у[езда] Черниговской губ[ернии]). *Этнографическое обозрение.* 1898. № 1. С. 160.
[409] Соколова В. К. *Весенне-летние календарные обряды…* С. 47.
[410] Там само.
[411] Дмитрів З. Ритуальний хліб… С. 10.
[412] Там само.

уважали покровителем худоби[413], варили вареники, «щоб телята були тлусті»[414]. У селах Рівненського та Житомирського Полісся, а також на Поліссі Білорусі у день Волосія (Власія, Волосся, Ўласа), який відзначали у четвер на Масляному тижні, «щедро поливали маслом вареники і млинці, варили вареники з сиром, “щоб телята добре ссали молоко”»[415].

Отже, наведені факти переконують у тому, що млинці як обрядова страва, й, зокрема, на Масниці, відомі українцям. Окрім того, млинці, як і вареники, належать до традиційних страв української кухні[416]. Одначе в обрядовому споживанні цих страв на різних теренах існувала перевага одних над іншими. Згідно з усталеними нормами обряду могли різнитися хід їхнього приготування, форма, смакові якості, особливості використання.

Споживання млинців у період весняних, аналогічних українській Масниці, свят перед Великим постом зафіксоване в інших європейських народів. Найбільш уживаними були пласкі млинці з пшеничного, ячмінного (у фінів, естонців) борошна[417]. Про особливе значення хлібної їжі, зокрема млинців, у проведенні цих свят свідчать назви окремих днів останнього тижня перед Великим постом: «День млинців» (вівторок у французів, англійців), «Неділя

---

[413] Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 143; Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 12.

[414] Курочкін О. Річне коло свят та обрядів. *Українці: Історико-етнографічна монографія у двох книгах*. Опішне, 1999. Книга 2. С. 301–330, С. 317; Курочкін О. В. Обрядовість (календарні свята і обряди). С. 365.

[415] Агапкина Т. А. Масленица. *Славянские древности...* Т. 3: К (Круг)–П (Перепелка). С. 195.

[416] Артюх Л. Ф. *Українська народна кулінарія…* С. 53.

[417] Покровская Л. В. Народы Франции. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Весенние праздники.* Москва, 1977. С. 38–39; Серов С. Я. Народы Пиренейского полуострова. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Весенние праздники.* С. 52; Решина М. И. Народы Бельгии и Нидерландов. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Весенние праздники*. С. 71, 73; Гроздова И. Н. Народы Британских островов. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Весенние праздники.* С. 91; Морозова М. Н. Скандинавские народы. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Весенние праздники.* С. 113; Шлыгина Н. В. Финны. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Весенние праздники.* С. 125; Лукьянченко Т. В.; Морозова М. Н. Скандинавские и финские лопари. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Весенние праздники.* С. 135; Филимонова Т. Д. Немцы. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Весенние праздники.* С. 144; Листова Н. М. Народы Швейцарии. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Весенние….* С. 180.

оладок» (у французів), «Субота печив» (у германошвейцарців з місцевості Юра)[418]. У сільських місцевостях Шотландії випікання млинців сприймалося як дійство, у якому брали участь усі члени родини: один змащував олією сковороду, інший лив у неї тісто, третій перевертав млинець і т. д.[419]

Обов'язковість хлібних страв була характерною рисою весняних свят, які передували Великому посту, в європейських і, зокрема, слов'янських народів. Болгари на «Сирні заговини» («Сирни заговелки») випікали «баницю» (прісний слойоний пиріг)[420]. Поширеним печивом у ці дні були пампушки, пироги, булочки, калачі, кренделі, різноманітні коржики з медом чи цукром тощо.

Наприкінці XIX – на початку XX ст. хлібні вироби, які готували у період свят перед Великим постом, були об'єктами магічних дій. У контексті семантичної опозиції перший-останній (перший – «початковий», «новий», «кращий», «головний», «важливий», «щасливий», а останній – «кінцевий», «завершальний», «гірший», «нещасливий»)[421] символічне значення мав перший млинець: його клали на божницю чи слухове віконце для душ покійних батьків, іноді з'їдали за упокій померлих (росіяни)[422], давали курам, щоб вони неслися цілий рік (французи)[423], три перших млинці клали під час жнив у перший сніп, щоб запобігти поїданню зерна мишами (німці)[424]. Останній млинець – «сонний млинець» – призначався для гадання: поклавши шматок такого млинця під подушку, начебто можна побачити віщий сон (шотландці, валлійці)[425] тощо.

Частину цих виробів або випечених спеціально залишали на полях як оберег від шкідників та природних стихій; для здоров'я додавали у корм худобі; кидали у вогонь і т. п., що, очевидно, було реліктами давніх жертвоприносень.

---

[418] Покровская Л. В. Народы Франции. С. 38–39; Гроздова И. Н. Народы Британских островов. С. 91; Листова Н. М. Народы Швейцарии. С. 180.
[419] Гроздова И. Н. Народы Британских островов. С. 91.
[420] Вакарелски Хр. *Етнография на България.* София, 1974. С. 605–606.
[421] Валенцова М. М., Судакова И. А. Первый–последний. *Славянские древности…* Т. 3: К (Круг)–П (Перепелка). С. 674.
[422] Соколова В. К. *Весенне-летние календарные обряды…* С. 48–49.
[423] Покровская Л. В. Народы Франции. С. 39.
[424] Филимонова Т. Д. Немцы. С. 144.
[425] Гроздова И. Н. Народы Британских островов. С. 91.

До обрядового комплексу свят перед Великим постом потрібно віднести трапезу, зокрема, поминальну, неодмінним атрибутом якої є хліб. В Україні, у селах Київського та Житомирського Полісся, пам'яті померлих присвячують п'ятницю та суботу перед Сиропусним тижнем – «весняні Діди»[426]. У ці дні влаштовують поминальні вечерю у п'ятницю та обід у суботу. Запрошені на поминальну трапезу куми, родичі, сусіди приходили з хлібом. Вважалось, що йти «з голими руками не годиться»[427]. Трапезу розпочинали споживанням традиційної заупокійної страви – «сити» (смт. Володарка, с. Вересня Поліського р-ну Київської обл.), «кануна», «кани» (с. Мартиновичі Поліського р-ну, сс. Оране, Кухарі Іванківського р-ну Київської обл.), «колива» (с. Луговики Поліського р-ну Київської обл.), яку готували з подрібненого печеного пшеничного хліба, политого розведеним у воді медом або цукром. Необхідно зазначити, що «коливо» належить до обов'язкових поминальних страв у більшості етнографічних районів України[428], як і слов'ян (переважно східних і південних)[429]. Його інгредієнтами є хліб та розведений у воді мед – «сита» або, згодом, цукор. Хліб, окрім згаданої, очевидно пізнішої форми матеріального утілення – подрібнений печений пшеничний хліб, використовується переважно у вигляді варених зерен пшениці чи ячменю, рису, рідше – пшона, гречки, що дозволяє вважати «коливо» різновидом обрядової каші, особливо близької, як за формою, так і за змістом, до «куті», яку українці, а також білоруси, поляки

---

[426] Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 175; Возняк М. Народний календар із Овруччини 50-х років XIX ст. в записі Михайла Пйотровського. С. 310.

[427] Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 177.

[428] Гузій Р. Похоронні звичаї та обряди. *Етногенез та етнічна історія населення Українських Карпат.* Львів, 2006. Т. II: Етнологія та мистецтвознавство. С. 581–582; Борисенко В. Повсякденна їжа та ритуальні страви. С. 220–221; Артюх Л. Ф. Поминальні страви на Поліссі (народний етикет). С. 313–315; Борисенко В. К., Кухаронак Т. И., Росинская З. Ф. Семейные обычаи и обряды. *Общественный, семейный быт и духовная культура населения Полесья.* Минск, 1987. С. 180; Артюх Л. Ф. *Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України.* Київ, 1982. С. 65; Гонтар Т. О. *Народне харчування українців Карпат.* С. 92–93.

[429] Валенцова М. М. Кутья. *Славянские древности….* Т. 3: К (Круг)–П (Перепелка). С. 69–70; Кухаронак Т. И. Семейные обряды. *Белорусы*. Москва, 1998. С. 389; Кремлева И. А. Похоронно-поминальные обычаи и обряды. *Русские.* Москва, 1997. С. 525.

готували на вечерю у переддень Різдва, Нового року (за ст. ст.), Водохреща[430]. На Холмщині (Володавщина), у південній частині Поділля поминальну кашу з вареної пшениці або ячменю та меду так і називали – «кутя»[431]. В українців «коливо» («кутя», «канун», «кана», «сита», «пшениця») як обрядова страва функціонувало, поєднуючи язичницькі уявлення та християнське віровчення, у період похорону, поминання покійного та у визначені дати річного календарного циклу. Зокрема у межах весняного – у поминальні дні М'ясопусного тижня, у тому числі на згадані тут «весняні Діди»; упродовж Великого посту під час відправи у церквах східного християнського обряду заупокійних служб «сорокоустів» у середу і п'ятницю, «задушних субот» у другу, третю, четверту суботи; при відзначенні «Навського («Наського», «Намського») Великодня», «Мерлих Великодня» у післявеликодній четвер (Житомирське та Київське Полісся)[432]; «Проводів», «Гробків», «Могилок», «Дідів», «Радовниці» («Радуниці») у суботу, неділю перед Провідною (Поминальною, Хоминою, або ж Томиною) неділею чи в понеділок або у вівторок після неї (Волинь (Кременецький р-н), Рівненське та Житомирське Полісся)[433] тощо.

«Коливо» сприймалося як жертовна їжа для душі померлого, споживання якої спільно з близькими родичами, членами громади, а також ритуальними заступниками померлого – в уособленні жебраків[434], випадкових зустрічних – прирівнювалось до спокути гріхів померлого та покликане було врегулювати стосунки між живими та мертвими, запобігти згубному впливові мертвих на

---

[430] Герус Л. Хліб в різдвяно-новорічних святах українців. С. 66–71.

[431] Борисенко В. Повсякденна їжа та ритуальні страви. С. 220–221; Артюх Л. Ф. Їжа та харчування. С. 308.

[432] Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 186.

[433] Кутельмах К. Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 187; Толстая С. М. Полесский народный календарь. Материалы к этнодиалектному словарю: К–П. *Славянский и балканский фольклор. Духовная культура Полесья на общеславянском фоне.* Москва, 1986. С. 238; Доманицький В. Народній календар у Ровенськім повіті… С. 67; Чубинскій П. *Труды этнографическо-статистической экспедиціи въ Западно-русскій край…* Т. III. С. 28.

[434] Левкиевская Е. Е. Нищий. *Славянские древности…* Т. 3: К (Круг)–П (Перепелка). С. 410; Байбурин А. К. *Ритуал в традиционной культуре. Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов.* Москва, 1996. С. 114; Бѣньковскій Ив. Смерть, погребеніе... С. 256.

світ живих та забезпечити їхнє сприяння у життєдіяльності окремої родини й усієї громади. На поминальній трапезі кожен з присутніх на початку повинен скуштувати «коливо», переважно три ложки, іноді одну[435]. Такої ж черговості при споживанні «сити» дотримуються поліщуки при відзначенні «Дідів»[436]. К. Кутельмах зазначав, що, «закінчуючи поминальну вечерю, знову споживали по ложці сити (кануну)»[437]. Серед інших страв на поминальній вечері – «Дідах» обов'язковими були млинці – «гречаники»[438]. На поминальний обід у суботу – на «Баби» – з борошняних виробів готували млинці та вареники, але вже скоромні. Зазначимо, що у слов'ян млинці мають поминальну символіку[439]. Зокрема, у селах Житомирського Полісся у час поминальних днів – «Дідів» – млинці пекли, щоб вшанувати померлих, які живляться їх парою, – «щоб дідам пара пішла»[440]. Поминальне значення мав корж, якого пекли до поминальної вечері й ще гарячим розламували, щоб пара пішла (с. Залишани Поліського р-ну Київської обл.)[441]. Млинці як атрибут похорону та поминання різноманітно проявляються в обрядовості росіян та білорусів: їх клали на груди покійникові, у домовину, на могилу при встановленні хреста (білоруси), у поминальні дні залишали вдома або клали на могили, іноді споживали на могилах, рештки віддавали жебракам (білоруси), зокрема, приносили млинці на могили померлих родичів у неділю чи суботу перед Великим постом (росіяни)[442].

---

[435] Ульяновська С. Поховально-поминальна обрядовість. *Українці: Історико-етнографічна монографія у двох книгах.* Опішне, 1999. Кн. 2. С. 339, 341; Борисенко В. Обряди життєвого циклу людини. *Холмщина і Підляшшя: Історико-етнографічне дослідження.* Київ, 1997. С. 304; Гонтар Т. О. *Народне харчування українців Карпат.* С. 92; Артюх Л. Ф. *Українська народна кулінарія…* С. 89.

[436] Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 177; Артюх Л. Ф. Поминальні страви на Поліссі (народний етикет). С. 313; Возняк М. Народний календар із Овруччини 50-х років XIX ст. в записі Михайла Пйотровського. С. 310.

[437] Кутельмах К. Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 179.

[438] Возняк М. Народний календар із Овруччини 50-х років XIX ст. в записі Михайла Пйотровського. С. 310.

[439] Гура А. В., Лаврентьева Л. С. Блины. *Славянские древности:* Этнолингвистический словарь в 5-ти томах. Москва, 1995. Т. 1: А–Г. С. 193.

[440] Там само. С. 194.

[441] Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 176.

[442] Гура А. В., Лаврентьева Л. С. Блины… С. 194; Соколова В. К. *Весенне-летние календарные обряды…* С. 48–49.

На Службу Божу за померлих на М'ясопусному тижні, як і в усі поминальні дні богослужбового циклу, християни східного обряду приносили до церкви хліб: в Україні, зокрема на Київському Поліссі, – три хлібини, а також мед або цукор і воскову свічку[443]; на Закарпатті – три калачі, які після відправи залишали бідним[444]; на Лемківщині – по хлібові[445].

Отже, в обрядовому комплексі свят перед Великим постом хліб функціонував як атрибут поминання. Зокрема, послідовно в науковій думці декларується належність до поминального обряду млинців. На це, покликаючись на праці Олександра Афанасьєва і Всеволода Міллера, вказувала В. Соколова[446]. «Основна символіка млинців – поминальна, пов'язана з уявленнями про смерть і "той світ"», – констатують і Олександр Ґура та Людмила Лаврентьєва[447]. Водночас, як зазначають ці автори статті у «Слов'янських старожитностях», млинці використовуються й у весільній обрядовості (переважно у росіян) та гаданнях, а проте у наведених прикладах такого застосування, за окремими винятками, поминальні мотиви не простежуються. Очевидно, варто погодитися з запереченням походження Масниць від поминального свята, яке висловив Володимир Пропп: «Масляна – свято складне, комплексне. Поминання ж – лише одна зі складових частин його»[448]. У цьому контексті треба зауважити, що млинці як ритуальна страва мають неоднозначну семантику. Поминальне значення – лише один аспект їхньої семантики. Згадаємо, що зважаючи на простий спосіб приготування млинців (випіканням із суміші борошна та води у попелі чи на гарячому камені, згодом на металевому листі), який М. Сумцов[449] називав відправною точкою еволюції хлібопечення, поява млинців передувала появі випеченого на заквашеному тісті хліба. Різноманітність обрядового

---

[443] Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 180.
[444] Соколова В. К. *Весенне-летние календарные обряды…* С. 59.
[445] Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 534.
[446] Соколова В. К. *Весенне-летние календарные обряды…* С. 47.
[447] Гура А. В., Лаврентьева Л. С. Блины. С. 193.
[448] Пропп В. Я. *Русские аграрные праздники…* С. 18.
[449] Сумцов Н. Ф. *Хлеб в обрядах и песнях.* С. 27.

значення млинців перш за все зумовлена семантикою хліба як символу добробуту й безпосередньо пов'язана з давнім походженням самої страви.

Наприкінці XIX – на початку XX ст. на Масниці млинці, як й інші хлібні вироби, були серед обов'язкових страв на родинній трапезі. Ними пригощали родичів, сусідів, знайомих. У росіян існував звичай ходити до тещі на млинці («на блины»)[450]. В Україні молодята, які побралися у минулому році, йшли до батьків дружини «на вареники». Йдучи до тещі та тестя, зять ніс у дар хліб, – прийти у цей день без хліба вважалось зневажливим[451]. Необхідно зауважити, що в окремих місцевостях, переважно у східній частині України, на Масничному тижні вареники готували щодня. На частотність їхнього вживання вказує прислів'я: «Вареники доведуть, що і хліба не дадуть»[452].

Звичаї споживання хлібних виробів у дні перед Великим постом у межах родинних стосунків зафіксовані в інших етносів Європи. Скандинави на світанку в понеділок останнього тижня перед Великим постом випікали булочки, надрізали їх посередині, намащували маслом (Норвегія) чи медом (Данія) і подавали членам своєї родини. Ще теплими булочками пригощали дітей, які постукуванням березовими гілками «будили» своїх рідних. Так само й уже дещо старші хлопчики та дівчатка зранку в понеділок приходили до близьких та знайомих, щоб «розбудити» їх легким ударом березових гілок, за що також отримували смачні булочки[453]. Зазначимо, що биттям гілками, в уявленнях народів Європи, у тому числі слов'ян, матеріалізувалась ідея охорони та впливу на продукуючу силу людини, природи загалом[454].

Болгари в останню неділю перед Великим постом з «баницею» просили прощення у старших родичів, кумів, посаджених або хресних батьків і на знак

---

[450] Соколова В. К. *Весенне-летние календарные обряды…* С. 38, 41–42, 46.
[451] Иванов П. В. Жизнь и поверья… С. 77.
[452] Максимович М. Дні та місяці українського селянина. С. 62–63; Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 13.
[453] Морозова М. Н. Скандинавские народы. С. 112–113.
[454] Морозов И. А., Толстой Н. И. Бить. *Славянские древности…* Т. 1: А–Г. С. 177; Морозова М. Н. Скандинавские народы… С. 112–113.

взаємного примирення віддавали «баницю» у дар[455]. У іспанців та португальців роль символічних дарів між кумами виконували особливі хлібці, які випікали лише у карнавальний період[456].

Спільна трапеза на Масниці об'єднувала та регулювала стосунки не лише у родинному колі, але й між членами окремої громади. З цього погляду в Україні особливим є свято «Колодки» («Колодія»), яке на Сиропусному тижні проводили заміжні жінки у сільському громадському будинку – корчмі чи у когось у хаті[457]. «Колодка» («Колодій») – поліно, макогін, обгорнуте пелюшками, хусточками, шматками полотна. Пізніше цей персоніфікований образ трансформувався у стрічку, хустину. Святкування полягало у спільній трапезі, якою відзначали: у понеділок – народження «Колодки», у вівторок – хрестини, у середу – похрестини, у четвер – смерть, у п'ятницю – похорон, у суботу – «Колодку» оплакували. Жінки у корчму приносили з собою вареники, млинці та інші продукти. Пізніше до святкування «Колодки» долучались чоловіки.

Звичай «Колодка» мав й іншу форму вияву. «Колодку» – поліно, тріску, пізніше качалку, стрічку, хустинку, квітку тощо прив'язували до ноги, руки, спини молоді та батькам, які мали дітей «на порі» – шлюбного віку, в знак покарання за те, що у попередні м'ясниці не справили весілля. Від «колодки» потрібно було відкупитися продуктами та грішми, які використовувались на спільну трапезу – «в складчину» та музик[458].

---

[455] Вакарелски Хр. Етнография на България… С. 605–606.

[456] Серов С. Я. Народы Пиренейского полу острова. С. 50.

[457] Курочкін О. Річне коло свят та обрядів. С. 318; Курочкін О. В. Обрядовість (календарні свята і обряди). С. 373; Соколова В. К. *Весенне-летние календарные обряды…* С. 57–58; Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 141–143; Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні* . Кн. ІІ. С. 15–26; Сумцов Н. Ф. *Культурные переживания.* Киев, 1890. С. 136–137; Чубинскій П. *Труды этнографическо-статистической экспедиціи въ Западно-русскій край…* Т. ІІІ. С. 7–8.

[458] Курочкін О. Річне коло свят та обрядів. С. 318; Курочкін О. В. Обрядовість (календарні свята і обряди). С. 373–374; Соколова В. К. *Весенне-летние календарные обряды…* С. 54–58; Воропай О. *Звичаї нашого народу* .С. 141–143; Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. ІІ. С. 15–26; Грушевський М. *Історія української літератури*. Т. 1. С. 193; Иванов П. В. Жизнь и поверья… С. 77; Чернявская С. А. Обряды и пѣсни… С. 90; Сумцов Н. Ф. Культурные переживания. С. 136–137; Чубинскій П. *Труды этнографическо-статистической экспедиціи въ Западно-русскій край…* Т. ІІІ. С. 7–8.

У містечку Веркіївка Ніжинського пов. Чернігівської губ. дівчата самі прив'язували мотузкою «колодку» комусь із гурту і по черзі обходили хати всіх учасниць. Відкупляючись від «колодки», господині обдаровували їх борошном, сиром, яйцями, маслом. Пізніше відвідували хати парубків. Увечері чи на другий день збиралися на досвітки, на яких із зібраних продуктів готували страви[459].

Аналогії звичаю прив'язувати «колодку» неодруженій молоді простежуються у росіян із суміжних з Україною теренів, у білорусів, словенців, хорватів[460].

З приводу смислового тлумачення звичаю прив'язування «колодки» в етнології утвердилася думка, що це своєрідна форма громадського осуду тих, хто не виконав свого обов'язку – не взяв шлюб, чим може негативно вплинути на природу, не сприяючи її родючості[461]. М. Глушко доводить, що первісно суб'єктом звичаю «Колодка» у слов'ян була молода свійська тварина (кастрований бик), яку випробовували на предмет норову та здатності до роботи[462].

Не ставлячи своїм завданням з'ясування значення звичаю «Колодка», зазначимо, що вже у кінці XIX ст. цей звичай втратив первісний зміст, перетворився у гру, забаву, веселе проведення дозвілля за спільним столом, яке зберегло назву «колодка». Подекуди чоловікам та парубкам лише казали: «Чіпляємо вам колодку», – і ті, зазвичай, пригощали присутніх[463]. Традиційним залишалося споживання хлібних, а також молочних страв.

Подібним до святкування «Колодки» був звичай збиратися на «Запусти» у корчмі, поширений в окремих місцевостях Польщі. Господині так само брали з собою пампушки, оладки, веселились, танцювали, намагаючись підскочити якнайвище, оскільки вважалось, що від цього коноплі будуть високими[464].

---

[459] Малинка А. Н. Этнографические мелочи… С. 160.
[460] Соколова В. К. *Весенне-летние календарные обряды…* С. 56–57.
[461] Агапкина Т. А. Мифопоэтические основы… С. 203–244; Курочкін О. Річне коло свят та обрядів. С. 318; Соколова В. К. *Весенне-летние календарные обряды…* С. 56.
[462] Глушко М. Походження та джерела слов'янської «колодки» як звичаю весняної календарної обрядовості. *Вісник Львівського університету.* Серія історична. Львів, 2005. Вип. 39–40. С. 454.
[463] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. II. С. 21.
[464] Kolberg O. *Kieleckie. Obraz etnograficzny.* Wrocław; Poznań, 1963. Cz. II. S. 79 [Kolberg O. Dzieła wszystkie. T. 18] (Reedycja fotooffsetowa, pierwodruk: Kraków, 1885).

У XX ст. в Україні набув розповсюдження звичай проводити святковий обід на Масниці в складчину: збиралися сусіди, приятелі, знайомі, частувалися варениками, пирогами, жартували, веселилися[465].

У країнах Західної Європи близьким до цього був звичай публічного випікання млинців на вогні багаття посеред площі[466]. Часто воно супроводжувалось жартівливими іграми-змаганнями: у спритності перевертання млинців (французи)[467]; з бігу жінок із млинцями (англійці, шотландці, валлійці)[468].

Отже, у XIX – в першій половині XX ст. в Україні споживання хлібних страв в обрядах останнього тижня перед Великим постом зберігало релікти давніх вірувань, що виявлялося у влаштуванні родинних трапез, зокрема на знак ушанування померлих, а також громадських – як складової звичаю «Колодка». Хліб, у народній уяві, символізував передусім заможність. Щедре споживання страв з борошна та сиру в останній тиждень перед Великим постом, з одного боку, очевидно, моделювало достаток у зв'язку з очікуваним майбутнім врожаєм, з іншого – виражало більш практичний, у тому числі й психологічний аспект, асоціюючись з наступним періодом Великого посту, під час якого потрібно було утримуватись від ситної їжі.

Обрядові хлібні страви, які готували в Україні на Масниці, не відзначалися розмаїттям: вареники, млинці з гречаного («гречаники») та пшеничного борошна, пироги з сиром. Вони повторювали різновиди хлібної їжі, яку споживали на інші сімейні та календарні свята і події, та не вирізнялися особливою формою.

Спеціальне обрядове печиво – невеликі круглі коржі з прісного житнього або ячмінного (Бойківщина, Гуцульщина) борошна готували у перший понеділок Великого посту – «Жиловий («Жилавий», «Жилявий», «Жиляний»)

---

[465] Соколова В. К. *Весенне-летние календарные обряды…* С. 53–54.
[466] Покровская Л. В. Народы Франции. С. 39; Гроздова И. Н. Народы Британских островов. С. 91; Морозова М. Н. Скандинавские народы. С. 113; Филимонова Т. Д. Немцы. С. 162; Листова Н. М. Народы Швейцарии. С. 180.
[467] Покровская Л. В. Народы Франции. С. 39.
[468] Гроздова И. Н. Народы Британских островов. С. 91.

понеділок». На Середньому Подніпров'ї їх називали «жалованики»[469], «жиляники»[470], на Східному Поділлі – «жилавники»[471], на Надсянні – «жилавці»[472], на Гуцульщині такий коржик називали «жилавец»[473], на Рівненському Поліссі побутувала назва «дужики»[474], на Західному Поділлі – «кострубаник»[475].

З випіканням цього печива пов'язували передбачення на майбутнє. На Надсянні перед випіканням у приготовані кожному члену родини «жилавці» застромлювали житні колоски: коли колосок у печі згинався, зітлівав – це віщувало смерть (с. Віжомля Яворівського р-ну Львівської обл.)[476]. Подібно ворожили на Поділлі: саджаючи «жиляники» до печі, на кожний накладали хрестик із соломи[477].

У цей день, крім «жиляників», квашеної капусти, редьки та тертого хрону з буряковим квасом нічого не їли – «щоб закріпитися, щоб жиловим бути»[478]. У селах Рівненського Полісся споживання «дужиків» пояснюють – щоб усі в родині були здоровими («дужими») і могли зустрітися з рідними в іншому світі (сс. Глинне, Кам'яне, Познань Рокитнівського р-ну Рівненської обл.)[479]. «Дужики» готували також і для тварин (с. Купель Рокитнівського р-ну Рівненської обл.). Два «дужики» випікали з попелом – щоб упродовж року «не бачити гадини» (с. Томашгород Рокитнівського р-ну Рівненської обл.). При споживанні «дужики» не різали, а ламали, в окремих селах намащували медом (с. Купель Рокитнівського р-ну Рівненської обл.)[480].

---

[469] Чубинскій П. *Труды этнографическо-статистической экспедиціи въ Западно-русскій край...* Т. III. С. 7–8.
[470] Милорадович В. Житье-бытье лубенского крестьянина. С. 201.
[471] Курочкін О. В. Обрядовість (календарні свята і обряди). С. 374.
[472] Мусянович А. Похоронні звичаї й обряди в селї Віжомли, Яворівського повіта. Гнатюк В. Похоронні звичаї й обряди. С. 379.
[473] Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. С. 211.
[474] Пархоменко Т. П. Календарні звичаї та обряди Рівненщини… С. 48; Дмитрів З. Ритуальний хліб… С. 10.
[475] Szemłej J. Przyczynek do wielkopostnego pieczywa ludowego. *Lud.* Lwów. T. XXXIII. S. 27.
[476] Мусянович А. Похоронні звичаї… С. 379.
[477] Курочкін О. В. Обрядовість (календарні свята і обряди). С. 374.
[478] Милорадович В. Житье-бытье лубенского крестьянина. С. 201.
[479] Пархоменко Т. П. Календарні звичаї та обряди Рівненщини… С. 48.
[480] Там само.

Перший день Великого посту називали ще «Чистий понеділок», а також «Полоскозуб», тому що у цей день селяни «полощуть зуби». Звичай «полоскати зуби горілкою» зафіксовано на Середньому Подніпров'ї[481], Бойківщині[482], Гуцульщині[483], Рівненському Поліссі[484] тощо. «Селяни збираються до корчми і там п'ють цілий день, виполіскують горілкою зуби», – зазначав П. Чубинський, мотивуючи ці дії пересторогою – «щоб не залишилось поміж зубів чогось скоромного»[485]. Натомість В. Милорадович стверджував: «Дрібні господарі, домовляючись про супрягу (спілка кількох господарів з наміром об'єднання робочої худоби та реманенту для виконання сільськогосподарських робіт. – *Л. Г.*), тобто кому з ким орати, випивають горілки; трапляються також п'яниці, які дотримуються старого звичаю полоскати у цей день зуби горілкою, щоб нічого скоромного у роті не залишалось; більшість, одначе, не п'є горілки чи увесь піст, чи поки відговіється. У жиловий понеділок не годилося працювати, "щоб не пообривало пальців", а жінкам заходити у чужі хати»[486]. Згадані звичаї першого дня Великого посту за суттю, очевидно, були глибшими – спрямовувалися не лише на те, щоб позбутися залишків від уживання скоромного, а підпорядковувалися більш прагматичним цілям, від яких залежала життєздатність людини і громади, зокрема, пов'язувалися з турботою про майбутній урожай. У цьому контексті, можливо, одним із мотивів споживання «жиляників» було налаштування на новий сезон сільськогосподарських робіт. Потрібно зауважити, що метою посту й, зокрема, Великого посту, який був установлений християнами на спогад про 40-денний піст Ісуса Христа та засвоєний і адаптований народною культурою, у тому числі слов'ян, є духовне та тілесне очищення. В осмисленні посту як засобу досягнення ритуальної

---

[481] Милорадович В. Житье-бытье лубенского крестьянина. С. 201.
[482] Зубрицький М. Народній календар, народні звичаї і повірки, прив'язані до днів у тиждни і до рокових свят… С. 39–40.
[483] Онищук А. Народний календар… С. 29.
[484] Пархоменко Т. П. Календарні звичаї та обряди Рівненщини… С. 48.
[485] Чубинскій П. *Труды этнографическо-статистической экспедиціи въ Западно-русскій край…* Т. III. С. 8.
[486] Милорадович В. Житье-бытье лубенского крестьянина. С. 201.

чистоти задля певних успіхів у майбутньому їжа чи, точніше, певні обмеження у їжі належать до важливих обрядових атрибутів.

Обрядове печиво було головним атрибутом «Середохрестя» («Середохресна», «Хресна середа», «Середопістя», «Середопустє», «Середопостіє», «Хрестці», «Хрести», «Хрящі», «Поклони»), яке відзначали у середу четвертого, «Хрестопоклінного» тижня Великого посту. Обрядове печиво, яке у середу, іноді у четвер випікали українці на Слобожанщині, Середньому Подніпров'ї, Поліссі, Волині, Поділлі тощо, мало форму об'ємного чотириконечного хреста, що опосередковано виявляло зміст свята – «Середохрестя» та відобразилося у назві цього печива – «хрести» («хрестики», «хрестці», «хрестяники», «крижики», «хрестопоклінний хліб»). На Житомирському Поліссі у цей день, крім «хрестів», випікали печиво «плуг», «борона», яке мало узагальнені форми відповідних знарядь праці[487].

Приготуванням печива у вигляді «хрестів» середину посту ознаменовували білоруси та росіяни[488]. Білоруси також випікали печиво у вигляді сільськогосподарських знарядь – «плуг», «борона», «коса», «серп» (у Віленській та Гродненській губерніях)[489].

Своєрідністю у весняному циклі календарних свят українців вирізняється печиво, яке випікали до дня Сорока св. Мучеників (22 березня), рідко, в основному, залежно від природнокліматичних умов, – до дня св. Олексія (30 березня), до Благовіщення (7 квітня).

Це печиво переважно мало умовну форму пташки та відповідну назву – «жайворонки», «пташки» («птички»), «голубці» («голубчики», «голуби»), «сороки» (Сумське Полісся), «солов'ї» (Волинь). Орнітоморфне осмислення обрядового печива до зазначених весняних свят домінувало у білорусів

---

[487] Кутельмах К. Аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 207.
[488] Соколова В. К. *Весенне-летние календарные обряды…* С. 94.
[489] Берман И. Календарь по народным преданиям в Воложинском приходе (Виленской губернии Ошмянского уезда. *Записки Императорского Русского Географического Общества по Отделению этнографии.* С.-Петербург, 1873. Т. V. С. 9; Крачковский Ю. Ф. *Быт западно-русского селянина.* Москва, 1874. С. 100.

(«жаврунки», «бусли»)[490], росіян («жаворонки», «кулики», «чувильки», «галки», «тетерки», «ластівки», «снігурки», «сороки»)[491].

На Житомирському, Рівненському, Волинському Поліссі, на Підляшші, а також суміжних територіях Білорусі та Польщі на Благовіщення випікали печиво – «буслові лапи» («буськові лапи», «бусьникова лапа», «бусьнева лапка», «бусьньова лапа») у вигляді п'ятипалої лапи птаха[492]. Подекуди в Україні та Білорусі образ лелеки знайшов утілення у печиві – «голвота», («гольопа»), («гальопа»). На Підляшші разом з «бусловими лапами» готували печиво «гніздо» у вигляді птахи з пташенятами, які сидять на гнізді.

Окрім птахоподібного печива, з тіста випікали узагальнені зображення плуга, сохи, ярма, борони, серпа, коси[493]. На Житомирському Поліссі[494], а також у Білорусі (Віленська губ., Гродненська губ.)[495] печиво у вигляді сільськогосподарських знарядь праці, як зазначалося вище, приурочували до «Середохрестя».

«Живний четвер» («Чистий четвер», «Великий четвер», «Страсний четвер», «Жильний четвер», «Білий четвер») – останній четвер перед Великоднем – у традиційному світогляді українців пов'язувався з ушануванням покійних предків. Уважалося, що у цей день їхні душі повертаються на землю[496]. На знак їхнього повернення на Житомирському і Київському Поліссі влаштовували родинну поминальну трапезу – «тайну вечерю» («страсну

---

[490] Романовъ Е. Р. *Бѣлорусскій сборникъ.* Вильна, 1912. Вып. 8-9: Бытъ бѣлорусса. С. 142.

[491] Агапкина Т. Обрядовое печенье… С. 48–49; Страхов А. Б. *Культ хлеба…* С. 108–112; Соколова В. К. *Весенне-летние календарные обряды…* С. 68–71.

[492] Страхов А. Б. *Культ хлеба…* С. 133–141; Maciejewska-Pauković J. Zdobnictwo obrzędowo wsi Biłostockiej. S. 11–22.

[493] Страхов А. Б. *Культ хлеба…* С. 135; Olędzki J. Doroczne pieczywo obrzędowe... S. 13; Рижик Є. Календарні обряди українців Холмщини і Підляшшя. С. 257 (іл.).

[494] Кутельмах К. Аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 207.

[495] Берман И. Календарь по народным преданиям… Т. V. С. 9; Крачковский Ю. Ф. Быт западно-русского селянина. С. 100.

[496] Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 534–536; Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 181–183; Онищук А. Народний календар… С. 35; Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 17.

вечерю», «паскову вечерю»), на яку запрошували покійних[497]. «Тайну вечерю» у «Живний четвер» готували також на Бойківщині та Лемківщині[498]. На Гуцульщині у «Живний четвер» «за простибіг» обдаровували спеціально спеченими пшеничними чи житніми хлібцями – «кукуцами» дітей або перших відвідувачів, які приходили зранку з побажаннями: «Грійте діда! Грійте діда! Дайте хліба! Аби вам овечки, аби вам ягнички», – а за отриманий дар дякували: «Дай, боже, душам померлим царство небесне, а вам, ґаздинько, аби си овечки мирно покотили та й аби си єгнички починили»[499]. Цей звичай був одним з елементів обрядового дійства «гріти діда»[500], спрямованого на збереження духовного взаємозв'язку, взаємного піклування живих і покійних.

До дня Воскресіння Христового – найзначнішого християнського свята, у народній традиції українців більше відомого як Великдень («Паска»), яке відзначається у першу неділю після весняного рівнодення і повного місяця, обов'язково окремо від іудейської Пасхи, українці пекли особливий обрядовий хліб – паску.

В Україні паски розпочинають пекти переважно у «Чистий четвер», рідше у Велику суботу[501], інколи у Велику п'ятницю[502].

До особливого печива належать «драбинки», які до дня Вознесіння Господнього («Знесіння», «Вшестя», «Ушестя»), що припадає на сороковий день після Великодня, випікали слобожани (Новоайдарський, Кремінський р-ни Луганської обл., Куп'янський пов. Харківської губ.)[503]. Ширший ареал звичаю

---

[497] Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 181–183.
[498] Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 535.
[499] Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. С. 228–229; Schnaider J. Z kraju hucułów. T. V. S. 214; Schnaider J. Lud peczeniżyński. T. XIII. S. 29.
[500] Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 536–537.
[501] Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 18; Зубрицький М. Народній калєндар, народні звичаї і повірки, прив'язані до днів у тиждни і до рокових свят... С. 44.
[502] Иванов П. В. Жизнь и поверья... С. 260.
[503] Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии / Марусов. А. Сл. Кабанье.. *Харьковский сборник.* 1893. Вып. 7. С. 447; Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии / Коробова Е. А. Старобельский уезд: Сл. Райгородка. *Харьковский сборник.* 1895. Вып. 9. С. 390; Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии / Коломойцева А. Старобельский уезд: Сл. Бахмутовка. *Харьковский*

випікання «драбинок», опираючись на етнографічні факти, О. Страхов[504] окреслив у росіян.

«Драбинки» повторювали форму культурної реалії, яку відображує їхня назва, – драбини: це подовгасті хлібці або коржі з наліпленими зверху поперечками. На Слобожанщині число поперечин на «драбинках» варіювалося: в урожайні роки їх було більше, а у неврожайні – менше, тому що «небо тоді було ближче».

Обрядові дії, які здійснювали з «драбинками»: ставили у «святий кут» (с. Райгородка Новоайдарського р-ну Луганської обл.), на божницю (Куп'янський р-н Харківської обл.), клали на стіл (с. Бахмутівка Новоайдарського р-ну Луганської обл.), підвішували до ікон (с. Красноріченське Кремінського р-ну Луганської обл.), – головно виражали ідею сприяння сходженню Ісуса Христа на небо – «щоб Господь по драбинці міг зійти на небо». Ці уявлення, очевидно, відображають властиве для культур багатьох народів, у тому числі й слов'ян, усвідомлення символа драбини як моста між світом живих та мертвих, між небом і землею, як засобу спілкування зі світом померлих, пізніше з Богом[505]. Підтвердженням цих міркувань є факти використання «драбинок» у поховально-поминальній обрядовості східних слов'ян, зокрема на 40-й день після смерті людини, які різняться тим, що призначалися вони для сходження у потойбічний світ не Бога, як у випадку з вознесінським печивом, а душі померлої людини.

Функцію вознесінських «драбинок» як медіатора між світом живих і світом мертвих і, зокрема, з Богом для досягнення благодаті виявляє зафіксований в українців Слобожанщини та росіян звичай відвідування на Вознесіння з «драбинками» посівів злакових: «драбинки» клали на поле, підпирали ними сходи; ставили одна на одну якомога вище; молились і з'їдали;

сборник. С. 425; Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии / Жижков А. Г. Старобельский уезд: Сл. Ново-Айдар. *Харьковский сборник.* С. 435; Иванов П. В. Жизнь и поверья… С. 141.

[504] Страхов А. Б. *Культ хлеба…* С. 146–147.

[505] Агапкина Т. А. Лестница. *Славянские древности…* Т. 3: К (Круг)–П (Перепелка). С. 100–101; Страхов А. Б. *Культ хлеба…* С. 142–144.

розламували і розкидали по полю тощо[506]. Ці дії, за узвичаєними уявленнями, мали посприяти росту збіжжя. Подія вознесіння Господа асоціювалася з початком швидкого росту злаків, що виражається віруваннями «Бог (до) Ушесцья ходзиць, уражай родзиць, (після) Ушесцья лезя бог на нєбєса, цяні уражай за валаса», безпосередніми благаннями: «Христос, полетиш на небеси, потягни наше житечко за колоски»[507].

Відомі також факти випікання «драбинок» до інших календарних, переважно весняних свят. «Драбинки» пекли на день преп. Івана Ліствичника (12 квітня) задля майбутнього сходження «на небо»[508]. З подією воскресіння Лазаря, очевидно, пов'язується зафіксоване у росіян випікання «драбинок» у Лазареву суботу (6-та субота Великого посту)[509]. О. Страхов зазначав про випікання «драбинок», окрім Вознесіння Господнього, до «Середохрестя», дня св. Олексія, у Великий четвер, Велику п'ятницю, локально у Росії (Костромська губ.), що, очевидно, пов'язане зі втратою, внаслідок нашарування християнської ідеології, первинного змісту «драбинок» й, відповідно, визначених меж їхнього функціонування у народному календарі.

До Вознесіння Господнього українці пекли «божі онучі» – тонкі пласкі млинці. Територія їхнього поширення, як зазначав М. Максимович, – північні місцевості над Десною[510]. Матвій Номис зафіксував «божі онучі», зокрема, на Чернігівському Поліссі (м. Короп Чернігівської обл.)[511]. «Божі онучі» («Христові онучі», «богові онучі») відомі білорусам[512] та росіянам[513]. Ареали «божих онуч» та «драбинок» часто співпадають. Суголосним є й їхнє осмислення – «божі онучі» символізували онучі для обгортання ніг Христа, щоб, здіймаючись по «драбині» на небо, він не поранив ноги. Цей зв'язок

---

[506] Агапкина Т. А. Лестница… С. 100; Страхов А. Б. *Культ хлеба…* С. 148–149.
[507] Страхов А. Б. *Культ хлеба…* С. 149–150.
[508] Агапкина Т. А. Лестница… С. 100; Страхов А. Б. *Культ хлеба…* С. 150.
[509] Там само.
[510] Максимович М. Дні та місяці українського селянина. С. 62.
[511] *Українські приказки, прислів'я і таке інше.* С. 622.
[512] Романовъ Е. Р. Бѣлорусскій сборникъ… С. 190.
[513] Страхов А. Б. *Культ хлеба…* С. 152; Соколова В. К. *Весенне-летние календарные обряды…* С. 185.

прозоро пояснює зафіксований у Росії (Саратовська обл.) звичай: увечері напередодні Вознесіння Господнього млинці і «драбинки» клали на столі, запалювали воскову свічку, яку не гасили цілу ніч; драбинки повинні були служити Ісусу Христу, «щоб зійти на небо», а млинці – для обв'язування ніг, «щоб не потерти їх»[514].

Отже, як і «драбинки», «божі онучі» виявляють первинну належність до поховально-поминальної обрядовості, що вмотивовано функцією взуття у її складі – полегшити перехід в інший світ[515].

Літній цикл календарних свят українців, насамперед, спрямовувався на забезпечення дозрівання, успішного збору врожаю та його збереження. У ньому функціонування хліба найяскравіше виявляється у жниварській обрядовості. Зажинки в усій Україні проводили переважно до дня св. Петра. За спостереженнями М. Максимовича, жнива починалися відразу «по Іванову дневі», хоча «в давніші роки початок жнив припадав між Івановим та Петровим днем»[516].

Спочатку жали ячмінь, а тоді жито. Зажинки розпочинали, дотримуючись усталених звичаїв: брали у поле хліб-«зажинач», на ниві господар ставав на схід сонця, скидав шапку, благословлявся: «Дай Боже, час добий і пору, в доброму здоров'ї пожать і на той рік дождать»[517]; «…скрутять жменю колосся, положать на хліб, а господар каже: "Господи помагай!"»[518]. Нажавши кілька жмень збіжжя, укладали навхрест на розстеленому рушникові поряд з принесеними у поле хлібом і сіллю. Так само навхрест клали останні нажаті жмені пашні, коли залишали недожату ниву до наступного дня, а тоді перші жмені зв'язували у снопок – «зажинок» і разом з хлібом і сіллю урочисто несли додому[519]. В хаті відбувалася святкова вечеря. Такий регламент початку жнив, очевидно, був зумовлений усвідомленням важливості самої події, від якої залежав добробут

---

[514] Страхов А. Б. *Культ хлеба…* С. 152.
[515] Виноградова Л. Н., Толстая С. М. Обувь. *Славянские древности…* Т. 3: К (Круг)–П (Перепелка). С. 477–478.
[516] Максимович, М. *Дні та місяці українського селянина*. С. 99.
[517] Круть Ю. З. *Хліборобська поезія слов'ян*. Київ, 1973. С. 27.
[518] Колесса Ф. Людові вірування на Підгірю. С. 86–98.
[519] Кутельмах К. «Спасова борода»... С. 236.

родини впродовж наступного року. У цьому К. Кутельмах помітив зв'язок з поминальними мотивами, а саме висловив міркування, що в давнину на початку збору врожаю хлібороби, очевидно, закликали на допомогу своїх покійних родичів. На користь припущення свідчить записана С. Килимником на Вінниччині легенда про жінку, яка вийшла зажинати сама, без хлібини, не одягла свіжої сорочки і тоді, коли сонце вже підбилося високо, та, почавши жати, знепритомніла, отямилася вона уночі і побачила, що її обступили єства у білому, наче покійники; найстарший з них пояснив їй, що зажинки великий і святочний день, на ниву потрібно йти всією родиною, з хлібом-сіллю, чистою скатертиною, до схід сонця, поки вони, душі покійників, у полі[520]. У цьому контексті хліб-зажинач, очевидно, є жертвою для душ померлих предків.

На Петра зазвичай пекли хліб з нового врожаю, нажатого у свид, тобто надзелень. «І ці нові хліби, – писав М. Максимович, – освячувалися на Петра в церкві, а в заможних господарів – удома пообідні, і після того як священик прочитав над ними молитву: "Хліб наш насущний даждь нам днесь", – їх розломлювали й розділювали між усіма домашніми»[521]. Св. Петро уважався покровителем урожаю, його охоронцем, про що йдеться у петрівчаних піснях:

«– Петро-Петро, де ти бував?

– У чистому полі в межах лежав:

Стерог я жита ще й пшеницу ...»[522]

«Мандрики» («мандриги») – хлібці з розмішаного на сметані (на зібраних під час Петрівки сколотинах і перевареній сироватці) сиру, пшеничного борошна і яєць – українці пекли до дня св. апостолів Петра і Павла. На Бойківщині пастухи споживали «мандрики» на вигонах та полонинах[523].

Назву виробу українці пов'язували з легендою про мандрування світом апостолів Петра й Павла, у яких зозуля вкрала одну «мандрику», і за це її Бог

---

[520] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні:* Кн. ІІ. С. 488–489.
[521] Там само. С. 99-100.
[522] Галайчук В. Календарно-обрядовий фольклор Овруччини: огляд мотивів та образів. С. 255.
[523] Колесса Ф. Людові вірування на Підгірю. С. 93

покарав тим, що саме о цій порі вона перестає кувати[524]. З цього приводу казали, що «Зузуля “мандрикою вдавилася”»[525]. Водночас, якщо її кування чути було й після Петра, то це сприймалося як недобрий знак.

Хліб використовували і при завершенні жнив. Шматочок хліба з сіллю клали на землю на чистій тканині при формуванні «бороди» – залишеного на полі жмутка колосків, зв’язаних у декількох місцях червоною ниткою та прикрашених квітами. Подекуди був поширений звичай витереблювати з колосків «бороди» зерно, імітуючи при цьому сівбу[526].

Особливого значення українці надавали снопу, як першому, так і останньому. З цими снопами виконували звичаєво-обрядові дії безпосередньо на ниві під час зажинок / обжинок (зокрема їхнє формування супроводжували спеціальними вербальними формулами), а також після принесення додому (освячували у церкві, використовували як один з головних атрибутів різдвяно-водохресних свят, зерном із них символічно робили перший засів тощо)[527].

В обрядовості обжинок функціонував також вінок, який схоже до обжинкового снопа символізував закінчення збору врожаю. За збереженими етнографічними відомостями можна констатувати більше поширення обжинкового вінка у Південно-Західному історико-етнографічному регіоні України.

Обжинковий вінок плели з усіх злаків: жита, пшениці, вівса, ячменю та ін., використовуючи останню жменю зжатого колосся, підібране на полі колосся, найбільші й найкращі колоски, колосся останнього снопа або ж колосся, витягнуте по одному з «шапки» останньої копи[528].

Важливим моментом обрядодій, пов’язаних з вінком, є хода женців до хати господаря, на чолі з дівчиною, яка несла вінок на голові. Під час цього ходу женці співали обжинкові пісні, у текстах яких фігурував «вінок».

---

[524] Борисенко В. Обрядове печиво в українській традиційній культурі. С. 14; Артюх Л. Ф. *Українська народна кулінарія...* С. 116.
[525] *Українські приказки, прислів’я і таке інше*. Уклав М. Номис. Київ, 1993. С. 61.
[526] Чубинскій П. П. *Труды этнографическо-статистической экспедиціи въ Западно-Русскій край…* С. 276.
[527] Конопка В. Головні атрибути жниварської обрядовості українців... С. 796.
[528] Там само. С. 798.

Господар зберігав вінка, повісивши на стіні у хаті чи коморі. На покутсько-бойківському пограниччі (Богородчанський р-н Івано-Франківської обл.) існував звичай на Святий вечір перед Різдвом класти на вінка кутю[529]. Зазвичай зерно з обжинкового вінка вимолочували й додавали до того, яким перший раз йшли засівати восени або навесні[530].

У різних місцевостях обжинкові вінки були різного розміру та форми. На Волині найпоширенішим варіантом був круглий вінок такого розміру, щоб можна було одягти на голову. На Поділлі поряд з круглими використовували вінки у вигляді букета з двох-трьох жмень колосся[531]. На Покутті, за спостереженнями О. Кольберґа[532], вінки формували у двох варіантах: з вплетеними в круглий отвір вінка двома перехрещеними жменями соломи; звичний плетений з колосся вінок. У західних слов'ян відомі вінки («віночки», «в'яноки», «вєнєци») у вигляді корони, перев'язаного стрічкою букета, подекуди поширені й об'ємні вінки вагою до двох центнерів, які плели для дуже заможних господарів[533].

Символічність вінка, – зазначає Г. Виноградська, – виявляє його форма у вигляді замкнутого кола – знаку нескінченності, циклічності, а також використання різних злаків, відбір для вінка найкращих колосків – знаків родючості і багатства. Для підсилення символіки та надання йому привабливості у вінок вплітали квіти, яблука, горіхи, а також образки, гроші та ін.[534]

Традиційною святковою стравою на Маковія (св. вмч. Макавеїв) та Спаса (Преображення Господнє) були пшеничні коржі, подрібнені на невеликі

---

[529] Конопка В. Головні атрибути жниварської обрядовості українців… С. 799.
[530] Возняк М. Народний календар з Овруччини 50-х років XIX століття у записках Михайла Пйотровського. С. 336; Чубинскій П. П. *Труды этнографическо-статистической экспедціи въ Западно-Русскій край...* С. 253.
[531] Конопка В. Головні атрибути жниварської обрядовості українців… С. 799.
[532] Kolberg O. *Dzieła wszystkie* .T. 31: Pokucie: Obraz etnograficzny. Cz. III. S. 206–207.
[533] Усачёва В. В. Венок жатвенный. *Славянские древности: этнолингвистический словарь: в 5 т*. Москва, 1995. Т. I: А–Г. С. 318–319.
[534] Виноградська Г. Обжинковий вінок в контексті традиційної обрядовості українців на сучасному етапі: ґенеза символу. *Народознавчі зошити*. 2001. № 3. С. 501.

шматки, залиті розтертим у макітрі маком і підсолоджені розтертим медом. Називали їх «шулики», або ж «шуляки»[535].

Тісто на коржі робили прісним, бо на Спасівку припадав двотижневий піст. Про це свідчить і приказка: «Из води та з муки пече баба шулики»[536]. На давнє походження цієї страви вказує згадка в «Енеїді»: «Тут їли розниї потрави, ... І з маком медовий шулик»[537].

На другий, або Яблучний Спас (Преображення Господнє), повсюдно в Україні разом з фруктами святили мед та хліб, зокрема калачі. Біля церкви калачі роздавали бідним на спомин про душі померлих. На Спаса також освячували обжинкові снопи зі збіжжям та вінки[538]. «Освячення зерна, – як зауважив Іван Біньковський, – має двояке значення: Як принесення Богу від надісланого Богом урожаю жертви, так і в значенні почину нового посіву з благословення Бога, освяченим зерном»[539].

На Покрову (Покров Пресвятої Богородиці) так само випікали калачі, несли їх до церкви та жертвували старцям[540].

У суботи, які передують дням св. Дмитрія та св. Михайла («дідівські суботи»), українці згадували покійних родичів, влаштовуючи поминальні обіди.

На день св. Катерини дівчата, зібравшись в одній хаті, варили обрядову кашу з пшона і маку, несли її до воріт, ставили на стовпі й почергово стукали макогоном у ворота та гукали:«Доле, доле, йди до мене кашу їсти!»[541]

До дня св. Андрія у центральній та східній частинах України, частково на Волині, Поліссі, Поділлі, Середній Наддніпрянщині, Слобожанщині випікали «калиту» («кабалу», «балу»). «Калита» – обрядовий хліб, який має вигляд

---

[535] В. Щ[елоковская]. Пища и питье крестьянъ-малороссовъ, съ нѣкоторыми относящимися сюда обычаями, повѣрьями и примѣтами. *Этнографическое обозрѣніе*. 1899. № 1–2. С. 296; Клиновецька З. *Страви й напитки на Україні*. Київ, 1991. С. 191.
[536] *Українські приказки, прислів'я і таке інше.* С. 541
[537] Котляревський І. П. *Повне зібрання творів*. В *2-х т*. Т. 1. Київ, 1952. С. 72.
[538] Конопка В. Осінній період – завершальний цикл народного хліборобського… С. 1000.
[539] Бѣньковскій И. Народные обычаи и обряды приуроченные к Спасу. *Киевская старина*. Киев, 1895. Т. 50. Кн. 7. Отд. 2. С. 14.
[540] Борисенко В. Обрядове печиво в українській традиційній культурі. С. 15.
[541] Там само; Чубинскій П. *Труды этнографическо-статистической экспедиціи въ Западно-русскій край…* Т. III. С. 257.

тонкого плоского коржа, часто з верхнього боку рельєфно оздобленого. Рельєф на поверхні «калити» зазвичай утворює графічний лінійний малюнок, нанесений гострим предметом на сире тісто. Переважно це тонкі смуги, що розходяться від центру до країв, нагадуючи сонячні промені. В окремих місцевостях на поверхні «калити» симетрично розташовували окремо виліплені з тіста знаки – «колка», «ружі», «шишку», «пташка», – а довкола коржа обрамлювали рельєфною хвилястою лінією. Як варіант – зовнішній край «калити» вирішували у вигляді виступів, найчастіше восьми: зубчастих, що подібні до променів, або круглих, які нагадують пелюстки квітки.

Обрядові дії з «калитою» проводили на вечорницях – вечірньому зібранні молоді напередодні дня св. Андрія: «калиту» намащували медом і підвішували на нитці до стелі на рівні зросту людини; присутні по черзі під'їжджали до неї верхи на коцюбі й намагалися, не засміявшись, відкусити шматок, що мало б віщувати одруження у наступному році; всім іншим, кому це не вдалося, «писар», який вартував «калиту», обмащував обличчя сажею або глиною[542].

Семантика обрядової дії «кусати калиту» має різні тлумачення. Зокрема, М. Сумцов вбачав її суть у «жертвопринесенні солярним божествам». Він вважав, що на переддень св. Андрія «калита» потрапила внаслідок трансформацій в обрядовості. Справжнє її місце на різдвяних святках, на що вказує вже сама назва «калита», яка, на думку вченого, походить від «каледа» або «коляда»[543]. Цю гіпотезу про походження «калити» підтримав В. Кравченко[544]. Дослідник Кость Копержинський, беручи до уваги яскраво виражений статево-віковий (молодіжний) характер обрядодій напередодні Андрія, трактував її як «ініціальну церемонію, сполучення з певним випробовуванням при прийомі в

---

[542] Курочкін О. Річне коло свят та обрядів. С. 302–303; Курочкін О. *Новорічні свята українців...* С. 38–41; Чубинскій П. *Труды этнографическо-статистической экспедиціи въ Западно-русскій край...* Т. III .С. 259; Возняк М. Народний календар із Овруччини 50-х рроків XIX ст. в записі Михайла Пйотровського. С. 344–348.

[543] Сумцов Н. Ф. *Хлеб в обрядах и песнях*. С. 52.

[544] Кравченко В. Г. *Звичаї в селі Забрідді та по деяких інших, недалеких від цього села місцевостях Житомирського повіту на Волині*. Житомир, 1920. С. 115.

громаду – дівоцьку або парубоцьку»[545]. О. Курочкін зазначає, що «в плані гіпотези обидва погляди не суперечать один одному»[546]. Виражена пластичними засобами образна символіка «калити» та місце обряду в річному циклі, очевидно, дає більше підстав пов'язувати її походження з язичницьким жертвопринесенням на честь сонця.

До андріївських вечорниць в Україні, крім «калити», спеціально випікали «балабушки» – невеликі хлібці круглої форми. Воду для них треба було принести від колодязя ротом. При цьому хлопці смішили дівчат, щоб ті випустили її з рота або проковтнули. Випечені «балабушки» дівчата розкладали на низенькому ослоні та впускали голодного собаку. Чию «балабушку» собака з'їдав першою, та з дівчат скоріше повинна була вийти заміж. Іншим способом ворожіння було споживання пересоленої «балабушки» на ніч, у цьому випадку мав приснитися суджений. Ворожіння з «балабушками» було одним з найпоширеніших в обрядовості андріївських вечорниць українців.

Аналіз фактів використання хлібних атрибутів (продуктів праці хлібороба) в обрядовості кінця XIX – початку XXI ст. засвідчує усталену загальноукраїнську традицію та певні специфічні локальні прояви. Попри різночасові нашарування, переплетення язичницької та християнської ідеологій, в обрядовій практиці виявляються сформовані світоглядні уявлення українців про хліб. Хліб сприймається, з одного боку, як символ багатства, з іншого – як дар, жертва, принесення якої спрямоване на забезпечення врожайності землі, плідності тварин, здоров'я, злагоди, достатку родини та інших позитивних начал.

Функції хліба відповідають суті обрядів, узгоджуються з певними їхніми вимогами. Назви обрядових хлібів річного календарного циклу переважно вмотивовані чіткими конститутивними поняттями обряду.

Визначене пластичне оформлення хлібів зумовлене обрядовою регламентацією, що, поглиблюючи семантику, водночас виявляє естетичне осмислення цих обрядових реалій.

---

[545] Копержинський К. Календар народної обрядовості новорічного циклу. *Первісне громадянство та його пережитки на Україні*. Київ, 1929. Вип. 3. С. 82.
[546] Курочкін О. Річне коло свят та обрядів. С. 303.

Прикметною ознакою різдвяно-новорічних свят українців є обрядове застосування хліба у різних фізичних станах: необмолочені стебла злакових рослин, зерно, хлібні вироби, – що не простежується в інших календарних періодах. Розмаїття форм обрядового застосування хліба, вірогідно, обумовлене місцем різдвяно-новорічних свят у календарі, що дозволило сконцентрувати давні обряди та звичаї, пов'язані з завершенням минулого та початком наступного господарського року.

У різдвяно-новорічній обрядовості українців випечений з тіста хліб з'явився серед обрядових хлібних атрибутів найпізніше, проте набув вагомого світоглядного значення. Поєднуючись з іншими обрядовими реаліями, передовсім також «хлібними» (хліб побіч «дідуха», хліб під дашком зі снопів збіжжя, накритий хлібом горщик з кутею, зерно або крихти хліба для засівання ниви та ін.), хлібний випік виступає органічною й невід'ємною часткою звичаєвих дій.

Окремі типи обрядового хліба весняного періоду народного календаря: «жиляники», «хрести», «жайворонки», «паска», «драбинки», «божі онучі» та інші – характеризуються специфічними, регламентованими обрядом візуальними ознаками та конкретними функціональними виявами в обряді.

У літньому циклі календарних свят українців, який спрямовувався на забезпечення дозрівання, успішний збір та збереження врожаю, використання хліба найяскравіше виявляється у жниварській обрядовості у зв'язку з ключовими предметними атрибутами: «бородою», снопом, обжинковим вінком.

Осінній календарний цикл у значній мірі спрямований на збереження вже зібраного врожаю і забезпечення нового. Обряди та звичаї більшості осінніх свят переважно концентрувалися на родинному житті, що було пов'язано з весільним періодом, який в минулому припадав на осінь, а також на поминанні покійних родичів, зокрема у «дідівську суботу».

Визначальними у використанні хліба в календарній обрядовості українців потрібно вважати уявлення про необхідність засобами обряду та магії стимулювати природний порядок (прихід весняного тепла, початок вегетації,

посилення родючості землі, худоби і людини тощо) та зберегти необхідну для земного благополуччя рівновагу в стосунках із потойбічним світом.

2.1. Родинні обряди

Українське родинна обрядовість значною мірою сформувалася на основі аграрного типу природокористування. Помірні кліматичні умови, родючі землі об'єктивно сприяли розвитку в усіх історико-етнографічних районах України рільництва, основною галуззю якого було вирощування хліба, та наповненню життєсвіту українця безліччю мотивами і атрибутами, що відображають світогляд хлібороба.

Багатовіковий народний досвід, раціональні знання та вірування українців яскраво проявилися в сімейних звичаях та обрядах – родильних, якими відзначали народження дитини, весільних, що освячували шлюб, поховальних та поминальних, пов'язаних зі смертю людини та вшануванням її пам'яті.

«В усіх подіях народного життя, – писав наприкінці XIX ст. М. Сумцов[547], – складних і простих, важливих і не важливих, великих і дрібних, простежується присутність обрядового хліба. В одних випадках хліб входить у побутове явище у вигляді непомітного доповнення, як щось випадкове; в інших випадках він отримує значення пануючого елементу, підпорядковує ціле побутове явище, надає своєрідного характеру певній стороні народного життя. Можна сміливо стверджувати, що народне життя в усій повноті його історичного розвитку, з усім минулим і сучасним, наповнене обрядовим вживанням хліба».

Впродовж XIX – початку XXI ст. використання хліба неодмінно супроводжує усі родинні обряди українців – родильні, весільні, поховально-поминальні.

Родильна обрядовість. Одним з провідних у циклі сімейної обрядовості українців є народження дитини, – подія, яка у традиції завжди проходила з молитвами, замовляннями, обрядовими діями із залученням цілого ряду

---

[547] Сумцов Н.Ф. *Хлеб в обрядах и песнях*. С. 48.

ритуальних предметів. У комплексі родильної обрядовості виокремлюються допологові, власне пологові та післяпологові чинності, які мали на меті досягнення успішного протікання пологів, появу на світ здорової дитини, захист від впливу злих сил та прилучення новонародженого до роду та громади.

Народні традиції родильного циклу охоплюють низку усталених та частково збережених донині вірувань, звичаїв, обрядів, пересторог, заборон, практичних та магічних дій. Значне місце серед них належить хлібові. У родильній обрядовості українців хліб використовується в усіх відомих виявах – у вигляді колосків, зерна, випеченого хліба та хлібних страв.

Від початку пологів хліб функціонує як знак досягнення згоди. Найчастіше «бабу» запрошував чоловік, який йшов до неї з хлібом. Повитуха на знак згоди брала принесений хліб і цілувала його зі словами: «Як люблять хліб, так би породілля любила свою дитину»[548]. Вона вклонялась на чотири сторони світу, хрестилась до образів та мовчки вирушала на допомогу. «Баба» так само приходила до породіллі з хлібом, свяченою водою та зіллям[549]. У бойківських селах звичай іти за «бабою» з хлібом існував до 1920–1930-х років[550].

Важливість моменту народин та відповідальність повитухи засвідчує її молитва як перед початком пологів, так у їх ході, що зафіксовано у чисельних етнографічних працях[551].

Особливою звичаєвою дією баби-повитухи, яка мали б забезпечити дитині здоров'я та щасливе майбутнє було заховування плаценти («місця», «гнізда»). Часто плаценту разом з усім, що залишилось від пологів, повитуха закопувала

---

[548] *Черленяк* (*Керечанин*) І. *Пологи* та *звичаєво-обрядовий супровід народження дитини* в *українців Закарпаття кін. XIX* – п. п. *XX ст. Народознавчі зошити*. 2017. № 4 (136). С. 848.

[549] Кравченко В. *Звичаї в селі Забрідді…* С. 84; Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 60.

[550] Здоровега Н. І. Народні звичаї та обряди. С. 238.

[551] Кондратович О. *Українські звичаї: Народини. Коса ж моя...* Луцьк, 2007. С. 174; Боряк О. Сільська баба-повитуха в статусі родопомічниці (Нові матеріали з історії народного акушерства в Україні). *Вісник Львівського університету: Серія історична*. Львів, 2000. Вип. 35- 36. С. 444; Гвоздевич С. Родильна обрядовість поліщуків Овруччини. *Полісся України: Матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1999. Вип. 2: Овруччина. 1995. С. 185; Кравченко В. *Звичаї в селі Забрідді…* С. 85; Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 60.

під ліжком у хаті під ліжком, під припічком, з боку «полу», в землю десь у відлюдному місці обійстя, клала туди шматок хліба, монети, зверху посипала мукою, притоптувала, щоб ніхто не знайшов та не завдав шкоди дитині та матері[552]. Для цього також використовували зерно. Ритуальний характер цієї дії та місце для закопування посліду дають підстави погодитися з припущеннями дослідників про їхній зв'язок з культом пращурів та символічне залучення дитини до власного роду[553].

Хліб українці використовували й для першої купелі немовляти, якій у традиційних уявленнях надавали великого значення для подальшої долі дитини Шматочок хліба клали разом з грішми, свяченим на Спаса зіллям, щоб дитя росло в достатку, здорове та веселе[554]. На Закарпатті, щоб дитина була спокійною та добре спала, клали ту скибку хліба, на якій відрізали пуповину[555]. Гуцули для того, щоб був зв’язок із Господом, додавали до першої купелі «дори» – шматочок свяченої паски[556].

На другий-третій день були «одвідки» або «родини»: сусідки та родички приходили до породіллі, приносили пироги, вареники, книші, цукор. На Підляшші та Холмщині, як тільки «одвідниці» ступали на поріг, хутко розв’язували свої вузлики з наїдками, щоб дитина до року ходила[557]. Набір продуктів символізував достаток та благополуччя дитини.

Одним із перших обрядів, які прилучали дитину до християнської віри та громади, було церковне хрещення – Таїнство для очищення дитини від

---

[552] Люта І. Звичаєво-обрядовий супровід народження дитини у волинян. *Народознавчі зошити*. 2013. № 1(109). С. 62; Тиводар М.П. *ЕтнографіяЗакарпаття: Історико-етнографічний нарис*. Ужгород, 2010.С. 274; Кравченко В. Звичаї в селі Забрідді… С. 87.

[553] Геннеп А. ван. *Обряды перехода. Систематическое изучение обрядов* / пер. с франц. Ю. В. Ивановой, Л. В. Покровской. Москва: Восточная литература, 1999. С. 52; Люта І. Звичаєво-обрядовий супровід народження дитини у волинян. С. 62.

[554] Борисенко В. Обряди життєвого циклу людини. С. 282.

[555] Головка Ю. Ю. *Господарство, культура та побут українців верхів’я р. Ріка: кінець XIX – перша половина XX століття*. Ужгород: Закарпаття, 2004. С. 59 с.

[556] *Черленяк* (*Керечанин*) І. *Пологи* та *звичаєво-обрядовий супровід народження дитини* в *українців Закарпаття кін. XIX* – п. п. *XX ст*. С. 852.

[557] Борисенко В. Обряди життєвого циклу людини. С. 282.

первородного гріха. Народна традиція спонукала якнайшвидше охрестити новонароджене дитя, щоб уберегти його від можливих втручань злих сил.

Кумів обирали з-поміж найближчих родичів, друзів, знайомих, зважаючи на їхні моральні якості, становище в громаді, особисті досягнення, все, що може вплинути на долю немовляти. На Покутті часто цю роль пропонують дружкам та дружбам, «вінчальним кумам», тобто особам, які під час шлюбу й обдаровування молодих столи побіля них[558].

Куми приходили, зазвичай, з хлібом. Перед тим, як вирушити до церкви вдавалися до різних запобіжних та прогностичних заходів, зокрема, клали на дитину образ, хрест, сіль, віник, музичні інструменти, ручку, зошит, олівець, книжку й, у тому числі, хліб[559].

На Наддніпрянщині разом з дитиною кума брала вузлик із «цілушкою» хліба, вугликами та глиною з хатньої печі («печиною»)[560]. На Холмщині перед тим, як винести дитину з хати до церкви, клали в пелюшку шматочок хліба з цукром і зубок часнику, щоб дитя завжди було з хлібом ту безпеці від злих сил[561].

У деяких селах покутсько-гуцульського порубіжжя, «аби росла дитина», і досі після церковного обряду куми у церкві чи вдома «вмивають» дитину водою від хрещення, проводячи кропильцем знизу вгору, і виголошують побажання. За це батько дитини «віддає колачі», тобто обдаровує хресних батьків «колачами», алкоголем і солодощами, примовляючи при цьому: «Колачі ваші, дитина наша»[562].

