

Джерела та література

1. Волошин Ю.В. Структура сім'ї в поселеннях росіян-старообрядців Малоросії XVIII ст. (на прикладі слободи Демянки Топальської сотні Стародубського полку) / Ю.В.Волошин // Історична пам'ять. – 2005. – №1-2. – С.64-83.
2. Дмитренко В. Парафіяльне духовенство Пирятинської та Баришівської протопопій на середину XVIII століття: спроба порівняльного історико-демографічного аналізу за матеріалами сповідних розписів / Віталій Дмитренко // Краєзнавство. – 2011. – №1. – С.140-141.
3. Знаменский П. Приходское духовенство в России со времен реформы Петра / П.Знаменский. – Казань, 1873. – 851 с.
4. Крыжановский Е. Очерки быта южнорусского сельского духовенства в XVIII веке / Е.Крыжановский // Крыжановский Е. Собрание сочинений: В 3 т. – К., 1890. – Т.1. – 652 с.
5. Ласлетт П. Семья и домохозяйство: исторический подход / П.Ласлетт // Брачность, рождаемость, семья за три века: Сб. статей / Под ред. А.Г.Вишневого и И.С.Кона. – М.: Статистика, 1979. – С.132-157.
6. О штрафах за уклонение от исповеди // Полное собрание законов Российской империи. – Т.10. – СПб., 1830. – С.114-125.
7. Сакало О. Домогосподарство сільського населення Гетьманщини другої половини XVIII ст.: деякі історико-демографічні аспекти (на прикладі села Ведмеже Роменської сотні Лубенського полку) / Олександр Сакало // Краєзнавство. – 2008. – №1-4. – С.168-174.
8. Сердюк І. Демографічні характеристики міського духовенства за даними Генерального опису Лівобережної України 1765-1769 років / І.Сердюк // Історія релігій в Україні. Книга І. – Львів, 2009. – С.586-593.
9. Центральний державний історичний архів України м. Київ. – Ф.990. – Оп.2. – Спр.15.

УДК 378.4(477-25)»18»

Т.В. Самчук

РАЦІОН ТА ВАРТІСТЬ ХАРЧУВАННЯ КАЗЕННОКОШТНИХ СТУДЕНТІВ УНІВЕРСИТЕТУ СВ. ВОЛОДИМИРА НА ПОЧАТКОВОМУ ЕТАПІ ФУНКЦІОНУВАННЯ НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ

Анотація. Дослідження присвячене висвітленню одного з аспектів повсякденного життя казеннокоштных студентів Університету Св. Володимира – харчуванню. У статті, на основі архівних матеріалів та спеціальної літератури, зроблено опис раціону студентів, з'ясовано вартість харчування, проаналізовано енергетичну цінність спожитих студентами продуктів, для визначення потреб у харчуванні та їх задоволенні.

Ключові слова. Університет Св. Володимира, казеннокоштні студенти, повсякденне життя, харчування.

Anotation. This research dedicate to study of one aspect of the everyday life of St. Vladimir university students. This is nutrition a vital part of life. From the beginning of the university there was special category of students – budget students (kazennokoshtni). Everything necessary for life and study they received from the state budget. In the State Archive of Kyiv we found interesting materials that help to reproduce the list of food and nutritional standards for budget students. The analysis of other sources and literature says that students ate the same food as the wealthy people, but in memoirs of contemporaries we find mention of bad nutrition of students. After that we analyze a set of products, their energy value and to determine the norm that each student received and whether it was enough for a normal life and education.

Key words. St. Vladimir University, budget students, everyday life, nutrition.

Анотация. Стаття посвящена исследованию одного из аспектов повседневной жизни казеннокоштных студентов Университета Св. Владимира – питанию. В статье, на основании архивных материалов и специальной литературы, представлено описание рациона студентов, стоимость питания для студентов, проанализировано энергетическую ценность употребленных студентами продуктов питания, для исчисления нормы питания и ее удовлетворения.

Ключевые слова. Университет Св. Владимира, казеннокоштные студенты, повседневная жизнь, питание.

