

УДК: 392.81(477.8)

Георгій КОЖОЛЯНКО

УКРАЇНСЬКІ ОБРЯДОВІ ХЛІБИ У КАЛЕНДАРНИХ ОБРЯДАХ: НА МАТЕРІАЛАХ ЗАХІДНОУКРАЇНСЬКОГО РЕГІОНУ

У статті досліджується використання хліба і хлібопродуктів у календарних обрядах усіх чотирьох пір року: зими, весни, літа та осені. Оскільки праця українського селянина була пов'язана з хліборобськими роботами, то і в календарних звичаях та обрядах використовувався обрядовий хліб. Використання хлібопродуктів у обрядовості українців мало релігійно-магічний характер.

Ключові слова: народний календар, звичаї, обряди, свята, вірування, ворожіння, примовляння, кутя, паска, кншиі, калачики, бублики, сирні булочки, пироги.

Георгій КОЖОЛЯНКО

УКРАИНСКИЕ ОБРЯДОВЫЕ ХЛЕБЫ В КАЛЕНДАРНЫХ ОБРЯДАХ: НА МАТЕРИАЛАХ ЗАПАДНОУКРАИНСКОГО РЕГИОНА

В статье исследуется использование хлеба и хлебопродуктов в календарных обрядах четырех частей года: зимы, весны, лета и осени. Поскольку работа украинского крестьянина была связана с сельскохозяйственным трудом, где производство хлеба было основным, то и в календарных обычаях и обрядах использовался обрядовый хлеб. Использование хлебопродуктов в обрядности украинцев носило религиозно-магический характер.

Ключевые слова: народный календарь, обычаи, обряды, праздники, верования, гадания, заговоры, кутя, пасха, кншии, калачики, бублики, сырные булочки, пироги.

George KOJOLIANKO

UKRAINIAN RITUAL BREAD IN THE CALENDAR RITES ON THE DATA TAKEN IN THE WESTERN-UKRAINIAN REGION

The article researches bread and bread products in the calendar rites of the four seasons: winter, spring, summer and autumn. As Ukrainian peasant's work was connected with grain growing ritual bread was used in the calendar customs and rites. Bread products usage in Ukrainian rites was of religious and magic character.

Key words: Arable farming, Folk calendar, Custom, Ceremony, Holiday, Belief, Witchcraft, Charm, Kutya, Paska, Cheese roll, Pie..

Календарні свята й обряди – складний обрядовий комплекс, у якому поєднуються раціональний досвід і релігійно-магічні вірування, високоестетичні традиції та пережиткові звичаї.

Складний і тривалий шлях розвитку пройшли українські календарно-побутові звичаї та обряди. Таку назву вони отримали через зв'язок з календарними циклами (зимою, весною, літом та осінню), від яких безпосередньо залежав побут наших предків. Оскільки головним заняттям українців ще з правіку було хліборобство, народний календар з повним правом можна називати хліборобським або аграрним календарем, тобто пов'язаним з певними видами господарських робіт (сівбою, плеканням посівів, збиранням урожаю) [24, с. 124].

Споконвічна хліборобська праця відтворила свій світ уявлень, своє самобутнє розуміння явищ навколишньої дійсності. У світоглядних уявленнях хлібороба органічно сплелися народнопобутові й культові елементи, спрямовані на те, щоби бодай чимось зарадити хліборобській праці, не дати їй змарнуватися. Випікання свіжої хлібини, «хрестиків» з тіста, ритуальних коржів, якими здійснювали заорювання, частування робочої худоби, – все це не що інше, як продовження дещо зміненого ритуалу жертвопринесення [23, с. 300].

Вивченням календарної обрядовості українців займалися дослідники уже в XIX ст.: М.Максимович, М.Сумцов, Г.Купчанко, Ю.Федькович, Р.Ф. Кайндль, В.Шухевич та ін. [19, 29, 17, 32, 36, 35]. У XX ст. значний внесок у справу вивчення календарних свят та обрядів здійснили представники української діаспори О.Воропай, С.Килимник [4, 12]. В Україні у другій половині XX ст. дослідженням календарних звичаїв та обрядів займалися О.Курочкін, Л.Артюх, В.Скуратівський, О.Кожоляно, І.Чеховський, А.Мойсей [18, 1, 27, 15, 33, 20]. Проте належного дослідження питання використання хліба в обрядовості українців під час календарного року не проведено.

Календар українського селянина XIX – початку XX ст. являв собою своєрідну енциклопедію народної мудрості, неписаний розпорядок життя хлібороба. Календарні звичаї та обряди формально узгоджувалися з річним літургійним циклом православної церкви, проте справжньою основою «побутових святців» був трудовий сільськогосподарський календар [25, с. 182]. До складу річного аграрного кола входили зимові, весняні, літні та осінні свята, обряди і звичаї. Обов'язковими компонентами календарних свят українців були обрядовий стіл, господарська і сімейна магія, вшанування предків, передбачення майбутнього, ритуальні обходи та поздоровлення, ряження і маскування, драматичні сценки, розваги, спортивні змагання тощо. Свята супроводжувались виконанням календарно-обрядових пісень, приурочених до кожної пори року: зимових колядок та щедрівок, веснянок, пісень троїцько-купальських, обжинкових та інших.