Після хрещення дитини її батьки робили частування – «хрестини». У більшості регіонів України традиційною обрядовою стравою на гостині була каша з пшона або рису, яку готувала «баба». Кашу прибирали цукерками,

---

[558] Борисенко В. Обряди життєвого циклу людини. С. 283; Горошко-Погорецька Л. Хрещення немовляти у звичаєвій канві Покуття. *Народознавчі зошити*. 2021. № 2(158). С. 280.
[559] Горошко-Погорецька Л. Хрещення немовляти у звичаєвій канві Покуття. С. 281.
[560] Грушевський М. *Дитина у звичаях і віруваннях українського народу* / обробив З. Кузеля. Київ, 2006. С. 63.
[561] Kolberg O. *Chelmski.* Kraków, 1890. T. 33. Čz. S. 175.
[562] Горошко-Погорецька Л. Хрещення немовляти у звичаєвій канві Покуття. С. 282.

квітами. Наприкінці гостини «баба» роздавала кашу гостям, за що отримувала гроші. На «хрестинах» баба також вручала гостям «квітки» – букетики із колосків, барвінку чи калини та квітів, в обмін за них отримувала гроші, які залишала собі або віддавала породіллі для дитини.

На Гуцульщині через певний час, навіть через десять, а то й двадцять років після народження дитини, батьки віддячувалися кумам, влаштовуючи «колачини» – «вертали колачі». Тоді кумам вручали по хлібині («колачеві»), дарували гроші чи зерно[563]. Звичай «колачини», зафіксований також Р. Кайндлем[564] та В. Шухевичем[565] функціонує у родильному обряді гуцулів донині: «…Коли хтось тримав до хресту, хрещеним батькам, ті, хто їх брав хрещеними батьками мали віддати колачі за хрещення. Ну і одні кажуть, що непарну кількість калачів, інші кажуть, що парну. Наприклад три колачі треба віддати, а той (хрещений тато та хрещена мама. – *Л. Г.*) вже дає, так звану фіровщину, чи ягнятко, чи телятко, чи козенятко. … Це може бути через рік, через два, через три, дехто через 10 років міг давати. Можна було навіть до року, як собі бажали»[566] (с. Підзахаричі Вижницького р-ну Чернівецької обл.).

На Східному Поліссі побутував звичай «несці кумам пірагі», який також полягав у даруванні кумам хліба[567].

Таким чином, наснажені традиційними віруваннями та пересторогами родильні обрядові практики українців спрямовувалися на забезпечення здоров'я, щасливого подальшого життя, а також успішну соціалізацію новонародженої дитини та повторну суспільну інтеграцію матері. Чільне місце у родильних обрядах зайняв хліб. Хліб використовується у вигляді колосків жита, пшениці (для виготовлення «квітки»), зерна (при заховуванні «місця»), а також печений хліб, функціонування якого простежується на усіх етапах родильної обрядовості, а також каші.

---

563 Жаткович Ю. Замітки етноґрафічні з Угорської Руси. С. 21.
564 Кайндль Р. Ф. *Гуцули: їх життя, звичаї та народні перекази.* С. 15.
565 Шухевич В. Гуцульщина. Т.VII. С. 7.
566 Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 581б. Арк. 9.
567 Кухаронок Т., Росінська З. Родильна обрядовість на Поліссі. *Народна творчість та етнографія*. 1985. № 6. С. 47.

Весільна обрядовість. Численні записи українського традиційного весільного обряду, – як зауважила авторитетна дослідниця В Борисенко[568], – свідчать про багатоваріантність ритуалів виготовлення, використання, розподілу та споживання весільного хліба, що поєднувалися з не менше різноманітними символіко-магічними діями і піснями.

Наприкінці XIX ст. М. Сумцов[569] українське весілля за насиченістю обрядового застосування хліба виділив першим серед слов'янських народів. На думку вченого, неможливо зібрати й систематизувати всі часткові прояви обрядового хліба на весіллі з огляду на їх чисельність й різноманітність[570].

Традиційний український обряд весілля поділяється на три цикли: передвесільний, власне весільний і післявесільний. У різних етнографічних районах України кожному з них були властиві свої ритуали, обряди і звичаї. До передвесільного циклу належать обряди, пов'язані з досягненням згоди молодих і їх родин на шлюб: запити, сватання, оглядини й заручини.

Основну увагу зосередимо на загальноукраїнських рисах та локальних проявах функціонування хліба в обрядах українського весілля. Хліб був невід'ємним елементом сватання. З хлібом молодий зі сватами – батьком і близькими родичами, шанованими одруженими чоловіками, йшли сватати дівчину. Часто з метою забезпечення успіху хліб позичали у сусідів. Переважно паляницю загортали у хустину або рушник[571]. На Східній Галиччині хліб на сватання несли завернутим в рушник[572].

---

[568] Борисенко В. К. *Весільні звичаї та обряди на Україні (Історико-етнографічне дослідження).* С. 44.
[569] Сумцов Н.Ф. *Хлеб в обрядах и песнях.* С.56–57.
[570] Там само. С. 59.
[571] Костюк Л. Обряд сватання у Східній Галичині другої половини XX – початку XXI ст. *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка*. Сер. Історія. 2016. Вип. 2. Ч. 3. С. 105.
Dworakowski S. Obrzedy weselne w Niemowiczach (powial Sarnenski). S.282.
[572] Костюк Л. Обряд сватання у Східній Галичині другої половини XX – початку XXI ст. С. 105.

Найчастіше дівчина або її батьки обмінювались хлібом зі сватами на знак згоди на заміжжя. Дівчина підносила старостам на хлібі (або мисці з житом) рушники і пов'язувала їх ними[573].

Малопоширеною була обрядова дія розрізання або розламування дівчиною принесеного старостами хліба на знак згоди (Слобожанщина, Поділля). На Гуцульщині мати нареченої давала молодим «колач» і вони розривали його на дві частини[574].

Завершальна частина сватання так і називалася: «зоставити хліб», «згода», «міняти хліб»[575]. У випадку відмови хліб повертали у той же день або на наступний.

Увесь передвесільний цикл обрядовості тривав два-три тижні, інколи – місяць. Після сватання відбувалися оглядини (обзорини) і заручини. Заручини були найважливішим елементом передвесільного циклу. У період від сватання до оглядин була можливість обдумати рішення про одруження, і тому на заручинах закріплювалося досягнення остаточної згоди на шлюб. Назва «заручини» походить від обрядового з'єднання рук молодих на хлібі, зерні, що, за народним звичаєм, набирало юридичної сили.

Заручини за своєю структурою і функціями нагадували весілля. Молодий і молода з дружками запрошували гостей, сватів і родичів до хати молодої, де відбувалися церемонії поєднання двох родів. Довкола цієї ідеї вибудовувалася вся передвесільна обрядовість.

Традиційний весільний обряд в Україні впродовж XIX – 1930-х рр. в основі його структурної частини – власне весілля зберігав відносну цілісність, у його межах виокремлювалися передшлюбні дії, шлюб, посад, пов'язування хустки та переїзд нареченої в дім чоловіка. Весілля могло тривати цілий тиждень. У Карпатах та Прикарпатті весілля розпочиналося з барвінкового

---

[573] Герус Л. Хліб і тканина в обрядовості українців: функції та змістове навантаження. *Народознавчі зошити*. 2018. № 5. С. 1099.

[574] Пилипак М. А. *Українське весілля Східного Поділля середини XX – початку XXI століття*. Київ; Уфа, 2015. С. 25; Борисенко В. К. *Весільні звичаї та обряди на Україні (Історико-етнографічне дослідження)*. С. 47.

[575] Там само.

обряду – «вінкоплентин», який складався зі збирання барвінку і виплітання з нього вінків для молодих. На Бойківщині для збору барвінку належало взяти миску з вівсом або пшеницею, хліб, «аби молодим добре ся поводило» (с. Мшанець Старосамбірського р-ну Львівської обл.)[576], два буханці хліба, перев'язані навхрест лляним повісмом (с. Тур'є Старосамбірського р-ну Львівської обл.) [577].

На Гуцульщині в обряді шиття вінків з барвінку для молодої, молодого використовували «колачі». «Як шиють вінки, то колачі вже повинні бути готові, зав'язані так навхрест червонов нитков, тому, що молода чи молодий повинна вклонитися до них»[578] (с. Довгопілля Вижницького р-ну Чернівецької обл.). Матка бере голку та нитку, які лежать на «колачах», а після шиття кладе на них вінок молодої і так само вінок молодого, пришитий з правого боку до смушкової шапки взимку або до крисані (капелюха) влітку, де вінки лежать допоки молоді йтимуть до шлюбу.

На хліб також клали готові вінки, де вони знаходилися до моменту їх вбирання.

Урочисте збирання барвінку, материнське благословення на вплетення першої квітки, участь у вінкоплетинах жінок, які щасливо живуть у першому шлюбі в сімейній злагоді, виявляє аналогії барвінкового обряду, властивого для західної частини України, з коровайним, поширеним у східній частині.

Під час коровайного обряду, окрім головного весільного хліба короваю, випікали багато різних хлібів більшого розміру, переважно продовгуватої форми – калач, «лежень», «батько», «покраса», «пара», «полюбовники», «велика весільна шишка» тощо, а також малих хлібців – «шишка», «верч», калачик, «гуска», «голубка», «качка», «сова», «борона». Ці хліби призначалися: для запрошення гостей; для обдаровування коровайниць; для благословення та

---

[576] Пастух Н., Гузій Р. Із бойківських весільних традицій: барвінкові обряди на Старосамбірщині. *Народознавчі зошити*. 2017. № 3. С. 597.
[577] Здоровега Н. І. Народні звичаї та обряди. С. 243; Гнатюк В. Бойківське весілє в Мшанци (старосамбірського повіта). С. 4–5.
[578] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 581б. Арк. 40.

зустрічі молодих; для обміну між родинами молодих; для обдаровування дружок; для «викупу» нареченої; для вшановування батьків молодих; хліб для освячення шлюбного ложа молодих[579].

У більшості етнографічних районів України для запрошення гостей призначались фігурні хлібці – «шишка», калач, «верч», «гуска». Ці хлібці носили у хустині дружка або дружба, які супроводжували відповідно молоду чи молодого. При запрошенні наречена, наречений промовляли: «Просили мама й тато і я прошу на хліб-сіль, на весілля», а дружка, дружба клали на стіл печиво. У деяких південно-східних районах України наречена носила одну велику шишку, яку клала на стіл, запрошуючи на весілля, а потім забирала[580]. Після запросин молодих з дружками та дружбами хлібом зустрічали батьки. (Рис. 51, 53).

Одним з найважливіших передшлюбних дійств був дівич-вечір – прощальний молодіжний вечір, під час якого відбувалось обрядове відокремлення наречених від несімейної молоді. Серед символічно-магічних дій дівич-вечора, у яких виявляються хліборобські мотиви – прикрашання вівсом та житом весільного деревця (гільця) та «шаблі» («меча», «світильника»), розплетення коси на хлібній діжі, дарування нареченій чобіт з житом, підсипання зерна під кожух, на який сідають наречені, встановлення необмолоченого снопа на посаді молодих тощо.

Весільне деревце – верхівка хвойного (сосни, ялини) або фруктового (вишні, черешні) дерева, яке символізувало прощання з дівуванням і парубкуванням. Деревце вставляли у хліб або коровай, рідше у цеберко з житом та оздоблювали калиною, пучками вівсяних й житніх колосків, м’ятою, васильками, а також стрічками, цукерками та бубликами. (Рис. 45–46).

---

[579] Борисенко В. К. *Весільні звичаї та обряди на Україні (Історико-етнографічне дослідження)*. С. 46.
[580] Там само. С. 68

В окремих селах Слобожанщини, Півдня України, частково на Поліссі й Прикарпатті гільце виготовляли з галузок, обліплених тістом і випечених, - «коровай», «гільце», «теремок», «дивень», «дівування», «ріжки»[581].

Окраєць хліба разом з ягодами калини, квітами рути, васильків, колоссям жита та двома з'єднаними між собою свічками прив'язували червоними стрічками до верхівки весільної «шаблі» («меча», «світильника») яку зазвичай улаштовували у молодого[582]. За цей весільний атрибут, який символізував єднання молодих та виконував роль оберега відповідала «світилка», вона брала її, коли йшли до церкви та до домівки молодої. «Шабля» набула поширення на Слобожанщині, Середній Наддніпрянщині, лівобережній частині Полісся, Волині.

Хліб був невід'ємним атрибутом благословення молодих. Хлібом й напутніми словами батьки благословляли доньку, сина і, як пізніша форма, спільно обидвох молодих на одруження – перший посад, який завершував комплекс обрядових дій дівич-вечора. В центральних областях України переважно відбувався спільний посад, найчастіше в домі молодої. молодих. На Київщині, Черкащині їх садовили на вивернутий догори вовною кожух, під нього насипали жито та гроші. На Поліссі наречені сідали на необмолочені снопи, вкриті білим рядном[583].

На Гуцульщині при увінчуванні молодої та молодого напередодні, а тепер частоу день шлюбу використовують «колачі». Молода, молодий сідають і схиляють голову до стола, а тато з мамою «клонять вінок» – доторкаються тричі їхньої голови парою колачів, на котрих лежить весільний вінок, мовлячи: «Благословляємо і покриваємо тебе, твоє дівоцтво, парубоцтво і твою молодість цим вінком і цим Божим даром - колачами та й вінчуємо тебе щастям і здоров'ям від Господа Бога»[584]. На вінок кладуть гроші на багатство. Молоді

---

[581] Там само. С. 45.
[582] Чубинськiй П. *Труды этнографическо-статистической экспедиціи въ Западно-русскій край...* Т. IV. С. 248.
[583] Борисенко В. К. *Сімейна обрядовість українців XX – початку XXI століття*. С. 111.
[584] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 581б. Арк. 30.

дякують, вклоняються батькам: «Дякую Вам файно, тату і мамо, за то, шо в мою душу вклали, до роботи привчили, шо мене згодували і до вінка привели»[585] (с. Конятин Путильського р-ну Чернівецької обл.). При цьому чотири «колачі» лежать на столі: «...чотири колачі, кладуть по одному на углі столу. ... Молодому чи молодій ставлять вінки на голову. Вони уклоняться, кожний раз, коли йдуть три рази навколо столу, уклоняється молода чи молодий на углах до цих колачів»[586] (с. Конятин). (Рис. 44, 43, 47).

Шлюбну частину весільного обряду українців складають: вінчання, проводи й зустріч весільного почту, «посад» молодих, обдаровування родин і молодят, розподіл між родинами обрядового хліба («ділення короваю»), пов'язування нареченій жіночого головного убору («покривання молодої»), проводи молодої, зустріч невістки в хаті молодого.

Хлібом батьки благословляють молодих перед випроводжанням до церкви та зустрічають їх після шлюбу (Рис. 48, 49).

Наприкінці XIX ст., а подекуди і тепер, обряд благословення молодих перед виряджанням до церкви для вінчання побутує на Бойківщині та буковинській частині Гуцульщини: староста садив усю рідню на довгу лавку, покривав їм коліна сувоєм полотна або довгим рушником, клав кожному на коліна хліб та просив благословення. Локальний варіант цього звичаю донині простежується на Львівщині: хліб кладуть на коліна лише батькам і хрещеним, які благословляють молодих[587].

У буковинській частині Гуцульщини молоді, як йдуть до шлюбу, перев'язують батьків рушником, який просувають в отвір у «колачі»: «...Вінчальних батьків беруть, а бажано брати хресних, а як нема, то таких чужих. А бажано, щоб було чотири матки, чотири батька. Їх перев'язують рушниками тканими, а збоку колач. А тепер вже шкода рушника, він жиром

---

585 Там само.
586 Там само.
587 Герус Л. Хліб і тканина в обрядовості українців: функції та змістове навантаження. С. 1100.

проходить, то вже тепер рушником перев'язують, а колач дають просто в руки»[588] (с. Яблуниця Путильського р-ну Чернівецької обл.).

Перед виходом з дому до церкви відбувається «проща» – молоді просять у батьків та роду благословення на шлюб. Батьки молодих тримають «колач» та ікону, весільний батько з деревцем, матка, молодий, молода, дружби, дружки тричі обходять довкола стола і просять пробачити за все, чим завинили перед ними, і благословити на щасливий шлюб. Після цього батьки благословляють молоду, молодого «колачами» на щасливу дорогу до Божого дому. На подвір'ї мати обсипає їх пшеницею, почасти цукерками: «…Кладуть в то решето таке, що мука ся сіє, колись були великі, там кладеться пшениця навколо, його файно вбирають такими листочками. … Стаканчик з медом і колач. … і там пшениця, то виводять (молоду, молодого до шлюбу. – *Л. Г.*), посипають»[589] (с. Конятин).

Хліб до сьогодні використовують на Буковині на завершення шлюбної церемонії: священик тричі підносить молодому, молодій, весільним «маткам» та «батькам». Решту «колача», яка залишилася після вінчання, «матки» і «батьки» роздають присутнім при виході з церкви. Частування молодих хлібом і медом мало забезпечити багате, солодке життя[590]. На Гуцульщині та Покутті після шлюбу, молода частувала гостей вмоченим у мед «колачем»[591]. У с. Вербівцях Городенківського р-ну Івано-Франківської обл. після шлюбу молоді надкушували медівник, який їм підносив дружба. Потім він розрізав його на скибки і роздавав усім присутнім[592]. У Буковинській частині Гуцульщини донині «колач» також є узвичаєним почастунком для гостей та учасників весільної церемонії. «Колач» розділяють між гостями після реєстрації шлюбу, наприклад, на сцені сільського клубу: «… молоді розділяють гостям потрошку.

---

[588] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 581б. Арк. 33.
[589] Там само. С. 28.
[590] Мовна У. *Звичаї та обряди українських пасічників Карпат і Прикарпаття (друга половина XIX – початок XX ст.)*. Львів, 2006. С. 110–111; Кожолянко Г. Святкова та обрядова їжа українців Буковини. *Питання стародавньої та середньовічної історії, археології й етнології*. Чернівці, 1998. Т. 1. С. 186.
[591] Falkowski J. *Zachodnie pogranicze Huculszczyzny*. S. 130.
[592] Паньків М. *Весілля у селі Вербівцях на Городенківщині*. Івано-Франківськ, 2000. С. 25.

І дружки, дружби роздають»[593] (с. Конятин). та після вінчання у церкві: «У неділю колач з медом дають у церкві, коли отець їх (молодих. – *Л. Г.*) вінчає»[594] (с. Конятин).

В обрядовій практиці українців поширений звичай зустрічі молодих хлібом-сіллю, хлібом-медом переважно матір'ю (іноді разом з батьком), рідше хрещеними чи весільними «батьками» або старостою після отримання церковного благословення. Зазвичай ці ритуально значимі особи підносили їх молодятам для частування, а вже тоді розподіляли його поміж усіма учасниками весільної церемонії.

На Волині мати на порозі частувала молодих хлібом і медом з побажаннями їм подружнього щастя. Молоді брали по шматку хліба з медом, дружки і свашки вихоплювали тарілку й швидко розбирали решту (с. Туличів Турійського р-ну Волинської обл.)[595]. Подекуди при зустрічі обоє батьків обсипали молодих житом[596].

Після вінчання в домі нареченої відбувалась гостина за участю дівчат і хлопців. Наречений повертався додому, щоб зібрати весільний почет. Під час молодіжної гостини, яка відбувалася після вінчання, молода, прощаючись з дівуванням, роздавала подругам стрічки й весільні хліби: «дивень», «теремок», «дівування», «гільце», «ріжки»[597]. На Київському Поліссі молода ділила між дівчатами верч після відвідин кожної з них наостанку у хаті старшої дружки[598].

Український весільний хліб, який дарували дружкам, близький за функцією до обрядового печива «роща» у росіян[599], «radostnik» у словаків[600].

З хлібом, калачами та шишками, які несли у вузлику свахи, вирушав весільний почет нареченого[601]. На Слобожанщині, Півдні України шишки

---

[593] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 581б. Арк. 30.
[594] Там само.
[595] Kolberg O. *Wolyń. Obrzędy, melodye, pieśni*. Kraków, 1907. S. 13.
[596] *Говори української мови (Збірник текстів)*. Київ, 1977. С. 18.
[597] Здоровега Н. І. *Нариси народної весільної обрядовості на Україні*. С. 85; Борисенко В. К. *Весільні звичаї та обряди на Україні (Історико-етнографічне дослідження)*. С. 55–56, 74.
[598] Архів ІМФЕ ім. М. Т. Рильського НАН України. Ф. 14-3. Од. зб. 952. Арк. 27.
[599] Гвоздикова Л. С. К типологии русского свадебного хлеба. *Материальная культура и мифология*. Ленинград, 1981. С. 207.
[600] Komarovsky J. *Tradična svadba u Slovanov*. S. 202.

давали хлопцям з вулиці молодої, як викуп – ворітну – біля воріт її хати. За калачі й цукерки віддавали молоду дружки, які охороняли її біля дверей в сінях.

До початку XXI ст. на Західному Поділлі, Покутті зберігся звичай зустрічі шлюбної пари батьками молодого біля порога своєї хати з хлібом та сіллю на рушнику: мати молодого клала їм полотно під ноги і вистеляла ним дорогу аж до столу, староста просив у батьків «благословенства» для молодят, після чого молодий вів свою дружину за руку по простеленому полотні за стіл. Після цього полотно швидко звивали, щоби ніхто, окрім молодої, не став на нього[602]. Подібно зустрічали молодят й у інших регіонах України. У буковинській частині Гуцульщини зустріч відбувалася у супроводі пісні: «Вийди, мамко, з щирим серцем та й простели полотенце, Та й від стола до порога, щоб щаслива нам дорога»[603].

Подекуди мати нареченої зустрічала молодого при вході у хату хлібом-сіллю та у вивернутому кожусі (Новоушицький пов. Подільської губ.)[604]. Подібні обрядові дії зустрічі зятя були поширеними у центральних регіонах та західних регіонах України.

Молода найчастіше очікувала нареченого, нахиливши голову на хліб чи калач. Молодий, викупивши місце біля неї, піднімав голову молодої, цілував її і сідав на «посад» поруч неї. «Посад» молодих був насичений діями схвально-визнавального спрямування. Він розпочинався батьківським благословенням, обов'язковим елементом якого у західній частині України була «проща». Упродовж XX ст. ця обрядова в основі залишилася незмінною, варіювався лише зміст промови, яку виголошував староста чи інший поважний чоловік, тричі звертаючись до батьків, родини з проханнями прощення та благословення

---

[601] *Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии: Очерки по этнографии края* / Под ред. В. В. Иванова. Харьков, 1898. Т. 1. С. 502.

[602] Никорак О. І. *Українська народна тканина XIX–XX ст.: типологія, локалізація, художні особливості*. Львів, 2004. Ч. І. Інтер'єрні тканини (за матеріалами західних областей України). С. 556–557; Паньків М. Сучасні традиційні обряди на Покутті. *Етнос і культура*. 2003. № 1. С. 34.

[603] Никорак О. І. *Українська народна тканина XIX–XX ст.: типологія, локалізація, художні особливості*. С. 557.

[604] Чубинській П. *Труды этнографическо-статистической экспедиціи въ Западно-русскій* край... Т. IV. С. 299–300.

молодих. Молоді своєю чергою тричі вклонялися батькам, які тримали в руках хліб і сіль, переважно «колач», а ті благословляли їх, тричі охрестивши[605]. Залежно від місцевої традиції молода і молодий могли проходити біля членів родини, вклоняючись, цілувати руки та хліб. При благословенні хлібом могли торкатися голови нареченої, нареченого або символічно хлібом перехрещувати їх.

В обрядових діях «посаду» важливе місце займав розподіл між родинами молодої й молодого головного весільного хліба короваю, притаманного для східних регіонів України, або «колача» – для західних, він поєднувався з обміном подарунками між представниками двох родів, обдаровуванням молодих («перепій», «повниця», «дарини», «частування»), покриванням голови нареченої. Часто «очіпок», «серпанок», «рушник» («намітку») приносили з комори на короваї, «завивали» молоду, а після того ділили коровай[606]. На Бойківщині під час знімання вінка і накладання очіпка молода тримала на колінах дві хлібини, на одну з них вона клала вінок (Дрогобицький р-н)[607]. Водночас слід зазначити, що розподіл короваю міг відбуватися і на наступний день, навіть через тиждень після шлюбу, варіюватися могло й місце його проведення – в оселі молодої або молодого.

Розподіл обрядового хліба переважно був обов'язком дружби, старости, шанованого чоловіка з роду тощо. Вони різали коровай, традиційно використовуючи віко хлібної діжі, подекуди шматки мастили медом і подавали молодим, свату і свасі, хрещеним, усім рідним, старостам, свашкам, світилці. Спільне споживання короваю символізувало поєднання родин й привселюдне схвалення шлюбу.

---

[605] Герус Л. М. «Колач» у весільному обряді покутян кінця XIX – початку XXI століття: пластичне вирішення, символіка, функції. *Народознавчі зошити*. 2017. № 1 (133). С. 166; Герус Л. М. 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, 2015. T. V. C. 455–468.

[606] Чубинскій П. *Труды этнографическо-статистической экспедиціи въ Западно-русскій край…* Т. IV. С. 376–377.

[607] Tomaszewska M. Obrzędy weselne ludu ruskiego we wsi Winnikach powiatu Drohobyckiego. *Zbiór wiadomości do antropologii krajowej*. Kraków, 1888. T. XII. Dział III. S. 79.

На Гуцульщині, де роль головного весільного хліба виконує «колач», після весільної гостини: «На другий день, не знаю як де, в нас кажуть пропій або сміни. І по тому розкривають ті пляшки, відкривають горілку і тоді вже матки і приматки, дружби і дружки, всі вже гостятся, ріжуть ті колачі, мед. Ріжуть кусочками і на тарілку, дружка носить тарілку з медом, а дружба має тарілку з кусочками колача. Тоді мочають у мід і кожному дають кусочок»[608] (с. Довгопілля); «…коли вже дають повністю той колач (з яким виводили. – *Л. Г.*), то кусочок кожному гостю дають з медом. Рубають кусочок колача і медом мазають його. Кого ви собі знаєте, чи з родини, чи батько старший, що збирає гроші (від гостей. – *Л. Г.*), і тоди рубає ті колачі»[609] (с. Конятин); «…посажні колачі ділять (розрізають перед тим на шматки. – *Л. Г.*), коли починається повниця. Що означає повниця – це то, що сидять молоді, сидять дружки і я підходжу зі своїм чоловіком і даю молодим, наприклад, чи покривало, чи подушки, який ковьор, чи що, а чоловік дає гроші, переважно. Ми даємо їм, а нам дають по кусочку колача і по двадцять п’ять-п’ятдесят грам горілки. А по тому всі встають, то вже кінець всьому обряду. Тоді молоді встають. Там ще трошечки погуляють і збираються до молодого. Якщо буде молода жити в молодого, то молодий приходить до неї і її забирає. Забирає звідси до себе на весілля. І там своє весілля, вона там залишається, збирається жити і там своя пара посажних колачів. Великі, такі колачі були»[610] (с. Виженка Вижницького р-ну Чернівецької обл.).

Весільні обряди у домівці молодої завершувалися перевезенням молодої до хати молодого. Батьки молодого зустрічали невістку з сином урочисто з хлібом-сіллю.

Обрядовий хліб «лежень», «стульник», «пара», «покраса», «короваєць», «калач», «тещин пиріг», «хліб з медом» клали в узголів’ї молодих у коморі. На Середньому Подніпров’ї «лежень» наречена приносила до молодого, брала в комору, а вранці роздавала дітям з медом. У деяких селах Середньоъ

[608] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 581б. Арк. 40.
[609] Там само. С. 28.
[610] Там само. С. 14–15.

Наддніпрянщини хліб, який лежав біля шлюбного ложа, з'їдали молоді, «щоб в парі бути»[611].

Завершальною обрядовою дією на Середній Наддніпрянщині було «биття каші». Густу пшоняну чи гречану кашу з маслом гості варили в домівці молодої. Під час її приготування куховарка «продавала» кашу, зазвичай її купував хрещений батько. Горщик обв'язували рушником, витягували з печі, розбивали на столі. Після «биття каші», гості купували її грудочки у хрещеного батька. На Київщині молода першою набирала каші у фартух і розсівала її по городі й обійсті, що мало сприяти врожайності нив, плодючості людей та худоби[612].

Обрядовою дією післявесільного циклу із застосуванням хліба була гостина у матері молодої, куди запрошували молоде подружжя та родичів, більшість назв цієї гостини утворена від лексем, що позначають типи хлібних виробів, – «покалачини», «калачини», «хлібини», «хліб одвідать», «до тещі на блинці», «на пироги», «хліб од'їдать».

Таким чином, традиційний український обряд весілля умовно поділяється на передвесільний, власне весільний і післявесільний цикли, кожному з яких у різних етнографічних районах України були властиві свої обряди і звичаї. Хліб супроводжував весь цикл українського традиційного весільного обряду – від сватання до переїзду нареченої у дім нареченого й утворення нової родини. Для весільного обряду українців притаманне широке застосування хліба, значна кількість якого характеризується специфічними функціями, формами, назвами, які мають багато локальних відмін.

Поховально-поминальна обрядовість. Функціональну основу поховально-поминальної обрядовості українців становили світоглядні уявлення про смерть та життя після неї. На усіх її етапах – прощанні з померлим удома, погребальній церемонії, поминальному обіді, індивідуальних поминаннях, поминальних днях народного календаря виразно простежуються

---

[611] Борисенко В. К. *Весільні звичаї та обряди на Україні (Історико-етнографічне дослідження)*. С. 81.
[612] Там само. С. 82.

функціонування хліба, позначене турботою про душу і тіло небіжчика, семантично націленого на розімкнення межі між світом живих і світом мертвих, перехід померлого у потойбіччя та безпеку живих перед світом померлих.

Обрядові практики передпоховального етапу мали сприяти переходу душі померлого до посмертного існування та її прилученню до покійних предків, які за традиційними світоглядними уявленнями впливають на живих.

У зв'язку з функціонуванням хлібних атрибутів у похоронному обряді українців окремішнє місце займали практики, спрямовані на урожайність та достаток. Поширеним в українців був звичай при винесенні з хати труни кидати вслід зерна вівса, ячменю, жита, «щоб було в оселі життя тим, що залишились»[613]. Подібні обрядові заходи вживали на Бойківщині: перед виходом на цвинтар у торбину брали потрохи різного насіння та обводили її довкола труни, «оби насіння за ним ни банувало, би ся родило»[614]. В українців Закарпаття під час похорону дві жінки з родини попід труною тричі передавали вузлик із зерном та сіллю. Сіль давали худобі, «щоби не пішла за ґаздою», а зерно змішували з насінням, «щоби ся не переводило»[615]. В окремих селах при винесенні труни з хати, хтось із рідних перепускав між пальцями зерно в мішку. Зерном, – як зазначив М. Сумцов, – обсипали лаву, де лежав покійник, дорогу, якою його несли[616]. У бойківських селах Воловеччини на землю клали три хлібини («ощіпки»), щоб сани з «деревищем» через них переїхали, що мало забезпечити хороший урожай[617].

---

[613] Гнатюк В. Похоронні звичаї й обряди. С. 217; Малинка А. Н. Малорусские обряды, поверья и заплачки при похоронах. С. 101–102; Чубинскій П. *Труды этнографическо-статистической экспедиціи въ Западно-русскій* край... Т. IV. С. 708.
[614] Кміт Ю. Похоронні звичаї і вірування у Бойків. С. 164.
[615] Жаткович Ю. Замітки етноґрафічні з Угорської Руси. С. 26.
[616] Сумцов Н.Ф. *Хлеб в обрядах и песнях.* С. 67.
[617] Черленяк (Керечанин) І. Апотропеїчні заходи для живих та магічні дії, пов'язані зі спорядженням мерця в українців Закарпаття. *Народознавчі Зошити*. Львів, 2018. № 3. С. 665.

Під час похорону на Закарпатті на подвір'ї для проведення парастасу перед труною на столі клали миску з зерном чи мукою, трьома яйцями і свічкою, а також хліб-«панахиду»[618].

Перед початком жалобної ходи поверх віка домовини викладали хліб із сіллю або ж його несли на рушнику попереду. Цей хліб віддавали священику, розділяли між учасниками похорону, клали на могили рідних, відносили до церкви, забирали назад додому та споживали на поминках.

У поховально-поминальних обрядах гуцулів узвичаєним та широко вживаним обрядовим хлібом залишається донині «колач»: «Колачі» печуть на похорон: «Два колачі за здоров'я, п'ять колачів до панахиди чи парастасу, де як називають. … До протесії. Корогви в вас називають. В нас кажуть протесії. … колачі кладуть в пакетикі і до корогвів в'яжуть. .. І до ноші кладуть колачі. Є, що чотири, є, що вісім. До всього є колачі, і тепер до вінків. До них два колачі чи плетенку. …Ті всі, що несуть вінок, ті протесні – це (колачі. – *Л. Г.*) всі собі забирають[619] (с. Довгопілля).

«Подаваники» - малі «колачики», які не мають дірки посередині, гуцули дають «за простибіг» (скорочене прохання «Прости, Боже») на похоронах і у наступні поминальні дати 9, 40 днів, річницю обов'язково усім присутнім: «Ставили там чашу з водою, з горіхом, з яблуком, свічку і обов'язково ... подаваник. Для кожного, обов'язково, хто був. І на поминальні дні так само»[620] (с. Підзахаричі).

Обов'язковою ритуальною стравою поховально-поминальних обрядів українців було «коливо» (««канун», «кана», «сита», «мед», «кутя», «пшениця»). «Коливо» готували з вареної крупи (пшениця, ячмінь, рис) або печеного та розкришеного пшеничного хліба (проскурка, «булочка», «колач», бублики

---

[618] Черленяк І. В. Поховально-поминальні обряди українців Закарпаття кін. XIX – п. п. XX ст. Записки історичного факультету. Одеса: Одеський національний університет ім. І. І. Мечнікова, 2016. Вип. 27. С. 209.
[619] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 581б. Арк. 41.
[620] Там само. Арк. 8–9.

тощо), які заливали розведеними водою, медом чи цукром[621]. Зверху «коливо» зазвичай прикрашали сушеними сливами, виноградом та горіхами, які викладали у вигляді хреста. Посередині вставляли свічку, що горіла під час похорону. На Буковині робили «коливце» – хліб у решеті, прикрашений сухофруктами, а у післявеликодний період ще й писанками[622]. На Поліссі поширеною формою колива був хліб, накришений у ситу[623]. «Коливо» залишали на столі або вікні, поки покійник був у хаті, його частину зберігали впродовж наступних трьох, дев'яти днів після похорону, потім його відносили на цвинтар, давали худобі чи птиці тощо.

На початку поминальної трапези на похоронах і у наступні поминальні дати – 9, 40 днів, річницю «коливом» розпочинали поминки, його мали скуштувати всі присутні – три, рідше одну ложку. Подекуди споживанням «колива» завершували трапезу. Цю ритуальну страву також брали з собою до церкви, на цвинтар, де нею пригощали старців. На Гуцульщині миску з коливом несли перед домовиною і споживали біля могили покійного. Обов'язкове та спільне поїдання «колива» виражало єдність у скорботі. На Закарпатті чисельність з'їдених зернин передбачала кількість «Отченашів», які належало відмовити[624]. Споживання «колива» на поминках властиве також етнічній традиції білорусів та росіян[625]. Коливо» з варених круп виявляє певні паралелі з різдвяною кутею, яка також мала поминальне значення, об'єднувала за спільною вечерею живих і мертвих.

«Колач» входить до складу «вечері», яку несуть на спомин про душі з роду померлих, родичам чи сусідам на Різдвяні свята: «На Різдво дається за

---

[621] Пуківський Ю. Великий піст у традиційному календарі українців історико-етнографічної Волині. *Народознавчі зошити*. 2012. № 2. С. 320; Левіновська Л. Картографування похоронно-поминальної обрядовості на Покутті. *Вісник Прикарпатського університету. Серія: історія*. Івано-Франківськ, 2011. Вип. 20. С. 243.

[622] Кузеля З. Посижінє і забави при мерци в українськім похороннім обряді. С. 149.

[623] Артюх Л. Поминальні страви на Поліссі (народний етикет). С. 314.

[624] Черленяк І. В. Поховально-поминальні обряди українців Закарпаття кін. XIX – п. п. XX ст. С. 214.

[625] Фурсова Е. Поминальная обрядность переселенцев из Белоруссии – русских старообрядцев и белоруссов в XX – начале XIX в. *Вестник археологии, антропологии и этнографии*. 2014. № 3. С. 146.

простибіг. Миски мають бути, кожному миска має бути. Там вечеря має бути 12 страв. Несеш потрошки, там того, того. Наперед несеш. Даєш «за простибіг», а потім вечеряєш. Ну даєш сусідам, кому там даш. І там має бути колач. Так колач, миска, свічка, вечеря»[626] (с. Виженка); «В нас приготовили стіл, там пшениця, в вас може кажуть кутя. І всякі оці страви. Що було, то було на столі. Мама казала: «Що Бог послав, то мало бути на столі». Ми не сідаємо їсти перший раз, а лагодимо тарілку, в яку накладають того, того там, вареники, голубці пісненькі, яблучок, горішок, клали щось з хліба. А в теперішній час вже є батони, і плетьонкі можна дати. То зав'язала ту тарілку, бо баба з палицею і понесла за діда поману і каже: «Нате, най Вам Бог прийме за упокій всього мого роду». Бо то рід великий згадувати всіх не знаєш, не знаєш всіх, кого згадати, згадуєш маму, тата, дідів, бабів згадуєш, тих, кого знаєш. А то кажуть недобре, треба згадувати всіх до чотирнадцятого роду. Приходимо до хати молимося і вечеряємо»[627] (с. Виженка); «То поки за вечерю не сідають, треба хоча би одному віднести. А потім, коли повечеряли, то можуть вже розносити і на другий день також»[628] (с. Підзахаричі).

Поминальні «колачі» випікають у суботу перед Зеленими святами та перед днем св. Дмитрія (Димитрія). У неділю після Літургії роздають біля церкви родичам, сусідам, чужим, хто кому бажає «…за здоров'я тих, хто дочекав цього дня, за упокій тих, що померли. … один до церкви, другий на гробочок поставити. Там ламаємо і роздаємо, конфет треба багато. Ті люди, яким роздали, їдять там або беруть до хати. Але, іменно, там за гробками роздають. Беруть один-два, хочуть – більше. Можуть дати в хаті, як хтось приходе. Осінню перед Дмитрієм є така дідова субота і на весні – Зелена неділя»[629] (с. Конятин). «За «простибіг» на Гуцульщині «давали і продовжують це робити, хоч священик каже, що не треба»[630] (с. Підзахаричі).

---

[626] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 581б. Арк. 14.
[627] Там само. С. 17–18.
[628] Там само. С. 10
[629] Там само. С. 29.
[630] Там само. С. 9.

Споконвічна віра у постійний зв'язок між мертвими і живими, вплив предків на життя нащадків сформували поховально-поминальні обряди українців. Хліб є стійким елементом обрядових поховально-поминальних дій. У них використовується зерно, печений хліб, а також «коливо» – страва приготована на основі варених зерен або печеного хліба, які у традиційних уявленнях наділяються профілактично-обереговим та очисним значенням. Водночас хлібові як атрибуту поховально-поминальних обрядів притаманна семантика взаємного розподілу та пригощання поміж живих і померлих родичів. За народними віруваннями вважалося, що вшанування покійних предків допомагає убезпеченню родини від лиха, сприяє врожайності городу і саду, розплоду худоби і птиці тощо.

Висновки. Багатовіковий народний досвід, раціональні знання та вірування українців яскраво проявилися в календарній та родинній обрядовості. В обрядовості українців збереглася ціла система різнорідних за походженням і різночасових звичаїв і вірувань, у яких раціональне тісно переплітається з ірраціональним, релігійно-християнським. Живучість обрядовості зумовлена багатьма чинниками, у тому числі й етнокультурною традицією.

Функціонування продуктів праці хлібороба в календарній обрядовості кінця XIX – початку XXI ст. засвідчує усталену загальноукраїнську традицію та певні специфічні локальні прояви. Попри різночасові нашарування, переплетення язичницької та християнської ідеологій, в обрядовій практиці виявляються сформовані світоглядні уявлення українців про хліб. Виразною ознакою різдвяно-новорічних свят українців є обрядове застосування хліба у різних фізичних станах: необмолочені стебла злакових рослин, зерно, хлібні вироби, – що не простежується в інших календарних періодах. Розмаїття форм обрядового застосування хліба, вірогідно, обумовлене місцем різдвяно-новорічних свят у календарі, що дозволило сконцентрувати обряди та звичаї, пов’язані з завершенням минулого та початком наступного господарського року.

Весняному періоді народного календаря властиве функціонування значного числа обрядового хліба – «жиляники», «хрести», «жайворонки», «паска», «драбинки», «божі онучі» тощо, які характеризуються специфічними, регламентованими обрядом візуальними ознаками й відзначаються широкою акціональністю як посередники у встановленні гармонійних стосунків з природою, світом живих і мертвих, необхідних для нового господарського сезону.

Літній цикл календарних свят українців, який спрямовувався на забезпечення дозрівання, успішний збір та збереження врожаю, не був насиченим обрядовим використанням хліба. У ньому функціонування хліба найяскравіше виявляється у жниварській обрядовості у зв’язку з ключовими предметними атрибутами: «бородою», снопом, обжинковим вінком.

Осінній календарний цикл українців значною мірою позначений турботами про збереження вже зібраного врожаю і забезпечення нового. Цей період також не відзначався багатством обрядового використання хліба. Обрядові дії більшості осінніх свят переважно концентрувалися на родинному житті, що було пов’язано з весільним періодом, який в минулому припадав на осінь, а також на поминанні покійних родичів, зокрема у «дідівську суботу».

Визначальними у використанні хліба у календарних обрядах українців потрібно вважати уявлення про необхідність засобами обряду стимулювати природний порядок (прихід весняного тепла, початок вегетації, посилення родючості землі, худоби і людини, збір і збереження врожаю тощо) та втримати необхідну для земного благополуччя рівновагу в стосунках із потойбічним світом.

Комплекс родинних обрядів склався відповідно до природного життєвого циклу людини. Основні з них: родильні, які відзначали народження дитини; весільні, що освячували шлюб; поховальні й поминальні, пов'язані зі смертю людини та вшануванням її пам'яті.

Родильні обрядові практики українців спрямовувалися на забезпечення здоров’я, щасливого подальшого життя, а також успішну соціалізацію

новонародженої дитини та повторну суспільну інтеграцію його матері. Чільне місце у родильних обрядах зайняв хліб. Хліб використовується у вигляді колосків жита, пшениці (для виготовлення «квітки»), зерна (при заховуванні «місця»), печеного хліба, функціонування якого простежується на усіх етапах родинної обрядовості, а також каші.

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 хліб функціонував у вигляді необмолочених колосків, зерна, випеченого з тіста хліба, а також страви із зерна (крупи) – каші. Колосся злакових рослин використовувалося зазвичай для прикрашання весільного «деревця», рідше обрядового хліба. Зернами у поєднанні з дрібними копійками обсипали місце «посаду» молодих та їх самих при проводжанні з дому та наступної зустрічі з ними. Каша з'являлася переважно наприкінці весільного етапу або у післявесільних звичаях та обрядах. Випечений хліб відзначався як багатством різновидів, так й розмаїттям застосування.

У весільному обряді українців відзначено використання найбільшої кількості типів випеченого обрядового хліба: коровай, калач, «дивень», «доля», «теремок», «дівування», «гільце», «ріжки», «шишка», «верч», «гуска», «лежень», «стульник», «пара», «покраса», «короваєць», «тещин пиріг» тощо. 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.

До найпоширеніших типів весільного хліба українців можна віднести «коровай», «калач», «шишку», «лежень».

Хліб є стійким елементом обрядових поховально-поминальних чинностей українців. Використання хліба простежується під час похорону, поминального обіду й у наступні поминальні дати 9, 40 днів, річницю та поминальні дні народного календаря. У них функціонує зерно, печений хліб та «коливо», страва приготована на основі варених зерен або печеного хліба, які у традиційних уявленнях наділяються профілактично-обереговим та очисним значенням. Водночас хлібові як атрибуту поховально-поминальних обрядів притаманна семантика взаємного розподілу та пригощання поміж живих і померлих родичів. За народними віруваннями вважалося, що вшанування покійних предків убезпечує родину від лиха, сприяє врожайності городу і саду, розплоду худоби і птиці тощо.

Різноманітність локальних проявів, які супроводжують обрядові дії, пов’язані з виготовленням та споживанням хліба, багатство їх варіантів та розмаїття типів зумовлені значною мірою високим семіотичним статусом хліба. Хліб, функціонуючи на усіх етапах родинної обрядовості українців, наділявся певною ритуально зумовленою символічністю, яка виразно простежується у сприйнятті хліба як маркера у діях досягнення згоди, благословення, схвалення, взаємного обміну, спільного частування, дару.

РОЗДІЛ 3
ДОМІНАНТНІ ТИПИ ОБРЯДОВОГО ХЛІБА УКРАЇНЦІВ: АТРИБУТИВНІ ТА АКЦІОНАЛЬНІ ОЗНАКИ ТА ЇХ ДИНАМІКА У ЧАСІ ТА ПРОСТОРІ

3. 1. Калач

Калач належить до найпоширеніших обрядових хлібів українців. Він використовується у календарних (різдвяних, новорічних, йорданських (водохресних), великодніх, спасівчаних) та родинних (хрестинних, весільних, похоронних) обрядах. На території західної частини України, зокрема на Гуцульщині, Буковині, частково на Поділлі, слово калач існує у формі фонетичного варіанта «колач». Калач належить до різновидів обрядових хлібів, обрядову суть яких увиразнює визначена пластична форма.

Праці українських вчених, присвячені, головним чином, обрядовості та народному харчуванню, вміщують численні факти використання калача українцями в обрядовій практиці календарних свят: на Святий вечір перед Різдвом калач клали на столі (в окремих місцевостях Гуцульщини, Бойківщини, Лемківщини, на Середньому Подніпров'ї)[631]; калачем накривали горщик з кутею (південна частина Східного Поділля)[632], де він лежав упродовж свят, до Нового року (за старим стилем), іноді до Водохреща, по чому його споживали члени родини чи давали худобі; калач входив до складу «вечері», яку діти несли на різдвяні свята повитусі, хресним батькам, родичам; калач освячували на Великдень; випечений перед паскою калач зав'язували у мішок, з якого сіяли зерно (Бойківщина)[633]. Калачі освячували на Спаса (Рис. 29). З калачем запрошували на весілля (Поділля, Волинь)[634]; молоді розривали калач після шлюбу – «щастя рвали», – хто відірве більшу частину, той буде щасливішим

---

[631] Гонтар Т. О. *Народне харчування українців Карпат.* С. 88, 91.
[632] Творун С. Стінянські «колачі». *Народна творчість та етнографія.* 2002. № 4. С. 111.
[633] Гонтар Т. О. *Народне харчування українців Карпат.* С. 91.
[634] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 3. Арк. 8; Творун С. Стінянські «колачі». С. 112.

або житиме довше (Косівський, Верховинський р-ни Івано-Франківської обл., Міжгірський р-н Закарпатської обл.)[635]; молода дивилася крізь отвір у калачі на молодого після вінчання (Полтавщина)[636], на схід, захід, південь, північ перед від'їздом з батьківського дому до молодого (Буковина)[637]; калачем обдаровували дружок, дружбів та ін.; калач ділили між родичами та гостями; подружжя зберігало калач молодої, з яким вона ходила по барвінок на вінок та запрошувала на весілля рід, на чільній стіні на кілочку впродовж усього життя (Східне Поділля)[638]. Калач клали в домовину покійникові (Гуцульщина, Бойківщина, Лемківщина)[639]; калач – поману роздавали на спомин про душі померлих (Поділля, Буковина, Гуцульщина)[640]. (Рис. 27–28). На родини калачем обдаровували гостей – одружених одним, а неодружених двома, щоб мали пару (Поділля); калачем частували кумів – «колачини» (Гуцульщина)[641].

«Колач» як головне та спеціальне весільне печиво для певних обрядових дій готували на Гуцульщині, Покутті, частково на Бойківщині, Буковині, Закарпатті. У порівнянні з переважаючим хлібом українського весілля короваєм, який здебільшого випікали колективно, визначеною кількістю жінок та з дотриманням звичаїв, «колач» зазвичай пекла господиня дому, де відбувалося весілля, найчастіше мати молодої / молодого або запрошена для приготування страв кухарка, яка у злагоді живе з чоловіком, виховала дітей та є вправною господинею. Дуже часто кухаркою є хрещена мама. Вона обирає собі помічницю з порядних робітних жінок. Негоже «брати до цеї роботи одовицю або зведеницю, бо добра і щастя у шлюбі не буде»[642] (с. Конятин).

Починають пекти калачі зранку. Мати молодої молиться, дякує Господу, що дочекалася щасливої днини. Кухарки кажуть «Отче наш», просять на

---

[635] Гонтар Т. О. *Народне харчування українців Карпат.* С. 88.
[636] Вовк Хв. *Студії з української етнографії та антропології.* С. 244.
[637] Сумцов Н. Ф. *Хлеб в обрядах и песнях.* С. 123.
[638] Творун С. *Стінянські «колачі»*. С. 110.
[639] Гонтар Т. О. *Народне харчування українців Карпат.* С. 88, 91.
[640] Творун С. *Стінянські «колачі»*. С. 109–115; Гонтар Т. О. *Народне харчування українців Карпат.* С. 88, 91.
[641] Сявавко Є. І. Сімейна обрядовість. *Гуцульщина: Історико-етнографічне дослідження.* Київ, 1987. С. 305.
[642] Там само. С. 27.

допомогу Господа і Матір Божу, щоб гарні вдалися «колачі», тоді беруть проскурку, принесену матір'ю зі служби Божої «за добру долю молодої родини», йорданську водичку та замішують тісто.

Кухарка починала сіяти борошно, приказуючи: «Благослови, Боже і Божая мати, В цій господі колачі зачинати»[643]; «Благослови Боже, благослови Боже, Отець і мати своєму дитяти Колачі зачинати, колачі зачинати» (с. Чернятин Городенківського р-ну Івано-Франківської обл.)[644].

На Покутті, Буковині та Гуцульщині випікали багато «колачів» – «кільканадцять, а часом і кількадесят» (с. Чортовець Городенківського р-ну Івано-Франківської обл.)[645]; «колачів багато плели, цілу піч» (с. Острівець Городенківського р-ну Івано-Франківської обл.)[646]; «пекли, … і до сорок, бо кожному (причетному до проведення весілля. – *Л. Г*) треба було дати» (с. Гарасимів Тлумацького р-ну Івано-Франківської обл.)[647]. У місцевостях Покуття, де роль головного весільного хліба виконував коровай, «колачі» випікали одночасно з короваєм у меншій кількості: «два менші колачі і один малий колачик» (с. Жуків Тлумацького р-ну Івано-Франківської обл.)[648]; «Випікала. По 30 колачів на весілля. Зараз кухарки нічо не печуть, лиш то, що варити. І то по 6–7 бабей, а я одна. Тоді навіть до посуди не брали, я мусіла і мити»[649] (с. Конятин); «В моєї дочки було весілля 18 лютого 1980 року, то я спекла, такі прості – в мене пічка була добра. Я спекла 60 колачів» (с. Барвінкове Верховинського р-ну Івано-Франківської обл.)[650]. Їх кількість інколи сягала двохсот. (Рис. 31, 33, 42).

Раніше «колачі» випікали у печі. Розпаливши її, стежили, щоб «вогонь угадати». Тепер їх печуть в електричних або газових духовках. Коли садять «колачі» у піч, пильнують, щоб гарно зарум'янилися та, не дай Боже, не згоріли.

---

[643] Кубійович Г. *Благослови, мати, під віночок стати*. Городенка, 2014. С 4.
[644] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 784а. Арк. 20.
[645] Kolberg O. *Pokucie: Obraz etnograficzny*. Kraków, 1882. T. I. S. 259 (not.).
[646] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 784а. Арк. 26.
[647] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 767. Арк. 10.
[648] Kolberg O. *Pokucie: Obraz etnograficzny*. Kraków, 1882. T. I. S. 227.
[649] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 581б. Арк. 27.
[650] Там само. Арк. 24.

Випечені «колачі» кладуть на стіл, обов'язково застелений скатертиною чи рушником, щоб у хаті був достаток. Подекуди спочатку «колачі» кроплять свяченою водою, потім вкривають рушниками, щоб не засохли.

В українській традиції за зовнішнім обрисом виділяється два підтипи калачів: 1) круглий; 2) довгастий.

Калач формують зі сплетених між собою у вигляді «коси» «пелюсток» (валків) тіста, найчастіше двох або трьох, усього – до восьми «пелюсток». Округлого обрису калачам надають, згорнувши переплетені валки у кільце, довгастого – розташувавши їх вздовж. У варіантах формування калача з більшої кількості «пелюсток» тістяні «коси» з двох-трьох «пелюсток» ще раз переплітають між собою або кладуть їх одну на одну: «Роблю на чотири пелюстки, розкачую їх, переплітаю по дві пелюстки, а потім ще раз так їх сплітаю вже між собою»[651] (с. Конятин). (Рис. 6-10). На Покутті, щоб отримати високий «колач», при формуванні ці переплетені тістяні «кола» накладають одне на друге. Часто їх ще скручують між собою: «Дві пелюстки раз, дві другий і третий раз. Три рази по дві. То буде шість. То буде дуже файний колач»[652].

Подекуди тістяну «косу» розташовують на розпластане у формі кола тісто – круглу паляницю: «Кладуть таку паляницю, по тому зверху таку косу кладуть з тіста переплетеного»[653] (с. Виженка).

У селах Буковинської Гуцульщини круглий «колач» виробляють також з чотирьох рівновеликих грудок тіста, які викладають у круглу форму, стулюючи одну з одною: «…Булочку кожну окремо, так у «бляшку» кладу чотири штучки. Вони ростуть, а потім так спливаються одна до другої докупи»[654] (с. Конятин). (Рис. 11).

Сплетені разом два валки тіста мають й інші пластичні інтерпретації, зафіксовані С. Творун на Поділлі[655]. У різдвяних калачах «рожество» (с.

---

[651] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 581б. Арк. 26.
[652] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 784а. Арк. 3.
[653] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 581б. Арк. 14.
[654] Там само. Арк. 29.
[655] Творун С. *Стінянські «колачі»*. С. 10–11, 15, 37, 42, 52–54, 58.

Майдан Вінницького р-ну, с. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл.), «різдвяник» (с. Радянське Ямпільського р-ну Вінницької обл.), «різдво» (с. Русава Ямпільського р-ну Вінницької обл.) сплетеним валкам надають форму кільця з накладеними один на одного кінцями. Водночас «різдво» виробляють у подобі цифри вісім. Форму вісімки має весільний калач «перевідник» (с. Левково Крижопільського р-ну Вінницької обл.).

Сплетене у два валки тіста кільце становить основу пластичних вирішень інших варіантів круглих калачів подолян. Два кільця, меншого і більшого діаметру, що сплетені з двох валків тіста і вкладені один в другий, утворюють калач, який у східній частині Поділля називається «подвійник» й широко використовується в обрядовості. На основі «подвійника» подоляни формують хрестинний калач; весільні калачі: «побігущий» («побігун»), калач з «куклою» («бородою»), «дівування», калач для старостів, для «нанашок»[656]; поховально-поминальний калач.

Круглі калачі з шести, восьми валків тіста на Поділлі роблять двоярусними. Основу цих калачів становить «подвійник». Зверху на «подвійник» накладають кільце, сплетене з двох валиків тіста, як, наприклад, у весільному калачі для обдаровування старостів і старостих, нанашок[657] або з чотирьох – у різдвяному калачі[658] (південно-східна частина Поділля).

Локально на Поділлі зафіксовано круглий різдвяний хліб – калач, що має рідкісну форму. Її утворюють з трьох валків тіста, які з одного боку з’єднані разом, а з протилежного – скручені кожен окремо у спіраль (с. Марківка Тиврівського р-ну Вінницької обл.)[659].

Для виготовлення довгастого калача, як і для круглого, використовується від двох до восьми валків тіста. які переплітають між собою і розташовують

---

[656] Нанашки у придністрянських селах Поділля виконують роль старости і старостихи. Вінчальними нанашками для молодят обирають гарну подружню пару з родичів або односельців, яка бере молоде подружжя під опіку, а згодом стане їхнім дітям хрещеними батьками.
[657] Творун С. О. *Українські обрядові…* С. 56–59.
[658] Там само. С. 16.
[659] Творун С. О. *Українські обрядові...* С. 13.

вздовж. Його варіантом є «парний» калач, який утворюють, зліплюючи докупи два довгастих.

Таким чином круглі калачі за контурним вирішенням поділяються на: 1) кільцеподібні; 2) вісімкоподібні; 3) суцільні; 4) зі спіралеподібно згорнутими краями. Довгасті калачі мають однотипний обрис.

Обрядові калачі готують з пшеничного та житнього борошна. Для обрядових калачів з пшеничного борошна замішують квашене, переважно здобне тісто. Окремі обрядові калачі готують з прісного тіста, як з житнього, так і з пшеничного борошна. Зокрема з прісного тіста випікають калач з «куклою» («бородою»).

При випіканні калачів переплетені валки тіста формують рельєф з ритмічним розташуванням заглиблень і опуклостей. Виразний рельєф залишається й на поверхні калачів з квашеного тіста, яке при випіканні збільшується – «росте», змінюючи свій об'єм. Цей своєрідний рельєф є однією з типологічних ознак калача. Водночас рельєфна поверхня надає художньої виразності формі калача. (Рис. 12–13, 25).

«Колачі» круглої форми бувають як з отвором посередині, так і без нього. З отвором – весільні та хрестинні (родильні), без отвору – поминальні «колачі». Тепер цієї традиції дотримуються не всюди. Округлий, плетений з валків тіста «колач» з наскрізним отвором посередині випікають зі вставленою у центрі скляною посудиною, рідше круглим дерев'яним предметом, які не давали дріжджовому тісту підходити до середини: «вставляли пляшку або банку літрову»[660] (с. Виженка); «клали дерев'яне колко»[661] (с. Рівня Вижницького р-ну (тепер у складі м. Вижниця) Чернівецької обл.). (Рис. 4, 5).

Від форми цього печива, яка подібна до кола, очевидно, походить назва «колач», що могло бути вмотивовано світоглядним контекстом та обрядовим значенням.

---

[660] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 581б. Арк. 15.
[661] Там само. Арк. 6.

Відзначимо, що кругла форма «колача» з діркою посередині характерна для традиційного весілля мешканців Покуття, Буковини, Гуцульщини, частини теренів Закарпаття, овальна форма калача поширена на Опіллі, частині волинських та подільських сіл.

Практичність та художня довершеність пластичного вирішення форми калача, яку утворюють переплетенням й згортанням у кільце валків тіста, стали вагомою підставою широкого застосовування цього прийому пластичного оформлення у різних варіативних відмінах калачів в Україні.

Особлива обрядова роль калача спонукала до пластичного ускладнення його форми. Здебільшого форму калача довершували елементами з тіста. Найпростішим й найпоширенішим елементом у більшості місцевостей побутування калача в Україні є тонкий круглий валик тіста – «обруч», який обводить спідню частину калача. Обручем з тіста обкручені як круглий, так і довгастий калач: один – «непарний» калач – або два зліплених поряд – «парний» калач. Кінці «обруча» накладені один на одного, часто на подобу ріжок. Інколи на місці з’єднання роблять два надрізи, які після випікання набувають вигляду трипалої лапи.

На Поділлі у калачі «дівування» «обруч» сплетений з валків тіста у вигляді коси[662]. Його так і називають «коса», «косиця», «вужик».

Зверху на калачах розміщують пластичні елементи з тіста. (Рис. 34–41. Найуживанішими елементами є знаки квітів. Ці знаки відтворюють виразні прикмети квітки – осердя та пелюстки: осердя кругле, а пелюстки овальні, дещо звужені з боку з’єднання з осердям або круглі. Найчастіше зображення квітів три-дванадцятипелюсткові.

Зображення квітів з тіста, хоч й узагальнено трактують ознаки реалії, різняться зовнішніми обрисами. Окремі пластичні відображення квітів мають наближені до реальних прототипів форми. Відповідними є й їхні назви: «рожі», («ружі», «троянди»), «яблуневий цвіт», «ромашки», «хризантеми» тощо.

---

[662] Творун С. О. *Українські обрядові…* С. 55.

П'ятипелюсткові квіти з тіста деколи асоціюються з яблуневим цвітом. Слід відзначити, що улюблені українцями мальва, дикоросла троянда, які називають «рожами» («ружами»), в природі є п'ятипелюстковими. На Поділлі пелюстки «яблуневого цвіту» формують зі згорнутих півколом смужок тіста (с. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл.).

«Рожі», («ружі», «троянди») з тіста зазвичай мають сім-дванадцять круглих пелюсток, що зліплені одну за одною по колу.

Багатопелюсткові квіти з тіста уподібнюються з ромашками – «ромашки».

Назвою «хризантема» на означення пластичного зображення квітки послуговуються локально на Поділлі (с. Бохоники Вінницького р-ну Вінницької обл.)[663]. Візуально «хризантеми» схожі до «шишок», які так само використовуються для оздоби калача, а також короваю та як окреме весільне печиво[664].

На Покутті схожий на квітку елемент з тіста, який кладуть посередині «колача», називають «теренка»[665]. «Теренку» кладуть лише на весільний «колач». (Рис. 18, 19). На Покутті «теренками» називають також обліплені тістом прутики, які прикрашають кольоровими квітами та стрічками з паперу і вставляють у «колач». (Рис. 32).

Винятковими серед пластичних оздоб з тіста на калачах є «ягідки». Вони переважно кулястої форми, часто розташовані вкупі так, що нагадують калину або виноград, й відповідно називаються – «калина», «виноград».

Подібно до «ягідок» потрактовані «горішки», які мають кулясту, деколи гостроверху форму. Переважно «горішки» зліплені по троє, що надає їм ознак плодів ліщини.

Знак «колосок» зображують овальні, ритмічно розміщені пластичні елементи.

Фігурні зображення листків з тіста: овальної, ромбічної, гранчастої форми з рівними або зигзагуватими краями використовуються в оздобленні калачів як

---

[663] Там само. С. 61.
[664] Герус Л. Український коровай: форма, типи і стилістичні особливості пластичних елементів. *Мистецтвознавство'06: Науковий збірник.* Львів, 2006. С. 43.
[665] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 784а. Арк. 13, 15-17.

окремі елементи або доповнюють зображення квітів: «На весільні (колачі. – *Л. Г.*) наліплювали … три листочки, такі, як на дереві. Отакими зубчиками вирізали кругом, тулили по три докупи. ... Ружечки на колач не дуже йдуть. Краще вирізати такі плоскі, як листок, і тут листок, і тут листок. ... Бо один коло одного, то не буде файно. І так на колачі у чотирьох місцях»[666] (с. Конятин).

Зрідка калачі оздоблюють орнітоморфними фігурками з тіста – «зозульками». За пластичним вирішенням вони подібні до призначеного для зустрічі весни печива «жайворонків»[667], а також орнітоморфних зображень з тіста, які кладуть на короваї[668] та паски[669]. Вони передають об'ємні узагальнені фігурки птаха з голівкою, тулубом, хвостом, розпростертими або притуленими до тулуба крилами. На голівках рельєфно виділені очі та дзьоб, хвіст і крила позначені графічними лініями, що імітують пір'я: «Головку, з перцю очі, дзьобчик такий маленький, хвостик такий ріжу широкий»[670] (с. Рівня, тепер у складі м. Вижниця).

Абстрактні зображення, які накладають зверху на калачі, позначають коло, півколо, хрест, есоподібниий знак, спіраль. Вони потрактовані об'ємно з однієї відповідно складеної смужки тіста. Коло і хрест формують також із двох-трьох сплетених між собою смужок тіста. Знак кола називають «кільцем», «колком», «калачиком», «обараньчиком»; півколо – «вушком»; есоподібний знак – «вужиком» («кривулькою»); спіраль – «безкінечником».

Отже, пластичні елементи з тіста, якими оздоблюють поверхню калача, за зовнішніми пластично-формальними та асоціативними ознаками поділяються на:

---

[666] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 581б. Арк. 26–27.

[667] Герус Л. Орнитоморфное печенье украинцев (пластическое решение формы, функции, семантика в контексте славянской традиции). *Традыцыі і сучасны стан культуры і мастацтваў: матэрыялы Міжнароднай навукова-практычнай канферэнцыі: у 5 частках*. Мінск, 2013. Ч. 5. С. 36–37.

[668] Герус Л. Український коровай: форма, типи та стилістичні особливості пластичних елементів. С. 40.

[669] Герус Л. Великодна паска українців (функція, форма, пластика). *Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв. Мистецтвознавство. Архітектура*: *зб. наук. пр*. Харків, 2009. № 15. С. 23.

[670] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 581б. Арк. 4.

1) фітоморфні зображення: квіти – «квітка», «рожа» («ружа», «троянда»), «яблуневий цвіт», «ромашка», «хризантема»; плоди – «шишка», «ягідка», «калина», «виноград», «горішок», «колосок»; листя – «листок» («листочок»);

2) орнітоморфні зображення: «голуб» («гуска», «качка», «пташка»);

3) абстрактні зображення: коло – «кільце» («колко», «калачик», «обараньчик»); хрест; есоподібний знак – «вужик» («кривулька»); спіраль – «безкінечник»; півколо – «вушко».

Оздоби формують з того ж тіста, що й калач, іноді трохи густішого, рідше з прісного, і накладають на калач перед випіканням. Усі елементи переважно виліплюють руками. Осердя і пелюстки квітів, листки іноді вирізують штампом. Фігурний край листків позначують ножем. «Шишки» та «хризантеми» звивають з тонкої смужки тіста, з одного боку якої через рівні проміжки нарізані зубчики. Зі складених півколом смужок тіста виробляють пелюстки «яблуневого цвіту». Елементи з дріжджового тіста при випіканні «ростуть» й змінюють свої обриси, стаючи менш виразними, а з прісного – зберігають початкові форми, навіть їхні краї залишаються чіткими і гарними. Крім того, пластичні зображення з прісного тіста майже не втрачають забарвлення й різняться світлішим відтінком. (Рис. 34-41).

Наприкінці XX – на початку XXI ст. пластичні елементи поверх калача виділяють харчовими барвниками – червоного, зеленого, жовтого кольору.

В оздобленні калачів одночасно використовуються декілька різних елементів з тіста. Порядок їх компонування визначається формою калача, одначе, як правило, з дотриманням симетрії. На кільцеподібних калачах використовується вінкоподібна композиція, в якій пластичні елементи розташовані по колу, уподібнюючи калач до вінка. На суцільних калачах пластичні елементи укладають у дзеркально-симетричні композиції. (Рис. 1-24, 26, 30).

Відповідно до місця розташування у композиції її складові елементи розрізняються на головні та другорядні. Головними елементами пластично-фактурного рельєфу оздоблення калача виступають: а) фітоморфні зображення:

квіти – «рожа», «яблуневий цвіт», «ромашка», «хризантема»; плоди – «шишка», «калина», «виноград»; б) орнітоморфні зображення: «голуб» («гуска», «качка», «пташка»); в) абстрактні зображення: хрест; есоподібний знак – «вужик» («кривулька»).

Додаткові елементи, які доповнюють головні, вирізняються меншими розмірами. На калачах вони представлені фітоморфними зображеннями: квітами – «квітка», «яблуневий цвіт», «ромашка»; плодами – «ягідка», «калина», «виноград», «горішок», «колосок»; листками – «листок» («листочок»); абстрактними зображеннями: колами – «кільце» («колко», «калачик», «обараньчик»); півколами – «вушко»; есоподібними знаками – «вужик» («кривулька»); спіралями – «безкінечник».

Найрозкішніші композиції пластичних елементів з тіста на калачах трапляються на Поділлі. З-поміж них слід виділити весільні калачі. Зокрема «побігущі» калачі прикрашені «рожами», «хризантемами», яких буває від трьох до восьми, відповідно до величини калача, а також самих елементів й густоти їхнього розташування. Деколи «рожі» або «хризантеми» акцентують дрібніші елементи – п’ятипелюсткові квіти, «ягідки», «калина», «виноград», «горішки», «колоски», «листки».

На поверхні калача з «куклою» («бородою») компонують з одного боку «троянду», з іншого «яблуневий цвіт», а поміж ними «листки».

Весільний хліб «дівування» (калач молодої), який подекуди у центральній частині Поділля формують на основі «подвійника», переважно не має наскрізного отвору. Цей калач, подібно до короваю, з яким його випікають, густо вкривають пластичними оздобами з тіста. Посередині калача розміщують «ружу» або пару «голубків», а довкола – додаткові елементи, які передають ознаки рослин: «квітки», «яблуневий цвіт», «ромашки», «ягідки», «калину», «виноград», «горішки», «колоски», «листки» («листочок»), – та абстрактні зображення: «кільця» («колка», «калачики»), «вушка», «вужики» («кривульки»).

Подібно пластичні елементи з тіста компонують на поверхні калачів для нанашок у південній частині Поділля. Серед весільних обрядових хлібів він найбільший і найгарніший.

Вишуканою композицією вирізняється поховально-поминальний хліб подолян «помана» (Ямпільський, Томашпільський р-ни Вінницької обл.). Основу цього хліба становить «подвійник», середину якого заліплюють тістом, а зверху, через увесь калач, навхрест кладуть переплетені валки тіста, утворюючи таким чином два розташовані один на другому хрести. Особливо філігранно плетений верхній хрест. Посередині нього розташовують велику «шишку» з тіста, а поміж рамен – вісім пластичних елементів, які у місцях свого поширення асоціюються з трипелюстковими квітами[671].

Візуальний образ весільних калачів, разом з пластичним оформленням з тіста, творять інші оздоби. Зокрема, «побігущі» калачі, подібно до короваю, оздоблюють кетягами калини, гілками барвінку або аспарагусу («розмарину»). В лад з формою калача їх розташовують навкруг: калину застромлюють у калач, а барвінком, аспарагусом його обвивають. Поверх рослин калач обгортає червона стрічка.

