

УДК 94(477.85)
ББК 63.3(4 Укр)52

Людмила Герус
(м. Львів, Україна)

ГУЦУЛЬСЬКА ВЕЛИКОДНЯ ПАСКА (ФУНКЦІЇ, СЕМАНТИКА, ПЛАСТИЧНЕ ВИРІШЕННЯ ФОРМИ)

У статті розглянуто особливості функціонування, форми та пластики головного великоднього хліба – паски. Визначено основні групи та типи пластичних елементів з тіста, проаналізовано їхні художньо-стилістичні особливості та принцип комонування.

Ключові слова: паска, хліб, тісто, Великдень, Гуцульщина,

Паска – обрядовий хліб, який випікають до Великодня та освячують у церкві. Паску печуть переважно зі здобного тіста, яке готують з пшеничного борошна. До тіста додають чорнослив, родзинки, шафран, імбир тощо.

Гуцульська паска, як і переважно українські хліби, має круглу форму, що виявляється у двох варіантах пластичного трактування:

1) у вигляді півкулі; 2) у вигляді високого прямого або дещо розширеного доверху стовпця з плоским боком унизу, опуклим – угорі.

Паску у вигляді півкулі виробляли в дерев'яній мисці, макітрі або шматку полотна, з яких її викладали на лопату і всаджували в піч. Вигляду стовпчика паски надавали, використовуючи спеціальні глиняні або металеві посудини – пасківники, поставці,ринки, тазки, у яких її формували та випікали. Цей тип паски, що повторює форму посудини, у якій її випікають, поступово набув більшого поширення в українців і, зокрема, у гуцулів.

Верхній опуклий бік паски – верхівку вкривають пластичними елементами з тіста, які виробляють з того ж дріжджового тіста, що й паску, лише густіше замішаного, та наліплюють на паску перед випіканням.

З приготуванням паски, як й інших обрядових хлібів, пов'язано багато вірувань. Хід приготування паски – від вибору посудини для вчинення тіста до моменту, коли паску виймають з печі, – сприймається як ритуальне дійство, у якому переплітаються християнські та язичницькі традиції.

На Гуцульщині, як й усюди в Україні, паски печуть в останній четвер перед Великоднем – “живний четвер”.

“Живний четвер” у традиційному світогляді українців пов'язувався з ушануванням покійних предків. Уважалось, що в цей день їхні душі повертаються на землю¹. В окремих місцевостях Полісся (Житомирщина, Київщина) влаштовували родинну поминальну трапезу – “тайну вечерю” (“страсну вечерю”, “паскову вечерю”)². Поминальну пісню вечерю в останній четвер перед Великоднем влаштовували в окремих селах Поділля³, а також Бойківщини, Лемківщини⁴. На Гуцульщині в “живний четвер” дітей або перших відвідувачів, які приходили зранку з побажаннями: “Грійте діда! Грійте діда! Дайте хліба! Аби вам овечки, аби вам ягнички” на знак пам'яті про померлих – “за простибіг” обдаровували спеціально спеченими пшеничними чи житніми хлібцями – “кукуцями”; за отриманий дар вони дякували: “Дай, боже, душам померлим царство небесне, а вам, газдинько, аби си овечки мирно покотили та й аби си єгнички починили”⁵.

Рідше українці випікають паски у “Велику суботу”. Спорадично в Україні зафіксовано приготування пасок й у “Велику п'ятницю”.

На час приготування пасок у хаті вже повинно бути побілено, помито й прибрано. Приступати до вчинення тіста господиня має вбраною в чисту сорочку.

