

дис. ... докт. искусствovedення. – К., 1968; *Самойлович В. П.* Українське народне житло. – К., 1972.

⁵ *Косміна Т. В.* Сільське житло Поділля (кінець XIX–XX ст.). Історико-етнографічне дослідження. – К., 1980.

⁶ *Шероцький К.* Очерки по истории... – С. 39.

⁷ Там само. – С. 130.

⁸ Там само. – С. 124.

⁹ Там само. – С. 130.

¹⁰ Там само. – С. 140.

¹¹ *Карачківський М.* Північно-Західна Балтична. – С. 167.

¹² Там само. – С. 175.

¹³ *Самойлович В. П.* Народное творчество в архитектуре сельского жилища Украины. – С. 18, 23–32.

¹⁴ *Самойлович В. П.* Українське народне житло.

¹⁵ Там само. – С. 22.

¹⁶ *Косміна Т. В.* Сільське житло Поділля... – С. 154.

¹⁷ Там само. – С. 155–158.

¹⁸ *Шероцький К.* Очерки по истории... – С. 119. – Рис. 47.

¹⁹ *Степова Україна.* Орнамент : альбом. – О., 1929.

ОБРЯДОВЕ ПЕЧИВО В УКРАЇНСЬКІЙ ТРАДИЦІЙНІЙ КУЛЬТУРІ

Валентина Борисенко

УДК

Традиційна українська культура на початку XXI ст. хоча і побутує в трансформованому вигляді, однак ще характеризується доволі стійкими етнічними компонентами. Культурологи, етнологи з усього світу працюють над переосмисленням та уважним вивченням розмаїття культур і цивілізацій. Тепер для концепції «глобальної історії», яка ґрунтується на ідеї універсальної єдності людства, характерним є визнання самодостатності етнічних соціальних систем та культур.

Українська культура сформована на основі землеробсько-скотарського господарства і на локальних племінних особливостях із чіткою структурною єдністю на всій етнічній території розселення українського етносу. Безперечно, етнокультура українців упродовж віків піддавалася впливам культур інших етнічних груп та спільнот, що мігрували через її землі або ж осідали серед місцевого українського населення. І це аж ніяк не вада, а досягнення багатой і давньої культури, відкритої до нашарувань, які поступово, видозмінюючись під впливом автохтонів, ставали структурними компонентами етнічної культури українців.

Наприкінці XX – на початку XXI ст. у світовій науці досить відчутно виокремилися нові тенденції щодо поглиблення знань про світові, етнічні, релігійні, культурні особливості людства. Учені переосмислили тезу про унікальність західного способу існування, побуту та культури. «На зміну їй [тезі про унікальність західної культури. – В. Б.] було висунуто тезу рівноцінності й еквівалентності цивілізацій, оскільки на даний час відсутні критерії, які уможливили б їх порівняльну оцінку»¹.

У цьому сенсі більше уваги почали звертати на давні цивілізації, у культурі яких збережено багато архаїчних елементів цієї культури. Символіка родинної та календарної обрядовості українців, насамперед та, що пов'язана з культом хліба, є певним феноменом народної духовної культури сьогодення і компонентом світових цінностей. Особливо важливо побачити ціннісний аспект у ставленні сучасної людини до природи, традицій, хліба, звичаїв, обрядів, оскільки саме ці компоненти культури є певними критеріями норми, ідеалу, сакрального й профанного.

В Україні з давніх часів обрядове печиво використовували в багатьох обрядах народ-



Весняне печиво «борона». с. Андріянка, Підляшшя. Архів ІМ ПАН. 1965.
Світлина Я. Свідерського

ного календаря та сімейного циклу. Культ хліба з глибокою символікою особливо був характерний для свят Різдвяного циклу. Тут простежується дуже архаїчний елемент використання зерна в необмолоченому снопі — дідухові, засівання зерном на Василя (14 січня). Окрім цього, давньою поминальною стравою із зерна є кутя-коливо на Святвечір, в основі якого — пошанування пращурів для забезпечення добробуту і щасливого року. Єднання родових зв'язків відбувалося й через ряд спеціальних обрядових хлібів: *книші, книшики, крачун, колачі (калачі)* тощо. Книш — це звичайна кругла хлібина, що іноді мала невеличку булочку зверху, яку називали «душею». За польовими експедиційними матеріалами та описами дослідників, «книші вироблялися так: вироблявся хліб, звичайний, а зверху наклали маленьке хлібнятко, що називали його «душею» — це саме для духів чи, як казали, для душі»². Більші та менші книші ставили на покуті поряд з узваром та кутею, ними обдаровували посівальників, щедрувальників. Це підтверджено й іншими дослідниками на основі сучасного етнографічного матеріалу. Зокрема, на Буковині побутує звичай, коли тісто на книші замішують разом чоловік із дружиною. «Книші вироблялися як звичайний хліб, а зверху клали маленький хлібець, який звали душею. У приготуванні книшів відображено культ предків, який виник ще за первісних часів, коли людина глибоко вірила,