У сфері сучасних наукових досліджень дедалі популярнішими та поширенішими стають роботи присвячені історії повсякдення. Вивчення предметів побуту середовища в якому перебувала людина, розгляд її щоденної поведінки надає додаткову інформацію для повнішого відображення минулого. Особливо цікавим у цьому напрямку є історія побуту та щоденного життя студентства Університету Св. Володимира. Цей напрям залишається мало висвітленим у вітчизняній історіографії та потребує додаткового опрацювання.

Значний інтерес для вивчення повсякдення студентів Університету Св. Володимира становить документ, що знаходиться в Державному архіві м. Києва [1] у справі «Переписка с ректором университета, попечителем Киевского учебного округа и др. о назначении членов экзаменационной комиссии, о представлении студентами поляками свидетельств, подтверждающих непричастность их к польскому восстанию, о начале занятий и по др. вопросам» (313 арк.); складається з 2-х аркушів кожен (Див. Додаток). Цей документ стосується норм харчування казеннокоштных студентів Університету Св. Володимира у період з 19 по 27 березня 1837 році. Підтвердженням того, що цей документ представляє список продуктів та страв призначених саме для казеннокоштных студентів свідчить та особливість, що він знаходиться у підшивці разом з великою кількістю квитанцій, які стосуються забезпечення казеннокоштных студентів та пансіонерів усім необхідним. Названий документ дозволяє відтворити перелік страв та норми харчування призначені для казеннокоштных студентів. Завдяки йому можна встановити необхідні для цього фінансові затрати.

Розглядаючи питання студентського харчування, доцільно подати загальну характеристику особливостей споживання їжі різними категоріями тогочасного населення, яка зафіксована у книзі «Статистическое описание Киевской губернии»: «Так, например, хлебные и огородные припасы составляют главную пищу простого народа, потребляются ими сравнительно в большом количестве против других богатейших классов; из произведений скотоводства последние потребляют более мяс разного сорта, масла и молока, а низшие классы – преимущественно сала свиного; самая большая часть домашних птиц и яиц потребляется достаточными классами, а рыба преимущественно духовными, также средними и низшими классами, соблюдающими все посты» [2, с. 363].

Порівнюючи дану інформацію із віднайденим нами документом можемо сказати, що казеннокоштні студенти споживали такі ж продукти харчування як і заможні верстви населення. Не з'ясованим залишається те, чи вистачало студентам пропонованих продуктів для забезпечення необхідних потреб у їжі. Також варто розглянути питання фінансування студентського харчування.

Для визначення енергетичної цінності продуктів та розрахунку грошових витрат призначених для студентів ми склали таблицю, завдяки якій можна зробити більш точні обчислення. Це допоможе встановити середню вартість харчів та норму калорій, яку отримував один середньостатистичний казеннокоштний студент.

Таблиця щоденної вартості та енергетичної цінності продуктів харчування для казеннокоштных студентів та пансіонерів університету Св. Володимира у період з 19 по 27 березня 1837 року.*

Дата	Грошові витрати на продукти харчування.	Середня кількість грошових витрат на одного студента.	Загальна енергетична цінність продуктів, ккал.	Середня кількість калорій на одного студента, ккал.
19 березня П'ятниця	11 р. 76 к.	21,78 к.	124219,41	2300,36
20 березня Субота	14 р. 27 к.	26,43 к.	127445,94	2360,11
21 березня Неділя	11 р. 67 к.	21,61 к.	128622,59	2381,89
22 березня Понеділок	8 р. 83 к.	16,35 к.	114825,85	2126,40
23 березня Вівторок	10 р. 11 к.	18,72 к.	103247,24	1911,98

* Дані до таблиці взяті з документу[1] (див. додаток). Вага продуктів переведена в метричну систему. Враховано енергетичну цінність усіх компонентів харчування. Усі обчислення в таблиці здійснені за працями [5,6,8]

24 березня Середа	14 р. 23 к.	26,35 к.	106989,19	1981,28
25 березня Четвер	12 р. 49 к.	23,13 к.	127082,99	2353,38
26 березня П'ятниця	9 р. 60 к.	17,78 к.	121528,66	2250,53
27 березня Субота	13 р. 31 к.	24,65 к.	109803,33	2033,39