Наприкінці XIX – початку XX ст. паски пекли переважно зі здобного тіста, яке готували з пшеничного борошна, додаючи приправи – родзинки, шафран, імбир тощо. Проте, “випікання високоздобних бабок та пасок, мазурків та іншого такого роду печива, – як зазначив Степан Килимник, – це продукт пізніших часів, бо ж у давнину не було ані питльованої муки, ані всіх тих пахошів, ані тих різноманітних приписів до печива...”⁶. Ці міркування до певної міри підтверджують етнографічні свідчення початку XX ст. з Гуцульщини: “Дуже багато Гуцулів купує паску у так званих *паскарів* – пекарів міських, а найбільше ті, що не вміють хліба печи” – Володимира Шухевича⁷; “Давнішими літами (20–30 літ) не вмів тут ніхто упекти паски (йдеться, очевидно, 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, инші знов наймають собі пекарів або пекарок ...” – Антона Онищука⁸.

За уявленнями гуцулів тісто для паски мало оберегові властивості – “... скоро замісять тісто, мастять рідким тістом хрести на стінах під сволоком, верх дверей, образів, вікон і постелі”⁹.

Як оберіг, восковий хрест газдиня клала у сволоках серед хати, після цього виробляла паски¹⁰. Знак хреста при приготуванні паски використовували, наприклад, і в Лубенському повіті Полтавської губернії – тісто після замішування різали навхрест, промовляючи: “Господи! Благослови своїм духом святим і преспори”¹¹.

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”¹².

Після виготовлення паски газдиня мила руки і ще мокрими гладила кожду дитину по обличчю зі словами: “Абис така велична, як паска пшенична” (до дівчат), “Абис такий величний, як хліб пшеничний” (до хлопців)¹³. Готові паски ставили в тепле місце – “щоб походили”. У цей час “... виходить газда з хати глядіти, аби ніхто у хату не вхоридив та не урік паски, а газдиня замикає за ним двері ...”¹⁴; у хаті мусила бути тиша, дітям суворо наказували не розмовляти, не стукати, не ходити часто повз паски, не заглядати до них¹⁵. В інших етнографічних районах України для того, щоб тісто росло, також здійснювали магічні заходи. На Лемківщині на тісто клали освячену у Вербну неділю (остання неділя перед Великоднем) вербову гілку – щоб паска росла, як верба¹⁶.

На Гуцульщині, щоб завбачити випікання паски, спочатку в піч кидали “віхопник” – хлібець з того ж тіста, що й паска¹⁷. “Віхопник” скоріше витягували з печі й по тому, як цей хлібець спікся, розмірковували, чи готова паска. Саджаючи в піч паску, газдиня мовила: “Йика ти лізеш у піч ладна, гладонька, така аби-свилізла”¹⁸. Газда, який дивився в той час знадвору у вікно, стріляв з пістоля – аби сповістити всім, що в нього печеться паска й нікому не можна тепер заходити до його гражди¹⁹.

Подібні магічні дії, спрямовані на те, щоб забезпечити вдале випікання паски, виконували українці також і в інших етнографічних районах. На Бойківщині з тіста на паску газдиня спочатку випікала “паленицю”. 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 худобини²⁰. У Лубенському повіті перед тим, як саджати паски у піч, господиня зі словами “Господи, благослови! Дух святий з нами” тричі хрестила піч лопатою; піднявши лопату широким кінцем доверху, промовляла: “Підходь хліб у печі, як сонечко у небі”²¹.

Допоки паска знаходилася в печі, застосовували імітативні магічні заходи: на Гуцульщині заборонялося сидіти в хаті, “... бо паска не росла би, ба навіть могла би сісти ...”²²; на Лемківщині – щоб паска не “сіла”, “аби росла у гору”²³. На Лемківщині, щоб паска добре піднімалася, діти й господар повинні були підстрибувати²⁴.

Етнокультура



Уграк Ганна Іванівна, 1953 р. н.
Паски. с. Космач (Рушір) Косівського
району Івано-Франківської обл.
2001 р. Фото Олени Никорак.