що зі смертю вона не припиняє свого життя, а тільки переходить до іншого світу. Померлий робився охоронцем свого роду. Але якщо душу померлого не задобрювати, то він може шкодити. Книші — це жертва душам покійних»³.

З калачами несли вечерю до діда й баби, хрещених батьків, іноді й до баби-повитухи. Дотепер, особливо в західних регіонах України, випікають різноманітні різдвяні калачі, їх ставлять на столі із запаленою свічкою на Святвечір. Загалом плетений круглий чи видовжений калач уважався в народі поминальним обрядовим хлібом. Випікали його на календарні свята й особливо на храмові (празникові), коли поминали й померлі душі. Треба нагадати, що таких Святвечорів було раніше три: 6, 13 і 18 січня. Якщо ритуальна трапеза 6 січня досі побутує на всій території України з певними локальними особливостями в селах і містах, то кутю перед Василем і Водохрещем варять переважно на території Правобережжя та Заходу, частково — на Півдні.

Особливим обрядовим хлібом на Різдво на Закарпатті й Наддніпрянщині традиційно був крачун (корочун, карачун). Він мав переважно вигляд великої білої хлібини або плетеного калача. Подекуди його посипали зерном. У наш час навіть куплену в магазині хлібину на Різдвяні свята називають «крачуном». Його символіку неоднозначно трактували різні вчені. Дехто вважає, що символіка крачуна наближена до Дідуха, Книша. «Те зерно, як і настільний хліб «крачун», є тою ж самою жертвою в честь боготвореного прадіда, що хліб і кутя, ставлені перед Дідухом»⁴. Маленькі хлібчики навколо великого крачуна символізували пращура з його ріднею. Учені вважають, що обрядовий хліб крачун є символом добробуту. Зокрема, на Закарпатті його випікали, одягнувши овечі гуно та рукавиці. В окремих селах у крачуні запікали трішки від усіх продуктів, які були вдома: овес, шматочок капусти, зернятка пшениці, кукурудзи тощо. Іноді клали часник, наливали у виїмку посередині хліба мед. В уяві населення Карпат середина крачуна мала магичну лікувальну силу⁵.

На 14 січня на території Правобережної України та Східних Карпат випікали обрядовий хліб, який подекуди звали «Василь». Господар або господиня в чоловічій шапці виходили з хлібом до води, тричі його купали, промовляючи: «Не купає ся хліб у воді, але я в здоров'ю і силі». Набираючи води до коновки, приказували: «Не беру води, але мід і вино». Прийшовши з тим до хати, покладали хліб на голову домашнім, приказуючи: «Абисьте були такі величні, як Василь величний»⁶.

На Різдвяні свята випікали також багато різноманітних піріжків з начинкою, якими пригощали гостей, колядників, щедрувальників, посівальників. Головним святковим подарунком на Різдво був обрядовий хліб, який поступово витіснили цукерки та гроші. Власне, хліб насамперед мав сприяти добробуту господаря. Про це свідчать фольклорні тексти з Поділля, що їх виголошували колядники під час отримання нагороди за коляди. «Дарує нас цей пан (ця пані) калачами, червоними, даруй їм, Боже, щастя, здоровля, кільки в цім калачі є зерен, чи кільки в цім червонім є карбочок, дай йому тільки в загороді овечок, курей, свиней, качок, гусей, корів і волів»⁷.

На Масницю основним виробом з тіста були вареники із сиром. Про це згадано й у пісні, яку співали під час Масниці:

Молодії молодіці, завтра празник у нас,
Ховайтеся у соломі, а ми найдемо вас.
Молодії молодіці, щось я вам і скажу:
Наваріте вареничків, а я сиру принесу,
Молодії молодіці, порятуйте мене,
На полиці паляниці, нагодуйте мене!⁸

Починаючи з 80-х років ХХ ст., в Україні поширилася міська традиція масових гулянь на Масницю з приготуванням млинців, які майже витіснили традиційну обрядову страву — вареники.

