



було пити воду, бо пташки видзьобануть пшеницю. Діти остерігалися, щоби їх не били і щоб не плакати, бо існувало повір'я, що так буде цілий рік [41, 19–20].

Отже, зимовий календарний цикл найбільш насичений в обрядовості українців Опілля. Він зберіг одні з найдавніших традицій наших предків. Відхід від цих звичаїв та обрядів спонукає неповагу до рідних та померлих родичів, які живуть у наших серцях. Для того, щоб зберегти цю любов і пошану українці як Опілля, так і всієї України виготовують «дідуха», який відіграє важливу семантичне та функціональне значення, утворюючи синкретизм у святковості. «Дідух» у наших уявленнях – втілення духів предків і щоб їх не забували – кладуть на вікно або на стіл сусідньої кімнати тарілку з кутею, аби померлі родичі змогли прийти і поїсти. Тому невід'ємна страва цього дня – кутя, що відігравала роль ритуальної їжі вечора і є атрибутом поминального столу. Кутя забезпечувала родючість і добробут у сім'ї. Початок вечері розпочинався з молитви та ритуального охрещення куті. Цю функцію виконував господар дому. Однак чи не найважливішим елементом вечері було внесення в приміщення ритуального дідуха, котрого старалися розмістити неподалік столу.

1. Скуратівський В. Дідух. Свята українського народу. – К., 1995.
2. Килимник С. Український рік у народніх звичаях в історичному освітленні. – Т. I. – Вінніпег; Торонто, 1964.
3. Шкода М. Традиції і свята українського народу. – Донецьк, 2007.
4. Записано автором від Катерини Василівни Босович, 1926 р. н., у с. Комарів Галицького р-ну, Івано-Франківської обл.; запис зроблено 11 жовтня 2014 р.
5. Записано автором від Євдокії Йосипівни Дойців, 1942 р. н., у с. Дорогів Галицького р-ну, Івано-Франківської обл.; запис зроблено 30 вересня 2014 р.
6. Скуратівський В. Місяцелік. Український народний календар. – К., 1993.
7. Скуратівський В.Т. Український народний календар. – К., 2003.
8. Артюх Л.Ф. Українська народна кулінарія. – К., 1977.
9. Ковальчук Я. Свята на Україні у звичаях та забобонах. – Х.; К., 1930.
10. Скуратівський В. Святвечір: у 2 кн. – Кн. 1. – К., 1994.
11. Чубинський П.П. Календарь народных обычае и обрядов. – К., 1993.
12. Від Романа до Йордана: обряди, символи, страви / Я. Музиченко, К. Міценко. – Львів, 2012.
13. Щербань О. Святвечір // Шлях перемоги. – 2009. – 30 грудня.
14. Вербенець О., Манько В. Обряди і страви Святого вечора. – Львів, 2011.
15. Герус Л. Типи, форми, функції різдвяно-новорічного хліба українців // Народознавчі зошити. – 2007. – № 3–4.
16. Смоляк П. Символіка свят-вечірньої їжі у різдвяній обрядовості Західного Поділля // Народознавчі зошити. – 2007. – № 1–2.
17. Горбаль М. «Дідух» («дід»), кутя в різдвяній обрядовості Лемківщини. Топологія та семантика // Народознавчі зошити. – 2012. – № 2.
18. Об узрорусах // Наука. – 1893. – № 2.
19. Білецький Л. Історія української літератури. – Т. I. – Авгсбург, 1947.
20. Записано автором від Олексія Дмитровича Затварницького, 1922 р. н., у с. Комарів Галицького р-ну, Івано-Франківської обл.; запис зроблено 11 жовтня 2014 р.
21. Записано автором від Марії Іванівни Пирч, 1960 р. н., у с. Тенетники Галицького р-ну, Івано-Франківської обл.; запис зроблено 3 липня 2014 р.
22. Записано автором від Івана Казимировича Рольського, 1942 р. н., у с. Кринос Галицького р-ну, Івано-Франківської обл.; запис зроблено 20 жовтня 2014 р.

