

УДК 398.332.1 (=161.2) “18/201”

ХЛІБ У ВЕСНЯНІЙ ОБРЯДОВІСТІ УКРАЇНЦІВ

Людмила ГЕРУС

*Інститут народознавства НАН України,
відділ народного мистецтва*

У статті виявлено та проаналізовано факти ритуального застосування хліба у весняних обрядах українців періоду ХІХ – початку ХХІ ст. Хліб розглядається як важливий символ аграрної культури землеробських народів, який концентрує язичницькі та християнські світоглядні уявлення. Автор виділяє найзначущі типи хлібних виробів: “жиляники”, “хрести”, “жайворонки”, паска, “драбинки”, “божі онучі” та інші, – які характеризуються виразними візуальними ознаками, розкриває їх конкретні функціональні вияви в обрядах та місце у світогляді українців, знаходить паралелі в обрядовій практиці європейських народів й, зокрема, слов’ян.

Ключові слова: Україна, етнологія, хліб, печиво, млинці, вареники, “жиляники”, “хрести”, “жайворонки”, паска, “драбинки”.

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 непорушаності ритмічної єдності космосу і соціуму, а це вимагало постійної уваги до релігійно-магічного боку життя”¹. 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.

Обрядову структуру весняного періоду народного календаря кінця ХІХ – початку ХХІ 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 обрядові дієства – “заорювання”, “засівки”, які відображають прямо не пов’язані з християнськими святами відправні пункти хліборобської праці.

Важливу роль у весняній календарній обрядовості українців, народу з глибоким аграрним досвідом, відігравав хліб.

¹ Бернштам Т. А. Молодежь в обрядовой жизни русской общины XIX – начала XX в. / Т. А. Бернштам. Ленинград, 1998. С. 132.

© Герус Л., 2012

У друкованих джерелах та наукових працях тема обрядового хліба українців, зокрема, у весняному періоді календарної обрядовості, висвітлена доволі сучасно. Розрізнені відомості про обрядове застосування хліба містять описи життя, побуту, вірувань, звичаїв та обрядів українців Михайла Пйотровського¹, Миколи Маркевича², Павла Чубинського³, Михайла Максимовича⁴, Михайла Зубрицького⁵, Василя Милорадовича⁶, Володимира Шухевича⁷, Петра Іванова⁸, Антона Онищука⁹, Василя Доманицького¹⁰. В етнографічних дослідженнях факти використання хліба, зокрема, у весняних обрядах українців, спорадично відзначали Хведір Вовк¹¹, Петро Богатирьов¹², Степан Килимник¹³, Олекса Воропай¹⁴, Лідія Артюх¹⁵, Микола Мушинка, Таїсія Гонтар¹⁶, Віра Соколова¹⁷,

¹ *Возняк М.* Народний календар із Овруччини 50-х років XIX ст. в записі Михайла Пйотровського / М. Возняк / Післямова К. Кутельмаха // Записки Наукового товариства імені Шевченка. Львів, 1995. Т. ССХХХ : Праці Секції етнографії і фольклористики. С. 309–321.

² *Маркевич Н. А.* Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян / Н. А. Маркевич // Українці: народні вірування, повір'я, демонологія. Київ, 1991. С. 53–56.

³ *Чубинський П. П.* Мудрість віків / П. П. Чубинський (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського) : У 2 кн. Київ, 1995. Кн. 2. С. 13–34; *Чубинський П.* Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-русский край, снаряженной Императорским Русским Географическим Обществом. Юго-Западный отдѣл / П. Чубинский. С.-Петербург, 1872. Т. III : Народный дневник. С. 7–184.

⁴ *Максимович М.* Дні та місяці українського селянина / М. Максимович. Київ, 2002. С. 26–47.

⁵ *Зубрицький М.* Народний календар, народні звичаї і повірки, привязані до днів в тижні і до рокових свят (Записані у Мшанці, Староміського повіту і по сусідніх селах) / М. Зубрицький // Матеріали до українсько-руської етнології. Львів, 1900. Т. III. С. 40–46.

⁶ *Милорадович В. П.* Життя-быт лубенского крестьянина / В. П. Милорадович // Українці: народні вірування, повір'я... С. 195–206.

⁷ *Шухевич В.* Гуцульщина / В. Шухевич. Ч. 4 // Матеріали до українсько-руської етнології. Львів, 1904. Т. VII. С. 210–249.

⁸ *Іванов П. В.* Жизнь и поверья крестьян Купянского уезда Харьковской губернии / П. В. Иванов. Харьков, 1907. С. 77–142.

⁹ *Онищук А.* Народний календар. Звичаї й вірування привязані до поодиноких днів у році, записав у 1907–10 р. в Зелениці, Надвірнянського повіту / А. Онищук // Матеріали до української етнології. Львів, 1912. Т. XV. С. 29–42.

¹⁰ *Доманицький В.* Народний календар у Ровенському повіті, Волинської губернії / В. Доманицький // Матеріали до української етнології. Львів, 1912. Т. XV. С. 63–67.

¹¹ *Вовк Хв.* Етнографічні особливості українського народу / Хв. Вовк // *Вовк Хв.* Студії з української етнографії та антропології / Хв. Вовк. Київ, 1995. С. 189–191.

¹² *Богатырев П. Г.* Магические действия, обряды и верования Закарпатья / П. Г. Богатырев // *Богатырев П. Г.* Вопросы теории народного искусства / П. Г. Богатырев. Москва, 1971. С. 226–241.

¹³ *Килимник С.* Український рік у народних звичаях в історичному освітленні : У 3 кн., 6 т. / С. Килимник. Київ, 1994. Кн. II. С. 5–331.

¹⁴ *Воропай О.* Звичаї нашого народу / О. Воропай. Київ, 1993. С. 132–383.

¹⁵ *Артюх Л.* Народне харчування, їжа, кухонне начиння / Л. Артюх // Українці : Історико-етнографічна монографія у двох книгах. Опішне, 1999. Кн. 2. С. 136–137; *Її жс.* Українська народна кулінарія : Історико-етнографічне дослідження / Л. Артюх. Київ, 1977. С. 110–116.

¹⁶ *Гонтар Т. О.* Народне харчування українців Карпат / Т. О. Гонтар. Київ, 1979. С. 100–104; *Гонтар Т., Мушинка М.* Харчування лемків / Т. Гонтар, М. Мушинка // Лемківщина : Історико-етнографічне дослідження : У 2-х т. Львів, 1999. Т. I : Матеріальна культура. С. 357.

¹⁷ *Соколова В. К.* Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белорусов. XIX – начало XX в. / В. К. Соколова. Москва, 1979. С. 11–188.

Неоніла Здоровега¹, Корнелій Кутельмах², Олександр Курочкін³, Валентина Борисенко⁴, Єлизавета Рижик⁵, Іван Красовський, Йосип Вархол⁶, Тетяна Агапкина⁷, Світлана Толстая⁸, Тетяна Пархоменко⁹, Володимир Галайчук¹⁰.

Всебічно обрядовий хліб на загальнослов'янському матеріалі вивчав Микола Сумцов¹¹. Праця вченого, попри те, що видана більше ніж століття тому, донині претендує на глибоке висвітлення означеної теми, проте не вичерпує її. Врешті, й сам автор у передмові зазначив обшири дослідження обрядового хліба: “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 неказане або недоказане”¹².

Тему обрядового хліба слов'ян продовжив Олександр Страхов¹³. Особливості обрядового печива до дня 40 св. Мучеників у східних та південних слов'ян висвітлювала російська вчена Т. Агапкина¹⁴.

¹ *Здоровега Н. І.* Народні звичаї та обряди / Н. І. Здоровега // Бойківщина : Історико-етнографічне дослідження. Київ, 1983. С. 236–237.

² *Кутельмах К.* Календарна обрядовість як етногенетичне джерело / К. Кутельмах // Етногенез та етнічна історія населення Українських Карпат. Львів, 2006. Т. II : Етнологія та мистецтвознавство. С. 519–557; *Його ж.* Поминальні мотиви в календарній обрядовості полішуків / К. Кутельмах // Полісся України : матеріали історико-етнографічного дослідження. Львів, 1997. Вип. 1 : Київське Полісся. 1994. С. 172–189; *Його ж.* Аграрні мотиви в календарній обрядовості полішуків / К. Кутельмах // Полісся України : матеріали історико-етнографічного дослідження. Львів, 1999. Вип. 2 : Овруччина. 1995. С. 205–210; *Його ж.* Календарна обрядовість / К. Кутельмах // Гуцульщина : Історико-етнографічне дослідження. Київ, 1987. С. 293–299.

³ *Курочкін О. В.* Календарні звичаї та обряди / О. В. Курочкін // Українці : Історико-етнографічна монографія... Кн. 2. С. 317–324; *Його ж.* Обрядовість (календарні свята й обряди) / О. В. Курочкін // Поділля : Історико-етнографічне дослідження. Київ, 1994. С. 373–378.

⁴ *Борисенко В.* Повсякденна їжа та ритуальні страви / В. Борисенко // Холмщина і Підляшшя : Історико-етнографічне дослідження. Київ, 1997. С. 219–220.

⁵ *Рижик Є.* Календарні обряди українців Холмщини і Підляшшя / Є. Рижик // Холмщина і Підляшшя... С. 251–261.

⁶ *Красовський І., Вархол Й.* Календарна обрядовість / І. Красовський, Й. Вархол // Лемківщина : Історико-етнографічне дослідження : У 2-х т. Львів, 2002. Т. 2 : Духовна культура. С. 114–117.

⁷ *Агапкина Т. А.* Мифопоэтические основы славянского народного календаря. Весенне-летний цикл / Т. А. Агапкина. Москва, 2002.

⁸ *Толстая С. М.* Полесский народный календарь / С. М. Толстая. Москва, 2005.

⁹ *Пархоменко Т. П.* Календарні звичаї та обряди Рівненщини: Матеріали польових досліджень / Т. П. Пархоменко. Рівне, 2008. С. 41–65.

¹⁰ *Галайчук В.* Традиційні календарні звичаї та обряди Старосамбірщини / В. Галайчук // Записки Наукового товариства імені Шевченка. Львів, 2010. Т. ССLIX : Праці Секції етнографії і фольклористики. С. 168–173.

¹¹ *Сумцов Н. Ф.* Хлеб в обрядах и песнях / Н. Ф. Сумцов. Харьков, 1885.

¹² *Н[иколай] С[умцов].* Предисловіе / Н. С. // *Сумцов Н. Ф.* Хлеб в обрядах и песнях.

¹³ *Страхов А. Б.* Культ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингвистического исследования / А. Б. Страхов. Мюнхен, 1991.

¹⁴ *Агапкина Т. А.* Этнографические связи календарных песен. Встреча весны в обрядах и фольклоре восточных славян / Т. А. Агапкина. Москва, 2000. С. 207–274; *Ее же.* Обрядовое печенье дня Сорока мучеников у восточных и южных славян (сопоставительный аспект) / Т. А. Агапкина // Хлябът в славянската култура. София, 1997. С. 48–62.

Серед праць українських народознавців початку ХХІ ст. – монографія Світлани Творун¹. У ній авторка подає широкий польовий матеріал про обрядовий хліб та пов'язані з ним звичаї і вірування на Вінниччині. Спробою розкриття локальних особливостей функціонування хліба, зокрема, у весняній обрядовості Буковини, є стаття Олександра Кожолянка², Рівненського Полісся – Зіновія Дмитріва³.

Мета нашої статті – на основі узагальнення етнографічних фактів ХІХ – початку ХХІ ст. виявити типи обрядового хліба у весняній календарній обрядовості українців, висвітлити особливості їхнього функціонування, простежити аналогії в українському та європейському вимірах, з'ясувати місце у світогляді.

Перші обряди із застосуванням хліба, у яких виявляється символічний вплив 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 хати⁴.

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, отримали назву “коржі”, “пекти коржі” (у Лубенському повіті Полтавської губернії)⁵.