У першу чергу проаналізуємо дані, що стосуються грошових витрат на продукти харчування. Певні особливості фінансування казеннокоштных студентів помітив ще М.Владимирський-Буданов: «114 руб. 28 4/7 коп. отпускаемые казною на каждого студента распределялись тогда по смете правления так: 1) на стол полагалось каждому студенту 14 коп. в сутки или 51 руб. 10 к. в год, [...] тогда как казна отпускала на полное содержание студента 114 руб. 28 4/7 к. в год, – своекоштные пансионеры за то-же самое содержание платили по 228 руб. 60 коп [...] Концы с концами при этом нельзя было свести никак, но по крайней мере ухитрялись передерживать не вдвое, а лиш ¼ больше назначеного...»[3, с. 636]. Ця інформація підтверджується даними виявленого нами документу. Станом на 1837 рік на казеннокоштному утриманні і в якості пансіонерів в Університеті Св. Володимира перебувало 54 студенти [4, с. 184], а з таблиці бачимо, що на харчування одного студента витрачалося від 16,35 к. до 26,43 к. у день. Це свідчить про те, що визначених нормою коштів на їжу для казеннокоштных студентів було недостатньо, тому університетське керівництво збільшувало витрати на харчування вихованців.

Завдяки оприлюдненому документу [1] (Див. Додаток) ми можемо детально описати раціон казеннокоштных студентів. Найчастіше вживаною першою стравою в період від 19 до 27 березня 1837 року був борщ, його подавали 4 рази. Різноманітні супи з горохом, рисом, перловою крупкою та рибою споживали студенти в інші 5 днів. Другі страви були представлені блюдами з яловичини, риби та грибів. М'ясні та рибні страви подавалися по 4 рази, смажені гриби були на студентському столі лише раз. З десертних блюд тричі споживалася манна каша з маковим молоком, двічі ламанці з маком та медом і одного разу лазанки з сиром. Рецепти приготування усіх вище зазначених страв можна знайти у «Русской поваренной книге» [10].

Для з'ясування питання про достатність визначених харчів для повноцінного забезпечення організму поживними речовинами звернемося до спеціалізованої літератури. За даними медичної енциклопедії мінімальна добова потреба в енергозатратах складає 1700 ккал. [5, с. 344], але для молодих чоловіків віком 18-29 ця норма зростає до 2800 ккал [6, с. 396].

За даними таблиці найнижчий показник кількості калорій на одного студента склав 1911,986 ккал., а найвищий – 2381,89 ккал., що засвідчує недостатнє забезпечення казеннокоштных студентів повноцінним харчуванням. Дуже важко врахувати індивідуальні потреби кожного окремо взятого студента, тому підрахунки мають узагальнений характер. Проте і вони дозволяють побачити загальну картину, яка свідчить про нестачу необхідних калорій.

Для з'ясування характеру харчування студентів Університету, додатковою ілюстрацією, може слугувати фрагмент спогадів А. Солтановського, які стосуються початку 1840-х, але повністю відображають загальну картину: «Студентов казеннокоштных и из штарафгауза кормили не особенно хорошо, казеннокоштных, кроме того, обирали и на учебных припасах, и на одежде. Сколько помнится, на каждого студента из казны отпускалось по 150 руб. в год. В массе в тогашнее время это была очень высокая стипендия. Между тем студентам отпускалось в 8 часов утра и в 8 часов вечера по стакану чаю и по булке. Чай безвкусный, еле засоложенный и булки часто черствые, которые не разбирались накануне и продавались за полцены. На обед был борщ или суп без говядины; говядина – отдельное кушанье облитая пригорелым из муки говяжьего жира соусом, и третье блюдо какая-нибудь каша; а по праздникам: суп с говядиной, жаркое всегда прескверное и какое-нибудь неудобоваримое пирожное. Иногда припасы оказывались несвежими и булки твердыми, как дерево. Студенты жаловались на эконома, но улучшений не бывало. Выведенные из терпения иногда ругали эконома Чепурковского и однажды решили побить его» [7, с. 190].

