

Svitlana Rabotkina

THE DISPLAYS OF THE PHENOMENON OF TWO FAITHS IN CHRISTIAN CULTS AND CEREMONIAL RITES OF KIEV-RUSSIAN PERIOD

Various displaying of two faiths in cult ceremony sphere of Kiev-Russian Christianity are being investigated in this article. It is being substantiated the thought that Russichi aspired to introduce pagan content into Christian ceremonial rite, which have led to forming of specific national ceremonial rite and which is characterized by synthetic Christian-pagan lines.

Key words: the phenomenon of two faiths, pagan, christianity, cults, ceremonial rites.

Сергій Ципишев,

науковий співробітник Музею народної архітектури і побуту у Львові;
науковий співробітник Державного наукового центру
захисту культурної спадщини від техногенних катастроф

ОБРЯДОВІ ХЛІБНІ ВИРОБИ РІЗДВЯНОГО ЦИКЛУ ЗАХІДНОЇ ЧАСТИНИ УКРАЇНСЬКИХ КАРПАТ (згідно власних польових матеріалів)

Розглядається використання обрядових хлібних виробів під час свят різдвяного циклу в західній частині Українських Карпат. Описується їх видове різноманіття, особливості приготування та вживання, обрядовий комплекс, основною та невід'ємною частиною якого вони є. Особливий акцент зроблено на звичаєвості, пов'язаній із обрядовим хлібом.

Ключові слова: обрядові хлібні вироби, хліб, “керечун”, “купання керечуна”, Різдвяні свята, західна частина Українських Карпат, традиційна обрядовість.

Дослідженню традиційної обрядовості українців на сьогоднішній час присвячено надзвичайно багато наукових, науково-популярних, публіцистичних, а доволі часто навіть розважальних публікацій. Значне зацікавлення народною культурою сприяє проведенню різноманітних розвідок та ґрунтовних досліджень з даної теми. Опосередкованим доказом такого твердження може слугувати навіть широке розповсюдження закладів громадського харчування, інтер'єр яких оформлений у так званому “етностилі”, адже, як відомо, попит породжує пропозицію. Значний інтерес у широкого загалу викликають традиції, пов'язані зі святкуванням великих релігійних свят, зокрема: Різдвяних, Великодніх тощо. Почастішали випадки фінансування пошукової

народознавчої роботи представниками приватного бізнесу (найчастіше це дослідження так званої “Малої Батьківщини”). Однак, навіть попри цей своєрідний етнографічний ажіотаж, значні пласти культурного спадку автотонного населення України залишаються значною мірою недослідженими. Причини цього криються і у відсутності з боку дослідників інтересу до певних деталей чи явищ, і у недостатній державній підтримці етнологічних студій, але найперше – у надзвичайній багатогранності практично всіх аспектів матеріальної, а особливо духовної культури українців.

Брак етнографічного матеріалу, на думку автора, спостерігається й у п'ятнадцяти, що мають стосунок до свят різдвяного циклу. Стосується це й вірувань, і обрядовості, і святкової атрибутики, а понадто – її локальних варіантів, що можуть дещо виділятися із загальноукраїнського контексту. Зокрема значною самобутністю вирізняється Карпатський регіон, де окремої уваги заслуговує західна його частина, що заселена такими етнічними групами українців, як бойки та частково лемки, різдвяні традиції яких багаті в чому схожі. Досить повно культура цих частин українського народу описана у таких хрестоматійних працях: “Бойківщина”¹ та двохтомник “Лемківщина”², що побачили світ завдяки невтомній праці дослідників із Інституту народознавства НАН України (Львів) та Інституту мистецтвознавства, фольклору та етнографії (Київ). Етнолінгвістичний словник “Славянские древности”³, що видається у Росії, теж дає змогу почерпнути значний об'єм непересічної інформації. Великий інтерес викликає і збірник “Хлеб в народной культуре”⁴, що виданий у Москві та містить наукові напрацювання авторів із багатьох країн колишнього СРСР, частина із яких має стосунок до різдвяного обрядового випіку. Зокрема це публікації Т. Вороніної, Ю. Мисько, А. Кузнецової, Т. Гонтар, Г. Кожоляно. Окрім того, не слід забувати про матеріали, залишені корифеями української народознавчої думки, що їх можна почерпнути, зокрема, із книг “Матеріальна культура села Жукотина Турчанського повіту”⁵ та “Подорож в Українські Карпати”⁶. Ну і, звичайно ж, не можливо обійти увагою знану роботу М. Сумцова “Хл(бъ вь обрядахъ и п(сняхъ)”⁷. Однак всі ці праці дають лише загальну інформацію, в той час, як значна кількість важливих деталей залишається висвітленою недостатньо. Стосується це і обрядового хліба, що випікався впродовж всього циклу різдвяних свят. Взагалі ж спрямовані дослідження традиційного різдвяного випіку розпочалися в західній частині Українських Карпат порівняно недавно. Надзвичайно цікаву інформацію, що стосується цієї проблеми, можна знайти у працях наших сучасників: Л. Горошко⁸, К. Кутельмаха⁹, згадуваної вже Т. Гонтар¹⁰ тощо. Що стосується відомостей із українських етнічних територій, що після закінчення Другої світової війни відійшли до Польщі, то почерпнути їх можна, до прикладу, із розвідок Кінґи Уляш¹¹. Однак, попри все, польові дослідження і дотепер не перестають тішити пошуковців новою непересічною інформацією, що невідомо або недостатньо висвітлена у сучасній етнології.