На Масляну (“Масниця”, “Сиропусний тиждень”, “Пущення”, “Загальниця”, “Ніжкові заговини”, “Колодій” тощо), яку святкували впродовж останнього тижня перед Великим постом, обов'язковою стравою українців були вареники: “Подають вареники із сметаною; на масляницю це головна страва”⁶, “...головна маслянична страва – вареники...”⁷, “На масляницю найуживаніша їжа – вареники з сиром”⁸. На обрядове споживання вареників у святковій трапезі українців на Масляну вказують також М. Сумцов⁹, В. Соколова¹⁰, О. Воропай¹¹, С. Килимник¹², Л. Артюх¹³, О. Курочкін¹⁴, В. Борисенко¹⁵,

¹ Творун С. О. Українські обрядові хліби. На матеріалах Поділля / С. О. Творун. Вінниця, 2006.

² Кожолянка О. Г. Використання хліба у весняній календарній обрядовості українців Буковини / О. Г. Кожолянка // Етнокультура у контексті світової історії : Матеріали VI Міжнародного наукового семінару “Черезовські читання”. Чернівці, 2004. С. 152–158.

³ Дмитрів З. Ритуальний хліб у весняних звичаях та обрядах населення Рівненського Полісся / З. Дмитрів // Народознавчі зошити. 1997. № 1. С. 10.

⁴ Курочкін О. В. Обрядовість... С. 372.

⁵ Милорадович В. П. Життя-бытє... С. 196.

⁶ Маркевич Н. А. Обычай, поверья... С. 53.

⁷ Милорадович В. П. Життя-бытє... С. 196.

⁸ Чубинський П. П. Мудрість віків... Кн. 2. С. 13; Чубинський П. Труды... Т. III : Народный дневник. С. 8.

⁹ Сумцов Н. Ф. Хлеб в обрядах и песнях. С. 77.

¹⁰ Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды... С. 47, 53.

¹¹ Воропай О. Звичаї нашого народу. С. 143.

¹² Килимник С. Український рік... Кн. II. С. 17, 20, 25.

¹³ Артюх Л. Народне харчування, їжа... С. 136; Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія... С. 111.

¹⁴ Курочкін О. В. Обрядовість... С. 373.

¹⁵ Борисенко В. Повсякденна їжа... С. 219.

Т. Гонтар, М. Мушинка¹. Окрім вареників, українці на Масляну споживали млинці з гречаного (“гречаники”) та пшеничного борошна і пироги з сиром². Вареники з сиром та млинці як обрядова їжа на Сирному тижні (“Сырній недзеле”) відомі у білорусів³. Млинці вважаються однією з особливих ознак Масляної у росіян: “Обов’язковою їжею на масляниці у росіян були млинці. Вони, – стверджує В. Соколова, – були ніби основним її знаком, емблемою. ... Знаком масляниці млинці стали лише у росіян. Для українців і білорусів вони не характерні”⁴. Далі, наводячи цитату “Замість млинців московських подають вареники зі сметаною, на масляницю – це головна страва” з праці М. Маркевича⁵, а також покликаючись на М. Максимовича⁶ й О. Малинку⁷, дослідниця зазначає: “В українців, – на масляницю робили вареники – улюблену українську їжу”⁸. Водночас наводить три джерела, авторами яких є С. Чернявська, І. Абрамов, П. Іванов, де йдеться про споживання українцями на Масляну млинців. На цій основі робить припущення: “Млинці, ймовірно, стали з’являтися (в українців. – Л. Г.) під російським впливом. Те ж було і в Білорусії”⁹.

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 блени печут, круглі з діркою”¹⁰. 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 “блени малі дати сілу худібці і людям”¹¹. Водночас є свідчення з інших місцевостей України, зокрема, з Волині, про те, що на день св. Харлампія (23 лютого), якого також вважали покровителем худоби¹², варили вареники,

¹ Гонтар Т., Мушинка М. Харчування лемків. С. 357.

² Чернявская С. А. Обряды и пѣсни с[ела] Бѣлозерки Херсонской губ[ернии] / С. А. Чернявская // Сборник Харьковскаго историко-филологическаго Общества. Харьков, 1893. Т. 5. С. 91; Абрамов И. Черниговские малоросы. Быт и песни населения Глуховскаго уезда (Этнографический очерк) / И. Абрамов. 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. П. Житъе-бытье... С. 196; Вороний О. Звичаї нашого народу. С. 143; Килимник С. Український рік... Кн. II. С. 25; Борисенко В. Повсякденна їжа... С. 219.

³ Бессонов П. Белорусские песни с подробными объяснениями их творчества и языка, с очерками народного обряда, обычая и всего быта / П. Бессонов. Москва, 1871. С. 135–136.

⁴ Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды... С. 46–47.

⁵ Маркевич Н. А. Обычаи, поверья... С. 53.

⁶ Максимович М. А. Дни и месяцы украинскаго селянина / М. А. Максимович // Максимович М. А. Собр. соч. / М. А. Максимович. Киев, 1877. Т. II. С. 502.

⁷ Малинка А. Н. Этнографическіе мелочи (Из местечка Веркиевки Нежинскаго у[езда] Черниговскаго губ[ернии]) / А. Н. Малинка // Этнографическое обозрение. 1898. № 1. С. 160.

⁸ Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды... С. 47.

⁹ Там же.

¹⁰ Дмитрів З. Ритуальний хліб... С. 10.

¹¹ Там само.

¹² Вороний О. Звичаї нашого народу. С. 143; Чубинський П. П. Мудрість віків... Кн. 2. С. 12.

“щоб телята були тлусті”¹. 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 зі сиром, “щоб телята добре ссали молоко”².

Отже, наведені факти переконують у тому, що млинці як обрядова страва, й, зокрема, на Масляну, відомі українцям. Окрім того, млинці, як і вареники, належать до традиційних страв української кухні³. Однак в обрядовому споживанні цих страв на різних територіях 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 Масляній, свят перед Великим постом зафіксоване в інших європейських народів. Найбільш уживаними були плоскі млинці з пшеничного, ячмінного (у фінів, естонців) борошна⁴. 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 оладок” (у французів), “Субота печив” (у германошвейцарців з місцевості Юра)⁵. 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.⁶

Обов’язковість хлібних страв була характерною рисою весняних свят, які передували Великому посту, в європейських і, зокрема, слов’янських народів. Болгари на “Сирні заговини” (“Сирні заговелки”) випікали “баницю” (прісний слойоний пиріг)⁷. Поширеним печивом у ці дні були пампушки, пироги, булочки, калачі, кренделі, різноманітні коржики з медом чи цукром тощо.

Наприкінці XIX – 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”)⁸

¹ Курочкін О. В. Календарні звичаї та обряди. С. 317; *Його ж.* Обрядовість... С. 365.

² Агапкина Т. А. Масленица / Т. А. Агапкина // Славянские древности : Этнолингвистический словарь в 5-ти томах / Под общ. ред. Н. И. Толстого. Москва, 2004. Т. 3 : К (Круг)–П (Перепелка). С. 195.

³ Артюх Л. Народне харчування, їжа... С. 127–128; *Її ж.* Українська народна кулінарія... С. 53.

⁴ Покровская Л. В. Народы Франции / Л. В. Покровская // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Весенние праздники. Москва, 1977. С. 38–39; Серов С. Я. Народы Пиренейского полуострова / С. Я. Серов // Там же. С. 52; Решина М. И. Народы Бельгии и Нидерландов / М. И. Решина // Там же. С. 71, 73; Гроздова И. Н. Народы Британских островов / И. Н. Гроздова // Там же. С. 91; Морозова М. Н. Скандинавские народы / М. Н. Морозова // Там же. С. 113; Шлыгина Н. В. Финны / Н. В. Шлыгина // Там же. С. 125; Лукьянченко Т. В., Морозова М. Н. Скандинавские и финские лопари / Т. В. Лукьянченко, М. Н. Морозова // Там же. С. 135; Филимонова Т. Д. Немцы / Т. Д. Филимонова // Там же. С. 144; Листова Н. М. Народы Швейцарии / Н. М. Листова // Там же. С. 180.

⁵ Покровская Л. В. Народы Франции. С. 38–39; Гроздова И. Н. Народы Британских островов. С. 91; Листова Н. М. Народы Швейцарии. С. 180.

⁶ Гроздова И. Н. Народы Британских островов. С. 91.

⁷ Вакарелски Хр. Етнография на България / Хр. Вакарелски. София, 1974. С. 605–606.

⁸ Валенцова М. М., Судакова И. А. Первый–последний / М. М. Валенцова, И. А. Судакова // Славянские древности... Т. 3 : К (Круг)–П (Перепелка). С. 674.

символічне значення мав перший млинець: його клали на божницю чи слухове віконце для душ покійних батьків, іноді з'їдали за упокій померлих (росіяни)¹, давали курам, щоб вони неслися цілий рік (французи)², три перших млинці клали під час жнив у перший сніп, щоб запобігти поїданню зерна мишами (німці)³. Останній млинець – “сонний млинець” призначався для гадання: поклавши шматок такого млинця під подушку, можна побачити віщий сон (шотландці, валлійці)⁴ тощо.

Частину цих виробів або випечених спеціально залишали на полях, щоб знешкодити шкідників полів та природні стихії; для здоров'я додавали у корм худобі; кидали у вогонь і т.п., що, очевидно, було реліктами давніх жертвопринесень.

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”⁵. У ці дні влаштовують поминальні вечерю у п'ятницю та обід у суботу. Запрошені на поминальну трапезу куми, родичі, сусіди приходили з хлібом. Вважалося, що йти “з голими руками не годиться”⁶. Трапезу розпочинали споживанням традиційної заупокійної страви – “сити” (сmt 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 України⁷, як і слов'ян (переважно східних і південних)⁸. 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

¹ Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды... С. 48–49.

² Покровская Л. В. Народы Франции. С. 39.

³ Фильмонова Т. Д. Немцы. С. 144.

⁴ Гроздова И. Н. Народы Британских островов. С. 91.

⁵ Кутельмах К. Поминальні мотиви... С. 175; Возняк М. Народний календар... С. 310.

⁶ Кутельмах К. Поминальні мотиви... С. 177.

⁷ Гузій Р. Похоронні звичаї та обряди / Р. Гузій // Етногенез та етнічна історія населення Українських Карпат. Львів, 2006. Т. II : Етнологія та мистецтвознавство. С. 581–582; Борисенко В. Повсякденна їжа... С. 220–221; Артюх Л. Ф. Поминальні страви на Поліссі (народний етикет) / Л. Ф. Артюх // Полісся України... Вип. 1... С. 313–315; Борисенко В. К., Кухаронак Т. И., Росинская З. Ф. Семейные обычаи и обряды / В. К. Борисенко, Т. И. Кухаронак, З. Ф. Росинская // Общественный, семейный быт и духовная культура населения Полесья. Минск, 1987. С. 180; Артюх Л. Ф. Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України / Л. Ф. Артюх. Київ, 1982. С. 65; Гонтар Т. О. Народне харчування... С. 92–93.

⁸ Валенцова М. М. Кутья / М. М. Валенцова // Славянские древности... Т. 3 : К (Круг)–П (Перепелка). С. 69–70; Кухаронак Т. И. Семейные обряды / Т. И. Кухаронак // Белорусы / Отв. ред. В. К. Бондарчик, Р. А. Григорьева, М. Ф. Пилипенко. Москва, 1998. С. 389; Кремлева И. А. Похоронно-поминальные обычаи и обряды / И. А. Кремлева // Русские / Отв. ред. В. А. Александров, И. В. Власова, Н. С. Полищук. Москва, 1997. С. 525.

готували на вечерю у переддень Різдва, Нового року (за ст. ст.), Водохреща¹. На Холмщині (Володавщина), у південній частині Поділля поминальну кашу з вареної пшениці або ячменю та меду так і називали – “кутя”². 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)³; “Проводів”, “Гробків”, “Могилок”, “Дідів”, “Радовниці” (“Радуніці”) у понеділок, вівторок (або суботу, неділю перед ним) Провідного (Поминального, Хоминого, або ж Томиного) тижня – на другий тиждень після Великодня (Волинь (Кременецький р-н), Рівненське та Житомирське Полісся)⁴ тощо.