Керівництво університету намагалося покращити нелегке студентське життя, особливо в період великих християнських свят. У листі правління Університету Св. Володимира до економу казеннокоштных студентів знаходимо: «Правление Университета предписало в месте с сим Кассиру

Университета из штатной суммы на содержание Казеннокоштных Студентов, по статье положенной по смете сего 1836 года на стол для 24 Казеннокоштных Студентов и 8 Своекосштных Пансионеров отпустить под расписку Вашего Благородия передержанные из отпущенной Вам на продовольствие в сем Апреле месяце суммы по случаю праздника Пасхи 52 р. 40 к. ассигн[нациями]» [14]. Проте це були рідкісні випадки, які суттєво не позначалися на загальній картині студентського харчування.

Отже, в такому важливому аспекті повсякденного життя як харчування казеннокоштні студенти Університету Св. Володимира не отримували повноцінного забезпечення споживчих потреб. З цього приводу студенти іноді конфліктували з адміністрацією Університету. Звичайно ж дана публікація висвітлює невеликий фрагмент студентського повсякдення, проте віднайдення нових архівних матеріалів допоможе встановити додаткові подробиці питання харчування студентів Університету Св. Володимира та дозволить повніше розкрити дану тему.

Додаток

При публікації документу застосовано сучасний правопис (крім слів, застарілий правопис яких підкреслює особливості документу) та, в окремих випадках, правила пунктуації, стилістику оригіналу збережено. Текст супроводжується поясненнями застарілих і маловживаних слів та понять.

Список страв і продуктів

для харчування казеннокоштних студентів та пансіонерів Університету Св. Володимира

Арк. 170 Следует на стол ежедневно. 10 р.-62к. штука мяса вареная – 10 лот. Вес {В борщ мяса----5 - {1-а порция 1837 года. Мясо жареное --- 9 ½ -

<p>19 марта Пятница Суп с гороху и гренками. Каша манная с Маковым молоком* Рыба под соус грибовой</p>		<p>Гороху 20-фунт-----25 коп. Маннх круп 7 фун. По 10 к.-----70 к. Меду 3 фунта по 35 коп.-----1р. 5 к. Рыбы 37 фун. По 18 ½ к. -----6 р. 84 к. Маку 5 фун. По 10 к.-----50 к. Муки 2 сорта 2 ф. по 7 к.-----14 к. Олею 1 ½ кварта по 45 к.-----67 к. Грибов 1 фунт-----70 к. Хлеба на гренки 12 ф. по 1 ½ к.----18 к. Хлеба к столу 42 ф.----- 63 к. Итого 11р. 76к.</p>
<p>20 марта Суббота Борщ Рыба жарена с огурцами Ламанцы с маком и медом**</p>		<p>Рыбы 34 ½ фунта-----6 р. 56 к. Снитки*** 2 фунта по 35 к.-----70 к. Грибов ½ фунта-----35 к. Лаврового листу 2 лота -----11 к. Аглицкого перцу 2 лота -----10 к. Перцу простого 1 лот-----3 к. Муки 1 сорта 27 ф. по 8 ¾ к.--2 р. 36 к. Маку 6 фун. По 10 к. -----60 к. Меду 4 фун. По 35 к.----- 1 р. 40 к. Олею 2 ½ кварты по 45 к.----- 1 р. 12 к. Муки 2 сорта 3 фун. по 7 к.----- 21 к. Соли 2 ф.-----10 к. Хлеба к столу ----- 63 к. Итого 14 р. 27 к.</p>

* До відвареної манної каші додають макове молоко приготоване наступним способом, зерна маку розминаються в ступі з поступовим додаванням гарячої води до утворення білої рідкої маси [10, с. 232]

** Страва західнослов'янської кухні. Виготовляються із прісного тіста (борошно, вода, рослинна олія), яке розкачують як локшину. Потім лист тіста розмічають на крупні квадрати розміром стандартного печива і підсушують в духовці. Розламують лист по розміченим лініям і розміщують його (вертикально) в рідку гарячу суміш кип'ятку, меду, цукру, маку на 5-7 хвилин[11, с. 87]