Стосується наведене вище твердження і обрядових хлібних виробів, що випікались упродовж Різдвяних свят у західній частині Українських Карпат. Зокрема на всю обстежену територію простягається ареал поширення різдвяного випіку, що має кілька варіантів назви залежно від території. Наприклад, на Львівщині найчастіше зустрічаємо такі назви: “керечун”, зрідка

“гереджун”, ще рідше – “коровай”; на півночі Турківщини та прилеглій Старосамбірщині, включно із підгір’ям, поспіль поширене найменування “паляниця” або ж “паланиця”, “перпичка”; на Сколівщині у селі Труханів – “василеник”; у селі Стара Ропа Старосамбірського району – “жорняний восух” або просто “восух”; у селах Мшанець, Тисовиця Старосамбірського та Бабине Самбірського районів пекли “струслі” (у значенні калачі)¹². На Закарпатті ж поширеними є: “керечун” у Великоберезнянському, Перечинському та частково Воловецькому і Міжгірському районах; у двох останніх, крім того, ще зустрічається варіант “крачун” чи “крайчун”, зрідка також “киричун”¹³.

Однак, на відміну від поширеного в Україні різдвяного калача, який, як уже згадувалось, подекуди зустрічається і тут¹⁴, тутешній його аналог не є плетінкою із трьох чи чотирьох смужок тіста, а швидше аналогом паски чи й простим хлібом. Був це заквашений плескати буханець округлої форми, що розмірами (чи в більшу, чи в меншу сторону) відрізнявся від щоденного хліба. Місили “керечун” із кращого житнього чи навіть купованого пшеничного борошна, що було в хаті. Якимось особливим декором його не прикрашали, однак для того, щоб відрізнити від щоденного випіку, майже повсюдно у центрі цієї хлібини робили вм’ятину, у яку поміщали певні вкладення, що могли відрізнятись залежно від місцевості. На Лемківщині та тій частині Бойківщини, що близька до західного кордону нашої держави, вкладали “пасолю” (квасолю), “часнок” (часник, який іноді навіть не чистили від лушпиння), мед у невеликій склянній посудинці, мак, варену пшеницю, зрідка сіль, насіння коноплі, а інколи й по дрібці усіх страв, що стояли на столі на Святу вечерю, або встромляли свічку. Іноді перелік таких вкладень розширювали і навіть вводили певні їх норми. До прикладу, серед них могли бути: “тенґериця” (кукурудза), насіння злаків і, що найцікавіше, – по 3 сушені сливки та стільки ж зубців часнику. Зрідка мед, родзинки та навіть зубці часнику підмішували у саме тісто чи вкладали всередину хлібини при формуванні¹⁵. Окрім того, на Львівщині, в поодиноких випадках, фіксуються й інші самобутні варіанти декорування: витискання пальцями трьох порожніх луночок, прикрашання “керечуна” плетеним віночком із прісного тіста або соляною символікою – витиснутим хрестом, промені якого не сходились до середини буханця¹⁶. У Воловецькому ж та Міжгірському районах Закарпаття повсюдним стає вкладення “вівсяної косиці” – колосся, яке іноді спеціально відбирали у кінці жнив. Подекуди вівсом прикрашали всю поверхню верхньої скоринки. Пізніше, на Василя, ці колоски разом із шматочками, надрізнаними із трьох боків “керечуна”, давали з’їсти худобі, бо “коровка свята”. Зрідка по периметру цього випіку запихали насіння бобу або ж у ще сире тісто додавали зубцями “часнок” (часник). У поодиноких випадках після Другої світової війни “керечуни” прикрашали написом із тіста “Христос рождається”. Пекли цей обрядовий хліб напередодні Святого вечора, споживали переважно на “Нови рук” (Новий рік за старим стилем – Василя), зрідка їли і на Різдво або аж після Водохреща¹⁷.