Калач з «куклою» («бородою») прибраний жмутом прядива, що разом з живими або штучними квітами прив’язане червоною стрічкою збоку. Його, властиво, називають «куклою» (с. Стіна), «бородою» (с. Перепеличе Немирівського р-ну Вінницької обл.).

У калач для нанашок впихають гілки плодових дерев, які обмотують кольоровим папером або фольгою, прикрашають паперовими квітами та стрічками (Піщанський р-н Вінницької обл.)[672].

Пластичне вирішення з тіста на весільному «колачі» довершує викладений на його поверхні вінок з листя барвінку або аспарагусу[673]. «Тепер і шпарагус беруть, а раніше тільки барвінок брали»[674]. В окремих селах вінок прибирали

---

[671] Творун С. О. *Українські обрядові…* С. 64.
[672] Там само. С. 59.
[673] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 767. Арк. 30, 38, 41.
[674] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 784а. Арк. 14.

живими або паперовими квітами з такими ж паперовими смужками – білими або різнокольоровими (с. Глушків Городенківського р-ну Івано-Франківської обл.)[675].

Особливим був «колач», з яким молодий йшов до молодої. На Покутті, щоб підкреслити значущість цього обрядового хліба, його перев'язували навхрест червоною волічкою, заполоччю або єдвабом (атласом), запихали в усіх чотирьох частинах «ґрейцери» (мідна австрійська стара монета, сота частина гульдена)[676] (с. Далешове Городенківського р-ну Івано-Франківської обл.), прибирали позліткою[677] (с. Іллінці Снятинського р-ну Івано-Франківської обл.), «позолочений на чотири частини і червоними нитками обмотаний; сей колач перший у піч саджається»[678] (с. Орелець Снятинського р-ну Івано-Франківської обл.). У 1880-х роках на Покутті цей «колач» називали «дивун», тридцятьма роками пізніше (у 1910-х рр.) – «колач видкий». Його назва відображує дію: «називається так, тому що молода дивиться крізь нього, як їде вже до молодого» (с. Іллінці)[679].

У «колачах», з якими запрошували гостей на весілля, крізь отвір просилювали білу хустину та зав'язували її кінці; для молодої та старшої дружки у двох «колачах», для дружок – в одному (носили у правій руці)[680].

Оздоби, якими прибирають калач після випікання, довершують його пластичну форму. З-поміж них виділяються:

1) елементи рослинного походження (гілки, листя, квіти, плоди рослин);

2) елементи предметного світу, серед яких виділяємо ті, які використовувалися в інших ситуаціях (стрічки) та спеціально виготовлені елементи для прикрашання калача (квіти, стрічки з паперу або фольги).

---

[675] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 784а. Арк. 14, 18.
[676] Волошинський І. Весілє в Далешеві, Городенського пов[іту]. С. 20.
[677] Кайндль Р.Ф. *Гуцули: їх життя, звичаї та народні перекази*. С. 186.
[678] Равлюк В. Весілля в селі Орельці Снятинського повіту на Станіславівщині. *Весілля: у 2-х кн*. Київ, 1970. Кн. 2. С. 198.
[679] Волошинський І. Весілє в Далешеві, Городенського пов[іту]. С. 186.
[680] Голубовичева О. Весілє в селі Ілинцях, Снятинського пов[іту]. С. 431.

Таким чином, особливості пластичного оформлення українського обрядового хліба – калача виявляються: обрисом його форми (круглий, що має варіанти – кільцеподібний, вісімкоподібний, суцільний, зі спіралеподібно згорнутими краями, та довгастий); рельєфністю поверхні, яка утворюється безпосередньо при формуванні калача та окремо виліпленими й накладеними на його поверхню, здебільшого за принципом дзеркальної симетрії, пластичними елементами з тіста (фітоморфні, орнітоморфні, абстрактні зображення); використанням, переважно на весільних калачах, елементів рослинного походження, елементів предметного світу, зокрема тих, які використовувалися в побуті (стрічки) та зумисне виготовлених для прикрашання калача (квіти, стрічки з паперу або фольги).

3. 2. Коровай

Коровай («корогвай») – головний обрядовий хліб традиційного весілля українців, переважно усіх етнографічних районів (крім тих, де роль головного весільного хліба виконує калач («колач»), а також слов'янських і неслов'янських народів Європи – поляків (східні, південно-східні терени)[681], словаків[682], болгар[683], білорусів[684], росіян, де коровай відомий і в необрядовій формі)[685].

М. Сумцов[686] та Хв. Вовк[687] появу цього обрядового хліба пов'язували з його жертовним призначенням. «Коровай, – як стверджував Хв. Вовк, – це священний хліб, що має дуже велике ритуальне значення і що, без жодного сумніву, фігурував колись як жертвена річ»[688]. Сприйняття короваю як жертви

---

[681] Piskorz-Branekova E. Chleb w polskiej kulturze ludowej. *Хлябът в славянската култура.* София, 1997. С. 131.
[682] Komorovsky J. *Tradična svadba u Slovanov.* S. 203–204.
[683] Янева С. *Български обредни хлябове.* С. 25, 59; Иванова Р. Знаковата сщност на сватбените хлябове. *Хлебът в славянската култура.* София, 1997. С. 25.
[684] Довнар-Запольський М.В. Ритуальное значение коровайного обряда у белорусов. *Исследования и статьи.* Киев, 1909. Т. 1. С. 147; Шейн П. В. *Материалы для изучения быта и языка русского населения Северо-Западного края.* С.-Петербург, 1890. Т. 1. Ч. II. С. 360–361.
[685] Гвоздикова Л. С. К типологии русского свадебного хлеба. С. 217.
[686] Сумцов Н. Ф. *Хлеб в обрядах и песнях.* С. 123.
[687] Вовк Хв. *Студії з української етнографії та антропології.* С. 244.
[688] Там само.

дослідники виводили з етимології назви, а також зважаючи на наявність на короваї пластичних зооморфних образів або «частіше ще частин їх тіла, як-от голова, роги тощо»[689], що у контексті розвитку землеробської культури свідчило про поступовий перехід до заміни жертвопринесень тварин у жертвопринесення хліба.

М. Сумцов, полемізуючи з О. Терещенком про походження слов'янського короваю від римського far[690], libum farreum[691], стверджував, що «коровай і far виникли самостійно, можливо, із одного джерела, існували цілком незалежно один від одного, і слов'нський коровай презентує набагато архаїчний і більше знаменніший залишок давнього світогляду і побуту, аніж римський libum farreum»[692]. М. Сумцов не погодився з думкою Х. Ящуржинського про лінгвістичну подібність назви коровай зі словами краяти, кроїти, а також з Пікте, який вбачав у слові кровай санскритський корінь kr, чинити: «у санскр. upakarika – вид пирога, із upakara – приготування; литовський karaiszis – пиріг, хліб»[693]. Натомість М. Сумцов звернув увагу на значення корови як символу плодючості й у зв'язку з цим на появу тотожних назв корова і коровай унаслідок заміни жертвопринесення тварини на жертвопринесення її зображення з тіста, що знаходить підтвердження в етнографічних реаліях кінця XIX століття. «Ясні докази такої заміни, – як твердив М. Сумцов, – вміщені у назві та у формі короваю»[694].

Хв. Вовк з приводу походження слова коровай припускав, що назва цього хліба, який замінив собою жертвенне м'ясо, мусить мати зв'язок з санскритським словом kravya – м'ясо, а також крава, корова, кров, krew[695].

---

[689] Там само.
[690] Far – 1) полба; 2) мука крупного помолу. Див.: *Латинско-русский словарь* / Под ред. Е. И. Соболевского. Москва, 1949. С. 359.
[691] Libum – 1) паляниця з тертого сиру, пшеничного борошна, яєць, масла; 2) жертовний пиріг. Farreum – пиріг з полби. Див.: *Латинско-русский словарь* / Под ред. Е. И. Соболевского. Москва, 1949. С. 513, 360.
[692] Сумцов Н. Ф. *Хлеб в обрядах и песнях.* С. 123.
[693] Там само.
[694] Там само.
[695] Вовк Хв. *Студії з української етнографії та антропології.* С. 244.

Іншу думку щодо етимології слова коровай мав В. Ястребов. «Професор Сумцов, – писав В. Ястребов, – висловив гадку, що коровай, як весільна жертва, замінив собою корову, з якою його зближує і назва. Але ми розглянувши всі ті зразки, які нам попривозили з трьох губерній не знайшли фактичного ствердження цієї гадки в формі прикрас на зразок коров'ячої голови, рогів, хвоста, що про них зібрав був вістки Сумцов у своїй праці. Так само не бачимо серед прикрас образів місяця і сонця, які б можна було уважати за рештки сонячного культу. Треба мати на увазі, що коровай робиться з кислого тіста і при печенні нерідко змінює свою форму і тим може давати привід до непорозумінь. Так у прикрасах одного короваю з с. Гладоси не трудно було убачати баранячі голови, коли б жінка, яка його робила, не запевнила нас, що то голубки»[696]. Далі дослідник зауважив, що за винятком голубків, інші прикраси короваю рослинного походження, і це стверджують окремі тексти весільних пісень. Тому доцільніше, на думку В. Ястребова, пов'язувати слово коровай із санскритським коренем «кр» – чинити, робити, тобто робити власне хліб[697].

Слід відзначити, що попри існування розбіжності у тлумаченні назви коровай, більше прийнятною виявилась думка про її походження від слова корова. Цю думку в наступних дослідженнях підтримали вчені Василь Скуратівський[698], В. Іванов, В. Топоров[699].

Дослідниця Ірина Несен вважає, що коровай, зважаючи на тришарову структуру, є узагальненою моделлю світобудови і його, як і весільне деревце, відносить до космологічних символів традиційної культури[700].

Етимологічний словник української мови, обумовлюючи відсутність єдиної однозначної етимології слова коровай, найімовірнішим називає його зв'язок

---

[696] Ястребовъ В. Свадебные обрядные хлебы въ Малороссіи. С. 284.
[697] Там само. С. 283.
[698] Скуратівський В. Т. *Русалії.* Київ, 1996. С. 521.
[699] Иванов В. Вс., Топоров В. Н. К семиотической интерпретации коровая и коровайных обрядов у белорусов. *Труды по знаковым системам.* Тарту, 1967. Вып. 168. С. 69.
[700] Несен І. І. *Весільний ритуал Центрального Полісся*: *традиційна структура та реліктові форми (середина XIX – XX ст.).* С. 124–128.

зі словом корова, що зумовлений, очевидно, подібністю обрядових хлібних виробів за формою до корови взагалі чи до її голови з рогами або вимені[701].

М. Сумцов виділив у короваї чотири знакові контексти: жертовний, символіку небесного подружжя, молодих, а також добробуту. Найвиразніше жертовний статус короваю, на думку М. Сумцова виявляється у зв'язку з вшануванням сонця[702]. За словами дослідника: «Обрядовий, переважно весільний обрядовий хліб в давнину мав не лише жертовне, але й символічне значення, причому двозначне. По-перше, весільний хліб виступав символом небесного сімейства: сонця, місяця і зірок; по-друге, він виступав символом молодих, нареченого і нареченої»[703]. Священне релігійно-міфологічне значення короваю, як вважав М. Сумцов, виявляється у приготуванні й уживанні короваю та стверджується піснями[704].

Тезу про жертовність короваю і його зв'язок з культом сонця підтримував і Хв. Вовк. «У всякім разі, – зазначав учений, – не може бути найменшого сумніву щодо значення цього хліба як жертви, а також і щодо його зв'язку з культом сонця…»[705]

Отже, етимологічне тлумачення слова коровай дає підстави припускати, що цей обрядовий хліб втілює уявлення про тварину-тотема – корову, яка у язичницькому світогляді вшановувалась як символ багатства й добробуту[706].

Раціональним зерном у цьому припущенні є ідея появи короваю як замінника (субституту) родового тотема, виготовлення та споживання якого є необхідною частиною шлюбної церемонії.

---

[701] *Етимологічний словник української мови.* Київ, 1989. Т. 3. С. 35.
[702] Сумцов Н. Ф. *Хлеб в обрядах и песнях.* С. 127–128.
[703] Там же. С. 131.
[704] Там же. С. 124.
[705] Вовк Хв. Шлюбний ритуал та обряди на Україні. С. 244.
[706] Топоров В. П. Животные мифы. *Мифы народов мира.* Москва, 1980. Т. 1. С. 440; Покровская Л. В. Земледельческая обрядность. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев.* Москва, 1983. С. 88; Токарев С. А. Обычаи и поверья, связанные с животноводством. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев.* С. 91; Иванов В. Вс., Топоров В. Н. К семиотической интерпретации коровая и коровайных обрядов у белоруссов. С. 69; Сумцов Н. Ф. *Хлеб в обрядах и песнях.* С. 122–123.

Особливе ритуальне значення короваю у традиційному весільному обряді українців, як й інших землеробських народів, зумовлене передусім усвідомленням святості хліба й у зв'язку з цим наданням йому багатозначної символіки, що виявляється у внутрішніх (функції) та зовнішніх (форма, пластика, елементи рослинного та предметного світу) характеристиках.

Приготування короваю. Найчастіше коровай випікали в домі нареченої і нареченого. В окремих селах Східного Полісся, Бойківщини, українсько-російського пограниччя до початку XX ст. готували один коровай, переважно у молодого, за участю представників обох родин[707]. Локально на українсько-російському пограниччі існував звичай випікання спільного короваю у молодої[708]. На Бойківщині для приготування спільного короваю молодий запрошував батьків молодої і вісім свах з її роду[709]. На Східному Поліссі (Олевський р-н Житомирської обл.) тісто на коровай розчиняли дві жінки – від родини молодого і молодої, а його виготовлення відбувалось за участю усіх жінок, крім удовиць, з обох родин[710]. Таким чином, спільний коровай, очевидно, є стадіально давнішою формою цього обрядового хліба, зважаючи на частково збережену до початку XX ст. традицію, а також на його символічну функцію – поєднання двох родин, що простежується упродовж всього обряду.

Коровай був обов'язковим при першому шлюбі. Проте, за спостереженням І. Волошинського, у с. Далешеві Городенського повіту при одруженні вдівця з дівчиною чи парубка з удовицею коровай готували з обох сторін, а коли у шлюб вступали вдівець з вдовою, священний хліб відсутній зовсім[711].

Про важливе значення короваю свідчить те, що у багатьох регіонах України день, у який готували весільне печиво, називали «короваєм».

---

[707] Архів ІМФЕ ім. М. Т. Рильського НАН України. Ф. 15–3. Од. зб. 211. Арк. 137; Кміт Ю. Бойківське весілє в Гвіздци (турчанського повіта). С. 85; Гнатюк В. Бойківське весілє в Мшанци (старосамбірського повіта). С. 9; Николаев А. *Свадебные обряды малоруссов Суджанского уезда.* Москва, 1854. С. 30–35.

[708] Артюх Л. Весільне печиво українців та росіян. *Народна творчість та етнографія.* 1979. № 5. С. 80.

[709] Архів ІМФЕ ім. М. Т. Рильського НАН України. Ф. 15–3. Од. зб. 211. Арк. 137.

[710] Гнатюк В. Бойківське весілє в Мшанци (старосамбірського повіта). С. 9.

[711] Волошинський І. Весілє в Далешеві, Городенського пов[іту]. С. 6.

Найчастіше його випікали у четвер, п'ятницю, рідше в суботу, в деяких селах Полісся та Волині у неділю зранку[712]. На Східному Поліссі день приготування короваю визначали відповідно до статі: для молодої – в жіночі дні – середу або п'ятницю; для молодого – у чоловічі дні – вівторок або четвер[713].

Жінок, які випікали коровай, називали коровайницями. Їх могло бути непарне число, найчастіше сім, очевидно у зв'язку з сакралізацією у традиційних культурах числа сім; або парне, що за народним світоглядом вмотивовано тим, «аби молоді увесь вік прожили в парі». До коровайниць ставилися особливі вимоги. Коровайницями могли бути тільки молодиці, які перебували у першому шлюбі, жили у злагоді зі своїми чоловіками і мали дітей. Інколи до участі у приготуванні короваю не допускались навіть ті жінки, чоловіки яких на той час були відсутні, наприклад, знаходились на військовій службі[714]. Заборонялося йти в коровайниці жінкам, які обмивали покійників[715].

Приготування короваю сприймалося як священне дійство. Про це промовисто свідчать його назви: «увеття короваю», «радити коровай», «бгати коровай». Як правило, воно розпочиналось благословенням під супровід весільної пісні, яку виконували коровайниці:

«Благослови, Боже,
Пречиста Госпоже,
І отець і мати
Своєму дитяті
Коровай зібгати[716]».

Увесь хід приготування короваю був насичений піснями, які коментували дії коровайниць. Коровайниці вбирались по-святковому, прикрашали голови барвінком, колоссям жита або пшениці, квітами.

---

[712] Здоровега Н. І. *Нариси весільної обрядовості на Україні.* С. 79; Борисенко В. К. *Весільні звичаї та обряди на Україні (Історико-етнографічне дослідження).* С. 47.
[713] Несен І. Весільний обряд: традиційна структура. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження.* Львів, 2003. Вип. 3: У межиріччі Ужа і Тетерева. 1996. С. 300.
[714] Вовк Хв. Шлюбний ритуал та обряди на Україні. С. 244.
[715] Артюх Л. Режим і сезонність харчування, харчові заборони. *Українська минувщина. Ілюстрований етнографічний довідник.* Київ, 1993. С. 102.
[716] Весілля: у 2-х кн. / під ред. М. М. Шубравської. Київ, 1988. Кн. І. С. 220.

У деяких місцевостях побутувало ритуальне розмелювання борошна для короваю: парубки і дівчата сходилися в сінях, де стояли жорна, діставали зерно і починали його молотити, звертаючись у пісенній формі до місяця, щоб він послав до хати, де мелють борошно на коровай, таке яскраве світло, як світло сонця; до пшениці, щоб вона швидко перетворювалася у тісто і з'явилася потім у вигляді короваю[717]. Проте варто зазначити, що отримане борошно для короваю не вживали.

Для приготування тіста на коровай брали пшеничне (питльоване) борошно найвищої якості та інші продукти, які приносили з собою коровайниці. Таке змішування продуктів від різних господинь, окрім того, що було певною формою взаємодопомоги, очевидно, мало й ритуальну мету – сприяти створенню міцної родини. Інколи коровайниці несли з дому необмолочені колоски пшениці або жита, щоб «не йти з пустими руками». Обрядове значення короваю намагалися посилити застосуванням продуктів, які мали певний семіотичний статус. До принесеного коровайницями борошна додавали (часто робив це батько-господар) борошно з «зажинкового», зібраного по Петра і Павла перед початком жнив снопа, який спеціально зберігали для весільного короваю у родинах, де були дівчата та парубки шлюбного віку[718]. Для замішування тіста на коровай готували «непочату» воду – набрану до сходу сонця, «коли її ще ніхто не потривожив».

У минулому, імовірно, обов'язковим складником коровайного тіста був сир. Зокрема, сир як головний атрибут, без якого не відбувалася жодна весільна трапеза, у Київській Русі згадується в джерелах XI ст.[719] Проте до початку XX ст. відомості про використання сиру у короваї збереглися у весільних піснях слов'ян, зокрема українців Західного Полісся:

«Короваю, короваю,

Я ж тебе убираю,

---

[717] Вовк Хв. Шлюбний ритуал та обряди на Україні. С. 245; Борисенко В. Обряди життєвого циклу людини. С. 289.
[718] Скуратівський В. Т. *Русалії.* Київ, 1996. С. 521.
[719] Щапов Я. Н. Брак и семья в Древней Руси. *Вопросы истории.* 1970. № 10. С. 217.

Маслом поливою,

Сиром посипаю»[720].

Аналогії простежуються також на території Полісся Білорусі:

«А де ж тая каравайничка,

Што хорошыя караваи пичеть:

Вокала сыр да масла,

А у середини доля да щастья»[721].

Натомість у горян Карпато-Балканського регіону у весільному обряді формований сир замінював хліб[722].

Переважно для короваю робили дріжджове тісто, складниками якого були значна кількість яєць, молока, вершкового масла, соняшникової олії, цукру. До коровайного тіста ставилися певні вимоги, зумовлені раціональними та ірраціональними міркуваннями. Тісто не повинно бути занадто крутим, бо коровай буде несмачним, а життя молодим складеться «круто», водночас воно не повинно бути й дуже рідким, бо при випіканні коровай може тріснути, а це мало б віщувати розлучення молодих[723]. Коровайне тісто не солили, що також мало магічне значення. Інколи до замісу додавали трохи горілки – «щоб коровай веселий був»[724]. Таким чином, складники тіста та його замішування були важливою ланкою приготування короваю, оскільки, крім того, що визначали його смакові й естетичні якості, символічно впливали на майбутнє створеної родини:

«Пшеничне тісто,

Не місіть його тісно,

А дайте йому волю,

Для молодої долю»[725].

---

[720] *Українські народні пісні в записах М. В. Лисенка.* Київ, 1992. С. 215.
[721] Романов Е. Р. *Белорусский сборник.* Вильна, 1912. Вып. VIII. С. 391.
[722] Шухевич В. Гуцульщина. Т. 1. С. 217; Komorovska M. *Pastierske umenie.* Bratislava, 1987. S. 15.
[723] Архів ІН НАН України. Ф. 3. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 4. Арк. 3.
[724] Вовк Хв. Вовк Хв. Шлюбний ритуал та обряди на Україні. С. 247.
[725] Архів ІН НАН України. Ф. 3. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 4. Арк. 11.

Або:

«Чотири коровайниці

Хороше коровай бгають,

В середині сиром да маслом,

А около долею й щастям»[726].

В окремих регіонах України, щоб молоде подружжя жило в щасті і злагоді, двох головних коровайниць при приготуванні короваю в'язали разом червоним поясом або рушником, аби вони так зв'язані виконували всю роботу[727].

У коровайних піснях просили участі Господа, Спаса, Миколая:

«Сам Бог Коровай місить,

Пречистая світить,

Янголи до воду носять,

Миколая на поміч просять…»[728]

Або:

«Ходи, Спасе, до нас,

А в нас все гаразд,

Хорошії коровайнички

Коровай бгають…»[729]

Коли тісто добре вимішане, його виймали з діжі, ставили на обвід п'ять свічок, звитих докупи, а одну велику свічку ставили на ножі на дні діжі й завершували місити на столі:

«Коло діжі чотири ножі,

А п'ятий в послузі,

Коло діжі свічі палають,

А на столі коровай бгають…»[730]

---

[726] Чернышев Н. Быт крестьян Киевской губернии. *Сборник статистических сведений о Киевской губернии.* Киев, 1864. С. 68.
[727] Онацький Є. Символіка короваю в українському весіллі. *Нові дні.* 1966. № 4. С. 12.
[728] Вовк Хв. Шлюбний ритуал та обряди на Україні. С. 246.
[729] Тарасевський П. Весілє в Борисівці, Валуйського пов[іту], в Вороніжчині. С. 129.
[730] Сумцов Н. Ф. К вопросу о влиянии греческого и римского свадебного ритуала на малорусскую свадьбу. *Киевская старина.* 1886. Т. 14. С. 17.

Після цього діжу накривали перевернутим віком, на яке клали навхрест дві в'язочки соломи, засипали їх борошном і формували коровай[731]. Зверху і на боки короваю коровайниці наліплювали пластичні елементи, які виготовляли заздалегідь під супровід спеціальних пісень.

Готовий коровай садили у піч старша коровайниця або боярин, старший дружко, староста, сват. Щоб місце, де сяде коровай, було «чистим» від злих духів, здійснювали обрядове вимітання печі. Це робили коровайниці або чоловік, якого називали «кучерявий», «вірменин»[732]. Перед тим, як садити коровай у піч, хрестили лопату і кочергу, тричі просили благословення:

«Благослови, матінойко,
Коровай саджати.
І ти, Божа Мати,
Просим в тебе благодати,
І жеби Бог дав,
Щоби нам ся коровай вдав,
Ми би ся радували,
Ми би п'єци поваляли
І коровай витягали»[733].

Необхідно зауважити, що майже по всій території України крім великого короваю, призначеного для обдаровування родини, випікали ще кілька менших для священика і війта, і зовсім маленьких для коровайниць і гостей. Всіх їх садили в піч разом, але великий коровай мав бути обов'язково у центрі.

Значення короваю у весільній обрядовості було настільки важливим, що невдала випічка вважалася неприпустимою. У народних уявленнях вдало спечений коровай віщував щастя молодій сім'ї, тріснутий – розлучення, а загнічений – сердиту вдачу майбутньої невістки чи зятя. Тому, «щоб коровай

---

[731] Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 126.
[732] Про значення персонажа «вірменин»,«кучерявий» див.: Артюх Л. Ф. *Українська народна кулінарія...* С.95; Вовк Хв. Шлюбний ритуал та обряди на Україні. С. 247.
[733] Орел. Л. Весілля у селі Колісники Овруцького району Житомирської області. *Українська родина. Родинний і громадський побут*. Київ, 2000. С. 218.

вдавався», після того, як його посадили у піч, виконували низку магічних дій: стукали лопатою в чотири стіни, брали діжу і ходили з нею по хаті, підкидаючи до стелі і тричі стукаючи нею об сволок, тощо[734]. Пізніше на деякий час припинялися всі жарти і коровайниці молилися. У цю хвилю всі двері хати мали бути зачинені – «щоб лихе не пробралося».

Після цього всі обнімалися, цілувалися, коровайниці мили стіл, руки в діжі, промовляючи: «щоб стільки пар волів молодих було, скільки пар рук в цій діжі милося». Вода, у якій коровайниці мили руки з тіста, наділялася магічною силою плодовитості. Особливо це було характерно для центральних областей України. Помивши руки у мисці чи ночвах, «вмивали» тією водою, прикладаючи руки до обличчя, молодих, батьків, усіх присутніх. Староста рвав колоски з житнього покутнього снопа, який стояв у кутку за столом, закладав кожній коровайниці по два колоски за намітку і з кожною цілувався[735]. Цю воду несли на тік, кропили нею снопи, клуню.

На току танцювали, ставши у коло «обтрушували борошно». Воду з діжі виливали на тік або під фруктове дерево, що мало сприяти урожайності, багатству, любові молодих.

На Уманщині коровайниці носили діжу по хаті, току, подвір'ї, клуні, співаючи обрядових пісень. В селах Черкащини після підкидання діжі до сволока її наповнювали цукерками, зерном, а згодом з неї обсипали молодих, благословляючи їх на шлюб[736]. В багатьох місцевостях існував звичай кидати лопату, якою саджати коровай у піч, тричі через хату[737]. На Поліссі побутував звичай писати сажею хрест на чолі коровайницям[738].

Під час випікання короваю відбувалось частування коровайниць, крім них запрошували також їхніх чоловіків, дружок.

---

[734] Здоровега Н. І. *Нариси весільної обрядовості на Україні.* С. 79.
[735] *Весілля*. Кн. І. С. 226.
[736] Борисенко В. К. *Весільні звичаї та обряди на Україні (Історико-етнографічне дослідження).* С. 59.
[737] Там само.
[738] Несен І. І. *Весільний ритуал Центрального Полісся: традиційна структура та реліктові форми (середина XIX – XX ст.).* С. 300.

Вставши з-за столу і помолившись, коровайниці виймали коровай з печі:

«Де тії ковалі живуть,
Що золотії сокири кують?
Ковалю, коваленьку,
Скуй мені сокироньку,
Будемо піч рубати,
Коровай добувати»[739].

Коли коровай вийняли з печі, до нього зверталися:

«Де ж ти був, що ти чув,
Святий короваю?
Бував же я, чував же я
Місяця з зорею[740].

В окремих місцевостях існував звичай виймати коровай з печі у фартуха – щоб молода була гарною господинею. Маленькі коровайчики відразу пробували, пригощали ними дітей, щоб в молодій сім'ї народжувалися діти..

Форма короваю. Українці пекли короваї круглої або прямокутної форми. Кругла форма короваю, що є панівною, представлена двома варіантами:

1) у вигляді півкулі;

2) у вигляді високого стовпця з плоским боком унизу, опуклим – угорі.

Прямокутний коровай має вигляд високого прямокутника. Він виявлений локально на Поділлі[741], Поліссі[742], Волині[743]. Іноді цей коровай виконує у весільному обряді не головну, а другорядну роль. Очевидно, що прямокутна форма короваю є хронологічно пізнішою, а її поява, швидш за все, пов'язана з поширенням хліба прямокутної форми у повсякденному споживанні.

Кругла форма короваю в Україні суттєво домінувала (На Тернопільщині та Львівщині спорадично круглий коровай формували з двох-трьох, рідше

---

[739] *Весілля*. Кн. І. С. 34.
[740] Вовк Хв. Шлюбний ритуал та обряди на Україні. С. 249.
[741] Борисенко В. К. *Весільні звичаї та обряди на Україні (Історико-етнографічне дослідження).* С. 54.
[742] Там само. С. 43.
[743] Архів ІН НАН України. Ф. 3. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 4. Арк. 10.

чотирьох а то й п'яти окремо випечених та накладених одна на одну паляниць). Преваляція саме круглої форми, що є властивою й для інших типів обрядового хліба, імовірно, крім зручності виготовлення, зумовлена семантичним контекстом. Кругла форма асоціюється з колом – образним знаком сонця. Найпослідовніше й вичерпно прояви культу сонця (власне ототожнення хліба з сонцем) у землеробських культурах досліджував М. Сумцов[744]. Аргументи вченого, які зокрема стосуються хлібної жертви богу – сонцю поглиблювали В. Іванов і В. Топоров[745]. Підстави пов'язувати переважаючу круглу форму хліба з символічним зображенням сонця дають і українські матеріали.

Особливістю короваю круглої форми є тришарова структура, у якій виділяються нижній, середній і верхній шари. Нижній шар короваю – «підошву» («подошву», «пудошву»), «корж», «дно» виробляли переважно з житнього борошна. На Поділлі на спід короваю навхрест клали шматки тіста або оперезані тістом чотири колоски[746]. На Східному Поліссі нижній шар короваю завжди формувала старша коровайниця. На «підошву» сипали зерно, найчастіше овес, сім'я конопель, ячмінь, рідше жито, а також металеві гроші, мотивуючи – «овес та гроші в коровай сипали, щоб молоді брикали, як коні»[747]. Функціональною відмінністю цього шару є те, що при розподілі короваю він, як правило, діставався музикам – «щоб музика спідки не вгриз»[748].

«Підошва» служила основою, на якій формували середній шар короваю. Його складали з семи окремо виліплених з пшеничного тіста коржів або одного великого коржа. На Поліссі, Холмщині у середньому шарі запікали сирі яйця, переважно парне число, що, очевидно, символізувало плідність[749]. (На Поліссі кількості запечених у короваї яєць відповідало число наліплених зверху на

---

[744] Сумцов Н. Ф. *Хлеб в обрядах и песнях.* С. 111–134.
[745] Иванов В. Вс., Топоров В. Н. *Исследования в области славянских древностей.* С. 243–259.
[746] Артюх Л. Ф. Святкова й обрядова їжа. *Поділля. Історико-етнографічне дослідження.* Київ, 1994. С. 303.
[747] Архів ІН НАН України. Ф. 3. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 4. Арк. 3.
[748] Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 126.
[749] Несен І. І. *Весільний ритуал Центрального Полісся: традиційна структура та реліктові форми (середина XIX – XX ст.).* С. 300; Борисенко В. Обряди життєвого циклу людини. С. 291.

нього пластичних елементів – шишок). На Поліссі дотримувалися відповідності між кількістю (числом) запечених у середині короваю яєць та наліплених зверху на нього пластичних елементів, зокрема, шишок.

Верхній шар короваю вирізняється неоднорідністю. У ньому виділяються:

1) пластичні елементи з тіста;

2) елементи рослинного походження (гілки, листя, квіти, плоди рослин);

3) елементи тваринного походження (пір'я);

4) елементи предметного світу (стрічка, рушник, ложка, свічка).

5) спеціально виготовлені елементи (квіти, прапорці, стрічки з паперу, фольги, тканини).

Всі ці елементи творять цілісний об'ємно-просторовий образ короваю.

Пластичні елементи з тіста, принцип компонування їх на поверхні. Вагоме місце у структурі верхнього шару короваю займають пластичні елементи з тіста. Переважно їх виробляють та наліплюють на коровай перед тим, як саджати його в піч, використовуючи те саме дріжджове тісто, що й на коровай (іноді трохи густіше), або спеціально приготоване для них прісне круто замішане тісто (яке готували, додаючи до борошна невелику частку води та цукру, інколи яєчного білка, але ніколи вершкового масла чи олії[750]). Фігурки з дріжджового тіста при випіканні «ростуть» (збільшуються) і втрачають свою початкову форму, стаючи менш виразними. Пластичні зображення з прісного тіста порівняно не змінюються при випіканні, навіть їхні краї залишаються чіткими і гарними. Крім того, вони майже не втрачають забарвлення і відрізняються світлішим відтінком.

Іноді фігурки випікають окремо і пізніше прикріплюють їх до короваю, використовуючи невеличку паличку, один бік якої встромлюють у фігурку, а інший – у коровай. Найчастіше у такий спосіб на короваї прилаштовують птахоподібні фігурки.

За зовнішніми пластично-формальними (асоціативними) ознаками фігурки з тіста верхнього шару короваю узагальнено передають:

---

[750] Архів ІН НАН України. Ф. 3. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 4. Арк. 3.

1) зображення квітів, листя, плодів дерев та рослин;

2) зображення птахів та їх окремих частин;

3) зображення окремих частин тварин;

4) зображення астрономічних об’єктів;

5) зображення людей;

6) абстрактні зображення.

Найпоширенішим пластичним зображенням на короваях українців є шишка, що за обрисами і фактурною поверхнею нагадує реальний прототип. Серед інших фітоморфних зображень (знаків) найчастіше трапляються квіти на чотири, п’ять, шість, сім або вісім пелюсток. Такі квіти втілюють як узагальнені, так і конкретні прообрази, подібність яких виражається не лише зовнішніми ознаками (візуально), а й назвою: «рожа», «барвінок», «лілія» тощо. Форму квітів творять окремо виліплені, рідше графічно позначені пелюстки. Пластично вирішені квіти переважно поєднані з зображенням листків, що або мають невиразні ботанічні ознаки, здебільшого видовжену, ланцетоподібну форму, або передають характерні обриси листків певних рослин, найчастіше калини, винограду та ін. Листя калини та винограду, як правило, доповнюють зображення плодів – кетягів калини та виноградних грон, що потрактовані відповідно розташованими кулястими пластичними елементами. Досить часто на короваї трапляються зображення колосків, що представлені ритмічним розташуванням овальних, подібних до зернин пластичних елементів.

Орнітоморфні зображення з тіста, незважаючи на назву – «пташки», «голубки», «гуски», «качки» – відтворюють узагальнений образ, утілений в об’ємних фігурках птаха з голівкою, тулубом, хвостом, розпростертими або притуленими до тулуба крилами. Пташки виліплені суцільно з маси тіста, або з однієї складеної вісімкою смужки тіста, кінці якої підняті над кільцями, передаючи з одного боку голівку, з іншого – хвіст, або з двох смужок тіста, одна з яких обводить іншу довкола, перехрещується зверху, акцентуючи крила. Голівки пташок деталізують рельєфно виділені очі та дзьоб. Хвіст та крила позначені графічними лініями, які імітують пір’я. Варто відзначити, що орніто-

морфні зображення належать до найпоширеніших в українському обрядовому хлібі. За пластичним трактуванням, зокрема на короваях, вони є подібними до аналогічних зображень на пасках та призначеному для зустрічі весни птахоподібному печиві. Проте з 1970–80-х рр. коло традиційних для короваю типів орнітоморфних зображень поширилося. Поряд або замість них з'явилися натуралістичні образи, переважно лебедів, журавлів. Їхня схожість з реальними прототипами досягнута як пластичними, так й колористичними засобами.

Свідчення про зооморфні зображення знаходимо в етнографічних працях: «Український коровай ... має форму ріжних тварин, або частіше ще ріжних частин їх тіла, як-от голова, роги тощо»[751], подібно у Білорусі коровай «…прикрашають зображеннями ... тварин або частин їх (вим'я, роги)...»[752], «…коровай в Болгарії і Білорусії деколи снабжається ріжками із тіста. В піснях коровай часто називається рогатим. «А рогат я богат!» Болгарська боговиця, що являє лише іншу назву короваю, має форму довгої булки витушки з ріжками на кінцях»[753]. Реально на короваях чи їхніх ілюстраціях зооморфні зображення простежити важко. Очевидно, варто погодитися з зауваженнями В. Ястребова про те, «що коровай робиться з кислого тіста і при печенні нерідко змінює свою форму і тим може давати привід до непорозумінь»[754]. Імовірно, у кінці XIX – на початку XX ст. зооморфні образи використовувалися на короваї, оскільки згадуються в літературі. Проте серед коровайних пластичних зображень пізнішого часу, як з дріжджового, так і з прісного тіста, що має більшу здатність зберігати форму, твариноподібні образи на короваях не трапляються, так само відсутні відомості про них у літературі.

До поширених зображень на короваї відносяться сонце, місяць, зірки, пластична форма яких потрактована за асоціаціями з відповідними небесними

---

[751] Вовк Хв. Шлюбний ритуал та обряди на Україні. С. 244.
[752] Карский Е. Ф. *Белорусы.* Москва, 1916. Т. III. С. 258; Шейн П. В. *Материалы для изучения быта и языка русского населения Северо-Западного края.* Т. 1. Ч. II. С. 360–361.
[753] Сумцов Н. Ф. *Хлеб в обрядах и песнях.* С. 124.
[754] Ястребовъ В. Свадебные обрядные хлебы въ Малороссіи. С. 284.

світилами: сонце як коло з променями, місяць має обриси півкола або дуги, зірки переважно восьми-, шести-, п'ятикутні.

Спорадично на Підляшші, а також на Львівщині, Тернопільщині на короваях вміщують стилізовані фігурки наречених, сватів, бояр, дружок та інших весільних чинів, музик[755]. Часто узагальненість їхньої пластики певною мірою поточнює забарвлення поверхні яскравим розписом харчовими барвниками, який передає особливості вбрання та індивідуальний характер персонажів.

Значною на українських короваях є група зображень, у пластичному трактуванні яких слабко упізнаються конкретні реалії, тобто вони є абстрактним відображенням певних символів. Серед них найчастіше трапляються коло, хрест, спіраль. Вони вирішені об'ємно у вигляді відповідно складених однієї-чотирьох смужок тіста, які бувають круглі у перерізі або фігурні – позначені зверху рельєфними защипами або графічними лініями, сплетені на кшталт коси тощо.

Отже, пластичні елементи короваю українців представлені такими групами:

1) фітоморфні зображення (знаки): шишки, квіти («рожі», «барвінок», «лілії»), листки, кетяги калини, грона винограду, колоски;

2) орнітоморфні зображення: пташки, голубки, гуски, качки, лебеді, лелеки;

3) зооморфні зображення: «ріжна скотина, роги, копита, хвости, коров'ячі

4) астральні зображення: сонце, місяць, зорі;

5) антропоморфні зображення: фігурки наречених, сватів, бояр і дружок;

6) абстрактні зображення: хрест; коло – «обруч» («вужик»), «коса» («косиця»), бублики, калачики («обараньчики»); спіраль.

Пластичні елементи з тіста наліплювали зверху та на боки короваю. Крім стилістичних особливостей пластичних елементів з тіста, важливою складовою художньо-емоційної виразності короваю є компонування їх на поверхні. В етнографічних джерелах зафіксовано, що у кінці XIX – на початку XX ст. перед їх розташуванням батько молодої клав на коровай кілька дрібних монет, а мати покривала коровай хустиною чи рушником і

[755] Борисенко В. Обряди життєвого циклу людини. С. 292; Борисенко В. К. *Весільні звичаї та обряди на Україні (Історико-етнографічне дослідження).* С. 54; Борисенко В. К. Форми побутування весільного короваю. С. 43.

натискувала зверху ліктем, роблячи таким чином у короваї заглиблення, куди і вкладали різні фігурки з тіста[756].

Поза ритуальним контекстом у розташуванні пластичних елементів на короваї привертають увагу зумовлені його круглою формою центричні композиції з виділенням центрального або головних і другорядних складових мотивів, які ґрунтуються переважно на дзеркальній симетрії. У композиційному укладі елементів виділяються головні та другорядні мотиви. Роль головних мотивів композиції, як правило, відіграють рослиноподібні пластичні зображення: «шишка», рідше «рожа»; птахоподібні: «пташки», «голубки», «гуски»: зображення небесних світил – «місяць», «сонце». (Рис. 52, 53).

Шишка, яку розміщують у центрі, є найбільшою, подекуди її називають «старша шишка»[757]. Наприклад, на Чернігівщині її розташовували на перетині хрестоподібно накладених одна на одну смужок тіста[758]. Попри більший розмір інколи «старшу шишку» виділяють, фарбуючи тісто у червоний колір[759]. Під «старшу шишку» запікають яйця[760]. При розподілі короваю її віддають молодим, як символ плідності. В етнографічних джерелах зазначається, що перед випіканням «у велику, розміщену посередині короваю шишку втикають п’ять зліплених разом свічок або обтикають довкола ними коровай, запалюють їх і разом з короваєм садять у піч»[761].

Пластичні зображення «пташок», «голубків», «гусок» у ролі головного мотиву на короваї трапляються переважно у парній кількості – два або чотири. Як правило, фігурки розміщені голівками до середини.

---

[756] Вовк Хв. Шлюбний ритуал та обряди на Україні. С. 246; Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 127.
[757] Литвинова-Бартош П. Весільні обряди і звичаї у селі Землянці Глухівського пов[іту] у Чернігівщині. С. 128.
[758] Там само. С. 84.
[759] Вовк Хв. Шлюбний ритуал та обряди на Україні. С. 247.
[760] Артюх Л. Ф. Святкова й обрядова їжа. С. 303; Gołębiowski Ł. Wesela słowian, ludow polskich. *Pamiętnik dla plci pięknej.* 1830. Rok 1. T. 3. S. 167.
[761] Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 127.

Особливістю головного фітоморфного мотиву весільного короваю «рожі» є її порівняно більший розмір та ретельність виконання.

Зображення місяця та сонця на короваї, на противагу іншим мотивам, які можуть мати й другорядне значення, використовуються лише як головний мотив. У їхньому розташуванні спостерігаються варіанти. Частіше на коровай накладають місяць або місяць та сонце, часом у молодої сонце, а в молодого місяць[762].

Таким чином, головні пластичні елементи верхнього шару короваю передовсім вирізняються більшими розмірами, інколи здебільшого червоним кольором. Своїм розташуванням вони акцентують центральну частину короваю. Врешті головний мотив переважно завершує, увінчує пластичну композицію верхнього шару й водночас надає короваю «остаточно його особливий характер»[763]. При розподілі короваю «старшу шишку» віддавали батькам молодого, молодим.

Довкола головного мотиву компонували другорядні. На Поліссі кількість «шишок» відповідала кількості запечених у короваї яєць. При цьому переважало рясне заповнення площини розташування.

Верхню частину короваю довкола оперізували зробленою з тіста смужкою – «обручем», «вужиком», «косою» («косицею»).

Оздоби українського короваю. Особливого ритуального змісту та вишуканої пластичності українському весільному короваю додають елементи, які накладають на нього після випікання. У весільній обрядовості ця завершальна дія приготування короваю називається «убирання», «рядіння», «одягання», «вбрання», «маяння» короваю, а самі елементи, оскільки вони, попри певне символічне значення, акцентують художню виразність, доцільно назвати оздобами.

На більшості теренів центральної частини України коровай прикрашали у той день, коли й випікали, переважно у суботу ввечері: коровай молодого вбирали коровайниці, а молодої – «дружечки», дівчата, які після запросин на

[762] Борисенко В. Обряди життєвого циклу людини. С. 291.
[763] Вовк Хв. Шлюбний ритуал та обряди на Україні. С. 247.

весілля сходилися до молодої плести віночки, прибирати гільце та коровай[764]. У західній частині України коровай найчастіше прикрашали у день шлюбу: вранці перед тим, як молоді мали вирушати до церкви, сходилися до молодого свашки, староста, родина[765]; після вінчання перед вечором, коли молодий збирався до молодої[766], «насамперед приберают старосціни коровай»[767].

До найпоширеніших оздоб українського короваю належать рослини, основними серед яких є калина та барвінок. Їхнє використання в оздобленні короваю стверджують не лише конкретні реалії, а й весільні пісні: 1. «На долину, свашенько, на долину, Та по тую червоную калину, Та по той хрещатий барвінок, Уберемо коровай як вінок»[768]; 2. «Красний коровай, красний, Як місяченько ясний, Краснейко смо го ввили Й калинков намаєли, Бисмо ся похвалили, Наш коровай на столі, То нам буде на славі» (с. Гвіздець Турчанського пов.)[769]; «Стелися барвіночку, До нашого будиночку, Ми будемо тебе рвати, Коровай убирати. Короваю-раю, Я ж тебе убираю В калинові ягідочки, В барвінкові листочки, У червоні квіти, Щоб любились діти» (с. Хижинці Вінницького р-ну Вінницької обл.)[770]. Якщо барвінок був зелений круглий рік, то калина красувалася червоними кетягами з пізнього літа до ранньої весни. Як відомо, в Україні весілля справляли найчастіше восени, коли закінчувалася робота на полі, або в час «м'ясниць», тому дістати калину в такий час було нескладно. Коли ж весілля святкували весною, замість ягід калини використовували її цвіт. Барвінок іноді поєднували або замінювали гілочками вічнозелених рослин «розмарину» (аспарагусу) (південно-західна частина

---

[764] Борисенко В. К. Форми побутування весільного короваю. С. 42; Литвинова-Бартош П. Весільні обряди і звичаї у селі Землянці Глухівського пов[іту] у Чернігівщині. С. 86.
[765] Кміт Ю. Бойківське весілє в Гвіздци (турчанського повіта). С. 85.
[766] Лозинський Й. І. *Українське весілля.* С. 112–113; Левинський В. Бойківське весілє в Доброгостові (Дрогобицького повіта). С. 113.
[767] Лозинський Й. І. *Українське весілля.* С. 113.
[768] *Весільні пісні: у 2-х кн.* / Під ред. М. М. Шубравської. Київ: Наукова думка, 1988. Кн. 2. С. 123.
[769] Кміт Ю. Бойківське весілє в Гвіздци (турчанського повіта). С. 85.
[770] Творун С. О. *Українські обрядові...* С. 49.

Поділля[771], південно-східна частина Волині[772]), мирта, а з другої половини XX ст. «букшпана» (самшиту), рідше туї (Тернопільська, Львівська обл.)[773].

Крім калини та барвінку, весільний коровай прикрашали садовими квітами, зокрема айстрами (с. Рудня-Калинівка Народицького р-ну Житомирської обл.)[774]; «садовиною»: «Чути, коровай, чути, Як ми маємо бути, Надовкола садовина, Всередині цвіт-калина, Надовкола калинонька Усередині перепілонька»[775] (сс. Бокиївка, Химивці Волочиського р-ну Хмельницької обл.); м'ятою, рутою, васильками (Поділля)[776]; «в барвінок, у смеречину та колючі бодяки» (с. Доброгостов Дрогобицького пов.)[777]; м'ятою, рутою і іншими квітами: «Я коровай місила Три зілі ложила, Одне зіля – м'ята, А другеє – рута, А третєє – квіти, Щоб любилися діти»[778] (с. Дзюньків Погребищенського р-ну Вінницької обл.); «помежи фіглики (пластичні елементи з тіста. – *Л. Г.*) запихают зілє» (правобережне перемишльське Надсяння)[779]. На Бойківщині в оздобленні короваю використовували овес – «брак цвітів заступає овес» (Скалатський пов.)[780]. Коровай прикрашали також штучними квітами, які виготовляли з паперу, тканини і фольги.

Компонування на поверхні короваю рослин визначається його формою й мотивується обрядовим контекстом. Калину на коровай клали кетягами, а з барвінку виплітали вінок, яким його оперізували: «Короваю, мій раю, Я ж тебе убіраю, Да у коло да укачаний, Да й у коло да ізверчаний, В середині да з

---

[771] Артюх Л. Ф. Святкова й обрядова їжа. С. 304.
[772] Архів ІН НАН України. Ф. 3. Оп. 2.Од. зб. 338. Зош. 4. С. 3.
[773] Архів ІН НАН України. Ф. 3. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 5. С. 5.
[774] Несен І. І. *Весільний ритуал Центрального Полісся*: *традиційна структура та реліктові форми (середина XIX – XX ст.).* С. 135.
[775] Архів ІМФЕ ім.. М.Т. Рильського НАН України. Ф. 1–7. Оп. 734. Арк. 70; Артюх Л. Ф. Святкова й обрядова їжа. С. 304.
[776] Артюх Л. Ф. Святкова й обрядова їжа. С. 304.
[777] Левинський В. Бойківське весілє в Доброгостові (Дрогобицького повіта). С. 113.
[778] Архів ІМФЕ ім. М.Т. Рильського НАН України. Ф. 1–7. Оп. 691. Арк. 65; Артюх Л. Ф. Святкова й обрядова їжа. С. 304.
[779] Лозинський Й. І. *Українське весілля.* С. 113.
[780] Коненко П. Народна пожива у Скалатському повіті. С. 83.

шишечкою» (с. Мелені Коростенського р-ну Житомирської обл.)[781]. Вінок плели з вівса і клали поверх короваю[782], а також з «розмарину» та мирта. Гілочки «букшпана» і туї втикали рівномірно по всій площині короваю.

Окремо калину з барвінком клали у центрі короваю. На Бойківщині кетяги калини втикали поміж чотирма раменами хреста, який утворювали, перев'язавши коровай стрічкою. Стрічку належало купити у присутньої на весіллі дівчини-родички за гроші, які староста зібрав у гостей під час частування горілкою (с. Гвіздець Турчанського пов.)[783].

Ще одним типом прикрас весільного хліба були «прапорці – зроблені з довгеньких паличок короговки з ріжнобарвного паперу»[784]. Використовували щонайменше шістнадцять і більше таких прапорців (с. Землянка Глухівського пов.).

В деяких місцевостях Бойківщини посередині короваю прилаштовували на патичку яблуко (с. Доброгостів Дрогобицького пов.)[785]. Яблуками прикрашали коровай також на Лемківщині[786].

Частіше в коровай застромлювали гілку хвойного або листяного, переважно фруктового дерева, внаслідок чого коровай набував вертикально орієнтованої структури, що виявляється різноманітністю варіантів: «… в середину запинают ризгу трикінцеву, котрої кажда галузка вівсом, барвінком і іншим зільом обвита, а на каждим кіньци «має» ябко запханоє» (правобережне перемишльське Надсяння)[787]; «…украшують «різкою»; се трираменна галузка, оплетена зеленю, та кольоровим папером, а на верх вкладають яблока»[788]. Гілки, які запихають у коровай, також обвивають довкола смужкою тіста з нарізаними з

---

[781] Несен І. І. *Весільний ритуал Центрального Полісся*: *традиційна структура та реліктові форми (середина XIX – XX ст.).* С. 135.
[782] Коненко П. Народна пожива у Скалатському повіті. С. 83.
[783] Кміт Ю. Бойківське весілє в Гвіздци (турчанського повіта). С. 85.
[784] Литвинова-Бартош П. Весільні обряди і звичаї у селі Землянці Глухівського пов[іту] у Чернігівщині. С. 86; Брижко М. Весілє в містечку Дубовій, Уман[ського] пов[іту], в Київщині. С. 60, 66.
[785] Левинський В. Бойківське весілє в Доброгостові (Дрогобицького повіта). С. 113.
[786] Записано 1 грудня 2008 р. від Марії Горбаль, 1953 р. народж., жительки м. Львова.
[787] Лозинський Й. І. *Українське весілля.* С. 113.
[788] Коненко П. Народна пожива у Скалатському повіті. С. 83.

одного боку зубцями, окремо випікають, а тоді прикрашають. Обвиті тістом й випечені гілки називають: «стоячки» (с. Мшанець Старосамбірського пов.)[789]; «теренки» (с. Далешів Городенського пов.)[790]; так само, як і наявні зверху на короваї пластичні елементи, – «шишки», іноді «вілочки» (Сарненський, Дубровицький, Костопільський р-ни Рівненської обл., Олевський р-н Житомирської обл.)[791].

Для «стоячок» беруть дванадцять гілок з подвійним розгалуженням – «росошок, як би маленькі вила»[792]. «Теренок» роблять дві з черешневих або вишневих галузок з потрійними відростками. Гілок-«шишок» переважно буває три, проте у деяких місцевостях їхнє число, зберігаючи непарність, співвідноситься з кількістю найближчих родичів. Вони з хвойних – сосна (Олевський р-н Житомирської обл.), листяних – береза, явір, верба (Сарненський, Дубровицький р-ни Рівненської обл.), плодових (Костопільський р-н, с. Крупове Дубровицького р-ну Рівненської обл.) дерев. Головна гілка – «старша шишка», «квітка», «вбирана сосна» має потрійне розгалуження (с. Федорівка Сарненського р-ну, сс. Крупове, Кураш Дубровицького р-ну Рівненської обл.)[793].

В інших місцевостях гілка – «гільце», «їльце», «вільце», «деревце», «різка», «вітка», «хвойка», «сосонка», «ялина» тощо, яку прибирають одночасно з короваєм, також функціонально і за змістом пов’язана з хлібом – гілку ставлять у хліб, паляницю, калач, посудину з житом[794].

Принцип розташування гілок на короваї, поєднання їх з іншими елементами оздоблення поглиблюють символічний зміст короваю й суголосні народному баченню краси. Гілки компонують ближче до середини короваю: одну

---

[789] Гнатюк В. Бойківське весілє в Мшанци (старосамбірського повіта). С. 10.
[790] Волошинський І. Весілє в Далешеві, Городенського пов[іту]. С. 7.
[791] Несен І. І. *Весільний ритуал Центрального Полісся*: *традиційна структура та реліктові форми (середина XIX – XX ст.).* С. 130;Тишкевич Р. Весільні обряди на Сарненщині. *Минуле і сучасне Волині й Полісся: роде наш красний. Збірник наукових праць.* Луцьк, 2007. Вип. 24. С. 47.
[792] Гнатюк В. Бойківське весілє в Мшанци (старосамбірського повіта). С. 10.
[793] Несен І. І. *Весільний ритуал Центрального Полісся*: *традиційна структура та реліктові форми (середина XIX – XX ст.).* С. 131.
[794] Борисенко В. К. *Весільні звичаї та обряди на Україні (Історико-етнографічне дослідження).* С. 63-58; Войтюк Л. Коровайний обряд на Поліссі. С. 110.

розташовують у центрі, три – на однаковій віддалі довкола центра, більше – рівномірно по поверхні короваю. Водночас вони є оздобою і основою для навішування інших прикрас. Крім рослин, аналогічних з тими, які кладуть безпосередньо на коровай, для прикрашання гілок використовують стрічки і квіти з тканини, нитки, пір'я тощо. З початком XX ст. в оздобленні весільного вінка[795], а також «значків» для дружок, дружбів (бояр) та інших весільних чинів, та, зокрема, у прикрашанні короваю набирають популярності квіти з паперу та фольги. Наприклад, паперову квітку «мачок» для прибирання «гільця» виготовляли з накладених один на другий і зшитих ниткою чотирьох різнокольорових – білого, червоного, голубого, зеленого – кружечків-«кружалок» різного діаметру з нарізаними по краю зубчиками[796]. Появу квітів з паперу та фольги слід сприймати як певну закономірність, пов'язану з широким застосуванням паперових витинанок у декоруванні внутрішнього простору житла[797]. Згодом ці нові естетичні реалії відобразилися у фольклорі, наприклад, у пісенних рядках: «Як ми гілечко звивали, То з трьох сіл папери збирали»[798] – звичне зілля замінено папером.

Квіти і пір'я прив'язували до гілок. Стрічками й нитками обмотували гілки, переважно залишаючи вільно спадаючі кінці, а також обвивали «гільце». В описі весілля початку XX ст. П. Литвинова-Бартош, зокрема, зазначала, що «"вільце-сосонку", прибране калиною, барвінком, житніми колосками, васильками, паперовими квітами, золоченими папірцями, «перев'язують і перепутують червоною лентою, переплітають червоними вовночками, торочками, нитками так що вільце стає немов великим гніздом»[799].

На верхівки гілок застромлювали фігурки пташок з тіста (Львівська, Тернопільська обл., Підляшшя, Холмщина). З другої половини XX ст. для надання

---

[795] Стельмащук Г. Г. *Традиційні головні убори українців.* Київ, 1993. С. 169; Здоровега Н. І. *Нариси народної весільної обрядовості на Україні.* С. 98.

[796] Коломийченко П. Весілє в селі Прохорах Борзен[ського] пов[іту], Чернігів[ської] ґуб[ернії]. С. 86.

[797] Станкевич М. Є. *Українські витинанки.* Київ, 1986. С. 27–28.

[798] Пастух Н. Зміни в символіці сучасної весільної обрядової пісенності українців. *Народознавчі зошити.* 2004. №. 1–2. С. 60; Мишанич С.В. *Пісенна культура радянського села (на матеріалах с. Погребище Вінницької області. 1920–70 рр.).* Київ, 1977. С. 79.

[799] Литвинова-Бартош П. Весільні обряди і звичаї у селі Землянці Глухівського пов[іту] у Чернігівщині. С. 102.

більшої натуралістичності образам птахів, зокрема голубам, їхні крила та хвости позначали справжнім пір'ям.

Впродовж XX ст. вертикально орієнтована структура короваю набуває розвитку, що головним чином зумовлено поступовою зміною функційних акцентів у весільному обряді з магічних на ігрові, естетично-розважальні[800]. На гілки чіпляли й зумисне виготовлені оздоби – «трепетухи», які мали вигляд довгих гірлянд з ритмічно нанизаними соломинками однакового розміру, різнокольоровими паперовими квадратиками чи кружечками. Ці навиті на гілки прикраси тріпотіли на вітрі, від чого й походить їхня назва (с. Кричильськ Сарненського р-ну Рівненської обл.)[801]. Подібними до них були гірлянди з нанизаних на нитку кульок або валиків з тіста, які своїм виглядом нагадували намисто (Івано-Франківська, Львівська, Тернопільська, Волинська обл.). Ними прикрашали не тільки застромлені в коровай галузки, а й розташовували їх на поверхні короваю, поєднуючи у центрально-осьові композиції. Іноді елементи з тіста нанизували на гнучкий дріт й складали півдугами довкола короваю так, що зверху композиція нагадувала квітку. Особливо виразно вертикальна структура проглядається на короваях, складених з двох і більше окремо випечених хлібів. (Рис. 55–61, 63, 64).

Разом з короваєм вбирали весільне деревце («гільце», «вільце», «різку», «різгу»). Зокрема на Поділлі його ставили у хліб або коровай і вбирали букетиками з квітів і колосся вівса чи жита, подекуди яблуками тощо[802].

Для прибирання короваю використовувалися також деякі предмети. Наприклад, на коровай клали дві ложки, зв'язані червоною ниткою або стрічкою (Бережанський р-н Тернопільської обл., Городенківський р-н

---

[800] Пастух Н. Зміни в символіці сучасної весільної обрядової пісенності українців. С. 66; Борисенко В. К. *Весільні звичаї та обряди на Україні (Історико-етнографічне дослідження).* С. 150–151, 166.

[801] Несен І. І. *Весільний ритуал Центрального Полісся*: *традиційна структура та реліктові форми (середина XIX – XX ст.).* С. 129; Dworakowski S. Obrzędy weselne w Niemowiczach (powiat Sarneński). S. 290.

[802] Артюх Л.Ф. Святкова й обрядова їжа. С. 304.

Івано-Франківської обл., Романівський р-н Житомирської обл.)[803]; «у молодої на коровай кладуть дві ложки» (Гадяцький пов. Полтавської губ.)[804].

Етнографічні факти початку XX ст. засвідчують, що на коровай клали гроші: «запихают у нього грейцарі: запнут на штири колеса, а на п'ятий дишель, по кілько їм заходит, запинає староста» (с. Гвіздець Турчанського повіту)[805].

На Житомирщині на коровай ставили чотири звитих докупи свічки. Це стверджується й у піснях: «Ой я свічу сучу, Трьохзіллячко кличу, Дробчастиє квіти, Щоб любилися діти. Щоб любилися, милувалися, Да щоб люди дивувалися» або «Ой пчолки, пчолочки, Полетіть в островочки, Принесіте воскечку, Галюні на свічечку»[806]. Свічкою увінчувався верхній край кожної «шишки»-гілки[807].

У творенні цільного пластично-просторового образу короваю певна смислова й естетична функція відводиться тканині: «… виймають з печи коровай, обгортують його навкруги рушником (підперезують) і кладуть на стіл»[808]; «… готовий коровай обв'язували рушником (с. Чемериське Барського р-ну Вінницької обл., с. Пеньки Старокостянтинівського р-ну Хмельницької обл., с. Вілія Шумського р-ну Тернопільської обл.), червоним або зеленим поясом (с. Михайлівка Бершадського р-ну Вінницької обл.)»[809]; обв'язували навхрест стрічкою (с. Гвіздець Турчанського пов.)[810]; «… весь коровай обвивають білим рантухом»[811]. В окремих селах українсько-російського пограниччя коровай ставили на столі, обв'язували двома рушниками, а над ним укріплювали дві дуги, обвиті червоними стрічками, листям барвінку, колосками[812].

---

[803] Архів ІН НАН України. Ф. 3. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 4. Арк. 3; Борисенко В. К. Ой припічку ясний. С. 12.
[804] Гриша О. Весілля у Гадяцькому повіті у Полтавщині. С. 123.
[805] Кміт Ю. Бойківське весілє в Гвіздци (турчанського повіта). С. 85.
[806] *Весільні пісні.* Кн.1. С. 224.
[807] Несен І. І. *Весільний ритуал Центрального Полісся*: *традиційна структура та реліктові форми (середина XIX – XX ст.).* С. 130.
[808] Литвинова-Бартош П. Весільні обряди і звичаї у селі Землянці Глухівського пов[іту] у Чернігівщині. С. 86.
[809] Артюх Л.Ф. Святкова й обрядова їжа. С. 303.
[810] Кміт Ю. Бойківське весілє в Гвіздци (турчанського повіта). С. 85.
[811] Левинський В. Бойківське весілє в Доброгостові (Дрогобицького повіта). С. 113.
[812] Артюх Л. Весільне печиво українців і росіян. С. 80.

Прибраний коровай клали на застелене скатертиною віко хлібної діжі й заносили до комори. «Запрегаймо, запрегаймо воли та корови, Та повезем, та повезем коровай до комори» (с. Базар Народицького р-ну Житомирської обл.)[813].

Рослини та предмети, які використовувались для прибирання короваю, у традиційних уявленнях мають символічне значення. Барвінок українці шанують за красу і морозостійкість. Прикрашаючи коровай, співали: «Бодай же си той ліс розвив, Що нам таке зілля зродив, Що в зимі не вмерзає, Що в літі не всихає, Що в зимі зелененьке, А на весні голубеньке»[814]. У піснях барвінок часто означується як хрещатий, адже росте, розстилаючись в усі боки, навхрест. З цього огляду істотним видається використання барвінку у весільному обряді, як і в інших обрядах «переходу» з одного стану життя до іншого – родильному та поховальному[815]. Вічнозелений барвінок вважається символом доброго життя, довгої молодості, безсмертя людської душі. За іншими джерелами, барвінок пов'язується з поняттями прихильність, любов[816]; «аби му (нареченому. – *Л. Г.*) була мила»[817]. У народній поезії барвінок виступає постійним символом шлюбу[818]. У весільному ритуалі його використовують не лише як прикрасу для короваю і деревця. З барвінку виготовляли букети для весільних гостей, він був основним компонентом у вінку нареченої. Водночас мотив «барвінок» є одним з найпоширеніших в орнаментальній творчості українців[819].

Калина символізує дівочу цноту, кохання, вірність. У такому ж символічному контексті калина часто зустрічається в народних піснях слов'ян[820]. За народними уявленнями, «барвінок для життя доброго, а калина – чесність» (с. Буки Малинського р-ну Житомирської обл.). З незайманістю асоціюються й

---

[813] Несен І. Весільний обряд: традиційна структура. С. 301.
[814] Борисенко В. К. *Весільні звичаї та обряди на Україні (Історико-етнографічне дослідження).* С. 58.
[815] Костомаров М. *Слов'янська міфологія. Вибрані праці.* Київ, 1994. С. 64–65.
[816] Литвинова-Бартош П. Весільні обряди і звичаї у селі Землянці Глухівського пов[іту] у Чернігівщині. С. 94, 100.
[817] Волошинський І. Весілє в Далешеві, Городенського пов[іту]. С. 13.
[818] Костомаров М. І. *Слов'янська міфологія*. С. 65.
[819] Селівачов М. Р. *Лексикон української орнаментики (іконографія, номінація, стилістика, типологія).* Київ, 2005. С. 176.
[820] Костомаров М. І. *Слов'янська* міфологія. С. 72–75.

квіти: «Калина і цвіти на короваї означали, що молода не почепана» (с. Будо-Вороб'ї Малинського р-ну Житомирської обл.). В деяких місцевостях символом чесності виступав також і барвінок, вінок з якого після розподілу короваю «заносили у хлів, шоб худоба велася» (с. Іванівка Малинського р-ну Житомирської обл.)[821].

Символічним змістом наділяються й інші рослини, якими прибирають коровай: ласкавець означає привітність, безсмертник – вічність, рута – здоров'я, васильки – набожність. Рослини деколи поєднували по двоє, що також має алегоричний контекст: калину з хмелем – «як хміль в'ється на калину, так щоб і парубок з дівчиною»[822], житній колос з цмином, барвінок з рутою, васильок з ласкавцем. Рослини мають також інше смислове навантаження, пов'язане з їхніми ботанічними особливостями, – «васильок, аби му (нареченому. – *Л. Г.*) все пахла»[823]. Подібні емблематичні значення ці рослини мають і в народній поезії: рута означує дівоцтво і моральність[824], васильки – святість і чистоту[825] хміль – волочіння, відвагу, мужність[826].

Колос, колосся, що скупчує вегетативну силу хлібних злаків, за народними уявленнями, є знаком плодючості, багатства, щастя[827] – «колоски, аби їм було житє»[828].

Зелені злаки, зокрема овес, яким прикрашали гілки-«шишки», символізують життєву енергію, що виявляється стадією дозрівання, а також кольором[829]. Інколи, щоб зберегти зелений колір, злаки засушували.

---

[821] Несен І. І. *Весільний ритуал Центрального Полісся*: *традиційна структура та реліктові форми (середина XIX – XX ст.).* С. 135.
[822] Литвинова-Бартош П. Весільні обряди і звичаї у селі Землянці Глухівського пов[іту] у Чернігівщині. С. 86.
[823] Волошинський І. Весілє в Далешеві, Городенського пов[іту]. С. 13.
[824] Костомаров М. *Слов'янська міфологія.* С. 62–64.
[825] Там само. С. 66–67.
[826] Там само. С. 67.
[827] Усачева В. В. Колос. *Славянские древности. Этнолингвистический словарь под общей редакцией Н. И. Толстого:* В 5-ти т. Москва, 1999. Т. 2. С. 552; Литвинова-Бартош П. Весільні обряди і звичаї у селі Землянці Глухівського пов[іту] у Чернігівщині. С. 86.
[828] Волошинський І. Весілє в Далешеві, Городенського пов[іту]. С. 13.
[829] Несен І. І. *Весільний ритуал Центрального Полісся*: *традиційна структура та реліктові форми (середина XIX – XX ст.).* С. 130.

Як зазначав О. Потебня, яблуко у слов'ян було подарунком на знак кохання[830]. У піснях яблуко співвідноситься з гостинцем, а яблуко, подароване коханим, має звабливі властивості[831].

Дві зв'язані червоною ниткою ложки, які клали на коровай, символізують нерозривність шлюбу[832].

В давнину свічка в селянській хаті була не лише необхідним засобом для освітлення помешкання. Світло свічки вважалося продовженням світла сонця в оселі[833]. Відповідно й наявність свічки на «гільці» наділяла його солярною символікою: «Зєлєна йолонька, зєлєна, в лєсє стояла, шумнєла, а як на столє стала, то засєяла» (с. Обсіч Рокитнівського р-ну Рівненської обл.)[834].

Певне значення мала й тканина, якою обв'язували коровай. При розподілі дружко і піддружко знімали з короваю рушники й перев'язували один одного[835].

Істотну роль в убранні короваю відігравала кольорова символіка. Переважаючим кольором, зокрема квіток, були червоний та рожевий: «Короваю-раю, я ж тебе убираю В рожевії квіти, щоб любилися діти» (с. Яцковичі Монастирищенський р-н) [836]; «Короваю наш, раю, Я тебе убираю То в шовк, то в барвінок, То в пахучий васильок, То в рожеві квіти, Щоб любилися діти»[837]; «Короваю-раю, Я ж тебе убираю В калинові ягідочки, В барвінкові листочки, У червоні квіти, Щоб любились діти» (с. Хижинці Вінницького р-ну Вінницької обл.)[838].

---

[830] Потебня А. А. *О мифическом значении некоторых поверий и обрядов. Чтенія въ императорскомъ обществѣ исторіи и древностей россійскихъ при Московскомъ университетѣ.* Москва, 1865. Кн. 2. С. 47.
[831] Костомаров М. *Слов'янська міфологія.* С. 87.
[832] Архів ІН НАН України. Ф. 3. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 4. Арк. 3; Борисенко В. К. Ой припічку ясний. С. 12.
[833] Скуратівський В. Т. *Русалії.* С. 456.
[834] Несен І. І. *Весільний ритуал Центрального Полісся*: *традиційна структура та реліктові форми (середина XIX – XX ст.).* С. 130.
[835] Артюх Л. Весільне печиво українців і росіян. С. 80.
[836] Архів ІМФЕ ім.. М. Т. Рильського НАН України. Ф. 1–7. Оп. 685. Арк. 66; Артюх Л. Ф. Святкова й обрядова їжа. С. 304.
[837] Борисенко В. К. Ой припічку ясний. С. 12.
[838] Творун С. О. *Українські обрядові...* С. 49.