“Коліво” сприймалося як жертвна їжа для душі померлого, споживання якої спільно з близькими родичами, членами громади, а також ритуальними заступниками померлого – в уособленні жебраків⁵, випадкових зустрічних, прирівнювалось до спокути гріхів померлого та покликане було врегулювати стосунки між живими та мертвими, запобігти згубному впливові мертвих на світ живих та забезпечити їхнє сприяння у життєдіяльності окремої родини й усєї громади. На поминальній трапезі кожен з присутніх на початку повинен скуштувати “коливо”, переважно три ложки, іноді одну⁶. Такої ж черговості при споживанні “сити” дотримуються поліщуки при відзначенні “Дідів”⁷. К. Кутельмах зазначає, що, “закінчуючи поминальну вечерю, знову споживали по ложці сити (кануну)”⁸. Серед інших страв на поминальній вечері

¹ Герус Л. Хліб в різдвяно-новорічних святах українців / Л. Герус // Записки Наукового товариства імені Шевченка. Львів, 2010. Т. ССLIX : Праці секції етнографії і фольклористики. С. 66–71.

² Борисенко В. Повсякденна їжа... С. 220–221; Артюх Л. Ф. Їжа та харчування / Л. Ф. Артюх // Поділля... С. 308.

³ Кутельмах К. Поминальні мотиви... С. 186.

⁴ Кутельмах К. Поминальні мотиви... С. 187; Толстая С. М. Полесский народный календарь. Материалы к этнодиалектному словарю: К–П / С. М. Толстая // Славянский и балканский фольклор. Духовная культура Полесья на общеславянском фоне. Москва, 1986. С. 238; Доманицький В. Народний календар... С. 67; Чубинській П. Труды... Т. III : Народный дневник. С. 28.

⁵ Левкиевская Е. Е. Нищий / Е. Е. Левкиевская // Славянские древности... Т. 3 : К (Круг)–П (Перепелка). С. 410; Байбурин А. К. Ритуал в традиционной культуре. Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов. Избранные труды / А. К. Байбурин. Москва, 1996. С. 114; Бгньковскій Ив. Смерть, погребеніє і загробная жизнь по понятіямъ и вѣрованію народа / Ив. Бгньковскій // Киевская старина. 1896. № 9. С. 256.

⁶ Ульяновська С. Поховально-поминальна обрядовість / С. Ульяновська // Українці : Історико-етнографічна монографія... Кн. 2. С. 339, 341; Борисенко В. Обряди життєвого циклу людини / В. Борисенко // Холмщина і Підляшшя... С. 304; Її ж. Поховальні звичаї та обряди / В. Борисенко // Поділля... С. 310; Гонтар Т. О. Народне харчування... С. 92; Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія... С. 89.

⁷ Кутельмах К. Поминальні мотиви... С. 177; Артюх Л. Ф. Поминальні страви на Поліссі... С. 313; Возняк М. Народний календар... С. 310.

⁸ Кутельмах К. Поминальні мотиви... С. 179.

– “Дідах” обов’язковими були млинці – “гречаники”¹. На поминальний обід у суботу – “Баби” з борошняних виробів готували млинці та вареники, але вже скоромні. Значимо, що у слов’ян млинці мають поминальну символіку². Зокрема, у селах Житомирського Полісся у час поминальних днів – “Дідів” млинці пекли, щоб вшанувати померлих, які живляться їх парою, – “щоб дідам пара пішла”³. Поминальне значення мав корж, якого пекли до поминальної вечері й ще гарячим розламували, щоб пара пішла (с. Залишани Поліського р-ну Київської обл.)⁴. 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 дома або відвідували могили, іноді споживали на могилах, рештки віддавали жебракам (білоруси), зокрема, приносили млинці на могили померлих родичів у неділю чи суботу перед Великим постом (росіяни)⁵.

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 свічку⁶; на Закарпатті – три калачі, які після відправи залишали бідним⁷; на Лемківщині – по хлібові⁸.

Отже, в обрядовому комплексі свят перед Великим постом хліб функціонував як атрибут поминання. Зокрема, послідовно у науковій думці декларується належність до поминального обряду млинців. На це, покликаючись на праці Олександра Афанасьєва і Всеволода Міллера, вказує В. Соколова⁹. “Основна символіка млинців – поминальна, пов’язана з уявленнями про смерть і “той світ”, – констатують Олександр Гура та Людмила Лаврентьєва¹⁰. Водночас млинці використовуються й у весільній обрядовості, переважно, росіян, у гаданнях, як зазначають автори статті в етнолінгвістичному словнику “Слов’янські старожитності”, а проте у наведених прикладах цього застосування, за окремими винятками, поминальні мотиви не простежуються. Очевидно, варто погодитися із запереченням походження Масляної від поминального свята, яке висловив Володимир Пропп: “Масляна – свято складне, комплексне. Поминання ж – лише одна зі складових частин його”¹¹. У цьому контексті треба зауважити, що млинці як ритуальна страва мають неоднозначну семантику. Поминальне значення – лише один аспект

¹ Возняк М. Народний календар... С. 310.

² Гура А. В., Лаврентьєва Л. С. Блины / А. В. Гура, Л. С. Лаврентьєва // Славянские древности : Этнолингвистический словарь в 5-ти томах / Под общ. ред. Н. И. Толстого. Москва, 1995. Т. 1 : А–Г. С. 193.

³ Там же. С. 194.

⁴ Кутельмах К. Поминальні мотиви... С. 176.

⁵ Гура А. В., Лаврентьєва Л. С. Блины. С. 194; Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды... С. 48–49.

⁶ Кутельмах К. Поминальні мотиви... С. 180.

⁷ Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды... С. 59.

⁸ Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 534.

⁹ Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды... С. 47.

¹⁰ Гура А. В., Лаврентьєва Л. С. Блины. С. 193.

¹¹ Пропп В. Я. Русские аграрные праздники (опыт историко-этнографического исследования) / В. Я. Пропп. Ленинград, 1963. С. 18.

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. Сумцов¹ називає відправною точкою еволюції хлібопечення, поява млинців передувала появі випеченого на заквашеному тісті хліба. Різноманітність обрядового значення млинців перш за все зумовлена семантикою хліба як символу добробуту й безпосередньо пов'язана з давнім походженням самої страви.

Наприкінці XIX – початку XX ст. на Масляну 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”)². 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 зневажливим³. Необхідно зауважити, що в окремих місцевостях, переважно у східній частині України, на Масляному тижні вареники готували щодня. На частоту їхнього вживання вказує прислів'я: “Вареники доведуть, що і хліба не дадуть”⁴.

Звичаї споживання хлібних виробів у дні перед Великим постом у межах родинних стосунків зафіксовані в інших етносів Європи. Скандинави на світланку в понеділок останнього тижня перед Великим постом випікали булочки, надрізували 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 булочки⁵. Зазначимо, що биттям гілками в уявленнях народів Європи, у тому числі слов'ян, матеріалізувалась ідея охорони та впливу на продукуючу силу людини, природи загалом⁶.

Болгари в останню неділю перед Великим постом з “баницею” просили прощення у старших родичів, кумів, посаджених або хресних батьків і на знак взаємного примирення віддавали “баницю” у дар⁷. У іспанців та португальців роль символічних дарів між кумами виконували особливі хлібці, які випікалися лише у карнавальний період⁸.

Спільна трапеза на Масляну 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 хаті⁹. “Колодка” (“Колодій”)

¹ Сумцов Н. Ф. Хлеб в обрядах и песнях. С. 27.

² Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды... С. 38, 41–42, 46.

³ Иванов П. В. Жизнь и поверья... С. 77.

⁴ Максимович М. Дні та місяці українського селянина. С. 62–63; Чубинський П. П. Мудрість віків... Кн. 2. С. 13.

⁵ Морозова М. Н. Скандинавские народы. С. 112–113.

⁶ Морозов И. А., Толстой Н. И. Бить / И. А. Морозов, Н. И. Толстой // Славянские древности... Т. 1 : А–Г. С. 177; Морозова М. Н. Скандинавские народы. С. 112–113.

⁷ Вакарелски Хр. Етнография на България. С. 605–606.

⁸ Серов С. Я. Народы Пиренейского полуострова. С. 50.

⁹ Курочкин О. В. Календарні звичаї та обряди. С. 318; Його ж. Обрядовість... С. 373; Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды... С. 57–58; Воронай О. Звичаї нашого народу. С. 141–143; Кулимник С. Український рік... Кн. II. С. 15–26; Сумцов Н. Ф. Культурные переживания / Н. Ф. Сумцов. Киев, 1890. С. 136–137; Чубинський П. Труды... Т. III : Народный дневник. С. 7–8.

– поліно, макогін, обгорнуте пеленками, 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’ясиці не справили весілля. Від “колодки” потрібно було відкупитися продуктами та грішми, які використовувались на спільну трапезу – “в складчину” та музик¹.

У містечку Веркіївка Ніжинського повіту Чернігівської губернії дівчата самі прив’язували мотузкою “колодку” комусь із гурту і по черзі обходили хати всіх учасниць. Господині, відкупляючись від “колодки”, обдаровували їх борошном, сиром, яйцями, маслом. Пізніше відвідували хати парубків. Увечері чи на другий день збиралися на досвітки, на яких готували страви із зібраних продуктів².

Аналогії звичаю прив’язувати “колодку” неодруженій молоді простежуються у росіян із суміжних з Україною місцевостей, білорусів, словенців, хорватів³.

З приводу смислового тлумачення звичаю прив’язування “колодки” в етнології утвердилася думка, що це є своєрідна форма громадського осуду тих, хто не виконав свого обов’язку – не взяв шлюб, чим може негативно вплинути на природу, не сприяючи її родючості⁴. Михайло 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 роботи⁵.

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 присутніх⁶. Традиційним залишалося споживання хлібних, а також молочних страв.

Подібним до святкування “Колодки” є звичай збиратися на “Запусти” у корчмі, який був поширений в окремих місцевостях Польщі. Господині так само брали з со-

¹ Курочкін О. В. Календарні звичаї та обряди. С. 318; Його ж. Обрядовість... С. 373–374; Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды... С. 54–58; Воронай О. Звичаї нашого народу. С. 141–143; Килимник С. Український рік... Кн. II. С. 15–26; Грушевський М. Історія української літератури : В 6 т., 9 кн. / М. Грушевський. Київ, 1993. Кн. 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; Чубинский П. Труды... Т. III : Народный дневник. С. 7–8.

² Малинка А. Н. Этнографические мелочи... С. 160.

³ Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды... С. 56–57.

⁴ Агапкина Т. А. Мифопоэтические основы... С. 203–244; Курочкін О. В. Календарні звичаї та обряди. С. 318; Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды... С. 56.

⁵ Глушко М. Походження та джерела слов’янської “колодки” як звичаю весняної календарної обрядовості / М. Глушко // Вісник Львівського університету. Серія історична. Львів, 2005. Вип. 39–40. С. 454.

⁶ Килимник С. Український рік... Кн. II. С. 21.

бою пампушки, оладки, веселились, танцювали, намагаючись підскачити якнайвище, оскільки вважалося, що від цього коноплі будуть високими¹.

У ХХ ст. в Україні набув розповсюдження звичай проводити святковий обід на Масляну в складчину: збиралися сусіди, приятелі, знайомі, частувалися варениками, пирогами, маслом, жартували, веселилися².

У країнах Західної Європи близьким до цього був звичай публічного випікання млинців на вогні багаття посеред площі³. Часто воно супроводжувалося жартівливими іграми-змаганнями: у спритності перевертання млинців (французи)⁴; з бігу жінок із млинцями (англійці, шотландці, валлійці)⁵.

Отже, у ХІХ – першій половині ХХ ст. в Україні споживання хлібних страв у 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”. У народній уяві хліб, передусім, символізував 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.