Завдання календарної обрядовості відповідали корінним прагненням хлібороба: забезпечити добробут і щастя родини, щасливий шлюб для молоді, високий урожай та плодючість худоби, відвести всіяке зло, передбачити майбутнє і вплинути на нього. Довгі століття через свята та обряди старші покоління передавали молодим свою любов до праці, волелюбність, гостинність, життєрадісність. Свята задовольняли духовні та естетичні потреби народу, в них проявлялися його почуття, таланти, здібності.

Календарним землеробським обрядам притаманні повільні темпи змін, значна консервативність та спадкоємність, і їхнє відмирання відбувалося дуже поступово [4, с. 6].

Загалом досвід показує, що найбільш життєстійкими і здатними до подальшого розвитку виявляються ті форми календарної обрядовості, що втратили тісний зв'язок із релігією і трансформувалися в явище народного мистецтва, святкової розваги.

Елементи календарних свят та обрядів нині широко використовуються у творчості професійних та самодіяльних митців, у декоративно-прикладному і театральному мистецтві тощо. Традиційні свята та обряди чимдалі активніше входять у систему сучасної культури. Після багаторічного панування войовничої безбожності у 90-ті роки ХХ ст. рішенням Верховної Ради України офіційними святами проголошені Різдво, Великдень, Зелені свята. В умовах сьогодення накопичується досвід проведення таких масових сезонних свят, як Різдво, Новий рік, Проводи зими (Масляна), Купала, обжинки та інші.

Процес відродження народної звичаєвості впливається в загальний рух відродження національної самосвідомості, мови, культури.

У святах та звичаях зимового циклу початку ХХ ст. в Україні особливо тісно переплелися стародавні дохристиянські елементи з церковними. Три кульмінаційні зимові свята (Різдво, Новий рік, Водохреща) починаються святом, яке припадає на зимове сонцестояння і містить в собі багато стародавніх, чисто народних традицій, пов'язаних з уславленням відновлюваної сили сонця і його благодатного впливу на землю [6, с. 17].

Серед сучасних церковних дат неважно віднайти точку відліку зимового циклу. Нею є свято Введення в храм Пресвятої Богородиці (4 грудня). Від цього дня у хліборобському розумінні починає відпочивати земля, яку не можна копати аж до Благовіщення (7 квітня) [24].

Серед календарних свят, які особливо активно відзначалися молоддю, були передріздвяні зимові свята: Катерини і Андрія, наповнені здебільшого ворожіннями про майбутніх суджених. Одними з найпоширеніших атрибутів ворожіння тут виступали хліб та каша. На Катерини (7 грудня) дівчата варили пшоняну кашу, у шкаралупі з яйця закопували її біля хати, яку наймали для вечорниць, а на тому місце ставили дзигу, щоб крутилась. Тоді в цій хаті завжди буде «вулиця» крутитись (тобто молодь) [8, с. 189]. Існував й інший варіант цього звичаю. На Буковинському Поділлі (придністровські села Буковини) кашу варили з пшона і маку, а потім дівчата виходили з горщиком до воріт, примовляючи: «Доле, йди до нас вечеряти!» [13, с. 55].

На Андрія (13 грудня) дівчата пекли спеціальні коржики. Для замішування тіста воду з криниці треба було принести в роті [1, с. 119]. Щедро посолений коржик належало з'їсти перед сном. Сіль викликала спрагу, й уві сні суджений мав подати дівчині пити. Вірили – хто присниться в ту ніч, стане їй чоловіком. Ворожили і на балабушках. Для цього збирався гурт дівчат і кожна приносила з собою спечену балабушку (або пампушку). Розклавши балабушки на ослоні, впускали в хату голодного собаку. Чию першу балабушку вхопить собака, та

дівчина начебто швидше заміж піде. Зміст і мета цих ворожінь дуже чітко висловлені у примовляннях, які супроводжували магічне висівання конопель по снігу (також у цей день):

Андрію, Андрію,
Я на тебе коноплі сію,
Димкою волочу,
Бо дуже заміж хочу.

Масові гуляння молоді «на Андрія» супроводжувалися у більшості районів України грою «калита». *Калита* (*калата, маламай*) – обрядовий хліб, який готували на Андрія [25, с. 104]. Дівчата випікали великого круглого коржа з діркою посередині, на якому витискали нехитрий орнамент, і підвішували його до зволока. Іноді місили тісто на відварі любистку: щоб хлопці любили. Сторожив калиту так званий «пан Калитинський», тримаючи в руці квача, обмащеного в сажі. Інший учасник гри, осідлавши коцюбу («пан Коцюбинський»), скавав до нього, і між ними відбувався жартівливий діалог.

Калита, яку пекли перед святом зимового сонцестояння сонцеподібної форми, ймовірно, мала зв'язок з давніми дівочо-парубочими гуляннями на честь народження свята [13, с. 70].

Зерно пшениці, гречки гороху використовували під час андріївських ворожінь в буковинських селах [20, с. 221].

Отже, свята Катерини і Андрія пов'язані з молодіжними ворожіннями як елементами прадавньої любовно-весільної магії [16, с. 243]. Із незначними відмінностями ці обряди ворожби, зокрема на пирогах, побутують у багатьох селах регіону і відомі в гуцулів, лемків та в інших етнографічних груп українців, а також молдован та румунів Чернівецької області [33, с. 162].

Головним дійством Різдвяних свят в українців вважалася ритуальна вечеря на Святвечір, на яку збиралася вся родина і запрошувались душі пращурів.