У символіці слов'ян червоний – колір життя, сонця, плодючості, здоров'я[839]. Червоний колір стиглих ягід калини виступає відображенням дівочої краси. Водночас білизна кольору її квітів асоціюється з незайманістю[840].

Зелений колір, відповідно до асоціацій з кольором рослинності, є символом життєвої сили, відродження, мінливості, незрілості (молодості)[841] й у весільній обрядовості наділяється продукуючими та захисними властивостями.

Жовтий колір, за народними уявленнями, наділяється переважно негативною оцінкою[842]. У весільному обряді неприпустимість жовтого зумовлюється асоціативною пов'язаністю з розлукою, що головно стосується квітів, стрічки, якою оперізують коровай. Водночас жовтий колір є кольором вогню, сонця, верхнього світу, а також поряд з червоним виступає замінником золота. Позитивне сприйняття жовтого кольору відображає весільна пісня: «То нам ся красни вдав! Підошва єму желізна, Обручи єму сребрниї, А на вершочку жовти цвіт: Славни наш коровай на весь світ!» (правобережне перемишльське Надсяння)[843]; «Зеленая рутонька, жовтий цвіт, Чому тебе, Івасю, довго ніт?»[844] На користь зв'язку з вогнем рослин з жовтими квітами, зокрема кмину піскового, який використовувався в оздобленні «гільця», свідчить його локальна назва – «громничник», що походить від слова «грім» (с. Мульчиці Володимир-Волинського р-ну Рівненської обл.)[845].

Окремої уваги заслуговує оздоблення «гільця» обвиванням нитками, стрічками, що робить його схожим на гніздо. «Мабуть, "вільце", – як зазначала П. Литвинова-Бартош, – і служить ознакою гнізда – "кубелечка", що ладять собі

---

[839] Белова О. В. Красный цвет. *Славянские древности. Этнолингвистический словарь под общей редакцией Н. И. Толстого:* В 5-ти т. Москва, 1999. Т. 2. С. 647.
[840] Костомаров М. *Слов'янська міфологія.* С. 72.
[841] Белова О. В. Зеленый цвет. *Славянские древности. Этнолингвистический словарь под общей редакцией Н. И. Толстого:* В 5-ти т. Москва, 1999. Т. 2. С. 305–306.
[842] Усачева В. В. Желтый цвет. *Славянские древности. Этнолингвистический словарь под общей редакцией Н. И. Толстого:* В 5-ти т. Москва, 1999. Т. 2. С. 202.
[843] Лозинський Й. І. *Українське весілля.* С. 62.
[844] Литвинова-Бартош П. Весільні обряди і звичаї у селі Землянці Глухівського пов[іту] у Чернігівщині. С. 966.
[845] Несен І. І. *Весільний ритуал Центрального Полісся*: *традиційна структура та реліктові форми (середина XIX – XX ст.).* С. 151.

молоді»[846]. В образно-символічному мисленні українців поняттям «гніздо» означується родина, домашнє вогнище. Відповідно «виття гнізда» асоціюється зі шлюбом, влаштуванням сімейного життя. У ширшому розумінні гніздо птаха – знак окультуреного (облаштованого) простору, на противагу хаосу – знак космосу, що особливо виразно простежується у колядках, які передають картину створення світу. В українському весільному обряді унаочнена обрядовим обвиванням «гільця» тема «виття гнізда» розгортається у піснях[847].

Ділення короваю відбувалося в символічній єдності з його оздобами: «Як дружба коровай кладе на столі, обдерают з него дівчата, за столом сідячи, ябка і зілє»[848]. З короваєм ділили також «гільце»: «Дружко коровай несе І вілечком трясе, Хоч тряси, не тряси, На стіл коровай неси»[849]. У селах рівненської частини Полісся обвитими тістом й випеченими гілками-«шишками» одночасно з короваєм «обсилають» найближчу рідню (с. Федорівка Сарненського р-ну, сс. Крупове, Кураш Дубровицького р-ну Рівненської обл.). Головну гілку з потрійним розгалуженням – «старшу шишку», «квітку», «вбирану сосну» після весілля залишали на горищі у хаті, де будуть жити молоді[850]. Так само для близьких родичів у кусник короваю вкладали «стоячки»[851].

Отож, серед оздоб, якими прибирали коровай після випікання, виділяються:

1) елементи рослинного походження: гілки, листя, квіти, плоди рослин;

2) елементи тваринного походження: пір’я;

3) елементи предметного світу: стрічки, рушники, ложки, свічки.

4) спеціально виготовлені елементи: квіти, прапорці, стрічки з паперу, фольги, тканини.

---

[846] Литвинова-Бартош П. Весільні обряди і звичаї у селі Землянці Глухівського пов[іту] у Чернігівщині. С. 102.
[847] Пастух Н. Зміни в символіці сучасної весільної обрядової пісенності українців. С. 47.
[848] Лозинський Й. І. *Українське весілля.* С. 124.
[849] Коломийченко П. Весілє в селі Прохорах Борзен[ського] пов[іту], Чернігів[ської] ґуб[ернії]. С. 93.
[850] Несен І. І. *Весільний ритуал Центрального Полісся*: *традиційна структура та реліктові форми (середина XIX – XX ст.).* С. 130–131.
[851] Гнатюк В. Бойківське весілє в Мшанци (старосамбірського повіта). С. 23.

Впродовж кінця XIX – початку XIX ст. типи оздоб короваю, втримуючись в основі незмінними, урізноманітнювалися. Найстійкішими серед них виявилися калина і барвінок, що водночас належать до найпоширеніших оздоб весільного хліба й загалом весільних рослинних символів українців, а також білорусів та поляків. На початку XX ст. в оздобленні короваю з'явилися штучні квіти з тканини, паперу, фольги, які поступово замінили природні. З другої половини XX ст. у руслі тенденції до натуралістичного трактування фігурок нареченої, нареченого та інших весільних чинів, а також птахів, квіток, які формувалися й випікалися з тіста[852], застосування додаткових матеріалів – пір'я, тканини, паперу, фольги спрямувалось на поглиблення реалістичності зображень. (Рис. 65, 66).

Податливість до змін простежується у компонуванні оздоб на короваї. Ці зміни відбуваються у бік посилення декоративності, що стало загальною лінією розвитку декоративно-ужиткового мистецтва у XX ст. Насамперед збільшилася кількість оздоб. Активного побутування набули розкішні вертикально орієнтовані композиції, зокрема, виконані на складених одна на одну двох і більше хлібах. Завдяки комунікативним засобам вони поширюються за межі ареалу появи, набуваючи певних локальних ознак.

У контексті модифікації весільного обряду, головним чином у зв'язку зі змінами функційних акцентів з магічних на ігрові, естетично-розважальні, певних змін зазнала й символіка, зокрема оздоблення. Постійним залишилося сприйняття барвінку і калини, позаяк асоціативний зв'язок їх з означуваним поняттям є прозорим, зрозумілим і логічно вмотивованим у середовищі існування.

Попри певні трансформації, оздоби короваю виступають символами багатства, плідності, молодості, подружньої вірності, любові. Поглиблюючи обрядовий зміст, водночас ці елементи довершують вишукану пластичність українського весільного короваю, надають йому особливої художньої виразності.

---

[852] Герус Л. Український коровай: форма, типи і стилістичні особливості пластичних елементів. С. 41.

3. 3. Карачун

До унікальних типів українського обрядового хліба належить «карачун», («керечун», «крачун», «крайчун», «кречун», «кричун»), який мав локальне поширення: на Бойківщині, Лемківщині, на рівнинному Закарпатті.

Ця тема вже викликала дослідницький інтерес. Спроби окреслити історико-культурний феномен «карачуна» робили М. Грушевський[853], К. Сосенко[854]. В контексті вивчення архаїчних рис обрядовості українців Карпат «карачун» привертав увагу дослідників П. Богатирьова[855], Р. Кіся та М. Маєрчик[856], К. Кутельмаха[857]. Особливості обрядового використання «карачуна» у різдвяно-новорічних святах лемків висвітлювали М. Шмайда[858], М. Горбаль[859], бойків – Н. Здоровега[860]. Як неодмінний компонент трапези Святого вечора згаданих етнографічних груп українців «карачун» відзначали Л. Артюх[861], М. Мушинка, Т. Гонтар[862].

«Карачун» випікали до Святого вечора напередодні Різдва Христового. Назва цього різдвяного хліба, як і загалом термінологія обрядового хліба, збігається з певними сутнісними поняттями обряду: термін «карачун», окрім назви хліба, означує певний календарний – передріздвяний вечір (українці Карпат), Різдво (українці Закарпаття, північні болгари, східні та північно-східні серби, східні словаки, румуни, угорці)[863]. Головний різдвяно-новорічний хліб сусідніх етносів має подібну з українською, вмотивовану семантикою свята

---

[853] Грушевський М. *Історія української літератури*. Т. 1. С. 177.
[854] Сосенко К. *Культурно-історична постать староукраїнських свят Різдва і Щедрого вечора.* Київ, 1994. С. 64.
[855] Богатырев П. Г. Магические действия, обряды и верования Закарпатья. С. 203–207.
[856] Кісь Р., Маєрчик М. Аграрна верства архаїчної обрядовості Карпатського ареалу. С. 459–472.
[857] Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 480–481.
[858] Шмайда М. А іші вам вінчую. С. 166–167.
[859] Горбаль М. Хліб у різдвяній обрядовості лемків. С. 126–131.
[860] Здоровега Н. І. Народні звичаї та обряди. С. 234–235.
[861] Артюх Л. Ф. *Українська народна кулінарія…* С. 105–106.
[862] Гонтар Т. *Народне харчування українців Карпат*. С. 97–99; Гонтар Т., Мушинка М. Харчування лемків. Т. 1. С. 356.
[863] Валенцова М. М. Карачун. *Славянские древности...* Т. 2. Д–К. С. 468.

назву – «крачун» (схід Словаччини[864], словацькі переселенці в Моравії і Угорщині[865]).

В контексті різдвяно-новорічних свят «карачун» є культурним символом[866], де опозиція природа – культура (природний – штучний; неосвоєний – освоєний) виражається подвійно: по-перше, в найбільш загальній формі, як у будь-якому виробі з тіста, сирий – варений / печений, по-друге, у специфічній формі, образ – ідея, тобто хліб, як утілення землеробської праці, в образно-знаковому вирішенні матеріалізує певні уявлення.

«Карачун» готували з житнього, рідше з пшеничного квашеного тіста. Переважно йому, як і більшості типів обрядового та щоденного хліба українців, надавали круглу форму, що вирішена у вигляді півкулі або високого стовпця з опуклим боком угорі та плоским унизу. (Рис. 68).

Зверху «карачун» маркували хрестом, що, очевидно, акцентує його обрядову роль. Хрест вважається найпоширенішим у світовій культурі знаком сонця, а розташування хреста у колі, в даному випадку на круглій поверхні «карачуна», символізує чотириєдиність світобудови[867]. Рідко трапляється варіант позначення верху «карачуна» відбитком трьох пальців – «лиш три пальці (тройця) клали на саму середину»[868] (прис. Горб Міжгірського р-ну Закарпатської обл.), що, можливо, зумовлено впливом християнського світогляду.

У середині «карачуна» запікали головку часнику, пляшечку з медом, в окремих місцевостях – дрібку солі (Лемківщина, Закарпаття), освячене у церкві на Маковея зілля (Закарпаття)[869].

---

[864] Markuš M. Obradný štedrovečerný chlieb na východnom Slovensku. S. 84.
[865] Валенцова М. М. Карачун. *Славянские древности...* Т. 2. Д–К. С. 469.
[866] Иванов В. Вс., Топоров В. Н. К семиотической интерпретации коровая и коровайных обрядов у белорусов. С. 64.
[867] Станкевич М. Структура художнього тексту хреста. *Автентичність мистецтва. Питання теорії пластичних мистецтв. Вибрані праці*. Львів, 2004. С. 32; Топоров В. Крест. *Мифы народов мира: энциклопедия в 2-х т*. Москва, 1992. Т. 2. С. 12.
[868] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 588. Арк. 78. Записано 5 липня 2008 р. в прис. Горб Міжгірського р-ну Закарпатськоїобл. від Кливець Марії Василівни, 1935 р. народж.
[869] Кісь Р., Маєрчик М. Аграрна верства архаїчної обрядовості Карпатського ареалу. С. 461; Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 480; Гонтар Т.,

Зверху посередині «карачуна» у невелику ямку на розхресті клали зерна пшениці, вівса, жита, кукурудзи, а також квасолю, біб, капусту, сушені сливи. У виборі компонентів існували певні традиції: «Зерно било, фасоля, якого зерна мав тко та там собі наклав…» (с. Нижній Бистрий Хустського р-ну Закарпатської обл.)[870]; «… там всередині мали бути боби, фасоля – усьой урожай, який є, мав там бути» (с. Колочава Міжгірського р-ну Закарпатської обл.)[871]; «… та й часник, та й капусти маленько покладуть, та й фасолю – усьо, шо родить, усьо тамка клали» (с. Негровець Міжгірського р-ну Закарпатської обл.)[872]; «Пшениці сми клали, фасольку…» (с. Запереділля Міжгірського р-ну Закарпатської обл.)[873]; «… клали там сливу таку, фасолю, овес скіпочку» (с. Вучкове Міжгірського р-ну Закарпатської обл.)[874]; «… сушені сливи, часник і воскову свічку» (с. Нове Давидково Мукачівського р-ну Закарпатської обл.)[875]. Подекуди цих складників було дев'ять (с. Верхній Бистрий Міжгірського р-ну Закарпатської обл.)[876]. Існували також варіанти їхнього компонування: біб викладали у вигляді хреста, а довкола розташовували зерна злаків: «Із тих бобів

Мушинка М. Харчування лемків. Т. 1. С. 356; Богатырев П. Г. Магические действия, обряды и верования Закарпатья. С. 203–204.

[870] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 588. Арк. 2. Записано 6 липня 2008 р. у с. Нижній Бистрий Хустського р-ну Закарпатської обл. від Росохи Поліни Луківни, 1940 р. народж.

[871] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 588. Арк. 69. Записано 5 липня 2008 р. у с. Колочава Міжгірського р-ну Закарпатської обл. від Конарь Христини Іванівни, 1944 р. народж.

[872] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 588. Арк. 24-25. Записано 3 липня 2008 р. у с. Негровець Міжгірського р-ну Закарпатської обл. від Ворон Гафії Миколаївни, 1944 р. народж.

[873] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 588. Арк 97. Записано 6 липня 2008 р. у с. Запереділля Міжгірського р-ну Закарпатської обл. від Куриці (Шавак) Ганни Василівни 1925 р.народж.

[874] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 588. Арк. 87. Записано 6 липня 2008 р. у с. Вучкове Міжгірського р-ну Закарпатської обл. від Куриці Христини Василівни, 1922 р. народж., Куриці Олени Василівни, 1954 р. народж.

[875] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 588. Арк. 114. Записано 14 липня 2008 р. у с. Нове Давидково Мукачівського р-ну Закарпатської обл. від Басараб Олени Юріївни, 1927 р. народж.

[876] Кісь Р., Маєрчик М. Аграрна верства архаїчної обрядовості Карпатського ареалу. С. 461.

робили хрест такий так на тому хлібові, а там пшениця, овес, ну всякі такі зернові культури» (с. Колочава Міжгірського р-ну Закарпатської обл.)[877].

На Бойківщині деінде посередині «карачуна» клали потроху страв, які готували на Святий вечір, обтикаючи їх навколо зубцями часнику[878].

На Лемківщині зверху «крайчун» посипали маком[879].

Зважаючи на застосовування збіжжя та плодів попереднього урожаю у творенні символічно-пластичного образу «карачуна», певні аналогії викликає різдвяний обрядовий хліб західних слов'ян «щедрак» (Словаччина, Моравія)[880], який готували, додаючи до пшеничного тіста ячменю, вівса, жита, кукурудзи, часнику[881].

Потрібно також зазначити, що наприкінці XIX ст. в Україні різдвяний хліб випікали з суміші борошна різних злаків (с. Хащове Новомосковського пов. Катеринославської губ.)[882]. Так само готували весільний обрядовий хліб – коровай. Як і коровай, різдвяний хліб увінчували сосновим гільцем.

Відповідно до світоглядних міркувань, при випіканні «карачуна» виконувались певні регламентовані обрядом дії. Саджаючи «карачун» у піч, ґаздиня одягала рукавиці та гуню хутром наверх (с. Нижній Синевир Міжгірського р-ну Закарпатської обл.), що також співвідноситься з весільним обрядом – гуню вбирали молоді у день весілля при будь-якій погоді[883] – і є ще одним аргументом паралелізму між різдвяною та весільною обрядовістю. У центральних областях України у кожусі навиворіт мати молодої зустрічала молодих після вінчання у церкві; на застеленій вивернутим кожухом лаві

---

[877] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 588. Арк. 61. Записано 5 липня 2008 р. у с. Колочава Міжгірського р-ну Закарпатської обл. від Конарь Христини Іванівни, 1944 р. народж.
[878] Гонтар Т. *Народне харчування українців Карпат*. С. 97–98.
[879] Горбаль М. Хліб у різдвяній обрядовості лемків. С. 130.
[880] Валенцова М. Хлеб и выпечка в календарной обрядности чехов и словаков. С. 228–229; Markuš M. Obradný štedrovečerný chlieb na východnom Slovensku. S. 75.
[881] Ганцкая О. А., Грацианская Н. Н., Токарев С. А. Западные славяне. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние...* С. 211.
[882] Курочкін О. *Новорічні свята українців...* С. 56.
[883] Кісь Р., Маєрчик М. Аграрна верства архаїчної обрядовості Карпатського ареалу. С. 461.

молоді сідали на «посаг»[884]. Ці дії, очевидно, зумовлювались прагненням забезпечити добробут, оскільки, на противагу оголеному тілу, вбране тіло, рівно ж, як і хутро через чисельність ворсу, сприймались як знаки багатства. Зокрема у весільному обряді це стверджується вербальними побажаннями матері – «Як цей кожух мохнатий, так буде зять багатий» та гостей – «Слава Богу й Дусі, Вийшла мати в кожусі. Як цей кожух мохнатий, Так буде зять багатий» (Ушицький пов. Подільської губ.)[885].

При випіканні важливо було, «аби керечун не розпукся» – не потріскався (с. Присліп Міжгірського р-ну Закарпатської обл.), в протилежному випадку це означало недугу або смерть господині[886].

На Святий вечір перед Різдвом Христовим «карачуна» клали на стіл. На Закарпатті його розташовували на застеленому скатертиною або рушником вівсяному снопі: «Била отава така суха покладена, а тогди сніп, а тогди карачун на снопа» (с. Подобовець Міжгірського р-ну Закарпатської обл.)[887]; «Сніп обов'язково бил на столі, отава, скатерть, і тогди кладуть керечун на сніп» (с. Пилипець Міжгірського р-ну Закарпатської обл.)[888]. У деяких селах «карачун» клали під дашком із двох снопів (Воловецький р-н Закарпатської обл.)[889].

На Закарпатті перед тим, як ставити «карачуна» на стіл, «закосичували його вівсом» – посередині «карачуна» встромляли стебла вівса з колоссям, переважно їх було три (сс. Синевирська Поляна, Подобовець Міжгірського р-ну

---

[884] Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 144.
[885] Там само.
[886] Кісь Р., Маєрчик М. Аграрна верства архаїчної обрядовості Карпатського ареалу. С. 461.
[887] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 588. Арк. 34. Записано 4 липня 2008 р. у с. Подобовець Міжгірського р-ну Закарпатської обл. від Осташ Гафії Йсифівни, 1928 р. народж.
[888] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 588. Арк. 46. Записано 4 липня 2008 р. у с. Пилипець Міжгірського р-ну Закарпатської обл. від Дулас Калини Іванівни, 1936 р. народж., Шкорти Марії Іванівни 1924 р. народж., Бушко Анни Федорівни, 1930 р. народж.; 4 липня 2008 р. у с. Подобовець Міжгірського р-ну Закарпатської обл. від Лозан Калини Юріївни, 1927 р. народж.
[889] Кісь Р., Маєрчик М. Аграрна верства архаїчної обрядовості Карпатського ареалу. С. 464.

Закарпатської обл.)[890], рідше п'ять, сім: «колоски давали обов'язково: 5, 7…» (с. Колочава Міжгірського р-ну Закарпатської обл.)[891], – або стільки, скільки членів у родині: «Вівсом толочуть, скільки вас у хаті. У керечун забивають (колоски – *Л. Г.*): Галя, Наталка, Іван…» (с. Синевирська Поляна Міжгірського р-ну Закарпатської обл.)[892]; «…скілько нас у хаті є народу, тілько вони стеблин так в спицю продіває та там соломку таку з вівсом рясним кладе» (с. Синевир Міжгірського р-ну Закарпатської обл.)[893]. Стеблини вівса ставили для того, «...щоб усі живі били, аби росли» (с. Синевир Міжгірського р-ну Закарпатської обл.)[894]. «Карачуна» прикрашали переважно леґінь або дівка на виданні, щоб мати гарну пару (с. Присліп Міжгірського р-ну Закарпатської обл.)[895]. Під «карачун» клали жмуток вовни – білої або чорної, щоб у господарстві велися вівці відповідної масті (с. Нижній Синевир Міжгірського р-ну Закарпатської обл.)[896]. Ставлячи на стіл, «карачуна» обв'язували навхрест лляним або конопляним повісмом, щоб льон та коноплі вродили (с. Синевирська Поляна Міжгірського р-ну Закарпатської обл.)[897].

Суттєва роль пластичного формовиразу «карачуна» яскраво простежується в обрядовій дії «миття» «карачуна» у воді: на Новий рік, рідше перед Святою вечерею або після, іноді опівночі, на другий день Різдва Христового,

---

[890] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 588. Арк. 4. Записано 2 липня 2008 р. у с. Синевирська Поляна Міжгірського р-ну Закарпатської обл. від Бабічин Марії Степанівни, 1928 р. народж., Бабічин Марії Михайлівни, 1949 р. народж.

[891] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 588. Арк. 61. Записано 5 липня 2008 р. у с. Колочава Міжгірського р-ну Закарпатської обл. від Конарь Христини Іванівни, 1944 р. народж.

[892] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 588. Арк. 2. Записано 2 липня 2008 р. у с. Синевирська Поляна Міжгірського р-ну Закарпатської обл. від Павліша Іллі Степановича, 1927 р. народж.

[893] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 588. Арк. 9. Записано 3 липня 2008 р. у с. Синевир Міжгірського р-ну Закарпатської обл. від Мокрянина Василя Івановича, 1932 р. народж.

[894] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 588. Арк. 15. Записано 3 липня 2008 р. у с. Синевир Міжгірського р-ну Закарпатської обл. від Суботи Марії Василівни, 1940 р. народж.

[895] Кісь Р., Маєрчик М. Аграрна верства архаїчної обрядовості Карпатського ареалу. С. 461.

[896] Там само.

[897] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 588. Арк. 2. Записано 2 липня 2008 р. у с. Синевирська Поляна Міжгірського р-ну Закарпатської обл. від Павліша Іллі Степановича, 1927 р. народж.; Гонтар Т. *Народне харчування українців Карпат*. С. 98.

«Водорщі» (Водохреща) «карачун» несли до річки, потоку чи криниці й там занурювали або обливали водою, інколи змочували рукою у трьох місцях, по чому витирали рушником. Повернувшись до хати, «карачуна» котили по застеленій полотном долівці від порога до столу й по тому, на який бік він падав, передбачали майбутнє: якщо на нижню скоринку, то всі члени сім'ї будуть живі й буде добрим урожай: «Кідь впав, як у печці був, як ріс, то всьо добре на вражай буде, піде добрий новий рік, а іншим боком переверне – шось мало пошкодить худобі або людям» (с. Подобовець Міжгірського р-ну Закарпатської обл.)[898]. Аналогічні уявлення фіксували Т. Гонтар[899], К. Кутельмах[900]. На Закарпатті «карачуна» котили тричі (сс. Негровець, Подобовець Міжгірського р-ну Закарпатської обл.), промовляючи «Штоби всьо добро до хижі йшло» (с. Вучкове Міжгірського р-ну Закарпатської обл.)[901] або ж котили стільки разів, скільки є членів родини, що збігається з кількістю встромлених у «карачун» стебел вівса: «На кожного качав від порога до стола. Коли впаде файно на бік, то буде добре, а як вивернеться вівсом униз, то вмре» (с. Синевирська Поляна Міжгірського р-ну Закарпатської обл.)[902]. У західній частині Бойківщини рахували, скільки обертів зробить «карачун», завбачаючи, що стільки возів сіна чи зерна зберуть влітку[903].

Певні аналогії з «карачуном» викликає обрядовий хліб «василь», який випікали перед Різдвом Христовим у північно-західній частині Гуцульщини. «Василь» так само стояв на столі від Святого вечора, а на Новий рік, опівночі або зранку, його «купали»: ґазда чи ґаздиня у чоловічій шапці, іноді дівка чи

---

[898] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 588.Арк. 39. Записано 4 липня 2008 р. у с. Подобовець Міжгірського р-ну Закарпатської обл. від Лозан Калини Юріївни, 1927 р. народж.

[899] Гонтар Т. *Народне харчування українців Карпат*. С. 98; Гонтар Т., Мушинка М. Харчування лемків. Т. 1. С. 357.

[900] Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 480.

[901] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 588. Арк. 87. Записано 6 липня 2008 р. у с. Вучкове Міжгірського р-ну Закарпатської обл. від Куриці Христини Василівни, 1922 р. народж., Куриці Олени Василівни, 1954 р. народж.

[902] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 588. Арк. 4. Записано 2 липня 2008 р. у с. Синевирська Поляна Міжгірського р-ну Закарпатської обл. від Бабічин Марії Степанівни, 1928 р. народж., Бабічин Марії Михайлівни, 1949 р. народж.

[903] Гонтар Т. *Народне харчування українців Карпат*. С. 98.

леґінь, з «василем» і коновкою йшли до ріки або потоку; тричі замочували його у воді, примовляючи: «Не купається хліб у воді, але я у здоров'ї і силі»; набирали у коновку води, зі словами: «Водице-арданице, даю тобі хліб, а ти дай мені вино» або «Не беру я воду, але молоко, мед і вино»; у хаті тричі котили хліб від порога до стола, з побажанням: «Аби так брикала наша худоба і коні, як сей хліб нині» – й так само примічали, на який бік він упаде; дотикалися «василем» до голови кожного члена сім'ї, примовляючи: «А бисьте такі були величні, як сей «василь» величний»; тоді «василя» обрізали з трьох боків, а окрайці разом з монетами, васильком, вівсяним кропильцем клали у налиту принесеною водою миску й умивалися тією водою, починаючи від найстаршого[904].

Після проведення обрядових дій, переважно зранку на Новий рік, «карачуна» споживали усією родиною, щоб бути багатими, частину давали рогатій худобі, щоб була здоровою й плодовитою. На Лемківщині скибки зрізали з трьох боків «карачуна» і підкурювали ними худобу, щоб відвернути злі сили (Перечинський р-н Закарпатської обл.)[905]. Лемки Словаччини вирізану з «карачуна» середину по шматочку давали худобі[906]. На Закарпатті для худоби з боків і середини «карачуна» краяли п'ять цілушок (с. Подобовець Міжгірського р-ну Закарпатської обл.)[907]. Подекуди середину «карачуна» залишали для худоби до літа, «щоб дати їй, якби тото було священноє» (с. Колочава Міжгірського р-ну Закарпатської обл.)[908]. На Бойківщині чотири окрайці «карачуна» – чотири «роги» – віддавали худобі, середину залишали до початку

[904] Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 483; Онищук А. Народний календар... С. 26; Schnaider J. Z kraju hucułów. S. T. V. 213.
[905] Гонтар Т., Мушинка М. Харчування лемків. Т. 1. С. 356–357.
[906] Шмайда М. А іші вам вінчую. С. 167.
[907] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 588. Арк. 34. Записано 4 липня 2008 р. у с. Подобовець Міжгірського р-ну Закарпатської обл. від Осташ Гафії Йсифівни, 1928 р. народж.
[908] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 588. Арк. 61. Записано 5 липня 2008 р. у с. Колочава Міжгірського р-ну Закарпатської обл. від Конарь Христини Іванівни, 1944 р. народж.

оранки, решту ділили між усіма членами родини[909]. Розпочинаючи оранку, шматок «карачуна» клали у торбу, яку підвішували до ярма між волами[910].

Запечені в «карачуні» мед, сіль, часник, зілля, а також лляне або конопляне повісмо, яким його обв'язували, наділялися цілющими та захисними властивостями[911].

Таким чином, поширений на Бойківщині, Лемківщині та рівнинному Закарпатті різдвяний обрядовий хліб «карачун» мав вагоме світоглядне значення, що виявляється, окрім ритуального застосування, і пластичною виразністю його форми.

Символіко-візуальний образ «карачуна» творить кругла пластична форма, яка співвідноситься з сонцем, 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. При перевазі семантичних засобів виразності у творенні «карачуна», які стверджуються ритуально вмотивованими діями – від його випікання до використання, відповідно до етичних та естетичних міркувань, дбали й про візуальну привабливість, обв'язуючи «карачуна» навхрест лляною або конопляною мотузкою, викладаючи зверху хрест з квасолі чи збіжжя, втикаючи стебла вівса, «аби файно било», розташовуючи на скатертині, рушнику, під дашком із двох снопів.

Магічні та мантичні дії з «карачуном», як і його наповнена глибокою символікою пластична форма, засвідчують стрижневу роль хліба в системі світорозуміння, що, виходячи за межі різдвяно-новорічних свят, поширюється на інші періоди річного обрядового циклу, тісно переплетеного з життєзабезпечуючими сферами середовища його актуальності. Наділеність «карачуна», як утілення праці землероба, магічною здатністю впливати на здоров'я, плодючість, одруження, врешті, добробут в середовищі його

---

[909] Здоровега Н. І. Народні звичаї та обряди. С. 233.
[910] Кузів І. Життє-буттє, звичаї й обичаї гірського народу. С. 351–352.
[911] Кісь Р., Маєрчик М. Аграрна верства архаїчної обрядовості Карпатського ареалу. С. 468; Шмайда М. А іші вам вінчую. С. 166.

автентичного існування є вагомим аргументом архаїчності аграрного досвіду населення Українських Карпат.

3. 4. Паска

Паска – особливий обрядовий хліб, який випікають напередодні Великодня[912] й освячують у церкві на Великдень після Утрені у день Воскресіння Господнього. З другої половини XX ст. паски освячують й у Велику суботу.

Паска співвідноситься з богослужбовим хлібом артосом (з грецької ἄρτος – хліб) – особливим, спеціально випеченим, спільним для усіх членів церкви східного (візантійського) обряду, інакше – «просфорою всецілою». Артос освячується на Воскресіння Христове і впродовж Світлого тижня лежить на аналої перед іконостасом, на солеї перед образом Воскресіння Господнього, символізуючи незриму присутність Ісуса Христа, під час хресних ходів артос обносять навколо церкви, а в суботу Світлого тижня з молитвою на роздрібнення артоса розділяють між віруючими[913].

З уживанням паски, як й інших обрядових хлібів, пов'язується багато вірувань, в яких переплелися християнська та язичницька ідеології. Передусім треба зазначити, що готують паски у визначені дні. В Україні найчастіше паски розпочинають пекти у «Живний четвер» («Чистий четвер», «Великий четвер», «Страсний четвер», «Жильний четвер», «Білий четвер») – останній четвер перед Великоднем. Рідше паски випікають у «Велику суботу». Спорадично в українців зафіксовано приготування пасок й у «Велику п'ятницю»[914]. «Живний четвер» у світогляді українців пов'язувався з вшануванням покійних предків.

---

[912] «Окрім того, обов'язковим великоднім печивом на Гуцульщині була «баба», «бабка». Готували її з пшеничного чи кукурудзяного борошна, змішаного з незбираним кисляком чи молоком та маслом, яйцями, сметаною. Підготовлене тісто викисало від ранку до вечора, а вночі «баба» пеклась. Пекли її тільки на Великдень. Таку «бабу» готували також на Прикарпатті. Див.: Гонтар Т. *Народне харчування українців Карпат*. С. 104.

[913] Герус Л. Артос. *Словник українського сакрального мистецтва*. Львів, 2006. С. 25.

[914] Герус Л. Орнітоморфне печиво українців. С. 260.

Вважалося, що у цей день їхні душі повертаються на землю[915]. На знак цього в окремих місцевостях Поділля, Полісся (Житомирщина, Київщина) влаштовували родинну поминальну трапезу – «тайну вечерю» («страсну вечерю», «паскову вечерю»)[916]. На Гуцульщині у «Живний четвер» спеціально спеченими пшеничними чи житніми хлібцями – «кукуцами» обдаровували «за простибіг» дітей або перших відвідувачів, які зранку приходили «гріти діда» з побажаннями: «Грійте діда! Грійте діда! Дайте хліба! Аби вам овечки, аби вам ягнички». За отриманий дар вони дякували: «Дай, боже, душам померлим царство небесне, а вам, ґаздинько, аби си овечки мирно покотили та й аби си єгнички починили»[917]. Зв'язок, зокрема, паски зі звичаями вшанування покійних предків засвідчують факти з території київської частини Полісся, де перша паска випікалась для поминання покійних – «... то вона на те, щоб на столі стояла. ... на могилки йдем і ту пасочку несем – мертвим»[918]. Великодна паска та випечені умисно для вшановування покійних предків перепічки є також одними з необхідних страв, які беруть на «гробки» гуцули[919]. На Волині вшановувати пам'ять покійних йшли на цвинтар з пасками та мазурками[920].

Хід приготування паски – від вибору посудини для вчинення тіста до моменту, коли паску виймають з печі, – сприймається як ритуальне дійство. На час приготування пасок у хаті повинно бути вже побілено, помито й прибрано. (Рис. 75). Господиня приступала до вчинення тіста обов'язково вбрана у чисту сорочку.

---

[915] Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 534–536; Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 181–183; Онищук А. Народний календар... С. 35. Чубинський П. *Мудрість віків: Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського.* Кн. 2. С. 17; Куліш П. *Записки Южной Руси.* С.-Петербург, 1857. Т. 2. С. 43–44.

[916] Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 181.

[917] Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. С. 228–229; Schnaider J. Z kraju hucułów. T. V. S. 214; Schnaider J. Lud peczeniżyński. T. XIII. S. 29.

[918] Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків… С. 185.

[919] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 3. Арк. 9; Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. С. 241–242.

[920] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 3. Арк. 11.

Треба погодитись з думкою С. Килимника про те, що «випікання високоздобних бабок та пасок, мазурків та іншого такого роду печива – це продукт пізніших часів, бо ж у давнину не було ані питльованої муки, ані всіх тих пахощів, ані тих різноманітних приписів до печива...»[921] Це ж стверджують спостереження А. Онищука з Гуцульщини: «Давнійшими літами (20–30 літ) не вмів тут ніхто упекти паски (йдеться про здобну паску. – *Л. Г.*), але кождий купував у місті, в Надвірній, у тамошних міщанок. Нині бере ґаздиня 8–20 кварт муки (по заможності) і причиньиї паску. ... Є много ґаздів, що печуть паску самі, инші знов наймають собі пекарів або пекарок...»[922]

Все ж, наприкінці XIX – на початку XX ст. для пасок готували переважно здобне тісто з пшеничного борошна, яке кожен господар намагався роздобути завчасно[923]. До тіста додавали чорнослив, родзинки, шафран, імбир тощо. За традиційними уявленнями українців, тісто для паски мало оберегові властивості – ним у хаті на сволоках, дверях, вікнах значили хрести. На Гуцульщині на сволоках серед хати клали восковий хрест, після чого виробляли паски[924]. Знак хреста при приготуванні паски використовували у Лубенському повіті Полтавської губернії: тісто після замішування різали навхрест, промовляючи: «Господи! Благослови своїм духом святим і преспори»[925].

Як зазначав С. Килимник, спираючись на оповіді очевидців, до Великодня пекли жовті, білі та чорні хліби, додаючи різний набір та кількість приправ. Проте не всюди існували три види пасок[926].

Виготовлення паски кропітка справа. За джерелами з Гуцульщини, «при сій роботі зайняті майже всі домашні – ті місять, те віроблєї прикраси на верх паски, інше приладжує корінє»[927]. Виробивши паску, ґаздиня умивала руки і ще мокрими гладила кожну дитину по обличчю зі словами: «Абис така велична, як

---

[921] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. II. С. 45.
[922] Онищук А. Народний калєндар... С. 35.
[923] Чубинський П. *Мудрість віків: Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського.* Кн. 2. С. 23; Онищук А. Народний калєндар... С. 35.
[924] Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. С. 270.
[925] Милорадович В. Житье-бытье лубенского крестьянина. С. 170.
[926] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. II. С. 44–45.
[927] Онищук А. Народний калєндар... С. 35.

паска пшенична», до хлопця: «Абис такий величний, як хліб пшеничний»[928]. Готові паски ставили у тепле місце – «щоб посходили». У цей час у хаті мусила бути цілковита тиша, тому з хати виряджали всіх, окрім господині та малих дітей, яким суворо наказувалось не розмовляти й до пасок не заглядати. Ніхто не повинен стукати або часто ходити повз паски[929]. На Лемківщині як магічний засіб використовували вербову гілку, яку клали на тісто, щоб паска росла, як верба[930].

Наприкінці XIX – на початку XX ст. дрова для випікання пасок збирали по поліну щочетверга впродовж Великого посту. Піч старались розпалювати живим вогнем, який одержували від тертя сухої деревини, а в п'ятницю та суботу – від страсної свічки, яку принесли у Чистий четвер з церковної відправи Страстей Господніх[931]. До нинішнього часу зберігся звичай класти у піч гілки минулорічної верби, освяченої у Вербну неділю – останню неділю перед Великоднем[932]. На Слобожанщині паски загнічували свяченою вербою[933].

На Гуцульщині, коли ґаздиня саджала паску у піч, то ґазда, який дивився в той час знадвору у вікно, стріляв з пістоля, аби сповістити усім, що в нього печеться паска і нікому не можна тепер заходити до його ґражди[934]. На Бойківщині, щоб завбачити невдале випікання паски, з приготовленого тіста ґаздиня попередньо випікала паляницю, яку по шматочку пробували усі члени родини, пригощали також сусідів. Відтак ґазда на широкій, зумисне зробленій для пасок лопаті саджав до печі паску та пасчину посестру, робив хрест на повалі, а далі злегка торкався лопатою до кожного члена родини та йшов у

---

[928] Там само. С. 36.
[929] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 3. Арк. 8; Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. ІІ. С. 44; Милорадович В.. Житье-бытье лубенского крестьянина. С. 204; Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. С. 270.
[930] Гонтар Т., Мушинка М. Харчування лемків. Т. 1. С. 357.
[931] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні*. Кн. ІІ. С. 44.
[932] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 3. Арк. 7; Иванов П. В. Жизнь и поверья… С. 260.
[933] Иванов П. В. Жизнь и поверья... С. 260.
[934] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 3. Арк. 7.

стайню й торкався кожної худобини[935]. У Лубенському повіті перед тим, як саджати паски у піч, господиня зі словами: «Господи, благослови! Дух святий з нами» – тричі хрестила піч лопатою; піднявши лопату широким кінцем доверху, промовляла: «Підходь хліб у печі, як сонечко у небі»[936]. На цьому клопотання не завершувались. Наступав найвідповідальніший час. За висловом В. Милорадовича, господиня оберігала паски, «як свою душу»[937]. Доброю прикметою було, коли паски виросли, не засмалились, не потріскались. Вважалось, що тоді родину оминатимуть хвороби, ніхто впродовж року не помре[938]. Для цього застосовували імітативні магічні заходи: на Гуцульщині та Лемківщині, коли паску посадили в піч, заборонялося сидіти в хаті, щоб паска не «сіла», «аби росла у гору»[939]; на Лемківщині, щоб паска добре піднімалась, діти і господар повинні були підстрибувати[940].

Таким чином, в уявленнях українців паска набуває особливого сакрального статусу ще до освячення у церкві. За записами С. Килимника, паски мали символічне призначення: «баби жовті – це сонцю, білі паски – це покійникам, а чорні – господарям, взагалі людям. Інші ... пояснення давали таке: жовті баби – небу, сонцю; білі, пахучі, здобні – повітрю, щоб не приносило лиха та смерти; чорні, разові, з корінням та пахощами – родючій землі. ... Баби випікались у четвер, білі паски – в п’ятницю, а чорні – в суботу»[941].

Паска, як і переважна частина українського хліба, має круглу форму. Домінування круглої форми обрядового хліба й, зокрема, паски, імовірно, крім зручності її виготовлення, зумовлене семантичним контекстом.

Українська паска має два варіанти трактування форми:

---

[935] Зубрицький М. Народній календар, народні звичаї і повірки, прив’язані до днів у тиждни і до рокових свят... С. 44.
[936] Милорадович В. Житье-бытье лубенского крестьянина. С. 204.
[937] Там само. С. 204.
[938] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 3. Арк. 8; Онищук А. Народний календар... С. 36; Милорадович В. Житье-бытье лубенского крестьянина. С. 204; Иванов П. В. Жизнь и поверья... С. 260.
[939] Гонтар Т., Мушинка М. Харчування лемків. Т. 1. С. 357; Онищук А. Народний календар… С. 36.
[940] Гонтар Т., Мушинка М. Харчування лемків. Т. 1. С. 357.
[941] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. ІІ. С. 44–45.

1) у вигляді півкулі;

2) у вигляді високого прямого або дещо розширеного доверху стовпця з плоским боком унизу, опуклим – угорі.

Паску у вигляді півкулі виробляли у дерев'яній мисці, в макітрі, у шматку полотна, з яких її викладали на лопату і всаджували у піч. Вигляду стовпчика пасці надавали, використовуючи спеціальні глиняні або металеві посудини – пасківники, поставці, ринки, тазки, у яких її формували та випікали. Цей тип паски, що, властиво, повторює форму посудини випікання, набув більшого поширення.

Верхній опуклий бік паски – верхівку – вкривають пластичними елементами з тіста. (Рис. 70-74).

Пластичні елементи з тіста переважно виробляють та наліплюють на паску перед тим, як саджати її в піч, використовуючи те саме дріжджове тісто, іноді трохи густіше. Слід відзначити, що при випіканні елементи з тіста збільшуються – «ростуть», набуваючи кругліших обрисів.

Неодмінним пластичним елементом паски, який зустрічається, властиво, повсюдно в Україні, є «хрест»: «Зверху паски кладеться хрест із двох смужок тіста, які перехрещують верхівку хліба»[942], «... вироблюють (з тіста) хрест і ставлять його верх паски...»[943] Наявність хреста на пасці, очевидно, зумовлена його світоглядною сутністю, у якій поєдналися давні язичницькі уявлення про хрест як ідеограму чотириєдності світу, сонця з основоположною символікою християнства. Властиво, хрестографема з тіста зображує чотириконечний, переважно «розквітлий» хрест. На Гуцульщині перед тим, як покласти на паску «хрест», її верхівку довкола обвивали «обручем» – тонкою смужкою тіста. Хрест у колі, за Б. Рибаковим, також є ідеограмою сонця[944]. Самі ж гуцули необхідність «хреста» на пасці пояснювали: «Аби файно росла»[945].

---

[942] Милорадович В. Житье-бытье лубенского крестьянина. С. 203.
[943] Онищук А. Народний калєндар... С. 36.
[944] Рибаков Б.А. *Язычество древних славян.* Москва, 1981. С. 48–49.
[945] Онищук А. Народний календар... С. 36.

За спостереженнями А. Онищука, на верхівку паски посередині «хреста» і на чотирьох його кінцях клали п'ять «плащів» (круглих, довкола покроєних ножем «паланичок»), на кожний з тих «плащів» – по «гусці» (по фігурці у вигляді пташки), врешті біля кожної «гуски» – по дві долоні з пальцями[946]. Позаяк на початку XX ст. дослідники, фіксуючи обряди та звичаї, мало уваги приділяли зовнішнім ознакам культурних реалій, а самі зразки, що не призначались для тривалого зберігання, втрачені, порівняння цього унікального опису з пасками, які виробляють на Гуцульщині (зокрема у с Космач Івано-Франківської обл.) на початку XXI ст., все ж, виявляє певну схожість.

На українських пасках поширені абстрактні знаки, у пластичному трактуванні яких слабко упізнаються конкретні реалії: коло («плащ», «калачик», «обруч»), спіраль, S-подібний елемент. Вони вирішені об'ємно зі складених відповідним чином смужок тіста, які бувають круглі у перерізі або фігурні, тобто позначені зверху рельєфними защипами, графічними лініями чи сплетені на подобу коси тощо.

Узвичаєним пластичним елементом українських пасок є узагальнені птахоподібні зображення. Вони передають об'ємні фігурки птахів, що виліплені з однієї складеної вісімкою смужки тіста, кінці якої підняті над кільцями, передаючи з одного боку голівку, з іншого – хвіст, або з двох смужок тіста, одна з яких обводить іншу довкола, перехрещується зверху, акцентуючи крила. Необхідно зазначити, що орнітоморфні зображення належать до розповсюджених в українському обрядовому хлібі. За пластичним трактуванням на пасках вони подібні до аналогічних зображень на короваях та призначеному для зустрічі весни птахоподібному печиві[947]. За традиційними, успадкованими з язичницьких часів уявленнями українців, птах сприймається як іпостась душі померлого. Одним з аргументів на користь такого ототожнення є відліт і приліт птахів з вирію – міфологічного місця перебування душ померлих. Водночас

[946] Там само. С. 36.
[947] Герус Л. Орнітоморфне печиво українців. С. 177–185; Герус Л. Український коровай: форма, типи та стилістичні особливості пластичних елементів. С. 40–41.

образ птаха у контексті весняної обрядовості, знаменуючи своїм поверненням з вирію початок весни, втілює ідею оновлення й розквіту.

Серед інших пластичних елементів найчастіше на українських пасках трапляється «шишка». Її звивають у вигляді кола або спіралі з тонкої смужки тіста, на верхньому боці якої зроблені ритмічні надрізи, що надають елементам вишуканої ажурності. Очевидно, як і на короваях, на пасках «шишка» виступає символом плодючості. Поширеним елементом на пасках є квітка, за твердженням М. Селівачова – один з найзмістовніших символів народного мистецтва[948].

Згаданий А. Онищуком знак долоні з пальцями не траплявся на реальних пасках. Однак варто згадати його подібність зі знаком на іншому печиві – «буськові лапи», яке у Волинській частині Поліссі випікали до Благовіщення у вигляді невеликої круглої паляничкі з відбитками на її поверхні п'яти, іноді трьох (без великого і мізинця) пальців руки або надрізами, що відображували лапу птаха[949]. При зовнішній аналогії відмінним є їхній символічний контекст, що співвідносився з семантичною сутністю обряду. Долоня з пальцями саме на пасці у народному світогляді сприймалася як «божа рука», а її необхідність трактувалась «аби сі паска удала»[950], що збігалося з ключовим уявленням про тотожний зв'язок: вдало спечена паска – достаток, здоров'я всіх членів родини.

За зовнішніми пластично-формальними ознаками пластичні елементи з тіста верхнього шару української паски узагальнено передають:

1) абстрактні зображення: хрест; коло («плащ», «колачик», «обруч»); спіраль; S-подібний елемент;

2) орнітоморфні зображення: пташка («гуска»);

3) фітоморфні зображення: «шишка», квітка;

4) абстраговані поетичні образи: «божа рука».

---

[948] Використано класифікацію орнаментальних мотивів, запропоновану М. Селівачовим. Див.: Селівачов М. Р. *Лексикон української орнаментики (іконографія, номінація, стилістика, типологія)*. С. 173, 194.

[949] Страхов А. Б. *Культ хлеба...* С. 133–141; Maciejewska-Pauković J. Zdobnictwo obrzędowo wsi Biłostockiej. S. 11–22.

[950] Онищук А. Народний календар... С. 36.

Важливою складовою художньо-емоційної виразності української паски є композиційна організація пластичних елементів. Варто звернути увагу, що кругла форма паски спонукає до центричного укладання елементів на її поверхні, яка ґрунтується на дзеркальній симетрії. Спосіб трактування та контрастна співмірність складових визначають особливості сприйняття його знаковості й пластики загалом. При цьому головне за змістом наголошене, а другорядне йому підпорядковане, що, водночас, створює певні візуальні ефекти.

Роль головних мотивів у композиційному укладі елементів, як правило, відіграють хрест, «гуски» («пташки»), рідше «ружа». Пластичні зображення «пташок», «гусок» як головного мотиву на пасці переважно парні: по два або по чотири. Як правило, фігурки розміщені голівками до середини.

Головні пластичні елементи вирізняються більшими розмірами. Своїм розташуванням вони акцентують центральну частину паски. Довкола них компонують другорядні мотиви. Їхню роль виконують дрібніші абстрактні та фітоморфні пластичні зображення, які густо вкривають поверхню паски.

Паска, за народними уявленнями, набувала особливого обрядового статусу ще до освячення у церкві. На Гуцульщині обов’язково освячували першу паску. Її після випікання клали посеред столу. Окрім цієї паски, гуцули випікали також і менші паски, які призначалися для краяння на «дору» – поману за душі померлих, малі хліби «перепічки».

На початку XX ст., за інформацією В. Шухевича, в окремих селах Гуцульщини пекли великий хліб «стільник» («застівник»), в нього втикали глухим кінцем таку кількість яєць, скільки членів родини: по тому, чи трісне яйце (і якщо так, то яке) під час печення, ворожили про смерть того, для кого яйце було призначене. «Стільник» клали на стіл побіч першої паски. Варто зазначити що подібним до «стільника» є головний великодній хліб болгар східних Родоп «кошара» із запеченими всередині червоними яйцями, одним у центрі і для кожного члена сім’ї довкола. Тріснуте під час випікання «кошари» яйце

віщувало втрати у родині[951]. Приготування великоднього хліба з запеченими всередині одним або двома яйцями відоме й іншим південним слов'янам[952].

На початку XX ст. на Гуцульщині зафіксовано «худобйину паску»[953], приготовлену з частини тіста на паску, а також інших продуктів, які призначались до споживання на свято.

Для освячення у церкві в суботу паску разом з іншими обрядовими стравами, подекуди й предметами, українці складали в спеціальний посуд. На Гуцульщині напередодні посвячення у суботу покраяні шматки паски – «дору», «худобйину паску» разом з обрядовими стравами та іншими призначеними для освячення речами ґаздиня складала у спеціальний посуд, переважно у бондарний цебрик з накривкою – «паскевник», «дорінник», який використовувався лише раз на рік. «Паскевник» вкладали у «бесаги», з одного боку, а паску, яку першою саджали у піч, з другого. Освячення паски відбувалось на Великдень зранку після Літургії. (Рис. 75-78). Після освячення біля церкви гуцули ділилися пасками між собою з родичами та сусідами: «...воно («обдарованє». – *Л. Г.*) є взагалі поспільним звичаєм поміж Гуцулами, так що ледви одна ґаздиня принесла дору, вже тота дає їй своєї дори, або отриманої»[954]. Звичаю обдаровування посвяченими пасками гуцули дотримуються й на початку XXI ст.

Паску, як і крашанки, українці Середньої Наддніпрянщини залишали у церкві у вигляді «таємної милостині» на спомин про душі померлих. Їх потім роздавали знедоленим, бідним, подорожнім[955].

Зі свяченим українці, зокрема гуцули, бойки, лемки, поліщуки, намагалися якнайшвидше прийти додому. Гуцули вважали: «Хто борше буде в хаті, той

---

[951] Агапкина Т. А. Хлеб пасхальный. *Славянские древности. Этнолингвистический словарь: В 5 т.* Под общ. ред. Н. И. Толстого. Москва, 2012. Т. 5. С (Сказка) – Я (Ящерица). С. 423.
[952] Там само. С. 424.
[953] Ця паска призначалась для худоби: «...тоту паску сушать, труть на муку, мішають із сіллю та дають маржині з нагоди усяких слабостий на які вона западає...» Див.: Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. С. 233.
[954] Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. С. 235.
[955] Милорадович В. Житье-бытье лубенского крестьянина. С. 206.

скорше зробит літо...»[956], «кожен біжить додому якнайшвидше, аби сі швидко з поля забрав»[957]; лемки – «хто скорше домів прийде, тот ся скорше у поли обробит»[958]. Цей звичай поширювався і на західних слов'ян[959]. У селах Українських Карпат, зокрема, на Гуцульщині, цей звичай зберігся до початку XXI ст.

Повернувшись додому, дехто зі свяченим тричі обходив усе обійстя. Свяченою паскою гуцули годували бджіл: «Свяченої дори тобі даю!» Потім ґазда першим входив до хати, промовляв: «Христос воскрес!» – а йому відповідали: «Воістину воскрес!»

Повернувшись додому, господар зі свяченим насамперед обходив господарство. На Гуцульщині ґазда ніс паску до худоби, клав її тричі коровам на хребет, промовляючи: «Йикий дар красний, такі аби бог дав телиці красні!»[960] Потім він першим входив до хати, промовляв: «Христос воскрес!»; йому відповідали «Воістину воскрес!» Тоді розпочинали трапезу – «розговлялися» свяченими стравами. «Розговини» й, зокрема, послідовність споживання страв в різних етнографічних районах мали локальні особливості, проте паска, як особливий обрядовий хліб, була серед перших обов'язкових страв. При споживанні старалися не зронити крихти «свяченого» на долівку. На Гуцульщині такі крихти пильно збирали і кидали у піч, щоб не ступати по них і щоб їх не з'їла миша, бо з такої миші зробиться кажан. В окремих регіонах зафіксовано звичай кидати у вогонь крихти паски, які залишились на столі[961].

Паска була й залишається одним із важливих компонентів поминальних звичаїв великоднього періоду. Паску та випечені зумисне для вшановування покійних предків перепічки гуцули неодмінно беруть у «дідову суботу» перед провідною неділею або у провідну неділю на панахиду на цвинтарі.

---

[956] Онищук А. Народний календар… С. 39.
[957] Falkowski J. *Zachodnie pogranicze Huculszczyzny.* S. 125.
[958] Савицький М. Духовна культура. *Лемківщина: земля-люди-історія-культура*. Т. 2. Записки Наукового товариства імені Шевченка. Т. 206. Нью-Йорк; Париж; Сідней, 1988. С. 120.
[959] Агапкина Т. А. Хлеб пасхальный. С. 424.
[960] Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. С. 235.
[961] Чубинський П. *Мудрість віків: Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського.* Кн. 2. С. 25.

Таким чином, паска виконувала функції матеріального символу великодніх обрядів, спрямованих на забезпечення здоров'я, благополуччя та достатку у родині, громаді, світі.

При вагомому обрядовому значенні та розмаїтті функцій паска має визначену форму, типи пластичних елементів та принцип компонування їх на поверхні, які посилюють семантику виробу і надають йому особливої художньої виразності.

Сталість, що спостерігається у виборі репертуару пластичних елементів, принцип їхнього компонування зумовлені асоціативним осмисленням. Утворюючи рельєф верхнього шару паски, пластичні елементи з тіста взаємопов'язані з її обрядовим призначенням, своїм змістом наголошують її символіку та надають особливої художньої виразності.

3. 5. «Жайворонки»

Своєрідністю у весняному циклі календарних свят українців вирізняється печиво, яке випікали до дня Сорока св. Мучеників (22 березня), рідше, в основному, залежно від природно-кліматичних умов до дня св. Олексія (30 березня), Благовіщення (7 квітня).

У традиційному світогляді українців, який зберіг чимало язичницьких елементів, вважалося, що у день Сорока св. Мучеників прилітають з вирію птахи, віщуючи своїм поверненням початок весни. На знак їхнього повернення й випікали печиво.

За пластичним вирішенням воно відрізнялося не лише в окремих етнографічних районах, але й у сусідніх місцевостях, хоча мало спільні найбільш поширені, часто незалежні від форми назви: «жайворонки», «пташки» («птички»), «голубці» («голубчики», «голуби») й вузько локально – «сороки» (Сумське Полісся), «солов'ї» (Волинь).

Орнітоморфне осмислення обрядового печива до весняних свят – дня Сорока св. Мучеників, св. Олексія, Благовіщення домінувало у білорусів[962], росіян[963]. Звідси, очевидно, походить найрозповсюдженіша у Білорусії та Росії, аналогічна з українською, його назва – «жаврунки» (локальна назва – «бусли») – у білорусів; «жаворонки» (локальні назви: «кулики», «чувильки», «галки», «тетерки», «ластівки», «снігурки», «сороки») – у росіян.

Переважно цьому печиву надавали форму пташки. Фігурку пташки виліплювали суцільним об'ємом з тіста, акцентуючи голову, корпус, хвіст; зверху рельєфно виділяли крила. В іншому варіанті фігурку трактували у вигляді цифри вісім зі смужки тіста, позначаючи на протилежних кінцях її відповідно голову і хвіст. Фігурки пташок формували також із двох смужок тіста, одну з яких накладали навхрест на другу або обвивали нею довкола, схрещуючи вгорі. На поздовжній смужці з одного боку моделювали голову, з протилежного – хвіст; на поперечній – крила. Подекуди узагальнену пластику фігурок деталізували. (Рис. 81-85). У Старобільському повіті Харківської губернії зверху на фігурку пташки наліплювали хрестик[964]. Подібний прийом пластично-формального вирішення застосовували в українських поселеннях Фатежського повіту Курської губернії в Росії – на спині пташки розташовували пташеня[965]. На голівці пташок уточнювали очі – сушеними ягодами, насінням конопель, зернами гречки, маком або ж лише заглибленнями; виліплювали з тіста дзьоб, рідше гребінь; деколи встромляли в голову пір'їну або паперову квітку. Крила та хвіст позначали імітуючими пір'я надрізами. Іноді поверхня печива мала своєрідну фактуру, яку утворювали домішані до тіста мак або сушені ягоди[966].

В Україні на Волинському та Рівненському Поліссі, а також на суміжних теренах Білорусі та Польщі на Благовіщення випікали печиво «буслові лапи»

---

[962] Романов Е. Р. *Белорусский сборник.* Вып. VIII. С. 142.
[963] Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды… С. 68–71.
[964] Иванов П. В. Жизнь и поверья... С. 81.
[965] Данковская Р. С. Малороссийские обрядовые печенья Курской губернии. С. 173.
[966] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 3. Арк. 2.

(«буськові лапи», «бусьникова лапа», «бусьнева лапка», «бусьньова лапа») у вигляді п'ятипалої лапи птаха[967]. На Підляшші п'ятипалу лапу бусла вирішували фігурно з тіста. На Волинському Поліссі «буськові лапи» мали вигляд невеликої круглої паляничкі, на поверхні якої позначали лапу птаха відбитками п'яти, іноді трьох (без великого і мізинця) пальців руки або надрізами. Подекуди в Україні та Білорусі образ лелеки знайшов втілення у печиві «голвота», («гольопа»), («гальопа»). В Білорусі (Мінська губ.), за відомостями Ю. Крачковського, печиво з такою назвою було «на подобу лелек, з чубком, крилами, ногами, хвостом»[968]. О. Страхов, незалежно від конкретного зображення, виділяє кілька його форм: лелека; птах загалом; лапа лелеки; благовіщенське печиво[969]. У відомих нам етнографічних матеріалах з території України благовіщенське печиво «голвота» згадується як невеликий «хлібець», конкретно про форму його не йдеться[970]. Походження назви цього печива О. Страхов виводить від назви «частини ноги» (і, ймовірно, саме «голени»)[971], що, іншими словами, акцентує найхарактернішу, за народними уявленнями, фізіологічну ознаку лелеки – довгі ноги.

На Підляшші разом з «бусловими лапами» пекли печиво «гніздо» – у вигляді птахи з пташенятами, які сидять на гнізді.

Більше поширеною була традиція окрім птахоподібного печива випікати з тіста узагальнені зображення плуга, сохи, ярма, борони, серпа, коси[972]. Принагідно відзначимо, що на Житомирському Поліссі[973], а також у Білорусі на території Віленської та Гродненської губерній[974] печиво у вигляді

---

[967] Див.: Страхов А. Б. *Культ хлеба…* С. 133–141; Maciejewska-Pauković J. Zdobnictwo obrzędowo wsi Biłostockiej. S. 11–22.
[968] Крачковский Ю. Ф. *Быт западно-русского селянина.* С. 101.
[969] Страхов А. Б. *Культ хлеба...* С. 137.
[970] *Українські приказки, прислів'я і таке інше…* С. 52.
[971] Страхов А. Б. *Культ хлеба...* С. 139.
[972] Страхов А. Б. *Культ хлеба...* С. 135. Olędzki J. Doroczne pieczywo obrzędowe... S. 13; Рижик Є. Календарні обряди українців Холмщини і Підляшшя. С. 257(іл.); Борисенко В. Повсякденна їжа та ритуальні страви. С. 219.
[973] Кутельмах К. Аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 207.
[974] Берман И. Календарь по народным преданиям… Т. V. С. 9; Крачковский Ю. Ф. *Быт западно-русского селянина..* С. 100.

сільськогосподарських знарядь праці випікали до «Середохрестя» (середа четвертого тижня Великого посту).

В окремих місцевостях України обрядове печиво до дня 40 св. Мучеників, Благовіщення мало круглу форму: на Поліссі – «пампушки»[975], «булочки-пампушки»[976], «галушки» – маленькі, круглі з прісного тіста «грецького» борошна (с. Сварицевичі Дубровицького р-ну Рівненської обл.)[977]; на Волині – невеликі кульки[978]; на Середньому Подніпров'ї – бублики, «калачі»[979]; на Бойківщині – коржики («коцики»)[980] тощо. Готували й традиційні для української кухні вареники, галушки, пампушки, які також набували обрядового значення.

Аналогічна традиція готувати обрядове печиво до дня 40 св. Мучеників існувала у південних слов'ян (схід Сербії, північ та захід Болгарії, Банат) та східних романців (південь та схід Румунії, Молдова). Переважно воно мало круглу, людиноподібну, рідко птахоподібну форму[981]. Більш розповсюджене птахоподібне печиво було у молдован та румунів[982]. На південному сході Сербії зафіксовано печиво, яке символізує певні заняття: ніж, ножиці, шабля тощо[983]. Серби пекли й бублики – «младенчићи». Печиво у вигляді бубликів, прикрашених зображеннями гілок кизилу та ткацького човника, випікали до

---

[975] Доманицький В. Народній календар у Ровенськім повіті… С. 64.
[976] Страхов А. Б. *Культ хлеба...* С. 105.
[977] Там само. С. 108.
[978] Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды… С. 69–70.
[979] Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 14; Маркевич Н. А. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. С. 53.
[980] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 4. Арк. 5.
[981] Агапкина Т. Обрядовое печенье дня Сорока мучеников у восточных и южных славян (сопоставительный аспект). *Хлябът в славянската култура.* София, 1997. С. 59.
[982] Попович Ю. В. *Календарная обрядность молдаван.* Кишинев, 1977. С. 298.
[983] Агапкина Т. Обрядовое печенье дня Сорока мучеников у восточных и южных славян (сопоставительный аспект). С. 55.

дня 40 св. Мучеників у Скопській Чорногорії[984]. У болгар це печиво було подовгастої форми і називалось «младенці»[985].

Особливим було і число печив, найчастіше сорок: «господині й дівчата пекли 40 «жайворонків»[986]; «печуть 40 “птичок”»[987]. Іноді разом із птахоподібним печивом готували інші його типи, також у кількості сорока: «Сорок пташок із будь-якого тіста разом з 40 галушками – маленькими, круглими із прісного тіста “грецького” борошна випікали на Сороки...»[988] (с. Сварицевичі Дубровицького р-ну Рівненської обл.). Ця кількість печив зберігалася незалежно від форми: «сорок бубликів»[989], «сорок вареників»[990] (Середнє Подніпров’я), «на Сорока ... лєпили баби вареники – сорок (штук) – с комом (товчене сім’я чи мак з грушками) ...»[991] (с. Дніпровське Чернігівської обл.), «40 пампушок»[992], «40 простих булочок-пампушок»[993] (Рівненська обл.). Таку ж кількість печив – 40 (деколи 39, 41, 44) випікали до дня 40 св. Мучеників у Росії, Білорусі, Молдові, Румунії, Болгарії, Сербії.

У зв’язку з орнітоморфним печивом, точніше його кількістю, привертають увагу інші звичаї, у яких присутня символіка 40. Символіка числа сорок у зв’язку з днем 40 св. Мучеників (та птахами) простежується й у інших народних уявленнях українців. Вважали, що у цей день з вирію прилітає сорок птахів – «40 жайворонків»[994]; птахи приносять у гніздо 40 гілок («паличок»,

---

[984] Кашуба М. С. Народы Югославии. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Конец XIX – начало XX в. Весенние…* С. 254.
[985] Колева Т. А. Болгары. Колева Т. А. Болгары. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Конец XIX– начало XX в. Весенние…* С. 283.
[986] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. II. С. 303.
[987] Воропай О. *Звичаї українського народу.* С. 168.
[988] Страхов А. Б. *Культ хлеба...* С. 108.
[989] Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 14; Маркевич Н.А. *Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян.* С. 53.
[990] Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 14; Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 168.
[991] Страхов А. Б. *Культ хлеба...*С. 106.
[992] Доманицький В. Народній календар у Ровенськім повіті... С. 64.
[993] Страхов А. Б. *Культ хлеба...* С. 105.
[994] Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 168; Иванов П. В. Жизнь и поверья… С. 81.

«ломачин», «ломак», «прутиків»)[995], – на Поліссі (Рівенський пов. Волинської губ.[996], Остерський пов. Чернігівської губ.[997]), Середньому Подніпров'ї (Полтавська губ.)[998], Слобожанщині (Харківська губ.)[999], а також у Білорусі[1000] вірили, що це роблять сороки. В окремих місцевостях Білорусі у день 40 св. Мучеників зранку до сходу сонця хлопчики намагалися перекинути 40 паличок через дах, що мало б посприяти вдалому відшукуванню пташиних гнізд влітку[1001]. Зібрані до сходу сонця палички кидали також крізь пічну трубу в хату[1002] або висипали під піч[1003]. Часто їх збирали не вмившись і з заплющеними очима. Болгари вірили, що принесені у цей день з гір 40 гілок сприятимуть тому, аби під час жнив не болів поперек[1004].

Існують й інші пов'язані з символікою числа (з числом) 40 уявлення: українці, а також білоруси, росіяни вважали, що після дня 40 св. Мучеників повинно бути ще 40 приморозків (морозів): «Ще має бути заметено снігом сорок закутків, і сорока морозів ще можна сподіватися»[1005], «40 святих – це

---

[995] Страхов А. Б. *Культ хлеба...* С. 103; Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 168; Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. II. С. 303; Доманицький В. Народній календар у Ровенськім повіті... С. 64; Иванов П. В. Жизнь и поверья... С. 81; Калашниковы Г. А. и А. М. Сл. Никольское. Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии. Гл. I. Старобельский уезд. *Харьковский сборник: Литературно-научное приложение к «Харьковскому календарю» на 1984 г.* 1894. Вып. 8. С. 241; Kopernicki J. Przyczynek do etnografii ludu ruskiego na Wolyniu z materialów zebranych przez Zofiję Rokossowska we wsi Jurkowszczyznie w pow. Zwiahelskim. *ZWAK*, 1887. T. XI. S. 218; Чубинський П. *Мудрість віків (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 14; *Українські приказки, прислів'я і таке інше.* С. 57; Маркевич Н.А. *Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян.* С. 53.

[996] Доманицький В. Народній календар у Ровенськім повіті... С. 64.

[997] Страхов А. Б. *Культ хлеба...* С. 103.

[998] Чубинський П. *Мудрість віків (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 14; *Українські приказки, прислів'я і таке інше.* С. 9; Маркевич Н. А. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. С. 53.

[999] Иванов П. В. Жизнь и поверья… С. 81.

[1000] Романов Е. Р. *Белорусский сборник.* Вып. VIII. С. 142.

[1001] Страхов А. Б. *Культ хлеба…* С. 104.

[1002] Романов Е. Р. *Белорусский сборник.* Вып. VIII. С. 142.

[1003] Шейн П. В. Белорусские песни. *Записки Императорского Русского Географического Общества по Отделению Этнографии.* С.-Петербург, 1873. Т. 5. С. 726.

[1004] Маринов Д. Народна вяра и религиозни народни обичаи. *Сборник за народни умотворения и народопис.* София, 1914. Кн. 28. С. 386.

[1005] Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 168.

можливих іще 40 морозів»[1006], «Від сорока святих сорок морозів буде»[1007], «... від цього дня повинно бути ще сорок морозів, вважаючи ранковий і вечірній мороз за два»[1008], «40 мучеників – 40 утреників»[1009]. У день 40 св. Мучеників прогнозували наступну погоду: «Які 40 мучеників, такі й дальше 40 днів»[1010], «... коли на Сороки мороз, то ще сорок приморозків буде до Миколи»[1011]. На Закарпатті помічали: «... якщо йде дощ, то він буде йти без перерви протягом сорока днів від цього дня»[1012]. У Росії, Білорусі випечені у день 40 св. Мучеників хлібні вироби використовували з метою створення своєрідного календаря та прогнозування: «з'їдали по одній (40 хлібних кульок – *Л. Г.*) у кожний мороз, вираховуючи час настання літа»[1013]; «40 випечених жайворонків їли перед сніданком по одному протягом 40 днів від 9 березня»[1014]; «пекли 40 горіхів із житнього і вівсяного борошна, а потім кожний день викидали по одному на вулицю і заклинали мороз: "Мороз, червоний ніс! Ось тобі хліб і овес! А тепер забирайся по добру, по здорову"»[1015].

Сакралізація числа 40 у звичаях та віруваннях, приурочених до дня 40 св. Мучеників, очевидно, пов'язана з уявленнями про це свято як про початок нового землеробського року (у низці природно-географічних ареалів). У цьому контексті використання символіки числа 40 можна пояснити ідеєю переходу природи від одного якісного стану до іншого, тобто від зими до весни, що, згідно з язичницьким та християнським світоглядом та за аналогією з ініціаційними поховально-поминальними, родильними обрядами, триває впродовж сорока днів.