*** Варіант назви багаторічної трав'янистої рослини (Снить), що використовується в народній медицині, молоде листя рослини використовують в кулінарії[12, с. 619], конкретне застосування для приготування страв[13, с. 16]

	<u>21 марта</u> <u>Воскресение</u> Борщ Жаркое Макароны	Говядина 55 фунт. По 13 к---- 7 р. 15 к. Перцу аглицкого 2 лота-----10 к. ----- простого 1 лот-----3 к. На борщ и жаркое муки 2 сор. 3 ф.21 к. Муки 1 сорта 20 ф.----- - 1 р. 75 к. Яиц 20-----40 к. Масла к макарону 3 ½ фунт. -----97 к.* ----- к жаркому 1 фун.----- 32 к. Соли 2 фунта----- 10 к. Хлеб к столу ----- 63 к. Итого 11 р. 67 к.
Арк. 170 зв.	<u>22 марта</u> <u>Понедельник</u> Суп с рижом Говядина под кислой Соус Каша гречнева	Говядина 39 ¼ фунт.-----5 р. 10 к. Кореньев ** на ----- 24 к. Уксусу 1 кварта ----- 19 к. 2-го сорта муки 1 фу.----- 7 к. Масла в соус ½ фун. ----- 16 к. Масла на формы 3 фун.-----97 к. Рижу 3 ½ *** фунта-----87 к. Круп гречневых 20 ф.-----50 к. Соли 2 фунта-----10 к. Хлеб к столу----- 63 к. Итого 8 р. 83 к.
	<u>23 марта</u> <u>Вторник</u> Борщ Жаркое с поджаренною капустою Картофель с булкою.	Говядина 55 фунт. По 13 к.----7 р. 15 к. Коренья на ----- 13 к. Муки 3 фунта----- 21 к. Масла в капусту 1 ф.----- - 32 к. Булок 4 ----- 28 к. Масла на смажение булок 1 ф.---- 32 к. Масла до картофеля 3 фун.-----97 к. Соли 2 ф.----- 10 к. Хлеба----- 63 к. Итого 10 р. 11 к.
	<u>24 марта</u> <u>Среда</u> Суп с перловою крупю Рыба жарена Пирог Каша манная с маком с молоком****	Рыба 32 ½ фунта-----8 р. Круп перловых 5 ф. по 12 ½ к.---- 62 к. Лавр лист и аглицкий перец-----21 к. Грибов ¾ ф.-----52 к. Олею 2 кварта-----90 к. Муки 1 сор. 20 ф.----- -1 р. 75 к. Дрожжи-----20 к. Соль-----10 к. Меду 6 фун.-----60 к. Хлеб к столу -----63 к. Итого 14 р. 23 к.
ААрк. 191	<u>25 Марта</u> <u>Четверг</u> Борщ , жаркое и лазанки с сыром*	Говядина 55 фунт. По 13 к.----7 р. 15 к. Перец аглицкий и простой -----13 к. Муки 2 сор. 3 ф. по 7 к.-----21 к. Булок на фарш 4 по 7 к.----- 25 к.

* Поряд з вагою продукту закреслено 1/2, також закреслена загальна ціна 1 р. 4 к.

** Коріння деяких коренеплодів (пастернаку, петрушки, селери, моркви, буряка), що використовуються для приготування їжі.

*** ½ закреслено олівцем

**** Слово пироги закреслено іншим кольором чорнила дописано «Манная каша» і «с молоком», очевидно мається на увазі манна каша з маковим молоком

* Виріб італійської кухні. Виготовлюються з того ж тіста, що й локшина, але нарізаються прямокутниками. Відварюють їх, як локшину, потім запікають в духовці з різноманітним наповненням (м'ясний фарш, сир, жарена цибуля). Після готовності додають вершкове масло або сметану[11, с. 86]