Традиційними на Святвечір були 12 страв, проте, залежно від добробуту родини, зустрічались і 7 чи 9 страв (наприклад, у селах Глибоцького району Чернівецької обл.) [7, с. 244-245]. Різноманітна їжа в цей день, за народними уявленнями, повинна була забезпечити добробут людей у наступному році. Головне місце в обрядовій їжі Святвечора належало різноманітним виробам з хліба. Це пироги з капустою, картоплею, млинці, вареники з різною начинкою, калачі, спеціально випікався обрядовий хліб-калач (с. Космач та інші села Косівського р-ну), бохонці (Покуття), спеціальні обрядові хлібці, призначені для обдаровування колядників. Хліб не різали ножем, а відломлювали шматочками.

Страви, які готували на Святу вечерю на Буковині, як і на значній території України, були приблизно однаковими. Всі вони були прісними. І обов'язково на святковому столі був калач, або й кілька, у центрі яких ставилася свічка [14, с. 189].

Вечеря напередодні Різдва мала сімейний характер, була символом домашнього вогнища. До столу сідали всі члени сім'ї, що живуть в одній хаті.

Згадували добрим словом усіх відсутніх з будь-яких причин: синів, призваних у солдати та ін. Очолював стіл голова сім'ї – батько (дід). Різдвяне меню на Буковині та в східних районах області зазвичай складався з 12-ти страв. Обов'язково варили кутю, яку тут називали *пшеничкою*; її підсолоджували медом і додавали горіхи та перетертий мак.

Ритуальні страви, які готували на Святий вечір у східних районах Чернівецької області, за винятком місцевих, були загалом характерні для різдвяного столу буковинців. У народному календарі Буковини, складеному і виданому 1875 р. етнографом Григорієм Купчанком, перераховано страви, які готували до святкової вечері місцеві господині: пшениця, тобто кутя, галушки, боби, пироги, квасоля, печериці, сливи (чорнослив), риба, сушені овочі. Також буковинки пекли пироги, книші з маком, із капустою та ін. [33, с. 2].

Примітною рисою магії Святвечора було особливе місце, яке відводилося головним ритуальним стравам: калачеві та куті. За звичаєм, кутю клав на стіл хлопець із родини, накривали її двома калачами або книшами. Поруч умоцували обжинковий сніп – символ майбутнього врожаю – і глечик з узваром із сушених груш, яблук, слив, вишень та ін. [25, с. 107]. З куті розпочинали ритуальну різдвяну вечерю. Кутю залишали на ніч, поклавши поруч ложки, з вірою, що померлі предки прийдуть уночі скуштувати її. У наші дні ритуальний зміст куті майже втрапився, але у народній обрядовій кухні вона все ж посідає одне з почесних місць.

Прикладом обрядового хліба на Різдвяні свята може служити на Галичині й Закарпатті «крачун», який випікали з пшеничної муки разом з калачами, підкалачиками для колядників. Внесення «крачуна» на стіл відбувалося не з меншою урочистістю, ніж виставлення на покуть горщика з кутею. Долівка в хаті була вистелена чистою соломою, по якій мав ступати хазяїн, що ніс хліб. Подібний різдвяний хліб випікали й словаки. Вважають, що слово «крачун» («корочун») має спільний корінь зі словом «чорт», як уособлення злих сил, духу зими і смерті [1, с. 106]. «Его хватил корочун» – по-російськи означає: він помер [30, с. 209-210]. Цей факт підтверджує зв'язок зимових свят, зокрема різдвяних, з культом померлих. На Бойківщині випікали обрядовий струцель (біла булка) [11, с. 211]. У Польщі відомий святочний хліб довгастої форми з подібною назвою – «strucha». Символічний зміст цих обрядових хлібів, як і куті, здебільшого зводився до уособлення сімейного добробуту [3, с. 203-207]. Вони можуть служити яскравим прикладом часових і просторових зв'язків як всередині окремої суспільної групи, так і поширенні їх на значній території.

Різдвяний хліб не заміняв собою куті, яка лишалася здебільшого такою ж необхідною приналежністю святкового столу. Тому не можна погодитися з М.Ф. Сумцовим, що різдвяні хліби, коржі, книші, пироги з'явилися випадково, як предмет, що перший потрапив під руку для заміни чи надолуження жертвовної каші, що втратила внутрішній зміст [28, с. 75]. Інші страви, що готувалися на Святвечір, не мали спеціального ритуального значення.

Закінчувалася вечерея відвідуванням рідних, близьких: кумів, хрещених, бабок та ін. Для таких випадків у кожній сім'ї робили вироби з тіста: книші, калачі, паляниці, нерідко об'єднані однією назвою – «пирогои».

Книші виробляли з пшеничного або житнього питльованого борошна. Підношення ритуальної куті і паляниць хрещеним батькам і пупорізній бабі деякі дослідники пов'язують з жертвами душам померлих, виводячи корені цієї традиції ще з часів Стародавньої Греції [8, с. 37].

У деяких селах, як описує Р.Даньківська, вечерею возили на розвальнях, запряжених кіньми. Оскільки в давнину санки в поховальному обряді відігравали певну роль, а кутя або паляниці були обов'язковою їжею на поминках (*канун, коливо*), то таке об'єднання двох ритуальних елементів – санок і куті – дало підставу для висунення припущення про зв'язок цих елементів з жертвуванням душам померлих [5, с. 292].