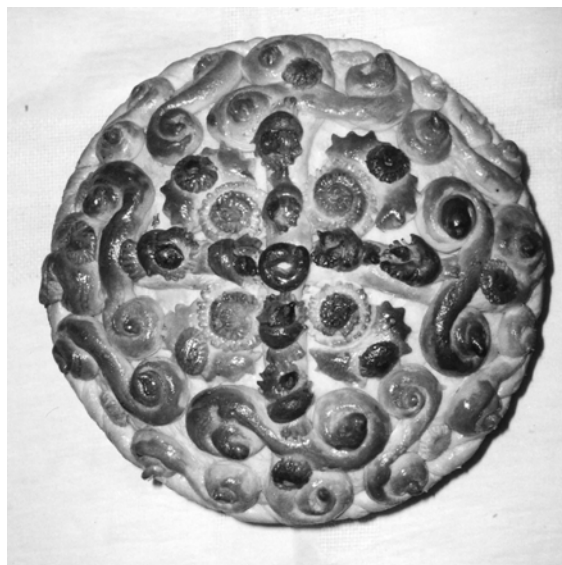


Уграк Ганна Іванівна, 1953 р. н.
Паска. с. Космач (Рушір) Косівського
району Івано-Франківської обл.
2006 р. Фото Олени Никорак.



Уграк Ганна Іванівна, 1953 р. н. Паска.
с. Космач (Рушір) Косівського району
Івано-Франківської обл. 2006 р.
Фото Олени Никорак.

Юсипчук Марія Олексіївна, 1966 р. н.
Паска. с. Космач (Ставник) Косівського
району Івано-Франківської обл. 2001 р.
Фото Олени Никорак.



Уграк Ганна Іванівна, 1953 р. н. Паска.
с. Космач (Рушір) Косівського району
Івано-Франківської обл. 2006 р.
Фото Олени Никорак.

Юсипчук Марія Олексіївна, 1966 р. н.
Паска. с. Космач (Ставник) Косівського
району Івано-Франківської обл.
2001 р. Фото Олени Никорак.



Етнокультура



Уграк Ганна Іванівна, 1953 р. н. Паска.
с. Космач (Рушір) Косівського району
Івано-Франківської обл. 2007 р.
Фото Олени Никорак.



Уграк Ганна Іванівна, 1953 р. н.
Паска. с. Космач (Рушір) Косівського
району Івано-Франківської обл.
2011 р. Фото Олени Никорак.



Юсипчук Марія Олексіївна, 1966 р. н., з пасками власного
виготовлення. с. Космач (Ставник) Косівського району Івано-
Франківської обл. 2001 р. Фото Олени Никорак.



Освячення пасок біля церкви
Св. Петра і Павла в с. Космач
Косівського району Івано-
Франківської обл. 2001 р.
Фото Олени Никорак.



Освячення пасок біля церкви Св. Петра і Павла в с. Космач
Косівського району Івано-Франківської обл. 2011 р.
Фото Олени Никорак.

Готовність випікання паски на Гуцульщині, як подає В.Шухевич, визначали за тим, як спікся “віхопник”: газдиня “... ломить его собі за плечима і на відлів і, не дивлячись на него роздає усім, що у хаті є ...”²⁵. Аналогічно чинили на Бойківщині: газдиня виймала з печі “паленицю” і “... всі в хижі кусають по кусникови, як прийде хто чужий до хижі, дають куштувати, а навіть до сусідів несуть”²⁶.

Зовнішньому вигляду паски, зокрема таким ознакам, як висота й цілісність, надавали великого значення. У східних слов'ян, у тому числі й українців, доброю прикметою було, коли паски вирости, не засмалились, не потріскались. Вважалося, що тоді родину оминатимуть хвороби, ніхто протягом року не помре²⁷. Гуцули “... з того, як паска у печи пукне, ворожать, що умре газда або газдиня або маржина (худоба. – Л.Г.), або той, котрого газдиня, саджаючи паску у піч, помінит си”²⁸.

Отже, паска за народними уявленнями набувала особливого обрядового статусу ще до освячення в церкві. На Гуцульщині обов'язково освячували першу паску. Її після випікання клали посеред столу. Окрім цієї паски, гуцули випікали також і менші, які призначалися для краєння на “дору” – поману за душі померлих, малі хліби – “перепічки”.