На початок Великого посту випікали пісні коржі, які називали «жилянками», і споживали їх з капустою та хроном, що було обов'язковим у перший день посту.

Весняні народні обряди й свята пов'язані з настанням нового господарського року, про-

будженням від зимового сну землі, розквітом природи. 22 березня на свято Сорок святих, у день весняного рівнодення, випікали сорок калачів або сорок коржиків у вигляді жайворонків та роздавали їх дітям, які своїми веселощами та подякою за обрядове печиво мали розбурхати сплячу природу. Із жайворонками в руках вони закликали весну, співаючи веснянок.

Серед українців Подляшшя, Полісся, Поділля ще наприкінці ХІХ ст. і до середини ХХ ст. побутував архаїчний звичай випікати перед Благовіщенням (7 квітня) прісне печиво «буслові лапи», яке часто мало форму лап лелеки, а також своїм виглядом нагадувало борону, плуг, серп, пташине гніздо, що свідчить про давню дохристиянську аграрну символіку. Таке печиво, яке називали ще «галепи», давали дітям, які вибігали з ним на подвір'я зустрічати приліт бусла (лелеки). Побачивши птаха в небі, піднімали печиво й вигукували: «Буську, буську, на тобі галепу, дай мені жита копу! Буську, буську, на тобі борону, дай мені жита сторону! Буську, буську, на тобі серпа, дай мені жита снопа!». На Поділлі підносили вгору шматок хліба чи коржик, а тексти примовлянь були ідентичними до поліських. Учені вбачають у цих архаїчних пережитках звичаю випікання обрядового благовіщенського печива символічні дії, спрямовані на зародження життя на землі (бо лелека приносить нове життя), культурний обробіток ґрунту (борона) і збирання врожаю (серп)⁹.



Обрядове весняне печиво «гніздо». Підляшшя. Архів ІМ ПАН. 1965

Важливим днем вважають середу, коли Великий піст «ламається навпіл». У народі цей день називають Хрестці, або Середохрестя. У середу, на четвертому тижні посту, майже повсюдно в Україні печуть пшеничні хрести, щоб був добрий урожай на пшеницю. Частину їх з'їдають на Середохрестя, а найбільшого хреста зберігають і беруть із собою, коли йдуть у поле перший раз сіяти яровину. Печиво-хрест кладуть на рушничку посеред ниви і коли доорюють до нього — з'їдають, а шматочок приносять додому й дають дітям. Пильнують, аби хреста на полі ніхто не з'їв, бо то погана прикмета — на недорід.

Одне з найбільших весняних свят — Великдень, або Пасха. В Україні збереглася дохристиянська назва свята — Великдень, хоча в містах побутує й пізніша — Пасха, що походить від давньоєврейського «песах» — умиловлення. Свято зародилося серед стародавніх єврейських кочових племен Аравії у III—II тис. до н. е.

В Україні найстійкішим елементом Великодня залишилася традиція випікати обрядовий хліб («баби») і фарбувати яйця. Вона не зникла навіть у часи панування атеїзму. До випікання обрядового хліба ставилися особливо побожно. Пов'язували з вдало випеченою бабкою свою долю на весь рік. Як виростала висока та пухка — це означало добру вістку на життя і добробут. Бабки випікали з тіста з великим вмістом яєць та із сиру. Тепер обрядовий хліб у містах випікають у кондитерських цехах і хлібопекарнях, а у віддалених від міст селах господині, за традицією, випікають великодні баби в печі. Великодні бабки випікали й на проводи — поминальні весняні дні за тиждень після Великодня — і несли їх на могилки своїх родичів.

Таким чином, весняний цикл календарної обрядовості структурно ґрунтується навколо традицій зустрічі весни. Сюди належить випікання обрядового печива у вигляді птахів, сільськогосподарських знарядь, хрестів, а також великодньої баби, сирної паски, розпису-

вання яєць, очищення вогнем і водою, шанування померлих родичів.

Свята народного календаря літнього циклу тісно пов'язані з трудовою діяльністю людини, мають яскраво виражений аграрний характер, що відповідало давнім заняттям наших далеких предків.