На Харківщині існував звичай обдаровування онуків, що носили вечерю, пряниками: дівчаток – «панянками», а хлопців – «кониками», які спеціально випікали у Волках і Коломаках за три тижні до свята [5, с. 292]. Тут, безперечно, простежується вплив російських звичаїв, оскільки саме для Росії було традиційним випікання пряників як обрядового печива [1, с. 109], в Україні такого звичаю на початку ХХ ст. не зафіксовано. Подекуди у великих містах України випікали пряники, але вони не були пов'язані з певними святами, не мали обрядового значення.

Новорічне свято не обходилося без обіду і молодіжних гулянь (щедрувань) [24, с. 132]. Мали свої особливості і колядки, які можна поділити на дві групи: народні і церковні [24, с. 133]. Для першої групи найбільш характерні хліборобські мотиви. В них оспівується дбайливий і розумний хазяїн, у якого незліченні череди корів чи отари овець. У нього сам Господь сидить при вечері. Святі допомагають засівати добірним зерном його щедру ниву. Такими колядками величали господаря та його дружину. У колядках, що виконувалися під час Різдвяних свят безпосередньо у церквах, переважали біблійно-релігійні мотиви з оспівуванням народження Божого дитяти, страждання і мук Богородиці тощо. У Карпатах першу групу називали старосвітськими колядками, другу – христосанками [24, с. 133].

Третя, або «голодна», кутя була приурочена до свята Водохрещення (Йордань). Склад страв був приблизно той самий, що і в різдвяний Святвечір, але менш різноманітний. На прикладі «голодної куті» можна простежити елементи релігійного синкретизму: набожні люди не могли починати вечерю, не покресливши хрестиками і не покропивши свяченою водою все навколо – стіл, лави, вікна, двері, хлібну діжу, горщик з кутею тощо. Але навіть у такому чисто церковному ритуальному дійстві хліб зберіг своє первісне значення. Той, хто креслив хрестики, обов'язково ніс у руках або під пахвою хліб із дрібкою солі. Пережитки давніх магічних дій залишилися у звичаї засипання куті у зерно, приготовлене для посіву, домішування її до пійла худобі.

Завершальним зимовим традиційним святом була Масляна, або Сирна неділя. Вже її назва говорить про особливе призначення в цьому святі

таких молочних продуктів, як сир і масло. Особливо улюбленими в ці дні були вареники з сиром. Свято супроводжувалось гулянням молоді і людей старшого віку.

Отже, з-поміж усіх церковних свят, які припадали на зимову пору, найважливіше значення мав період від різдвяного Святвечора до Водохрещ. У ньому було найбільше обрядових дійств, якими намагалися забезпечити здоров'я, щастя і достаток. Переважна більшість із них була спрямована на вшанування покійних предків.

Весняний цикл календарних обрядів українців дещо zdeформований християнським календарем. Починається він подекуди від дня Євдокії і триває аж до Вознесіння. Своєрідним перехідним містком від зимового до весняного обрядового циклу є день Стрітіння (15 лютого).

Ще відчутніші весняні мотиви у святі Віднайдення голови Івана Хрестителя, чи Обретіння (9 березня). За народними повір'ями, від цього дня перелітні птахи починають «повертати голови додому». Недаремно казали: «Діти – до хліба, птахи – до гнізда, а селяни – до плуга» [24, с. 137].

На свято Сорока Святих (22 березня) випікали ритуальне печиво із символічною назвою *жайворонки*, або *сороки*. Цього дня кожна господиня пекла 40 книшків, калачиків, бубликів або булочок, схожих за формою на пташок [25, с. 104]. Цих *жайворонків* споживали протягом дня, причому обов'язково діти (як свої, так і чужі). Тому вони ходили по хатах, і їх пригощали *жайворонками*. Діти бігали по селу, підіймали вгору «пташок» і проспівували або промовляли нехитрі заклички. За повір'ями, ці дії повинні були прискорити повернення птахів, тобто початок весни. На жаль, сьогодні *жайворонків* в Україні майже не випікають.

Щодо обрядових страв під час Великого посту, то серед них можна виділити «жиляники» і середохресні «хрести» [1, с. 111]. Жиляники («жилованики», «жалованики») пекли зазвичай у перший понеділок Великого посту. Цього дня уникали вживати гарячі страви. Тому замішані на воді, печені на черні (без олії) коржі слугували холодним обідом після денного постування. Їх важко було жувати, звідки й назва – «жиляники», яка перейшла й на сам день («Жиляний», або «Жилавий» понеділок). Їли ці житні коржі з тертим хрінном.

«Хрести» випікали побожні селяни в середу, тому й тиждень називався «Середохресним». Ця випічка становила різновид прісного печива у формі хреста. М.Ф. Сумцов припускав, що обрядові печива Великого посту і Паски виступали як християнські спогади про Спасителя і святих, а почасти відображали прадавні обряди зустрічі весни. До першої категорії страв він відносить середохресні «хрести». Не можна погодитись з цим твердженням, розглянувши основне призначення цього виду обрядового хліба. Виготовлені «хрести» передусім вкладалися у засіки з посівним зерном, а частково згодовувалися домашній робочій худобі (волам, коням). Лежали ці хрести у зерні до початку польових робіт. Потім їх разом із зерном вивозили на поле і перед оранкою урочисто закопували у чотирьох

кутах лану. Плугатар вклонявся на всі чотири боки і починав орати. Решту «хрестів» плугатар разом з погоничем розламували на шматки і з'їдали, вділяючи частину робочій худобі. Не зафіксовано освячення цих «хрестів» у церкві та інших дій, пов'язаних з християнською обрядовістю. Основною функцією печива було слугувати оберегами. За допомогою жертви духам-покровителям землеробства (шляхом закопування «хрестів» у землю) хлібороб прагнув вмилоствити останніх для отримання високого врожаю. Ці ж «хрести» використовували для магічної охорони зерна, худоби, самої людини від злих сил. «Хрести» часом посипали зверху маком, який в селянському побуті вважали засобом від злих чар [2, с. 34-36]. Все це свідчить про давній, дохристиянський магічний зміст середохресного «хреста». Можна припустити, що від християнства в ньому зберігся лише один елемент – форма.