23. Записано автором від Ганни Ільківни Шиян, 1941 р. н., у с. Медина Галицького р-ну, Івано-Франківської обл.; запис зроблено 28 грудня 2013 р.
24. Лепша І. Новорічні свята // Наука і суспільство. – 1990. – № 12.
25. Записано автором від Михайлини Степанівни Собчишин, 1937 р. н., у с. Тенетники Галицького р-ну, Івано-Франківської обл.; запис зроблено 3 липня 2014 р.
26. Королев К.М. Энциклопедия символов, знаков, эмблем. – Мидгард, 2005.
27. Словник символів культури України / За ред. В. Коцура, О. Потапенка. – К., 2002.
28. Єременко О.Р. Домінанти духовного світу українців. – Суми, 2010.
29. Федущак М. Прикрашання є квітами. Квітання: погляд на окреме явище культури. – Івано-Франківськ, 2004.
30. Записано автором від Євстахія Васильовича Климончука, 1936 р. н., у с. Галицького р-ну, Івано-Франківської обл.; запис зроблено 27 грудня 2013 р.
31. Записано автором від Ярослави Олексіївни Куцоконь, 1945 р. н., у с. Медина Галицького р-ну, Івано-Франківської обл.; запис зроблено 28 грудня 2013 р.
32. Schnaider J. Z zycia gorali nadlornnickich // Lud. – Warszawa, 1912. – Т. 18.
33. Мицик В. Свята сонячного циклу // Соціалістична культура. – 1990. – № 12.
34. Скуратівський В. Святки. – К., 1994.
35. Лозонська І. Зерно зимовій обрядовості українців // Етнічна історія народів Європи. – К., 2001. – Вип. 10.
36. Беньковський І. Поверья, обычаи и приметы, приуроченные к «Риздьяным святам» // Киевская старина. – 1896. – Т. LII.
37. Записано автором від Марії Титорівни Лугової, 1950 р. н., у с. Кринос Галицького р-ну, Івано-Франківської обл.; запис зроблено 20 жовтня 2014 р.
38. Записано автором від Олексія Михайловича Луцькя, 1930 р. н., у с. Сокіл Галицького р-ну, Івано-Франківської обл.; запис зроблено 27 грудня 2013 р.
39. Українська минушина / А. Пономарьов. – К., 1993.
40. Магмет І. Спомини зі села Жовчів // Рогатинська земля. – Т. I. – Н.-Й.; Париж; Сідней; Торонто, 1989.
41. Марчак В. Українець у Польщі. – Львів, 2005.

Rewa B.V. The Second Christmas evening in Opillya: traditions and present time (based on the Galytch region materials). The article is written on the basis of the field ethnographic material from the Galytch district villages of the Ivano-Frankivsk region. The customs and traditions are analyzed in it, especially those that are connected with the second Christmas Evening. We have observed and characterized the family preparation to the Christmas Eve, which included: cooking of the kutya and other ritual dishes, their symbolism and consuming. The author pays attention to the structural and functional, spiritual and religious meaning of the “diduh”, its time transformation from the harvest sheaf to the decorative. Its semantical role in the dead relatives' cult was also observed.

Key words: Opillya, diduh, Christmas Eve, traditional belief, uzvar, candle.

Ю. Ю. Боберський

ТРАДИЦІЇ ЗАГОТІВЛІ ДЕРЕВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ БОЧОК НА ГУЦУЛЬЩИНІ

У статті проаналізовано традиції підготовки деревини для виробництва бочок на Гуцульщині – заготівля, обробка та зберігання перед використанням. Подані короткі відомості традицій при виборі дерева, часу його зрізування та процесу сушіння.

Ключові слова: Гуцульщина, бондарство, традиції, деревообробництво, ремесло.

Обробка дерева – важливе і необхідне заняття населення, від будівництва житлових та господарських споруд до виробів домашнього вжитку. Професія ж майстрів деревообробних ремесел здавна була однією з найбільш значущих і поважних на Гуцульщині. Майстер, який володіє ремеслом є безпосереднім носієм інформації щодо виготовлення свого виробу, зокрема



щодо заготівлі, зберігання, обробки деревини та власне виготовлення виробу.

Етнографічне вивчення гуцульського краю розпочалося ще в XIX ст. Його досліджували етнографи, мистецтвознавці, антропологи. Окремі аспекти, зокрема вивчення деревообробних ремесел, спробував окреслити український дослідник А. Будзан [1]. Важливі технологічні відомості і звичаї обробки дерева бондарства на Гуцульщині знаходимо у фундаментальній праці В. Шухевича «Гуцульщина» [2]. Традиції побуту в регіоні досліджували також П. Жолтовський [3], О. Соломченко [4], автори колективної праці «Народна архітектура Українських Карпат XV–XX ст.» – Ю. Гошко, Т. Кішук, І. Могитич, П. Федак, які навели певні відомості й про бондарство [5].