У другій половині ХХ ст. Масляна набула ознак громадського свята, яке влаштовували на площах. Обов’язковим атрибутом свята залишалися млинці. Наприкінці ХХ – на початку ХХІ ст. частування млинцями відбувається на подвір’ях церков, переважно у східній частині України.

Обрядові хлібні страви, які готували в Україні на Масляну, 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 понеділок” (“Жилавий понеділок”, “Жилявий понеділок”, “Жиляний понеділок”). На Середньому Подніпров’ї їх називали “жалованики”⁶, “жиляники”⁷, на Східному Поділлі – “жилавники”⁸, на Надсянні – “жилавці”⁹, на Гуцульщині такий

¹ Kolberg O. Kieleckie. Obraz etnograficzny / O. Kolberg. Wrocław – Poznań, 1963. Cz. II. S. 79 [Kolberg O. Dzieła wszystkie / O. Kolberg. T. 18] (Reedycja fotooffsetowa, pierwodruk : Kraków, 1885).

² Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды... С. 53–54.

³ 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.

⁴ Покровская Л. В. Народы Франции. С. 39.

⁵ Гроздова И. Н. Народы Британских островов. С. 91.

⁶ Чубинский П. Труды... Т. III : Народный дневник. С. 7–8.

⁷ Милорадович В. П. Житъе-бытье... С. 201.

⁸ Курочкин О. В. Обрядовість... С. 374.

⁹ Мусянович А. Похоронні звичаї й обряди в селі Віжомли, Яворівського повіта / А. Мусянович // Гнатюк В. Похоронні звичаї й обряди : Етнографічний збірник / В. Гнатюк. Львів, 1912. Т. XXXII. С. 379.

коржик називали “жилавець”¹, на Рівненському Поліссі побутувала назва “дужики”², на Західному Поділлі – “кострубаник”³.

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 – передвіщали смерть (с. Віжомля Яворівського р-ну Львівської обл.)⁴. Подібно ворожили на Поділлі: саджаючи “жиляники” до печі, на кожний накладали хрестик із соломи⁵.

У цей день, крім “жиляників”, квашеної капусти, редьки та тертого хрону з буряковим квасом, нічого не їли – “щоб закріпитися, щоб жиловим бути”⁶. 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.)⁷. “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.)⁸.

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’⁹, Бойківщині¹⁰, Гуцульщині¹¹, Рівненському Поліссі¹² 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”¹³. Натомість В. Милорадович стверджував: “Дрібні господарі, домовляючись про супругу (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”¹⁴. Згадані звичаї першого дня Великого посту за суттю, очевидно, були глибшими – спрямовувалися не лише на те, щоб позбути-

¹ Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. С. 211.

² Пархоменко Т. П. Календарні звичаї та обряди Рівненщини... С. 48; Дмитрів З. Ритуальний хліб... С. 10.

³ Szemlej J. Przyczynek do wielkopostnego pieczywa ludowego / J. Szemlej // Lud. Lwów. T. XXXIII. S. 27.

⁴ Мусянович А. Похоронні звичаї... С. 379.

⁵ Курочкін О. В. Обрядовість... С. 374.

⁶ Милорадович В. П. Життє-бытє... С. 201.

⁷ Пархоменко Т. П. Календарні звичаї та обряди Рівненщини... С. 48.

⁸ Там само.

⁹ Милорадович В. П. Життє-бытє... С. 201.

¹⁰ Зубрицький М. Народний календар... С. 39–40.

¹¹ Онищук А. Народний календар... С. 29.

¹² Пархоменко Т. П. Календарні звичаї та обряди Рівненщини... С. 48.

¹³ Чубинський П. Труды... Т. III : Народный дневник. С. 8.

¹⁴ Милорадович В. П. Життє-бытє... С. 201.

ся 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 з 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 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 середя”, “Середопістя”, “Середопусте”, “Середопостіє”, “Хрестці”, “Хрести”, “Хрящі”, “Поклони”), яке відзначали у середу четвертого “Хрестопоклінного” тижня Великого посту. Цей день ділив піст навпіл. За народними віруваннями, опівночі з середи на четвер піст “переломлювався” і праведні люди, які дотримуються посту, могли почути цей шум і тріск¹. 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 праці².

Приготуванням печива у вигляді “хрестів” середину посту ознаменовували білоруси та росіяни³. Білоруси також випікали печиво у вигляді сільськогосподарських знарядь – “плуг”, “борона”, “коса”, “серп” (у Віленській та Гродненській губерніях)⁴.

Звичай приготування обрядового печива “хрести” у слов'ян поєднується з іншими християнськими святами, передусім весняного циклу – з Хрестопоклінною неділею, днем 40 св. Мучеників, Вербною неділею, Великим Четвергом; а також зимового – зі Святим вечором перед Водохрещем. На початку ХХІ ст. в українців південно-західної частини Поділля зафіксовано випікання “хрестів” на останньому тижні Великого посту, у Великий Четвер, одночасно з пасками (села Брідок, Погорілівка Заставнівського р-ну Чернівецької обл.)⁵. Називають це печиво “великодний хрест”. Як і паску, “великодні хрести” виробляли зі здобного дріжджевого тіста.

¹ Маркевич Н. А. Обычаи, поверья... С. 54; Воронай О. Звичаї нашого народу. С. 174.

² Кутельмах К. Аграрні мотиви... С. 207.

³ Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды... С. 94.

⁴ Берман И. Календарь по народным преданиям в Воложинском приходе (Виленской губернии Ошмянского уезда / И. Берман // Записки Императорского Русского Географического Общества по Отделению этнографии. С.-Петербург, 1873. Т. V. С. 9; Крачковский Ю. Ф. Быт западно-русского селянина / Ю. Ф. Крачковский. Москва, 1874. С. 100.

⁵ Записала Л. Герус 09.09.2008 р. у с. Погорілівці Заставнівського р-ну Чернівецької обл. від Самборської Марії Миколаївни, 1931 р. народж.; 10.09.2008 р. у с. Брідку Заставнівського р-ну Чернівецької обл. від Шпелей Анни Георгіївни, 1941 р. нпродж.

В Україні “хрести” готували з пшеничного, рідше житнього борошна. На Середньому Подніпров’ї, Слобожанщині їх посипали маком¹. На Поліссі “хрести” наповнювали чорницею, маком або квасолею². Обов’язково випікали по одному “хресту” кожному члену родини і, крім того, ще один або більше.

Наприкінці ХІХ – початку ХХ ст. зберігався звичай спостерігати за випіканням “хрестів” задля “передбачення” майбутнього, з наміром визначити очікуваний урожай. На Слобожанщині (Куп’янський повіт Харківської губернії) у тісто підмішували зерна різних злаків. Уважалося, що найплодоноснішою буде культура, зернина якої при випіканні підніметься догори³. У “хрести” запікали монету, хрестик тощо й за тим ворожили про долю людини: монета віщувала багатство, цибуля – розчарування, хрестик – хворобу, смерть тощо⁴. На Середньому Подніпров’ї (Лубенський повіт Полтавської губернії) у середину “хрестів” клали листя барвінку і нитки заплочі. Зітлілі нитки, пожовтілий або почорнілий листок барвінку віщували швидку смерть, неушкоджені нитки та зелене листя – довге життя⁵. На Житомирському Поліссі (Овруцький повіт Волинської губернії) перед випіканням у “хрести” встромляли стеблини озимого жита, які називали іменами членів родини, та стежили за тим, як стеблини горять. Швидке і повне згорання стеблини віщувало нещастя і навіть смерть⁶. У кожному випадку ворожіння з “хрестами” здійснювалися за традицією і пов’язувалися перш за все зі сподіваннями кращого у майбутньому.

За народними уявленнями, “хрести” наділялися магичною силою, здатною забезпечити здоров’я та достаток. Їх їли у той же день усі члени родини. На Середньому Подніпров’ї, Слобожанщині “хрести” змащували медом⁷. На Житомирському Поліссі (Овруцький повіт Волинської губернії) ними годували також корів, “щоб давали молоко”⁸.

На Середньому Подніпров’ї, Слобожанщині на “Середохрестя” сіяли мак, тримаючи при собі “хрест”⁹.

Один або кілька “хрестів” залишали до першої оранки та засівання нив. На Житомирському Поліссі (Овруцький повіт Волинської губернії) “хрести” зберігали також до “зажинків” і розпочинали з ними жнива¹⁰. Переважно “хрести” тримали у засіках для зерна, у лосі¹¹. Їх брали з собою у поле, де перед або після оранки, посіву чи “за-

¹ Чубинський П. П. Мудрість віків... Кн. 2. С. 16.

² Гонтар Т. О. Святкові страви / Т. О. Гонтар // Українське народознавство : Навч. посібник / За ред. С. П. Павлюка, Р. Ф. Кирчіва, Г. Й. Горинь. Львів, 1994. С. 558.

³ Иванов П. В. Жизнь и поверья... С. 83.

⁴ Там же. С. 82.

⁵ Милорадович В. П. Житье-бытье... С. 202.

⁶ Возняк М. Народний календар... С. 299; Кутельмах К. Аграрні мотиви... С. 207.

⁷ Чубинський П. П. Мудрість віків... Кн. 2. С. 16.

⁸ Возняк М. Народний календар... С. 298.

⁹ Маркевич Н. А. Обычаи, поверья... С. 54; Чубинський П. П. Мудрість віків... Кн. 2. С. 16.

¹⁰ Кутельмах К. Аграрні мотиви... С. 207.

¹¹ Максимович М. Дні та місяці українського селянина. С. 29; Данковская Р. С. Малороссийские обрядовые печенья Курской губернии / Р. С. Данковская // Этнографическое обозрение. 1909. № 1. С. 32; Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды... С. 95; Воронай О. Звичаї нашого народу. С. 173; Кишимник С. Український рік... Кн. II. С. 269.

жинок” зазвичай давали тваринам¹. Частинки “хрестів” також приорювали у ниві². На Слобожанщині (Куп’янський повіт Харківської губернії) три “хрести”, в один з яких була запечена монета, зберігали у посівному зерні; їх брали з собою, коли вперше їхали сіяти; обходили з ними три рази ниву, потім розламували, і той, у кого виявився “хрест” з монетою, розпочинав сівбу³. На Середньому Подніпров’ї (Лубенський повіт Полтавської губернії) для сіяча тримали спеціально випечений хрест з монетою. Звичаєм передбачалося після посіву пожертвувати ту монету на церкву⁴. Початок цих важливих для хлібороба робіт у народному середовищі сприймався особливо урочисто. Присутність обрядового печива, дії з ним, за народними віруваннями, вважалися магічними, оскільки спрямовувались на поліпшення врожайності – “щоб краще родила пшениця”⁵, “щоб краще та земля хліб родила”⁶.

“Хрести” мали й інші локальні прояви обрядового застосування. Українці зі с. Гайворонків Курської губернії освячували “хрести” на Благовіщення у церкві й додавали до меду, яким годували бджіл⁷. “Хрести” використовували також як обереги та засоби лікування. У Ніжинському повіті Чернігівської губернії ними лікували “од пристріту”, “од поганки” та інших хвороб⁸.

Обрядове печиво “плуг” та “борону”, що було зафіксоване на Житомирському Поліссі, зберігали до першої оранки. Його на якийсь час клали, відповідно, на плуг та борону, а пізніше віддавали коневі⁹.

Аналогічне застосування печиво “хрести”, “плуг”, “борона” мало у місцевостях його поширення у Білорусі та Росії¹⁰.

Своєрідністю у весняному циклі календарних свят українців вирізняється печиво, яке випікали до дня сорока св. Мучеників (22 березня), Благовіщення (7 квітня), рідко, в основному, залежно від природно-кліматичних умов, – до дня св. Олексія (30 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 (“жаврунки”, “бусли”)¹¹, росіян (“жаворонки”, “кулики”, “чувильки”, “галки”, “тетерки”, “ластівки”, “снігурки”, “сороки”)¹².

¹ Килимник С. Український рік... Кн. II. С. 269; Артюх Л. Ф. Святкова й обрядова їжа // Поділля... С. 310; Возняк М. Народний календар... С. 299; Кутельмах К. Аграрні мотиви... С. 207.