На думку Г.О. Носової, «календар весняного періоду і в ХІХ ст. зберіг забобонно-магічні ворожіння, закляття, обумовлені турботами про оранку, що наближалася, постів, про врожай хлібів. Вони слабо пов'язуються з християнською міфологією, з легендою про страждання й мученицьку смерть Ісуса Христа» [23, с. 89].

Свято першої борозни – стародавня народна традиція, пов'язана із сільськогосподарським календарем, – початок оранки, сівби. Від успіху цих головних робіт залежить добробут селянина і його родини протягом усього року.

Звичай, пов'язані з першою оранкою та сівбою, з давніх-давен включаючи в основному магичні дії: освячення плуга, першої борозни, покладання свяченого хліба в перші скиби зораної землі (щоб родила нива), а також яєць та срібних монет (для чистоти хліба). Та вже на початку ХХ ст. багато традиційних обрядових елементів відмирає або спрощується.

Ранньої весни священик відслужував молебень з освяченням хлібних зерен. Збираючись сіяти, одягали сорочки, в яких причащалися під час останнього говіння в церкві. Робилося це для того, щоб не було бур'яну і буряків поміж хлібом [25, с. 203].

Засівати ниву годилося натщесерце (щоб хліб родив) і з молитвою (щоб хліб чистим був). Не можна було лягати та кричати навіть на тварин (бо будяки родитимуть).

Відчутно трансформоване, свято збереглося до наших часів.

Тісний зв'язок ритуальної випічки у весняних календарних обрядах із прадавньою аграрною символікою засвідчують і приклади із обрядовості інших слов'ян. У Гродненській губернії напередодні дня св. Юрія випікали «коровай», із яким хлібороби обходили свої поля, міряючи ритуальним хлібом висоту озимини. Якщо коровай не було видно з жита, це передвіщало добрий врожай. Коровай урочисто з'їдали члени сім'ї. Подібний звичай існував і в Болгарії [29, с. 79-80]. Чи був це обряд, який ішов ще від часів праслов'янської спільності, – таке припущення потребує подальшого дослідження.

Весняний обрядовий великодній хліб – паска – був найближчим до християнської традиції. Виготовляли його з найкращих гатунків борошна,

яке було в господарстві. Пекли паски напередодні Великодня, зазвичай у суботу. Цей обрядовий хліб, за церковними вимогами, не можна було споживати без освячення. Існувало навіть прислів'я: «Ждали, мов свяченої паски» [22, с. 97].

Свято Воскресіння Христа, приурочене до щорічного весняного свята воскресіння, оживання природи, поглинуло і багато дохристиянських звичаїв. Важко сьогодні однозначно сказати, чи паска як ритуальний хліб з'явилася лише у християнський період, чи була відома слов'янам раніше. «Взаємне пристосування, синкретизм старих і нових вірувань поступово приводили до все більш міцного сплаву, де все важче ставало розрізнити, що тут своє, місцеве, а що принесене християнством» [31, с. 23], – зауважує щодо цього С.О. Токарев.

Серед пасок розрізняли: *баби*, чи *бабки*, – жовті, паски білі та чорні. *Баби жовті* присвячували сонцю, білі паски – покійникам, а чорні – господарям, взагалі людям. Існувало й інше пояснення: *жовті баби* присвячувалися небу, сонцю; білі, пахучі – повітрю, щоб не приносило лиха та смерті; чорні, з разової муки із зіллям та пахощами – родючій землі [12, с. 442]. *Баби* випікались у четвер; білі паски – у п'ятницю; а чорні – в суботу.

Коли саджали *баби* в піч, господиня промовляла стародавні формули. Наприклад: «Свята паско, будь велична і красна, як сонце, бо сонцю тебе печемо. Хай усі (перераховує всю свою родину), коли живі, будуть здорові. Щоб діти так швидко й красно росли, як ростеш ти. Світи нам, паско, як світить сонце святе; щоб хліб на ниві був такий багатий, величний, як ти велична...» [12, с. 45].

Виймаючи з печі, господиня також промовляла певні формули й мотиви. З плином часу традиційні формули дещо забулися, та й не скрізь дотримувалися випікання трьох видів пасок.

Пізніше паски оздоблювали різними птицями, баранчиками, хрестами тощо.

У карпатських селах існував звичай: після посвячення великоднього печива та їжі чимдуж поспішати додому. Вважалося, що чим швидше господар опиниться в хаті, тим скоріше упорасться з польовими роботами [24, с. 558]. Існували інші тлумачення цього звичаю: щоб худоба брикала, щоби швидко ріс хліб у полі.