Походження назви “керечун” чи її різновидів достеменно не встановлене, однак однозначно є дуже давнім. Відоме це слово і спорідненим із українцями народам, зокрема: болгарам, росіянам, словакам, словенцям; а також і сусіднім неслов’янським націям, як-то: молдавани, румуни, угорці¹⁸. Одним

із можливих варіантів походження цього терміна є спорідненість з Корочуном – зимовим святом солярного циклу¹⁹, чи, за іншою версією, – хліб цей уособлював божество, що впливало на врожай²⁰. Однак, на думку автора, цей обрядовий хліб, попри можливу солярну символіку, надзвичайно тісно переплетений із обрядами вшанування предків. Згадаймо хоча б його постійне використання у зв'язці із дідухом – різдвяним обрядовим снопом, причетність якого до поминальної обрядовості є безсумнівною. Окрім того, слід зазначити, що хліб (у тому числі й обрядовий), як найцінніша пожива, був обов'язковою складовою тієї їжі, що відчувувалась на користь померлих предків із метою встановлення із ними патроніальних стосунків²¹.

Там, де побутує назва “керечун” або схожі (а це південна половина Турківського, більша частина Сколівського, деякі з південно-східних сіл Старосамбірського районів Львівщини, а також Великоберезнянський, Воловецький, Міжгірський, Перечинський райони Закарпаття), майже повсюдно надibuємо цікавий обряд – “обмивання”, або ж “купання керечуна”. Під час цього дійства випік обливали водою біля “поток” (ріки), “де воду беруть” або ж біля криниці чи хоча б у хаті, часто з трьох боків, деінде навхрест. Відбувалось “обмивання” різдвяного ранку, інколи навіть о 4-й годині, рідше на Святий вечір, а деколи ще й на Василя. Участь у дійстві брала вся “челядь” (всі члени сім'ї), а “купав керечуна” газда. Для цього він кілька разів набирав жменею воду і на три боки або навхрест обмивав хлібину та промовляв спеціальні примовки, чи молився. Цікаво, що інформатори не хочуть розповідати слів цих примовок, говорять лише, що “як хто шо знав, то й промовляв”. Це може бути ознакою того, що у цих приповідках може міститись якась сакральна інформація, яка не повинна передаватися чужим, щоб не втратити своєї сили або того, що у цих приповідках йде звертання до ще дохристиянських вищих сил, і їх побутування не схвалюється парохами місцевих храмів. Після “обмивання керечуна” часто вмивалась і вся “челядь”, втираючись червоним полотном. Робилось це для того, “щоб Бог здоров'я дав”²². Найімовірніше, тут маємо справу із сакральною дією, котра ґрунтується на вірі у особливі якості води під час багатьох свят, що ототожнюються дослідниками народних звичаїв із солярним циклом. Це, до прикладу: Стрітення, Юрія, Купала²³. Окрім того, у воду іноді попередньо кидали монети – вірили, що тоді грошей для сім'ї вистачатиме впродовж цілого року. Цікаво, що у випадку, коли обмивання проходило на річці, господар після цього ще й обіймався із ясенем, “щоб бути таким же здоровим”²⁴.