² Милорадович В. П. Житє-бытє... С. 260; Воропай О. Звичаї нашого народу. С. 173; Килимник С. Український рік... Кн. II. С. 269.

³ Иванов П. В. Жизнь и поверья... С. 83.

⁴ Милорадович В. П. Житє-бытє... С. 202.

⁵ Максимович М. Дні та місяці українського селянина. С. 29.

⁶ Воропай О. Звичаї нашого народу. С. 173.

⁷ Данковская Р. С. Малороссийские обрядовые печенья... С. 25–26.

⁸ Малинка А. Н. Этнографические мелочи... С. 162.

⁹ Кутельмах К. Аграрні мотиви... С. 207.

¹⁰ Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды... С. 95–96.

¹¹ Романовъ Е. Р. Бѣлорусскій сборникъ / Е. Р. Романов. Вильна, 1912. Вып. 8 : Бытѣ бѣлорусса. С. 142.

¹² Агапкина Т. Обрядовое печенье... С. 48–49; Страхов А. Б. Кулыт хлеба... С. 108–112; Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды... С. 68–71.

На Житомирському, Рівненському, Волинському Поліссі, на Підляшші, а також суміжних територіях Білорусі та Польщі на Благівіщення випікали печиво – “буслові лапи” (“буськові лапи”, “бусьникова лапа”, “бусьнева лапка”, “бусьньова лапа”) у вигляді п’ятипалої лапи птаха¹. Подекуди в Україні та Білорусі образ лелеки знайшов утілення у печиві – “голвота”, (“гольопа”), (“гальопа”). Походження назви цього печива Олександр Страхов виводить від назви “частини ноги” (і, ймовірно, саме ‘гомліки’)², що акцентує на найхарактернішій, за народними уявленнями, фізіологічній ознаці лелеки – довгих ногах.

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, коси³. На Житомирському Поліссі⁴, а також у Білорусі (Віленська, Гродненська губернії)⁵ печиво у вигляді сільськогосподарських знарядь праці, як значалося вище, було контаміноване зі “Середохрестям”.

В окремих місцевостях України обрядове печиво до дня 40 св. Мучеників, Благівіщення мало круглу форму: на Поліссі – “пампушки”⁶, “булочки-пампушки”⁷, “галушки”⁸; на Волині – невеликі кульки⁹; на Середньому Подніпров’ї – бублики, “калачі”¹⁰; на Бойківщині – коржики (“козики”)¹¹ тощо. Готували й традиційні для української кухні вареники, галушки, пампушки, які також набували обрядового значення.

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 це печиво мало круглу, людиноподібну, рідко птахоподібну форму¹². Більш розповсюджене птахоподібне печиво було у молдован та румунів¹³. На південному сході Сербії випікали печиво, яке символізувало певні

¹ *Страхов А. Б.* Культ хлеба... С. 133–141; *Maciejewska-Pauković J.* Zdobnictwo obrzędowe wsi Wiłostockiej / *J. Maciejewska-Pauković* // *Polska sztuka ludowa.* Warszawa, 1966. Nr. 2. S. 11–22.

² *Страхов А. Б.* Культ хлеба... С. 139.

³ Там же. С. 135; *Olędzki J.* Doroczne pieczywo obrzędowe północno-wschodniej Polski / *J. Olędzki* // *Polska sztuka ludowa.* Warszawa, 1961. Nr. 1. S. 13; *Рижик Є.* Календарні обряди... С. 257 (іл.).

⁴ *Кутельмах К.* Аграрні мотиви... С. 207.

⁵ *Берман И.* Календарь по народным преданиям... С. 9; *Крачковский Ю. Ф.* Быт западно-русского селянина. С. 100.

⁶ *Доманицький В.* Народній календар... С. 64.

⁷ *Страхов А. Б.* Культ хлеба... С. 105.

⁸ Там же. С. 108.

⁹ *Соколова В. К.* Весенне-летние календарные обряды... С. 69–70.

¹⁰ *Чубинський П. П.* Мудрість віків... Кн. 2. С. 14; *Маркевич Н. А.* Обычаи, поверья... С. 53; Архів Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології Національної Академії наук України (далі – Архів ІМФЕ НАН України), ф. 1, оп. 3, спр. 309, арк. 111; Там само. Спр. 313, арк. 27; Там само. Оп. 7, спр. 702, арк. 117.

¹¹ *Кутельмах К.* Обрядовість весняного циклу / *К. Кутельмах* // *Українське народознавство...* С. 138.

¹² *Агапкина Т.* Обрядовое печенье... С. 59.

¹³ *Попович Ю. В.* Календарная обрядность молдаван / *Ю. В. Попович.* Кишинев, 1977. С. 298.

заняття: у формі ножа, ножиць, шаблі тощо¹. Печиво у вигляді бубликів, з пластичними зображеннями гілок кизилу та ткацького човника зверху, готували до дня 40 св. Мучеників у Скопській Чорногорії². У болгар таке печиво мало подовгасту форму і називалось “младенці”³.

Особливою була кількість обрядових печив, – найчастіше їх випікали сорок: “Господині й дівчата пекли 40 “жайворонків”⁴; “Печуть 40 “птичок”⁵. Іноді разом із птахоподібним печивом готували інші його різновиди, також у кількості сорока: “Сорок пташок із будь-якого тіста разом з 40 галушками – маленькими, круглими із прісного тіста “грецького” борошна випікали на Сороки...”⁶ (с. Сварицевичі Дубровицького р-ну Рівненської обл.). Ця кількість борошняних виробів зберігалася незалежно від їхнього виду: “сорок бубликів”⁷, “сорок вареників”⁸ (Середнє Подніпров’я), “На Сорока ... лепили баби вареники – сорок (штук) – с комом (товчене сім’я чи мак з грушками)...”⁹ (с. Дніпровське Чернігівського р-ну Чернігівської обл.), “40 пампушок”¹⁰, “40 простих булочок-пампушок”¹¹ (Рівненська обл.). Таку ж кількість печив – 40 (деколи 39, 41, 44) випікали до дня 40 св. Мучеників росіяни, білоруси, молдовани, румуни, болгары, серби.

У зв’язку з орнітоморфним печивом й, зокрема, його кількістю, привертають увагу інші звичаї дня 40 св. Мучеників, у яких присутня символіка 40. Згідно з народними уявленнями українців, у цей день з вирію прилітає сорок птахів – “40 жайворонків”¹²; птахи приносять у гніздо 40 гілок (“паличок”, “ломачин”, “ломак”, “прутиків”)¹³. На Поліссі

¹ Агапкина Т. Обрядовое печенье... С. 55.

² Кашуба М. С. Народы Югославии / М. С. Кашуба // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы... С. 254.

³ Колева Т. А. Болгары / Т. А. Колева // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы... С. 283.

⁴ Килимник С. Український рік... Кн. II. С. 303.

⁵ Воронай О. Звичаї нашого народу. С. 168.

⁶ Страхов А. Б. Культ хлеба... С. 108.

⁷ Чубинський П. П. Мудрість віків... Кн. 2. С. 14; Маркевич Н. А. Обычаи, поверья... С. 53; Архів ІМФЕ НАН України, ф. 1, оп. 3, спр. 309, арк. 111; Там само. Спр. 313, арк. 27; Там само. Оп. 7, спр. 702, арк. 117.

⁸ Чубинський П. П. Мудрість віків... Кн. 2. С. 14; Воронай О. Звичаї нашого народу. С. 168.

⁹ Страхов А. Б. Культ хлеба... С. 106.

¹⁰ Доманицький В. Народний календар... С. 64.

¹¹ Страхов А. Б. Культ хлеба... С. 105.

¹² Воронай О. Звичаї нашого народу. С. 168; Иванов П. В. Жизнь и поверья... С. 81.

¹³ Страхов А. Б. Культ хлеба... С. 103; Воронай О. Звичаї нашого народу. С. 168; Килимник С. Український рік... Кн. II. С. 303; Доманицький В. Народний календар... С. 64; Иванов П. В. Жизнь и поверья... С. 81; Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии / Г. А. и А. М. Калашиковы. Старобельский уезд: Сл. Никольское // Харьковский сборник, 1894. Вып. 8. С. 241; Kopernicki I. Przyczynek do etnografii ludu ruskiego na Wołyniu z materiałów zebranych przez p. Zofię Rokossowską we wsi Jurkowszczyźnie w pow. Zwiąhelskim / I. Kopernicki // Zbiór wiadomości do antropologii krajowej. Kraków, 1887. T. XI. S. 218; Чубинський П. П. Мудрість віків... Кн. 2. С. 57; Маркевич Н. А. Обычаи, поверья... С. 53.

(Ровенський повіт Волинської губернії¹, Остерський повіт Чернігівської губернії²), на Середньому Подніпров'ї (Полтавська губернія)³, на Слобожанщині (Харківська губернія)⁴, а також у Білорусі⁵ 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 улітку⁶. Зібрані до сходу сонця палички кидали також через пічну трубу в хату⁷ або висипали під піч⁸. Часто їх збирали не вмившись і зі зплющеними очима.

Існують й інші пов'язані 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”⁹, “40 святих – це можливих іще 40 морозів”¹⁰, “Від сорока святих сорок морозів буде”¹¹, “Від цього дня повинно бути ще сорок морозів, вважаючи ранковий і вечірній мороз за два”¹², “40 мучеників – 40 утреників”¹³. У день 40 св. Мучеників прогнозували наступну погоду: “Які 40 мучеників, такі й дальше 40 днів”¹⁴, “Коли на Сороки мороз, то ще сорок приморозків буде до Миколи”¹⁵. На Закарпатті помічали: “Якщо йде дощ, то він буде йти без перерви впродовж сорока днів від цього дня”¹⁶.

У Росії, Білорусі випечені у день 40 св. Мучеників хлібні вироби використовували для створення своєрідного календаря: “З'їдали по одній (40 хлібних кульок. – Л. Г.) у кожний мороз, вираховуючи час настання літа”¹⁷, “40 випечених жайворонків їли перед сніданком по-одному протягом 40 днів від 9 березня”¹⁸, “Пекли 40 горіхів із житнього і вівсяного борошна, а потім кожний день викидали по одному на вулицю і заклинали мороз: “Мороз, Червоний! Ось тобі хліб і овес! А тепер забирайся по добру,

¹ Доманицький В. Народній календар... С. 64.

² Страхов А. Б. Культ хлеба... С. 103.

³ Чубинський П. П. Мудрість віків... Кн. 2. С. 14; Номис М. Українські приказки, прислів'я, і таке інше / М. Номис. Київ, 1993. С. 9; Маркевич Н. А. Обычай, поверья... С. 53.

⁴ Иванов П. В. Жизнь и поверья... С. 81.

⁵ Романовъ Е. Р. Бѣлорусскій сборникъ. С. 142.

⁶ Страхов А. Б. Культ хлеба... С. 104.

⁷ Романовъ Е. Р. Бѣлорусскій сборникъ. С. 142.

⁸ Шейн П. В. Белорусские песни / П. В. Шейн // Записки Императорского Русского Географического Общества по Отделению этнографии. С.-Петербург, 1873. Т. V. С. 726.

⁹ Воронай О. Звичаї нашого народу. С. 168.

¹⁰ Килимник С. Український рік... Кн. II. С. 303.

¹¹ Чубинський П. П. Мудрість віків... Кн. 2. С. 14; Номис М. Українські приказки... С. 57.

¹² Маркевич Н. А. Обычай, поверья... С. 53.

¹³ Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды... С. 69.

¹⁴ Килимник С. Український рік... Кн. II. С. 303.

¹⁵ Pietkiewicz Cz. Kultura duchowa Polesia Rzeczyckiego / Cz. Pietkiewicz. Warszawa, 1938. S. 22.

¹⁶ Богатырев П. Г. Магические действия... С. 226.

¹⁷ Шейн П. В. Белорусские народные песни с относящимися к ним обрядами, обычаями, суевериями / П. В. Шейн. С.-Петербург, 1874. С. 496; Шейн П. В. Белорусские песни. Т. V. С. 726.