На початку ХХ ст., за інформацією В.Шухевича, в окремих селах Гуцульщини пекли великий хліб – “стільник” (“застівник”), в нього втикали глухим кінцем таку кількість яєць, скільки членів родини; по тому, чи і яке яйце трісне під час випікання, виворожували смерть того, для кого яйце було призначене. “Стільник” клали на стіл побіч першої паски²⁹. Слід зазначити, що подібним до “стільника” є головний великодній хліб болгар східних Родоп “кошара” із запеченими всередині червоними яйцями, одним у центрі й для кожного члена сім'ї довкола. Тріснуте під час випікання “кошари” яйце віщувало втрати в родині³⁰. Слід зазначити, що приготування великоднього хліба із запеченими всередині одним або двома яйцями відоме й іншим слов'янським народам – болгарам, сербам, хорватам, словенцям³¹.

На початку ХХ ст. на Гуцульщині зафіксовано “худобйину паску”*, приготовану з частини тіста на паску, а також інших продуктів, які призначались до споживання на свято³².

На Гуцульщині напередодні посвячення в суботу покраєні шматки паски – “дору”, “худобйину паску” разом з обрядовими стравами та іншими призначеними для освячення речами газдиня складала у спеціальний посуд, переважно в бондарний цебрик з накривкою – “паскевник”, “дорінник”, який використовувався лише раз на рік. “Паскевник” вкладали в “бесаги” з одного боку, а паску, яку найперше саджали в піч, – з другого. Освячення паски відбувалось на Великдень зранку після Літургії. Після цього біля церкви гуцули ділилися пасками між собою з родичами та сусідами – “... воно (“обдароване”. – Л.Г.) є взагалі поспільним звичаєм поміж Гуцулами, так що ледви одна газдиня принесла дору, вже тота дає їй своєї дори, або отриманої”³³. Звичаю обдаровування посвяченими пасками гуцули дотримуються й на початку ХХІ ст.

Зі свяченим українці, зокрема, гуцули, бойки, лемки, поліщуки, намагалися якнайшвидше прийти додому. Гуцули вважали: “Хто борше буде в хаті, той скорше зробить літо...”³⁴, “кожен біжить додому якнайшвидше, аби сі швидко з поля забрав”³⁵; лемки – “хто скорше домів прийде, тот ся скорше у поли обробит”³⁶. Цей звичай поширювався й на західних слов'ян³⁷. У селах Українських Карпат, зокрема на Гуцульщині, цей звичай зберігся до початку ХХІ ст. Повернувшись додому, газда ніс паску до худоби,

* Ця паска призначалась для худоби: “... тоту паску сушать, труть на муку, мішають із сіллю та дають маржині з нагоди усяких слабостей, на які вона западає ...” Див.: Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4 / В. Шухевич // Матеріали до українсько-руської етнології. – Львів, 1904. – Т. 7. – С. 233.

клав її тричі коровам на хребет, промовляючи: “Йикий дар красний, такі аби бог дав телиці красні!”³⁸. Дехто зі свяченим тричі обходив усе обійстя. Свяченою паскою гуцули годували бджіл: “Свяченої дори тобі даю!”³⁹. Потім газда першим входив до хати, промовляв “Христос воскрес!”, а йому відповідали “Воістину воскрес!”.

Великодню трапезу, як і нині, на початку ХХІ ст., розпочинали зі свячених страв. Послідовність їх споживання в різних етнографічних районах мала локальні особливості, проте паска, як особливий обрядовий хліб, була серед перших обов’язкових страв. На Гуцульщині пильно збирали крихти “свяченого” та кидали їх у піч, щоб не ступати по них та щоб їх не з’їла миша, “... бо з такої миши робить ся лилик (кажан. – Л.Г.)”⁴⁰.

Паска була й залишається одним із важливих компонентів поминальних звичаїв великоднього періоду. Паску та випечені зумисне для вшанування покійних предків перепічки гуцули неодмінно беруть у “дідову суботу” перед провідною неділею або в провідну неділю на панахиду на цвинтарі⁴¹. Подібні звичаї існували в українців інших етнографічних районів. Факти з київської частини Полісся засвідчують, що першу паску випікали для поминання покійних – “... то вона на те, щоб на столі стояла. ... на могилки йдем і ту пасочку несем – мертвим”⁴². На Волині пам’ять покійних ушановували, йдучи на могили з пасками та мазурками⁴³.