[1006] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. II. С. 303.
[1007] Чубинський П. *Мудрість віків (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 14; *Українські приказки, прислів'я і таке інше.* С. 57.
[1008] Маркевич Н. А. *Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян.* С. 53.
[1009] Соколова В. К. *Весенне-летние календарные обряды...* С. 69.
[1010] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. II. С. 303.
[1011] Pietkiewicz Cz. *Kultura duchowa Polesia Rzeczycksego.* Warszawa, 1938. S. 22.
[1012] Богатырев П. Г. Магические действия, обряды и верования Закарпатья. С. 226.
[1013] Шейн П. В. *Белорусские народные песни с относящимися к ним обрядами, обычаями, суевериями.* С.-Петербург, 1874. С. 496; Шейн П. В. *Белорусские песни.* Т. 5. С. 726.
[1014] Страхов А. Б. *Культ хлеба…* С. 112.
[1015] Соколова В. К. *Весенне-летние календарные обряды...* С. 68.

Наприкінці XIX – на початку XX ст. випікання печива, яке своєю формою або лише назвою символізувало птахів, присвячувалось зустрічі весни, яку віщували птахи поверненням з вирію: «А щоб заворожити скорий прихід весни, то дівчата пекли в цей день (40 св. Мучеників) до сходу сонця “жайворонків” з тіста, виходили, також до сходу сонця, на горбки, чи на поле, а то й на город чи в сад і закликали весну, закликали птиць, зокрема соловейків та жайворонків, а хлопці – ластівок та зозуль»[1016]. З цією ж метою печиво давали дітям: «Печуть із хліба пташок і дітям роздають в знак прибуття птахів із вирію»[1017], «... діти ходячи з тими “жайворонками”, співають веснянок»[1018], «... діти увесь день бігали з “жайворонками” в руках, хвалилися ними всім зустрічним, обмінювалися з іншими дітьми й накликали весну, накликали птиць»[1019]. Подібні дії з орнітоморфним печивом зафіксовані у Росії: жінки, дівчата, парубки та діти виходили з «жайворонками» або «куликами» на вулицю, тік, поле, сад, піднімалися на дахи, дерева, копиці, тини і закликали весну, часто імітуючи політ птахів – підкиданням догори, збиванням головними уборами, прив’язуванням нитками до палиць тощо та співаючи пісень, у яких зверталися до птахів, весни[1020].

В ареалі побутування «буслових лап» це печиво пов’язували з появою лелеки. На Волинському Поліссі діти, зустрічаючи лелеку, клали печиво на руку і співали: «Буснику, буснику, Де твоя лапка? Прилити, ухопи І назад полити»; «Коли перши бусень прилетить, печуть такі палянички по одной, по две. Беруть паляничку, с палянички виривають чи вирезають тую лапку і підкидають бусням або на кубло кладуть і кличуть лелеку: – Буснику, буснику,

---

[1016] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. II. С. 300.
[1017] Архів ІМФЕ ім. М. Т. Рильського НАН України. Ф. 1. Оп. 5. Од. зб. 443. Арк. 7.
[1018] Чубинський П.. *Мудрість віків (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 14; Маркевич Н. А. *Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян.* С. 53.
[1019] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. II. С. 301.
[1020] Страхов А. Б. *Культ хлеба…* С. 109–110, 112–115; Соколова В. К. *Весенне-летние календарные обряды...* С. 70–71.

Де твоя лапка? Де твоя лапка? – У баби в решеті, чи в кошилці»[1021]. На Підляшші, побачивши лелеку, діти піднімали вгору «буслові лапи» й вигукували: «Бусол, бусол, бусол...»[1022] З «голвотою» в Україні до лелек зверталися: «Бусень, бусень! на тобі голвоту, а ти мені жита копу. – Примовляє дітвора, на Благовіщення, показуючи буслеві свячені хлібці»[1023]. Докладніші словесні закликання до лелеки фіксуються у Білорусі: «“Бусько, бусько, на тобі гальопу, а мині дай жита копу, на тобі борону, а ти мені дай жита сторону”. Сторона – ето вже в нас звалась в клуні одна сторона. ... “Бусько, бусько, на тобі сирпа, дай мині жита снопа”»[1024].

В Україні для закликання весни діти, окрім випечених з тіста пташок, отримували також їхні дерев’яні фігурки. Аналогії цьому звичаю простежуються у Греції під час «зустрічі ластівок», яку проводили на Благовіщення, – діти відвідували будинки, тримаючи у руках прилаштовані до жердин зображення ластівок, і вітали усіх членів родини із початком весни[1025].

У контексті уявлення про зв’язок початку весни з прильотом (поверненням) птахів потрібно згадати й інші вияви традиційної художньої творчості українців, зокрема іграшки – глиняні моделі пташок. Окрім повторення найхарактерніших ознак прототипу у формі та пластиці, вони завдяки порожнистій середині й отворам назовні могли створювати звук, що імітував пташиний спів. Найчастіше глиняні пташки – «свищики» («свистунці») купували на весняних передсвяткових ярмарках, що, з одного боку, обумовлено світосприйняттям – власне, актуалізацією образу птаха у весняній обрядовості, з іншого – практично-господарським укладом життя – під час сезонної перерви від польових робіт селяни, які поєднували рільництво з ремісництвом, виконували найбільше витворів й відповідно збували їх навесні.

[1021] Гура А. В., Терновская О. А., Толстая С. М. Материалы к полесскому этнолингвистическому атласу. *Полеский этнолингвистический сборник*. Москва, 1983. С. 139–140.
[1022] Olędzki J. Doroczne pieczywo obrzędowe… S. 14.
[1023] *Українські приказки, прислів’я і таке інше.* С. 52.
[1024] Гура А. В., Терновская О. А., Толстая С. М. Материалы к полесскому… С. 84.
[1025] Иванов Ю. В. Греки. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Весенние...* С. 328–329.

Наприкінці XIX – у першій половині XX ст. глиняні фігурки птахів переважно призначались дітям. За язичницькими уявленнями, свист, який вони створювали, володів здатністю відвернути зло. Водночас місця археологічних знахідок, іконографія пластичних зображень птахів, які на території України представлені пам'ятками з каменю періоду пізнього палеоліту й особливо чисельно глиняними фігурками періоду енеоліту (трипільська культура) та наступних археологічних часових зрізів, очевидно, стверджують не лише глибоку закоріненість, а й вагоме значення образу птаха в ідеології давніх суспільств й, очевидно, потребують з'ясування в історичній перспективі.

Втілені у печиві образи птахів мали певне світоглядне мотивування. Жайворонок постав, очевидно, у зв'язку з уявленнями українців про те, що серед усіх птахів він найраніше повертається з теплих країв[1026]. Про це йдеться в одній з веснянок: «Чом ти, жайворонку, рано з вирію вилетів: Іще по горах сніженьки лежать, Іще по долинах криженьки стоять! Ой, я тії сніженьки крильцями розжену, Ой, я тії криженьки ніжками потовчу!»[1027] Стверджують це й етнографічні записи: до дня 40 св. Мучеників прилітає «із вирія 40 жайворонків»[1028]; «9 березня повинні прилетіти жайворонки, тому із тіста печуть дещо на подобі птахів»[1029]; «на Сороки, – розповідали на Поліссі, – із вирію прилітає жайворонок, ось чому у цей день жінки печуть маленькі хлібці і називають їх жайворонками»[1030].

Поява печива «сороки», очевидно, зумовлена співзвучністю назви птаха та наявного у назві свята числівника сорок. У місцевих діалектах українців, росіян, білорусів день 40 св. Мучеників називали «Сороки»[1031]. Існують й інші пов'язані з днем 40 св. Мучеників уявлення про сороку. На Поліссі та Волині

[1026] Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 152; Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. II. С. 302.
[1027] Чубинскій П. *Труды этнографическо-статистической экспедиціи въ западно-русскій край…* Т. III. С. 110.
[1028] Иванов П. В. Жизнь и поверья... С. 81.
[1029] Агапкина Т. Обрядовое печенье дня Сорока мучеников у восточных и южных славян (сопоставительный аспект). С. 51.
[1030] Там само.
[1031] Страхов А. Б. *Культ хлеба...* С. 103; Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды… С. 68.

вважали, що до дня 40 св. Мучеників сорока повинна знести яйце, тоді наступний рік буде щасливим і врожайним, і навпаки нещасливим і неврожайним, якщо цього не станеться[1032]. Тему зв'язку сороки зі святом відображають також прислів'я: «На 40 святих сорока іменинниця»[1033].

Лелека асоціюється з небесним вогнем. Часто на Поліссі, а також на Волині, побачивши навесні лелеку, вигукували: «Іване, Іване, викреши вогню!»[1034] Водночас у традиційному світогляді українців, зокрема поліщуків, гніздо лелек вважається оберегом від удару блискавиці, від пожежі. Охоронну спроможність цього птаха, ймовірно, засвідчує звертання до нього: «Іване, Іване, закрути колесо!» – внаслідок якого птах повинен покружляти, тобто окреслити коло у небі[1035]. Зазначимо, що колесо від воза кладуть подекуди й донині на дах будівлі або на вершок високо зрізаного дерева, аби привабити лелеку для гніздування. На Житомирському Поліссі, коли вперше бачили у небі лелеку, підкидали вгору соломку чи ломачку, примовляючи: «Іван, Іван, на тобі на гняздечко, а нам на здоровєчко!»[1036] В окремих місцевостях поведінка лелеки сприймалася як своєрідний прогноз на майбутній рік: «Як прилетить бусол до Благовіщення і принесе сорок гіллячок на гніздо, буде рік врожайним»[1037], «На Благовішчене должен викинуть (лелека) або дитя, або яйце. За яйце купить хліба, – це богатий гот. Як дитя, – то на голот»[1038], «... чи яйце, – то буде мокрий гот, а як бусленя, – то сухий ...»[1039] Очевидно, у контексті цих вірувань постала заборона рухати гніздо лелеки – «бо грім хату підпалить»[1040]. На Поліссі на Благовіщення, яке часто співвідносять з поверненням із вирію лелек, заборонялося пекти хліб, «щоб не запекти дощ»,

---

[1032] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 4. Арк. 2.
[1033] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. ІІ. С. 303.
[1034] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 4. Арк. 2.
[1035] Там само. С. 2.
[1036] Страхов А. Б. *Культ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингвистического исследования.* С. 105.
[1037] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 4. Арк. 2.
[1038] Страхов А. Б. *Культ хлеба...* С. 133.
[1039] Там само. С. 133.
[1040] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 4. Арк. 2.

тобто не викликати посуху[1041]. У цьому ряді обрядове печиво, що символізує різні стадії польових робіт, зображення лапи лелеки (з уваги на співставлення у слов'янських поховальних обрядах ноги і взуття з потойбічним світом і предками, які опікуються родючістю й достатком світу живих), найімовірніше, уособлювало акт оплодотворення землі[1042].

Голуб у традиційних уявленнях (світогляді) українців – символ кохання і подружньої злагоди, а згідно з переосмисленими під впливом християнства змістами – уособлення Св. Духа, божественної любові, чистоти, цнотливості, а також душі померлого[1043]. Ці значення, очевидно, втілювалися у випечених з тіста птахах «голубцях» («голубчиках», «голубах»). У деяких регіонах України орнітоморфне печиво «голубці» («голубчики», «голуби») використовувалося у весільному обряді. Воно було елементом головного весільного хліба – короваю, калача. У використанні весільного птахоподібного печива українцями простежуються окремі типологічні та функціональні аналогії з поляками, білорусами та південними слов'янами. Локально на Гуцульщині зафіксований звичай розташування птахоподібних фігурок на особливому великодньому хлібові – пасці.

В «голубцях» («голубчиках», «голубах»), приурочених до весняних свят, серед інших, вже згаданих раніше значень, очевидно, домінувало те, згідно з яким птахи (зокрема голуб, на значення якого суттєво вплинув християнський світогляд), як і їхні зображення, вважалися утіленням / вмістилищем душ померлих предків. Випечених з тіста або вироблених з випорожненого яйця з паперовими крилами та хвостом і голівкою з тіста або глини, дерева, паперу тощо «голубців» навесні підвішували на нитках перед іконами. Вважали, що у них до Вознесіння перебуває душа Ісуса Христа. Після Вознесіння Христового їх знімали, позаяк вірили у можливість вселення у них нечистої сили, унаслідок

[1041] Там само.
[1042] Страхов А. Б. *Культ хлеба...* С. 141.
[1043] Костомаров М. *Слов'янська міфологія.* С. 88–95.

чого, зокрема, виникала загроза удару блискавки[1044]. Найдавнішим відомим нам свідченням зображення птаха (імовірно, голуба) в тісті є пряникова дошка другої половини XII ст. з Новгорода, на якій вирізані два симетрично розташовані по обидва боки розквітлого чотирикінцевого хреста птахи[1045].

Потрібно також відзначити, що українці й інших птахів зустрічали з вирію спеціальними діями та словесними звертаннями до них. Побачивши вперше диких гусей, кидали вгору соломинку чи що інше, примовляючи: «Гуси, гуси! нате вам на гніздечко, а нам на здоров'ячко!», «Гуси, гуси! вам на гніздо, а нам на тепло (або на добро)» або ж подібно як до лелеки «Гусі, гусі! колесом, червоним поясом! (щоб то дикі гуси, почувши їх, закрутилися на однім місці)»[1046]. До ластівки, кидаючи грудкою землі на грядку, приказували: «Там виросте кріп. Кріп сію» або «На тобі, ластовко, на гніздо (те ж, як и гусям, кидаючи землею»[1047]. Подібні дії щодо перелітних птахів відзначені у Білорусі – при появі у небі «першого великого птаха (лелеки і т. п.) хапати з землі "шуму" (тобто хворостинку, палицю) і кидати її вгору зі словами: "Качка! качка! на тобі на гніздечко, а мені на яєчка!"»[1048].

Вшанування птахів, що простежується у звичаях дня 40 св. Мучеників, Благовіщення, очевидно, пов'язувалось не лише з ідеєю весняного оновлення, яке вони символізували своїм поверненням з вирію. За традиційними, успадкованими з язичницьких часів уявленнями українців, птах вважався іпостассю душі померлого. Одним з аргументів на користь такого ототожнення є, властиво, відліт і приліт птахів з вирію – міфологічного потойбічного світу.

Поховально-поминальні мотиви у зв'язку з днем 40 св. Мучеників й, зокрема, обрядовим печивом, виявляються у низці звичаїв. На початку XX ст. на Поділлі випеченими з тіста «птахами» пригощали дітей, вважаючи,

---

[1044] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 3. Арк. 2; Архів ІМФЕ ім. М. Т. Рильського НАН України. Ф. 1. Оп. 3. Од. зб. 309. Арк. 149.
[1045] Колчин Б. А. *Новгородские древности. Резное дерево.* Москва, 1971. С. 13, табл. 41.
[1046] *Українські приказки, прислів'я і таке інше.* С. 52.
[1047] Там само.
[1048] Романов Е.Р. *Белорусский сборник.* Вып. VIII. С. 143.

«... ніби-то буде їх їсти той, хто помер. На тому світі він їх з'їсть»[1049]. Проте цей звичай мав і переосмислене під впливом християнства значення: на Волинському Поліссі, у с. Яполоть Ровенського повіту Волинської губернії, пекли «40 пампушок для 40 святих»[1050]; на Середньому Подніпров'ї: «Бог в цей день скине з неба сорок лопат снігу, а люди повинні роздати кому-нибуть сорок бубликів»[1051], «... потрібно сорок калачів спекти і роздати людям за душі тих святих»[1052], «... печуть 40 калачів і роздають дітям в пам'ять про тих святих» [1053]. Практика пожертви обрядовим печивом у день 40 св. Мучеників чужим дітям, жебракам поширювалась на східних та південних слов'ян. В Білорусі – «жаврунки» готували на «хавтури», поминаючи померлих дітей: «Коли печуть пампушки, то мати запитує: «Што ж тєбє спєчь, моє дітятко (ім'я померлого)?», а хто-будь з домашніх відповідає за померлого: «Спячі яму жаврунку»[1054]. Виразні паралелі цих звичаїв помічені у південних слов'ян та східних романців. Обрядове печиво дня 40 св. Мучеників мало поминальне значення у сербів, болгар, румунів – ним пригощали сусідів на згадку про душі померлих – «за душу мертвим», «за душе мртвима»[1055]. У Болгарії від дня 40 св. Мучеників розпочинався обряд лазарування, у якому здійснювалась низка обрядових дій з хлібом, пов'язаних з поховальним культом, зокрема дівчата-«лазерки» йшли на цвинтар і роздавали там обрядові хліби – «щоб заручитись підтримкою духів предків»[1056]. Імовірно, обрядове печиво, яке умовно зображувало птаха чи мало лише його назву, було своєрідною жертвою для душ предків, аби заручитись їхньою підтримкою – забезпечити здоров'я і добробут родини, народження нових її членів, а також приплід худоби, врожаю полів тощо. В ряді звичаїв це

[1049] Архів ІМФЕ ім. М. Т. Рильського НАН України. Ф. 1. Оп. 3. Од. зб. 309. Арк. 149.
[1050] Доманицький В. Народній календар у Ровенськім повіті... С. 64.
[1051] Архів ІМФЕ ім. М. Т. Рильського НАН України. Ф. 1. Оп. 3. Од. зб. 309. Арк. 111.
[1052] Там само. Арк. 27.
[1053] Архів ІМФЕ ім. М. Т. Рильського НАН України. Ф. 1. Оп. 7. Од. зб. 702. Арк. 117.
[1054] Шейн П. В. *Материалы для характеристики быта и языка русского населения Северо-Западного края.* Т. 1. Ч. 2. С. 555.
[1055] Див.: Агапкина Т. Обрядовое печенье дня Сорока мучеников у восточных и южных славян (сопоставительный аспект). С. 55–58.
[1056] Колева Т. А. Болгары. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Конец XIX– начало XX в. Весенние…* С. 286.

печиво мало очевидний стосунок з птахом та відповідну його мотивацію. На Волинському Поліссі, Підляшші «буслові лапи», «гніздо» клали у гніздо лелеки[1057]. Так само на Бойківщині «коцики» клали у гнізда, щоб лелеки гніздилися на подвір'ї[1058]. В Куп'янському повіті Харківської губернії жінки розносили «жайворонків» сусідам, «шоб гуси пислись лучче, шоб ни портились яйцо, шоб виводили благополучно усіх молодих гусят»[1059]. У цих діях простежується ритуальний обмін між земним і потойбічним світом живих і мертвих, між утіленням душі предка і людиною, аналогічно як між реальним птахом й тим, хто до нього звертається, кидаючи соломинку на гніздо в обмін на певні земні блага – здоров'я, добро, тепло тощо. Печиво кидали у вогонь[1060], воду[1061], які у традиційних віруваннях сприймалися як шлях зв'язку з потойбічним світом. У Білорусі одного з сорока «жайворонків» кидали у піч, решту віддавали дітям і жебракам[1062]. В Росії, в Калужській губернії, голівку «жайворонка» кидали у ріку – «штоби нікто нє памьор», «штоби нє поміралі мужикі і баби»[1063]. Аналогічно чинили в Курську під час «свята "куликів"», яке бувало при весняному розливі рік Сейм, Тускаря і Кривця й полягало у плаванні у човнах з піснями і в киданні у воду печених з тіста пташок – «куликів»[1064]. Ритуальний вияв мало споживання печива. В українських поселеннях Курської губернії в Росії – діти спочатку з'їдали голову «кулика», а на наступний день, після чергового їх закликання – тулуб[1065]. Локально трапляються звичаї, коли «... після співання веснянок діти, сидячи на дахах,

---

[1057] Гура А. В., Терновская О. А., Толстая С. М. Материалы к полесскому... С. 139–140; Maciejewska-Pauković J. Zdobnictwo obrzędowo wsi Biłostockiej. S. 16.
[1058] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 338. Зош. 4. Арк. 5.
[1059] Иванов П. В. Жизнь и поверья... С. 81.
[1060] Романов Е. Р. *Белорусский сборник.* Вып. VIII. С. 142.
[1061] Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды… С. 68.
[1062] Романов Е. Р. *Белорусский сборник.* Вып. VIII. С. 142. 18. Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды… С. 70–71.
[1063] Страхов А. Б. *Культ хлеба...* С. 115.
[1064] Там же. С. 109.
[1065] Данковская Р. С. Малороссийские обрядовые печенья Курской губернии. С. 173.

відривали голівки пташкам і настромлювали їх на солому дахів, а залишок з'їдали» або «закидали її (голівку. – *Л. Г.*) на дах», «кидали на поле»[1066].

На Середньому Подніпров'ї одне печиво зберігали до початку сівби: «... "жайворонка" залишали в хаті до початку сівби, а потім закопували в полі»[1067]; «... 40 коржиків чи "жайворонків" і 39 з'їдають, а 40-й, коли сіють, беруть з собою і закопують в землю»[1068]. Іноді за залишеним на ниві печивом спостерігали, завбачаючи врожай: «При першому посіві кладуть ("голубця" – *Л. Г.*) на полі. Якщо цей голубець не з'їсть собака, буде врожай»[1069]. На Волинському, Житомирському, Київському Поліссі ця функція птахоподібного печива до дня 40 св. Мучеників збігається з функцією «хрестів» та зображень сільськогосподарських знарядь праці – «плуга», «борони», які випікали у середу Хрестопоклонного тижня (четвертий тиждень Великого посту). Однак це печиво віддавали у полі тягловій худобі – волам, коням або, рідше, поверталися з ним додому й годували корову[1070]. На Підляшші випечені на Благовіщення разом з птахоподібним печивом зображення коси, сохи з тіста у той же день віддавали хлопчикам, а серпа – дівчаткам, щоб були вправними у відповідних роботах[1071].

Рідко (зокрема на Сумському Поліссі) трапляються відомості про те, що «... житні "сороки" дають дійним коровам, щоб відьма вночі не підлітала б сорокою під корів і не доїла б їх»[1072]. Ширше в етнографічних працях згадується звичай годувати домашню худобу у день 40 св. Мучеників круглими хлібцями – «катиши», «котки», «бобки», «боби», «бабашки» у росіян, який

[1066] Страхов А. Б. *Культ хлеба...* С. 115.
[1067] Архів ІМФЕ ім. М. Т. Рильського НАН України. Ф. 1. Оп. 3. Од. зб. 309. Арк. 94.
[1068] Там само.
[1069] Там само. Арк. 194.
[1070] Кутельмах К. Аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 207; Доманицький В. Народній календар у Ровенськім повіті... С. 65.
[1071] Maciejewska-Pauković J. Zdobnictwo obrzędowo wsi Biłostockiej. S. 16.
[1072] Танский И. Село Локотки (Глуховского уезда). *Записки Черниговского губернского статистического комитета*. Чернигов, 1866. Кн. I. С. 205; Страхов А. Б. *Культ хлеба...* С. 107.

пов'язується зі скотарською продукуючою магією[1073]. У Сербії та Болгарії у день 40 св. Мучеників особливі круглі хліби випікали для вівчарів, свинопасів, пастухів, – шматок вони з'їдали самі, залишок згодовували тваринам[1074].

Ідея плодючості у зв'язку з обрядовим печивом простежується у звичаї болгар випікати до дня сорока св. Мучеників сорок подовгастих хлібів – «младенців» та роздавати їх родичам і сусідам; молоді жінки у перший рік заміжжя обов'язково відносили їх кумі і матері[1075]. Як вже згадувалось, у Болгарії від дня 40 св. Мучеників розпочинався обряд лазарування, зокрема дівчата-«лазерки» роздавали на цвинтарі обрядові хліби, щоб заручитись підтримкою духів предків[1076]. Калачі, випечені на день 40 св. Мучеників, наділяли магічною здатністю впливати на плодючість у Скопській Чорногорії[1077].

У деяких областях Сербії до дня 40 св. Мучеників млинці випікали для пастухів, у зв'язку з їхньою причетністю до худоби; частину млинців згодовували тваринам[1078]. Звичай ритуального годування печивом, приготованим на день 40 св. Мучеників, існував також у білорусів[1079], росіян[1080].

На Переяславщині у день 40 св. Мучеників варили сорок вареників з сиром і пригощали ними хлопців, «щоб мороз любисток не побив»[1081].

Таким чином, на основі проаналізованих матеріалів можна дійти висновку, що українці до весняних свят дня 40 св. Мучеників, Благовіщення випікали наступні типи обрядового печива: кругле та фігурне. Часто їх випікали одночасно. Кругле печиво переважно мало кулясту форму – «пампушки», «булочки-пампушки», «галушки» тощо.

[1073] Агапкина Т. Обрядовое печенье дня Сорока мучеников у восточных и южных славян (сопоставительный аспект). С. 49–50; Страхов А. Б. *Культ хлеба…* С. 105–106; 107.
[1074] Агапкина Т. Обрядовое печенье дня Сорока мучеников у восточных и южных славян (сопоставительный аспект). С. 55–56.
[1075] Колева Т. А. Болгары. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Конец XIX – начало XX в. Весенние…* С. 283.
[1076] Там само. С. 286.
[1077] Кашуба М. С. Народы Югославии. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Конец XIX – начало XX в. Весенние…* С. 254.
[1078] Там же.
[1079] Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды… С. 70–71.
[1080] Романов Е. Р. *Белорусский сборник.* Вып. VIII. С. 142.
[1081] Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 68.

Фігурне печиво – птахоподібної форми, яка, попри узагальнену пластику, втілює відображені у назві конкретні види птахів: «жайворонки», «пташки», «сороки» (Сумське Полісся), – або їх виразні ознаки: «буслові лапи», «буськові лапи», «бусьникова лапа», «бусьнева лапка», «бусьньова лапа» (в Україні на Волинському та Рівненському Поліссі, також на суміжних територіях Білорусі та Польщі, зокрема на Підляшші); «голвота», «гольопа», «гальопа» – за О. Страховим, від назви «частини ноги» (ймовірно, «голени») лелеки. На Волинському Поліссі «буськова лапа» – невелика кругла паляничка, на поверхні якої відбитками п'яти, іноді трьох (без великого і мізинця) пальців руки або надрізами позначена лапа лелеки. На Підляшші «буслові лапи» вирішували фігурно з тіста у вигляді п'ятипалої лапи птаха. Благовіщенське печиво «голвота» українців в етнографічних джерелах зафіксовано як невеликий «хлібець», без уточнення його форми. Фігурне печиво у вигляді сільськогосподарських знарядь праці на Житомирському Поліссі співвідносилось з днем «Середохрестя», на противагу Підляшшю, а також Поліссю Білорусі, де воно, як і орнітоморфне печиво, співвідносилось з днем Благовіщення.

Таким чином, наприкінці XIX – початку XX ст. «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. Визначена кількість печив до дня 40 св. Мучеників у контексті символіки числа 40 в інших звичаях та віруваннях, очевидно, спричинена ще язичницькими уявленнями про це свято як про початок нового землеробського року, перехідний період від зими до весни, тобто від одного якісного стану природи до іншого, що, за аналогією з ініціаційними поховально-поминальними, родильними обрядами, триває впродовж сорока днів.

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. Орнітоморфне осмислення печива до дня 40 св. Мучеників, Благовіщення зумовлене тим, що ці свята поєднались з корпусом обрядів, присвячених настанню весни, початок якої у народному східнослов'янському календарі знаменують птахи своїм поверненням з вирію. Образ птаха у контексті весняної обрядовості й, зокрема, розглянутих вище вірувань та звичаїв, водночас апелює до уявлень про нього як про іпостась душі предка. Серед інших значень, очевидно, домінувало те, згідно з яким птах чи, відповідно, його зображення вважалися вмістилищем душі предка. Низка обрядових дій з печивом засвідчує очевидний ритуальний обмін з реальними птахами. Імовірно, обрядове печиво, яке умовно зображувало птаха чи мало лише його назву, виконувало роль своєрідної жертви для душ предків, аби отримати їхню підтримку у житті земному.

Наведені звичаї засвідчують архаїчні елементи у святкуванні закликання весни, які з прийняттям християнства, очевидно, відповідно з кліматичними умовами, злились зі святами Сорока св. Мучеників, св. Олексія, Благовіщення. Важливу роль у них відігравав хліб, існуючи у складній системі світоглядних понять, які впродовж часуфункціонування видозмінювались.

3. 6. «Хрести»

Обрядове печиво «хрести» («хрестики», «хрещики», «хресники», «хрестці», «хрестяники», «хрещаники» («крижики», «хрестопоклінний хліб») було головним атрибутом «Середохрестя» («Середохресна», «Хресна середа», «Середопістя», «Середопустє», «Середопостіє», «Хрестці», «Хрести», «Хрящі»,

«Поклони»), яке відзначали у середу четвертого «Хрестопоклонного» тижня Великого посту. Цей день ділить піст на дві рівні частини. За християнською традицією, як і перед тим у третю неділю посту (Неділя Хрестопоклонна), віруючі в особливий спосіб вшановують святий Господній Хрест – багато моляться та вклоняються[1082]. За народними уявленнями, опівночі з середи на четвер піст «переломлювався» і праведні люди, які дотримувалися посту, могли почути цей шум і тріск[1083]. Форма печива – об'ємний чотирираменний хрест, як і його назва, пов'язується з назвою та змістом свята.

За етнографічними джерелами кінця XIX – початку XXI ст., в Україні ареал обрядового печива «хрести» окреслює Слобожанщину, Середнє Подніпров'я, Полісся, Волинь, південно-західну частину Поділля. Період активного побутування звичаю припадає на кінець XIX ст. – першу третину XX ст., у південно-західній частині Поділля (Заставнівський р-н Чернівецької обл.), у рівненській частині Полісся (Дубровицький р-н Рівненської обл.) цей звичай дотривав до початку XXI століття.

«Хрести» випікали у середу, іноді у четвер. Оскільки це був період посту, їх готували з пісного пшеничного, рідше житнього тіста. Подекуди «хрести» просипали маком (Середнє Подніпров'я, Слобожанщина)[1084], наповнювали сушеною чорницею, маком або квасолею (Полісся)[1085]. На початку XXI ст. у південно-західній частині Поділля зафіксовано випікання «хрестів» на останньому тижні Великого посту – у Великий четвер одночасно з пасками (с. Погорілівка Заставнівського р-ну Чернівецької обл.). У цьому випадку, як і паски, «хрести» виробляли зі здобного дріжджового тіста. Називали це печиво

[1082] Святий Хрест має нам пригадати безконечну Божу любов до нас, Христові страждання задля нас і наш обов'язок мужньо нести свій хрест щоденного життя. До всіх нас кличе Ісус Христос: «Коли хто хоче йти за мною, нехай себе зречеться, візьме щодня на себе хрест свій і йде за мною... Хто не несе свого хреста і не йде слідом за мною – не може бути моїм учнем» (Лк. 9, 23 і 14, 27). Див.: Катрій Юліан, о. ЧСВВ. *Пізнай свій обряд.* Львів, 2004. С. 104–105.

[1083] Маркевич Н. А. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. С. 54; Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 174.

[1084] Чубинський П. *Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського).* Кн. 2. С. 16. Чубінский П. П. *Труды этнографическо-статистический экспедиціи въ Западно-Русскій край*. Т. III. С. 12.

[1085] Гонтар Т. І. Святкові страви. *Українське народознавство.* Львів, 1994. С. 558.

«великодній хрест». Звичай випікання печива «хрестів» інтегрувався у звичай випікання паски.

Звичай випікання печива «хрести» на «Середохрестя» широко відомий також білорусам та росіянам[1086]. У білорусів та росіян також спостерігається міграція звичаю у межах календаря, передусім весняного – Хрестопоклонна неділя, день 40 св. Мучеників, Вербна неділя, Великий Четвер, а також зимового – Святий вечір перед Водохрещем. Контамінація звичаю випікання печива «хрестів» з різними християнськими святами, очевидно, свідчить про його реліктові форми й водночас язичницьку основу. Дата випікання печива також не прив'язана чітко до середини посту.

При розбіжностях у прив'язках до календарних дат спільною для обрядового печива «хрести» є його хрестоподібна форма. Потрібно зазначити, що хрест – один з найпоширеніших у різних культурних традиціях полісемантичний символ, що наділений багатьма змістами. Ідейний сенс хреста і семантика його чисельних графем формувалися впродовж тисячоліть[1087] і синтезували у собі язичницькі та християнські вірування[1088]. Таким чином, складна символіка хреста та її графічне утілення є наслідком асоціативних абстрагованих уявлень, згідно з якими знак хреста сприймається як модель предметної реалії – пристрою для добування вогню (з двох накладених одна на одну паличок); як модель світобудови, як чотири сторони простору горизонту, зображення сонця, геометризований варіант образу світового дерева, зображення людини, антропоморфного божества з розпростертими руками[1089]. Полісемантичність знаку хреста, очевидно, зумовила його історичну тривалість та широку сферу функціонування у духовному житті.

[1086] Страхов А. Б. *Культ хлеба...* С. 120; Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды… С. 94.

[1087] За археологічними свідченнями, найдавніші хрестоподібні графеми фіксуються на середньому етапі палеоліту (епоха мустьє, приблизно 100/70–35/30 тис. років тому). Див.: Забашта Р. До ідейно-формального аналізу найдавніших хрестографем. *Народознавчі зошити.* Спецвипуск «Українська хрестологія». 1997. С. 75.

[1088] Станкевич М. Структура художнього тексту хреста. *Народознавчі зошити.* Спецвипуск «Українська хрестологія». 1997. С. 7.

[1089] Топоров В. Н. Крест. *Мифы народов мира: Энциклопедия в 2-х т.* Москва, 1992. Т. 2. С. 12–14.

У традиційному мистецтві українців XIX – XXI ст. хрест – один з популярних найпоширеніших мотивів вишивки, ткацтва, гончарства, деревообробки: «Хрести складають чи не половину національного орнаментального фонду»[1090].

Обрядове печиво «хрести» переважно має форму невеликого рівнораменного хреста, який складали з двох перехрещених смужок тіста. Його розміри сягають від восьми («...маленькі, як пальці перехрещені...» – с. Левковичі Овруцького р-ну Житомирської обл.) до п'ятнадцяти сантиметрів[1091]. Середохресне печиво такої ж форми було розповсюдженим у росіян та білорусів[1092]. У росіян локально зафіксовано печиво «хрести» у вигляді Розп'яття з двома поперечками, одну з яких розміщували прямо, другу – навскіс. Образ розіп'ятого Христа виліплювали з тіста або відтискували мідним Розп'яттям. Таким чином, оформлення печива у вигляді рівнораменного хреста, зважаючи на його поширеність, а також наповнену глибоким змістом лаконічність самої графеми, очевидно, є первісним. На користь цього судження свідчить і те, що саме рівнораменний, або квадратний, або грецький хрест є найдавнішим християнським символом[1093], отже, тому ця хрестографема впродовж певного періоду на рівні абстрактних уявлень поєднувала співіснування світорозумінь язичників та християн.

Хрест як знак, що поєднав язичницькі вірування з основоположними догмами християнства, широко використовувався у пластичному оформленні обрядового хліба українців. Зокрема хрест є неодмінним пластичним елементом великоднього хліба – паски. Факт такого його використання фіксується впродовж кінця XIX – початку XXI ст. повсюдно в Україні: «Зверху

[1090] Селівачов М. Р. *Лексикон української орнаментики (іконографія, номінація, стилістика, типологія).* С. 207.
[1091] Див.: Страхов А. Б. *Культ хлеба...* С. 121.
[1092] Там же.
[1093] Використання рівнораменного хреста як християнського знака запроваджене преподобним подвижником Пахомієм Великим (292/4 – 346/8 рр.); цей хрест мав первісну назву «хреста Пахомія». Див.: Пахомий Великий. *Христианство. Энциклопедический словарь в трёх томах.* Москва, 1995. Т. 2. С. 326; Пахомий Великий. *Энциклопедический словарь Ф. Брокгауза и Е. Эфрона.* СПб, 1898. Т. XXIII. Полутом 45. С. 58.

паски кладеться хрест із двох смужок тіста, які перехрещують верхівку хліба»[1094], «... вироблюють (з тіста) хрест і ставлять його верх паски ...»[1095]. Хрестоподібні фігурні зображення з тіста як елемент пластичного рельєфу розташовуються на поверхні весільного короваю, паски (самостійно або поміж раменами центральної фігури хреста). Посередині верхівки «карачуна» хрест позначається заглибинами у тісті або плодами землеробської праці – злаками, квасолею тощо[1096].

Потрібно зазначити, що знак хреста широко використовувався в ході приготування хліба для щоденного споживання, на різних його стадіях, від просіювання борошна до поїдання[1097], зокрема хрестом маркували хліб, переважно виліплений першим. Іноді перед всаджуванням хліба у піч знак знамення хреста робили у повітрі.

Борошно також перед просіюванням хрестили, а після просіювання на ньому пальцем правої руки проводили хрест (с. Микільське Слов'янського р-ну Донецької обл.; сл. Микільське Старобілького пов. Харківської губ.) хрест робили на замішаному тісті – ребром правої долоні (Зарічненський р-н Рівненської обл.), пальцем (с. Крупове Дубровицького р-ну Рівненської обл.); перед саджанням у піч хрестом першу хлібину («паляницю» «бохонець») хрестили (сс. Берестя, Крупове Дубровицького р-ну Рівненської обл.), позначали хрестом, який наносили пальцем правої руки (с. Микільське Слов'янського р-ну Донецької обл., сл. Микільське Старобілького пов. Харківської губ., с. Сварцевичі Дубровицького р-ну Рівненської обл.), хрестили і позначали хрестом (Покуття). Подібні факти застосування знаку хреста при випіканні хліба зафіксовано в інших східнослов'янських народів: росіян,

---

[1094] Милорадович В. Житье-бытье лубенского крестьянина. С. 203.
[1095] Онищук А. Народний календар… С. 36.
[1096] Герус Л. Обрядовий хліб «карачун» (взаємозв'язок символіки та пластичного трактування форми). *Łemkowie, Bojkowie, Rusini – historia, współczesność, kultura materialna i duchowa*. Zielona Góra; Slupsk, 2009. T. II. S. 145–150.
[1097] Страхов А. Б. *Культ хлеба…* С. 25–26; Голубович І. Народна пожива в Снятинськім повіті (Покутє). С. 50; Pietkiewic Cz. *Kultura ducchova Polesia Rzeczyckiego.* Warszawa, 1938. S. 169; Калашниковы Г. А. и А. М. Сл. Никольское. Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии. Гл. I. Старобельский уезд. С. 273.

білорусів, поляків[1098]. Знак хреста на хлібі робили для того, «щоб нечиста сила не пошкодила»[1099]; «Хрест роби си, аби бохонец не скріс (по всій поверхні. – *Л. Г.*) пукав, лиш на тім хрескі»[1100]. Окрім хреста, на першому «бохонці» хліба «... газдинє і робит на нім з боку знак, дирку мізильним пальцем правої руки і кажи тихо: Би си красний вдав хліб мині»; «Перший бохонець хліба «нікому си ні жичит», тому на нім є знак, «шьо зробила газдинє, єк всаджувала»[1101]. Аналогічне пояснення: «Аби файно росла» – має нанесення знаку хреста на паску (Гуцульщина)[1102]. Таким чином, нанесення на хліб хреста мало забезпечити вдале випікання хліба, від чого залежало щасливе майбутнє родини.

Форма печива у вигляді рівнораменного хреста збереглася до кінця XX – початку XXI ст. (с. Кураш Дубровицького р-ну Рівненської обл., сс. Брідок, Погорілівка Заставнівського р-ну Чернівецької обл.). У той же час міграція переміщення звичаю випікання печива на Великий Четвер, окрім зміни назви печива та якості тіста (прісне / здобне), позначилася на його зовнішньому вигляді (сс. Брідок, Погорілівка Заставнівського р-ну Чернівецької обл.). Печиво формували з переплетених смужок тіста, часто на його поверхню накладали виліплені або вирізані з тіста об'ємні зображення відомих в орнаментиці українців елементів – листочків, квітів, абстрактних фігур. Ці елементи виконували, в основному, декоративну функцію. Хрести оформляли пластично-фактурними наліпками. (Рис. 86-88).

Обрядове значення печива «хрестів» акцентує їх визначена регламентована кількість: один, три, найчастіше по одному «хресту» кожному члену родини, і крім того ще один або більше[1103].

[1098] Страхов А. Б. *Культ хлеба...* С. 24–26.
[1099] Pietkiewic Cz. *Kultura ducchova Polesia Rzeczyckiego.* S. 169.
[1100] Голубович І. Народна пожива в Снятинськім повіті (Покутє). С. 50.
[1101] Там само.
[1102] Онищук А. Народний календар... С. 36.
[1103] Марусов. А. Сл. Кабанье. Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии. *Харьковский сборник.* 1893. Вып. 7. С. 447; Коробова Е. А. Старобельский уезд: Сл. Райгородка. Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии. *Харьковский сборник.* 1895. Вып. 9. С. 390; Коломойцева А. Старобельский уезд: Сл. Бахмутовка. Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии. *Харьковский сборник.* С. 425; Жижков А. Г. Старобельский уезд: Сл. Ново-Айдар. Материалы для этнографи-

Наприкінці XIX – на початку XX ст. зберігався звичай спостерігати за випіканням «хрестів» з наміром передбачити майбутнє. Перед випіканням у «хрести» втикали стеблини озимого жита, які називали іменами членів родини, та слідкували за тим, як стеблини горять; швидке і повне згоряння стеблини віщувало нещастя і навіть смерть (житомирська частина Полісся)[1104]. Про майбутню долю людини ворожили, запікаючи у «хрести» різні предмети, які віщували тому, кому трапляться: монета – багатство, цибуля – розчарування, хрестик – хворобу, смерть тощо[1105]. Іноді монету клали у перший хрест: «...як хресна середа, хрести накачають, чимало хрестів, у перший хрест гроші (копійку) уліплювали і кому вже воно попадеться, той щасливий буде...» (с. Дніпровське Чернігівського р-ну Чернігівської обл.)[1106]. У середині «хрестів» запікали також листя барвінку і нитки заполочі: зітлілі нитки та пожовтіле або почорніле листя барвінку віщували швидку смерть, уцілілі нитки та зелене листя – довге життя (Середнє Подніпров'я – Лубенський пов. Полтавської губ.)[1107]. Ворожіння, очевидно, пояснює випікання «хрестів» у кількості, рівнозначній числу членів родини. Запікання у «хрести» різноманітних предметів та ворожба на них широко розповсюджені й у інших східних слов'ян – росіян, білорусів[1108]. Найчастіше у цих гаданнях використовувалась монета. Аналогічно, як і в українців, наявність монети у «хресті» віщувала його власнику благополуччя, щастя. На члена родини, якому у середохресному печиві трапився хрест, подекуди накладався обов'язок засівати ниву: «Каму дастанеца піражок (у вигляді хреста. – *Л. Г.*) з грошима, льон сєять таму человєку. Хоть дитина малая, должна горсточку на поле кинуть» (с. Хоробичі Городнянського р-ну Чернігівської обл.). До

ческого изучения Харьковской губернии. *Харьковский сборник.* С. 435; Иванов П. В. Жизнь и поверья... С. 141.

[1104] Возняк М. Народний календар із Овруччини 50-х років XIX ст. в записі Михайла Пйотровського. С. 299; Кутельмах К. Аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 207.

[1105] Там само.

[1106] Страхов А. Б. *Культ хлеба...* С. 124.

[1107] Милорадович В. Житье-бытье лубенского крестьянина. С. 202.

[1108] Страхов А. Б. *Культ хлеба...* С. 123–124.

предметів, які східні слов'яни часто запікали у «хрестах», належить також хрест. Виявлений у печиві хрест сприймався неоднозначно: частіше як передвісник смерті, рідше – щастя, подекуди передбачав право засівання лану[1109].

За народними уявленнями, «хрести» наділялись магічною здатністю забезпечити здоров'я та достаток. Їх їли у той день, коли й випікали, усі члени родини, подекуди змащували медом (Середнє Подніпров'я, Слобожанщина)[1110].

Крім мантичних дій визначення за допомогою «хрестів» найуспішнішого суб'єкта для засівання ниви (й, відповідно, отримання найбагатшого врожаю), землеробське спрямування обрядового функціонування «хрестів» виявлялося й у прогнозуванні врожаю злакових культур: перед випіканням у «хрести» втикали зернини пшениці, ячменю, вівса тощо, – найплодоноснішими у поточному році вважалися злаки, зернина яких при випіканні підніметься нагору (на Слобожанщині – Куп'янський пов. Харківської губ.)[1111]. Подібні гадання з «хрестами» відомі у росіян, в інших східних і західних слов'ян; здебільшого їх провадили у період різдвяних свят на Святвечір.

Землеробська магія помітна в обрядовому використанні «хрестів» і при засіванні поля: на «Середохрестя», тримаючи при собі «хрест», сіяли мак (на Середньому Подніпров'ї, Слобожанщині)[1112]; один, подекуди вироблений першим (Куп'янський пов.), або кілька «хрестів» залишали до першої оранки, засівання нив збіжжям. У житомирській та київській частинах Полісся «хрести» зберігали також до «зажинків» і розпочинали з ними жнива[1113]. Переважно «хрести» тримали у засіках чи мішках з посівним зерном (Слобожанщина)[1114]. «Хрест» зберігали цілий рік у коморі на житньому

[1109] Там же. С. 124.
[1110] Чубинскій П. П. *Труды этнографическо-статистический экспедиціи.* Т. III. С. 12.
[1111] Иванов П. В. Жизнь и поверья… С. 83.
[1112] Маркевич Н. А. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. С. 54; Максимович М. А. *Дни и месяцы украинского селянина.* Т. III. С. 467.
[1113] Кутельмах К. Аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 207.
[1114] Максимович М. А. *Дни и месяцы украинского селянина.* Т. III. С. 467; Данковская Р. С. Малороссийские обрядовые печенья Курской губернии. С. 32; Соколова В. К. *Весенне-*

борошні (Полісся). «Хрести» брали у поле, коли йшли орати: перед або після оранки з'їдали самі або, переважно, давали тваринам – волам (Волинська губ.)[1115]; приносили додому і давали худобі (с. Возничі Овруцького р-ну Житомирської обл.)[1116]; частинки «хрестів» приорювали у ниві (Лубенський пов. Полтавської губ.)[1117]; залишали на полі (с. Кураш Дубровицького р-ну Рівненської обл.)[1118]. Подекуди за «хрестами» того ж дня, коли засівали, а не на «Середохрестя», визначали сіяча: три «хрести», в один з яких була запечена монета (Слобожанщина)[1119], або один «хрест», також з монетою (Слобожанщина)[1120], які зберігали у посівному зерні, брали з собою, коли вперше їхали сіяти, обходили з ними три рази ниву, потім розламували, і той, у кого виявився «хрест» або його частина з монетою, розпочинав сівбу. На Середньому Подніпров'ї для сіяча тримали спеціально випечений хрест з монетою. Звичаєм передбачалося після посіву пожертвувати ту монету на церкву[1121]. «Хрести» після засівання з'їдали (с. Попівка Старобільського пов.; Куп'янський пов. Харківської губ.); один з'їдали, один закопували на ниві, «щоб краще родила» (Куп'янський пов. Харківської губ.)[1122].

У житомирській частині Полісся на «Середохрестя», окрім «хрестів», випікали печиво у вигляді сільськогосподарських знарядь: «плуг», «борону», – яке зберігали до першої оранки й тоді на якийсь час клали, відповідно, на плуг

летние календарне обряды... С. 96; Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 173; Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. II. С. 269.

[1115] Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. II. С. 269; Артюх Л. Ф. Святкова й обрядова їжа. С. 310; Возняк М. Народний календар із Овруччини 50-х років XIX ст. в записі Михайла Пйотровського. С. 299; Кутельмах К. Аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 207.

[1116] Страхов А. Б. *Культ хлеба...* С. 127.

[1117] Милорадович В. Житье-бытье лубенского крестьянина. С. 260; Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 173; Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Кн. II. С. 269.

[1118] Записав Болюк О. М. 3 червня 2010 р. у с. Кураш Дубровицького р-ну Рівненської обл. від Пінчук Галини Прокопівни, 1941 р. народж.

[1119] Иванов П. В. Жизнь и поверья… С. 83.

[1120] Жижков А. Г. Сл. Ново-Айдар. Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии. Гл. I. Старобельский уезд. С. 439.

[1121] Милорадович В. Житье-бытье лубенского крестьянина. С. 202.

[1122] Иванов П. В. Жизнь и поверья… С. 82–83.

та борону, а пізніше віддавали коневі[1123]. Аналогічне застосування мало обрядове печиво «плуг», «борона», «коса», «серп», що було зафіксоване у Білорусі (Віленська та Гродненська губернії)[1124].

Таким чином, у контексті важливих для хлібороба весняних сільськогосподарських робіт середохресне печиво сприймалося як особливий обрядовий атрибут, а дії з ним вважалися магічними заходами, які спрямовувались на поліпшення врожайності – «щоб краще родилась пшениця», «щоб краще та земля хліб родила»[1125].

Обрядова функція «хрестів» мала не лише хліборобське спрямування. Вона виявлялася і в зв'язку з іншою важливою сферою господарювання – з тваринництвом. На Поліссі, зокрема Поліссі України, «хрести» використовувались в обрядовості першого вигону худоби на пасовисько: перед вигоном «хрестик», попередньо розмочивши, давали корові (с. Левковичі Овруцького р-ну Житомирської обл.), «когда запасивають, коровє дають кришку (від «хреста». – *Л. Г.*)» (с. Возничі Овруцького р-ну Житомирської обл.); «як карувку женуть, хришчика в сумочку [покладеш] и карувку отженеш... и карювці даси, і сабі ж адломіш...» (с. Дніпровське Чернігівського р-ну Чернігівської обл.); «хресник» їдять самі та дають вівці (с. Глинне Рокитнівського р-ну Рівненської обл.); «хрестик» з'їдали, повернувшись з пасовища (с. Сварицевичі Дубровицького р-ну Рівненської обл.)[1126]. «Хрестами» живили корів на «Середохрестя» (Овруцький пов. Волинської губ.)[1127]. Годування «хрестами» худоби, так само як використання їх у заорюванні та засіванні ланів, мало на меті збільшити достаток: «щоб давали

[1123] Кутельмах К. Аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. С. 207.
[1124] Берман И. Календарь по народным преданиям… Т. V. С. 9; Крачковский Ю. Ф. *Быт западно-русского селянина.* С. 100.
[1125] Максимович М. *Дни и месяцы украинского селянина.* Т. III. С. 467; Воропай О. *Звичаї нашого народу.* С. 173.
[1126] Страхов А. Б. *Культ хлеба...* С. 129.
[1127] Возняк М. Народний календар із Овруччини 50-х років XIX ст. в записі Михайла Пйотровського. С. 298.

молоко» (Овруцький пов. Волинської губ.)[1128], «щоб плодилися» (с. Глинне Рокитнівського р-ну Рівненської обл.)[1129].

Обрядове використання «хрестів» також пов'язувалося з бджільництвом. Зокрема, зафіксовано, що українці с. Гайворонка Курської губернії «хрест», який зберігали на божниці та освячували у церкві на Благовіщення, восени, додаючи до меду, згодовували бджолам[1130].

Середохресне печиво «хрести» зберігали та використовували як обереги та засоби лікування – «од пристріту», «од поганки» та інших хвороб (Ніжинський пов. Чернігівської губернії)[1131]. Їх святили у церкві й, «аби відвернути лихо», виставляли у вікні. Такий хрест у засушеному вигляді міг зберігатися на вікні впродовж одного-кількох років (сс. Брідок, Погорілівка Заставнівського р-ну Чернівецької обл.)[1132].

Таким чином, середохресне печиво «хрести», як різновид обрядового хліба, належить до предметно-акціональних засобів регламентації життя сільської громади кінця XIX – першої третини XX ст. Обрядові функції «хрестів» пов'язуються з трьома основними сферами господарства українців – землеробством, тваринництвом, бджільництвом.

Особливості обрядового застосування «хрестів» зумовлюються формою. Форма печива – об'ємний чотирираменний хрест – як і його назва, пов'язуються з назвою та змістом свята – «Хрестці». Водночас існує чимало локальних відмінностей, які стосуються способу приготування цього випіку, якості тіста та оформлення виробу.

Попри те, що у світогляді українців хрест утвердився як християнський знак, печиво «хрести», подібно до більшості типів обрядового хліба, виразно зберігає релікти язичницьких вірувань. Обрядовий хліб «хрести» у контексті

[1128] Там само.
[1129] Страхов А. Б. *Культ хлеба...* С. 129.
[1130] Данковская Р. С. Малороссийские обрядовые печенья Курской губернии. С. 25–26.
[1131] Малинка А. Н. Этнографические мелочи… С. 162.
[1132] Герус Л. Украинский обрядовый хлеб «кресты»: пластика, семантика, функции. *Традыцыі і сучасны стан культуры і мастацтваў: зборнік дакладаў VI Міжнароднай навукова-практычнай канферэнцыі*. Мінск, 2016. С. 23.

весняної обрядовості, очевидно, є у язичницькій концепції одним із маркерів сезонного перехрестя, як вибору між опозицією добро – зло, у християнській – одним із регуляторів стосунків людини і бога.

Використання хреста у мантичних (гадання при випіканні) та магічних (зберігання у посівному зерні з метою поліпшення врожайності нив, плідності тварин) діях ґрунтується на двоїстій орієнтованості хреста, яка виявляється в ідеї вибору, у даному випадку, між щастям і нещастям, життям і смертю, розквітом і занепадом тощо.

3.7. Пряник

Пряник фігурний виріб, випечений із солодкого тіста з додаванням меду (медовик), патоки або цукрового сиропу, а також прянощів. Пряник використовується у святах та обрядах, є виразним елементом традиційної культури українців, своєрідні смислові, функціональні, художні риси якого сформувалися у різночасові проміжки історії його застосування.

Поява цього виду печива, очевидно, пов'язана з обрядовим та церемоніальним вживанням хліба з медом, відомим із періоду Київської Русі. Роду і рожаниці «крають хлъбы и сыры и медъ» сказано у творі XII ст. «Вопрошание Кирика, иже воспроси епископа Нифонта и инех» (40-50-ті рр. XII ст.), адресованому Новгородському архієпископу Ніфонту, Київському митрополиту Клименту Смолятичу та іншим церковним ієрархам[1133].

Назва медівник пов'язана з його інградієнтом медом. Вона могла утворитися від прикметника пряний, яке, у свою чергу, походить від слова перець, що означало прянощі, приправи. Найуживанішими приправами були, зірчастий аніс, імбир, гвоздика, мускатний горіх, запашний перець, помаранчева кірка і м'ята, які привозилися в Україну і стали доступними у великих кількостях із XVIII століття.

[1133] Див.: Грушевський М. С. *Історія української літератури*. С. 225.

Пряники були святковою та обрядовою їжею. Відповідно до застосування у певних подіях, ситуаціях чи ритуалах розрізняли пряники подарункові, візитні, весільні, поминальні тощо[1134].

Суттєвою рисою, пов'язаною з призначенням пряників, були їхні зовнішні характеристики, що, з одного боку, залежали від уміння, практичних навичок, художнього смаку пекаря, з іншого – способу виготовлення. Пряники виробляли вільним ліпленням та за допомогою форми. При вільному ліпленні тісто формували безпосередньо руками. Однак, попри простоту цього способу виготовлення, поширення вільно ліплених пряників в Україні не зафіксовано. Більше споживаним в українців було ліплене руками печиво з дріжджового тіста («жайворонки», «голубці», весільне печиво «гуски», «качечки», «шишки», «голуби» тощо).

При виготовленні пряників у формі тісто накладали у неї або навпаки форму накладали на тісто і відтискували, від чого тісто набувало певних обрисів та рельєфу. Користувалися дерев'яними, пізніше металевими та комбінованими (метал, дерево) формами. Проте переважаючим було виготовлення пряників у дерев'яних формах. Знахідки дерев'яних пряникових форм другої половини XII – кінця XIII ст. у Новгороді дають підстави стверджувати архаїчність та традиційність цього жанру творчості[1135]. Найдавніша збережена пряникова форма з України датована 1755 роком. Активно виготовляли форми для пряників до початку XX ст., але у вжитку вони залишались ще кілька десятиліть[1136].

У XIX – на початку XX ст. пряники були відомі у різних регіонах України. Місця походження форм для їх виготовлення дають підстави стверджувати поширення пряників на Слобожанщині, Середньому Подніпров'ї, Поділлі, Поліссі, Волині. Пряники, які пекли українці у минулому, сто і більше років тому, не збереглися. У музеях представлені муляжі та зразки пряників,

---

[1134] Риженко Я. Збірки з історії, етнографії, мистецтва та промисловості. *Збірник Полтавщина.* Полтава, 1928. Вип.1. С. 106.
[1135] Колчин Б. *Новгородские древности. Резное дерево.* Москва, 1971. С. 13.
[1136] Станкевич М. *Українське художнє дерево XVI–XX ст.* Львів, 2002. С. 405.

виготовлені сучасними пекарями на основі їх давніх форм: Музей хліба Національного історико-етнографічного заповідника «Переяслав» (м. Переяслав-Хмельницький), Національний музей українського народного декоративного мистецтва, Національний музей народної архітектури та побуту України, Національний центр народної культури «Музей Івана Гончара» та ін. Моделі пряників, які були зібрані у 1902–1919-х, 1922–1927-х роках О. Зарембським, Л. Дінцесом, І. Зарецьким, М. Фріде у колишніх Полтавській, Харківській, Київській, Чернігівській, Подільській та Волинській губерніях, знаходяться у відділі етнографії Білорусі, України, Молдови Російського етнографічного музею. Типи пряників західної частини України 1930-х років із зібрання Музею етнографії та художнього промислу ІН НАН України відображено в акварельних малюнках художниці О. Кульчицької 1944–1953 років[1137].

Дерев'яні пряникові форми, які добре збереглися і вже визнані дослідниками декоративно-ужиткового мистецтва[1138] як унікальні пам'ятки, дають цілісне уявлення про художньо-пластичні ознаки пряників.

Дерев'яні форми для пряників виготовляли у монастирях, майстернях, спеціалізованих «пряничних» закладах. Цю роботу виконували різьбярі, які часто були і пряничниками. Традиція поєднання в одній особі майстра, який вирізував пряничну форму, і пекаря, який готував у ній пряники, є поширеною і давньою, принаймні, вона зафіксована вже у середньовіччі. Як зазначає етнограф Адольф Кеттнер, який досліджував цю тему в Австрії, «…ці форми пряників у середньовіччі аж до новішого часу виробляли самі пряничники, всупереч вже багаторазово здійсненого поділу праці, заздрісно пильнуючи, щоби ніхто нікому не псував справи. Пряничники мусили не тільки пекти дуже

[1137] Герус Л. Народна іграшка, обрядове печиво у малюнках Олени Кульчицької. С. 175–180.

[1138] Щербаківський В. *Українське мистецтво: деревляне будівництво і різьба на дереві.* Львів; Київ, 1913. 20 с.; Січинський В. *Українське деревляне будівництво і різьба.* Львів, 1936. С. 30, табл. VIII; Станкевич М. *Українське художнє дерево XVI–XX ст.* С. 402–405; Долинська М. *Каталог відділу народного мистецтва.* Київ, 1957. Кн. І; *Українське народне декоративне мистецтво. Різьба і розпис.* Київ, 1962. 150 с.; *Українське народне мистецтво. Різьблення та художній метал.* Київ, 1962. 229 с.

жадані ласощі, вони мусили також знати, як обходитися з різцем, і була ця праця їх спеціальності незрівнянно важчою»[1139]. Аналогічні свідчення періоду першої пол. XIX ст. маємо з Угорщини[1140]. Колекціонер пряників Н. Виноградов (його збірка у середині XX ст. містила понад дві тисячі екземплярів з Росії, України, Білорусії та інших країн колишнього Радянського Союзу) повідомляє про існування династій пряничників від початку XVIII ст. у Твері (Росія)[1141].

В Україні пряничники були вправними майстрами. Дерев'яна форма для пряників вважалася гарним подарунком, часто її вішали в оселі на стіну для зберігання та одночасно як прикрасу. Традиції функціонування пряників та різьблення пряникових дощок не загубилися протягом суперечливого для традиційної культури українців XX ст. Промовисто про це свідчить факт виготовлення пряників та їхніх муляжів М. Литвиненком у 1980-х роках для Музею хліба Національного історико-етнографічного заповідника «Переяслав». Виробленням пряникових форм та пряників з їх допомогою займаються сучасні українські майстри-різьбярі. Вже понад десяток років виготовляє пряникові форми та проводить майстер-класи для бажаючих Володимир Маркар'ян із Полтави. На початку 2000-х років пряники почали випускати хлібокомбінати. Одним із перших подарункові пряники «Київ», «Оберіг», «Гостинець», «Привітальний» та ін. почав виробляти Київський хлібокомбінат №6[1142].

Пряникові дошки виробляють із деревини листяних дерев: берези, липи, груші, клена, горіха. ЦІ форми мають вигляд прямокутної, рідше квадратної, круглої або восьмикутної дошки з орнаментом, вирізаним переважно контррельєфною технікою, часто у поєднанні з контурною та виїмчастою. Одна дошка призначена для одночасного виготовлення одного, двох або більше

[1139]Kettner Adolf. Schlesische Lebzelt-formen. *Zeitschrift für österreichische Volkskunde.* Vjahrgang. Wien, 1899. S. 1–2.
[1140] *Undarische Volkskunst: Album.* Corvina; Budapest, 1955. Рис. 190.
[1141] Виноградов Н. Пряники. *Декоративное искусство.* 1959. №6 (19). С. 36.
[1142] *Хліб наш насущний: Використання хліба в українських обрядах і звичаях* / упорядники М. Ткач, Н. Данилевська. Київ, 2003. С. 19.

пряників, відповідно, її площина розділена на певну кількість менших за розміром полів.

Металеві пряникові форми, які з'явилися в Україні наприкінці XIX ст., відрізняються від дерев'яних тим, що мають наскрізний отвір. Їх накладали на рівномірно розкачане тісто і витискували площинні силуетні зображення. Варіантом, що дозволяв робити пряники більші за площею та складніші за силуетом, а також до певної міри продовжити термін придатності форми та застосовувати тонший метал, є комбіновані форми, у яких середня частина, вирізана у вигляді фігури з дерева, довкола оббита металом.

Таким чином, за технологічною ознакою пряники можна поділити на вільно ліплені та формовані. Водночас формовані пряники вирізняються більшою розмаїтістю як зовнішніх характеристик, так і художньо-технологічних прийомів їхнього втілення, що, з одного боку, зумовлено технічними можливостями конкретного часового періоду, з іншого – прагненням українців до якомога повнішого формально-пластичного вияву світоглядних й, зокрема, естетичних уявлень, зокрема й у витворах з тіста.

Пряники – особливий вияв художньої творчості, що поєднує вміння та мистецький хист різьбяра, який виготовляв пряникову форму, та кулінара, який користувався нею при випіканні пряників. Слід відзначити, що увагу вчених більше привертало багатство декору пряникових форм, аніж самі пряники[1143]. Особливо високо мистецькі якості виробів з тіста оцінив О. Чарновський: «Народна скульптура з тіста – це не тільки кулінарне мистецтво. Вона втілює в собі яскраво визначені риси художньої творчості народу… Невичерпна фантазія і високий художній хист українського народу виявився у формі і декорі пряників»[1144].

[1143] Щербаківський В. *Українське мистецтво: деревляне будівництво і різьба на дереві.* С. 30; Січинський В. *Українське деревляне будівництво і різьба.* С. 30; Станкевич М. *Українське художнє дерево XVI–XX ст.* С. 402–405.

[1144] Чарновський О. *Українська народна скульптура.* Львів, 1976. С. 31–32; Чарновський О. Українська народна скульптура з тіста і сиру. *IX наукова конференція Львівського інституту декоративно-прикладного мистецтва. Збірник матеріалів.* Львів, 1967. С. 19.

За об'ємно-просторовим вирішенням форми пряників є тривимірними, що, очевидно, спонукало О. Чарновського віднести їх до «об'ємної скульптури»[1145]. Одначе монолітна тектонічна структура пряників розгортається площинно, як у рельєфі. Таким чином, спосіб трактування форми пряників хоча й виходить із засад скульптури, зважаючи на функціональні особливості, зовнішні характеристики, зокрема малі розміри пряників, дає підстави номінувати їх як пластику малих форм.

Візуально обриси пряників нагадують:

1) геометричні фігури – прямокутник, квадрат, ромб, трапеція, коло, овал тощо;

2) фігури тварин, птахів, риб – кінь, півень, заєць тощо;

3) фігури людей – жінка, вершник тощо;

4) зображення листя, квітів, плодів дерев та рослин, грибів – дубовий листок, горіх, мухомор тощо;

5) зображення астрономічних об'єктів – зірка, місяць тощо;

6) зображення знарядь праці – гребінь, борона, серп тощо.

Усі зображення вирішені засобами силуету, подібні до тіні істоти чи предмета, що передає їхні найвиразніші риси. Фігурки тварин переважно акцентують профільну точку зору, а фігурки людей – фронтальну. Цей принцип зберігається й у випадку зображення вершника, тобто фігурка коника є профільною, а фігурка людини, що сидить на ньому, – фронтальна.

Спосіб трактування зооморфних та антропоморфних пряників, зокрема їх розміри, пропорції, підбір і співмірність зображуваних частин, виявляють аналогії із силуетним вирішенням дерев'яних іграшок – коників з смт Яворова (Львівська обл.) кінця XIX–XX ст. (МЕХП), с. Картамишівки (Харківська обл.), початок XX ст. (НДМУДМ), ляльок з с. Прутівки (Івано-Франківська обл.) 1912 року, с. Коріниці (кол. Ярославський пов., тепер Польща) 1939 року. Більш ранніми прикладами силуетних зображень тварин є дерев'яні фігурки коників

[1145] Чарновський О. *Українська народна скульптура.* С. 32.

X–XI ст. з Києва[1146], Новгорода (Росія)[1147], Гданська (Польща)[1148], що, окрім архаїчності походження, засвідчують влучно знайдений силует, який можна знайти і в інших видах народної творчості, зокрема у витинанках[1149] та орнаментиці тканих, вишиваних, гончарних витворів, писанок тощо[1150]. Особливістю трактування форми пряників, зокрема зооморфних, є плавність лінії, яка окреслює її по контуру; відсутність, як, наприклад, у дерев'яних, паперових фігурках, різких вуглуватих зрізів. Спокійні м'які, із заокругленими кутами конфігурації властиві й іншим зображенням з тіста, що зумовлено, головним чином, художньо-технологічними засадами.

Художньо-емоційну виразність українських пряників посилює рельєфна фактура поверхні. Її отримують унаслідок відтискання на поверхні пряників контррельєфного або контурного орнаменту, вирізьбленого на дошці, або ж накладанням на їх поверхню формованих руками елементів. Кожен із способів декорування передбачає використання певного репертуару орнаментальних мотивів та елементів і принципу їх укладання на поверхні. Порівнюючи їх, варто відзначити, що орнаментально багатшим та пластично насиченішим є рельєфне вирішення відтиснених у формі пряників. За іконографією елементи та мотиви орнаменту цих пряників поділяються на абстрактні й фізіоморфні, що визначається різною мірою їхньої подібності з реаліями природного та предметного світу. Відповідно абстрактні елементи і мотиви є умовними графемами, знаками, а фізіоморфні максимально наближеними до зображуваних прототипів.

Серед абстрактних графем найчастішими в орнаменті українських пряників є:

[1146] Толочко П. П., Гупало К. М., Харламов В.О. Розкопки Києвоподолу 1973р. *Археологічні дослідження Стародавнього Києва.* Київ, 1976. С. 45.
[1147] Колчин Б. *Новгородские древности. Резное дерево.* С. 47–50.
[1148] Kunicka-okulicxowa L. Wczesnośredniowieczne zabawki i gry z Gdańska. *Gdansk wczesnośredniowieczny.* Gdańsk, 1959. T. 1. S. 295.
[1149] Станкевич М. Є. *Українські витинанки.* Київ, 1986. С. 131–132.
[1150] Селівачов М. Р. *Лексикон української орнаментики (іконографія, номінація, стилістика, типологія).* С. 295.

1) багатопроменеві (8-пелюсткові розетки – «рожа», «ружа»; 6-пелюсткові розетки – «зоря», «звізда»; 8-променеві зірки – «рожа», «звізда»; 12-променеві фігури – «сонечко» тощо);

2) чотирибічні (квадрати, ромби – «вічка», «бубни», «віконця»; хрести – хрест із шестикутників, хрест із прямокутників, грецький тощо);

3) округлі (коло, коло з крапкою – «горошина», «горіх»; концентричні кола – «кружальця»; мигдалевидні фігури – «зернятка», «листочки»; півкруги – «дужки», «нігтики» тощо);

4) потрійні (трикутники – «зубці», «клинці» тощо).

Фітоморфні мотиви в орнаментиці пряників представлені близькими до відповідних реалій зображеннями:

1) вазон – дзеркально-симетрична рослина з гілками, листям, квітами, пагонами, переважно у посудині або без неї;

2) гілка – хвиляста, вигнута, пряма гілка з листочками, квітами, бутонами, плодами;

3) квітка – із зубчастими пелюстками (волошка, конюшина, гвоздика, чорнобривці); з круглими – барвінок тощо;

4) листок – ланцетоподібний, трилисток тощо.

Зооморфні мотиви у декорі пряників трапляються рідше. Це профільне силуетні зображення:

1) птах – узагальнений образ; конкретизований – півень, пава, лебідь тощо;

2) кінь – схематичне; деталізоване;

3) риба.

Поодинокими є приклади зображення на пряниках голови бика (XIX ст., с. Хмельовик Київської обл., МХ НІЕЗ «Переяслав»), фігурок левів (XIX ст., м. Гайсин Вінницької обл., НМУНДМ).

В орнаменті кількох пряничних дощок присутні антропоморфні образи: силуетна фронтальна постать (XIX ст., смт Опішне Полтавської обл.,

НМУНДМ) та погруддя людини (XIX ст., с. Процево Полтавської обл., НМУНДМ).