Не менш значним обрядом були традиційні громадські поминки («проводи», «гробки»), які припадали на першу неділю після Пасхи або на наступні після неї два дні. Спеціально для цього пекли паски, книші і фарбували крашанки.

Проводи на полонину (полонинський хід) – традиційне трудове свято, приурочене до літнього вигону худоби на гірські пасовища. Відзначалося здебільшого в день св. Юрія (6 травня) – покровителя худоби і загалом скотарства в українців західних областей.

Свято складалося на основі давніх традицій жителів Карпат (гуцулів, бойків), згідно з якими вигін худоби на «літування» проводився урочисто

і супроводжувався виконанням релігійно-магічних обрядів, пісень і танців. До магії вдавалися, щоб очистити свійських тварин від усього злого. На Прикарпатті газдиня виносила худобі залишки свяченої паски або хліба і годувала її «на щастя». Це свято відзначають у Карпатах і сьогодні.

Літній цикл, як і весняний, був щільно заповнений хліборобськими турботами, насамперед доглядом за посівами, тож не мав чітко окреслених календарних меж. За народними прикметами, його початок визначали останніми днями травня. Першою такою датою був день Івана Богослова, який припадав на 21 травня. Недаремно казали: «Хто не посіяв на Івана Богослова, то не вартий доброго слова» [24, с. 157].

Свято Івана Купала (7 липня) відзначалось в Україні пригощаннями, але спеціальних обрядових страв, без яких проведення купальського свята було би неможливим, не зафіксовано. Купальську ніч вважали чарівною, коли пробуджувалась всіляка нечиста сила [21, с. 171].

Заключними акордами літнього обрядового циклу були обряди, приурочені до свят Петра і Павла (12 липня), Прокопія (21 липня), Кирила (28 липня) та деяких інших. Серед них важливим у народній і церковній інтерпретації було свято апостолів Петра і Павла (12 липня). До цього дня колись майже по всій території України починали зачинати жито – справляти «зажинки». Часом до Петра вже пекли перший хліб з нового врожаю. У більшості випадків із цим днем пов'язували закінчення літньої пори. Недаремно в народі казали: «Як по Петрі, то й по теплі» [12, с. 54].

На Петра у кожній хаті випікали сирні булочки – «мандрики», «мандриги». Їх роздавали пастухам, які наймалися пасти громадську худобу. Після Петра переставала кувати зозуля, що й породило приказку: «Зозуля мандрикою вдавилася» [25, с. 107]. Увесь рік селянин чекав на те велике свято – на жнива. Жнива в давнину мали три основні віхи: зажинки, самі жнива та обжинки [12, с. 490].

Напередодні першого дня жнив випікаються не менше як два печива. А в обов'язку господаря вчасно до жнив намолоти достатньо муки та натерти різних круп. Зі сходом сонця починається особливий життєрадісний рух: валки возів поспішають на ниви. Тих, які пізно вибиралися на жнива, народ брав на глум.

Свято першого снопа – урочисте оформлення початку жнив, в основі якого лежить народна традиція «зажинків». Якщо обряди «обжинків» у нас більш-менш збереглися, то «зажинкові» обряди в основному втрачені, лише можемо спостерігати фрагменти з тих далеких часів. Ясно, що зажинки – це було справді молитовно-господарське свято великої ваги [12, с. 484].

Зажинали в Україні зазвичай перед святом Петра і Павла. Зрідка і лише де-не-де зажинають після Петра. Не можна було брати серпа, яким колись хтось на жнивах порізався, аж поки не перезублять (перегострять). Випікали на день зажинок хліб із нового урожаю. В одних місцевостях це були паляниці, в інших – книші, але здебільшого випікали звичайний хліб.

Вийшовши в поле на зажинки, господиня розстеляла скатертину із хлібом-сіллю та свічкою. На узбіччі вона зупинялася і трічі кланялася ниві, промовляючи: «Дай, Боже, легко почати, а ще легше дожати». Жнива починали в так звані «легкі» дні – вівторок, п'ятницю. Бажано було також, щоб це збігалось з новим місяцем. Першу жменью зжинав господар, за ним господиня і решта членів родини. З перших двох жмень складали «зажинковий хрест». Як правило, перший сніп ставили в хаті на почесному місці під образами – «покуті». Зерна з першого снопу святили у церкві, а перед сівбою їх змішували із насінням. Соломою з першого снопа годували корів, щоб не хворіли. Крім зажинків, робили ще й «закрутку», щоб рука лихої людини не могла зажувати хліба. Це відбувалося так. Коли жінки приходили в поле на зажинки, то одна з них, узявши жменью колосся, закручувала його вузлом. Інші в цей час співали відповідних пісень.

Обжинки – старовинний народний звичай святкування закінчення жнив. Назва походить від слова «обжинатися», тобто закінчувати жнива [25, с. 204]. У західних областях поширена назва «дожинки». Головна мета обжинків – сприяти забезпеченню майбутнього врожаю.

В останній день жнив жінці збиралися гуртом на чиемусь лані й під обжинкові пісні в'язали останній сніп:

Ой, снопе, снопе,
Снопе великий.
Золотом-зерном,
Колосом налитий.

Вважалося, що в цьому снопі зібрана вся життєдайна сила поля. В різних місцевостях України він мав свою назву: «іменник», «дідух» тощо. Останній сніп прикрашали калиною, квітами, перев'язували стрічками й урочисто занесли до хати.