Таким чином, паска виконувала функції матеріального символу великодніх обрядів, спрямованих на забезпечення здоров’я, благополуччя та достатку в родині, громаді, світі.

Обрядове значення паски акцентує її пластичне оформлення, яке, посилюючи семантику, водночас надає їй особливої художньої виразності.

На початку ХХ ст. дослідники, фіксуючи обряди та звичаї, мало уваги приділяли зовнішнім ознакам культурних реалій, зокрема й обрядового хліба. Обрядовий хліб не призначався для тривалого зберігання, тому матеріальні свідчення про нього втрачені. З огляду не це короткі описи пасок у працях В.Шухевича та А.Онищука є унікальними: “... робить з одної частини тіста великий хліб, з другої хрести, якими накриває той хліб на вхрест, а верх хрестів у місци, де вони перехрещують ся, кладе *ружю*, надто опасовує хрести плетеним тістом немов вінком”⁴⁴. За спостереженнями А.Онищука, “... вироблюють (з тіста) хрест і ставлять його верх паски ...”; на верхівку паски по середині “хреста” і на чотирьох його кінцях клали п’ять “плащів” (круглих довкола покрое-них ножем “паланичок”), на кожний з тих “плащів” – по “гусці” (фігурці у вигляді пташки), врешті біля кожної “гуски” – по дві долоні з пальцями⁴⁵.

Одначе, ми можемо аналізувати й порівняти з наведеними описами пластичне вирішення форми обрядового хліба – паски, традицію якого на Гуцульщині бережуть та розвивають донині – початку ХХІ ст. Яскравим свідченням цього є паски, приготовлені газдинями с. Космача Косівського району Івано-Франківської області.

На початку ХХ ст. у Космачі випікають паски циліндроподібної форми – круглий високий стовпець, прямий або дещо розширений доверху з плоским боком унизу, опуклим – угорі.

Слід зауважити, що кругла форма паски, імовірно, крім зручності виготовлення, зумовлена семантичним контекстом, зокрема проявом солярної символіки, ототожнення хліба зі сонцем⁴⁶. Циліндрична форма паски однотипна з формою артоса – бого-службового хліба християнського східновізантійського обряду, який символізує невидиму присутність Ісуса Христа⁴⁷.

Неодмінним пластичним елементом гуцульської паски, який зустрічається, влас-тиво, повсюдно в Україні, є “хрест”. Наявність хреста на пасці, очевидно, зумовлена його світоглядною сутністю, у якій поєдналися давні язичницькі уявлення про хрест як

ідеограму чотириєдності світу, сонця з основоположною символікою християнства. Властиво, хрестографема з тіста зображує чотириконечний, переважно, розквітлий хрест. Верхівку паски з “хрестом” довкола обвивають “обручем” – тонкою смужкою тіста. Хрест у колі, за Б.О.Рибаковим, також є ідеограмою сонця⁴⁸. На Гуцульщині необхідність “хреста” на пасці пояснювали: “Аби файно росла”⁴⁹, тобто знак хреста мав забезпечити вдале випікання паски, відтак – благополуччя та добробут родини.

Поширені на космацьких пасках також й інші абстрактні знаки – коло (“колачик”, “обруч”), спіраль, S-подібна фігурка. Абстрактні знаки вирішують об’ємно зі смужок тіста – круглих у перерізі або фігурних, позначених зверху зачіпами або лініями. “Хрест” та “обруч” переважно викладають “кісками”, сплетеними з двох – трьох смужок тіста.