Питання житла та доквілля, будівельних традицій українців Карпат ґрунтовно вивчила сучасна дослідниця Т. Файник, аналізуючи зокрема регіональну специфіку та локальну своєрідність традицій заготівлі матеріалу для спорудження дерев'яного житла [6]. Серед іноземних дослідників короткий опис деревообробних ремесел та їх виробів зафіксував відомий австрійський вчений Р. Кайндль [7]. Про технологічні галузі і техніки обробки деревини оповідає також М. Станкевич [8]. Із сучасних дослідників цінний матеріал, який стосується технологічних особливостей бондарки, подають С. Гвоздевич і В. Ворончак.

Вивчення і дослідження методики використання унікальних технологій у заготівлі, зберіганні й обробці деревини перед виготовленням самого виробу майстрами Гуцульщини є сьогодні актуальною та малодослідженою темою. Адже природні матеріали та різноманітні технічні прийоми правильного підготування матеріалу в столярстві, теслярстві, бондарстві, стельмахівстві, різьбярстві, гонтарстві, лозоплетінні тощо відіграють важливу роль у виробленні конкретного виробу деревообробного ремесла. Мета цієї статті – показати різноманітні способи використання порід деревини в бондарстві, їх заготівлю, збереження та обробки. Стаття написана на основі різних джерел – польових матеріалів, зібраних у гірських селах Івано-Франківської та Закарпатської обл., збірок музейних колекцій Києва, Івано-Франківська, с. Микulichин а також народознавчої літератури.

З усіх аспектів вивчення бондарства, на сьогодні найменше дослідженими є традиції заготівлі, збереження й обробки деревини перед використанням виробу. Бондарство, маючи в краї добру сировинну базу, досягнуло на Гуцульщині піку свого розвитку у XIX ст., перерісши з домашнього промислу на ремесло. Бочками, цебрами, відрами, бербеницями та ін. гуцули забезпечували не лише своє господарство, але й рівнинних мешканців аж до Дністра [9, 80].

Багаторічне проживання гуцулів в оточенні лісів, постійне використання їх деревини практично в усіх сферах господарського життя, зумовило до особливе ставлення гуцула до деревини при виготовленні відповідних виробів. Вибір деревини при цьому був одним із найважливіших дійств, пов'язаних із виготовлення бочки. При вирішенні цього питання, брали до уваги багато чинників: вибір та час зрізу дерева, вид деревини, її властивості, вибір та зріз заготовки на обручі для бочок тощо. В залежності від виробу, вибір дерева був різний. Скажімо, Д. Остап'юк зауважив: «Якщо бочка робиті для молочних потреб то найпридатнішим деревом була смерека і ялиця». Хоча був між смерекою і ялицею вибір: «Ялиця довше служить у використанні, особливо коли бочка робиті для капусти, але уна

швидко темніє, а дуб чи смерека лишаються все світлим і файним у бочці» [10].

Тому для виготовлення бочки намагалися знайти таке дерево, яке задовольняло ряд вимог. За народними прикметами, майстри бондарі з с. Замагора В. Шереряк і М. Шекеряк розповідають: «Смерека має бути густоліта (на зрізі має бути розміщено одна від одної густо річні кільця) і “колюча” (легко колиться на дощечки), гладка і без сучка, тогди уна не промакає і не всихаєси, і червак її не взме» [11–12]. Важливого значення в заготівлі мав і час зрубу деревини. Так, М. Шекеряк розказує: «Дерево треба рубати в жовтні або на початку травня тоги вно накраще годитіси для обробітку». Інший майстер (з Чорного Потоку) – Д. Остап'юк з власного досвіду ділиться: «Дерево треба рубати в грудні–січні, коли дерево має найбільше соку, тоги вно добре колитіси і зберігаєси» [12]. Майстер з Краснолілля І. Шейваровський додає, що бувають і погані періоди заготівлі: «Дерево не можна рубати коли старий або новий місяць, треба чекати повного і в таке дерево червак ніколи не залізе і не з'їсти його» [13].

Деревину намагалися спилувати, розташовану найближче до двора, щоб бути загальнодоступним і зручним місцем для транспортування заготовок. Щодо заготівля мірних ковбанів для сколювання на дошку, то майстри роблять це по-різному. Одні запевняють, що краще на місці розрізати дерево на мірні ковбани і на місці колоти, інші стверджують, що обов'язково дерево потрібно розпиляти і забрати до майстерні, аби дерево 2–3 дні постояло. Так нам розповідає О. Мочерняк з Лазещини: «Коли зрубали смереку, то відразу розпилюют на ковбани (міру, в залежності від висоти і ширини бочки) і в майстерні розколюют на половинки, в потім четвертини, виколювали серцевину, бо не годинці і тоги колоди “доги” (готова дощечка для складання бочки)» [14–15].