За релігійними святцями, на сороковий день після Великодня припадає свято Вознесіння Господнього (побутова народна назва — Вшестя). Згідно з християнською легендою, саме цього дня Ісус Христос вознісся на небо. У народному святкуванні Вшестя виразно звучать дохристиянські хліборобські мотиви. До свята випікали обрядове печиво «драбинки», яке, за легендою, допомагало піднятися Ісусові на небо. Господар та члени родини тричі обходили свою ниву, дякуючи Богові, що дає ріст пшениці та житю, сідали на краю пашні (бо на межі не годилося сідати, там, за повір'ям, — нечиста сила). Люди розстеляли на пашні скатертину, ставили страву, випечені «драбинки» і хліб. Частувалися і розмови вели лише про урожай, дощ. Залишки страв і хліба розкришували й кидали в пшеницю, примовляючи: «Божі пташечки! Визбирайте кришечки і пощобечіть перед Богом та випросіть у Нього, Милосердного, для нас ласки». «Драбинками» пригощали сусідів та переважно дітей, яких обов'язково брали із собою в поле.

На Зелені свята влаштовували поминання за померлими, особливо на території Правобережної України. На ці дні готували великодні баби, випікали калачі, коржики. Жінки, у яких померли нехрещені діти, у понеділок після Зеленої неділі носили в поле коржики, пиріжки, хліб і кидали в жито для русалок.

На Івана Купала (7 липня) варили вареники з першими вишнями. На свято Петра й Павла (12 липня) розговлялися після Петрівчаного посту. До цього дня випікали здобні коржики із сиром, подекуди з ягодами, які називали «мандриками». Починаючи від цього дня, перестає кувати зозуля. У народі кажуть: «Зозуля мандриком вдавилася».

Розпочиналися жнива. Ідучи в поле жати, брали із собою хліб — «зажинач». Клади його на ниві, примовляючи: «Помагай, Боже».

Майже на всій території України на Маковія (14 серпня) готували коржі з маком і частувалися ними після освячення в церкві маку та квітів. На Чернігівщині, Сумщині, Харківщині пекли піріжки з маком або спеціальні коржик-маківнички. Їх давали тим, хто йшов святити «маковію», бо це мало сприяти урожайності наступного року.

Обов'язковими стравами на Спаса були пироги або струді, завиванці з яблуками, що їх споживали з медом. Випікали й поминальні калачі, несли їх до церкви, де роздавали бідним.

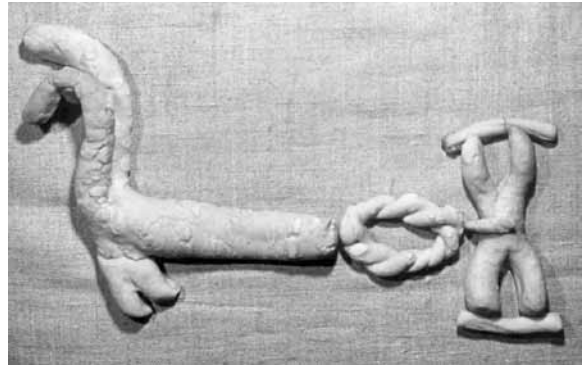
На Покрову (14 жовтня) також обов'язково випікали калачі й несли їх до церкви, запрошували старців на обід і кожному давали із собою калач. Калачі випікали й на храмові свята.

На Пущення, або Пилипівчані запусти (27 листопада), повсюдно готували вареники й пироги, якими пригощали сусідів та родичів.

7 грудня відзначали свято Катерини — дівчата варили обрядову кашу та несли її до воріт, ставили на стовпі, стукали макогоном у ворота й гукали: «Доле, доле, йди до мене кашу їсти!». Тут виразно звучать шлюбні мотиви.

На свято Андрія (13 грудня), якого вважали покровителем молоді, готували обрядовий хліб — калиту: круглий пісний корж, спечений на меду. Його підвішували до сволака й навколо нього влаштовували молодіжні ігри, що дістали назву «кусання калити». Уважають, що цей обрядовий хліб приурочений до вшанування солярних культів.

Одним зі стійких атрибутів весільного обряду є коровай, символічне значення якого досить глибоке та неоднозначне, бо хліб — це символ добробуту, щастя, гостинності, щасливої долі тощо. Варто прислухатися до думки Є. Онацького, який свого часу написав правдиві слова про значення символіки в культурі кожного народу. Зокрема, він зауважував: «Саме тому, щоб знати й розуміти історію культурного життя тої чи іншої нації, треба знати й розуміти ті символи, що вона їх ужи-



Обрядове весняне печиво «соха». Західне Полісся. 1965. Світлина Я. Свідерського

ває. З часом вони відмінюються, набирають іншого значення, але в кожному відповідну добу і в кожній відповідній нації вони мають цілком точне значення, не знаючи якого, не можна, як слід, зрозуміти її життя й історії, не можна, як слід, зрозуміти її творчого духу»¹⁰.