Серед скевоморфних мотивів в орнаментиці пряників зустрічаються:

1) знаряддя праці – гребінь, серп, ключ тощо;

2) елементи вбрання – вінок, чобіт тощо, як окремі мотиви і як деталь одягу зображуваних фігурок;

3) зброя – копіє і тростина у контексті сюжету, що символізує тортури Ісуса Христа; шабля;

4) культові споруди та предмети – церква, хрест, дзвін тощо.

Астральні мотиви у декорі пряників знайшли відображення в образах сонця, зірки, місяця.

До виняткових орнаментальних мотивів відносять рельєфні написи на поверхні пряників, зміст яких водночас актуалізує функцію пряника.

Стилістично орнамент українських пряників вирішений геометричними та геометризованими мотивами, що зумовлено художньо-технологічними засадами: з одного боку, естетичним осмисленням витвору, з іншого – способом виготовлення у різьблених дерев'яних формах, геометризація візерунку яких закладена фізичними якостями матеріалу та способом його обробки контррельєфним і контурним різьбленням. У візерунках пряників геометричні та геометризовані мотиви і елементи використовуються автономно або поєднуються, створюючи відповідно однорідну чи різнорідну за стилізацією орнаментальну структуру.

Довершеної пластичності українським пряникам надає композиційна організація орнаментальних мотивів та елементів. В. Січинський, високо оцінюючи мистецьку вартість дерев'яних форм для медівників, зазначив: «Але вся вмілість полягає у рівномірному розподілі всіх мотивів на площі так, щоби ні одна частина не переважала, щоб не було порожнього місця, а все разом давало комплексну гармонійну цілість»[1151]. Особливо виразно принцип рівномірності та врівноваженості орнаменту виявляється у відтиснених

[1151] Січинський В. *Українське деревляне будівництво і різьба.* С. 30.

формами прямокутних, квадратних, трапецієподібних, трикутних, ромбічних, круглих пряниках. Обриси цих пряників зумовлюють перевагу орнаментальних композицій, що ґрунтуються на засадах дзеркальної симетрії. Панівним мотивом у композиціях виступають розетка або дві розетки, хрест, антропоморфне, зооморфне, фітоморфне зображення, довкола яких групуються другорядні мотиви – «вічка», «віконечка», «зубці», «клинці», «сітка», «кривульки», «хмелик», «листки», «квітки», які увиразнюють та обрамовують основний мотив. Слід відзначити, що наявність обрамування є характерною особливістю українських пряників.

Найпоширенішими є композиції з центральним мотивом розеткою: найчастіше одна, дві, рідше п’ять, сім, окреслених колом розеток. В окремих композиціях «розетки», «піврозетки» знаходяться у кутах. Одна розетка розташовується переважно на пряниках квадратної і круглої форми і є головним і єдиним мотивом на них. У композиційних варіантах з двома і більше розетками тло між ними густо вкрите «зубцями», «віконцями», «кружечками», «вівсом», «листочками» та іншими дрібними елементами, графічно подібними до тих, з яких складена розетка. Центральний малюнок, здебільшого по контру, обведений прямою зигзагоподібною зубчастою лінією.

Доволі розповсюдженим в Україні було зображення на пряниках хреста. Порядок укладання цього мотиву в орнаментальній схемі зумовлювався конфігурацією пряника та графічним вирішенням мотиву хреста. Складені з чотири-, шести- і багатокутних фігур чотирикінцеві хрести, не завжди однакові за розміром, розміщені один над одним по довжині, кожен в окремій рамці.

Шестикінцевий, семикінцевий, восьмикінцевий та інші типи графічного трактування форми хреста з означенням Голгофи при основі, копія і палиці, тернового вінка, а також монограми ІСХ С, НИКА (переможець смерті), ГА (Голгофа), написали Христос воскрес та іншими символічними виявами християнської віри композиційно займають всю площу пряника. В окремих варіантах довкола хреста розташовані нейтральні до основного змісту орнаментальні елементи. Зовнішній контур пряників переважно підкреслений

фігурною або прямою лінією. Слід відзначити, що чотирикінцевий, шестикінцевий розквітлий хрест є головним мотивом орнаментальних композицій на вже згадуваних дерев'яних пряничних дошках другої половини XII – кінця XIII ст. з Новгорода[1152].

Серед фітоморфних зображень переважаючими в орнаментуванні пряників був мотив вазона. Вазонкові композиції ґрунтуються на принципі рівномірного заповнення поверхні головним мотивом. Вазон зображує двобічно врівноважену рослину з гілками, листям, квітами, бутонами, пагонами у посудині вигадливих – кулястої, призматичної, серцевидної форм. Часто біля посудини у гіллі рослини симетрично розташовані фігурки птахів – пави, лебеді та тварин – коники, леви. Як і в уже згаданих композиційних відмінах візерунку пряників, центральний мотив вазон знаходиться в орнаментальній рамці.

Часто центральним мотивом орнаменту українських пряників є квітка. В одних композиційних варіантах вона водночас є домінуючою за величиною, в інших – зображення квітки лише акцентує центр композиції, довкола якого розгортається візерунок.

Зооморфні зображення у декорі пряників представлені стилізованими зображеннями коника, лебедя, півня, риби, іноді сюжетними, як наприклад півень на гілці, що розміщені посередині квадратної, круглої форми пряника в обрамленні або без нього.

Написи, що в орнаментуванні українських пряників виділяються у ролі головного і часто єдиного мотиву за змістом передають побажання, поздоровлення, вказують на смакові якості пряників тощо. Вони композиційно займають всю площину або ритмічно повторюються на ній по горизонталі та вертикалі.

В орнаменті значної частини пряників композиційний центр не виділяється. Їхня поверхня поділена двома паралельними лініями на менші квадратні поля, у середині яких розташовані окремі мотиви – листок, квітка, хрест, колесо, місяць, зірка, зображення голови вола, голови людини тощо.

[1152] Колчин Б. *Новгородские древности. Резное дерево.* С. 13.

Звертає увагу тематика і порядок розташування зображень, що, можливо, приховують змістово пов'язану інформацію.

Нечисельними у декорі українських пряників є асиметричні композиції, у яких панівний мотив зсунуто в один бік, а також композиції з довільним розміщенням графічно невибагливих однорідних елементів – «півкругів», «рисок», «вівса» тощо.

В орнаментах пряників, обриси яких асоціюються з живими істотами, рослинами, небесними тілами, предметами зберігається принцип врівноваженості мотивів. Проте організація їх на поверхні є відмінною, що виявляється, передусім, декоративним підкресленням силуету та акцентуванням окремих конкретизуючих зображення ознак, хвоста, гриви у коника, гребеня, крил, пір'я у півня, зубчиків у гребеня тощо. У пізніших за походженням орнаментальних схемах пряників спрямованість до реалістичності відтворення прототипів поглиблюється, внаслідок чого візерунок спрощується до відображення наївно стилізованих рис – луски у фігурках риби, хутра у фігурках тварин, цяток на шапці гриба тощо. На пряниках антропоморфних силуетів відповідно відзначені деталізуючі образ елементи вбрання та аксесуари. Таким чином фігурки передають «бариню», «панну», «шляхтянку», «козака на коні» тощо з різною мірою подібності до реального прообразу.

Часто поверхні силуетно вирішених фігурок людей, тварин з тіста оздоблені накладеними на поверхню тонкими смугами тіста або розведеного з цукром крохмалю. Багатством мотивів та композицій накладний орнамент поступається відтисненому. Найпоширенішим мотивом його є плавна лінія з ритмічно утвореними петлями, що вкомпонована по контуру зображення. Хвилясті, зизгагоподібні лінії, як правило, акцентують центральну частину фігурок. Трапляються розташовані посередині фітоморфні мотиви. Рельєф поверхні фігурок творять також окремі конкретизуючі образ деталі одягу, прикраси, видові ознаки тощо. Лаконічну пластику накладеного декору підкреслює колір яскравих червоної, рожевої, жовтої барв, отриманий

додаванням до тіста розчину соку овочів, фруктів, ягід. Кольором преважно виділено орнамент, а у випадку застосування забарвленого розчину крохмалю з цукром, ним вкрито й цілу лицьову поверхню пряника.

У пізніших зразках фігуративних пряників, відомих із замальовок О. Кульчицької експонатів МЕХП, спостерігається збагачення їхньої типології, пластики, колірної гами у руслі прагнення до відтворення конкретних реалій. Зокрема, це засвідчує поява печива у вигляді автомобіля, трактора з поточнюючими зображення пластичними та колірними акцентами. Такі нехарактерні для народної творчості образи були швидше всього випадковими, хоча вони відображали загальну тенденцію посилення декоративності, що запанувала у розвитку народної іграшки, пластики малих форм з початку XX ст. у зв'язку з соціально-економічними змінами, зокрема розвитком промисловості, що створило конкуренцію народним промислам.

Українські пряники, попри культове (атрибути обрядів) та світське (святкова їжа) своєрідно виражають мистецькі вартості українців, прагнення та вміння якнайповніше використовувати для досягнення художнього ефекту естетичні якості та технологічні особливості матеріалу. Високі пластичні властивості тіста виявилися у розкішних орнаментальних рельєфах поверхонь пряників, що контрастують з їх лаконічними силуетно вирішеними обрисами, переважно відтисненими дерев'яними контррельєфно- чи контурно-різьбленими дошками.

Аналіз пряникових форм, копій пряників та артефактів, виготовлених за давніми зразками періоду XIX – початку XXI ст. з Середньої Наддніпрянщини, Поділля, Прикарпаття, Полісся, Волині дає підстави виділити найхарактерніші об'ємно-просторові типи українських пряників – геометричні (прямокутник, квадрат), антропоморфні (постать жінки, вершник), зооморфні (птах, кінь) силуетних конфігурацій. До менше поширених належать зображення фітоморфних реалій, астрономічних об'єктів, рукотворних предметів.

В орнаменті українських пряників представлені основні типологічні групи та значна частина підгруп, виявлених Михайлом Селівачовим в українській

орнаментиці на іконографічному класифікаційному рівні[1153]. Найуживанішими у декорі українських пряників є абстрактні мотиви. Серед фізіоморфних більше поширені фітоморфні, скевоморфні, зооморфні мотиви, менше поширені астральні, антропоморфні. До виняткових орнаментальних оздоб українських пряників належать написи, монограми.

Орнаментальні знаки і оздоблення виконані засобами переважно геометричного та геометризованого малюнку, способом відтискання формою або накладання на поверхню смужок тіста чи нанесення суміші цукру і крохмалю. Пряники, рельєф поверхні яких відтиснений формою, прямокутної, квадратної форми найчастіше мають композиції, побудовані на засадах центральної, вісної симетрії, з виділенням головного центрального мотиву – розетки, вазона, хреста тощо у поєднанні з другорядними. Існують композиції, що передбачають розподіл поверхні на поля з уміщеними в них дрібними мотивами. У фігуративних пряниках орнамент конкретизує найхарактерніші риси зображуваних істот, предметів, небесних об’єктів тощо.

«Накладений» з тіста або нанесений з цукру і крохмалю орнамент відрізняється лаконічними композиціями, що підкреслюють контур та деталізують зображення, переважно із застосуванням червоного, рожевого, жовтого кольорів. Характерною особливістю орнаментальних українських пряників є наявність обрамування.

Форма пряника, як і його смакові якості, зокрема вміст меду або інших інгредієнтів, які надають солодкості, у минулому визначала його ритуально-магічні функції та символіку: любовно-шлюбну, лікувальну, продукуючу тощо.

У весільній обрядовості пряник виконував роль подарунка, гостинця. З пряниками, калачами, яблуками та горілкою сваха, мати та дружба молодого йшли до молодої на заручини (Волинь)[1154]. Мати нареченого обсипала

[1153] Kunicka-Okuliczowa L. Wczesnośredniowieczne zabawki i gry z Gdańska. T. 1. S. 251–260.
[1154] Чубинскій П. *Труды этнографическо-статистической экспедиціи въ Западно-Русскій край...* Т. IV. С. 603.

пряниками поїзд молодого перед виїздом за молодою (Слобожанщина)[1155]. Наприкінці весільної трапези використовували «розгінний» пряник, площа якого розміром 35-40х30-34 см була поділена на 20 і більше квадратних пряників. «Розгінний» пряник розламували на частини та роздавали гостям, що означало завершення застілля.

Пряниками, бубликами та цукерками пригощали дітей, які приносили вечерю напередодні Різдва, повитусі, хрещеним, колядували на Різдво, засівали та щедрували на Новий рік: хлопчикам здебільшого давали пряник у вигляді козака, півника чи вершника, дівчаткам – у вигляді панянки[1156]. Пряниками з написом «Христос Воскрес» обдаровували на Великдень. «Миколайчики» – пряники в образі св. Миколая дарували дітям на свято на честь святого. Пряники із зображеннями святих наділяли також лікувальною дією.

Таким чином, пряник є виразним елементом традиційної культури українців. Пряники використовуються у сімейній та календарній обрядовості, кулінарній практиці українців як гостинець, пам'ятний подарунок, урочистий дар на честь, милостиню.

Обрядове та святкове призначення пряників зумовило своєрідність їхнього пластично-образного рішення, в якому реалізувалося прагнення та вміння українців застосовувати технологічні особливості та естетичні якості матеріалу для досягнення художнього ефекту. За способом приготування пряники бувають ліплені та відтиснуті у формі. Пряники, виготовлені за допомогою форми, є більш поширеними і водночас виділяються быльшою різноманітністю візуальних характеристик.

Здебільшого об'ємно-просторові типи українських пряників представлені геометричними (прямокутник, квадрат), антропоморфними (фігура жінки, вершник), зооморфними (птах, кінь) конфігураціями. Менше поширеними є

[1155] Магрицька І. *Словник весільної лексики українських східнослобожанських говірок (Луганська область)*. URL: https://www.vesna.org.ua/txt/magrytskai/slovnyk.html (дата звернення: 20.04.21).

[1156] *Муравський шлях-97: Матеріали комплексної фольклорно-етнографічної експедиції* / упоряд. М. Красиков, Н. Олійник, Н. Осадча, М. Семенова, Харків, 1998. С. 15; Иванов П. В. Жизнь и поверья... С. 26, 65.

зображення фітоморфних реалій, астрономічних об'єктів, рукотворних предметів.

Поверхні пряників мають розкішно орнаментовані рельєфи, відтиснуті за допомогою дерев'яних контррельєфно- або контурно-різьблених дощок. Переважаючими у декорі українських пряників є абстрактні мотиви та елементи. Серед фізіоморфних мотивів та елементів більш поширені фітоморфні, скевоморфні, зооморфні зображення, менш поширені астральні, антропоморфні зображення. До рідкісних орнаментальних прикрас українських пряників належать написи, монограми.

Орнаментальні композиції пряників прямокутної, квадратної та інших геометричних форм, найчастіше, побудовані на основі центральної, осьової симетрії з виділенням головного центрального мотиву розетки, вазону, хреста тощо, доповнених другорядними елементами. Орнамент фігурних пряників конкретизують властиві риси зображуваних істот, предметів, небесних об'єктів. Характерною рисою орнаментальних композицій українських пряників є наявність обрамлення.

Висновки. Випечений з тіста хліб в обрядових практиках українців є більше поширеним порівняно з іншими різновидами хлібних страв. Водночас у у ньому виразніше проявилися ознаки етично-естетичного осмислення та художньої творчості українців. Залежно від частоти вживання, своєрідності візуальних ознак, а також спектра функціональних навантажень домінантними типами українського обрядового хліба визначено калач, коровай, «карачун», паску, «жайворонки», «хрести», пряник.

Найпоширенішим обрядовим хліб українців є калач, який використовується у календарних (різдвяних, новорічних, йорданських (водохресних), великодніх, спасівчаних) та родинних (родильних (хрестинних), весільних, похоронно-поминальних обрядах).

Калач функціонує 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.

Головним обрядовим хлібом традиційного весілля українців усіх етнографічних районів, за винятком тих, де цю роль виконував калач, є коровай. 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.

Своєрідний тип українського обрядового хліба – «карачун», («керечун», «крачун», «крайчун», «кречун», «кричун»), який випікали до Святого вечора

напередодні Різдва Христового, на території України мав локальне поширення – етнографічні райони Бойківщина, Лемківщина, Закарпаття.

Круглу об'ємно-пластичну форму цього обрядового хліба доповнюють компоненти, які уособлюють працю хлібороба: зерна пшениці, жита, кукурудзи, часник, мак, квасоля, біб, стебла вівса, а також мед, сіль, зілля, лляне та конопляне повісмо. Часник, пляшечку з медом, в окремих місцевостях дрібку солі (Лемківщина, Закарпаття), освячене у церкві на Маковея зілля (Закарпаття) запікали у середині «карачуна». Зерна хлібних злаків та плоди овочевих культур і фруктових дерев клали зверху у невелику ямку на розхресті. Візуальної привабливості цьому обрядовому хлібові надавали ритуально вмотивованими діями: 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.

Особливий великодний хліб – паска, яку освячували у церкві, була уживаною в усіх етнографічних районах України. Паска, як і переважна частина українського хліба, круглої за обрисом форми, яка вирішується: у вигляді півкулі; у вигляді високого прямого або дещо розширеного доверху стовпця з плоским боком унизу, опуклим – угорі (більше поширена). Верхній опуклий бік паски 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 подібні до тих, якими оздоблювали калачі, коровай, 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, що вирізняється більшими розмірами елементів, відіграє переважно хрест, який акцентує центральну частину паски. Довкола нього скомпоновані другорядні мотиви – дрібніші абстрактні та фітоморфні пластичні зображення, які густо вкривають поверхню паски.

«Жайворонки» («зозульки», «голубці», «сороки») – обрядове печиво, яке своєю формою передає узагальнену фігурку птаха. Його 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 готували сорок печив, що виявляє зв'язок із сакральністю числа та співзвучністю з назвою свята. Випікання птахоподібного печива присвячувалось зустрічі весни. Втілені в обрядовому приуроченому до весняних свят печиві образи птахів мали певне світоглядне мотивування, домінуючим серед яких було уявлення про птаха і, відповідно його зображення, як вмістилище душі предка, пов'язаного з відльотом та поверненням птахів з вирію та їх причетністю до міфологічного потойбічного світу. Варіантами об'ємно-просторового трактування «жайворонків» є фігурка птаха з розпростертими крилами, з притуленими до тулуба крилами та піднятим хвостом. Подекуди узагальнену пластику фігурок деталізували.

«Хрести» («хрестики», «хресці», «хрестяники», «крижики», «хрестопоклінний хліб») – обрядове печиво у вигляді невеликого об'ємного рівнокінцевого хрестика, 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 кінець XIX – першу третину XX ст., у південно-західній частині Поділля, у рівненській частині Полісся цей звичай дотривав до початку XXI ст. Форму обрядового печива «хрести» переважно складали з двох перехрещених смужок тіста. Його розміри сягали від восьми до п'ятнадцяти сантиметрів. Обрядові функції «хрестів» пов'язувалися з трьома основними життєзабезпечуючими сферами господарювання українців – землеробством, тваринництвом, бджільництвом. Специфіку обрядового застосування «хрестів» зумовило їх пластичне вирішення у вигляді хреста – одного з найактуальніших у різних культурних традиціях символу, що синтезує християнські та язичницькі світоглядні поняття. Особливістю української традиції, яка перебуває донині в активній фазі, є інтеграція звичаю випікання «хрестів» у великодню обрядовість (південно-західна частина Поділля). Переміщення в

межах календарного циклу зумовило зміну семантичних акцентів: «великодний хрест» осмислюється головно як оберіг.

«Пряник» – обрядове печиво, що має широке ритуальне використання: весільний, поминальний, великодній пряник тощо. Місця походження форм для їх виготовлення дають підстави стверджувати поширення пряників у XIX – на початку XX ст. на Слобожанщині, Середній Наддніпрянщині, Поділлі, Волині, Опіллі. Переважаючими в Україні були пряники, сформовані способом відтискання солодкого, часто медового тіста (медівники) у дерев'яній контррельєфно або контурно різьбленій, пізніше металевій чи комбінованій (дерево і метал) формі. Найхарактерніші об'ємно-пластичні типи українських пряників представлені геометричними (прямокутник, квадрат), антропоморфними (постать жінки, вершник), зооморфними (птах, кінь) силуетними конфігураціями. До менше розповсюджених належать пряники у вигляді фітоморфних реалій, астрономічних об'єктів, рукотворних предметів.

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 (двома розетками), 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.

На початку XX ст. 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 вшановування св. Миколи. Часто рельєф поверхні пряника увиразнюють розписом червоною, рожевою, жовтою барвами, які отримують додаванням соку овочів, фруктів, ягід до тіста чи водного розчину цукру і крохмалю, згодом внаслідок застосування промислових харчових барвників та послабленням ритуального значення пряників кольорова гама декору пряників збагачується.

РОЗДІЛ 4
ОНТОЛОГІЧНІ ПАРАМЕТРИ ОБРЯДОВОГО ХЛІБА УКРАЇНЦІВ

4. 1. Обрядовий хліб як речова категорія буття у традиційній культурі українців

Річ є матеріальним об’єктом, який відображає духовну складову культури на різних етапах її існування. Річ утілює уявлення свого творця, з одного боку, а її творець вкладає у неї світоглядні (як індивідуальні, так і суспільні) уявлення, – з іншого. Таким чином, існує тісний взаємозв’язок між мисленням, світоглядом, мовою та предметним світом людини, який в особливий спосіб проявляється у традиційній культурі. З огляду на обумовленість появи та актуалізації речі самою культурою, ставлення до речі уможливлює глибше розуміння закономірностей та перспектив культурного поступу суспільства.

На початку XX століття у філософії сформувалися різні підходи до розуміння речі: річ як субстрат, носій властивостей (Дж. Локк, Т. Гоббс); річ як форма (Т. Аквінський); річ як об’єкт сприйняття (Г. Ф. Лейбніц, Р. Декарт, Дж. Берклі, І. Кант).

Філософія XX століття виявила зацікавлення до антропологічного виміру речі, стверджуючи ідею знакової природи речового світу (неокантіанство, структурна семіотика, «соціологія повсякденності» та ін.). Філософська думка XX століття прийшла до висновку, що матеріальні предмети є об’єктами символічного поля культури. Існування речі поза символічною системою в культурі неможливе, оскільки тоді вона не має статусу та властивостей для людини. Річ, з одного боку, виступає як матеріальне вираження духовного світу культури, з іншого є посередником між природними явищами та внутрішнім світом людини. Вже на етапі сприйняття речі та її осмислення це завжди творчий акт, у якому людина у певному сенсі конструює реальність. Ці символічні підстави буття найяскравіше виявляються у традиційній культурі.

Найбільш доречною для дослідження речі традиційної культури є творча спадщина марбурзької школи неокантіанства, зокрема ідеї та принципи

дослідження Е. Кассірера. Вони дають змогу зрозуміти феномен пластичності міфологічного мислення, а також поглянути на речовий комплекс традиційної культури як на символічну конструкцію. Найбільш значущими у контексті дослідження речі є такі філософські ідеї Е. Кассірера: соціокультурний підхід до осмислення речі у зв'язку з культурою; «річ як об'єкт пізнання»; поняття символу, який сприймається як продукт специфічно людської раціональності, як відбиток духовної творчості культури та водночас – її основи; ідея про творче становлення речі як символу культури; вчення про «символічну форму», згідно з яким явища культури є ієрархією символічних форм, адекватною духовному світу людини.

Культура – це певний творчий локус, у якому людина реалізує власні можливості. Такої думки дотримувалася більшість дослідників культури. Кожен носій культури перебуває у постійному творчому акті як у побутовій сфері, так і в культовій, що пов'язано зі здатністю та потребою конструювання смислів дійсності. Е. Кассірер розглядав культуру як сукупність символічних форм (мови, міфу, релігії, мистецтва, науки). Символ, за Е. Кассірером, є апріорною формою, що регламентує та актуалізує сприйняття та аналітику дійсності. Тому символ є необхідним атрибутом і передумовою мислення та діяльності. Е. Кассірер зауважив, що символ: «…такий знак і в той же час такий образ, який внаслідок своєрідного поєднання в ньому моментів чуттєвості (не тільки пасивної, але і активної) з моментами чистої активності духа містить в собі ніби деяку магічну силу, дією якої встановлюється і навіть створюється для нас сама сутність речі»[1157]. Традиційна культура найбільш показова у цьому відношенні, оскільки традиції, що пронизують усі сфери життя, є постійним нагадуванням про безмежність смислів будь-якої речі чи явища. З одного боку, вона консервативна у збереженні та передачі світоглядних позицій, а з іншого – оновлює навколишній світ, який спонукає людину до пошуку нових смислів та образів. Тим самим людина, щоб залишитися в рамках цієї культури, повинна перебувати в постійному прагненні вийти за її межі, що призводить до появи

[1157] Кассирер Э. *Избранное. Опыт о человеке*. С. 55.

нових традицій чи модифікації існуючих. У цьому проявляється антиномічність традиційної культури.

Річ у традиційній культурі виступає матеріальним втіленням традиції. За логікою Е. Кассірера, досліджуючи матеріальну складову традиційної культури, ми звертаємося до символічної дійсності, оскільки тільки в ній річ набуває свого онтологічного статусу. Таким чином, річ у традиційній культурі представляє собою не просто матеріальний предмет з низкою певних функцій, а символічний образ, який є синтезом чуттєвого сприйняття та ідеального конструкту.

Без включення речі до будь-якої символічної форми (релігійної, художньої, мовної і т. д.) неможливе існування речі в культурі, оскільки тоді вона не наділена статусом та властивостями, потрібними для людини. Річ у лоні традиційної культури певною мірою акумулює смисли культури, які передаються від покоління до покоління традиційними засобами її створення, приписами використання, що з часом стають більш ритуальною складовою, аніж необхідністю.

Єдність практичних і символічних функцій речей, коли одні й ті самі предмети чи штучно створені речі мають і утилітарні, і символічні властивості, наділяються і «предметністю» і «знаковістю», дала можливість Альберту Байбуріну означити поняття «семіотичний статус речі»[1158]. Так, якщо річ виявляє своє буття в утилітарно-побутових функціях, вона розміщується внизу шкали та діє як річ, а якщо виявляє своє буття у ритуалі чи будь-якому іншому символічному контексті, то функціонує як знак.

Таким чином, річ традиційної культури є цілокупністю знаково-символічного або ідеального змісту і тілесного вираження у матеріалі, формі, структурі, просторово-часових координатах речі.

Розуміння предметного світу традиційної культури як опосередкованого способу виявлення її просторово-часових координат, що розкриваються в індивідуальних характеристиках речі, місці й часі створення, особливостях

[1158] Байбурин А. К. Семиотические аспекты функционирования вещей. *Этнографическое изучение знаковых средств культуры: сб. ст.* Ленинград, 1989. С. 71–72.

використання, взаємодії з іншими об’єктами предметного світу тощо, обґрунтовують необхідність з’ясування основних онтологічних параметрів обрядового хліба. Вивчення цих параметрів, що є матеріальними вираженнями смислів, дають змогу повноцінно осягнути світоглядні основи культури.

Такий методологічний підхід уможливлює 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. Отже, 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.

Знакова цінність речі обумовлена не лише мірою опредметнення в ній сутнісних сил людини, а й мірою розподілу їх у системі соціокультурних комунікацій.

4. 2. Специфіка онтологічних параметрів українського обрядового хліба

Дослідження обрядового хліба українців, який зберіг значення символу в культурі XXI ст., набирає актуальності у контексті вітчизняного та світового досвіду збереження і захисту самобутніх культурних надбань в умовах глобалізації, соціальних перетворень та розвитку інформаційно-комунікаційних технологій[1159]. Водночас дієве залучення обрядового хліба, як й інших об’єктів та явищ традиційної культури, у сучасний комунікативний простір культури сприятиме збереженню її системної якості.

Буття обрядового хліба, як й інших предметів традиційної культури, представлене уявним чуттєвим образом у конкретно-предметному вираженні через сировину, форму, структуру, оздоблення, які означимо поняттям «онтологічні параметри».

[1159] Герус Л. *Збереження нематеріальної культурної спадщини: український досвід*. Народознавчі зошити. 2020. № 1 (151). С. 3–14.

Сировина. Наприкінці XIX – у першій половині XX ст. українці обрядовий хліб готували з борошна різних родів злакових культур – жита, пшениці, ячменю, кукурудзи та вівса. Культивоване жито, яке на території України у значній кількості з'явилось на межі I–II тис., ще у першій половині XX ст. було основною сировиною для приготування щоденного та обрядового хліба. Пшеничне борошно, яке до 1960-х років в Україні у щоденному харчуванні селян широко не вживалося, для випікання обрядового хліба господарі намагалися роздобути завчасно. Проте у другій половині XX ст. застосування пшеничного борошна в обрядовому хлібопеченні почало переважати. Вживання борошна зумовлювалося головним чином вирощуванням тієї чи іншої злакової культури у певній місцевості: хліб із пшеничного борошна переважав у південних районах України, з вівсяного – на Бойківщині та Лемківщині, з кукурудзяного – на Гуцульщині, Північній Буковині та низинній частині Закарпаття[1160]. На вибір виду борошна впливав майновий стан родини: багатші пекли з пшеничного борошна, бідніші – з житнього, ячмінного, кукурудзяного, вівсяного або з їх суміші.

У приготуванні обрядового хліба використовували цілі зерна злаків: як для посилення його символічного статусу, так й з практичною ціллю. Зерна пшениці або потрохи всього, що земля родить: вівса, жита, кукурудзи тощо, іноді у кількості дев'яти клали зверху «карачуна», у невелику ямку на розхресті[1161]. Житом та хмелем (Рівненська обл.), вівсом (Житомирська та Київська обл.) посипали основу («підошву») короваю, викладали на ній чотири хрестики з колосків зі снопа, який стояв на покуті (Вінницька обл.)[1162].

Таким чином, матеріальна складова обрядового хліба закладала певну семантичну основу ще в ході його приготування. Кожен зі згаданих родів

[1160] Гонтар Т. О. *Народне харчування українців Карпат*. С. 60, 101–102; Артюх Л. Ф. *Українська народна кулінарія…* С. 46, 47.

[1161] Герус Л. Обрядовий хліб «карачун» (взаємозв'язок символіки та пластичного трактування форми). S. 146–147.

[1162] Герус Л. Український коровай: форма, типи та стилістичні особливості пластичних елементів. С. 38; Несен І. І. *Весільний ритуал Центрального Полісся: традиційна структура та реліктові форми (середина XIX – XX ст.)*. С. 133.

злакових мав певні споживчі (утилітарні) властивості та наділявся символічним змістом, що виявлялися у функціональному призначенні та узгоджувалися з релігійно-міфологічним світобаченням.

Особливості приготування. Обрядовий хліб українці випікали як з вчиненого (кислого)*, так і з прісного тіста різного фізичного складу. Якість тіста зумовлюється функцією та типом обрядового хліба, прив'язкою до події чи дати календарного року. Наприкінці XIX – у першій половині XX ст. для «карачуна» переважно замішували вчинене тісто з житнього, з другої половини XX ст. – з пшеничного борошна. Коровай, калач («колач»), паску переважно випікали з вчиненого тіста з пшеничного борошна, складниками якого були значна кількість яєць, молока, сметани, вершкового масла, соняшникової олії, цукру. Використовували також житнє або суміш інших видів борошна. Важливу роль у виборі борошна відігравали регламентовані обрядом вимоги. Іноді із житнього борошна виробляли лише основу («підошву»)[1163]. Окремі типи обрядового хліба готували з суміші борошна різних злаків – різдвяний хліб, коровай (с. Хащеве Новомосковського р-ну Дніпропетровської обл.)[1164].

Обрядове печиво, яке готували до календарних свят у період постів й відповідно з дотриманням заборони вживання скоромної їжі**, було з пісного вчиненого або прісного тіста з пшеничного або житнього борошна: «хрести»[1165] (до Середохрестя у середу Хрестопоклонного тижня), «жайворонки»[1166] (до дня Сорока св. Мучеників (22 березня), дня Св. Олексія (30 березня), Благовіщення (7 квітня).

---

* Кисле (вчинене) тісто – приготоване на основі молочнокислого бродіння, спричиненого використанням розрихлювачів – хлібної закваски (продукт природної ферментації житнього борошна, хмелю в теплій воді тощо), дріжджів.

[1163] Артюх Л. Ф. *Українська народна кулінарія*… С. 93; Здоровега Н. І. *Нариси народної весільної обрядовості на Україні*. С. 81.

[1164] Курочкін О. В. *Новорічні свята українців...* С. 56.

** Скоромна їжа – продовольчі продукти, до складу яких входить їжа від теплокровних тварин (птахів і ссавців).

[1165] Герус Л. Украинский обрядовый хлеб «кресты»: пластика, семантика, функции. С. 23–26.

[1166] Герус Л. Орнитоморфное печенье украинцев (пластическое решение формы, функции, семантика в контексте славянской традиции). С. 36–43.

З солодкого, часто медового тіста випікали пряники – медівники, що використовувалися у певних обрядах, святкових подіях та ситуаціях: різдвяних, весільних, поминальних, подарункових, візитних тощо[1167].

До тіста для обрядового хліба ставилися певні вимоги, які були зумовлені раціональними та ірраціональними міркуваннями. Тісто для короваю не повинно бути занадто густим («крутим»), бо коровай буде несмачним, а життя молодим складеться «круто». Водночас тісто не повинне бути й дуже рідким, бо при випіканні коровай може тріснути, що мало б віщувати розлучення молодих[1168]. Коровайне тісто не солили, що також мало превентивне значення, зумовлене впливом на подальшу долю подружжя. Інколи до замісу додавали трохи горілки – «щоб коровай веселий був»[1169].

У середині «карачуна» запікали головку часнику, пляшечку з медом, загорнуту в шматину дрібку солі (Лемківщина, Закарпаття), освячене у церкві на Маковея зілля (Закарпаття), потроху святвечірніх страв, які довкола обтикали зубцями часнику[1170].

Вміст тіста інших типів обрядового печива українців здебільшого не мав наповнення, складники якого наділялися б символічним змістом. До здобного тіста паски додавали чорнослив, родзинки, шафран, імбир тощо, «хрести» наповнювали сушеною чорницею, маком, квасолею або просипали маком, що поліпшувало їхні смакові якості.

Процес приготування обрядового хліба відбувався урочисто, сприймався як священне дійство. Найбільше обрядових дій супроводжувало випікання короваю та паски. У багатьох регіонах України день, у який готували весільне печиво, називали «короваєм». Коровай випікали у четвер, п’ятницю, рідше в суботу та у неділю зранку, переважно в домі нареченої і нареченого. Жінок, які

[1167] Герус Л. Українські пряники: стилістика і типологія. С. 27–40.

[1168] Несен І. І. *Весільний ритуал Центрального Полісся: традиційна структура та реліктові форми (середина XIX – XX ст.).* С. 134; Борисенко В. К. *Весільні звичаї та обряди на Україні (Історико-етнографічне дослідження).* С. 52.

[1169] Вовк Хв. Шлюбний ритуал та обряди на Україні. С. 245.

[1170] Герус Л. Обрядовий хліб «карачун» взаємозв’язок символіки та пластичного трактування форми). S. 146–147. Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 480; Гонтар Т. О. *Народне харчування українців Карпат*. С. 97–98.

випікали коровай, – коровайниць могло бути непарне число, найчастіше сім (очевидно, у зв'язку з сакралізацією у традиційній культурі числа сім), або парне – «щоб молоді увесь вік прожили в парі». Коровайницями могли бути тільки молодиці, які перебували у першому шлюбі, жили у злагоді зі своїми чоловіками і мали дітей. Увесь хід приготування короваю був насичений піснями, які коментували дії коровайниць. Зазвичай воно розпочиналось благословенням під супровід пісень. У коровайних піснях просили участі Господа, Спаса, Миколая.

Сформований коровай садили у піч старша коровайниця або боярин, старший дружко, староста, сват. При цьому здійснювали обрядове вимітання печі, щоб місце для короваю було «чистим» від злих духів. Часто це робив весільний персонаж «кучерявий» («вірменин»)[1171]. Перед тим хрестили лопату і кочергу та тричі просили благословення. Після того, як коровай посадили у піч, стукали лопатою в чотири стіни, проводили ритуальні дії з діжею, зокрема, брали діжу і ходили з нею по хаті, підкидаючи до стелі і тричі стукаючи нею об сволок тощо – «щоб коровай вдавався»[1172].

Певні регламентовані обрядом дії зафіксовані при випіканні «карачуна». Саджаючи «карачун» у піч, ґаздиня одягала рукавиці та гуню хутром наверх (с. Нижній Синевир Міжгірського р-ну Закарпатської обл.). Ці дії виявляють аналогії у весільному обряді: гуню вбирали молоді у день весілля при будь-якій погоді, що, очевидно, зумовлювалося прагненням забезпечити добробут, оскільки, на противагу оголеному тілу, вбране тіло, як і хутро, через чисельність ворсу сприймалося як знак багатства. При випіканні «карачуна» важливо, аби він «не розпукся» – не потріскався (с. Присліп Міжгірського р-ну Закарпатської обл.), що означало б недугу або смерть господині[1173].

Паски українці печуть переважно у четвер Страсного тижня, останнього тижня перед Великоднем, рідше у суботу та п'ятницю. В уявленнях східних слов'ян Чистий четвер сприймається як кульмінація духовного та фізичного

[1171] Вовк Хв. Шлюбний ритуал та обряди на Україні. С. 247.
[1172] Здоровега Н. І. *Нариси весільної обрядовості на Україні*. С. 79.
[1173] Кісь Р., Маєрчик М. Аграрна верства архаїчної обрядовості Карпатського ареалу. С. 461.

очищення, що тривало впродовж Великого посту з метою налаштування до піднесеного сприйняття Воскресіння Господа.

Наприкінці XIX – на початку XX ст. приготування паски було вельми насиченим діями, у яких синтезувалися дохристиянські та християнські вірування превентивного та апотропеїчного змісту, що стосувалися людини, здоров'я та всього зумовленого її життєдіяльністю простору – їжі, посуду, одягу, житла, господарства.

На час приготування паски у хаті вже повинно бути побілено, помито й прибрано. До вчинення тіста господиня приступала вбраною у чисту сорочку. Перед тим, як розчиняти тісто, господиня палила у ночвах пір'я – «щоб тісто було легким» (Бойківщина). Готуючи тісто на паску, господиня стояла на гуні, під якою лежала сокира, – «щоб забезпечити добробут сім'ї» (Закарпаття)[1174].

Тістом на паску позначали хрести на стінах під сволоком, на дверях, образах, вікнах, постелі (Гуцульщина)[1175]. Знак хреста, який наділявся охоронним значенням, використовували при приготуванні паски і в інших місцевостях України: «кожного разу, коли тісто підходило, його збивали, роблячи з цього ж тіста хрест, який клали поверх замісу або ж робили на ньому хрест рукою» (Покуття)[1176]; навхрест різали тісто після замішування, промовляючи: «Господи! Благослови своїм духом святим і преспори» (Лубенський пов. Полтавської губ.)[1177]; хрест зі свяченої верби («шутки») ставили на дно форми (Покуття)[1178].

За народними уявленнями, велике значення має добра якість обрядового хліба, яка, зокрема, визначається його висотою та цілісністю форми. Для того, щоб паски піднялися вище, українці вживали імітативні заходи: на тісто клали освячену у Вербну неділю (остання неділя перед Великоднем) вербову гілку, щоб паска росла, як верба (Лемківщина)[1179]; кидали на воду шкаралупи з

[1174] Гонтар Т. О. *Народне харчування українців Карпат*. С. 102.
[1175] Шухевич В. Гуцульщина. Т. VII. С. 230.
[1176] Паньків М. *Прикарпатські паски*. С. 6, 14.
[1177] Милорадович В. Житье-бытье лубенского крестьянина. С. 203.
[1178] Паньків М. *Прикарпатські паски*. С. 14.
[1179] Гонтар Т., Мушинка М. *Харчування лемків*. Т. 1. С. 357.

використаних для тіста яєць, щоб паска швидко росла і була такою легкою, як шкаралупа на воді (Гуцульщина)[1180].

Запобіжними імітативними діями супроводжувалось саджання паски у піч: ґазда робив знак хреста, далі торкав лопатою кожного члена родини, йшов у стайню й торкався кожної худобини (Бойківщина)[1181]; господиня тричі хрестила піч лопатою, зі словами: «Господи, благослови! Дух святий з нами», – та, піднявши лопату широким кінцем догори, мовила: «Підходь хліб у печі, як сонечко у небі» (Лубенський пов. Полтавської губ.)[1182]; господиня робила знак хреста лопатою на челюстях і тричі мовила: «Во ім'я Отця і Сина і Святого Духа, паска вгору, а піч в долину!», тоді, навіть не відкладаючи з рук лопату, посувала предмети, а члени родини вставали з місця – «аби паска росла!» (Покуття)[1183].

Отже, відповідно до призначення обрядового хліба процес приготування складали етапи, які акцентували певні смисли, а тривалість його у порівнянні з випіканням повсякденного хліба була довшою.

Форма. Важливою онтологічною характеристикою обрядового хліба є його форма та її структура. Відповідно до світоглядних, естетичних та етичних міркувань, випікаючи святковий хліб, господині дбали про його смакові якості та зовнішній вигляд. Форма, що виступала основою візуально-просторового образу обрядового хліба, організовувала матеріал, декор і колір, складалася століттями.

Обрядовий хліб українців переважно має круглу форму: опуклий – зверху та плаский – знизу. Домінування круглої форми, що є властивою для «карачуна», короваю, калача, паски, з одного боку, зумовлене практичною доцільністю та зручністю виготовлення, з іншого – імовірно, семантичним контекстом, зокрема, вона асоціюється з колом – образним знаком сонця.

[1180] Паньків М. Прикарпатські паски. С. 37–38.
[1181] Зубрицький М. Народній календар, народні звичаї і повірки, прив'язані до днів у тиждни і до рокових сьвят… С. 44.
[1182] Милорадович В. Житье-бытье лубенского крестьянина. С. 204.
[1183] *Kolberg O. Pokucie. Obraz etnograficzny*. T. I. S. 152.

Обрядовий хліб українців коровай та паска вирізняється великими розмірами, зокрема коровай міг бути «завбільшки колеса від воза». Особливістю короваю є тришарова структура, у якій виділяються: нижній шар – «підошва» з прісного житнього або пшеничного борошна; середній – один корж або до семи тонких коржів, виліплених зі здобного пшеничного тіста; верхній – пластичні елементи з тіста та оздоби, якими прибирають коровай після випікання[1184]. Локальним варіантом просторового вирішення короваю, який поширився у другій половині XX ст., є форма, утворена з двох-п'яти окремо випечених та накладених одна на одну паляниць (Тернопільщина та Львівщина).

В структурі обрядових хлібів «карачуна» та паски нижній шар відсутній. Верхній шар «карачуна» – стебла та плоди злаків (здебільшого вівса), плоди деяких городніх культур та фруктових дерев; паски – пластичні елементи з тіста.

Круглий обрис калача творять три-вісім переплетених між собою валків тіста. Зверху весільний калач подібно до короваю оздоблюють фігурками з тіста, живими або штучними квітами, листям, плодами, гілками рослин і стрічками[1185].

Форма обрядового печива зазвичай узагальнено передає обриси зображених предметів або істот. Засобами вільного ліплення з тіста формували «хрести» у вигляді невеликого рівнораменного хреста та «жайворонки» у вигляді узагальненої фігурки птаха. Пряники виготовляли здебільшого відтискуванням у дерев'яних різьблених контррельєфним або контурним орнаментом дошках, пізніше у металевих формах. Їхні обриси мали вигляд силуету, який подібно до тіні передає найвиразніші риси відтворених істоти чи предмета.

[1184] Герус Л. Український коровай: форма, типи та стилістичні особливості пластичних елементів. С. 37–46.

[1185] Герус Л. Особливості пластичного трактування форми українського обрядового хліба – калача. *Народознавчі зошити*. 2009. № 5–6 (89–90). С. 649–661.

Оздоблення. Пластичне оформлення обрядового хліба, поглиблюючи семантику, водночас виявляє естетичне осмислення обрядової реалії. Форму обрядових хлібів короваю, калача, паски здебільшого довершують елементи з тіста, які за зовнішніми пластично-формальними та асоціативними ознаками поділяються на: 1) фітоморфні знаки: квіти («квітка», «рожа», «ружа», «троянда», «барвінок», «лілія»), плоди («шишка», «ягідка», «калина», «виноград», «горішок», «колосок»), листя; 2) орнітоморфні знаки: «голуб»,«гуска», «качка», «пташка» (на короваї – «лебеді», «лелеки»); 3) астральні знаки: сонце, місяць, зорі; 4) антропоморфні знаки – на короваї здебільшого фігурки весільних чинів: наречених, сватів, бояр, дружок; 5) абстрактні знаки – хрест; коло («обруч» («вужик»), «кільце» («колко»), «калачик» («бублик», «обараньчик»)), «коса» («косиця»), есоподібний знак («вужик» («кривулька»), спіраль («безкінечник»); півколо («вушко»)).

Оздоби виліплювали вручну, іноді вирізали штампом з того ж тіста, що й хліб, лише трохи густішого, або з прісного, і накладали на хліб перед випіканням. Оздоби з дріжджового тіста при випіканні «росли» й змінювали свої обриси, стаючи менш виразними, а з прісного – зберігали початкову чітку форму та світле забарвлення тіста. Кругла форма обрядового хліба зумовлює центричні композиції з виділенням центрального або головних і другорядних складових мотивів, які ґрунтуються переважно на дзеркальній симетрії.

Мистецьку виразність обрядового хліба, зокрема короваю та калача, «карачуна», разом з пластичним оформленням з тіста творять оздоби, які накладають на нього після випікання: 1) елементи рослинного походження: гілки, листя, квіти, плоди рослин; 2) елементи тваринного походження – пір’я; 3) елементи предметного світу: стрічки, рушники, ложки, свічки; 4) спеціально виготовлені елементи: квіти, прапорці, стрічки з паперу, фольги, тканини[1186].

Незмінними в оздобленні короваю та калача є калина і барвінок, що водночас належать до найпоширеніших весільних рослинних символів

[1186] Там само; Герус Л. Оздоби українського короваю: типи, художні ознаки, символіка. *Мистецтвознавство ‘08: наук. зб*. Львів, 2008. С. 63–75.

українців. Штучні елементи з тканини, паперу, фольги в оздобленні короваю і калача з'явилися на початку XX століття.

Істотну роль в прибиранні обрядового хліба, головно короваю і весільного калача, відіграє кольорова символіка. Переважаючими кольорами, зокрема квіток, є червоний та рожевий. У символіці слов'ян червоний – колір життя, сонця, плодючості, здоров'я. Червоний колір стиглих ягід калини виступає відображенням дівочої краси. Зелений колір відповідно до асоціацій з кольором рослинності є символом життєвої сили, відродження, мінливості, незрілості, молодості й у весільній обрядовості наділяється продукуючими та захисними властивостями. Жовтий колір, за народними уявленнями, наділяється переважно негативною оцінкою. У весільному обряді неприпустимість жовтого зумовлюється асоціативною пов'язаністю з розлукою, що головно стосується квітів, стрічки, якою оперізують коровай. Водночас жовтий колір є кольором вогню, сонця, верхнього світу, а також поряд з червоним виступає замінником золота[1187].

Особливість використання кольору в оздобленні обрядового хліба українців проявилася у творенні кольорових акцентів, які маркували певні значення для утвердження статусу хліба. Колірна символіка обрядового хліба має таке ж значення, як і символіка матеріалу та форми.

Упродовж тисячолітньої історії хліборобства на землях України обрядовий хліб акумулював увесь комплекс космологічних, міфологічних, соціальних, економічних, утилітарно-побутових, етичних, естетичних уявлень та набув певного візуального вияву, що відповідає просторово-часовим межам етнічної культури українців, її смисловому полю та функціям.

Обрядовий хліб як онтологічна категорія є окремим об'єктом матеріального світу з виразними структурними, функціональними, якісними і 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.

[1187] Там само. С. 71–72.

Невід'ємними складовими буття обрядового хліба є його виготовлення та інкорпорація в культурний континуум. Засобами уведення обрядового хліба в культурно-смисловий 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 певний смисл.

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 визначали 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 і 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.

Основою для формування осмисленого з етично-естетичного погляду широкого спектру практичної доцільності та засобів художнього вираження хлібних виробів, були закладені в минулому та успадковані від попередніх поколінь знання про якість та властивості сировини, особливості приготування. З часом у ході багаторазових повторів, вдосконалення технологічних прийомів та глибшого осягнення цінності хліба, окрім доцільності, реальної та символічної, витворилася візуальна краса та декоративність обрядового хліба.

Обрядовий хліб українців як у минулому, так і в сучасності – багатозначний і різнорівневий об’єкт. Він втілює багатий, цінний для нащадків досвід (і світоглядний, і практичний), у якому поєдналися етично-естетичні та технологічні надбання.

РОЗДІЛ 5
АКТУАЛІЗАЦІЯ ОБРЯДОВОГО ХЛІБА В СУЧАСНОМУ СОЦІОКУЛЬТУРНОМУ ПРОСТОРІ В КОНТЕКСТІ ЗАХОДІВ ЗБЕРЕЖЕННЯ ТАОХОРОНИ НЕМАТЕРІАЛЬНОЇ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ

5. 1. Український досвід збереження та охорони нематеріальної культурної спадщини

Традиційна культура відображає донині збережену етнокультурну самобутність історико-етнографічних районів України. Серед збережених в Україні до теперішнього часу потужних пластів традиційної культури особливе місце займає обрядовий хліб. Це має величезне значення, оскільки за умов розвитку традиційної культури здійснюється зв'язок з історичним минулим і вибудовується перспектива майбутнього, набувають злагодженості різносторонні взаємини етносу з навколишнім світом, формується ціннісна система, регулюються норми соціальних відносин. Все це дозволяє розглядати питання про збереження культурної спадщини як одну з найважливіших передумов гармонійного розвитку суспільства і всіх його систем.

Сфера охорони нематеріальної культурної спадщини України була об'єктом дослідження юристів, географів, істориків, культурологів тощо. Зокрема окремі її аспекти висвітлені у статтях Ганни Андрес[1188], Зої Босик[1189], Олександра Донцова[1190], Надії Кудерської та Ірини Кудерської[1191], Олени

[1188] Андрес Г. О. Охорона культурної спадщини України в контексті Європейської інтеграції. Проблеми і шляхи їх вирішення. *Сугдейский сборник*. 2008. Вып. III. С. 524–533.

[1189] Босик З. О. Нематеріальна культурна спадщина України в контексті суспільного розвитку та культурної політики держави. *Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтва.* 2015. № 2. С. 35–39.

[1190] Донцов О. Картографування нематеріальної культурної спадщини України в інформаційному забезпеченні туризму. *Проблеми безперервної географічної освіти і картографії*. 2018. Вип. 28. С. 4–10.

[1191] Кудерська Н. І., Кудерська І. О. Нематеріальна культурна спадщина України, її об'єкти (прояви). *Європейські перспективи*. 2015. Вип. 7. С. 59–67.

Мельничук[1192], Катерини Поливач[1193], Наталії Терес[1194]. Проте окреслена тема залишається невичерпаною, потребує постійної уваги, що зумовлено необхідністю удосконалення державної політики щодо охорони нематеріальної культурної спадщини, прискорення інтеграційних процесів міжнародної теорії і практики, вироблення алгоритму підвищення рівня превентивних, зокрема практичних, заходів.

До визначних об'єктів нематеріальної культурної спадщини України відноситься обрядовий хліб. Значення хліба в житті, уявленнях українців пов'язане з природно-географічними умовами, наявністю родючих ґрунтів, помірним кліматом, що сприяли розвитку хліборобства та формуванню хліборобських традицій.

Обрядовий хліб українців як об'єкт нематеріальної спадщини, а саме культурних просторів та форм культурних виражень, презентує високу концентрацію і водночас є традиційним та популярним культурним вираженням із визначною цінністю.

Наприкінці XX – на початку XXI ст. визнання значущості традиційної культури як історичної основи формування усього розмаїття напрямків, видів і форм культури сучасного світу повсякчас наростає. Питання збереження культурної спадщини стало одним з основних для культурної політики багатьох країн світу та набуло пріоритету в діяльності національних і міжнародних організацій, перш за все утвореної в 1945 році Організації Об'єднаних Націй з питань освіти, науки і культури (ЮНЕСКО), членом якої з 1954 року є Україна.

Результатом спільної діяльності ЮНЕСКО та Всесвітньої організації інтелектуальної власності – ВОІВ стало прийняття 15 листопада 1989 року 25 сесією Генеральної конференції ЮНЕСКО «Рекомендації по збереженню традиційної культури та фольклору». Зокрема у Рекомендації фольклор було

[1192] Мельничук О. І. Концепція нематеріальної культурної спадщини. Формування в міжнародному праві. *Пам'ятки України: історія та культура*. 2003. № 3. С. 12–17.

[1193] Поливач К. А. *Культурна спадщина та її вплив на розвиток регіонів України*. Київ, 2012. 208 с.

[1194] Терес Н. Міжнародна охорона нематеріальної культурної спадщини: світовий та український досвід. *Етнічна історія народів Європи*. 2011. Вип. 36. С. 58–63.

означено як «сукупність заснованих на традиціях культурного суспільства творів, виражених групою чи індивідуумами і визнаних у якості відображення сподівань суспільства, його культурної та соціальної самобутності: фольклорні взірці та цінності передаються усно, шляхом імітації чи іншими засобами. До його форм, зокрема, належать мова, література, музика, танці, ігри, міфологія, обряди, звичаї, ремесла, архітектура та інші види художньої творчості»[1195].

Рекомендація не мала ефективного застосування через юридично необов'язковий статус та відсутність у ній конкретних пропозицій щодо заходів з підтримки і збереження фольклору, проте викликала широке обговорення у середовищі вчених та експертів. Тим не менше, Рекомендація 1989 року є першим документом ЮНЕСКО, у якому йшлося про нематеріальну культурну спадщину.

27–30 червня 1999 року у Вашингтоні ЮНЕСКО спільно зі Смітсонівським інститутом провела конференцію «Глобальна оцінка Рекомендації 1989 року про збереження фольклору: зміцнення можливостей на місцях і міжнародне співробітництво», на якій було аргументовано необхідність розробки нового нормативного акта і перегляду самого поняття «фольклор», який, на думку фахівців, змінив свій зміст і форми. Згодом 16 травня 2001 року у доповіді про попереднє дослідження питання про доцільність міжнародного регулювання охорони традиційної культури і фольклору Генеральний директор ЮНЕСКО Коіхіро Мацуура, підсумувавши вже існуючі напрацювання, акцентував увагу на необхідності прийняти «новий або переглянутий акт, зокрема стосовно питань термінології, масштабу проблематики і типу визначення, яке використовується»[1196]. Розширене визначення поняття «фольклор», як було зазначено у згаданій доповіді Генерального директора ЮНЕСКО, «повинно охоплювати не лише продукти художньої культури, такі,

---

[1195] Рекомендація про збереження традиційної культури і фольклору. URL: https://etnoua.info/novyny/rekomendacija-oon-pro-zberezhennja-folkloru/ (дата звернення: 21.01.2020).

[1196] Report on the preliminary study on the advisability of regulating internationally, through a new standard-setting instrument, the protection of traditional culture and folklore. S. 2. URL: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000122585 (дата звернення: 21.01.2020).

як оповіді, пісні тощо, а й знання і цінності, що сприяють їх створенню, а також творчі процеси, в результаті яких вони з'являються, та форми взаємодії, що забезпечують їх відповідне визнання та гідне оцінювання»[1197].

Значення нематеріальної культурної спадщини як важливого чинника забезпечення культурного розмаїття і гарантії сталого розвитку було викладено в ухваленій на 31 сесії Генеральної конференції ЮНЕСКО «Загальній декларації ЮНЕСКО про культурне розмаїття» 2 листопада 2001 року в Парижі та у Стамбульській декларації 2002 року, прийнятій на третій конференції круглого столу міністрів культури. «Загальна декларація ЮНЕСКО про культурне розмаїття» стала першим міжнародним правовим документом щодо цієї проблеми, де було наголошено на особливій ролі культури в економічному та соціальному розвитку. У ст. 7 «Культурна спадщина як джерело творчості» цього документу зазначається: «…необхідно зберігати, популяризувати і передавати наступним поколінням культурну спадщину в усіх її формах, що відображають досвід і надії людства, створюючи тим самим поживне середовище для творчості у всьому її розмаїтті і заохочуючи дійсний діалог між культурами»[1198].

Відповідно до ухваленої Генеральною Асамблеєю ООН 20 грудня 2002 року резолюції «Культура і розвиток» 21 травня 2003 року вперше було відзначено Всесвітній день культурного розмаїття в ім'я діалогу і розвитку, мета якого – інформувати громадськість про цінність і важливість розмаїття культур і, зокрема, сприяти за допомогою освіти та засобів масової інформації усвідомленню позитивної ролі культурної різноманітності.

На основі задекларованої у документах позиції міжнародних організацій у Парижі 17 жовтня 2003 року на 32 сесії Генеральної конференції ЮНЕСКО була прийнята «Конвенція про охорону нематеріальної культурної

[1197] Report on the preliminary study on the advisability of regulating internationally, through a new standard-setting instrument, the protection of traditional culture and folklore. S. 2. URL: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000122585 (дата звернення: 21.01.2020).

[1198] UNESCO UNIVERSAL DECLARATION ON CULTURAL DIVERSITY. URL: http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/CLT/pdf/5_Cultural_Diversity_EN.pdf (дата звернення: 21.01.2020).

спадщини»[1199] та 20 жовтня 2005 року на 33 сесії Генеральної конференції ЮНЕСКО – «Конвенція про охорону та заохочення розмаїття форм культурного самовираження» (Конвенція, 2005)[1200]. Ухвалені Конвенції, по суті, доповнили «Конвенцію про охорону всесвітньої культурної і природної спадщини» 1972 року, у якій вперше на міжнародному рівні було узгоджено і чітко зафіксовано порядок збереження та популяризації об'єктів культури і природи, що становлять частину надбання універсальної культури людства і мають виняткове значення не лише для самої держави, на території якої вони знаходяться, але й для людства в цілому[1201].

У «Конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини» означено її ключове поняття «нематеріальна культурна спадщина», що тлумачиться як звичаї, форми показу та вираження, знання та навички, а також пов'язані з ними інструменти, предмети, артефакти й культурні простори, які визнані спільнотами, групами й у деяких випадках окремими особами як складові їхньої культурної спадщини. Ця нематеріальна культурна спадщина, що передається від покоління до покоління, постійно відтворюється спільнотами та групами під впливом їхнього оточення, їх взаємодії з природою та їхньої історії і формує у них почуття самобутності і наступності, сприяючи таким чином повазі культурного розмаїття і творчості людини. В рамках Конвенції до уваги береться лише та нематеріальна культурна спадщина, яка є сумісною з існуючими міжнародними договорами з прав людини, з вимогами взаємної поваги між спільнотами, групами та окремими особами, а також зі сталим розвитком (ст. 2). До об'єктів охорони нематеріальної культурної спадщини віднесено: усні традиції і форми вираження, зокрема в мові як носії нематеріальної культурної спадщини;

[1199] Конвенція про охорону нематеріальної культурної спадщини. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_d69 (дата звернення: 21.01.2020).

[1200] Конвенція про охорону та заохочення розмаїття форм культурного самовираження. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/952_008 / (дата звернення: 21.01.2020).

[1201] Convention for the Protection of the World Cultural and Natural Heritage. URL: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000218120 (дата звернення: 21.01.2020).

виконавські мистецтва; звичаї, обряди, свята; знання та практики, що стосуються природи та всесвіту; традиційні ремесла.

Отже, «Конвенція про охорону нематеріальної культурної спадщини» виявилася важливим етапом в еволюції міжнародної політики, оскільки уперше світова спільнота отримала правові механізми щодо системи заходів, які передбачають ідентифікацію, документування, дослідження, збереження, захист, популяризацію, підвищення цінності форм вираження нематеріальної спадщини, передання її наступним поколінням, а також відродження з одночасним стимулюванням міждержавного співробітництва та допомоги.

«Конвенцією про охорону і заохочення розмаїття форм культурного самовираження» встановлено ряд стандартів у сфері культури, спрямованих на охорону культурної різноманітності в усіх її проявах, і перш за все, спадщини – рухомого, нерухомого майна і нематеріального, включаючи традиційні форми культурної самобутності і сучасного творчого процесу. «Конвенція про охорону і заохочення розмаїття форм культурного самовираження» підтверджує суверенні права всіх держав на розробку і проведення культурної політики, передбачає як захист і розвиток всього розмаїття форм культурного самовираження, так і створення для культур умов, які дозволять їм вільно взаємодіяти на основі взаємоповаги.

Для вирішення проблеми збереження культурного розмаїття сучасного світу, налагодження взаємовигідного міжкультурного діалогу народів і культур, впровадження міжнародної «Конвенції про охорону і заохочення розмаїття форм культурного самовираження» створені організації Міжнародна мережа культурної політики (англ. International Network on Cultural Policy – INCP) та Міжнародна федерація коаліцій за культурне розмаїття (англ. International Federation of Coalitions for Cultural Diversity – IFCCD), до 2007 року Міжнародний комітет зв’язків коаліцій за культурне розмаїття (англ. International Liaison Committee of Coalitions for Cultural Diversity – ILCCCD).

Практичним виявом задекларованих у документах ЮНЕСКО цілей стали програми «Живі скарби людства» 1993 року і «Проголошення шедеврів усної і

нематеріальної спадщини людства» 1997 року. Програма «Живі скарби людства» стосувалася визнання окремих осіб або груп, які втілюють нематеріальні національні культурні цінності. Програма «Проголошення шедеврів усної та нематеріальної спадщини людства» передбачила відображення елементів, що мають виняткову цінність, зокрема тих, над якими нависла загроза зникнення. Програма «Проголошення шедеврів усної та нематеріальної спадщини людства» отримала широке міжнародне визнання, що стало важливим кроком у розробці стратегії захисту нематеріального спадщини та підвищення її ролі у світі. У 2001 році у рамках цієї Програми, спираючись на досвід «Конвенції про охорону світової культурної і природної спадщини» 1972 року, було започатковано «Список шедеврів усної та нематеріальної культурної спадщини людства», до якого держави-учасниці подають національні об'єкти. У 2001 році до Списку було внесено 19 об'єктів. У 2008 році даний Список був замінений ЮНЕСКО на «Список нематеріальної культурної спадщини». На сьогодні у Списку 549 елементів із 127 країн[1202].

У такий спосіб світова спільнота звернула увагу на проблему охорони нематеріальної культурної спадщини, або «живої» спадщини, існування якої є гарантією подальшого розвитку національної і культурної самобутності усіх народів. Нематеріальна культурна спадщина стала базовою складовою для розуміння культурної різноманітності народів світу.

Наприкінці XX – на початку XXI ст. перед Україною гостро постали ті ж самі завдання, що й перед багатьма країнами світу, – захист етнічної культурної спадщини від негативних наслідків глобалізації та збереження й розвиток культурного різноманіття.

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. Водночас ставлення до історичної

[1202] Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of good safeguarding practices. URL: https://ich.unesco.org/en/lists#2019 (дата звернення: 21.01.2020).

пам’яті є показником цивілізованості суспільства, обумовлює повноту й об’єктивність розуміння глибинних тенденцій еволюції його культури.

Нормативно-правовим забезпеченням збереження і розвитку традиційної культури є, перш за все, Конституція України, прийнята 28 червня 1996 року, яка декларує сприяння держави «консолідації та розвиткові української нації, її історичної свідомості, традицій і культури, а також розвиткові етнічної, культурної, мовної та релігійної самобутності всіх корінних народів і національних меншин України» (ст. 11), гарантує громадянам України свободу художнього та інших видів творчості, а також забезпечує охорону культурної спадщини законом (ст. 54).

Підґрунтям становлення системи охорони культурної спадщини в незалежній Україні стало прийняття «Основ законодавства України про культуру» № 2117-XII від 14 лютого 1992 року, що втратили чинність у 2011 році на підставі Закону України «Про культуру» № 2778-VI від 14 грудня 2010 року. Закон «Про культуру» став новим нормативно-правовим документом, що відповідав істотно зміненій суспільній, культурній, економічній ситуації в Україні і був спрямований на поліпшення правової бази державної підтримки розвитку різноманітних форм культурної діяльності.

Пріоритетні напрями державної політики в сфері традиційної культури засвідчує прийняття Постанови Верховної Ради України «Про збереження та розвиток народних художніх промислів України в ринкових умовах» № 3686-XII від 15 грудня 1993 року.

У 2001 році був прийнятий Закон України «Про народні художні промисли» № 2547-III від 21 червня 2001 року. Згідно з цим Законом, держава взяла на себе зобов’язання розробляти програми охорони, відродження, збереження і розвитку народних художніх промислів та забезпечувати їх цільове фінансування; підтримувати діяльність суб’єктів народних художніх промислів; сприяти пропаганді народного мистецтва в Україні і за її межами; створювати умови для міжнародного співробітництва та зовнішньоекономічної діяльності суб’єктів народних художніх промислів тощо.

Наступним нормативно-правовим актом зі стимулювання розвитку народних художніх ремесел була Постанова Кабінету Міністрів України «Деякі питання реалізації Закону України «Про народні художні промисли»» № 283 від 13 березня 2002 року.

З огляду на необхідність збереження автентичності та унікальності народних промислів України, їх охорони та подальшого розвитку, Кабінет Міністрів України своїм розпорядженням № 336-р від 15 червня 2006 року схвалив «Концепцію Державної програми збереження, відродження і розвитку народних художніх промислів на 2006–2010 роки». Зокрема Концепцією передбачалося надання державної підтримки суб'єктам підприємницької діяльності у галузі народних художніх промислів, оновлення матеріально-технічної бази існуючих та будівництво нових підприємств народних художніх промислів, впровадження новітніх технологій виробництва, соціальний захист майстрів народного мистецтва.

На підтримку ініціативи Національної ради з питань культури і духовності, з метою підвищення ефективності державного управління в сфері культури, створення сприятливих умов для збереження і розвитку осередків народного мистецтва та художніх промислів, стимулювання творчості народних майстрів Президент України Віктор Ющенко підписав Указ «Про заходи щодо відродження традиційного народного мистецтва та народних художніх промислів в Україні» № 481/2006 від 6 червня 2006 року. Цим Указом центральній і місцевій владі доручено вжити заходи з відродження традиційних мистецьких центрів, зокрема, у містах Богуслав, Косів, селищах Опішня, Петриківка, Решетилівка, селах Глиняни, Діхтярі, Клембівка, Яворів та ін.; для молодих майстрів започаткувати щорічні гранти Президента України; Кабінету Міністрів України спільно з Київською міською державною адміністрацією вирішити питання про створення у Києві Всеукраїнського науково-інформаційного центру з питань розвитку традиційного народного мистецтва та народних художніх промислів; розробити і впровадити ефективну модель фінансового та матеріально-технічного забезпечення розвитку народних

художніх промислів і вжити заходів щодо відновлення ринків збуту виробів; започаткувати з 2007 року видання книжкової серії «Скарби українського народного мистецтва».

Черговим кроком стимулювання розвитку народних художніх промислів стало ухвалення Кабінетом Міністрів України низки нормативних документів щодо використання кластерних моделей як ефективних механізмів розвитку підприємництва, підтримки ремесел та розвитку сільських територій, основними з яких є Розпорядження Кабінету Міністрів України «Про впровадження кластерної моделі для розвитку підприємницької діяльності на основі кластера народних художніх промислів «Сузір'я» № 145-р від 27 січня 2010 року та «Про затвердження Плану заходів зі створення інноваційно-технологічного кластера з питань розвитку сільських територій «Сорочинський ярмарок» (Полтавська обл.) на 2010–2011 роки» № 165-р від 27 січня 2010 року.

Існування загальних тенденцій щодо збереження культурної спадщини в різних країнах та розуміння важливості цього питання спричинило прийняття спеціальних документів про статус національних надбань в Україні. У відповідності з рішенням Стамбульської конференції міністрів культури членів-держав ЮНЕСКО 2002 року Міністерство культури і туризму України підготувало «Державну програму охорони і збереження нематеріальної культурної спадщини на 2004–2008 роки», яка була затверджена Постановою Кабінету Міністрів України № 173 від 23 грудня 2004 року.

Метою цієї програми було створення відповідних умов для охорони та збереження нематеріальної культурної спадщини, елементами якої є ремесла та народні традиційні художні промисли, уповільнення процесу занепаду народної творчості. Основними завданнями Програми визначено: забезпечення охорони, відродження і популяризації спадщини традиційної культури, залучення різних верств населення до збереження цінностей та спадковості традиційної культури; консолідація суспільства на основі народних традицій, контроль за використанням автентичних матеріалів, їх охорона, недопущення їх втрати; збереження архівних автентичних фольклорних записів шляхом їх фіксації на

цифрові носії. В ній, зокрема, передбачалося до 2009 року створення Державного реєстру творів нематеріальної культурної спадщини, у 2005–2006 роках проведення перепису збирачів фольклору, поглиблене вивчення фольклорно-етнографічних та етнолінгвістичних особливостей регіонів. На Обласні державні адміністрації накладалося зобов'язання створити при Обласних центрах народної творчості постійно діючі консультаційні пункти з питань охорони та збереження нематеріальної культурної спадщини. Програмою також заохочувалося проведення наукових конференцій, фольклорно-мистецьких фестивалів та інших заходів для збереження, вивчення та розвитку нематеріальної культурної спадщини в Україні. Наказом Міністерства культури і туризму України № 759 від 24 жовтня 2005 року було засновано Премію імені В.М. Гнатюка за збереження та охорону нематеріальної культурної спадщини (втратила чинність).

На виконання Державної програми охорони та збереження нематеріальної культурної спадщини у 2006 році було проведено низку заходів, зокрема Всеукраїнський фестиваль лемківської культури «Дзвони Лемківщини» (Монастириська Тернопільської обл.), Всеукраїнський фестиваль кобзарського мистецтва «Вересаєве свято» (с. Сокиринці Чернігівської обл.), фестиваль хорового співу «Калиновий спів» (Кропивницький).