Великого значення наприкінці жнив надавалося й обряду «завивання спасової бороди» (на Поліссі – «перепелиця», на Волині – «коза»). «Бородою» слугувала невелика кількість нескошених колосків, які залишали в полі, розраховуючи таким чином забезпечити плодороддя на наступний рік. Між стеблами розпушували землю і засівали її зерном із трьох колосків. «Бороду» перев'язували червоною ниткою. В деяких місцевостях біля неї клали скибку хліба і трохи солі, ставили банку з водою і співали: «Оце тобі, борода, хліб, сіль і вода!». Таким чином виконувався обряд «годування землі». Потім приказували: «Роди, Боже, на всякого долю бідного, щоб багаті були!». Після закінчення жнив жінці качались по полю, щоб на той рік спина не боліла.

Жінки ворожили на врожай, трічі кидаючи позад себе серпа. Якщо він, падаючи, забивався гострим кінцем у землю, то в наступному році буде врожай, а як торкався тупим – погана прикмета.

Крім цих магічних дій, під час обжинків виконувалися спеціальні обжинкові пісні, які славили працелюбність трударів. Яскравим моментом обряду був вибір «царівни» – дівчини або жінки, яка відзначилася під час жнив. На голову «царівни» одягали найпишніший вінок із колосся та квітів

і з піснями супроводжували її в село. На Поділлі, крім вінка, робили і так звану «квітку» – п'ять або шість невеличких снопиків, сплетених разом.

На основі «обжинків» виникло побутуюче й нині свято Врожаю.

Завершувався літній сезон святами Маковія і Спаса. Свято Маковія (14 серпня) зберегло свій землеробський зміст і назву. В цей день готували обов'язкові коржі – «шуляки», «шулики» з розтертим маком і медовою ситою [1, с. 117].

Тісто на коржі робили пісним, в зв'язку з чим навіть виникла приказка: «Із води та муки пече баба шулики» [22, с. 243]. На Спаса (19 серпня) скрізь святити яблука і груші, пекли пиріжки з яблуками та варили фруктовий кисіль. Як правило, на Спаса, вже повністю кінчалися жнива, і хлібороби святкували обжинки.

Взагалі ж треба відзначити, що у період особливо напружених польових робіт в селянському побуті було значно менше святкувань, зокрема, пов'язаних з щедрими пригощаннями.

Головними моментами осіннього календарного циклу були обряди, приурочені до завершення збору врожаю чи повернення худоби з літніх пасовищ – полонин (у Карпатах). У них, як і в попередніх циклах, фрагментарно відображена головна селянська турбота – забезпечення родючості полів, плодючості худоби, продовження людського роду. А це і є основною ідеєю осіннього обрядового циклу. Його рамки подекуди охоплювали період від перших серпневих днів (день пророка Іллі) до дня св. Пилипа (27 листопада), після якого настає Різдвяний піст – Пилипівка, що триває аж до Різдва.

Ритуальний хліб пов'язувався і з одним із найбільших осінніх свят – Різдва Пресвятої Богородиці (21 вересня). У народі його називали *Другою Пречистою*, чи *Другою Маткою*. До нього колись пекли калачі, готували різні страви, влаштовували гостини.

У день Воздвиження Чесного Хреста (27 вересня) повсюдно дотримувались посту. На Бойківщині того дня варили пісну картопляну юшку – «сапорок» і пекли пироги з яблук – «яблочники».

3 Покровою Пречистої Богородиці (14 жовтня) найтісніше поєднані весільні мотиви. З цього дня починалася пора осінніх весіль.

Поминальні мотиви характерні для дня пам'яті апостола Луки (31 жовтня). До церков, де відбувалися панахиди, несли хліб, яйця, мед, бублики.

Завершувалося осіннє обрядове коло Пилипівкою. У день смерті апостола Пилипа (27 листопада) влаштовували заговини, або, як казали в Галичині, «запусти» [24, с. 164]. Ходили в гості до родичів, кумів, сусідів. В осінньому циклі, який завершував річне календарно-обрядове коло, знову повторюються всі мотиви, властиві для інших циклів. Так формувалося безперервне циклічне обрядове коло святкових дат з різними атрибутами і символами, але одними й тими ж хліборобськими мотивами.

Отже, використання хліба і хлібопродуктів у календарних обрядах українців західноукраїнського регіону мало місце під час усіх чотирьох пір року: зими, весни, літа та осені. Оскільки праця українського селянина була

пов'язана з хліборобською працею, відповідно і в календарних звичаях та обрядах використовувався обрядовий хліб. Використання хлібопродуктів у обрядовості українців мало релігійно-магічний характер.