Протягом багатьох років майстрами вивчалися й нові прийоми технологічних особливостей бондарських виробів. Одним із таких методів заготівлі є сушіння «догів» (готові, поколені дощечки). В давнину традиції бондарського ремесла передавалися у спадок від батька до сина. Так, майстер з Чорного Потоку розповідає, що технологію сушіння «догів» передалася йому ще від прадіда: «Коли “клепки” (доги) вже наколені, їх спершу складали під дощ, аби вни добре намокли, тогди їх складали під стріху, би краще схло. Сушити треба було від місяця до пів року, але чим довше – тим краще». Інший майстер повідомив такий метод: «Як доги покололи, їх кладут на “вісний” сталець і обробляють на форму, якщо бочка робитіс овална, то складають їх у “клітку”. У клітці воно має сохнути під дощем і сонцем від 2 тижнів до 3 місяців, а якщо бочка рівна по стінках – то доги складали на піч або під стріху» [10; 16].

Таким чином, стан розробки питання підготовки матеріалу для виробництва бондарських виробів на Гуцульщині, зважаючи на важливість цієї галузі у системі деревообробних ремесел, що перебуває у тісному взаємозв'язку з світоглядною системою українського народу, вимагає поглиблених досліджень і напрацювань польових матеріалів з тих теренів Гуцульщини, щодо яких питання не було достатньо висвітлене у сучасній історико-етнографічній літературі. Аналітичне опрацювання зібраного матеріалу дає можливість зробити певні висновки щодо етнографічної регіональної специфіки традиційного бондарства в гуцульському етномасиві. Зауважимо, що виробництво бочок і їхне функціональне призначення мають спільні риси практично на всій території Гуцульського краю. Се-



ред майстрів-бондарів, господарів гірських територій побутували численні закони-традиції при виробництві бондарки.

1. Будзан А.Ф. *Поселення, садиби, житло // Бойківщина: історико-етнографічне дослідження*. – К., 1983.
2. Шухевич В. *Гуцульщина*. – Верховина, 1997.
3. Жолтовський П.М. *Деякі особливості народного будівництва Українських Карпат // Народна творчість та етнографія*. – 1978. – № 4.
4. Соломченко О.Г. *Гуцульське народне мистецтво і його майстри*. – К., 1959.
5. Гошко Ю.Г. *Населення Українських Карпат XV–XVII ст.. Заселення. Міграція. Побут*. – К., 1976.
6. Файник Т. *Житло та довкілля: будівельні традиції українців Карпат*. – Л., 2007.
7. Кайндль Р.Ф. *Гуцули: їх життя, звичаї та народні перекази*. – Чернівці, 2000.
8. Станкевич М.С. *Українське художнє дерево XVI–XX ст.* – Л., 2002.
9. Лаврук М.М. *Гуцули Українських Карпат*. – Л., 2005.
10. *Записано в с. Чорний Потік 13.12.2014 р. від Остап'юк Д. М.*
11. *Записано в с. Замагора 6.11.2014 р. від Шекеряк В. М., 1947 р. н.*
12. *Записано в с. Замагора 7.11.2014 р. від Шекеряк М. М., 1949 р. н.*
13. *Записано в с. Краснолілля 14.06.2014 р. від Шейваровського І. В., 1950 р. н.*
14. *Записано в с. Лазецька 01.08.2014 р. від Мочерняк О. М., 1930 р. н.*
15. *Записано в м. Косівська Поляна 30.07.2014 р. від Штефанюк Ф. Ф. 1943 р. н.*
16. *Записано в с. Деятин 16.08.2014р. від Мотрук П. В., 1949 р. н.*

Bobersky Y.Y. Tradition in logging barrels production in Huzulschyna. In this article are analysed the traditions of the preparation wood for making barrels in Hutsylshchyna – preparation, keeping the wood before using it. Are given the short informations about traditions how to choose the wood, how cut and dry it.

Key words: Huzulschyna, cooperage, traditions, woodworking, craft.

В. А. Старков

ДИТЯЧА ГРА «ХОБРА-ХОБРА»: ДЖЕРЕЛОЗНАВЧИЙ АСПЕКТ

У статті представлена дитяча гра «хобра-хобра», а також її паралелі у просторі та часі. Розглянуто джерелознавчий аспект цієї традиційної гри.

Ключові слова: гра, традиційна ігрова культура, джерельна база.