У 2008 році Україна долучилась до «Конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини» згідно з Законом України «Про приєднання України до Конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини» № 132-VI від 6 березня 2008 року; у 2010 році – до «Конвенції про охорону і заохочення розмаїття форм культурного самовираження» згідно з Законом України «Про ратифікацію Конвенції про охорону та заохочення розмаїття форм культурного самовираження» № 1811-VI від 20 січня 2010 року. За Конституцією України та Законом «Про міжнародні договори України» ці міжнародні акти є частиною національного законодавства й підлягають обов'язковому виконанню.

Попри приєднання України до міжнародних ініціатив, Список елементів нематеріальної культурної спадщини України було започатковано лише

наприкінці 2012 року. Поштовхом до такого рішення стала відмова, яку отримала Україна щодо пропозиції внесення Петриківського розпису та Косівської кераміки до Репрезентативного списку нематеріальної культурної спадщини людства ЮНЕСКО, оскільки перш ніж подавати елементи до розгляду для внесення до Репрезентативного списку нематеріальної культурної спадщини людства ЮНЕСКО, країна повинна мати свій національний перелік нематеріальної культурної спадщини.

Наказом Міністерства культури України «Про затвердження примірного зразка форми облікової картки об’єкта (елемента) нематеріальної культурної спадщини України та визначення об’єктів нематеріальної культурної спадщини» № 1521 від 14 грудня 2012 року було ухвалено зразок облікової картки та сформовано Список елементів нематеріальної культурної спадщини України. Також Наказом Міністерства культури України № 932 від 3 жовтня 2013 року створено Експертну раду з питань нематеріальної культурної спадщини при Міністерстві культури України.

У 2015 році Міністерство культури України представило на громадське обговорення законопроект «Про нематеріальну культурну спадщину», який розроблено відповідно до Плану заходів з імплементації Угоди про асоціацію Україна – ЄС. Його мета: створення правового підґрунтя для забезпечення охорони нематеріальної культурної спадщини, відповідно до вимог Конвенції ЮНЕСКО та інших міжнародних угод, ратифікованих Україною; визначення пріоритетів державної політики у сфері нематеріальної культурної спадщини; уточнення, визначення та гармонізація термінології у сфері нематеріальної культурної спадщини зі світовими нормами та стандартами; створення правових та організаційних механізмів діяльності у сфері нематеріальної культурної спадщини; унормування специфіки ідентифікації та інвентаризації нематеріальної культурної спадщини, зокрема шляхом створення та ведення переліків цієї спадщини; відображення специфіки заходів щодо охорони нематеріальної культурної спадщини, особливо тієї, що перебуває під загрозою зникнення, зокрема через формальну і неформальну освіту та активне

залучення громадськості до її охорони через відповідні програми та заходи. З метою популяризації цієї спадщини України у світі і, в окремих випадках, отримання міжнародної допомоги для забезпечення охорони окремих об'єктів цієї спадщини, держава забезпечує підготовку та подання своєї спадщини у Репрезентативний список нематеріальної культурної спадщини людства та Список нематеріальної культурної спадщини, що потребує термінової охорони, які складає ЮНЕСКО. За Законом нематеріальна культурна спадщина є цілісною системою традиційних культурних проявів, продуктів інтелектуальної діяльності, суспільного досвіду і духовних практик багатьох поколінь, а її охорона є обов'язком держави[1203].

Визнаючи важливе значення нематеріальної культурної спадщини як чинника, що забезпечує культурне розмаїття і є гарантом сталого розвитку, Уряд України докладає зусиль для збереження традиційної культури. Згідно зі ст. 13, п. b) Конвенції, Наказом Міністерства культури України № 548 від 27 липня 2015 року відповідні повноваження та науково-методичне забезпечення реалізації Конвенції в Україні надані Українському центру культурних досліджень Міністерства культури України – УЦКД[1204].

Наказом Міністерства культури України № 438 від 22 травня 2017 року затверджено чинне нині «Положення про премію за збереження та охорону нематеріальної культурної спадщини». Також Наказом Міністерства культури України № 1319 від 11 грудня 2017 року затверджено новий зразок «Облікової картки елемента нематеріальної культурної спадщини».

Ключовими для виконання зобов'язань у рамках імплементації Конвенції є виявлення, дослідження та поширення інформації про елементи нематеріальної культурної спадщини України. Український центр культурних досліджень

[1203] Мінкультури презентує законопроект «Про нематеріальну культурну спадщину». URL: https://www.kmu.gov.ua/news/248077113 (дата звернення: 21.01.2020).

[1204] Український центр культурних досліджень було створено Наказом Міністерства культури України № 319 від 17 червня 1994 року на базі Українського центру народної творчості, який займався методичним забезпеченням сфери народної творчості, художньої самодіяльності, культурно-дозвіллєвої діяльності, а також організацією мистецьких фестивалів та конкурсів, культурологічних акцій. Певну частину цих функцій успадкував і Український центр культурних досліджень.

забезпечує науково-методичний супровід реалізації Конвенції ЮНЕСКО шляхом проведення навчальних семінарів, наукових конференцій, здійснює моніторингову діяльність та створює відповідні інформаційні ресурси.

У 2018 році Українським центром культурних досліджень за фінансової підтримки Українського культурного фонду був започаткований Всеукраїнський відкритий конкурс програм збереження і розвитку елементів нематеріальної культурної спадщини «Жива традиція». Мета конкурсу: «обрання найбільш релевантної, комплексної та узгодженої програми (механізмів використання інструментів) збереження і розвитку елемента нематеріальної культурної спадщини України». Його завдання: «залучення локальних спільнот до репрезентації регіональної культури; підготовка «пулу» нових елементів, що можуть претендувати на включення до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини; привернення уваги до елементів нематеріальної культурної спадщини, що не ввійшли до Національного переліку НКС»[1205]. Конкурс «Жива традиція» є складовою проекту «Створення віртуального музею нематеріальної культурної спадщини України». У грудні 2018 року на Всеукраїнській конференції «Імплементація Конвенції про охорону нематеріальної культурної спадщини: підсумки та перспективи» у Києві Міністерство культури України офіційно представило Віртуальний музей нематеріальної культурної спадщини України, над створенням якого працювали фахівці з усієї країни, а кураторами були Український центр культурних досліджень та Український культурний фонд. До експозиції Віртуального музею увійшли унікальні елементи, які вже потрапили до Національного переліку нематеріальної культурної спадщини України. Презентацію Віртуального музею нематеріальної культурної спадщини України продовжила церемонія нагородження переможців конкурсу

[1205] Всеукраїнський відкритий конкурс програм збереження і розвитку елементів нематеріальної культурної спадщини «Жива традиція». URL: http://uccs.org.ua/featured/vseukrainskyj-vidkrytyj-konkurs-prohram-zberezhennia-i-rozvytku-elementiv-nematerialnoi-kulturnoi-spadshchyny-zhyva-tradytsiia/ (дата звернення: 21.01.2020).

«Жива традиція»[1206]. У 2018 році із 43 заявок (технічний відбір пройшли 23 заявки) експертна рада конкурсу «Жива традиція» обрала 10 програм.

На сайті «Віртуального музею нематеріальної культурної спадщини України» в розділі «Жива традиція» можна ознайомитися з номінантами Всеукраїнського відкритого конкурсу програм збереження і розвитку елементів нематеріальної культурної спадщини «Жива традиція»[1207].

В рамках імплементації Конвенції ЮНЕСКО на сьогодні в Україні існують Національний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини України та Перелік елементів нематеріальної культурної спадщини на місцевому (обласному) рівнях, що має перспективи наступного включення окремих позицій до Національного переліку. До Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України увійшли: у 2012 році Традиція косівської мальованої кераміки (м. Косів Івано-Франківської обл.), Кролевецьке переборне ткацтво (м. Кролевець Сумської обл.), Опішнянська кераміка (смт Опішне Зіньківського р-ну Полтавської обл.), Петриківський розпис – українське декоративно-орнаментальне малярство XIX–XXI ст. (смт Петриківка Дніпропетровської обл.); у 2015 році Козацькі пісні Дніпропетровщини (Дніпропетровська обл.); у 2017 році Пісенна традиція села Лука Києво-Святошинського району Київської області, Технологія виконання вишивки «білим по білому» Решетилівського району Полтавської області, Традиції рослинного килимарства селища Решетилівка Решетилівського району Полтавської області; у 2018 році Орьнек – кримськотатарський орнамент та знання про нього (Автономна Республіка Крим, місця тимчасового проживання творчих родин з числа тимчасово переміщених осіб), Традиція орнаментального розпису бубнівської кераміки (с. Бубнівка Гайсинського р-ну Вінницької обл.), Бортництво (Житомирська та Рівненська

[1206] Річний звіт УЦКД щодо стану реалізації в Україні положень Конвенції ЮНЕСКО про охорону нематеріальної культурної спадщини. 2018. С. 13–14. URL: http://uccs.org.ua/wp-content/uploads/2019/01/zvit-2018_-unesco.pdf (дата звернення: 21.01.2020).

[1207] Віртуальний музей нематеріальної культурної спадщини України. URL: http://virtmuseum.uccs.org.ua/ua (дата звернення: 21.01.2020).

області), Традиція гуцульської писанки (сс. Космач, Акрешори, Люча, Прокурава, Шепіт, Брустури Косівського р-ну, с. Чорний Потік Надвірнянського р-ну, м. Косів, м. Верховина, сс. Криворівня, Красноїлля Верховинського р-ну Івано-Франківської обл.; с. Підзахаричі Путильського р-ну, смт Берегомет Вижницького р-ну Чернівецької обл.; Рахівський р-н, м. Рахів Закарпатської обл.), Традиція приготування ет аяклак (караїмський пиріжок з м'ясом), Досвід караїмів Мелітополя (м. Мелітополь Запорізької обл.), Традиція обряду «Водіння Куста» у селі Сварицевичі Дубровицького району Рівненської області; у 2019 році Традиція декоративного розпису села Самчики (сс. Самчики, Сахнівці Старокостянтинівського р-ну Хмельницької обл.), Олешнянське гончарство Чернігівщини (с. Олешня, смт Замглай Ріпкинського р-ну Чернігівської обл.), Художнє дереворізьблення Чернігівщини (Чернігівська обл.)[1208].

Два елементи з України внесено до Репрезентативного списку елементів нематеріальної спадщини ЮНЕСКО: Петриківський розпис – українське декоративно-орнаментальне малярство XIX–XXI ст. (2013 р.); Традиція косівської мальованої кераміки (2019 р.). Один елемент увійшов до Списку нематеріальної культурної спадщини, що потребує термінової охорони: Козацькі пісні Дніпропетровщини» (2016 р.)[1209].

Перелік елементів нематеріальної культурної спадщини на місцевому (обласному) рівні, що має перспективи наступного включення окремих позицій до Національного переліку, станом на початок 2019 року складає 127 одиниць[1210]. Нововиявлені елементи, які просуваються до внесення до

[1208] Національний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини. URL: https://www.docdroid.net/Ze1KwjQ/natsionalniy-perelik-elementiv-nksrishennya.doc#page=10 (дата звернення: 21.01.2020).

[1209] Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of good safeguarding practices. URL: https://ich.unesco.org/en/lists#2019 (дата звернення: 21.01.2020).

[1210] Річний звіт УЦКД щодо стану реалізації в Україні положень Конвенції ЮНЕСКО про охорону нематеріальної культурної спадщини. 2018. С. 40–45. URL: http://uccs.org.ua/wp-content/uploads/2019/01/zvit-2018_-unesco.pdf (дата звернення: 21.01.2020).

місцевих / обласних / регіональних Переліків, налічують 95 одиниць[1211]. Зокрема з ініціативи УЦКД 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. Елементами нематеріальної культурної спадщини визнано: Технологію випічки обрядових хлібів. Обрядові традиції подільського весілля (Вінницька обл.); Весільний обряд «Бгання короваю (Запорізька обл.); Традиція випікання короваю села Огіївки Сахновщинського р-ну (Харківська обл.) (2017); Традиції прикрашання весільного короваю у селах Хмельницького р-ну. Технологія і традиції виготовлення хліба на черені (Віньковеччина). Весільний обряд с. Біла Чемеровецького р-ну (Хмельницька обл.). Елементами нематеріальної культурної спадщини, що просуваються до переліку, визнані: Запорозькі горішки. Запорозькі традиції випікання хліба (Запорізька обл.); Технологія випікання весільного короваю та шишок у селищі Кириківка (Кириківська об'єднана територіальна громада) (Сумська обл.).

Формуванню Переліків сприяли розроблені та оприлюднені у 2017 році УЦКД Методичні рекомендації, в яких описано процедуру підготовки та просування елементів нематеріальної культурної спадщини до Національного переліку та подано практичні поради щодо заповнення Облікової картки елемента нематеріальної культурної спадщини, технічні вимоги до фото- та відеоматеріалів[1212].

Таким чином, УЦКД у співпраці з Обласними центрами народної творчості проводить помітну роботу з виявлення елементів нематеріальної культурної спадщини та підготовки з внесення до обласних переліків і до Національного переліку нематеріальної культурної спадщини відповідно до критеріїв Конвенції.

[1211] Річний звіт УЦКД щодо стану реалізації в Україні положень Конвенції ЮНЕСКО про охорону нематеріальної культурної спадщини. 2018. С. 46–49. URL: http://uccs.org.ua/wp-content/uploads/2019/01/zvit-2018_-unesco.pdf (дата звернення: 21.01.2020).

[1212] Нематеріальна культурна спадщина України. Методична розробка. URL: http://uccs.org.ua/wp-content/uploads/bsk-pdf-manager/2018-08-17_2.pdf (дата звернення: 21.01.2020).

20 березня 2019 року під час засідання Уряду Міністр культури України Євген Нищук представив спільний проект Міністерства культури України та Google-Україна – електронний ресурс «Автентична Україна: Нематеріальна культурна спадщина», який передбачає висвітлення напрямів та елементів, у яких проявляється нематеріальна культурна спадщина[1213].

У травні 2019 року відбулися парламентські слухання щодо охорони культурної спадщини в Україні, рекомендації яких були схвалені Постановою Верховної Ради України «Про Рекомендації парламентських слухань на тему: «Стан, проблеми та перспективи охорони культурної спадщини в Україні»» № 2716-VIII від 14 травня 2019 року. Зокрема Кабінету Міністрів України було рекомендовано: здійснювати комплексну, послідовну та скоординовану діяльність із створення ефективної системи захисту культурної спадщини, у тому числі нематеріальної, виявлення, використання її економічного, туристичного, культурно-просвітницького та іншого потенціалу; затвердити Концепцію реформування державної політики у сфері охорони культурної спадщини, якою, зокрема, передбачити децентралізацію управління у зазначеній сфері, залишивши координаційні та контрольні функції за центральними органами виконавчої влади, що забезпечують формування та реалізують державну політику у сфері охорони культурної спадщини, а також Державну програму охорони культурної спадщини на 2019–2025 роки (нерухомих об’єктів культурної спадщини, культурних цінностей, елементів нематеріальної культурної спадщини). Міністерству культури України – запроваджувати міжнародний досвід у сфері охорони культурної спадщини, у

[1213] Креативність, заснована на нематеріальній культурній спадщині, є двигуном розвитку, який відповідає викликам сучасності, – Євген Нищук. URL: https://www.kmu.gov.ua/news/kreativnist-zasnovana-na-nematerialnij-kulturnij-spadshchini-ye-dvigunom-rozvitku-yakij-vidpovidaye-viklikam-suchasnosti-yevgen-nishchuk (дата звернення: 21.01.2020).

тому числі нематеріальної, забезпечувати наповнення Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України[1214].

Попри активізацію виявлення, ідентифікації, інвентаризації та відбору елементів нематеріальної культурної спадщини в регіонах, створення її Переліків, значна частина задекларованих у нормативно-правових актах пріоритетів щодо підтримки та розвитку осередків народної творчості не реалізується, головно, через неефективні механізми практичного використання існуючих культурних та творчих ресурсів територій. Зокрема через здебільшого ситуативне визнання на різних щаблях влади вагомої ролі та необхідності стимулювання розвитку традиційної культури, у тому числі народного мистецтва як політичного, економічного, соціального чинника у збереженні етнічної ідентичності та, як наслідок, відсутність системних оцінок культурного потенціалу регіонів і його використання для розвитку територій, формування унікальних конкурентних переваг національного культурного продукту як на державному, міжрегіональному, так і та міжнародному рівнях.

Низька ефективність механізмів актуалізації існуючих культурних та творчих ресурсів територій зумовлена й відсутністю достатнього і цілеспрямованого фінансування сфери охорони нематеріальної культурної спадщини, яка передбачає «заходи, спрямовані на забезпечення життєздатності нематеріальної культурної спадщини, у тому числі її ідентифікацію, документування, дослідження, збереження, захист, популяризацію, підвищення її ролі, її передачу, зокрема шляхом формальної та неформальної освіти, а також відродження різних аспектів такої спадщини»[1215].

На практиці відродження та розвиток осередків народної творчості в Україні відбувається переважно потугами окремих народних майстрів, митців, науковців, громадських діячів. Причиною недостатньої активності громад щодо

[1214] Про Рекомендації парламентських слухань на тему: «Стан, проблеми та перспективи охорони культурної спадщини в Україні»». URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2716-19 (дата звернення: 21.01.2020).

[1215] Конвенція про охорону нематеріальної культурної спадщини. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_d69 (дата звернення: 21.01.2020).

збереження й популяризації традиційної культурної спадщини є низька обізнаність про її визначні елементи, як результат недостатньої мотивації дослідження цього питання та, своєю чергою, браку просвітницьких заходів. Суттєвою прогалиною цього процесу є обмежене використання наукового потенціалу фахівців, слабка координація роботи органів державної влади та місцевого самоврядування з науково-дослідними установами, зокрема тими, які досягли значних результатів у вивченні традиційної культури[1216].

Українські реалії засвідчують необхідність спільних зусиль органів державної влади та місцевого самоврядування, науковців, громадськості задля збереження нематеріальної культурної спадщини, яка формує етнічну самобутність, та поширення інформації про неї серед світового співтовариства. Цінність культурних надбань, як й інших видів ресурсів, полягає в їх подальшому ефективному використанні, зокрема в системно-структурному визначенні ролі виявленого елемента на певній території, встановленні можливих, корелятивних цьому елементу напрямків і форм розвитку. Стимулювати цей процес можуть стратегічні програмні заходи, як-от Державна цільова програма з реалізації положень Конвенції ЮНЕСКО з охорони нематеріальної культурної спадщини та на її основі регіональні програми, розробку і прийняття яких у 2019 році визначив серед пріоритетів Український центр культурних досліджень[1217]. Позитивними чинниками впливу на стан розвитку і популяризацію культурної спадщини повинні стати загальний економічний розвиток держави й, відповідно, зростання рівня соціального забезпечення населення, що безпосередньо пов’язано з реформою децентралізації, яка відкриває можливості використання культурного

[1216] *Традиційна культура українців у дослідженнях відділу народного мистецтва Інституту народознавства НАН України (1992–2018 рр.): бібліографічний покажчик.* Відп. ред. С. П. Павлюк; голов. ред. Л. М. Герус; ред.-упор. О. С. Федорчук; пер. Foreword Т. В. Куцир. Львів, 2019. 196 с. (укр. + Introduction).

[1217] Річний звіт УЦКД щодо стану реалізації в Україні положень Конвенції ЮНЕСКО про охорону нематеріальної культурної спадщини. 2018. С. 38. URL: http://uccs.org.ua/wp-content/uploads/2019/01/zvit-2018_-unesco.pdf (дата звернення: 21.01.2020).

потенціалу як інструменту економічного розвитку малих міст і об'єднаних територіальних громад.

Водночас визнання феномену культурного розмаїття сприяє розвитку діалогу в суспільстві, зростанню поваги та взаєморозуміння. Сьогодні суспільство стоїть перед викликом зберегти спадщину, забезпечити її життєздатність та можливість повного розкриття потенціалу з урахуванням інтересів сталого розвитку.

Формування концептуальних положень та розвиток на їх основі практичних заходів із забезпечення збереження пам'яток історії і культури залежить від наявності в суспільстві високого рівня гуманітарної освіти, широкого спектра інформаційних джерел та популяризаторських заходів, використання наукового потенціалу фахівців.

Однак на початок XXI ст. якість культурного відтворення в Україні не забезпечує достатньої стабільності, яка так необхідна для суспільства, що перебуває на стадії соціального і економічного реформування. У цій ситуації в суспільстві зростає розуміння того, що забезпечення безпеки країни, адекватне і своєчасне реагування на зовнішні і внутрішні виклики, створення умов для інтенсивного економічного розвитку взаємопов'язане з духовним розвитком суспільства, розвитком сфери культури.

5. 2. Обрядовий хліб у культурно-мистецьких практиках

У народній ієрархії цінностей слов'ян хліб зайняв винятково високе місце, пов'язуючись з поняттями «життя», «благополуччя», «багатство». Хліб у житті слов'ян мав не тільки і навіть не так практичне, утилітарне (споживче), як ритуальне значення. Постійне використання хліба в харчовому раціоні сформувало й ставлення до нього, як до Божої благодаті. У народі вважалося, що людина отримує від Бога й повинна споживати хліб як жертовну їжу[1218].

[1218] Байбурин А. К., Фрадкин В. З. Послесловие. Николай Федорович Сумцов и его работы в области обрядовой символики. *Сумцов Н.Ф. Символика славянских обрядов: Избранные труды*. Москва: Вост. литература, 1996. С. 276.

Істотне світоглядне значення, що його хліб, окрім важливості як продукту харчування, символу життєзабезпечення, достатку, благополуччя, здоров'я та родючості, набув в історичній перспективі, особливо виразно проявляється у структурі календарної та сімейної обрядовості.

У контексті календарної і родинної обрядовості хліб є культурним символом, де опозиція природа – культура (природний – штучний; неосвоєний – освоєний) виражається у загальній формі, як у будь-якому виробі з тіста[1219], сирий – варений / печений, а також у специфічній формі, образ – ідея, тобто хліб, як втілення землеробської праці, в образно-знаковому вирішенні матеріалізує певні уявлення, ідею.

Хліб як магічний символ функціонував в обрядах, спрямованих на забезпечення благополуччя, достатку в родині, громаді, соціумі. Зокрема, простежується використання хліба у продукуючій, захисній, любовній магії, у народній медицині, у ворожіннях. Хліб виконував важливу соціально-регулятивну та комунікативну функції.

Прагнення людини до краси зумовило залучення хліба до сфери мистецької діяльності, пов'язаної з потребами духовного самовираження, художньої творчості. Помітної декоративної виразності хліб, насамперед обрядовий, у сільському середовищі набуває з початком XX ст. Мистецьке осмислення його відбувається під впливом міської культури, зокрема розвитку хлібопекарського ремесла.

В Європі хлібопечення, яке зародилося у домашніх умовах, поступово сформувалось в окрему ремісничу, згодом промислову галузь, що пов'язувалось як з технічним, технологічним удосконаленням, так і з якісними змінами, зокрема візуальними. Різні за художніми та смаковими особливостями хлібопекарські вироби виготовлялися для певного середовища – вельмож, міщан, селян. У хлібопекарських виробах для заможних верств суспільства активно впроваджувалися європейські нововведення. Хліб, який споживали,

---

[1219] Иванов Вяч. Вс., Топоров В. Н. К семиотической интерпретации коровая и коровайных обрядов у белорусов. С. 64.

зокрема, у сільському середовищі, випікали, зберігаючи засади народної етики та естетики. Його вирізняє спадкоємність універсальних принципів формотворення, елементів та композицій оздоблення й водночас поява унікальних творчих виражень. Обидва напрямки розвинулись в українських хлібопекарських виробах.

Зацікавлення обрядовим хлібом українців як елементом традиційної культури розпочинається у другій половині XIX ст. Винятково вартісним для вивчення художніх особливостей обрядового хліба є те, що етнографи, зокрема О. Кольберг[1220], В. Шухевич[1221], П. Литвинова-Бартош[1222], М. Сумцов[1223], Р. Данковська[1224], Н. Заглада[1225], С. Двораковський[1226], К. Філіпович[1227], окрім фіксації фактів функціонування хліба в обрядах і звичаях супроводжували письмову інформацію світлинами або графічними зображеннями.

Обрядове печиво за ініціативою М. Сумцова вперше експонувалося на виставці XII Археологічного з'їзду (Харків, 15–27 серпня 1902 р.), що стала сенсаційною за комплексністю представлення виокремлених в етнографічний відділ пам'яток традиційної культури слобожан та їхніх сусідів. Етнографічна виставка зайняла понад два роки фахової праці М. Сумцова та його колег з Харківського історико-філологічного товариства, зокрема Андрія Краснова, Олександра Твердохлібова, Бориса Познанського, Олександра Покровського, Миколи Криштафовича, Василя Бабенка, Олени Радакової, Михайла Халанського, з пошуку та придбання експонатів, упорядкування та каталогізації колекцій, а також оформлення залів, яке реалізувала група

[1220] Kolberg O. *Pokucie. Obraz etnograficzny*. S. 226, 230.
[1221] Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 1. С. 100; Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 3. С. 31; Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. С. 230, 235, 236, 265, 267.
[1222] Литвинова-Бартош П. Весільні обряди і звичаї у селі Землянці Глухівського пов[іту] у Чернигівщині. Мал. 1–8.
[1223] Сумцов М. Ф. *Слобожане: історико-етнографічна розвідка*. Харків, 1918. С. 94.
[1224] Данковская Р. Малороссийские обрядовые печенья Курской губернии. № 1–19; Данковська Р. С. Етнографічне дослідження українських обрядових печив. С. 29; Данківська Р. Народні обрядові печива «горішки» (З приводу колекції «горішки» в Харківському Музеї Слобідської України ім. Г. С. Сковороди). Мал. 1–5.
[1225] Заглада Н. Харчування в с. Старосіллі на Чернігівщині. Табл. VI, фото 1–4.
[1226] Dworakowski S. Obrzędy weselne w Niemowiczach (powiat sarneński). Rys. 48,49.
[1227] Filipowicz K. Pieczywo weselne w powiecie Lubomelskim. Rys. 56–59, 61–63.

митців на чолі з Сергієм Васильківським[1228]. Виставка стала не тільки значною подією в історії української етнографії, – її експозиція, де кожен артефакт був паспортизований, представлений як висока культурна та мистецька цінність, започаткувала якісно нове бачення автентичного життя й побуту народу. За рецензією Олексія Маркевича: «Мушу запримітити, що на виставці, урядженій харківським з'їздом ... найвизначнішою частиною була етнографічна. Харківські етнографи зібрали силу інтересних пам'яток української «живої старини» й зручно скомбінували їх у цілі образи. Через те й результат був чудовий... етнографічна частина її була справді окрасою цілого з'їзду»[1229]. Значну частину експонатів етнографічного відділу виставки склав обрядовий печений хліб. Особливо цінним для сучасного дослідження обрядового хліба є опублікований каталог, у якому зосереджена інформація понадстолітньої давнини про назви хліба, місця походження, в окремих описах роз'яснення призначення та особливостей їхнього застосування: весільні хліби – коровай, калач, лежень, «шишка»; пряник; «жайворонки»; «хрести». Зібрані експонати після завершення роботи з'їзду перейшли у власність ХІФТ, а у 1905 році на їхній основі було створено Етнографічний музей[1230] при Харківському університеті, що спочатку функціонував як навчально-допоміжний заклад, а з 1907 року був відкритий для відвідувачів[1231]. Щоправда, печиво при зберіганні до відкриття музею дуже пошкодилося. Все ж, «обрядове хлібне печиво» склало окрему групу його експонатів[1232].

Етнографічний музей виявився важливою науковою базою для багатьох фахівців у галузі східнослов'янської етнографії й, зокрема, з дослідження

[1228] Фрадкін В. З. До історії створення і діяльності етнографічного музею. С. 7–8.

[1229] Маркевич О. Харківський археологічний з'їзд. *Записки Наукового товариства імені Шевченка*. 903. Т. LIII. Кн. 3. С. 14.

[1230] У січні 1920 р. у зв'язку з реорганізацією музеїв збірка Етнографічного музею лягла в основу Музею Слобідської України ім. Г. С. Сковороди; на початку 1930-х років Музей Слобідської України було перепрофільовано на історичний: Всеукраїнський історичний музей, згодом Український державний історичний музей, Харківський державний історичний музей, тепер Харківський історичний музей.

[1231] Фрадкін В. З. До історії створення і діяльності етнографічного музею. С. 9–10.

[1232] Данковська Р. С. Історія Етнографічного відділу ім. Потебні та книгозбірні Музею Слободської України. *Музей Слободської України. Бюлетень*. Ч. І. Харків, 1925. С. 18.

обрядового хліба. У 1919 році у Харків прибула Раїса Данковська задля продовження дослідження «обрядового печіння», найповніше представленого у музеї Харківського історико-філологічного товариства[1233]. Під час праці у музеї Р. Данковська подбала про підготовку й публікацію у першому випуску «Бюлетеня Музею Слободської України» програми для фіксації етнографічних матеріалів про обрядове печиво[1234].

У першій третині XX ст. колекцію українських обрядових хлібів для Етнографічного відділу Російського музею імператора Олександра III (тепер Російський музей етнографії) зібрали І. Зарецький (1902, 1904, 1906, 1910 рр.), Хв. Вовк (1908 р.), О. Макаренко (1911 р.), Л. Дінцес (1922–1925, 1926), М. Фріде (1923, 1925, 1926 рр.), О. Зарембський (1925 р.)[1235].

У перші десятиріччя XX ст. колекціонування обрядового хліба мав намір започаткувати Музей НТШ у Львові, про що свідчить підготовлене Олексієм Назарієвим звернення управи Музею до збирачів, яке було опубліковане у пресі та на листівках. У зверненні йшлося про зацікавлення Музею зібрати «взірці ріжних святочних печив з тіста (що дали би си законсервувати напр. в засушенім виді або з котрих можна-б поробити моделі)»[1236]. Артистичними виробами з тіста ритуального призначення» (№ 5931–5935) Музей володів вже у 1913 році, що зафіксовано у тимчасовому каталозі збірок відділів археології і етнографії Українського Національного музею при НТШ у Львові[1237].

«Українські медові пряники» з Київської губернії були представлені на Другій всеросійській виставці у Санкт-Петербурзі 1913 року[1238].

Колекцією обрядового печива з західної частини України кінця 1940–1950-х років володів Музей етнографії та художнього промислу Академії наук

[1233] Фрадкін В.З. До історії створення і діяльності етнографічного музею ХІФТ.
[1234] Данковская Р. Программа для собирания обрядовых печений и сведений об них. С. 43.
[1235] *Украинцы XIX–XX вв.: Каталог-указатель этнографических коллекций.* 64 с.
[1236] ЦДІА України у Львові. Ф. 309. Оп. 1. Спр. 70. Арк. 38; Управа Музея Наукового Товариства імени Шевченка. Від Музея Наукового Товариства імени Шевченка. С. 11; Великодні писанки. С. 3.
[1237] *Тимчасовий Каталог Українського Національного Музею при Науковім Товаристві імені Шевченка у Львові. Відділи археології і етнографії.* Львів, [б. р.]. С. 26. № 5931–5935.
[1238] Ewgen Спб. Український відділ на другій всеросійській кустарній виставці в С. Петербурзі у 1913 році. С. 5.

України (тепер МЕХП ІН НАНУ). Частково ця колекція відображена в акварельних малюнках О. Кульчицької[1239].

Пам'ятки обрядового хліба українців зберігаються у Національному музеї народної архітектури та побуту України у Києві, Музеї народної архітектури і побуту у Львові імені Климентія Шептицького (Шевченківський гай), Національному центрі народної культури «Музей Івана Гончара», Тернопільському обласному краєзнавчому музеї, Рівненському обласному краєзнавчому музеї та ін.

В Україні діють спеціалізовані музейні заклади, мета яких – показати історію хліборобства та хлібопечення. Музей хліба Національного історико-етнографічного заповідника «Переяслав», що створений за ініціативою директора заповідника, історика Михайла Сікорського на основі експедиційних пошуків, проведених упродовж кінця 1950 – у 1980-х роках працівниками заповідника, зокрема, під керівництвом першого директора Музею хліба етнографа Михайла Жама, відкрили 14 жовтня 1984 року[1240]. Зразки обрядового хліба для музею виготовив кондитер Михайло Литвиненко з Переяслава-Хмельницького[1241].

Музей історії хліборобства клопотаннями його директора, етнографа, дослідника трипільської культури Вадима Мицика було відкрито 7 листопада 1986 року у Тальному Черкаської обл.

Музей хліба створено 31 серпня 1986 року у селі Білопілля Козятинського р-ну Вінницької обл. за ініціативи Анастасії Бойко, у 2006 році музею присвоєно звання «Народного»[1242].

[1239] Архів ІН НАН України. Ф. 3. Спр. 2. Арк. 66–73. Мал. 132–145.

[1240] Жам О. Музей хліба Національного історико-етнографічного заповідника «Переяслав»: до 25-річчя створення та діяльності. *Краєзнавство*. 2009. № 1–2. С. 135–142.

[1241] Герус Л. Збірка обрядового хліба Народного музею хліба Покрови Пресвятої Богородиці, м. Львів. Матеріали (фотофіксації, описи, інтерв'ю), 2006 рік. Домашній архів Людмили Герус.

[1242] Чудновець Тетяна. На Козятинщині працює єдиний в Україні Музей хліба. URL: http://www.rebkaz.com.ua/%D0%BC%D1%83%D0%B7%D0%B5%D0%B9 (дата звернення: 26.04.18).

У 1980-х роках в Україні було засновано низку музеїв хліба при навчально-виховних установах. У 1983 році у Києві розпочав діяти Народний Музей хліба Національного еколого-натуралістичного центру учнівської молоді Міністерства освіти і науки України під керівництвом заслуженого вчителя України Любові Манорик[1243].

З ініціативи заслуженого вчителя України Богдана Непорадного 26 вересня 1987 року при Львівському автомобільно-дорожньому технікумі (тепер Львівський автомобільно-дорожній коледж Національного університету «Львівська політехніка») засновано Музей хліба Покрови Пресвятої Богородиці, який у 1990 році отримав звання «Народного»[1244].

Викладачі і студенти Стрийського коледжу Львівського національного аграрного університету на чолі з директором Василем Дмитришиним створили Музей хліба, який відкрився в Стрию 15 листопада 2013 року[1245].

У 2008 році в Одесі ініціатором відкриття Музею хліба стало хлібопекарське підприємство «Одеський коровай»[1246].

З 1980-х років Музеї хліба почали активно створювати при загальноосвітніх навчальних закладах у містах та селах України: Музей хліба у школі № 17 м. Харкова (1983)[1247]; Музей хліба в Ковалевській школі Котелевського р-ну Полтавської обл. (2001 р.)[1248]; Музей хліба в Сусловецькій

[1243] Герус Л. Збірка обрядового хліба Народний Музей хліба Національного еколого-натуралістичного центру учнівської молоді Міністерства освіти і науки України, м. Київ. Матеріали (фотофіксації, описи, інтерв'ю), 2006 рік. Домашній архів Людмили Герус.

[1244] Герус Л. Збірка обрядового хліба Народного музею хліба Покрови Пресвятої Богородиці, м. Львів. Матеріали (фотофіксації, описи, інтерв'ю), 2006 рік. Домашній архів Людмили Герус.

[1245] Музей хліба. URL: http://nashyarmarok.org.ua/vsi-kategoriji/entry/5-muzej-khliba (дата звернення: 26.04.18).

[1246] У Одесі з'явився Музей хліба. URL: http://prostir.museum/ua/post/6886 (дата звернення: 26.04.18).

[1247] Музей Хліба відкрито 21 квітня 1983 року. URL: http://sch17.kharkivosvita.net.ua/document/38 (дата звернення: 26.04.18).

[1248] Музей хліба. URL: http://www.adm-pl.gov.ua/old/kotelev/3918.htm (дата звернення: 26.04.18).

школі Летичівського р-ну Хмельницької обл. (2003 р.)[1249]; «Світлиця хліба» у Музеї історії села Погорілівка Погорілівської школи Заставнівського р-ну Чернівецької обл. (2004 р.)[1250]; Музей хліба «Перевесло» у школі № 262 Подільського р-ну м. Києва (2011 р.)[1251]; Музей хліба Омельницького аграрно-екологічного ліцею у с. Омельник Кременчуцького р-ну Полтавської обл. (2011 р.)[1252] тощо.

Значення хліба у духовній та матеріальній культурі, й, окремо, художню пластичну виразність насамперед обрядового хліба висвітлюють збірки музеїв Європи, етнографічні та спеціалізовані, присвячені хліборобським традиціям. Так, обрядовий хліб болгар Варненського краю широко представлений в Етнографічному музеї у Варні. Відомими є Санкт-Петербурзький музей хліба, Музей хліба в Москві. Обрядовий хліб за кордоном, як і в Україні, експонують в облаштованих за давніми традиціями інтер'єрах хат у музеях під відкритим небом: Музей української культури у Свиднику, Музей народної архітектури у м. Сяноку, Музей народного побуту Литви в с. Румшишкєс.

Музеї відповідно до визначеного статусу, поставленої мети й реальних можливостей розкривають значення хліба в житті людини, висвітлюючи через документи і фотографії різні аспекти його історії, експонують знаряддя для вирощування і обробки злакових культур, рецепти і технології приготування хліба, а також зразки виробів, які водночас репрезентують художні якості українського обрядового хліба. Водночас потрібно зазначити, що збереження зразків хлібних виробів у музеях викликає певні проблеми. Випечений хліб, хоча і є матеріальним об'єктом, проте непридатний для тривалого зберігання. З цих причин обрядовий хліб, який в автентичному середовищі свого

[1249] Василевський Михайло. Відкрито Музей хліба в селі. *День*. 2003. № 233. URL: http://www.day.kiev.ua/uk/article/den-ukrayini/vidkrito-muzey-hliba-v-seli дата звернення: 26.04.18).

[1250] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 581б. С. 59.

[1251] У Києві з'явився музей хліба. URL: http://ua.comments.ua/life/165279-u-kiievi-zyavivsya-muzey-hliba.html (дата звернення: 26.04.18).

[1252] Ліпошко Олена. Під Кременчуком відкрили музей хліба. URL: http://vestnik.in.ua/news/culture/1551-pd-kremenchukom-vdkrili-muzey-hlba.htm (дата звернення: 26.04.18).

функціонування виготовлявся і використовувався у регламентованих обрядом умовах, не може бути музейною пам'яткою, рівноцінною виробленій з інших матеріалів – дерева, глини, тканини тощо. Відсутність давніх зразків значною мірою зрівноважують пам'ятки форм – дерев'яних дощок, за допомогою яких формували пряники. Найбільшими є колекції пряникових дощок у Національному музеї українського народного декоративного мистецтва (м. Київ), Національному музеї народної архітектури та побуту НАН України (м. Київ). Аналогічними до них є форми для сиру, якими володіє Музей етнографії та художнього промислу Інституту народознавства НАН України.

З метою збереження цих нетривких в часі речей у музеях з оригінальних зразків обрядового хліба роблять та експонують муляжі, які достеменно передають розмір, форму, колір і фактуру першотвору. Іноді муляжі виготовляють за описами або малюнками.

Проте у сучасному світі засобами консервації нематеріальної культурної спадщини неможливо вирішити проблеми її збереження, а відтак розвитку.

Аналіз сучасного стану дав змогу резюмувати, що упродовж XX ст. відбувся процес структурних змін традиційної обрядовості та поступового відмирання обрядових елементів, спричинений секуляризацією, ідеологічними чинниками та модернізацією суспільства.

На сучасному етапі в умовах поширення новітніх інформаційних технологій домінуючими чинниками трансформаційних процесів є загальносвітові глобалізаційні явища. З активного побутування традиційні елементи витісняють, з одного боку, впливи «масової культури», з іншого – нівелювання автентичного різноманіття місцевих традицій стимулює пропагування через засоби масової інформації усереднених на основі регіональних взірців традиційних звичаїв та обрядів. Втрата традиційної обрядовості відбувається також внаслідок відтоку найбільш активної частини населення у міста або за кордон, через недостатній інтерес влади та відсутність громадських структур, які б реально, а не декларативно, поставили завдання збереження традицій.

У нинішніх соціально-політичних умовах увага до традиційної спадщини є визначальною, коли йдеться про збереження та відтворення культурних надбань для наступних поколінь. У гуманітарному дискурсі все частіше наголошується важливість освоєння новітніх інформаційно-технологічних засобів і їх застосування для адаптації традиційних цінностей в сучасному життєбутті як окремого індивіда, так і соціуму, що в умовах модернізації є можливим, коли технологія трансляції цих цінностей також є об'єктом постійної модернізації.

Серед практичних заходів із забезпечення визнання, поваги та підвищення ролі нематеріальної культурної спадщини в суспільстві важливе значення належить інформаційним, спрямованим на широку громадськість програмам. Істотна роль відводиться організації культурно-мистецького простору, де взаємодіють традиційні та сучасні експериментальні форми творчої практики[1253].

Цікавою та перспективною формою соціокультурної діяльності є фестивалі. У теоретичному плані концепти «етнофестиваль», «фестиваль фольклору» можна інтерпретувати як поліфункціональний та інтерактивний форум, діяльність якого спрямована на відродження, збереження, популяризацію і трансляцію надбань нематеріальної культурної спадщини[1254]. Культуролог Олександр Яковлєв додав у визначення важливу функцію фестивалю – етнографічне спрямування, яке випливає з його природи, а саме, з одного боку, як чинника самоідентифікації і регіональної самобутності етносу, а з іншого, – як найактивнішого засобу міжкультурної інтеграції та синергії національного культурного простору[1255].

На сьогоднішній день фестивалі етнографічного спрямування стають не

[1253] Герус Л. Збереження нематеріальної культурної спадщини: український досвід. С. 12.

[1254] Чернецька С. Ю. Фольклорні фестивалі в системі сучасних засобів поширення етнографічної інформації та популяризації культурно-мистецької спадщини. *Культура України: зб. наук. пр.* Харків, 2011. Вип. 35. С. 156.

[1255] Яковлев О. В. Фестивальний рух як чинник інтеграції та збереження національного культурного ландшафту. *Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв*. 2018. № 4. С. 56–60.

лише святковим дійством, а потужним соціальним явищем. Вони є певним механізмом корекції і регулювання естетичних поглядів та смаків, а також формування нових суспільних ідеалів. Ці фестивальні практики є своєрідним багатогранним та багатофункціональним засобом культурної комунікації. Знаково-комунікативна система фестивального простору як соціокультурна взаємодія слугує для створення та реалізації нових творчих продуктів. Такий прояв творчого конструювання, незвичайного змісту та перцептуального наповнення дає змогу підключатися до світового комунікативного простору.

Фестиваль, як видовищний та дозвіллєвий захід, охоплює значну кількість учасників і подій, завдяки змістовній культурно-мистецькій програмі дає можливість для найповнішої презентації матеріальних та нематеріальних об’єктів, ознайомлення з ними різних верств суспільства, в тому числі туристів, обміну досвідом між фахівцями, а також має значний виховний потенціал.

Яскравим прикладом є фестиваль «Свято хліба», який щорічно проходить у Музеї народної архітектури і побуту у Львові ім. Климентія Шептицького («Шевченківський гай»). Вперше «Свято хліба» відбулося 14 серпня 2005 р., його ініціатором виступила Громадська організація «Гільдія приватних пекарів та кондитерів Львівської області» на чолі з головою Андрієм Гудзоватим. З кожним роком фестиваль набирає популярності. Окрім учасників зі Львова та Львівщини, на фестивалі свою продукцію представляють хлібопекарі з інших регіонів України. У 2011 р. на святі національні хлібні вироби та традиції їх випікання презентували Грецька община «Еллінес» у Львівській області, Товариство литовців України «Медейна», Всеукраїнський єврейський Благодійний фонд «Хесед-Ар’є», Білоруська община Львівської області, Львівське обласне німецьке товариство.

«Свято хліба» зазвичай розпочинається Божественною Літургією в історичній церкві Премудрості Божої (перевезена до музею 1930 р. з села Кривка Турківського р-ну Львівської обл.), на якій моляться за здоров’я хлібопекарів. Далі – посвячення хлібів та урочисте відкриття «Свята хліба» на галявині біля церкви.

У програмі «Свята хліба» – виставка-продаж та дегустація випечених з дотриманням давніх традицій хлібних (калачів, короваїв, кренделиків, паляниць, плетінок тощо) та кондитерських виробів.

Виразним акцентом фестивалю є Святкова хода коровайниць та виставка короваїв біля головної сцени. У 2013 р. умисне для фестивалю був приготовлений півтораметровий коровай, вагою близько 27 кг, який випекли напередодні за традиційним рецептом п’ятеро майстрів, – на завершення свята цим короваєм частували усіх гостей.

Розважальні заходи «Свята хліба», як важливий елемент фестивалю, охоплюють усі вікові категорії. Для зацікавлення дитячої аудиторії на «Святі хліба» – флешмоб «Печу, печу хлібчик» (2019), майстер-клас «Весела пекарня» (2016) та ін., на яких діти під опікою професіонала набували навичок пекаря – місили тісто, ліпили, начиняли тощо. На «Смачній галявині» дітей розмальовували аквагримом та влаштували майстер-клас «Розфарбуй печиво», малечу розважали пластичні міми-аніматори (2017). Дорослі також змагалися, наприклад, у виготовленні плетінки наосліп (2016).

Основну ідею фестивалю допомагає втілити «Комора достатку», облаштована засіками, де охочі мають можливість відчути на дотик збіжжя та наснажитися животворною силою зерна. На веселому возі «З хлібиною на гостину» ритуальні персонажі – старости та куми разом із невпинними музиками, їдучи головною алеєю, розповідають про особливості обрядового хліба та частують зустрічних.

З метою підвищення інтересу до «Свята хліба» на ньому передбачено майстер-класи з різних видів декоративно-ужиткового мистецтва: ткацтва, гончарства, рогозоплетіння, виготовлення ляльок, ліплення фігурок з тіста тощо. У його програму включено виступи фольклорних гуртів, сольних виконавців, дитячих ансамблів та ін.

Таким чином, програма львівського «Свята хліба» спрямована на задоволення мистецьких смаків усіх на ньому присутніх. За підсумками останніх років, «Свято хліба» щорічно відвідує близько 30 тисяч гостей.

Проведення фестивалю «Свято хліба» стає все більш популярним та затребуваним в Україні. Ініціативу львів'ян активно переймають міста і містечка інших регіонів України. З 2010 р. «Свято хліба» проводиться в Івано-Франківську, з 2013 р. – у Рівному. Обласні фестивалі традиційної культури з виставками обрядових хлібів щорічно відбуваються на Вінниччині: «Скарби Поділля» (м. Вінниця); «Народу вічний оберіг» (с. Білопілля Козятинського району); «Різдвяне диво» (с. Буша Ямпільського району) тощо. В Україні існує багато місцевостей, які є перспективними для фестивального руху, оскільки володіють низкою унікальних етнокультурних характеристик, що можуть зацікавити і вітчизняну, і міжнародну аудиторію.

Таким чином, «Свято хліба» є особливим типом культурно-мистецького простору, де здійснюється взаємозв'язок різних мистецтв, одночасно взаємодіють традиційні види та експериментальні форми сучасної художньої практики. Творцями, активними чи пасивними, неповторного культурно-мистецького простору фестивалю 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.

Фестиваль має велике значення, оскільки за умов розвитку традиційної культури здійснюється зв'язок з історичним минулим і вибудовується перспектива майбутнього, набувають злагодженості різносторонні взаємини етносу з навколишнім світом, формується ціннісна система, регулюються норми соціальних відносин.

«Свято хліба» як яскрава масштабна соціокультурна подія сприяє відродженню і збереженню унікальної етнокультурної спадщини, є дієвим ресурсом для промоції історико-культурних можливостей України, що впливає на формування позитивного іміджу як окремого регіону, так і країни загалом.

Обрядовий хліб у цьому контексті великою мірою є одним із системотворчих елементів культури українців – у матеріальному, соціальному,

духовно-естетичному аспектах. Упродовж століть обрядовий хліб функціонував, трансформувався відповідно до змін світоглядних уявлень та науково-технічних досягнень у єдиному руслі української культури. У руслі розвитку декоративно-ужиткового мистецтва обрядовий хліб набув декоративної виразності, що порівняно з іншими видами має специфічні виражальні засоби. Художні характеристики – форма, декор обрядового хліба є концентрованим виявом рівня розвитку пекарської справи, розуміння краси у конкретний історичний період, у конкретному середовищі[1256].

На початку XXI ст. хлібопечення в Україні розвивається як приватне заняття окремих осіб та як промислова галузь на основі засвоєння технічних і технологічних удосконалень, які своєю чергою зумовлюють якісні зміни, зокрема смакові і візуальні, тісно пов'язані потребою духовного самовираження, художньої творчості. У хлібопекарських виробах українців, попри нововведення, зберігаються засади народної етики та естетики. Їх вирізняє спадкоємність універсальних принципів формотворення, елементів та композицій оздоблення й водночас поява унікальних творчих виявів.

Сьогодні, як і в усі часи, в будь-якій країні світу хліб і хлібобулочні вироби користуються незмінною популярністю. Попри те, що багато хто дотримується різних дієт, вживаючи низькокалорійні замінники традиційного хліба, збереглося шанобливе та дбайливе ставлення до хліба.

Проведення заходів, якими вшановують хліб, є усталеною практикою країн Європи. Свято хліба з 1995 року традиційно щороку відзначають у Франції. Щороку «Свято хліба» проводять у Польщі. Польські хлібопекарі зазвичай є гостями львівського фестивалю.

Хліб як один з найпопулярніших продуктів у світі має своє свято – Всесвітній день хліба (World Bread Day), яке відбувається щорічно 16 жовтня. Свято було засноване у 2006 році за ініціативою Міжнародного союзу пекарів і кондитерів. Вибір його дати обумовлений тим, що 16 жовтня 1945 року була

[1256] Герус Л. М. Обрядовий хліб як мистецький артефакт. *Мистецтвознавство '13:наук. зб.* Львів, 2013. С. 29–38.

створена Продовольча і сільськогосподарська організація ООН, яка займалася вирішенням проблем у розвитку сільського господарства і виробництва його продукції.

В Україні як ресурс актуалізації обрядового хліба у руслі заходів збереження та охорони нематеріальної культурної спадщини активно використовуються виставки, інформаційний потенціал яких поєднується з підбором особливих засобів експонування. Однією з масштабних була виставка волинських короваїв у 2014 році в Луцьку. (Рис. 89). Прикладом продуманої організації експозиційного простору є виставка обрядових хлібів та гончарних виробів майстрів Вінниччини «Величальна хлібові», одна з циклу «Елементи нематеріальної культурної спадщини», яка відбулася у 2018 році з ініціативи Вінницького обласного центру народної творчості у виставковій залі Національної спілки майстрів народного мистецтва України (м. Київ). Довершили експозицію виставки подільські килими та вишиті клембівські і бушанські рушники. (Рис. 90).

Подібні заходи проводяться на рівні територіальних громад районів, містечок та сіл України: смт Романів Житомирської обл., с. Білопілля Козятинського р-ну Вінницької обл., с. Погорілівка Заставнівського р-ну Чернівецької обл. та ін.

Одним з найважливіших позитивних моментів у проведенні заходів з популяризації обрядового хліба є те, що вони стають одним з найбільш ефективних механізмів для збереження та розвитку традицій хлібопечення.

5. 3. Обрядовий хліб у сфері освітньо-виховної практики

Серед дієвих засобів забезпечення визнання та підвищення ролі нематеріальної культурної спадщини в суспільстві рекомендовано застосовувати освітні, інформаційні програми та програми підвищення обізнаності, спрямовані на широку громадськість, зокрема молодь (Ст. 14)[1257].

[1257] Text of the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. URL: https://ich.unesco.org/en/convention (дата звернення: 28.05.2021).

У нинішній ситуації згасання традиційної культури, зникнення її об'єктів сільська школа і краєзнавчий музей у ній виступають в ролі основних трансляторів етнокультурної спадщини. Сільський шкільний музей є справжньою скарбницею предметів, які характеризують еволюційний розвиток місцевості, своєрідність виробів місцевих майстрів, речей, які бережуть пам'ять про героїв і відомих земляків. Важливим моментом є те, що сільський шкільний музей працює в основному в освітньо-виховній площині.

Особливу роль у розпрацюванні цих напрямків можуть відіграти сільські шкільні музеї, практика створення яких на початку XXI ст. активізувалась. Одним з таких є Музей історії села Погорілівка. Село Погорілівка на Буковині донині не втратило своєї самобутності. Воно представляє цінну в етнографічному та фольклорному плані місцевість, де збереглося чимало архаїчних рис життєбуття і культурних надбань (обрядів, фольклору, народного костюма, старовинних технологій виготовлення речей, приготування їжі і т. п.). Ці обставини не в останню чергу спричинилися до створення в школі музею. Музей історії села Погорілівка було вирішено організувати у 2000 році за ініціативою директора школи М. Ф. Пітик на педагогічній раді школи. З огляду на професійні здібності педагогів та особливу місію сільської школи у порівнянні з міською, колективу ентузіастів упродовж двох років вдалося сформувати музейні експозиції, які відкривають світ культури і побуту свого села. Роботу зі збору експонатів проводив організаційний комітет у складі учителів, батьків, старожилів села і учнів, який очолив учитель історії рідного краю В. Д. Ластюк. 15 травня 2003 року Музей історії села Погорілівка було відкрито для відвідувачів[1258]. На той час у Музеї налічувалося близько 1100 експонатів. Педагогічною радою школи було затверджено план роботи Музею, створено громадську раду Музею під

[1258] Шкільний музей історії села Погорілівка – центр краєзнавчої роботи. URL: https://nadoest.com/shkilenij-muzej-istoriyi-sela-pogorilivka--centr-krayeznavchoy (дата звернення: 28.05.2021).

головуванням М. Ф. Пітик, призначено директором музею В. Д. Ластюка. У 2004 році Музей було зареєстровано і вручено Свідоцтво[1259].

Музей історії села Погорілівка розташований у трьох кімнатах: 1. «Історія села, сільський будинок, побут і ткацтво»; 2. «Кімната етнографії»; 3. «Світлиця хліба». У «Світлиці хліба» зібрано знаряддя і пристосування, необхідні для обробітку злакових культур – плуг, борона, серп, коса, вила і т. п., для перемелювання зерна в борошно – ступа, жорна і т. п.; для приготування хліба – корито для опари і тіста, форми для випікання хліба, кочерга, хлібна лопата і т. п.

Домінантою «Світлиці хліба» є різні види повсякденного і обрядового хліба. До числа репрезентативних експонатів належать різного виду хлібні вироби: калачі, «паска», «пташки», «хрести», «коровай» і ін.

Обрядове вживання злакових культур візуалізують атрибути: «дідух» – сніп з жита або пшениці, який заготовляли під час жнив і використовували на різдвяні свята; вінок з колосків збіжжя, що символізував завершення жнив.

Зовнішній вигляд артефактів доречно доповнено пізнавальною інформацією про хліб, розміщеною на тематичних стендах: «Звідки хліб прийшов», «Хліб наш насущний», «Голодний рік, голодний вік», «Війна і хліб», «Хліб всьому голова»[1260].

Музей історії села Погорілівка став центром історико-краєзнавчої роботи в школі і селі. Ґрунтуючись на експозиції Музею, вчителі школи ведуть спецкурси: «Історія рідного краю», «Українознавство», «Музейна справа», а також у школі організовано роботу туристично-краєзнавчого та музеєзнавчого гуртків. Наявність у Музеї старовинних предметів стимулює дослідження учнями історії села, систематичне, за сприяння сільських жителів, поповнення експозиції Музею новими пам’ятками. Учні також проводять екскурсії в Музеї.

[1259] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 581б. Арк. 1; Зажинки по духовній ниві Погорілівки: відкриття музею. *Буковинське віче*. 2004. 19 травня; Шкільний музей історії села Погорілівка – центр краєзнавчої роботи. URL: https://nadoest.com/shkilenij-muzej-istoriyi-sela-pogorilivka--centr-krayeznavchoy (дата звернення: 28.05.2021).
[1260] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб.. 581б. Арк. 58–61.

Експонати Музею є базою для учнівських досліджень і участі в обласних та районних конкурсах, щорічній Всеукраїнській експедиції «До оберегів відродження». Найбільш активні учні беруть участь в науково-практичних конференціях Чернівецького національного університету ім. Ю. Федьковича, Чернігівського історичного інституту ім. Т. Шевченка.

Музейні експонати використовуються в роботі літературно-драматичної, фольклорно-етнографічної, вокальної студій, танцювальних ансамблів. Важливою складовою музейної практики є спілкування учнів зі старожилами, які приходять на зустрічі, беруть участь у святах[1261].

Таким чином, розташовані в обладнаних у Музеї куточках селянського побуту так, як раніше в хатах, предмети селянського побуту, що, як трапляється дотепер, знаходилися на горищах і призначення значної частини яких невідоме багатьом із нинішнього молодого покоління, набувають актуальності, «працюють» на збереження етнічної культури. Зазвичай музейні експонати – це знаряддя праці та побутові речі в робочому стані, до них дозволяється доторкнутися, взяти в руки. У цьому особлива цінність сільського шкільного музею. Коли діти сідають за прядку або ткацький верстат, піднімають хлібну лопату або кочергу, вони отримують реальне відчуття історичного предмета, яке не замінити розгляданням ілюстрацій в книгах або в мережі Інтернет. За допомогою особисто віднайденої інформації і практичного випробування автентичних предметів діти усвідомлюють коловорот давніх повсякденних занять та свят.

Досвід Музею історії села Погорілівка з точки зору збереження нематеріальної культурної спадщини демонструє ґрунтовні результати і неодмінно заслуговує ширшого впровадження в педагогічну практику. Давні традиції, які дали основу для сучасної культури в її смислових сутностях, можуть і повинні послужити ключовими структурними одиницями освітніх програм. Наприклад, їх можна використати в розробці методичних матеріалів,

---

[1261] Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 581б. Арк. 61; Шкільний музей історії села Погорілівка – центр краєзнавчої роботи. URL: https://nadoest.com/shkilenij-muzej-istoriyi-sela-pogorilivka--centr-krayeznavchoy (дата звернення: 28.05.2021).

виділивши репрезентативні етнічні культурні символи, які дають змогу учням пізнати, а згодом усвідомити глибину традиційної культури, єдність її матеріальної і духовної сфер.

Одним з центральних репрезентативних етнічних культурних символів, який можна застосувати в шкільних програмах, є обрядовий хліб, яскраво представлений в «Світлиці хліба» Музею історії села Погорілівка. Затребуваність цього етнічного символу спостерігається в багатьох сферах життя сучасного урбаністичного суспільства. В Україні хліб-сіль на вишитому рушнику – усталений і найвищий прояв гостинності. Без хліба в українців не відбувається жодна важлива подія. Хліб супроводжує українців з початку і до кінця життя. З ним благословляють молодих на щасливе життя, вітають матір з новонародженим, вперше входять в новий будинок, проводжають в останню путь. Виконуючи важливі інформативні і адаптивно-комунікативні функції в культурі, хліб відтворює певні норми людської поведінки, відображає систему цінностей, виявляє основні світоглядні концепції носіїв традиції.

Застосувати потенціал етнічного культурного символу в освітньо-виховних програмах можливо шляхом:

– створення уявлень про об’єкт нематеріальної культурної спадщини засобами творчого осмислення в процесі збирання предметів старовини, фотофіксації, складання описів, освоєння історичних предметів в музеї і в автентичному середовищі;

– вивчення об’єкта нематеріальної культурної спадщини в контексті певних історичних періодів його формування з метою визначення найбільш типових і архаїчних зразків, які зумовили творення етнокодів, що стало зберігаються в умовах соціально-економічних змін, появи зовнішніх іншокультурних запозичень і нашарувань;

– практичного втілення набутого індивідуального досвіду через участь у збереженні історичної міжпоколінної пам’яті, інтерпретацію давніх звичаїв та обрядів, відродження традиційного мистецтва, популяризацію засобами виставкових, театрально-сценічних заходів.

Збереження цінного фонду традиційної культури є в основному ініціативою місцевих вчителів-ентузіастів. Вони зібрали пам'ятки, створили музейні експозиції, організували фольклорні колективи та краєзнавчі спілки. Водночас важливо наголосити, що успіх справи, ціллю якої є формування системи моральних орієнтирів, поваги до рідної мови, до самобутньої культури, полягає в координації роботи органів державної влади та місцевого самоврядування, науковців, громадськості[1262]. Існування і розвиток традицій можливі за умов спільних зусиль для проведення злагодженої освітньої, науково-просвітницької, видавничої, пропагандистської, виставкової діяльності. Для запобігання зникнення і руйнування нематеріальної культурної спадщини українців, спричинених почасти неефективністю механізмів практичного використання існуючих культурних і творчих ресурсів територій, а також браком коштів на реалізацію заходів її охорони, необхідні цільові програми по виявленню, обстеженню, експертизі та документуванню елементів нематеріальної культурної спадщини по всій території України. Важливо також дієво підтримати ентузіастів і подвижників, які формують культурне ядро суспільства, єднають громади задля захисту, відновлення, вивчення і демонстрації цілісних територіальних комплексів культурної і природної спадщини; матеріальних і духовних цінностей в їх традиційному історичному, культурному та природному середовищі.

Шкільні музеї, як й інші типи локальних музеїв, надають можливості для збереження самобутності окремого села чи регіону шляхом відтворення згасаючих життєвих цінностей і культурних традицій, глибшого усвідомлення та утвердження етнічної ідентичності, що поступово стає потребою місцевої громади, забезпечує наступність між поколіннями, збереження унікальності етнічної культури.

Висновки. Проаналізований стан охорони нематеріальної спадщини в Україні привів до висновків про необхідність координації діяльності органів державної влади та місцевого самоврядування, науковців, громадськості задля

[1262] Герус Л. Збереження нематеріальної культурної спадщини: український досвід. С. 12.

збереження, розвитку і популяризації нематеріальної культурної спадщини України; про необхідність прийняття Державної цільової програми з охорони нематеріальної культурної спадщини та на її основі регіональних програм, які б містили концептуальні положення та практичні заходи щодо збереження пам’яток нематеріальної культури, зокрема завдяки розвитку гуманітарної освіти, формуванню широкого спектра інформаційних джерел та популяризаторських заходів, використанню наукового потенціалу фахівців.

Залучення хліба до сфери мистецької діяльності обумовлене потребами духовного самовираження та художньої творчості. 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 дозвіллєвим 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».

У 1980-х – 2010-х рр. в Україні було засновано низку музеїв хліба при навчально-виховних установах.

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.

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 транслюються 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 XIX – початку XXI 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» («колєдника», «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 почестями; 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 («підошва») – 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 короваї, 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 короваєм 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 великодня, 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 Великодня, 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 компонування 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 двоїстій 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 (птах, 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-смисловий простір та наділення його певним статусом є онтологічні параметри: сировина, форма, структура, оздоблення, – які означують 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 ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ

І. Неопубліковані джерела:

1. Архів ІН НАН України. Ф. 3. Од. зб. 2. Арк. 1–102: Кульчицька О. Малюнки експонатів Музею етнографії та художнього промислу. 1944–1953рр.

2. Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 338: Зош. 3. Арк. 1–15; Зош. 4. Арк. 1-10; Зош. 5. Арк. 1-11: Польові матеріали Л. Герус. Обрядовий хліб (Житомирська обл., Тернопільська обл., Львівська обл.) 1999–2006 рр.

3. Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Спр. 581б. Арк. 1–-66: Польові матеріали Л. Герус. Обрядовий хліб (Вижницький, Путильський р-ни Чернівецької обл., Верховинський р-ни Івано-Франківської обл., с. Погорілівка Застанівський р-н Чернівецької обл.) 2008 р.

4. Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 767. Арк. 1–60: Польові матеріали Л. Герус. Обрядовий хліб (Тлумацький, Тисменецький, Городенківський, р-ни Івано-Франківської обл.) 2014 р.

5. Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 784а. Арк. 1–52: Польові матеріали Л. Герус. Обрядовий хліб (Городенківський р-н Івано-Франківської обл.) 2016 р.

6. Архів ІН НАН України. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 588. Арк. 1–123: Серебрякова О. Прикмети, календарні та родинні звичаї, зібрані в Міжгірському, Хустському та Мукачівському районах Закарпатської області (польові матеріали за 2008 рік).

ІІ. Опубліковані джерела:

7. Абрамов И. *Черниговские малоросы. Быт и песни населения Глуховского уезда (Этнографический очерк).* С.-Петербург, 1905. 41 с.

8. Бѣньковскій И. Народные обычаи и обряды приуроченные к Спасу. *Киевская старина.* Киев, 1895. Т. L. Кн. 7. Отд. II. С. 9–14.

9. Беньковский Ив. Поверья и обрядности родин и крестин. *Киевская старина.* 1904. Т. 87. № 10. С. 1–4.

10. Беньковский И. Смерть, погребение и загробная жизнь по понятиям и верованиям народа. *Киевская старина.* 1896. Т. LIX (№ 9). С. 229–261.

11. Берман И. Календарь по народным преданиям в Воложинском приходе (Виленской губернии Ошмянского уезда. *Записки Императорского Русского Географического Общества по Отделению этнографии.* С.-Петербург, 1873. Т. V. С. 1–44.

12. Бордейний І. Похоронні звичаї й обряди в селі Молодієві (Молодії) Чернівецького повіту. *Етнографічний збірник.* Львів, 1912. Т. 31–32. С. 347–362.

13. Брижко М. Весілє в містечку Дубовій, Уман[ського] пов[іту], в Київщині. *Матеріяли до української етнольоґії.* Львів, 1919. Т. XIX–XX. С. 51-74.

14. Брюховець І. Весілє з Прилуцького пов[іту], Полтавської ґуб[ернії]. *Матеріяли до української етнольоґії.* Львів, 1919. Т. XIX–XX. С. 74–81.

15. Великанович Д. Народня пожива в Турчанськім повіті. *Матеріали до українсько-руської етнології.* Львів: НТШ, 1918. Т. XVIII. С. 31–37.

16. Великодні писанки. *Діло*. 1914. 16 цьвіт. Ч. 84. С. 3.

17. *Весільні пісні: у 2-х кн.* / Під ред. М. М. Шубравської. Київ: Наукова думка, 1988. Кн. І. 870 с.; Кн. 2. 680 с.

18. Возняк М. Народний календар з Овруччини 50-х років XIX століття у записках Михайла Пйотровського. *Записки Наукового товариства імені Шевченка.* Львів, 1996. Т. CCXXX. С. 303–350.

19. Волошинський І. Весілє в Далешеві, Городенського пов[іту]. *Матеріяли до українськоїетнольоґії.* Львів, 1919. Т. XIX-XX. С. 2–34.

20. Волошинський І. Похоронні звичаї і голосіння в Городенщині. *Матеріяли до української етнолоґії.* Львів, 1919. Т. XIX-XX. С. 194–213.

21. Ганюченко З. Весілє в с. Гордашівці, Уман[ського] пов[іту] в Київщині. *Матеріяли до української етнольоґії.* Львів, 1919. Т. XIX–XX. С. 34–51.

22. Гнатюк В. Бойківське весілє в Мшанци (старосамбірського повіта). *Матеріяли до українсько-руської етнолоґії.* Львів, 1908. Т. X. С. 1–29.

23. Гнатюк В. Весілє в Керестурі (бач-бодроґської столиці, в полудневій Угорщині). *Матеріяли до українсько-руської етнолоґії.* Львів, 1908. Т. X. С. 30–81.

24. Гнатюк В. *Народна пожива на Бойківщині.* Львів, 1906. С. 576–594.

25. Гнатюк В. Народня пожива і *спосіб* її приправи у східній Галичині. *Материяли до українсько-руської етнольоґії.* Львів, 1899. Т. І. С. 96–110.

26. Гнатюк В. Р. Данковская. Малороссийские обрядовые печенья Курской губернии (Этнограф[ическое] Обозрение, 1909, № 1, С. 21–34).*Записки Наукового товариства ім. Шевченка*. Львів, 1909. Т. ХС. Кн. IV. С. 236.

27. Г[натюк] В. Р. С. Данковская. Свадебные обряды у малорос сов Грайворонского уезда в 1870-х годах (Этногр[афическое] Обозр[ение], 1909, Кн. 81-2). *Записки Наукового товариства ім. Шевченка*. Львів, 1911. Т. СІ. Кн. І. С. 194.

28. Голубович І. Народня пожива в Снятинськім повіті (Покутє).*Матеріали до українсько-руської етнології.* Львів: НТШ, 1918. Т. XVIII. С. 48–70.

29. Голубовичева О. Весілє в селі Ілинцях, Снятинського пов[іту]. *Матеріяли до української етнольоґії.* Львів, 1919. Т. XIX–XX. С. 177–193.

30. Гриша О. Весільля у Гадяцькому повіті, у Полтавщині. *Материяли до українсько-руської етнолоґії.* Львів, 1899. Т. І. С. 111–156.

31. Данковська Р. С. Історія Етнографічного відділу ім. Потебні та книгозбірні Музею Слободської України. *Музей Слободської України. Бюлетень*. Ч. І. Харків, 1925. С. 16–18.

32. Данковская Р. С. Кулик и лестничка – обрядовое печенье Фатежского уезда. *Этнографическое обозрение.* 1909. Кн. 81–82. № 2–3. С. 173–174.

33. Данковская Р. С. Малороссийские обрядовые печенья Курской губернии. *Этнографическое обозрение.* 1909. Кн. 80. № 1. С. 21–34.

34. Данковская Р. Печение свадебных короваев в Змиевском уезде. *Этнографическое Обозрение*. 1915. Кн. CVII–CVIII. № 3–4. С. 88–90.

35. Данковская Р. Программа для собирания обрядовых печений и сведений о них. *Музей Слободської України. Бюлетень.* Харків, 1925. Ч. 1. С. 42.