Джерела та література: 1. Артюх Л.Ф. Українська народна кулінарія. – К.: Наук. думка, 1977. 2. Беньковский М. Мак в народной демонологии на Волыни // Киевская старина. – 1905. – №4. 3. Богатырев П.Г. Вопросы теории народного искусства. – М., 1971. 4. Воропай О. Звичаї нашого народу. – Т.1. – К.: Оберіг, 1993. 5. Данківська Р. Санки в обряді «вечері» // Матеріали до етнології й антропології. – 1929. 6. Дей О. Величальні пісні українського народу. – Колядки і щедрівки. – К., 1965. 7. Демченко В. Святвечір та Коляда на західноукраїнських землях к. ХІХ – 40-х рр. ХХ ст. // Питання стародавньої та середньовічної історії, археології й етнології: Зб. наук. статей. – Чернівці, 1999. – Т.2. 8. Дикарев М. Збірки сільської молодіжі на Україні // Матеріали до української етнології. – 1918. – Т.8. 9. Дикарев М. Малорусское слово “паляница” и греческое “πελαγος” // Киевская старина. – 1898. – № 10. 10. Етногенез та етнічна історія населення Українських Карпат. Етнологія та мистецтвознавство / Під ред. С.Павлюка. –Т.2. – Львів, 2006. 11. Календарные обычаи и обряды зарубежной Европы: Исторические корни и развитие обычаев. –М., 1983. 12. Килимник С. Український рік в народних звичаях в історичному освітленні. – К., 1994. – Т.2. 13. Кожолянко Г. Етнографія Буковини. –Т.3. – Чернівці, 2004. 14. Кожолянко Г.К. Святкова та обрядова їжа українців Буковини // Питання стародавньої та середньовічної історії, археології й етнології: Зб. наук. статей. – Чернівці, 1998. – Т.1. 15. Кожолянко О. Використання хліба у весняній календарній обрядовості українців Буковини / Кайндль і українська історична наука. – Ч.2. – Чернівці-Вишніця, 2004. 16. Культура і побут населення України. Під ред. В. Наулко – К., 1993. 17. Купчанко Г. Русский народ. – Вєдєнь, 1889. 18. Курочкін О. Свята та обряди календарного циклу / Українська минувшина. –К., 1993. 19. Максимович М. Дні і місяці українського селянина. – К., 2002 (перше видання – К. 1856). 20. Мойсей А. Магія і мантика у народному календарі східно романського населення Буковини. – Чернівці, 2008. 21. Наулко В.И., Миронов В.В. Культура и быт украинского народа. – К., 1977. 22. Номис М. Українські приказки, прислів'я і таке інше. – К., 1976. 23. Носова Г.А. Язычество в православии. – М., 1975. 24. Павлюк С., Горинь І., Кирчів Р. Українське народознавство. – Львів, 1994. 25. Пономарьов П., Артюх Л. та ін. Українська минувшина. – К.: Либідь, 1994. 26. Скуратівський В. Дідух. – К., 1995. 27. Скуратівський В. Український народний календар. – К., 2003. 28. Сумцов М. Малорусское слово. 1885. 29. Токарев С.А. Религия в истории народов мира. – М., 1976. 30. Токарев С.А. Народные обычаи календарного цикла в странах зарубежной Европы // Советская этнография. – 1973. – №6. 31. Федькович Ю. Старовізькі коляди / В кн.: В. Шаян Віра предків наших. – Гамільтон, 1987. 32. Чеховський І.Г. Магія різдвяного Святвечора // Чернівці. 2000. – №5 (481). 33. Чеховський І. Матрімоніальна ворожба у

молодіжній зимовій обрядовості українців Карпат. // Питання стародавньої та середньовічної історії, археології й етнології: Зб. наук. статей. – Чернівці, 1998. – Т.1. 34. Шухевич В. Гуцульщина. – Ч.4. – Львів, 1904. 35. Kaindl R.F. Die Huzulen. – Wien, 1894.

УДК: 39:001.891 (075.8)

Антоній МОЙСЕЙ

ПОЧАТОК ПРОФЕСІЙНИХ ПОЛЬОВИХ ЕТНОГРАФІЧНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ. СТАНОВЛЕННЯ МЕТОДУ ВКЛЮЧЕНОГО СПОСТЕРЕЖЕННЯ

Основним стрижнем статті став метод включеного спостереження в етнології, метод, який передбачає безпосередній контакт дослідника з суб'єктом спостереження. У роботі проаналізований процес становлення методу у практиці роботи видатних вчених-етнографів Л.Моргана, Ф.Боаса, А.Хеддона, У.Ріверса, Б.Маліновського, Е.Еванс-Прічарда, М.Міклухо-Маклая, В.Богораза, які сприяли накопиченню величезного об'єму автентичної інформації.

Ключові слова: етнологія, етнографічні дослідження, включене спостереження, етнографічне поле, анкета.

Антоній МОЙСЕЙ

НАЧАЛО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПОЛЕВЫХ ЭТНОГРАФИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ. СТАНОВЛЕНИЕ МЕТОДА ВКЛЮЧЕННОГО НАБЛЮДЕНИЯ

Основным стержнем статьи стал метод включенного наблюдения в этнологии, метод который включает непосредственный контакт исследователя с субъектом наблюдения. В работе проанализированный процесс становления метода в практике работы известных ученых-этнографов Л.Моргана, Ф.Боаса, А.Хеддона, У.Риверса, Б.Малиновского, Э.Эванс-Причарда, Н.Миклухо-Маклая, В.Богораза, которые собрали большое количество автентической информации.

Ключевые слова: этнология, этнографические исследования, включенное наблюдение, этнографическое поле, анкета.

Antoniuy MOYSEY

BEGINNING OF THE PROFESSIONAL FIELD ETHNOGRAPHIC INVESTIGATIONS. FORMATION OF THE PARTICIPANT OBSERVATION METHOD

Participant observation method became the main subject of the article; it is approach which implies direct contact between the researcher and observed object. In the research process of the method formation in the practical work of the famous scientists-ethnographers L. Mogan, F. Boas, A. Heldon, W. Rivers, B. Malinovskyi, E. Ewans-Prichard, M. Mikluho-Maklay, V. Bogoraz who assisted the accumulation of the huge object of authentic information, is analyzed.