У попередні століття до проблеми вивчення символіки весільної атрибутики зверталися чимало вчених. Зокрема, відомий етнолог М. Сумцов зауважував, що серед слов'янських народів за повнотою обрядового вживання хліба перше місце посідає українське весілля. Ґрунтовно досліджуючи обрядовий весільний хліб, він підкреслював, що неможливо зібрати й систематизувати всі часткові прояви обрядового хліба на весіллі внаслідок їх численності й різноманітності¹¹.

У найдавніших джерелах про звичаї та побут українців головним атрибутом весілля фігурує коровай. Дослідники відзначають, що ще в XI ст. жодна весільна трапеза в Давній Русі не відбувалася без короваю та сиру¹².

Весільний хліб на території України мав різноманітні форми й назви. Найпоширенішою була висока кругла паляниця, оздоблена квітами, шишками, пташками з тіста, — «коровай», «коровгай».

Численні записи весільного обряду, здійснені етнографами в Україні XIX—XX ст., містять відомості про багатий ритуал виготовлення й розподілу короваю та весільного печива з обрядодіями і супроводом весільних пісень, якого дотримувалися до 60—70-х років XX ст. В Україні, власне, саме весілля розпочиналося із запрошення коровайниць — жінок,

які випікали обрядовий хліб. Учинення тіста й виготовлення короваю відбувалося з дозволу старости і благословення матері:

Благослови, Боже,
Ще й рідная мати,
Нашому дитяті
Коровай ладнати¹³.

Окрім короваю, випікали ще й весільне печиво, яке мало різноманітні локальні назви й функціональне призначення. Для частування дружок, коровайниць, а також запрошення весільних гостей виготовляли фігурне печиво: калачі, шишки, «гуски», «качки», «голубці» тощо. Окремою групою весільного печива були «лежень», «чоботи», медяники (Полтавщина, Кіровоградщина, частково Херсонщина), «струцлі», калач (Київщина, Житомирщина), «пряха», «борона», «плаксун», «лежень», «бугай» (Херсонщина, Дніпропетровщина, Запоріжжя), крученик (Закарпаття), призначені для обміну між родичами молодого й молодої. Тут весільне печиво відіграло символічну роль поріднення двох родин.

Окрім короваю, у південно-східних регіонах України випікали дивень для обдарування дружок і світилок. Локальні назви дивня: «теремок», «гільце», «солодке», «дивне»¹⁴.

На початку ХХ ст. в окремих районах Півдня України при обдаруванні родини дивень з гілочками замінив коровай.

Важливе ритуальне значення в багатьох сімейних обрядах мала й паляниця. Гості, ідучи на весілля, брали із собою хліб, замотаний у спеціальну хустину чи рушник. Ним зустрічали й проводжали наречених, сватів. З двома хлібами йшов молодий по молоду, а не з букетом квітів, як це стало поширеним наприкінці ХХ ст.

Наречена з хлібом переходила до свекрухи. Коли їй давали дві хлібини, то свахи виконували обрядову пісню:

Ой не жалуй, матінко, за мною,
Не беру я нічого з собою.
Тільки беру двоє хлібів зо стола —
Зоставайся, матінко, здорова¹⁵.

Головним за своїм функціональним призначенням на весіллі був коровай. У ХІХ ст. й до середини ХХ ст. його випікали переважно в домі нареченого й нареченої, лише в окремих районах Львівщини — тільки в нареченого. При цьому гості нареченого в складчину купували в родички молодій стрічку, якою обв'язували коровай, у нього ставили чотири гілочки калини і клали зверху кілька монет. Прикрашений таким чином коровай урочисто несли двоє одружених чоловіків до хати молодої і клали на стіл, де він перебував увесь тиждень — до закінчення весілля. Урочисте покладення короваю на стіл супроводжували весільною піснею¹⁶.

У деяких селах українсько-російського пограниччя випікали коровай лише в домі нареченої, густо прикрашаючи його пташечками з пряникового тіста. Клали його на столі, обв'язували двома рушниками, а над короваем укріплювали дві дуги з гілок яблуні солодких сортів, обвитих червоними стрічками, листям барвінку, колосками пшениці. У неділю, коли молодий приїжджав зі своїм почтом за нареченою, коровай розбирали дружка і піддружка молодого. Знявши з хліба рушники, вони перев'язували ними один одного через плече. Дівчат-дружок нареченої обдаровували «пташками» — прикрасами з короваю¹⁷.