		----- до лазанок ---3 ф. 96 к. Муки 1 сорта 20 ф.-----1 р. 75 к. Сыра 8 ф. по 7 к.----- 56 к. Яиц 20 ----- 40 к. Соль----- 10 к. Хлеб к столу----- 63 к. Итого 12 р. 49 к.
	<u>26 марта</u> <u>Пятница</u> Суп гороховой с гренками Грибы жаренные с хреном Каша Манная с Маковым молоком	Гороху 20 ф.----- 25 к. Маннх круп 7 ф.----- 70 к. Меду 3 ф.----- 1 р. 5 к. Маку 5 ф.----- 50 к. Муки 2 сорта 2 ½ ф.----- 17 к. Олею 2 ½ Кварты ----- 1р. 12 к. Грибов 7 ф. по 75** ф.-----4 р. 90 к. Соль----- 10 к. Хлеб на гренки 12 ф.----- 18 к. ----- на стол----- 63 к. Итого 9 р. 60 к.
	<u>27 марта</u> <u>Суббота</u> Суп из рыбы Рыба под хрен Ламанцы с маком	Рыбы 1 пуд----- 8 р. Кореное----- 23 к. Муки 2 сорта 27 ф.----- 1 р. 40к. Маку 6 ф.----- 60 к. Меду 4 ф.----- 1р. 40 к. Уксусу 3 квартамы ----- 45 к. Перловых круп 4 ф.----- 50 к. Соль и хлеб к столу ----- 73 к. Итого 13 р. 31 к.

Державний архів м. Києва. – Ф. 16: Фонд Університету Св. Володимира. – Оп. 478. – Спр.1.

Джерела та література

1. Державний архів м. Києва. – Ф. 16. – Оп. 478. – Спр.1. – Арк. 170, 170 зв., 191.
2. Фундуклей И.И. Статистическое описание Киевской губернии / изданное тайным советником Иваном Фундуклеем. – СПб: В типографии министерства внутренних дел, 1852. – 581 с.
3. Владимирский-Буданов М.Ф. История Императорского университета Св.Владимира / М.Ф. Владимирский-Буданов; По поручению Совета ун-та Св. Владимира. Т. 1. Университет Св. Владимира в царствование Императора Николая Павловича. – Киев: Тип. Имп. ун-та Св. Владимира, 1884. – 674 с.
4. Шульгин В.Я. История университета Св. Владимира / сочинение Виталия Шульгина ординарного проф. ун-та Св. Владимира ; [сост. Виктор Короткий]. – Репринтное изд. – Киев : Лыбидь, 2010. – 230, XXXVI с. : ил. – Вых. дан. ориг.: Санкт-Петербург : В типографии Рюмина, 1860.
5. Малая медицинская энциклопедия: в 6-ти т. РАМН. Гл. Ред. В.И. Покровский, – М., «Медицина», 1996., – Т. 4. Нефротомия – Почечная недостаточность. 1996, – 576 с.
6. Здоровье: Попул. Энцикл. / Белорус. Сов. Энцикл.; Редкол. Е.Я. Безносиков и др. – Мн.: Бел СЭ, 1990. – 670 с.
7. З іменем Святого Володимира : Київський університет у документах, матеріалах та спогадах сучасників: у 2 кн. / [упоряд. В. Короткий, В. Ульяновський]. Кн. 1. – Київ: Заповіт, 1994. – 398 с.: іл.
8. Шостьин Н.А. Очерки истории русской метрологии. XI – начало XX века / Н. Шостьин. – М., 1975. – 272 с.
9. Большая Советская Энциклопедия. (В 30 томах). Гл. ред. А. М. Прохоров. Изд. 3-е. М., «Советская энциклопедия». 1973. Т. 12. Кварнер-Конгур. 1973. – 624 с.
10. Макарова А. Русская поваренная книга / А Макарова. – Москва: Типография Э.Лиснер и Ю. Роман, 1880. – 317 с.