¹⁸ Страхов А. Б. Культ хлеба... С. 112.

по здорову...”¹ Різномічне використання символіки числа 40 у звичаях та віруваннях дня 40 св. Мучеників, окрім пов’язаності з назвою свята, імовірно, відображає ідею переходу природи від одного якісного стану до іншого, тобто від зими до весни, що, подібно до ініціаційних поховально-поминальних, родильних обрядів, відбувається впродовж сорока днів.

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 заморозити 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”². З цією ж метою печиво давали дітям: “Печуть із хліба пташок і дітям роздають в знак прибуття птахів із вирію”³, “...діти ходячи з тими “жайворонками”, співають веснянок”⁴, “...діти увесь день бігали з “жайворонками” в руках, хвалилися ними всім зустрічним, обмінювалися з іншими дітьми й накликали весну, накликали птиць”⁵. Подібні дії з орнітоморфним печивом зафіксовані у Росії: жінки, дівчата, парубки та діти виходили з “жайворонками” або “куликами” на вулицю, тік, поле, у сад, піднімалися на дахи, дерева, копиці, тини і закликали весну. При цьому часто імітували політ птахів – підкидали печиво догори, збивали його головними уборами, прив’язували нитками до палиць тощо. Весну закликали й співаючи пісень, у яких зверталися до птахів⁶.

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 одній, по две. Беруть паляничку, с палянички виривають чи вирізають тую лапку і підкидають бусням або на кубло кладуть і кличуть лелеку: – Буснику, буснику, Де твоя лапка? Де твоя лапка? – У баби в решеті, чи в кошилі” (с. Річиця Ратнівського р-ну Волинської обл.)⁷. На Підляшші, побачивши лелеку, діти піднімали вгору “буслові лапи” й вигукували: “Бусол, бусол, бусол...”⁸ З “голвотою” в Україні до лелек зверталися: “Бусень, бусень! на тобі голвоту, а ти мені жита копу. – Примовляє дівтора, на Благовіщення, показуючи буслеві свячені хлібці”⁹. Такі закликання до лелек зафіксовані й у Білорусі: “Бусько, бусько, на тобі

¹ Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды... С. 68.

² Килимник С. Український рік... Кн. II. С. 300.

³ Архів ІМФЕ НАН України, ф. 1, оп. 5, спр. 443, арк. 7.

⁴ Чубинський П. П. Мудрість віків... Кн. 2. С. 14; Маркевич Н. А. Обычай, поверья... С. 53.

⁵ Килимник С. Український рік... Кн. II. С. 301.

⁶ Страхов А. Б. Культ хлеба... С. 109–110, 112–115; Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды... С. 70–71.

⁷ Гура А. В., Терновская О. А., Толстая С. М. Материалы к Полесскому этнолингвистическому атласу / А. В. Гура, О. А. Терновская, С. М. Толстая // Полесский этнолингвистический сборник / Под ред. Н. И. Толстого. Москва, 1983. С. 139–140.

⁸ Ołędzki J. Doroczne pieczywo... S. 14.

⁹ Номис М. Українські приказки... С. 52.

гальопу, а міні 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 міні жита снопа”¹.

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 дики гуси, почувши їх, закрутилися на однім місці)”². До ластівки, кидаючи грудкою землі на грядку, приказували: “Там виросте кріп. Кріп сію” або “На тобі, ластовко, на гніздо (те ж, як і гусям, кидаючи землею)”³. Подібне відношення до перелітних птахів помічене 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!”⁴

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 уважався іпостассю душі померлого. Одним із 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 ХХ ст. на Поділлі випеченими з тіста “птахами” пригощали дітей, уважаючи, “...нібито буде їх їсти той, хто помер. На тому світі він їх з’їсть” (Бердичівський повіт)⁵. Проте цей звичай мав і переосмислене під впливом християнства значення: на Рівненському Поліссі пекли “40 пампушок для 40 святих” (с. Яполоть Ровенського повіту Волинської губернії)⁶; на Середньому Подніпров’ї “...потрібно сорок калачів спекти і роздати людям за душі тих святих”⁷, “...печуть 40 калачів і роздають дітям в пам’ять про тих святих”⁸, “Бог в цей день скине з неба сорок лопат снігу, а люди повинні роздати кому-нибудь сорок бубликів” (Шевченківський повіт)⁹.

Практика пожертви обрядового печива у день 40 св. Мучеників чужим дітям, жебракам відзначена також у Білорусі. Тут “жаврунки” готували на “хавтури”, поминаючи померлих дітей: “Коли печуть пампушки, то мати запитує: “Што ж тебе спечь, мое дітятко (ім’я померлого)?”, – а хто-будь з домашніх відповідає за померлого: “Спячі

¹ Гура А. В., Терновская О. А., Толстая С. М. Материалы... С. 84.

² Номис М. Українські приказки... С. 52.

³ Там само.

⁴ Романовъ Е. Р. Бѣлорусскій сборникъ. С. 143.

⁵ Архів ІМФЕ НАН України, ф. 1, оп. 3, спр. 309, арк. 149.

⁶ Доманицький В. Народній календар... С. 64.

⁷ Архів ІМФЕ НАН України, ф. 1, оп. 3, спр. 313, арк. 27.

⁸ Там само. Оп. 7, спр. 702, арк. 117.

⁹ Там само. Оп. 3, спр. 309, арк. 111.

яму жаврунку”¹. 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”². 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”³. 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, врожай полів тощо.

У низці звичаїв птахоподібне печиво мало безпосередній стосунок до птахів та відповідну його мотивацію. На Рівненському Поліссі й на Підляшші “буслові лапи”, “гніздо” клали у гніздо лелеки⁴. Так само на Бойківщині “коцики” клали у гнізда, щоб лелеки гніздилися на подвір’ї⁵. На Слобожанщині жінки розносили “жайворонків” сусідам, “щоб гуси паслись лучче, щоб ни портилися яйца, щоб виводили благополучно усіх молодих гусят” (Куп’янський повіт Харківської губернії)⁶. У цих діях простежується ситуація ритуального обміну між світом живих і мертвих, між утіленням душі предка і людиною, аналогічно як між реальним птахом і тим, хто до нього звертається, кидаючи соломинку на гніздо в обмін на певні земні блага – здоров’я, добро, тепло тощо. Печиво кидали у вогонь, воду, які у традиційних віруваннях сприймалися як шлях зв’язку з потойбічним світом. У Білорусі одного із сорока “жайворонків” кидали у піч, решту віддавали дітям і жебракам⁷. У Росії (Калужська губернія) голівку “жайворонка” кидали у ріку – “штоби нікто не памьор”, “штоби не помірالی мужики і баби”⁸.

Ритуальний зміст мало споживання печива. В українських поселеннях Росії (Курська губернія) діти спочатку з’їдали голову “кулика”, а на наступний день, після чергового закликання птахів – тулуб⁹. Локально трапляються звичаї, коли “...після співання веснянок діти, сидячи на дахах, відривали голівки пташкам і настромлювали їх на соломучах, а залишок з’їдали” або “закидали її (голівку. – Л. Г.) на дах”, “кидали на поле”¹⁰.

На Середньому Подніпров’ї, Степовому Півдні одне печиво зберігали до початку сівби: “Жайворонка” залишали в хаті до початку сівби, а потім закопували в полі”¹¹; “40

¹ Шейн П. В. Матеріали для изучения быта и языка русскаго населенія Сѣверо-Западнаго края / П. В. Шейн. Санкт-Петербургъ, 1890. Т. I. Ч. II : Бытовая и семейная жизнь бѣлорусса въ обрядахъ и пѣсняхъ. С. 555.

² Агапкина Т. Обрядовое печенье... С. 55–58.

³ Колева Т. А. Болгары. С. 286.

⁴ Гура А. В., Терновская О. А., Толстая С. М. Материалы... С. 139–140; Maciejewska-Pauković J. Zdobnictwo obrzędowo... S. 16.

⁵ Кутельмах К. Обрядовість весняного циклу. С. 138.

⁶ Иванов П. В. Жизнь и поверья... С. 81.

⁷ Романовъ Е. Р. Бѣлорусскій сборникъ. С. 142; Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды... С. 70–71.

⁸ Страхов А. Б. Культ хлеба... С. 115.

⁹ Данковская Р. С. Малороссийские обрядовые печенье... С. 173.

¹⁰ Страхов А. Б. Культ хлеба... С. 115.

¹¹ Архів ІМФЕ НАН України, ф. 1. оп. 3, спр. 309, арк. 94.

коржиків чи “жайворонків”, і 39 з’їдають, а 40-й, коли сіють, беруть з собою і закопують в землю”¹. На Степовому Півдні 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” (Новоукраїнський повіт Одеської губернії)². Отож, ці приклади засвідчують: використання птахоподібного печива до дня 40 св. Мучеників аналогічне використанню “хрестів” та зображень сільськогосподарських знарядь праці – “плуга”, “борони”, які готували до “Середохрестя”. На Підляшші випечені з тіста на Благовіщення разом з птахоподібним печивом “косу”, “соху” у той же день віддавали хлопчикам, а “серп” – дівчаткам, щоб були вправними у відповідних роботах³.

Рідко, зокрема, із Сумського Полісся, походять відомості про те, що “...житні “сороки” дають дійним коровам, щоб відьма вночі не підлітала б сорокою під корів і не доїла б їх”⁴. Ширше в етнографічних працях згадується звичай годувати домашню худобу у день 40 св. Мучеників круглими хлібцями – “катишами”, “котками”, “бобками”, “бобами”, “башками” у росіян, який пов’язується зі скотарською продукуючою магією⁵. У Сербії та Болгарії у день 40 св. Мучеників особливі круглі хліби випікали для вівчарів, свинопасів, пастухів. Шматок хлібини вони з’їдали самі, залишок згодували тваринам⁶.

Отже, до весняних свят дня 40 св. Мучеників, Благовіщення українці випікали спеціальне обрядове печиво – круглої форми та фігурне. Часто їх випікали одночасно. Кругле печиво переважно мало кулясту форму: на Поліссі – “пампушки”, “булочки-пампушки”, “галушки”; на Волині – невеликі кульки; на Середньому Подніпров’ї – бублики, “калачі”; на Бойківщині – коржики (“коцики”) тощо. 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” (Волинське та Рівненське Полісся, суміжні території Білорусі та Польщі, зокрема Підляшшя); “гольота”, “гольопа”, “гальопа” (від назви частини ноги, ймовірно, гомілки лелеки). Фігурне печиво вирішували у вигляді сільськогосподарських знарядь праці (Підляшшя, Полісся Білорусі). Як і орнітоморфне, воно співвідносилось з днем Благовіщення.

Визначена кількість печив до дня 40 св. Мучеників у контексті наявності числової символіки 40 в інших звичаях та віруваннях, унаслідок розташування у календарі, очевидно, спричинена збереженими язичницькими уявленнями про свято як 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.

¹ Архів ІМФЕ НАН України, ф. 1. оп. 3, спр. 309, арк. 94.

² Там само. Арк. 194.

³ *Maciejewska-Pauković J.* Zdobnictwo obrzędowe... S. 16.

⁴ *Танский И.* Село Локотки (Глуховского уезда) / *И. Танский* // Записки Черниговского губернского статистического комитета, Чернигов, 1866. Кн. I. С. 205; *Страхов А. Б.* Культ хлеба... С. 107.

⁵ *Агапкина Т.* Обрядовое печенье... С. 49–50; *Страхов А. Б.* Культ хлеба... С. 105–107.

⁶ *Агапкина Т.* Обрядовое печенье... С. 55–56.

Переважаюче орнітоморфне осмислення печива до дня 40 св. Мучеників, Благовіщення зумовлене тим, що ці свята поєдналися 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 вірувань та звичаїв українців водночас апелює до уявлень про зв'язок птаха з потойбічним світом. Утілені в обрядовому приуроченому до весняних свят печиві образи птахів мали певне світоглядне мотивування. Серед них, очевидно, домінувало те, згідно з яким птах і, відповідно, його зображення, вважались вмістилищем душі предка. Низка обрядових дій з печивом засвідчує 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.