У всіх випадках ритуальний поділ і споживання обрядового хліба символізували поріднення двох сімей і освячення громадою новоствореної родини.

Збереження й побутування коровайного обряду на весіллі протягом багатьох століть підтверджують його магічну функцію в минулому. Наявність численних вірувань, обрядових пісень, пов'язаних з виготовленням, прибиранням та поділом короваю, свідчить про те, що обрядовий хліб мав забезпечити щасливе життя молодій сім'ї, добробут, злагоду в шлюбі. Аби подружжя було дружнім, жінок-коровайниць зв'язували рушником, усю роботу вони мали виконувати разом: місити тісто, виліплювати оздобу тощо. Щоб молоді прожили свій вік у парі, запрошували

парне число коровайниць (локальна відмінність на Поліссі та подекуди на Волині — жінок для виготовлення весільного хліба було сім, що також тут означало забезпечення щастя нареченим). За магією подібності, коровайницями могли бути лише одружені жінки, які щасливі в сімейному житті. Не брали вдовиць та розлучених.

Про те, що коровай мав принести молодій родині щастя, ідеться в обрядовій поезії:

Коровайное тісто
Да побігло на місто —
Чи по сир, чи по маслечко,
Чи по добрее щастячко ¹⁸.

Для забезпечення добробуту й любовців поміж нареченими, в окремих районах Центральної України та Поділля під час виготовлення короваю воду, у якій коровайниці обмивали руки з тіста, виносили під яблуню солодкого сорту або на тік, співаючи при цьому обрядових пісень ¹⁹.

Люди здавна вірили, що вдало спечений коровай символізує щасливе життя молодій родині, тріснутий — розлучення, а загничений сильніше — сердиту вдачу майбутньої невістки або зятя.

У минулому цей обрядовий хліб виконував, очевидно, і певну правову функцію. Адже коровай виготовляли лише з нагоди першого одруження, удовам і вдівцям його не випікали; гостину ж при укладанні шлюбу без короваю вважали не весіллям, а вечіркою. Важливим аргументом на користь правової функції короваю є відомості, що в минулому його готували родичі молодих. Як відгомін родових відносин,



**Коровай. м. Біла Церква, Київщина.
2004**

широко побутував до середини ХХ ст. звичай приходити на обряд випікання весільного хліба з борошном, яйцями, солодоцями. На території Правобережної України та в окремих районах Слобожанщини ще до 60–70-х років ХХ ст. зберігалися весільні пісні до звичаю ²⁰.

Цікаво, що навіть тепер, коли коровай замовляють у кафе чи ресторанах, подекуди на Житомирщині та Вінниччині гості напередодні весілля приходять з тими самими традиційними гостинцями: яйцями, борошном, цукром, хоча ними лише прикрашають весільний обрядовий хліб.

На Хмельниччині, на пограниччі Східного й Західного Поділля, і досі побутує звичай приготування короваю лише родичами наречених. Як правило, коровай випікає рідна тітка по материнській лінії або дядина, тобто дружина рідного дядька по матері. У даному випадку обрядові дії при виготовленні короваю фактично втрачені. Родичка, яка має приготувати коровай, може замовити його в сільській майстрині або в кафе. Проте зберігається обрядодія урочистого перенесення короваю до помешкання обох молодих. У день весілля (тепер, найчастіше, — це субота, раніше — неділя) молоді в супроводі бояр, дружок та музик ідуть за короваєм. У тітки їх пригощають за столом, вручають на рушнику обрядовий хліб, а також завітчане деревце — гільце. Подякувавши, молоді ще раз запрошують тітку на весілля й у тому самому супроводі повертаються до хати нареченої. Попереду бояри, високо піднявши, несуть коровай і гільце, а свахи танцюють і співають обрядових пісень, у яких ідеться про роль рідні при виготовленні основного символу весілля:

Ти, Ганнусю, не думай.
Іде твоя родинонька,
Везе тобі коровай
Не житній, а пшеничний —
Всій родині величний!
Пшеничний, петльований
Родом дарований.