Узвичасним пластичним елементом космацьких пасок є узагальнені птахоподібні зображення. Вони передають об’ємні фігурки птахів: виліплені з однієї складеної вісімкою смужки тіста, кінці якої, підняті над кільцями, відображають з одного боку голівку, з іншого – хвіст; дві смужки тіста, одна з яких обводить іншу довкола, перехрещуються зверху, таким чином позначаючи крила. Необхідно зазначити, що орнітоморфні зображення належать до розповсюджених в українському обрядовому хлібі. За пластичним трактуванням, зокрема на пасках, вони є подібними до аналогічних зображень на короваях та призначеного для зустрічі весни птахоподібного печива⁵⁰. За традиційними успадкованими з язичницьких часів уявленнями українців птах сприймається як іпостась душі померлого. Аргументом на користь такого ототожнення є відліт і приліт птахів з вирію – міфологічного місця перебування душ померлих. Водночас образ птаха в контексті весняної обрядовості, знаменуючи своїм поверненням з вирію початок весни, втілює ідею оновлення та розвитку.

На верхівку космацьких пасок кладуть “ружу” (“ружю”). Її звивають у вигляді спіралі з тонкої, ритмічно посіченої на верхньому боці смужки тіста, на верхньому боці якої зроблені ритмічні надрізи, що творить вишукану ажурність пластики. Аналогічний мотив відомий також під іншою назвою “шишка”, оскільки своєю формою нагадує плід хвойного дерева.

Поширеним на космацьких пасках є орнаментальний мотив – “квітка”. “Квітку” складають із шести або восьми пелюсткоподібних елементів, які узагальнено передають ознаки відображеної в назві частини рослини.

Згаданий А.Онищуком знак долоні з пальцями не простежується на реальних пасках. Однак, варто згадати його подібність зі знаком на іншому печиві – “буськові лапи”, яке у Волинській частині Полісся випікали до Благовіщення у вигляді невеликої круглої палянички з відбитками на її поверхні п’яти, іноді трьох (без великого та мізинця) пальців руки або надрізами, що відображували лапу птаха⁵¹. При зовнішній аналогії відмінним є їхній символічний контекст, що співвідносився із семантичною сутністю обряду. Долоня з пальцями саме на пасці в народному світогляді сприймалася як “божа рука”, а її необхідність трактувалась “аби сі паска удала”⁵², що збігалось з ключовим уявленням: вдало спечена паска – достатки, здоров’я всіх членів родини.

Елементи з тіста верхнього шару гуцульської паски за іконографічними ознаками та асоціативними уявленнями можна поділити на:

- 1) абстрактні зображення – “хрест”, коло (“плац”, “колачик”, “обруч”); спіраль; S-подібна фігура;
- 2) орнітоморфні зображення – “гуска”, “пташка”;
- 3) фігоморфні зображення – “ружа”, “шишка”, “квітка”;
- 4) абстраговані поетичні образи – “божа рука”.

Важливою складовою художньо-емоційної виразності української паски є композиційна організація пластичних елементів з тіста. Варто звернути увагу, що кругла форма паски спонукає до центричного укладання елементів на її поверхні, яке ґрунтується на дзеркальній симетрії.

Роль головного мотиву в композиційному укладі елементів на гуцульських пасках, як правило, відіграє “хрест”. Інші мотиви та елементи – “пташка”, “ружа”, “шишка”, “квітка” – використовуються і як головні, і як другорядні складові частини композиції. Пластичні зображення “пташок” у ролі головного мотиву на пасці трапляються переважно в парній кількості – дві, чотири, вісім. Як правило, фігурки розміщені голівками до середини пообіч “хреста”. Вісім “пташок” на пасці переважно викладені таким чином, що композиційно утворюють хрест.

Головні пластичні елементи вирізняються більшими розмірами. Своїм розташуванням вони акцентують центральну частину паски. Довкола них компонують другорядні мотиви. Їхню роль виконують дрібніші абстрактні та фітоморфні пластичні зображення, які густо вкривають поверхню паски. При komponуванні пластичних елементів на поверхні обов’язково враховуються особливості дріжджового тіста, що при випіканні збільшується – “росте”, змінюючи обриси укладених з нього елементів.