** Олівцем закреслено 70

11. Похлебкин В. В. О кулинарии от А до Я: Словарь-справочник / В. Похлебкин. – Мн.: Полымя, 1988. – 224 с.
12. Энциклопедический словарь. Том XXXа. Слюз-София Палеолог. – СПб: типография акц. общ. «Издательское Дело», Брокгауз-Ефрон, 1900. – 964 с.
13. Новейший русский опытный практический повар, в пяти частях. Часть первая. – Москва: у книгопродавца В. Логинова, 1844. – 192 с.
14. ДАК. – Ф. 16. – Оп. 465. – Спр. 2825. – Арк 28, 28 зв.

УДК 94 (470) «18/19»:27

Р.М. Шеретюк

ЗАПРОВАДЖЕННЯ ПРАВОСЛАВНОЇ БОГОСЛУЖБОВОЇ ЛІТЕРАТУРИ В КУЛЬТОВО-ОБРЯДОВУ ПРАКТИКУ ГРЕКО-УНІАТСЬКОЇ ЦЕРКВИ НАПЕРЕДОДНІ ЇЇ СКАСУВАННЯ 1839 Р.

У статті досліджуються обставини та перебіг процесу запровадження православної богослужбової літератури в культово-обрядову практику Греко-Уніатської Церкви напередодні її скасування 1839 р.

Ключові слова: Правобережна Україна, Греко-Уніатська Церква, культово-обрядова практика, богослужбова література, московський службеник.

В статье исследуются обстоятельства и течение процесса введения православной богослужбной литературы в культово-обрядовую практику Греко-Униатской Церкви накануне ее отмены 1839 г.

Ключевые слова: Правобережная Украина, Греко-Униатская Церковь, культово-обрядовая практика, богослужбная литература, московский службеник.

This article investigates the circumstances and progress of the implementation of the Orthodox liturgical literature cult-ritual practice Greek Uniate Church before its abolition in 1839.

Keywords: Right-bank Ukraine, Greek Uniate Church, cult-ritual practice, liturgical books, the Moscow missal.

Актуальність дослідження. У процесі підготовки до офіційного акту «возз'єднання» греко-уніатів Правобережжя з Російською Православною Церквою 1839 р. царським самодержавством здійснювалося цілеспрямоване й наполегливе викорінення звичаїв і традицій, сформованих у їхньому середовищі під впливом Греко-Уніатської Церкви, зокрема нищення культових речей, що зазнали виразного латинського впливу. Йдеться про ікони, органи, монстранції, бічні престоли тощо. Особливе місце серед заходів із підготовки до скасування Греко-Уніатської Церкви стало поступове вилучення та, зрештою, остаточне усунення з церковного вжитку її богослужбової літератури. Невід'ємною складовою нововведень у релігійно-церковне життя Правобережжя стало запровадження в богослужбову практику Греко-Уніатської Церкви замість колишніх службеників їхніх аналогів московського друку.

Постановка проблеми. Значний інтерес окреслена проблема викликала ще в дореволюційних істориків, про що свідчать, зокрема, студії І. Кіпріановича [3], А. Хойнацького [7], І. Чистовича [8] та Г. Щавельського [9]. Тим не менше, праці сучасних релігієзнавців [4; 6] засвідчують, що ці питання мають ще багато «білих плям».

Мета і завдання дослідження. Метою даної наукової розвідки є з'ясування та аналіз обставин процесу запровадження православної богослужбової літератури в культово-обрядову практику Греко-Уніатської Церкви напередодні її скасування 1839 р. Завдання дослідження: окреслення системи заходів єпархіального греко-уніатського керівництва щодо виконання цієї проурядової програми, а також основних чинників гальмування її реалізації.

Різкий поворот до використання богослужбових книг виключно московського друку в культово-обрядовій практиці Греко-Уніатської Церкви прослідковується з 1834 р. Ухвала щодо цього відбулася на соборі уніатського духовенства Білоруської і Литовської єпархій 7 лютого 1834 р. Під час його роботи обговорювалися питання «відновлення богослужіння за обрядами і постановами Східної церкви». Саме тоді було вирішено ввести у культову практику Греко-Уніатської Церкви службеники московського видання 1831 р., зокрема «придбати для всіх церков обох парафій потрібну кількість