Про родову участь у випіканні обрядового хліба свідчить обрядова пісня, яку виконують, коли кладуть коровай на стіл:

Щаслива Ганнуса у Бога —
Спекла її тітуня коровай.
Під ним підошва залізна,
Над ним обручка златиста,
Навколо китиці з пшениці, —
Сплескали коровай сестриці ²¹.

Тут очевидно є неабияка роль в обряді материнської лінії, що вказує на матрилокальне поселення сім'ї в далекому минулому.

Про правову функцію обрядового хліба свідчить і поширений колись звичай випікати коровай для поховального обряду, коли ховають неодружених людей, незалежно від їхнього віку. У народі побутувало вірування, що кожна людина має одружитися, а виготовлення короваю при похованні ніби санкціонує шлюб у потойбіччі. Його потім ділили на цвинтарі серед усіх присутніх. Цікаво, що цей звичай досить широко побутує й нині. Його дотримуються як у селах, так і в містах.

За припущенням відомого дослідника обрядового хліба українців М. Сумцова, символіка короваю пов'язана також з культом Сонця, Місяця, зірок. Це підтверджує й обрядовий фольклор:

Ой оглянься, Марусю, оглянься,
Як твій коровай убрався,
Золотим обручем обнявся,
З ясним сонечком зрівнявся ²².

За значенням і символікою тотожним коровайному є барвінковий обряд, який широко побутував у Подністрів'ї, Карпатах і Закарпатті, іноді паралельно з випіканням короваю чи калача. Такі обрядодії, як урочисте збирання барвінку, материнське благословення на плетіння першої квітки, участь у вінкоплетинах жінок, які живуть щасливо в першому шлюбі, підтверджують ізофункціональність цих двох явищ. Почасті традиція, особливо в Карпатському регіоні, зберігається й дотепер. Барвінковий вінок виплітали тільки тим, хто вперше одружувався.

Протягом другої половини ХХ ст. відбулися значні зміни у весільному обряді українців на всій території України. На радянській частині України руйнація самої структури традиційного

весілля почалася ще в роки Голодомору 1932—1933 років, під час масових репресій, колективізації, наступу воєнничого атеїзму. На західних землях традиції дотримувалися довше, оскільки радянська влада прийшла туди після 1939 року. Втручання влади в проведення сімейних обрядів, численні заборони та переслідування призвели до значного скорочення весілля в часі та значно збіднили його ритуальну основу. Після Другої світової війни простежується певне відродження традиційних форм обрядовості, а найбільше — саме весільного обряду як особливо значимої події в житті людини. Цей процес відбувався поволі. Відразу після війни обмежувалися невеличкими вечірками, бо не було за що справляти весілля.

У 1960—1970-х роках на динаміку змін у сімейних обрядах впливали різні чинники, серед яких і прискорені процеси урбанізації. У цей час навіть була спроба в сільській місцевості замінити весільний коровай тортами, що зумовлено впливом міської моди. Явище мало тимчасовий успіх. Поступово, у результаті посиленої міграції селян до міста, почалося проникнення сільських традицій свят до міського побуту. Власне, відбувався взаємовплив між сільською та міською традиціями. Надзвичайно заважала цим природним процесам функціонування і взаємозбагачення традиційної культури ідея влади денационалізувати, уніфікувати всю обрядовість. Для вироблення загальнорадянської обрядовості було створено спеціальну урядову Комісію з вивчення і впровадження радянських свят та обрядів при Раді Міністрів УРСР (1969).

Після здобуття Україною незалежності позначилися процеси трансформації в культурі та побуті населення всіх етнографічних районів України. Як слушно зауважують дослідники, «Весілля періоду 1980—1990-х років до початку ХХІ століття втратило традиційні елементи. Сучасний весільний ритуал є значно скороченим. Так, “випав” обряд випікання короваю — коровай вже замовляють у пекарні. Запрошення весільних гостей здійснюється спеціальними листівками, а не випічкою (ка-

лачем чи шишкою) [...] Проте, незважаючи на ряд історичних та соціальних умов, у сучасній весільній обрядовості до сьогодні збережені найважливіші атрибути шлюбно-правової санкції: весільне дерево — гільце, коровай, кожух, хліб, калачі»²³.