Таким чином, на гуцульських пасках присутні відомі в оздобленні українського хліба пластичні елементи. Особливістю пластичного вирішення форми гуцульської паски є багатство оздоблення з тіста, що вирізняє її від аналогічного обрядового хліба інших етнографічних районів України. Створюючи пластичний образ, елементи з тіста пов’язані з обрядовим призначенням паски, своїм змістом наголошують її символіку.

1. Кулиш П. Записки Южной Руси. В. 2 т. / П. Кулиш. – С.-Пб., 1857. – Т. 2. – С. 43–44; Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело / Корнелій Кутельмах // Етногенез та етнічна історія населення Українських Карпат. – Львів, 2006. – Т. II. Етнологія та мистецтвознавство. – С. 534–536; Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків / Корнелій Кутельмах // Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження. – Львів, 1997. – Вип. 1. Київське Полісся. 1994. – С. 181–183; Онищук А. Народний календар. Звичаї й вірування прив’язані до поодиноких днів у році, записав у 1907–10 р. в Зелениці, Надвірнянського пов[іту] (на Гуцульщині) / Антін Онищук // Матеріали до української етнології. – Львів, 1912. – Т. XV. – С. 35; Чубинській П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-русский край, снаряженной Императорским Русским Географическим Обществом. Юго-Западный отдѣль / П. Чубинській. – С. Пб, 1872. – Т. III: Народный дневникъ. – С. 14.
2. Кутельмах К. Поминальні мотиви... – С. 181–182.
3. Килимник С. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні / Степан Килимник. – К., 1994. – Кн. II. – С. 46.
4. Кутельмах К. Календарна обрядовість... – С. 535.
5. Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. / Володимир Шухевич // Матеріали до українсько-руської етнології. – Львів, 1904. – Т. 7. – С. 228–229.
6. Килимник С. Назв. праця. – С. 45.
7. Шухевич В. Назв. праця. – С. 230.
8. Онищук А. Назв. праця. – С. 35.
9. Шухевич В. Назв. праця. – С. 230.
10. Сумцов Н. Ф. Хлеб в обрядах и песнях / Н. Ф. Сумцов. – Харьков, 1885. – С. 230.
11. Милорадович В. П. Житъе-бытѣ лубенского крестьянина / В. П. Милорадович // Українці: народні вірування, повір’я, демонологія. – К., 1991. – С. 170.
12. Онищук А. Назв. праця. – С. 35.