“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 землю¹. На знак їхнього повернення на Житомирському і Київському Поліссі влаштовували родинну поминальну трапезу – “тайну вечерю” (“страсну вечерю”, “паскову вечерю”), на яку запрошували покійних². “Тайну вечерю” у “Живний четвер” готували також на Бойківщині та Лемківщині³. На Гуцульщині у “Живний четвер” “за простибіг” обдаровували спеціально спеченими пшеничними чи житніми хлібцями – “кукуцями” 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, газдинько, аби си овечки мирно покотили та й аби си єгнички починили”⁴. Цей звичай був одним із елементів обрядового дійства “тріти діда”⁵, 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. Його ще називають “баба”, “бабка”.

В Україні паски розпочинають пекти переважно у “Чистий четвер”, рідше у Велику суботу⁶, інколи у Велику п'ятницю⁷. Хід приготування паски – від вибору посудини для вчинення тіста до моменту, коли паску виймають з печі, – сприймається як ритуальне

¹ Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 534–536; Його ж. Поминальні мотиви... С. 181–183; Онищук А. Народний календар... С. 35; Чубинський П. П. Мудрість віків... Кн. 2. С. 17.

² Кутельмах К. Поминальні мотиви... С. 181–183.

³ Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 535.

⁴ Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. С. 228–229; Schnaider J. Z kraju huculów / J. Schnaider // Lud. Lwów, 1989. Т. V. S. 214; Ejusdem. Lud peczeniżyński / J. Schnaider // Lud. Lwów, 1907. Т. XIII. S. 29.

⁵ Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. С. 536–537.

⁶ Чубинський П. П. Мудрість віків... Кн. 2. С. 18; Зубрицький М. Народний календар... С. 44.

⁷ Иванов П. В. Жизнь и поверья... С. 260.

дійство, у якому переплітаються християнські і язичницькі традиції. На час приготування пасок у хаті вже повинно бути побілено, помито й прибрано. До вчинення тіста господиня обов'язково приступала у чистій сорочці.

Удале приготування паски значно показовіше, ніж приготування щоденного хліба, свідчило про вміння господині. “Не по муці, а по хозяйці. Котра тямуща, то зробить із житнього пшеничне, а котра не тямить, та з пшеничного житнє зробить”, – так, за спостереженнями В. Милорадовича, примовляли на Середньому Подніпров'ї (Лубенський повіт Полтавської губернії). Декотрій бідоласі діставалося на долю хіба слабке втішання: “Не вдалися паски та вдалися паляниці”. Щоб уникнути таких випадковостей, іноді приміські господині воліли придбати паску на базарі (за 25–70 коп.), ніж пекти самим¹. Це ж, до певної міри, стверджує інформація А. Онищука з Гуцульщини: “Давнішими 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 газдиня 8–20 кварт муки (по заможності) і причиньї паску. ... Є много газдів, що печуть паску самі, інші знов наймають собі пекарів або пекарок...”² Подібне резюмує С. Килимник: “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...”³

Усе ж, наприкінці ХІХ – на початку ХХ ст. українці готували переважно здобні паски з пшеничного борошна, яке кожен господар намагався роздобути завчасно⁴. До тіста додавали чорнослив, родзинки, шафран, імбир тощо.

Виготовлення паски – кропітка справа. За джерелами з Гуцульщини, “При сій роботі зайняті майже всі домашні – ті місять, те віроблеї прикраси на верх паски, інше приладжує коріне”⁵.

За традиційними уявленнями українців, тісто для паски мало оберегові властивості – ним у хаті на сволоках, дверях, вікнах позначали хрести. На сволоках серед хати клали восковий хрест, після чого виробляли паски⁶. Знак хреста при приготуванні паски використовували на Середньому Подніпров'ї: тісто після замішування різали навхрест, промовляючи: “Господи! Благослови своїм духом святим і преспори” (Лубенський повіт Полтавської губернії)⁷.

На Гуцульщині, зробивши паску, газдиня умиває руки і ще мокрими гладить кожну дитину по обличчю зі словами: “Абис така велична, як паска пшенична” (до хлопця: “Абис такий величний, як хліб пшеничний”)⁸.

¹ Милорадович В. П. Житье-бытье... С. 203.

² Онищук А. Народний календар... С. 35.

³ Килимник С. Український рік... Кн. II. С. 45.

⁴ Богатырев П. Г. Магические действия... С. 231–232; Онищук А. Народний календар... С. 35; Милорадович В. П. Житье-бытье... С. 203; Чубинський П. П. Мудрість віків... Кн. 2. С. 23.

⁵ Онищук А. Народний календар... С. 35.

⁶ Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. С. 230.

⁷ Милорадович В. П. Житье-бытье... С. 170.

⁸ Онищук А. Народний календар... С. 36.

Готові паски ставлять у тепле місце – “щоб посходили”. У цей час у хаті мусить 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 був стукати або часто ходити повз паски¹. На Лемківщині як магічний засіб використовували вербову гілку, яку клали на тісто, щоб паска росла, як верба².

У минулому 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 Господніх³. До нинішнього часу зберігся звичай класти у піч гілки минулорічної верби, освяченої у Вербну неділю (остання неділя перед Великоднем)⁴. На Слобожанщині (с. Слобода Нікольська) свяченою вербою паски загничували⁵.

На Гуцульщині, коли газдиня саджала паску в піч, то газда, який дивився у той час знадвору у вікно, стріляв з пістоля, аби сповістити усім, що в нього печеться паска і нікому не можна тепер заходити до його гражди⁶. На Бойківщині, щоб завбачити невдале випікання паски, з приготовленого тіста газдиня попередньо випікала паляницю, яку по шмагочку пробували усі члени родини, пригощали також сусідів. Відтак газда 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 стайню й торкався кожної худобини⁷. У Лубенському повіті перед тим, як саджати паски у піч, господиня зі словами “Господи, благослови! Дух святий з нами” тричі хрестила піч лопатою. Всадивши паски у піч, промовляли: “Паски в піч, а ви, хлопці та дівчата, не сидіть та заміж ідіть. Паски, випікайтеся, а ви – заміж поспішайте!” Іноді господиня махає лопатою в усі кути хати, приказуючи: “Буду в піч паски саджати, а ви, таргани, блощиці, стоноги, пріч з моєї хати! Таргани, стоноги! Виходьте з світлиці у темницю”. Тоді, піднявши лопату широким кінцем догори, вигукнула: “Підходь хліб у печі, як сонечко у небі!”⁸ На цьому клопотання не завершувались. Наступав найвідповідальніший час. За висловом В. Милорадовича, господиня оберігала паски, “як свою душу, щоб вони не засмалились, не порепались”⁹. У цей час ніхто не повинен стукати, особливо дверима, часто ходити повз паски; небажаною була також у цей час жінка з недобрим оком.

¹ Архів Інституту народознавства Національної академії наук України (далі – Архів ІН НАН України), ф. 1, оп. 2, спр. 338, зош. 3, с. 8; *Килимник С.* Український рік... Кн. II. С. 44; *Милорадович В. П.* Житє-бытє... С. 204; *Шухевич В.* Гуцульщина. Ч. 4. С. 231.

² *Гонтар Т., Мушинка М.* Харчування лемків. С. 357.

³ *Килимник С.* Український рік... Кн. II. С. 44.

⁴ Архів ІН НАН України, ф. 1, оп. 2, спр. 338, зош. 3, с. 7; *Іванов П. В.* Жизнь и поверья... С. 260.

⁵ *Іванов П. В.* Жизнь и поверья... С. 260.

⁶ Архів ІН НАН України, ф. 1, оп. 2, спр. 338, зош. 3, с. 7.

⁷ *Зубрицький М.* Народний календар... С. 44.

⁸ *Милорадович В. П.* Житє-бытє... С. 204.

⁹ Там же.

На Прикарпатті під час випікання пасок застосовували імітативні магичні заходи: на Гуцульщині та Лемківщині, коли паски посадили у піч, заборонялося сидіти у хаті, щоб паска не “сіла”, “аби росла у гору”¹; на Лемківщині, щоб паска добре піднімалась, діти і господар повинні були підстрибувати²; на Закарпатті, щоб паска добре піднялась, підскакує господиня, тримаючи пекарську лопату (с. Смерекове Великоберезнянського р-ну Закарпатської обл.)³.

Доброю прикметою було, коли паски виростили, не перепалились, не потріскались. Уважали, що тоді родину оминатимуть хвороби, ніхто впродовж року не помре: “Діра в середині паски віщувала смерть члена родини, тріщина – збитки у господарстві: “щось трісне”⁴, “Кавалок паски відлетит, то хтос не діжде другого Великодні”⁵, “Середина сі западе, то то шос недобре”⁶.

У минулому, як зазначав С. Килимник, опираючись на оповіді очевидців, до Великодня пекли жовті, білі та чорні хліби, додаючи різний набір та кількість приправ. Проте три види пасок існували не всюди⁷. Вони 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”⁸.

Паска кінця XIX – початку XXI ст., як і переважна частина українського хліба, має круглу форму, що пластично вирішена у вигляді півкулі або високого прямого чи дещо розширеного доверху стовпця, унизу плоского, а вгорі опуклого. Опуклу верхівку паски вкривають пластичними елементами з тіста.

Найчастотнішим на українській пасці є пластичне зображення хреста. Поширені також й інші абстрактні знаки, у пластичному трактуванні яких слабо упізнаються конкретні реалії: коло у вигляді “плаща” (круглий, довкола покроений ножем млинець – “паланичка”), “колачика”, “обруча”; також спіраль, S-подібний елемент.

Узвичаєним фігурним елементом на верхівці паски є птахоподібні (орнітоморфні) зображення, які за пластичним вирішенням подібні до призначеного для зустрічі весни птахоподібного печива та аналогічних зображень на короваях⁹.

Частотними на українській пасці є рослиноподібні (фітоморфні) елементи “шишка”, “квітка”.

¹ Гонтар Т., Мушинка М. Харчування лемків. С. 357; Онищук А. Народний календар... С. 36.

² Гонтар Т., Мушинка М. Харчування лемків. С. 357.

³ Богатырев П. Г. Магические действия... С. 230.

⁴ Милорадович В. П. Житье-бытье... С. 204.

⁵ Онищук А. Народний календар... С. 36.

⁶ Там само.

⁷ Килимник С. Український рік... Кн. II. С. 44–45.

⁸ Там само.

⁹ Герус Л. Орнітоморфне печиво українців / Л. Герус // Буття в мистецтві : Збірник наукових праць і матеріалів на пошану Степана Костюка з нагоди 80-річчя. Львів, 2007. С. 177–185; *Ї ж.* Український коровай: форма, типи та стилістичні особливості пластичних елементів / Л. Герус // Мистецтвознавство’2006 : Науковий збірник. Львів, 2006. С. 37–46.

А. Онищук повідомляв, що зверху на пасці клали знаки долоні з пальцями з тіста. Їх поміщали на “плащах” пообіч “гусок” (птахоподібні фігурки), що знаходилися на кожному з чотирьох ramen хреста з тіста. Про наявність цього знака знаємо лише з описів, на реальних пасках автору цієї статті він не траплявся. Водночас зауважимо його подібність зі згаданою вже позначкою на “буськових лапах”. При візуальній подібності відмінним є його символічний контекст, що співвідноситься з семантичною сутністю обряду. Долоня з пальцями саме на пасці у народному світогляді сприймалася як “божа рука”, а її необхідність трактувалася, “аби сі паска удала”¹, що збігається з ключовим уявленням про тотожний зв’язок: удало спечена паска – достаток, здоров’я усіх членів родини.

Отож, паска, за традиційними уявленнями, має особливий сакральний статус ще до посвячення у церкві. У церкві паску освячують на Великдень зранку після Літургії. З другої половини ХХ ст. паску посвячують й у Велику суботу. Перед посвяченням паску разом з обрядовими стравами та іншими речами складають у спеціальний посуд, який переважно використовувався лише раз на рік. На Гуцульщині “свйкість” кладуть переважно у бондарний цебрик з накривкою: “пасковіник”, “пасковіт”.