Можемо констатувати, що символ українського весілля — коровай — тепер обов'язково присутній на кожному весіллі як у місті, так і селі. Коровай здебільшого замовляють у закладах громадського харчування, на хлібо-заводах. Звісно, при цьому втрачено обрядову поезію, якою супроводжували обряд випікання. Однак зауважимо, що в окремих, віддаленіших від великих міст, селах ще зберігається традиція випікати коровай у домашніх умовах. Це явище простежуємо в південних районах Вінниччини, Хмельниччини, Одещини, Кіровоградщини. До того ж традиція готувати до весілля коровай поширилася серед представників інших етнічних груп, які проживають в Україні. Дотепер зберігається традиція готувати на весілля коровай серед української діаспори Румунії, українців Польщі (Північне Підляшшя), українців південно-східних районів Росії. Українська

діаспора США і Канади, під впливом Заходу, значно модернізувала форму короваю, яка тепер має вигляд триярусної споруди з окремих тортів. Таку форму швидко запозичили українці західних областей України, оскільки почастишало спілкування з родиною за океаном. Вони привнесли до цієї форми ще й свою прикрасу з двох цукрових лебедів зверху або весільних обручок. Хоча ми і спостерігаємо появу нових запозичень серед весільних страв, проте коровай традиційної форми побутує паралельно з ними. Співробітники Українського Музею в Нью-Йорку (США) проводять курси з випікання українського обрядового хліба, у тому числі й весільного короваю, що його замовляють нащадки українців, які вже мовно асимілювалися. Попит на таку науку постійний — курси функціонують щосуботи: розкривають рецепти виготовлення, повністю відбувається процес випікання обрядового хліба. Найбільший інтерес викликає символіка весільного хліба.

Отже, важливо передавати правдиву інформацію про традиційну культуру українців сучасній молоді, яка, безперечно, здійснить свій вибір на користь справжніх цінностей.

¹ Удовик С. Передмова від видавця // *Каюа Роже*. Людина та сакральне. — К., 2003. — С. 8.

² *Килимник С.* Український рік у народних звичаях в історичному освітленні. — Вінніпег; Торонто, 1964. — Т. I. — С. 20.

³ *Кожоляк Г.* Етнографія Буковини. — Чернівці, 2004. — Т. 3. — С. 81, 82.

⁴ *Сосенко К.* Культурно-історична постать староукраїнських свят Різдва і Щедрого вечора. — К., 1994. — С. 77.

⁵ *Богатырев П. Г.* Вопросы теории народного искусства. — М., 1971. — С. 203, 204.

⁶ *Грушевський М.* Історія української літератури. — К., 1993. — Т. I. — С. 191.

⁷ *Борисенко В.* Традиції і життєдіяльність етносу. На матеріалах святково-обрядової культури українців. — К., 2000. — С. 24.

⁸ Там само. — С. 35.

⁹ *Страхов А. Б.* Культ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингвистического исследования. — Мюнхен, 1991. — С. 141.

¹⁰ *Онацький Є.* Українська мала енциклопедія. — Буенос-Айрес, 1965. — Кн. XIV. — С. 1726.

¹¹ *Сумцов Н. Ф.* Хлеб в обрядах и песнях. — Х., 1885. — С. 56–59.

¹² *Щапов Я. Н.* Брак и семья в Древней Руси // Вопросы истории. — 1970. — № 10. — С. 217.

¹³ НАФРФ ІМФЕ ім. М. Т. Рильського НАНУ, ф. 14–5, од. зб. 452, арк. 75.

¹⁴ *Борисенко В. К.* Нова весільна обрядовість в сучасному селі. — К., 1979. — С. 33.

¹⁵ НАФРФ ІМФЕ, ф. 14–5, од. зб. 452, арк. 76.

¹⁶ Бойківське весіле в Гвіздци Турчанського повіту. — Л., 1908. — С. 5.

¹⁷ *Николаев А.* Свадебные обряды малоруссов Суджанского уезда. — М., 1856. — С. 30–35.

¹⁸ *Шишацкий-Иллич А.* Местечко Олишевка. — Чернигов, 1854. — С. 75.

¹⁹ Весілля : у 2 кн. — К., 1970. — Кн. I. — С. 389.

²⁰ Весілля : у 2 кн. — К., 1970. — Кн. II. — С. 380.

²¹ НАФРФ ІМФЕ, ф. 14–5, од. зб. 471, арк. 20.

²² НАФРФ ІМФЕ, ф. 14–4, од. зб. 47, арк. 34.

²³ *Пилипак М.* Трансформація весільної обрядовості населення Південно-Східного Поділля (20–30 рр. XX ст. — початок XXI ст.) // Етнічна історія народів Європи. — 2008. — Вип. 25. — С. 72, 73.