13. Кутельмах К. Поминальні мотиви... – С. 36.
14. Шухевич В. Назв. праця. – С. 230.
15. Архів Інституту народознавства Національної академії наук України, ф. 1, оп. 2, спр. 338, зош. 3, с. 8; Килимник С. Назв. праця. – С. 44; Милорадович В. П. Назв. праця. – С. 204.
16. Гонтар Т. Харчування лемків / Т. Гонтар, М. Мушинка // Лемківщина : Історико-етнографічне дослідження : у 2 т. – Львів, 1999. – Т. 1. – С. 357.
17. Шухевич В. Назв. праця. – С. 231.
18. Там само.
19. Там само.
20. Зубрицький М. Народній календар, народні звичаї і повірки, прив'язані до днів у тиждні і до рокових св'ят (Записані у Мшанці, Староміського повіту і по сусідніх селах) / М. Зубрицький // Матеріали до українсько-руської етнології. – Львів, 1900. – Т. III. – С. 44.
21. Милорадович В. П. Назв. праця. – С. 204.
22. Шухевич В. Назв. праця. – С. 231.
23. Гонтар Т. Назв. праця. – С. 357.
24. Там само.
25. Шухевич В. Назв. праця. – С. 232.
26. Зубрицький М. Назв. праця. – С. 44.
27. Агапкина Т. А. Хлеб пасхальный / Т. А. Агапкина // Славянские древности. Этнолингвистический словарь: в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. – М., 2012. – Т. 5 : С (Сказка) – Я (Ящерица). – С. 423; Архів Інституту народознавства Національної академії наук України, ф. 1, оп. 2, спр. 338, зош. 3, с. 7; Милорадович В. П. Назв. праця. – С. 204; Онищук А. Назв. праця. – С. 36.
28. Шухевич В. Назв. праця. – С. 231.
29. Шухевич В. Назв. праця. – С. 232.
30. Агапкина Т. А. Хлеб пасхальный... – С. 423.
31. Там само. – С. 422.
32. Шухевич В. Назв. праця. – С. 232.
33. Там само. – С. 235.
34. Онищук А. Назв. праця. – С. 39.
35. Falkowski J. Zachodnie pogranicze Huculszczyzny / J. Falkowski. – Lwów, 1937. – S. 125.
36. Савицький М. Духовна культура / М. Савицький // Лемківщина : земля – люди – історія – культура. – Т. 2. Записки Наукового товариства імені Шевченка. – Т. 206. – Нью-Йорк ; Париж ; Сідней, 1988. – С. 120.
37. Агапкина Т. А. Хлеб пасхальный... – С. 424.
38. Чубинській П. Назв. праця. – С. 235.
39. Шухевич В. Назв. праця. – С. 237.
40. Там само. – С. 241.
41. Архів Інституту народознавства Національної академії наук України, ф. 1, оп. 2, спр. 338, зош. 3, с. 9; Шухевич В. Назв. праця. – С. 241–242.
42. Кутельмах К. Поминальні мотиви... – С. 185.
43. Архів Інституту народознавства Національної академії наук України, ф. 1, оп. 2, спр. 338, зош. 3, с. 11.
44. Шухевич В. Назв. праця. – С. 230.
45. Онищук А. Назв. праця. – С. 36.
46. Иванов В. В. Исследования в области славянских древностей / В. В. Иванов, В. Н. Топоров. – М., 1974. – 342 с.; Сумцов Н. Ф. Указ. соч. – С. 111–134.
47. Герус Л. Артос / Л. Герус // Словник українського сакрального мистецтва / за наук. ред. М. Станкевича ; Інститут народознавства НАНУ. – Львів, 2006. – С. 25.
48. Рыбаков Б. А. Язычество древних славян / Б. А. Рыбаков. – М., 1981. – С. 48–49.

49. Онищук А. Назв. праця. – С. 36.
50. Герус Л. Орнітоморфне печиво українців / Людмила Герус // Буття в мистецтві: Збірник наукових праць і матеріалів на пошану Степана Костюка з нагоди 80-річчя. – Львів, 2007. – С. 177–185; Герус Л. Український коровай: форма, типи та стилістичні особливості пластичних елементів / Людмила Герус // Мистецтвознавство'2006 : науковий збірник. – Львів, 2006. – С. 40–41.
51. Страхов А. Б. Культ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингвистического исследования / Александр Борисович Страхов. – Мюнхен, 1991. – С. 133–141; Maciejewska-Pauković J. Zdobnictwo obrzędowe wsi Biłostockiej / J. Maciejewska-Pauković // Polska sztuka ludowa. – Warszawa, 1966. – Nr. 2. – S. 128.
52. Онищук А. Назв. праця. – С. 36.

Автор щиро вдячна доктору мистецтвознавства. О. І. Никорак за надану інформацію.

Людмила Герус
(г. Львов, Україна)

**Гуцульський пасхальний кулич
(функції, семантика, пластичне рішення форми)**

В статті розглянуті особливості функціонування, форми та пластики головного пасхального хлеба – паски. Визначені основні групи і типи пластичних елементів з тесту, проаналізовані їх художньо-стилістичні особливості і принцип композиції.

Ключові слова: пасха, хлеб, тесто, Пасха, Гуцульщина.

Lyudmyla Gerus
(Lviv, Ukraine)

**The Hutsul Easter-Day bread (paska)
(functions, semantics and plasticity)**

The peculiarities of the functioning, form and plastics of the most honored Easter bread – paska are considered in the article. The basic groups and types of plastic elements made of dough are determined with analyzing of artistic and stylistic features in those as well as principles of composure.

Key words: paska, bread, dough, Easter, Hutsulshchyna.