Посвячену паску, як і крашанки, залишали у церкві у вигляді “таємної милостині” на спомин про душі померлих. Їх потім роздавали знедоленим, бідним, подорожнім². Гуцули після освячення біля церкви діляться частиною продуктів з родичами та сусідами³.

Посвячена паска наділялася магичною здатністю сприяти одруженню: “У кого є дівка на відданю, то кладе (господар. – Л. Г.) їй паску на голову, приповідаючи: “Абис у людей така велична, як паска пшенична”; пришвидшити зростання дітей: “Маленьку дитину кладуть у бисаги – як віннеї паску – и приповідают: “Абис так росло скоро, як паска росте” (с. Зелена Надвірнянського р-ну Івано-Франківської обл.)⁴. Ці уявлення співзвучні з іншими, що виявляються у ході приготування та використання паски, і зумовлені її конкретними особливостями.

До нинішнього часу зберігся звичай якнайшвидше прийти зі свяченим додому. Вважають, що “хто борше буде в хаті, той скорше зробит літо”⁵, також “кожен біжить додому якнайшвидше, аби сі швидко з поля забрав”⁶. Повернувшись додому, господар зі свяченим насамперед обходить господарство: “Обходить тричі домівство, не ступаючи в хату, і входить до стайні. ... обходить пасіку, сад”⁷. Господар першим входить до хати, тричі промовляє “Христос воскрес!”, йому відповідають “Воістину воскрес!” Тоді готуються до “розговин”, розкладаючи посвячені страви на столі. Подекуди господар з наповненою свяченим мискою тричі обходить довкола столу⁸.

“Розговини” й, зокрема, послідовність споживання страв у різних етнографічних районах мали локальні особливості, проте паска як особливий обрядовий хліб була серед перших обов’язкових страв. При споживанні стараються не зронити крихти “свяченого” на долівку. В окремих регіонах зафіксовано звичай залишені на столі крихти

¹ Онищук А. Народний календар... С. 36.

² Милорадович В. П. Життьє-бытьє... С. 206.

³ Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. С. 235.

⁴ Онищук А. Народний календар... С. 39.

⁵ Там само.

⁶ Falkowski J. Zachodnie pogranicze Huculszczyzny / J. Falkowski. Lwów, 1937. S. 125.

⁷ Онищук А. Народний календар... С. 39.

⁸ Чубинський П. П. Мудрість віків... Кн. 2. С. 25.

свяченого кидати у вогонь¹, воду². Цілушки з вершечка та крихти свяченої великодньої паски засушували. Їх наділяли магічними та лікувальними властивостями, давали хворим людям і тваринам³.

З хлібними виробами – паскою та калачами у Великодній Світлий понеділок ходять у гості до батьків, родичів, знайомих. Ними також пригощають. Діти несли “волочильне” – пшеничний калач і крашанки. Понеділок від цього звичаю називали “волочинник”⁴, “волочівний понеділок”⁵.

Паску зберігають до Проводів, які відзначають у наступну після Великодня суботу, неділю, понеділок або вівторок. З паскою та іншими стравами у цей день відвідують могили померлих родичів, де справляють заупокійні трапези. Частину свячених страв залишають на могилах.

Зв’язок, зокрема, паски зі звичаями вшанування покійних предків засвідчують факти з Київського Полісся, де першу паску випікали для поминання покійних: “То вона на те, щоб на столі стояла. ... на могилки йдем і ту пасочку несем – мертвим”⁶. Паски з Великодня лишали на “Провидну неділю” бойки (Старосамбірський р-н)⁷. Великодня паска та випечені зумисне для вшанування покійних предків перепічки є також одними з необхідних страв, які беруть на “гробки” гуцули⁸. На Волині вшановують пам’ять покійних з пасками та мазурками⁹.

У кінці XIX – першій половині XX ст. свячену паску зберігали на ритуальну трапезу до “рахманського Великодня” (четверта середа після Великодня, що ділила навпіл період від Великодня до Зелених свят)¹⁰.

До особливого печива належать “драбинки”, які до дня Вознесіння Господнього (“Знесіння”, “Вшестя”, “Ушестя”), що припадає на сороковий день після Великодня, випікали слобожани (Новоайдарський, Кременський р-ни Луганської обл., Куп’янський повіт Харківської губернії)¹¹. Ширший ареал звичаю випікання “драбинок”, опираючись на етнографічні факти, О. Страхов¹² окреслив у росіян.

¹ Чубинський П. П. Мудрість віків... Кн. 2. С. 25.

² Милорадович В. П. Житъе-бытъе... С. 206.

³ Галайчук В. Традиційні календарні звичаї... С. 170; Курочкін О. В. Обрядовість... С. 374–375; Богатырев П. Г. Магические действия... С. 232.

⁴ Чубинський П. П. Мудрість віків... Кн. 2. С. 26.

⁵ Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. С. 241.

⁶ Кутельмах К. Поминальні мотиви... С. 185.

⁷ Галайчук В. Традиційні календарні звичаї... С. 170.

⁸ Архів ІН НАН України, ф. 1, оп. 2, спр. 338, зош. 3, с. 9; Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. С. 241–242.

⁹ Архів ІН НАН України, ф. 1, оп. 2, спр. 338, зош. 3, с. 11.

¹⁰ Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды... С. 110–111; Кутельмах К. Обрядовість весняного циклу. С. 297.

¹¹ Материали для етнографического изучения Харьковской губернии / Марусов. А. Сл. Кабанье // Харьковский сборник. 1893. Вып. 7. С. 447; Материали для етнографического изучения Харьковской губернии / Коробова Е. А. Старобельский уезд: Сл. Райгородка // Там же. 1895. Вып. 9. С. 390; Материали для етнографического изучения Харьковской губернии / Коломойцева А. Старобельский уезд: Сл. Бахмутовка // Там же. С. 425; Материали для етнографического изучения Харьковской губернии / Жижиков А. Г. Старобельский уезд: Сл. Ново-Айдар // Там же. С. 435; Иванов П. В. Жизнь и поверья... С. 141.

¹² Страхов А. Б. Культ хлеба... С. 146–147.

“Драбинки” повторювали форму культурної реалії, яку відображує їхня назва, – драбини: 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 Кременського 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 символу драбини як моста між світом живих та мертвих, між небом і землею як засобу спілкування зі світом померлих, пізніше з Богом¹. 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 сходи; ставили одна на одну якомога вище; молились і з’їдали; розламували і розкидали по полю тощо². Ці дії, за узвичаєними уявленнями, мали посприяти росту збіжжя. Подія вознесіння Господа асоціювалася з початком швидкого росту злаків, що виражається віруваннями “Бог (до) Ушесця ходиць, уражай родиць, (після) Ушесця лезя бог на небеса, цяні уражай за валаса”, безпосередніми благаннями: “Христос, полетиш на небеси, потягни наше житечко за колоски”³.

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”⁴. З подією воскресіння Лазаря, очевидно, пов’язується зафіксоване у росіян випікання “драбинок” у Лазареву суботу (6-та субота Великого посту)⁵. О. Страхов зазначав про випікання “драбинок”, окрім Вознесіння Господнього, до “Середохрестя”, дня св. Олексія, у Великий четвер, Велику п’ятницю, локально у Росії (Костромська губернія), що, очевидно, пов’язане зі втратою, внаслідок нашарування християнської ідеології, первинного змісту “драбинок” й, відповідно, визначених меж їхнього функціонування у народному календарі.

¹ Агапкина Т. А. Лестница / Т. А. Агапкина // Славянские древности... Т. 3 : К (Круг)–П (Перепелка). С. 100–101; Страхов А. Б. Культ хлеба... С. 142–144.

² Агапкина Т. А. Лестница. С. 100; Борисенко В. К. Традиції і життєдіяльність етносу: на матеріалах святково-обрядової культури українців. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / В. К. Борисенко. Київ, 2000. С. 59; Страхов А. Б. Культ хлеба... С. 148–149.

³ Страхов А. Б. Культ хлеба... С. 149–150.

⁴ Агапкина Т. А. Лестница. С. 100; Страхов А. Б. Культ хлеба... С. 150.

⁵ Там же.

До Вознесіння Господнього українці пекли “божі онучі” – тонкі пласкі млинці. Територія їхнього поширення, як зазначав М. Максимович, – північні місцевості над Десною¹. Матвій Номис зафіксував “божі онучі”, зокрема, на Чернігівському Поліссі (м. Короп Чернігівської обл.)². “Божі онучі” (“Христові онучі”, “богові онучі”) відомі білорусам³ та росіянам⁴. 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 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”⁵.

Отже, як і “драбинки”, “божі онучі” виявляють первинну належність до поховально-поминальної обрядовості, що вмотивовано функцією взуття у її складі – полегшити перехід в інший світ⁶.

Аналіз фактів використання хлібних атрибутів у весняному періоді народного календаря кінця XIX – початку XXI ст. засвідчує сформовані світоглядні уявлення українців про хліб як символ життя, добробуту, багатства. Окремі типи обрядового хліба – “жиляники”, “хрести”, “жайворонки”, “паска”, “драбинки”, “божі онучі” та інші – характеризуються специфічними, регламентованими обрядом візуальними ознаками та конкретними функціональними виявами в обряді.

Визначальними в обрядовому функціонуванні хліба весняного періоду народного календаря 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.

BREAD IN SPRING RITUALS OF UKRAINIAN PEOPLE

Liudmyla HERUS

Ethnography Institute of NAS of Ukraine, Department of Peoples Art

In the article have been displayed and analyzed some facts as for ritual usage of bread in Ukrainians' spring rites during XIX to early XXI cc. The bread has been considered as an important symbol of agrarian

¹ Максимович М. Дні та місяці українського селянина. С. 62.

² Номис М. Українські приказки... С. 622.

³ Романовъ Е. Р. Бѣлорусскій сборникъ. С. 190.

⁴ Страхов А. Б. Культ хлеба... С. 152; Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды... С. 185.

⁵ Страхов А. Б. Культ хлеба... С. 152.

⁶ Виноградова Л. Н., Толстая С. М. Обувь / Л. Н. Виноградова, С. М. Толстая // Славянские древности... Т. 3 : К (Круг)–П (Перепелка). С. 477–478.

values by agricultural nations, as object concentrating so Pagan, as Christian world-viewing notions. The author has defined most significant types of bread products, as “zhylanyks”, “crosses”, “larks”, Easter cakes, “ladders”, “God’s footcloths” and others characterized by distinct visual signs, with discoveries of concrete functional manifestations in rites and meanings in Ukrainians’ world-views and parallels in ritual practice of European nations, Slavs in particular.

Key words: Ukraine, ethnology, bread, bakery, pancakes, dumplings, “zhylanyks”, “crosses”, “larks”, Easter cakes, “ladders”.

ХЛЕБ В ВЕСЕННЕЙ ОБРЯДНОСТИ УКРАИНЦЕВ

Людмила ГЕРУС

*Институт народоведения НАН Украины,
отдел народного искусства*

В статье определены и проанализированы факты обрядового применения хлеба в весенних обрядах украинцев периода XIX – начала XXI в. Хлеб рассматривается как важный символ аграрной культуры земледельческих народов, который концентрирует языческие и христианские мировоззренческие представления. Автор выделяет наиболее значительные типы хлебных изделий – “жыляныки”, “кресты”, “жаворонки”, пасха, “лесенки”, “божьи онучи” и другие, которые характеризуются выразительными визуальными признаками, раскрывает их конкретное функциональное выражение в обрядах и значение в мировоззрении украинцев, находит параллели в обрядовой практике европейских народов и, в частности, славян.

Ключевые слова: Украина, этнология, хлеб, выпечка, блины, вареники, “жыляныки”, “кресты”, “жаворонки”, пасха, “лесенки”.

Стаття надійшла до редколегії 06.02.2011

Прийнята до друку 20.03.2011