36. Данковская Р. С. Свадебные обряды у малороссов Грайворонского уезда в 1870-х годах. *Этнографическое обозрение.* 1909. № 2–3. С. 145–159.

37. Дашкевич В. Програми до етнографічного-краєзнавчого дослідження України. *Науковий збірник Харківської науково-дослідної катедри історії української культури*. Харків, 1927. Т. VII. Вип. 1. С. 153, 158, 166.

38. Дикарєв М. Народний календар Валуйського повіту (Борисівської волости) у Вороніжчині. *Матеріали до українсько-руської етнології.* Львів, 1905. Т. VI. С. 114–204.

39. Дикарев М. Малорусское слово «паляныця» и греческое “πελνηοζ”. *Кіевская старина.* 1899. Т. 67, октябрь, декабрь, ноябрь. № 10. С. 31–49.

40. Доманицький В. Народний календар у Ровенськім повіті,Волинської губернії. *Матеріали до українсько-руської етнології.* Львів, 1912. Т. XV. С. 62–89.

41. Дудєк П. Похоронні звичаї й обряди в селі Головах, Косівського повіта. *Етнографічний збірник.* Львів, 1912. Т. 31–32. С. 288–290.

42. Дучинский Н. Свадебные обряды в Ольгопольском уезде Подольской губерни. *Живая старина.* Спб., 1896. Вып. III. Год шестой. С. 501–522.

43. *Жизньи творчество крестьян Харьковской губернии: Очерки по этнографии края* / Под ред. В .В. Иванова. Т. 1. *Харьков*: Харьк. губ. стат. ком., 1898. 1012 с.

44. Заглада Н. Харчування в с. Старосіллі на Чернігівщині. *Матеріяли до етнології.* Київ, 1931. Т. 3. С. 83–196.

45. Заклинський Б. Народня пожива у Косівськім повіті (Гуцульщина). *Матеріали до українсько-руської етнології.* Львів: НТШ, 1918. Т. XVIII. С. 41–48.

46. Зубрицький М. Народній калєндар, народні звичаї і повірки, прив’язані до днів у тиждни і до рокових сьвят (Записані у Мшанці, Староміського повіту і по сусідніх селах). *Материяли до українсько-руської етнольоґії.* Львів, 1900. Т. III. С. 33–60.

47. Зубрицький М. Народнїй календар, народні звичаї і повірки,прив’язані до днїв в тиждни і до рокових сьвят (Записані у Мшанцї, Староміського повіту і по сусїднїх селах). *Матеріали до українсько-руської етнології.* Львів, 1900. Т. III. С. 33–-60.

48. Зубрицький М. Похоронні звичаї й обряди в Мшанци і сусідніх селах Старосамбірського і Турчанського повіта. *Етнографічний збірник.* Львів, 1912. Т. 31–32. С. 211–226.

49. Жаткович Ю. Замітки етнографічні з Угорської Руси. *Етнографічний збірник.*Львів, 1896. Т. ІІ. Ч. ІІ. С. 1–38.

50. Иванов П. В. Жизнь и поверья крестьян Купянского уезда, Харьковской губернии. *Сборник Харьковского историко-филологического общества*. Харьков, 1907. Т. 17. С. 1–216.

51. Иванов П. Этнографическіе матеріалы, собранные в Купянскомъуѣзде Харьковской губ. *Этнографическое обозрение.* Москва, 1897. № 1. С. 22–81.

52. Кайндль Р. Ф. *Гуцули: їх життя, звичаї та народні перекази.* Чернівці, 2000. 208 с.

53. Ритуальный отдел. *Каталог выставки XII-го археологического съезда (в Харькове).* Этнографический отдел. Харьков : Паровая тип. и литогр. М. Зильберберг и с-вья, 1902.С. 86–88.

54. *Каталог выставки XII-го археологического съезда (в Харькове).* Этнографический отдел. Харьков : Паровая тип. и литогр. М. Зильберберг и с-вья, 1902. 897 с.

55. Кисілевська О. Похоронні звичаї й обряди в селі Товмачику, Коломийського повіта. *Етнографічний збірник.* Львів, 1912. Т. 31–32. С. 299–302.

56. Клиновецька З. *Страви й напитки на Україні.* Київ, 1991. 218 с.

57. Кміт Ю. Бойківське весілє в Гвіздци (турчанського повіта). *Матеріяли до українсько-руської етнології.* Львів, 1908. Т. Х. С. 82–100.

58. Кміт Ю. Похоронні звичаї і вірування у Бойків. *Записки Наукового товариства імені Шевченка.* Львів, 1914. Т. 122. С. 161–166.

59. Колесса Ф. Людові вірування на Підгір'ю в с. Ходовичах Стрийського повіту. *Етнографічний збірник.* Львів, 1898. Т. V. С. 76-98.

60. Коломийченко П. Весілє в селі Прохорах Борзен[ського]пов[іту], Чернігів[ської] ґуб[ернії].*Матеріяли до української етнольоґії.* Львів, 1919. Т. XIX–XX. С. 81–118.

61. Коненко П. Народна пожива у Скалатськім повіті. Записав у Коршилівці. *Матеріали до українсько-руської етнології.* Львів, 1918. Т. XVIII. С. 70–85.

62. Копержинський К. Календар народної обрядовості новорічного циклу. *Первісне громадянство та його пережитки на Україні*. Київ, 1929. Вип. 3. С. 82.

63. *Котляревський* І. *П. Повне зібрання творів*. В *2-х т. Т. 1.* Київ : АН *УРСР, 1952.* 532 с.

64. Кравченко В. З побуту й обрядів північно-західної України. *Волинський науково-дослідний музей. Збірник.* Житомир, 1923. Т. 1. С. 67–114.

65. Кравченко В. Г. *Звичаї в селі Забрідді та по деяких інших, недалеких від цього села місцевостях Житомирського повіту на Волині*. Житомир, 1920. 156 с.

66. Кравченко В. Г. *Пісні, хрестини та весілля.* Житомир, 1914. Т. І. 200 с.

67. Кравченко В. Г. Свадьба в Курозванах. *Труды Общества исследователей Волыни.* Житомир, 1902. Т. І. С. 118–150.

68. Крачковский Ю. Ф. *Быт западно-русского селянина.* Москва, 1874. 212 с.

69. Кубійович Г.*Благослови, мати, під віночок стати*. Городенка, 2014. 56 с.

70. Кузеля З. Бойківське весілє в Лавочнім (стрийського повіта). *Матеріяли до українсько-руської етнолоґії.* Львів, 1908. Т. Х. С. 121—150.

71. Кузеля З. Дитина в звичаях і віруваннях українського народу. Матеріали з полудневої Київщини, зібрав Мр.Г[рушевський]. *Матеріали до українсько-руської етнології.* Львів, 1906. Т. VIII. 220 с.

72. Кузеля З. Посижінє і забави при мерци в українськім похороннім обряді. *Записки Наукового товариства імені Шевченка*. Львів, 1914. Т. CXXI. С. 173–224; 1915. Т. CXXII. С. 103–160.

73. Кузів І. Житє-бутє, звичаЇ и обычаї гірського народу. *Зоря.* Львів, 1899. Ч. 15–16. С. 265–275.

74. Кузьмак М. Похоронні звичаї й обряди в селі Жабю-Магурі, Косівського повіта. *Етнографічний збірник.* Львів, 1912. Т. 31–32. С. 290–299.

75. Купчанко Г. *Некоторые историко-географические сведения оБуковине.* Киев, 1875. 83 с.

76. Левинський В. Бойківське весілє в Доброгостові (Дрогобицького повіта). *Матеріяли до українсько-руської етнолоґії.* Львів, 1908. Т. Х. С. 101–120.

77. *Листівка-звернення Управи НТШ до вчителів у справі збирання писанок, без дати*. ЦДІА України у Львові, ф. 309, оп. 1, спр. 70, арк. 38: Арк. 1.

78. Литвинова-Бартош П. Весільні обряди і звичаї у селі Землянці Глухівського пов[іту] у Чернігівщині. *Материяли до українсько-руської етнолоґії.* Львів, 1900. Т. ІІІ. С. 70–172.

79. Лозинський Й. І. *Українське весілля.* Київ, 1992. 175 с.

80. Максимович М. А. *Дни и месяцы.украинского селянина. Собрание сочинений*. Киев, 1877 Т. ІІІ. С.463–524.

81. Максимович М. *Дні та місяці українського селянина.* Київ, 2002. 189 с.

82. Малинка А. Малорусское весилье. *Этнографическое обозрение.* 1898. Кн. XXXVII. № 2. С. 84–103.

83. Малинка А. Н. Малорусские обряды, поверья и заплачки при похоронах. *Этнографическое обозрение.*1898. № 3. С. 96–112.

84. Малинка А. Родыны и крестыны. (Материал собран в м. Мрине Нежан[скаго] уезда). *Киевская старина.* 1898. Т. LXI, апрель, май, июнь. № 5. С. 254–286.

85. Малинка А. Н. Этнографические мелочи.(Из местечка Веркиевки Нежинского у. Черниговской губ.). *Этнографическое обозрение*. 1898. № 3–4. С. 159–163.

86. Маркевичъ Н. *Обычаи, повѣрья, кухня и напитки малороссиянъ.* Кіевъ, 1860. 171 с.

87. Маркевич Н. А. Обычаи, поверья, кухня и напитки молороссиян. *Українці: народні вірування, повір'я, демонологія.* Київ, 1991. С. 52–169.

88. Маркевич О. Харківський археологічний з'їзд. *Записки Наукового товариства ім. Шевченка*. 1903. Т. LIII, вип. 3. С. 1–18.

89. Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии / Марусов. А. Сл. Кабанье. *Харьковский сборник.* 1893. Вып. 7. С. 413-460.

90. Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии / Жижков А. Г. Старобельский уезд: Сл. Ново-Айдар. *Харьковский сборник.* 1895, Вып. 9. С. 429–442.

91. Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии / Коломойцева А. Старобельский уезд: Сл. Бахмутовка. *Харьковский сборник.* 1895, Вып. 9. С. 413–428.

92. Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии / Коробова Е. А. Старобельский уезд: Сл. Райгородка. *Харьковский сборник.* 1895. Вып. 9. С. 382–398.

93. Милорадович В. П. Житье-бытье лубенского крестьянина. *Українці: народні вірування, повір'я, демонологія.* Київ, 1991. С. 170–341.

94. Мрочко Фр. К. *Снятинщина. Причинки до крайової етнографії.* Дітройт, 1977. 129 с.

95. Неїжжалий В. Весілє в с. Хитрівці, Мелітополь[ського] пов[іту] в Таврії. *Матеріяли до української етнольоґії.* Львів, 1919. Т. XIX–XX. С. 163–172.

96. Номис М.*Українські приказки, прислів'я і таке інше.* Київ, 1993. 768 с.

97. Онищук А. З народнього життя Гуцулів. *Матеріали до українсько-руської етнології.* Львів, 1912. Т. XV. С. 90–158.

98. Онищук А. Народний календар. Звичаї й вірування прив'язані до неодиноких днів у році, записав у 1907–10 р. в Зеленици, Надвірнянського пов. *Матеріали до українсько-руської етнології.* Львів, 1912. Т. XV. С. 1–61.

99. Охримович О. Похоронні звичаї й обряди в селі Волосянці, Скільського повіта. *Етнографічний збірник.* Львів, 1912. Т. 31-32. С. 226-231.

100. Онищук А. Похоронні звичаї й обряди в селі Зеленци, Надвірнянського повіта. *Етнографічний збірник.* Львів, 1912. Т. 31–32. С. 231–252.

101. Пастернак Я. Звичаї та вірування в с. Зіболках Жовківськогоповіту. *Матеріали до українсько-руської етнології.* Львів, 1929. Т. XXI–XXII. Ч. 1. С. 321–352.

102. Перейма Т. *Похоронні звичаї й обряди в селі Ропици Руській, Горлицького повіта*. Гнатюк В. Похоронні звичаї й обряди. *Етнографічний збірник.* Львів, 1912. Т. 31–32. С. 203–209.

103. Программа для этнографического описания губерний Киевского учебного округа, составленная по поручению Комиссии, Высочайше учрежденной при императорском Университете св. Владимира действительными членами кн. В.Д. Дабижею и (по языку) А.Л. Метлинским. *Труды Комиссии для описания губерний учебного округа Подольской, Волынской, Киевской, Черниговской и Полтавской*. Киев, 1854. Т. III–V. 36 с.

104. Проґрама до збирання відомостей про українсько-руський край і нарід уложена членами наукового товариства ім. Шевченка. *Етноґрафічний збірник*. Львів, 1895. Т. 1. С. 1–16.

105. *Программа Юго-западного отдела императорского Русского Географического общества для собирания сведений по этнографии*. Печатано по определению общего собрания Юго-западного отдела императорского Русского Географического общества 4 июня 1873 г. [К.], [1873]. 77 с.

106. Романовъ Е. Р. *Бѣлорусскій сборникъ.* Вильна, 1912. Вып. 8-9: Бытъ бѣлорусса. 600 с.

107. Тарасевський П. Весілє в Борисівці, Валуйського пов[іту], в Вороніжчині. *Матеріяли до української етнольоґії.* Львів, 1919. Т. XIX–XX. С. 118–158.

108. *Тимчасовий Каталог Українського Національного Музею при Науковім Товаристві імені Шевченка у Львові. Відділи археології і етнографії*. Львів, [б. р.] (31 с.+дод. 19).

109. Украинцы XIX—XX вв.: Каталог-указатель этнографических коллекций: Ленинград, 1983. 64 с.

110. Управа Музея Наукового Товариства імени Шевченка. Від Музея Наукового Товариства імени Шевченка. *Ілюстрована Україна*. 1913. Ч. 8. С. 10–11.

111. Франко І. Людові вірування на Підгір'ю. *Етнографічний збірник.* Львів, 1898. Т. V. С. 160–218.

112. Чичула А. Народня пожива в Дрогобицькім повіті. *Матеріали до українсько-руської етнології.* Львів: НТШ, 1918. Т. XVIII. С. 12–31.

113. Чубинській П. *Труды этнографическо-статистической экспедиціи въ Западно-русскій край, снаряженной Императорским Русским Географическим Обществом. Юго-Западный отдел: материалы и исследования.* Санкт-Петербург, 1872. Т. I. 468 с.

114. Чубинській П. *Труды этнографическо-статистической экспедиціи въ Западно-русскій край, снаряженной Императорским Русским Географическим Обществом. Юго-Западный отдел: материалы и исследования.* Санкт-Петербург, 1872. Т. III: Народный дневникъ. 486 с.

115. Чубинській П. *Труды этнографическо-статистической экспедиціи въ Западно-русскій край, снаряженной Императорскимъ Русскимъ Географическимъ Обществомъ. Юго-Западный отдѣлъ*. Санкт-Петербургъ, 1877. Т. IV: Обряды: Родины, крестины, свадьба, похороны. 793 с.

116. Чубинській П. *Труды этнографическо-статистической экспедиціи въ Западно-русскій край, снаряженной Императорским Русским Географическим Обществом. Юго-Западный отдел: материалы и исследования.* Санкт-Петербург, 1877. Т. VII. Вып. 2: Малоруссы Юго-западного края. С. 343–608.

117. Шекерик-Доників П. Похоронні звичаї й обряди в селі Головах, Косівського повіта. *Етнографічний збірник.* Львів, 1912. Т. 31–32. С. 252–288.

118. Шекерик-Доників П. *Рік у віруваннях гуцулів. Вибрані твори.*Верховина, 2009. 352 с.

119. Шекерик-Доників П. Родини і хрестини на Гуцульщині (в селі Головах і Красноїли Косівського пов[іту]. *Матеріали до української етнології.* Львів, 1918. Т. XVIII. С. 86–122.

120. Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 1. *Материяли до українсько-руської етнольоґії.* Львів, 1899. Т. II. С. 1–144.

121. Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 2. *Материяли до українсько-руської етнольоґії.* Львів, 1901. Т. IV. С. 1–318.

122. Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 3. *Материяли до українсько-руської етнольоґії.* Львів, 1902. Т. V. С. 1–255.

123. Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. *Матеріали до українсько-руської етнології.* Львів, 1904. Т. VII. С. 1–272.

124. Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 5. *Материяли до українсько-руської етнольоґії.* Львів, 1908. Т. VII. С. 1–300.

125. Щ[еловковская]. В. Пища и питье крестьян-малороссовъ, съ нѣкоторыми относящимися сюда обычаями, повѣрьями и примѣтами. *Этнографическое обозрение.* Москва, 1899. № 1–2. С. 266–322.

126. Яворський О. Народня пожива в Горлицькім повіті (Лемківщина). *Матеріали до українсько-руської етнології.* Львів: НТШ, 1918. Т. XVIII. С. 6-12.

127. Яворський О. Похоронні звичаї й обряди в Ясельськім повіті. *Етнографічний збірник.* Львів, 1912. Т. 31–32. С. 209–210.

128. Ящуржинскій Х. Культъ хлѣба въ малорусскихъ колядкахъ. *Киевская старина.* Киев, 1893. Т. XLIII. Кн. 12. Отд. I. С. 408–416.

129. Ястребовъ В. Свадебные обрядные хлебы въ Малороссіи. *Кіевская старина.* 1897. Т. LIX, ноябрь. С. 281–288.

130. Dworakowski S. Obrzędy weselne w Niemowiczach (powiat Sarneński). *Rocznik Wolyński*. Równe, 1939. T. 8. S. 280–305.

131. Ewgen Спб. Український відділ на другій всеросійській кустарній виставці в С. Петербурзі в 1913 році. *Ілюстрована Україна*. 1913. Ч. 11. С. 5.

132. Falkowski J., Pasznycki B. *Na pograniczu łemkowsko-bojkowskiem: zarys etnograbiczny.* Lwów, 1935. 128 s.

133. Falkowski J. *Zachodnie pogranicze Huculszczyzny: Dolinami Prutu, Bystrycy Nadwórniańskiej, Bystrycy Sołotwińskiej i Łomnicy.* Lwów, 1937. 170 s.

134. Filipowicz K. *Pieczywo weselne w powiecie Lubomelskim.*Równe, 1939. T. 8. S. 311–331.

135. Moszynski K. *Polesie Wschodnie*. Warszawa, 1928. 328 s.

136. Řehoř F. Kalendářik znádniho života Bojkův. Přispevèk k rusińskèmu národopisu halických Karpat. *Zlata Praha.* Praha, 1895. № 45. S. 534–535; № 46. S. 543–546; № 50. S. 595.

137. Řehoř F. Kalendářik znádniho života Lemkův. Přispevèk k rusińskèmu národopisu halických Karpat. *Časopis ČeskehoMuzea.*Praha, 1897. Sw. 4. S. 353–357.

138. Shnaider J. Lud peczeniżyński. Szkic etnograficzny. *LUD.* Lwów, 1906. T. XII. S. 277–308.

139. Schnaider J. Lud peczeniżyński: Szkic etnograϐiczny. *LUD.* Lwów, 1907. T. XIII. Z. 1. S. 21–33; Zesz. 2. S. 98–117.

140. Schnaider J. Z życia górali nadłomnickich. *Lud.*Lwów, 1911. T. 17. Zesz. 2–3. S. 138–161; 1912. T. 18. Zesz. 1. S. 141–217.

141. Schnaider J. Z kraju hucułów. *LUD.* Lwów, 1899. T. V. S. 57–120, 147–201, 207–220, 336–345.

142. Siewiński A. OpisweselawLiskach. *Lud.* 1904. T. X. S. 59–74.

143. Szemłej J. Przyczynek do wielkopostnego pieczywa ludowego. *Lud.* Lwów. T. XXXIII. S. 27–30.

144. Tomaszewska M.Obrzędy weselne ludu ruskiego we wsi Winnikach powiatu Drohobyckiego. *Zbiór wiadomości do antropologii krajowej*. Kraków, 1888. T. XII. Dział III. S. 60–80.

145. Witwicki S. *RyshistorycznyoHucułach*. Lwów, 1863. 134 s.

Інтернет-ресурси:

146. Василевський Михайло. Відкрито Музей хліба в селі / Михайло Василевський. *День*. 2003. № 233. URL: http://www.day.kiev.ua/uk/article/den-ukrayini/vidkrito-muzey-hliba-v-seli (дата звернення: 19.11.2015).

147. Віртуальний музей нематеріальної культурної спадщини України. URL: http://virtmuseum.uccs.org.ua/ua (дата звернення: 21.01.2020).

148. Всеукраїнський відкритий конкурс програм збереження і розвитку елементів нематеріальної культурної спадщини «Жива традиція». URL: http://uccs.org.ua/featured/vseukrainskyj-vidkrytyj-konkurs-prohram-zberezhennia-i-rozvytku-elementiv-nematerialnoi-kulturnoi-spadshchyny-zhyva-tradytsiia/ (дата звернення: 21.01.2020).

149. Конвенція про охорону нематеріальної культурної спадщини. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_d69 (дата звернення: 21.01.2020).

150. Конвенція про охорону та заохочення розмаїття форм культурного самовираження. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/952_008 / (дата звернення: 21.01.2020).

151. Креативність, заснована на нематеріальній культурній спадщині, є двигуном розвитку, який відповідає викликам сучасності, – Євген Нищук. URL: https://www.kmu.gov.ua/news/kreativnist-zasnovana-na-nematerialnij-kulturnij-spadshchini-ye-dvigunom-rozvitku-yakij-vidpovidaye-viklikam-suchasnosti-yevgen-nishchuk (дата звернення: 21.01.2020).

152. Мінкультури презентує законопроект «Про нематеріальну культурну спадщину». URL: https://www.kmu.gov.ua/news/248077113 (дата звернення: 21.01.2020).

153. Музей хліба. URL: http://nashyarmarok.org.ua/vsi-kategoriji/entry/5-muzej-khliba (дата звернення: 19.11.2015).

154. Музей хліба. URL: http://www.adm-pl.gov.ua/old/kotelev/3918.htm (дата звернення: 19.11.2015).

155. Музей Хліба відкрито 21 квітня 1983 року. URL:http://sch17.kharkivosvita.net.ua/document/38 (дата звернення: 19.11.2015).

156. Національний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини. URL: https://www.docdroid.net/Ze1KwjQ/natsionalniy-perelik-elementiv-nksrishennya.doc#page=10 (дата звернення: 21.01.2020).

157. Нематеріальна культурна спадщина України. Методична розробка. URL: http://uccs.org.ua/wp-content/uploads/bsk-pdf-manager/2018-08-17_2.pdf (дата звернення: 21.01.2020).

158. Про Рекомендації парламентських слухань на тему: «Стан, проблеми та перспективи охорони культурної спадщини в Україні». URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2716-19 (дата звернення: 21.01.2020).

159. Рекомендація про збереження традиційної культури і фольклору. URL: https://etnoua.info/novyny/rekomendacija-oon-pro-zberezhennja-folkloru/ (дата звернення: 21.01.2020).

160. Річний звіт УЦКД щодо стану реалізації в Україні положень Конвенції ЮНЕСКО про охорону нематеріальної культурної спадщини. 2018.

URL: http://uccs.org.ua/wp-content/uploads/2019/01/zvit-2018_-unesco.pdf (дата звернення: 21.01.2020).

161. У Києві з'явився музей хліба. URL:http://ua.comments.ua/life/165279-u-kiievi-zyavivsya-muzey-hliba.html (дата звернення: 19.11.2015).

162. Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of good safeguarding practices. URL: https://ich.unesco.org/en/lists#2019 (дата звернення: 21.01.2020).

163. Convention for the Protection of the World Cultural and Natural Heritage. URL: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000218120 (дата звернення: 21.01.2020).

164. Report on the preliminary study on the advisability of regulating internationally, through a new standard-setting instrument, the protection of traditional culture and folklore. URL: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000122585 (дата звернення: 21.01.2020).

165. 10. UNESCO UNIVERSAL DECLARATION ON CULTURAL DIVERSITY. URL: http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/CLT/pdf/5_Cultural_Diversity_EN.pdf (дата звернення: 21.01.2020).

Література:

166. Агапкина Т. А. Масленица. *Славянские древности: этнолингвистический словарь.* Москва, 2004. Т. 3. С. 194–199.

167. Агапкина Т. А. *Мифопоэтические основы славянского народного календаря. Весенне-летний цикл.* Москва, 2002. 816 с.

168. Агапкина Т. А. Хлеб пасхальный. *Славянские древности. Этнолингвистический словарь: В 5 т.* / Под общ. ред. Н. И. Толстого. Москва, 2012 . Т. 5. С (Сказка). Я (Ящерица). С. 421–424.

169. Андрес Г. О. Охорона культурної спадщини України в контексті Європейської інтеграції. Проблеми і шляхи їх вирішення. *Сугдейский сборник*. 2008. Вып. III. С. 524–533.

170. Артюх Л. Поминальні страви на Поліссі (народний етикет). *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Вип.1. Київське Полісся. 1994. Львів: ІН НАНУ, 1997. С. 313–319.

171. Артюх Л. Ф. *Звичаї українців у народному календарі*. Київ, 2012. 223 с.

172. Артюх Л. Ф. Їжа та харчування. *Поділля: Історико-етнографічне дослідження.* Київ: Видавництво НКЦ «Доля», 1994. С. 282–323.

173. Артюх Л. Ф. *Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України.* Київ, 1982. 112 с.

174. Артюх Л. Ф. *Українська народна кулінарія: Історико-етнографічне дослідження.* Київ, 1977. 154 с.

175. Байбурин А. К. *Ритуал в традиционной культуре: структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов*. Санкт-Петербург: Наука, 1993. 240 с.

176. Байбурин А.К. Семиотические аспекты функционирования вещей. *Этнографическое изучение знаковых средств культуры: сб. ст.* Ленинград, 1989. С. 63–89.

177. Байбурин А.К., Фрадкин В.З. Послесловие. Николай Федорович Сумцов и его работы в области обрядовой символики. *Сумцов Н.Ф. Символика славянских обрядов: Избранные труды*. Москва: Вост. литература, 1996. 294 с.

178. Бернштам Т. А. *Молодежь в обрядовой жизни русской общины XIX — начала XX в.: половозрастной аспект традиционной культуры.* Ленинград, 1988. 278 с.

179. Богатирев П. Г. Магические действия, обряды и верования Закарпатья. *Вопросы теории народного искусства.* Москва, 1971. С. 167–196.

180. *Бойківщина. Історико-етнографічне дослідження.* Київ, 1983. 303 с.

181. Болібрух Л. Барвінковий обряд у весільній обрядовості Богородчанщини (За етнографічними матеріалами експедиції 2008 р.). *Народознавчі зошити*. 2008. № 3–4. С. 309–313.

182. Болібрух Л. Звичаї та обряди, пов’язані з підготовкою до розподілу весільного короваю в українців Південно-Західного історико-етнографічного

регіону. *Наукові зошити історичного факультету Львівського університету: зб. наук. пр.* Львів, 2010. Вип. 11. С. 25–35.

183. Болібрух Л. Каша як харчовий та обрядовий весільний атрибут (за матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону. *Наукові зошити історичного факультету Львівського університету : зб. наук. пр.* Львів, 2012/2013. Вип. 13/14. С. 97–106.

184. Болібрух Л. Наукові концепції походження короваю. *Народознавчі зошити*. 2011. № 3. С. 436–447.

185. Борисенко В. К. *Весільні звичаї та обряди на Україні (Історико-етнографічне дослідження).* Київ, 1988. 189 с.

186. Борисенко В. На тернистій ниві української етнографії: Катерина Грушевська, Ніна Заглада, Лідія Шульгина, Євгенія Спаська, Раїса Данківська, Софія Терещенко. *Українки в історії*. Київ, 2004. С. 86.

187. Борисенко В. Обряди життєвого циклу людини. *Холмщина і Підляшшя: Історико-етнографічне дослідження.* Київ: Родовід, 1997. С. 280–305.

188. *Борисенко* В.*Обрядове печиво* в українській традиційній культурі. *Народна творчість та етнологія*. 2011. № 4 (331). С. 11–19.

189. Борисенко В. Повсякденна їжа та ритуальні страви. *Холмщина і Підляшшя: Історико-етнографічне дослідження.* Київ: Родовід, 1997. С. 215–222.

190. Борисенко В. К. *Сімейна обрядовість українців XX - початку XXI століття*. Київ, 2016. 256 с.

191. Борисенко В. К. *Традиції і життєдіяльність етносу: на матеріалах святково-обрядової культури українців: [навчальний посібник]*. Київ, 2000. 191 с.

192. Борисенко В. К. *Українське весілля: традиції і сучасність*. Київ, 2010. 136 с.

193. Борисенко В., Стішова Н. Осінні традиційні свята українців Північного Підляшшя. *Етнічна історія народів Європи.* Київ, 2000. Вип. 6. С. 29–35.

194. Боряк О. Сільська баба-повитуха в статусі родопомічниці (Нові матеріали з історії народного акушерства в Україні). *Вісник Львівського університету: Серія історична*. Львів, 2000. Вип. 35–36. С. 441–455.

195. *Боряк О. О. Україна: етнокультурна мозаїка.* Київ, 2006. 326 с.

196. Босик~З.О. Нематеріальна культурна спадщина України в контексті суспільного розвитку та культурної політики держави. *Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтва.* 2015. № 2. С. 35–39.

197. Валенцова М. М. Карачун. *Славянские древности.* Этнолингвистический словарь под общей редакцией Н. И. Толстого: В 5-ти т. Москва, 1999. Т. 2. Д–К. С. 468–469.

198. Валенцова М. М. Кутья. *Славянские древности* Этнолингвистический словарь под общей редакцией Н. И. Толстого: В 5-ти т. Москва, 2004. Т. 3: К (Круг)–П (Перепелка). С. 69–70

199. Валенцова М. Хлеб и выпечка в календарной обрядности чехов и словаков. *Хлябът в славянската култура.* София, 1997. С. 227–239.

200. Валенцова М. М., Судакова И. А. Первый–последний. *Славянские древности*. Этнолингвистический словарь под общей редакцией Н. И. Толстого: В 5-ти т. Москва, 2004. Т. 3: К (Круг)–П (Перепелка). С. 674–679.

201. Вакарелски Хр. *Етнография на България.* София, 1974. 797 с.

202. Велецкая Н. Н. *Языческая символика славянских архаических ритуалов.* Москва, 1978. 239 с.

203. *Весілля*: у 2-х кн. / під ред.. М. М. Шубравської. Київ, 1988. Кн. І. 456 с.; Кн. 2. 479 с.

204. Виноградов Н. Пряники. *Декоративное исскуство.* 1959. № 6. С. 19–20.

205. Виноградова Л. Н. *Зимняя календарная поэзия западных и восточных славян. Генезис и типология колядования.* Москва, 1982. 256 с.

206. Виноградова Л. Н. Колядование. *Славянские древности:этнолингвистический словарь.* Москва, 1999. Т. 2. С. 570–575.

207. Виноградова Л. Н. Венок. *Славянская мифология: энциклопедический словарь.* Москва, 2002. С. 65–67.

208. Виноградова Л. Н., Толстая С. М. Обувь. *Славянские древности: этнолингвистический словарь.* Москва, 2004. Т. 3: К (Круг)–П (Перепелка). С. 477–478.

209. Виноградська Г. Обжинковий вінок в контексті традиційної обрядовості українців на сучасному етапі: ґенеза символу. *Народознаві зошити.* 2001. № 3. С. 499–502.

210. Вовк Хв. Етнографічні особливості українського народу. *Студії з української етнографії та антропології.* Київ, 1995. С. 39–218.

211. Вовк Хв. Шлюбний ритуал та обряди на Україні. *Студії з української етнографії та антропології.* Київ, 1995. С. 219–323.

212. Войтюк Л. Коровайний обряд на Поліссі. *Народна творчість та етнографія.* 2004. № 3. С. 107–112.

213. Воропай О. *Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис.* Київ,1991. Т. 1. 455 с.

214. Воропай О. *Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис.* Київ,1991. Т. 2. 447 с.

215. Воропай О. *Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис.* Київ, 1993. 591 с.

216. Гаврилюк Н. К. *Картографирование явлений духовной культуры: По материалам родильной обрядности украинцев.* Киев, 1981. 279 с.

217. Галайчук В. Календарно-обрядовий фольклор Овруччини: огляд мотивів та образів. *Полісся України: Матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 1999. Вип. 2: Овруччина. 1995. С. 245–272.

218. Галайчук В. Народний календар Березнівщини в обрядах, звичаях та фольклорі. *Народознавчі зошити*. Львів, 2019. № 4 (148). С. 951–1000.

219. Галайчук В. Традиційні календарні звичаї та обряди Старосамбірщини. *Записки Наукового товариства імені Шевченка.* Львів, 2010. Т. CCLIX. С. 138–178.

220. Галайчук В., Ципишев С. Традиційні календарно-побутові звичаї та обряди Східного Полісся (на польових матеріалах з Ріпкинського р-ну Чернігівської обл.). *Народознавчі зошити*. 2019. № 5. С. 1305–1330.

221. Ганцкая О. А. *Народное искусство Польши*. Москва, 1970. 183 с.

222. Ганцкая О. А. Поляки. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы (конец XIX – начало XX в.): Весенние праздники.* Москва, 1977. С. 202–220.

223. Ганцкая О. А., Грацианская Н. Н., Токарев С. А. Западные славяне. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 204–234.

224. Гвоздевич С. Родильна обрядовість поліщуків. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження.* Львів, 1997. Вип. 1: Київське Полісся. 1994. С. 164–171.

225. Гвоздевич С. Родильна обрядовість поліщуків Овруччини. Полісся України : Матеріали історико-етнографічного дослідження. Львів: ІН НАН України, 1999. Вип. 2: Овруччина. 1995. С. 185–190

226. Гвоздикова Л. С. К типологии русского свадебного хлеба. *Материальная культура и мифология*. Ленинград, 1981. С. 204–214.

227. Геннеп А. *Обряды перехода. Систематическое изучение обрядов.* Москва, 1999. 198 с.

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

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

230. Герус Л. Збереження нематеріальної культурної спадщини: український досвід. *Народознавчі зошити*. 2020. № 1. С. 3–14.

231. Герус Л. «Колач» у весільному обряді покутян кінця XIX - початку XXI століття: пластичне вирішення, символіка, функції. *Народознавчі зошити*. 2017. № 1 (133). С. 160–170.

232. Герус Л. Обрядовий хліб «карачун» (взаємозв’язок символіки та пластичного трактування форми). *Łemkowie, Bojkowie, Rusini – historia, współczesność, kultura materialna i duchowa*. Zielona Góra; Slupsk: Drukarnia wydawnictwo «Drukar», 2009. T. II. S. 145–150.

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

234. Герус Л. М. Обрядовий хліб як мистецький артефакт. *Мистецтвознавство ‘13 :наук. зб*. Львів, 2013. С. 29–38.

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

236. 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.

237. 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: OficynawydawniczaUniwersytetuZielonogórskiego, 2015. T. V. C. 455–468.

238. Герус Л. Українські пряники: стилістика і типологія. *Мистецтвознавство’05*: *науковий збірник*. Львів: СКІМ; ІН НАН України, 2005. С. 27–40.

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

240. Герус Л. Український обрядовий хліб: засоби художньої виразності. *Мистецтвознавство’04*: *науковий збірник*. Львів: СКІМ; ІН НАН України, 2004. С. 19–26.

241. Герус Л. Украинский обрядовый хлеб «кресты»: пластика, семантика, функции. *Традыцыі і сучасны стан культуры і мастацтваў: зборнік дакладаў VI Міжнароднай навукова-практычнай канферэнцыі (Мінск, Беларусь, 19–20 лістапада 2015)*. Мінск: Права і эканоміка, 2016. С. 23–26.

242. Герус Л. Хліб в різдвяно-новорічних святах українців. *Записки Наукового товариства імені Шевченка.* Львів, 2010. Т. CCLIX. С. 57–82.

243. Герус Л. Хліб і тканина в обрядовості українців: функції та змістове навантаження. *Народознавчі зошити*. 2018. № 5. С. 1096–1105.

244. Глушко М. «Дід» - традиційний хліборобський атрибут різдвяно-новорічних свят українців Надсяння. *Народна творчість та етнологія*. 2016. № 6. С. 31–41.

245. Глушко М. С. Методика польового етнографічного дослідження: Навчальний посібник. Львів, 2008. 288 с.

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

247. Глушко М. Походження та джерела слов'янської «колодки» як звичаю весняної календарної обрядовості. *Вісник Львівського університету. Серія історична.* Львів, 2005. Вип. 39–40. С. 433–455.

248. *Говори української мови (Збірник текстів)*/ Під ред. Т. В. Назарової. Київ наукова думка, 1977. 590 с.

249. Головка Ю. Ю. *Господарство, культура та побут українців верхів'я р. Ріка: кінець XIX – перша половина XX століття*. Ужгород: Закарпаття, 2004. 88 с.

250. Гонтар Т. О. *Народне харчування українців Карпат.* Київ, 1979. 137 с.

251. Гонтар Т. О. Харчування. *Бойківщина: Історико-етнографічне дослідження.* Київ: Наукова думка, 1983. С. 149–156.

252. Гонтар Т. О. Харчування. *Гуцульщина: Історико-етнографічне дослідження.* Київ: Наукова думка, 1987. С. 203–214.

253. Гонтар Т., Мушинка М. Харчування лемків. *Лемківщина: Історико-етнографічне дослідження.* Львів: ІН НАНУ, 1998. Т. І. С. 347–359.

254. Горбаль М. Хліб у різдвяній обрядовості лемків. *Народозначі зошити.* 2006. № 1–2. С. 126–131.

255. Горленко В. Ф., Бойко І. Д., Куницький О. С. *Народна землеробська техніка українців* (Історико-етнографічна монографія). Київ, 1971. 164 с.

256. Горленко В. Ф., Кирчів Р. Ф.*Історія української етнографії.* Київ, 2005. 400 с.

257. Горошко-Погорецька Л. Хрещення немовляти у звичаєвій канві Покуття. *Народознавчі зошити*. 2021. № 2(158). С. 278–286.

258. Гоцалюк А. Українські свята та обрядові дійства весняно-літнього циклу. *Українознавство.* Київ, 2008. № 4. С. 250–252.

259. Гримич М. Метод, методика та методологія в сучасній етнологічній науці. *Етнічна історія народів Європи*. 2006. Вип. 21. С. 5–9.

260. Гроздова И. Н. Венгры. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 191–203.

261. Гроздова И. Н. Народы Британских островов. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 80–102.

262. Громова Н. Радянська історіографія календарної обрядовості українців. *Етнічна історія народів Європи*. 2010. Вип. 32. С. 133–141.

263. Грушевський М. *Дитина у звичаях і віруваннях українського народу* / обробив З. Кузеля. Київ: Либідь, 2006. 256 с.

264. Грушевський М. С. *Історія української літератури*: В 6 т. 9 кн. / упоряд. В. В. Яременко; авт. передм. П. П. Кононенко; приміт. Л. Ф. Дунаєвської, Київ: Либідь, 1993, Т. l. 392 с.

265. Гузій Р. Етнографічне вивчення похоронної звичаєвості українців Карпат: основні напрямки та результати досліджень. *Народознавчі зошити.* 2003. № 3–4. С. 436–445.

266. Гузій Р. Похоронні звичаї та обряди. *Етногенез та етнічна історія населення Українських Карпат.* Львів, 2006. Т. ІІ: Етнологія та мистецтвознавство. С. 569–589.

267. *Гуцульщина. Історико-етнографічне дослідження.* Київ, 1987. 471 с.

268. Гура А. В. *Брак и свадьба в славянской народной культуре: Семантика и символика.* Москва, 2012. 936 с.

269. Гура А. В., Лаврентьева Л. С. Блины. *Славянские древности*. Этнолингвистический словарь под общей редакцией Н. И. Толстого: В 5-ти т. Москва, 1995. Т. 1: А–Г. С. 193–196.

270. Гура А. В., Терновская О. А., Толстая С. М. Материалы к полесскому этнолингвистическому атласу. *Полеский этнолингвистический сборник*. Москва, 1983. С. 49–153.

271. Данківська Р. Народні обрядові печива «горішки» (З приводу колекції «горішки» в Харківському Музеї Слобідської України ім. Г. С. Сковороди). *Записки етнографічного товариства*. Київ, 1925. Кн. 1. С. 27.

272. *Данковська* Р. С.*Етнографічне дослідження українських обрядових печив. Науковий збірник Харківської науково-дослідчої катедри історії української культури*. Харків, 1926. Ч. 2-3. С. 199–208.

273. Дмитрів З. Ритуальний хліб у весняних звичаях та обрядах Рівненського Полісся. *Народознавчі зошити*. 1997. № 1. С. 9–13.

274. Донцов О. Картографування нематеріальної культурної спадщини України в інформаційному забезпеченні туризму. *Проблеми безперервної географічної освіти і картографії*. 2018. Вип. 28. С. 4–10.

275. *Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів.* Т. 3. Родильна обрядовість/ голов. ред. Г. Скрипник; НАН України; ІМФЕ ім. М. Т. Рильського. Київ, 2016. 472 с. : іл.

276. *Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів*. Т. 4. Весільна обрядовість/ голов. ред. Г. Скрипник; НАН України; ІМФЕ ім. М. Т. Рильського. Київ, 2016. 688 с.

277. *Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів.* Т. 5. Поховально-поминальні звичаї та обряди /голов. ред. Г. Скрипник; НАН України; ІМФЕ ім. М. Т. Рильського. Київ, 2020. 464 с.

278. *Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів.* Т. 6. Календарна обрядовість / голов. ред. Г. Скрипник; НАН України; ІМФЕ ім. М. Т. Рильського. Київ, 2016. 400 с.

279. *Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів*. Т. 8. Культура народного харчування /голов. ред. Г. Скрипник; НАН України; ІМФЕ ім. М. Т. Рильського. Київ, 2018. 496 с.

280. *Етнографічні групи Українських Карпат. Бойки*. Харків, 2020. 576 с.

281. *Етнографічні групи Українських Карпат. Гуцули*. Харків, 2020. 379 с.

282. *Етнографічні групи Українських Карпат. Лемки*. Харків , 2020. 368 с.

283. Жам О. Музей хліба Національного історико-етнографічного заповідника «Переяслав»: до 25-річчя створення та діяльності. *Краєзнавство*. 2009. № 1-2. С. 135–142.

284. Здоровега Н. І. *Нариси народної весільної обрядовості на Україні.* Київ, 1974. 160 с.

285. Здоровега Н. І. Народні звичаї та обряди. *Бойківщина. Історико-етнографічне дослідження*. Київ: Наукова думка, 1983. С. 232–248.

286. Зеленин Д. К. *Восточнославянская этнография.* Москва, 1991. 507 с.

287. Зюбровський А. Випікання повсякденного хліба українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кінці XIX – на початку XXI століть. *Народознавчі зошити.* 2014. № 2. С. 250–263.

288. Зюбровський А. В. *Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці XIX – на початку XXI століття (за матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону).* Київ, 2018. 189 с.

289. Зюбровський А. *Народні традиції випікання хліба українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону наприкінці XIX – на початку XXI ст.: автореф. дис ... канд. іст. наук: 07.00.05.* Львів, 2015. 20 с.

290. Зюбровський А. Народні традиції вчинення тіста населення північної частини історико-етнографічної Волині на поч. XX – поч. XXI ст. (за матеріалами польових досліджень Здолбунівського району Рівненської обл.). *Наукові Записки.* Рівне, 2014. Вип. XII. Ч. 2. С. 26–29.

291. Зюбровський А. Прісний хліб у повсякденному раціоні українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кінці XIX – в середині XX ст.: ареально-хронологічна характеристика. *Народознавчі зошити.* 2016. № 4. С. 804–816.

292. Иванов Вяч. Вс., Топоров В. Н. К семиотической интерпретации коровая и коровайных обрядов у белорусов. *Труды по знаковым системам*. Тарту, 1967. Вып. 198. С. 64–70.

293. Иванова Ю. В. Греки. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 308–229.

294. Кассирер Э. *Избранное. Опыт о человеке*. Пер. с нем. Москва: Гардарика, 1998. 784 с.

295. Кашуба М. С. Народы Югословии. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 235–265.

296. Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Вінніпег;Торонто, 1963. Т. V. 288 с.

297. Килимник С. *Український рік у народних звичаях в історичному освітленні.* Київ, 1994. Кн. ІІ. 528 с.

298. Кісь Р., Маєрчик М. Аграрна верства архаїчної обрядовості Карпатського ареалу. *Етногенез та етнічна історія населення Українських Карпат.* Львів, 2006. Т. ІІ. С. 459–472.

299. Ковальчук Н. Обрядовість осіннього циклу на Рівненському Поліссі. *Народна творчість та етнографія*. Київ, 2006. № 5. С. 123–126.

300. Кожолянко О. Г. *Календарні свята та обряди українців Буковини: семантика і символіка*. Чернівці, 2014. 608 с.

301. Кожолянко Г. Святкова та обрядова їжа українців Буковини. *Питання стародавньої та середньовічної історії, археології й етнології.* Чернівці, 1998. Т. 1. С. 184–192.

302. Кожолянко О. Хліб у святкових обрядах зимового календарного циклу. *Питання стародавньої та середньовічної історії, археології й етнології: Збірник наукових праць.* Т. 1 (25). Чернівці, 2008. С.190–196.

303. Коломийчук О. Календарні осінні обряди бойків (друга половина XIX – початок XX ст.) *Вісник Прикарпатського університету. Історія*. 2012. Вип. 22. С. 155–162.

304. Колчин Б.А. *Новгородские древности. Резное дерево.* Москва, 1971. 62 с., 48 табл.

305. Кондратович О. *Українські звичаї: Народини. Коса ж моя...* Луцьк: Волинська обласна друкарня, 2007. 240 с.

306. Конопка В. Головні атрибути жниварської обрядовості українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону України: «борода», сніп, вінок. *Народознаучі зошити.* 2016. № 4. С. 792–803.

307. Конопка В. З народної духовної культури українців Буковинської Гуцульщини: матеріали польових досліджень. *Народознавчі зошити*. 2017. № 3. С. 731–736.

308. Конопка В. М. Колядование во время жатвы (на матеріалах Юго-Западного историко-этнографического региона Украины). *Этнографическое обозрение.* Москва, 2014. № 2. С. 131–138.

309. Конопка В. Осінній період – завершальний цикл народного хліборобського календаря (на матеріалах із Південно-Західного історико-етнографічного регіону України). *Народознавчі зошити.* 2013. № 6. С. 999-1004.

310. Конопка В. М.*Хліборобські мотиви в календарній обрядовості українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону України: автореф. дис. ... канд. іст. наук: 07.00.05 «Етнологія».* Львів, 2015. 21 с.

311. Конопка В. Хліборобські мотиви в ранньовесняному циклі календарних звичаїв та обрядів українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону (за матеріалами польових етнографічних експедицій 2007–2013 років). *Матеріали до української етнології.* Київ, 2014. Вип. 13. С. 128–135.

312. Конопка В. Хліборобські мотиви в Різдвяно-водохрещенськомуциклі свят на Бойківщині. *Фортеця: Збірник заповідника «Тустань».* Львів, 2012. Кн. 2. С. 594–610.

313. Конопка В. Хліборобські мотиви у великодньому та пізньовесняному циклах календарних звичаїв та обрядів українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону України. *Етнічна історія народів Європи.* Київ, 2014. Вип. 42. С. 31–39.

314. Конопка В. М., Зюбровський А. В. *«Від зернини до хлібини»: семантико-структурний аналіз хліборобського побуту українців (на матеріалах Піденно-Західного історико-етнографічного регіону України).* Львів, 2018. 599 с.

315. Костомаров М. І. *Слов'янська міфологія*/ Упоряд., приміт. І. П. Бетко, А. М. Полотай; вступна ст. М. Т. Яценка. Київ: Либідь, 1994. 384 с.

316. Костюк Л. Обряд сватання у Східній Галичині другої половини XX – початку XXI ст. *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка*. Сер. Історія. 2016. Вип. 2, ч. 3. С. 104–107.

317. Красовський І., Вархол Й. Календарна обрядовість. *Лемківщина. Історико-етнографічне дослідження: У 2-х т*. Львів, 2002.Т. 2. Духовна культура. С. 113–123.

318. Красновская Н. А. Итальянцы. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 18–32.

319. Кремлева И. А. Похоронно-поминальные обычаи и обряды. *Русские.* Москва, 1997. С. 517–532.

320. Круть Ю. З. *Хліборобська обрядова поезія слов'ян.* Київ, 1973. 211 с.

321. Кудерська~Н.І., Кудерська~І.О. Нематеріальна культурна спадщина України, її об'єкти (прояви). *Європейські перспективи*. 2015. Вип.~7. С.~59–67.

322. Курочкін О. В. *Новорічні свята українців: Традиції і сучасність.* Київ, 1978. 191 с.

323. Курочкін О. В. Обрядовість (календарні свята і обряди). *Поділля: Історико-етнографічне дослідження.* Київ, 1994. С. 358–385.

324. Курочкін О. Річне коло свят та обрядів. *Українці: Історико-етнографічна монографія у двох книгах*. Опішне, 1999. Книга 2. С. 301–330.

325. Курочкін О. В. *Святково-обрядова культура*. Київ, 2018. 297 с.

326. Курочкін О. В. *Українці в сім'ї європейській: звичаї, обряди, свята*. Київ, 2004. 248 с.

327. Кутельмах К. Аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. *Полісся України: Матеріали історико-етнографічного дослідження.* Львів, 1999. Вип. 2. С. 191–210.

328. Кутельмах К. М. Календарна обрядовість. *Гуцульщина: історико-етнографічне дослідження.* Київ, 1987. С. 286–302.

329. Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. *Етногенез та етнічна історія населення Українських Карпат.* Львів, 2006. Т. 2. С. 473–557.

330. Кутельмах К. Мандрівка вглиб віків (Прадавні елементи в зимовій обрядовості). *Старосамбірщина: Альманах*. Львів, 1999. Вип. 1. С. 87–95.

331. Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження.* Львів, 1997. Вип. 1: Київське Полісся. 1994. С. 172–203.

332. Кутельмах К. «Спасова борода»: магія чи реальність? Причинки до аграрних мотивів у календарних обрядах українців (За матеріалами Центрального Полісся). *Древляни: Збірник статей і матеріалів з історії та культури Поліського краю*. Львів, 1996. Вип. 1. С. 232–250.

333. Кухаронок Т., Росінська З. Родильна обрядовість на Поліссі. *Народна творчість та етнографія*. 1985. № 6. С. 45-48.

334. Кушнір В. Г., Петрова Н. О. *Традиційна весільна обрядовість українців Одещини (20–80-ті рр. XX ст.).* Одеса, 2008. 255 с.

335. Левіновська Л. Картографування похоронно-поминальної обрядовості на Покутті. *Вісник Прикарпатського університету. Серія: історія.* Івано-Франківськ, 2011. Вип. 20. С. 238–246.

336. Левкиевская Е. Е. Нищий. *Славянские древности*. *Славянские древности*. Этнолингвистический словарь под общей редакцией Н. И. Толстого: В 5-ти т. Москва, 2004. Т. 3: К (Круг)–П (Перепела). С. 409–411.

337. *Лемківщина. Історико-етнографічне дослідження:* У 2-х т. Львів, 2002. Т. 2: Духовна культура. 417 с.

338. Листова Н. М. Австрийцы. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 162–178.

339. Листова Н. И. Народы Швейцарии. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 179–190.

340. Люта І. Звичаєво-обрядовий супровід народження дитини у волинян. *Народознавчі зошити*. 2013. № 1(109). С. 56–67.

341. Мельничук О.І. Концепція нематеріальної культурної спадщини. Формування в міжнародному праві. *Пам'ятки України: історія та культура*. 2003. № 3. С. 12–17.

342. Мовна У. *Звичаї та обряди українських пасічників Карпат і Прикарпаття (друга половина XIX – початок XX ст.)*. Львів: Інститут народознавства, 2006. 208 с.

343. Морозова М. Н. Скандинавские народы. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 103–118.

344. Несен І. І. *Весільний ритуал Центрального Полісся: традиційна структура та реліктові форми (середина XIX–XX ст.).* Київ, 2005. 278 с.

345. Никорак О. І.*Українська народна тканина XIX–XX ст.: типологія, локалізація, художні особливості*. Львів, 2004. Ч. І. 584 с.

346. Нікішенко Ю. І. Етнологія та культурологія: спільні проблемні поля культуро-центричного світу. *Культурологія: Могилянська школа*. Київ, 2018. С. 205–234.

347. Орел Л. Весілля у селі Колісники Овруцького району Житомирської області. *Українська родина. Родинний і громадський побут*. Київ, 2000. С. 217–223.

348. Павлюк С. *Енциклопедичний словник понять і термінів з етнології.* Львів, 2020. 448 с.

349. Павлюк С. *Народна агротехніка українців Карпат другої половини XIX – початку XX ст. (історико-етнографічне дослідження).* Київ, 1986. 172 с.

350. Павлюк С. Метод в етнології. *Енциклопедичний словник понять і термінів з етнології*. Львів, 2020. С. 253–254.

351. Павлюк С. Метод порівняльно-історичний. *Енциклопедичний словник понять і термінів з етнології*. Львів, 2020. С. 254–255.

352. Павлюк С. Метод структурно-функціональний. *Енциклопедичний словник понять і термінів з етнології*. Львів, 2020. С. 255–256.

353. Павлюк С. Метод типологічний. *Енциклопедичний словник понять і термінів з етнології*. Львів, 2020. С. 256–257.

354. Павлюк С. Нація. *Енциклопедичний словник понять і термінів з етнології*. Львів, 2020. С. 278-285.

355. Павлюк С. П. *Традиційне хліборобство України: агротехнічний аспект.* Київ, 1991. 224 с.

356. Паньків М. *Весілля у селі Вербівцях на Городенківщині*. Івано-Франківськ: Лілея-НВ, 2000. 108 с.

357. Паньків М. *Прикарпатські паски.* Галич, 1994. 39 с.

358. Паньків М. Сучасні традиційні обряди на Покутті. *Етнос і культура*. 2003. № 1.С. 32–37.

359. Пархоменко Т. П. *Календарні звичаї та обряди Рівненщини:матеріали польових досліджень.* Рівне, 2008. 200 с.

360. Пастух Н., Гузій Р. Із бойківських весільних традицій: барвінкові обряди на Старосамбірщині. *Народознавчі зошити*. 2017. № 3. С. 596–603.

361. *Поділля. Історико-етнографічне дослідження.* Київ, 1994. 504 с.

362. Покровская Л. В. Французы. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 33–52.

363. Поливач К.А. *Культурна спадщина та її вплив на розвиток регіонів України*. Київ: Інститут географії НАН України. 2012. 208 с.

364. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження.* Львів, 1997. Вип. 1: Київське Полісся. 1994. 360 с.

365. *Полісся України. Матеріали історико-етнографічного дослідження.* Львів, 1999. Вип. 2: Овруччина. 1995. 376 с.

366. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження.* Львів, 2003. Вип. 3: У межиріччі Ужа і Тетерева 1996. 340 с.

367. Потебня А.*О мифическом значении некоторых поверий и обрядов. Чтенія въ императорскомъ обществѣ исторіи и древностей россійскихъ при Московскомъ университетѣ.* Москва, 1865. Кн. 2. 102 с.

368. Пропп В. Я. *Русские аграрные праздники (опыт историко-этнографического исследования)*. Ленинград, 1963. С. 164.

369. Пуківський Ю. Великий піст у традиційному календарі українців історико-етнографічної Волині. *Народознавчі зошити*. 2012. № 2. С. 317–328.

370. Пуківський Ю. В. *Весняна календарно-побутова обрядовість українців історико-етнографічної Волині*. Львів, 2015. 312 с.

371. Равлюк В. Весілля в селі Орельці Снятинського повіту на Станіславівщині. *Весілля :* у 2-х кн. Київ, 1970. Кн. 2. С. 183–214.

372. Рижик Є. Календарні обряди українців Холмщини і Підляшшя. *Холмщина і Підляшшя: Історико-етнографічне дослідження*. Київ. 1997. С. 251–269

373. Салманович Н. Я. Румыны. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 284–298.

374. Свидницкий А. П. Великдень у подолян. *Основа*. 1891. Ноябрь-декабрь. С.26–71.

375. Свирида Р. Хліб у зимовій обрядовості Київського Полісся. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. Львів, 1997. Вип. 1. Київське Полісся. 1994. С. 308–312.

376. Седакова О. А. *Поэтика обряда. Погребальная обрядность восточных и южных славян.* Москва, 2004. 320 с.

377. Селівачов М. Р. *Лексикон української орнаментики (іконографія, номінація, стилістика, типологія)*. Київ: Ред. вісника “АНТ, 2005. 399 с.

378. Січинський В. *Українське деревляне будівництво і різьба*. Львів, 1936. 32 с.

379. Скуратівський В. Т. *Русалії.* Київ, 1988. 278 с.

380. *Славянские древности: Этнолингвистический словарь в 5-ти томах* / Под общей ред. Н. И. Толстого. Москва, 1995. Т. 1: А–Г. 584 с.; 1999. Т. 2: Д–К (Крошки). 704 с.; 2004. Т. 3: К (Круг) – П (Перепелка). 704 с.; 2009. Т. 4: П (Переправа через воду) – С (Сито). 656 с.; 2012. Т. 5: С (Сказка) – Я (Ящерица). 736 с.

381. Солонин Ю. Н., Каган М. С. Культурология, Москва, 2007. 140 с.

382. Соколова В. К. *Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белоруссов (XIX – начало XX в.).* Москва, 1979. 288 с.

383. Станкевич М. *Українське художнє дерево XVI-XX ст*. Львів, 2002. 480 с.

384. Станкевич М.Є. *Українські витинанки*. Київ, 1986. 122 с.

385. Стішова Н. С. *Українські календарні свята осіннього циклу*. Київ, 2017. 240 с.

386. Страхов А. Б. *Культ хлеба у восточных славян: опит этнолингвистического исследования.* München, 1991. 246 с.

387. Сумцов М. Ф. *Слобожане: історико-етнографічна розвідка* . Харків : Вид-во , «Союз» Харьк. кредит. союзу кооперативів, 1918. 238 [4] с : іл.

388. Сумцов М. Ф. *Слобожане. Історико-етнографічна розвідка.* Харків: Акта, 2002. 282 с.

389. Сумцов Н. Ф. *О свадебных обрядах, примущественно русских.* Харьков, 1881. 263 с.

390. Сумцов Н. Ф. *Религиозно-мифическое значение малорусской свадьбы.* Киев, 1885. 20 с.

391. Сумцов Н. Ѳ. *Хлѣб въ обрядахъ и пѣсняхъ.* Харьковъ, 1885. 137 с.

392. Сушко В. А. Поховальна обрядовість українців Слобожанщини кін. XIX – кін. XX ст. *Р. Ф. Кайндль. Вікно в європейську науку.* Чернівці, 2005. С. 257–264.

393. Сявавко Є. Сімейна обрядовість. *Гуцульщина. Історико-етнографічне дослідження*. Київ: Наукова думка, 1987. С. 302–319.

394. Терес~Н. Міжнародна охорона нематеріальної культурної спадщини: світовий та український досвід. *Етнічна історія народів Європи*. 2011. Вип.~36. С.~58–63.

395. *Традиційна культура українців у дослідженнях відділу народного мистецтва Інституту народознавства НАН України (1992–2018~рр.): бібліографічний покажчик.* Відп. ред.С. П. Павлюк; голов. ред. Л. М. Герус; ред.-упор. О. С. Федорчук; пер. Foreword Т. В. Куцир. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2019. 196 с.

396. Тиводар М. П. *Етнографія Закарпаття: Історико-етнографічний нарис*. Ужгород: Гражда, 2010. 416 с.

397. Творун С. О. *Українські обрядові хліби: на матеріалах Поділля.* Вінниця, 2006. 96 с.

398. Толстой Н. И. *Очерки славянского язычества.* Москва, 2003. 622 с.

399. Толстая С. М. *Полесский народный календарь.* Москва, 2005. 600 с.

400. Толстая С. М. Полесский народный календарь. Материалы к этнодиалектному словарю: К–П. *Славянский и балканский фольклор. Духовная культура Полесья на общеславянском фоне.* Москва, 1986. С. 178–242.

401. Толстая С. М. Хлеб. *Славянские древности: этнолингвистический словарь.* Москва, 2012. Т. 5. С. 412–421.

402. *Українські приказки, прислів'я і таке інше*. Уклав М. Номис / Упоряд., приміт. та вступна стаття М. М. Пазяка. Київ: Либідь, 1993. 764 с.

403. Ульяновська С. Поховально-поминальна обрядовість. *Українці: Історико-етнографічна монографія у двох книгах.* Опішне: Українське народознавство, 1999. Кн. 2. С. 333-344.

404. Усачёва В. В. Венок жатвенный. *Славянские древности: этнолингвистический словарь.* Москва, 1995. Т. 1. С. 318–320.

405. Филимонова Т. Д. Немцы. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 139–161.

406. *Хліб наш насущний: Використання хліба в українських обрядах і звичаях* / упорядники М. Ткач, Н. Данилевська. Київ: Укр. Центр духовної культури, 2003. 209 с.

407. *Хлябът в славянската култура.* София, 1997. 240 с.

408. *Холмщина і Підляшшя. Історико-етнографічне дослідження.* Київ, 1997. 383 с.

409. Ципишев С. Весільні обрядові хліби Полісся. *Проблеми збереження і популяризації культурної спадщини: виклики та можливості: зб. доп. Другої Міжнар. наук.-практ. конф. у Музеї нар. арх. і поб. у Львові ім. Кл. Шептицького*. Львів: ТзОВ «Нео Друк», 2018. С. 179–187.

410. Ципишев С. І. Використання хлібних виробів у зимовій календарній обрядовості західної частини Українських Карпат та прилеглого підгір'я. *Науковий збірник Закарпатського музею народної архітектури і побуту*. Ужгород, 2016. Вип. 3. С. 446–451.

411. Ципишев С. Використання хлібних виробів у обрядовості із поминальними мотивами на Волинському Поліссі. *Проблеми збереження, відтворення та популяризації історико-культурної спадщини в контексті діяльності музеїв просто неба*. Львів, 2013. Вип. 1. С. 327–333.

412. Ципишев С. Обрядові хлібні вироби різдвяного циклу західної частини Українських Карпат (згідно власних польових матеріалів). *Історія релігій в Україні: Науковий щорічник.* Львів, 2011. Кн. ІІ. С. 387–395.

413. Ципишев С. Поліські вірування, пов'язані із хлібом: сакрально-семіотичний аспект. *Народознавчі зошити*. 2019. № 2. С. 319–327.

414. Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне, 2009. С. 111–118.

415. Ципишев С. Традиційні хлібні вироби Рівненського Полісся початку ХХ століття. (За польовими матеріалами із Дубровицького та Сарненського районів Рівненської області). *Поліссєзнавство у фольклорно-етнографічних і літературно-мистецьких дослідженнях.* Рівне, 2009. С. 99–107.

416. Ципишев С. Традиційні хлібні вироби Східної частини Бойківщини. *Фортеця*. Львів, 2012. Кн. 2. С. 583–593.

417. Ципишев С. Хліб Олевщини: побут та обрядовість (музейний контекст). *Проблеми збереження та популяризації культурної спадщини: формування музейних колекцій та зібрань : зб. доп. ІІІ Міжнар. наук.-практ. конф. у Музеї нар. арх. і поб. у Львові ім. Кл. Шептицького*. Львів, 2019. С. 251–260.

418. Ципишев С. І. Хліб та його різновиди у родинно-побутовій обрядовості Полісся. *Науковий збірник Закарпатського музею народної архітектури і побуту*. Ужгород, 2018. Вип. 4. С. 241–250.

419. Ципишев С. І. Хліб у звичаєвості Київського Полісся. *Дослідження Київського Полісся*. Київ, 2016. С. 203–207.

420. Ципишев С. І. *Хлібні вироби поліщуків: технологічний та сакрально-семіотичний аспект : автореф. дис. ... канд. іст. наук : 07.00.05.*Львів, 2020. 24 с.

421. Ципишев С. Хлібні вироби у весняній обрядовості Західного Полісся. *Минуле і сучасне Волині та Полісся. Народна культура і музеї. Науковий збірник*. Луцьк, 2013. Вип. 44. С. 205–209.

422. Ципишев С. Хлібні вироби у календарній обрядовості Хмільниччини. *Аркасівські читання: матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції*. Миколаїв, 2013. С. 69–72.

423. Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології: щорічник. Збірник наукових праць.* Київ, 2011. Вип. 10 (13). С. 147–153.

424. Шлыгина Н. В. Финны. *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* Москва, 1973. С. 119–135.

425. Щербаківський В. *Українське мистецтво: деревляне будівництво і різьба на дереві*. Львів; Київ, 1913. 89 с.

426. Фрадкін В. З. До історії створення і діяльності етнографічного музею ХІФТ. *Збірник Харківського історико-філологічного товариства. Нова серія*. Харків, 1993. Т. 1. С. 5–14.

427. Фурсова Е. Поминальная обрядность переселенцев из Белоруссии - русских старообрядцев и белоруссов в XX - начале XIX вв. *Вестник археологии, антропологии и этнографии*. 2014. № 3. С. 143-149.

428. Чарновський О. О. *Українська народна скульптура*. Львів, 1976. 144 с.

429. Черленяк (Керечанин) І. Апотропеїчні заходи для живих та магічні дії, пов'язані зі спорядженням мерця в українців Закарпаття. *Народознавчі Зошити*. 2018. № 3. С. 662–670.

430. Черленяк І. В. Поховально-поминальні обряди українців Закарпаття кін. XIX – п. XX ст. *Записки історичного факультету*. Одеса: Одеський національний університет ім. І. І. Мечнікова, 2016. Вип. 27. С. 197–221.

431. Чернецька С. Ю. Фольклорні фестивалі в системі сучасних засобів поширення етнографічної інформації та популяризації культурно-мистецької спадщини. *Культура України : зб. наук. пр.* Харків: ХДАК, 2011. Вип. 35. С. 155–164.

432. Чернікова І. В. Пам'яткоохоронна діяльність Музею Слобідської України імені Г. С. Сковороди (1920-ті рр.). *Збірник наукових праць Харківського національного педагогічного університету імені Г. С. Сковороди. «Історія та географія»*. Харків, 2013. Вип. 49. С. 170.

433. Чернявская С. А. Обряды и пѣсни с[ела] Бѣлозерки Херсонской губ[ернии]. *Сборникъ Харьковскаго историко-филологическаго Общества.* Харьковъ, 1893. Т. 5. С. 82–166.

434. Шмайда М. *А іші вам вінчую. Календарна обрядовість русинів-українців Чехо-Словаччини*. Братислава; Пряшів, 1992. Т. 1. 498 с.

435. Яковлев О. В. Фестивальний рух як чинник інтеграції та збереження національного культурного ландшафту. *Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв*. 2018. № 4. С. 56–60.

436. Янева С. *Български обредни хлябове*. София, 1989. 144 с.

437. Alzheimer H. *Volkskunde in Bayern: Ein biobibliographisches Lexikon der Vorläufer, Förderer und einstigen Fachvertreter*. Würzburg. 1991. S. 113–116.

438. Blin-Olbert D. Rok obrzędowy u łemków. *Lemkowie w historii i kulturze Karpat.* Sanok, 1994. Cz. II. S. 313–349.

439. Fischer A. *Rusini. Zarys etnograbji Rusi.* Lwów, 1928. 192 s.

440. Kolberg O. *Pokucie. Obraz etnograbiczny.* Kraków, 1882. T. 1. 358 s.

441. Kolberg O. *Pokucie. Obraz etnograbiczny.* Kraków, 1888. T. 3. 239 s.

442. Kolberg O. *Pokucie. Obraz etnograficzny.* Kraków, 1889. T. 4. 328 s.

443. Kolberg O. *Dzieła wszystkie.* Wrocław-Poznań, 1962. T. 29: Pokucie: Obraz etnograficzny. Cz. I. 358 s.

444. Kolberg O. *Dzieła wszystkie.* Wrocław-Poznań, 1963. T. 31: Pokucie: Obraz etnograficzny. Cz. III. 241 s.

445. Kolberg O. *Dzieła wszystkie.* Krakow, 1964. T. 35: Przemyskie. 243 s.

446. Kolberg O. *Dzieła wszystkie.* Wrocław-Poznań, 1964. T. 36: Wołyń. 450 s.

447. Kolberg O. *Dzieła wszystkie.* Wrocław-Poznan, 1968. T. 51: Sanockie-Krośnieńskie. Cz. III. 487 s.

448. Kolberg O. *Wolyń. Obrzędy, melodye, pieśni*. Kraków, 1907. 450 s.

449. Komarovsky J. *Tradična svadba u Slovanov*. Bratislava: Univerzita Komenského, 1976.310 s.

450. Kubiak I. *Chleb w tradycji ludowej.* Warszawa: Ludowa SpółdzielniaWydawnicza, 1981. 231 s.

451. Maciejewska-Pauković J. Zdobnictwo obrzędowo wsi Biłostockiej. *Polska sztuka ludowa.*Warszawa, 1966. Nr. 2. S. 119–128.

452. Markuš M. Obradný štedrovečerný chlieb na východnom Slovensku. *Slovenský národopis.* 1972. № 1. S. 73–102.

453. Melniková-Papoušková N. *Putování za lidovým uměním*. Praha. 394 c.

454. Moszyński K. *Kultura ludowa Słowian.* Kraków, 1929. Cz. 1: Kultura materialna. 710 s.

455. Moszyński K. *Kultura ludowa Słowian*. Kraków, 1934. Cz. 2: Kultura duchowa. Zesz. 1. 722 s.

456. Olędzki J. Doroczne pieczywo obrzędowe północno-wschodniej Polski. *Polska sztuka ludowa*. Warszawa, 1961. Nr. 1. S. 3–23.

457. Stankova J. *Lidové umění z Čech, Moravy a Slezska*. Praha, 1987. 198 s.

458. Wajgel L. O hucułach. Zarys etnograficzny. *Pamiętnik Tow[arzy]stwa Tatrżańskiego.* Kraków, 1887. T. XI. S. 49–86.