1930–80-і рр. в історії української етнології можна кваліфікувати як період майже цілковитого погрому, занепаду та поступової реанімації етнологічної науки [1, 89–91]. Незважаючи на те, що певні дослідження у галузі етнографії проводились, а етнографічні інституції в Україні існували, питання, пов'язані з українською ідентичністю, піднімати не дозволялося. Це відбилося навіть на такій специфічній галузі української культури, як традиційна ігрова. Вивчаючи формування джерельної бази дослідження традиційної ігрової культури української людності [2], ми зазначили, що, за означений вище етап, нам невідомі нові опубліковані джерела стосовно українських народних ігор і розваг [3]. Проте, в діаспорі етнологи створили важливі праці щодо традиційної ігрової культури. Так, у студіях О. Воропая та С. Килимника бачимо значний перелік дитячих ігор і розваг, які побутували в першій половині ХХ ст. [4, I, 57–60, 283–284, 300–340, 419–420; II, 25–26; 5, III, 149–174]. У цих працях описані й нові варіанти народних ігор, якікладаються у межі явищ традиційної ігрової культури українців.

В українській радянській історіографії також є поодинокі публікації про народні українські ігри, приміром, згадки й опису дитячої гри «хобра-хобра», яка побутувала в ХІХ ст. на Станіславщині [6]. Це невелике повідомлення Ю. Шкрумеляка, яким він намагався встановити історичні корені цієї гри, приходячи до думки, яку висловив ще М. Сумцов у 1889 р.: «Детские игры многочисленны, но однообразны и мало содержательны. Одно время мифологи и историки быта надеялись найти ценные архаические черты, но надежда эта мало оправдалась. За исключением немногих игр и детских песенок, в которых можно усмотреть остатки древнего почитания сил и явлений природы, можно подметить слабые исторические воспоминания, или историко-бытовые культурные переживания. Огромное большинство детских игр и песен имеет значение лишь для сравнительной этнографии и отчасти для национальной педагогики» [7, 3]. Не будемо вступати у дискусію з цього приводу, але М. Сумцов, навіть за такого песимістичного погляду на інформативність описів ігрових сюжетів, стосовно пошуків їх історичних коренів, все ж припускає таку можливість.

Таку спробу здійснив і Ю. Шкрумеляк, який у дитинстві проживав у с. Ланчин на Станіславщині і брав жваву участь у цікавій гри-хованці, що називалася «хобра-хобра». Названа ця гра так, очевидно, тому, що останні ключні слова є домінуючими в ній [6, 119]. Він же наводить і опис гри: «У гри «хобра-хобра» могла брати участь довільна кількість дітей, віком від 5 до 14 років, але тільки хлопці. Один з учасників гри сідав серед поля на якомусь горбику... і ховав голову якогось свого товариша у «подолок», між коліна (тоді ми ходили в довгих сорочках поверх штанців), і вигукував: «Хобра-хобра! / Ховайтеся, люди добрі. / Бо я маю лаю. / По полю пускаю. / Кого йме – розірве / І до мене принесе!» Таку тривогу проводир проголошував тричі, а за цей час всі діти ховалися, куди хто міг. «Лая», тобто «згряя собака», що виступала в особі одного хлопця, відривалася від проводиря і починала шукати дітей по видолінках, кущах, ровах. Кого «лая» вловила першим, того «розривала» – хапала за руку і вела до проводиря. Всі інші, раді, що їх не спіткала ця біда, вискакували із своїх сховищ і з галасом «хобра-хобра» збігалися на старе місце. Той, хто був перший зловлений «лаєю», ставав сам «лаєю», а той, хто ловив, – проводирем. Забава продовжувалася до тих пір, поки всі цього бажали, причому проводирі і «лаї» щораз мінялися» [6, 119].

Автор, задумавшись над грою і її ключними словами «хобра-хобра», зробив висновок, що ми маємо своєрідну історичну згадку-пам'ятку про давніх аварів, яких народ назвав «обрами». На його думку, після певних лінгвістичних перетворень, «обри» перетворилися на «хобри», а потім на оклик «хобра». Відомо, що авари (обри) – група племен, яка прийшла з Центральної Азії й утворила в VI–VII ст. свою державу – Аварський каганат у Північному Причорномор'ї, де проіснувала до IX ст. Грабіжницька політика аварів надовго затрималася в народній пам'яті, а літописець Нестор у ХІ ст. навіть крилату фразу – «погібоша, акі обри». Ю. Шкрумеляк припускає, що зачинателями названої гри були дорослі люди, безпосередні свідки аварської навали. Згадана гра спершу могла звучати як заклинання лиха, щоб воно більше не верталось, пізніше ж пам'ять про обрив стерлася і залишилася лише дитяча гра, коріння якої вже не пам'ятав ніхто [6, 119].

Мусимо сказати, що вищенаведена гра відноситься до великої групи ігор «у хованки» («хованки», «у жмурки»). Повертаючись до конкретної гри і до виразу «хобра-хобра» у вербальній її частині, можемо на-