Місцями “керечун” ще й обв'язували прядивом із льону, яке, як вважали селяни, від цього набуває магічних та лікувальних властивостей. Місцеві жителі вірять, що “підкурювання” димом із цього повісма допомагає при багатьох хворобах. Також це ляне прядиво вважалось “помічним, як найде хтось” (при вроках). Саме тому його спалювали при “гасінні води” – обряді “скидання” (нейтралізації) вроків. Описувані вірування є яскравим прикладом контактної магії – перенесенням особливих властивостей з одного предмета (“керечуна”) на інший (прядиво) при їх контакті²⁵.

На заході Закарпаття до обряду “купання керечуна” залучали і різдвяний вісяний сніг, однак його не мили, а лише виносили “до води”. Зрідка господар

проводив ще й своєрідну ворожбу на добробут у новому році. Для цього він котив “керечун” від порогу до столу. Якщо цей обрядовий хліб після такого катання падав на підшову – на вдалий рік, якщо ж “дуба” (угору підшовою) – до негараздів. Іноді вже обмитий “керечун”, принісши додому, прикрашали вівсом²⁶.

Місцями звичай омивання спростився і побутував у дещо зміненому вигляді – “керечун” тут не мила, а лише ходили із ним, тримаючи під пахвою, зранку по воду. Деінде “керечун” лише окроплювали у хаті свяченою водою²⁷. У тих селах західних гірських районів Закарпатської області, де спостерігається таке спрощення, жодних ворожін із цим печивом не було, але траплялись цікаві обрядодії, що мали забезпечити здоров’я та добробут у прийдешньому році. Так, згідно з одним із варіантів, господар після ходіння до криниці заходить до хати і “бає здоров’я” (бажає здоров’я) домочадцям. У іншому варіанті до “студні” (криниці), крім “крайчуна”, брали ще й обрядовий вівсяний сніп. Саме цей сніп мачали у воду і кропили ним на 4 сторони, примовляючи: “Водице-герданице, вмила-сь луги-береги, вмий і нас від усяких болізнеї”. Після цього втирались “красним” (червоним) полотном, “щоб красні були” (щоб гарні були). Прийшовши ж до хати, під цей сніп клали хліб. Взагалі побутування різдвяного вівсяного “снупа” (снопа) було широко розповсюдженим явищем у даному регіоні, проте із наближенням до підгір’я його замінює соломом, на яку клали “киричун” і якою встеляли долівку²⁸.

Окремо слід звернути увагу на кілька цікавих деталей. По-перше: “керечун” вживали в їжу лише після проведення процедури “купання”; по-друге: там, де пекли “струсли”, “паляниці”, “паланиці”, “перепічки”, “осухи”, обряд обмивання обрядового різдвяного хліба зараз не зустрічається²⁹.

Місцями за допомогою “керечуна” чи його частин виконували певні апотропейні, благословляючі чи лікувальні маніпуляції. Так, зокрема, на Сколівщині до “керечуна” клали 12 бобів, котрі давали з’їсти корові, якщо у неї раптово знижувались надой молока. Зазвичай такі негативні трафунки пов’язували із так званими “поробленнями” – негативними магічними діями, що їх виконують відьми. На тій же території фіксується ще один цікавий приклад магічних дій. Тут “василеники” розкладали на кутах столу по двоє, один на одного, стояли вони так аж до Нового року за старим стилем (Василя), лише тоді їх споживали домочадці та давали худобі. Певний еротизм цього дійства є безсумнівним, воно, найшвидше, мало б сприяти фертильності людей та домашніх тварин. У Воловецькому ж районі, що на Закарпатті, повернувшись на Різдво із церкви додому, господар брав “керечуна” і йшов до хліва “бити худобу”. Такий контакт тварини із сакральним хлібом є яскравим прикладом захисної благословляючої магії³⁰.

Що стосується способу вживання у їжу “керечуна” та його різновидів, то він споживався перед звичайним хлібом, замінюючи його, разом із іншими стравами. Інколи його для смаку терли часником або вмочували у мед. Однак це печиво ніколи не накраювали, а лише ламали руками, що свідчить про давність появи цього хліба і його генезу від примітивного прісного випіку, який взагалі не надавався до різання ножом. Ще одним непрямим доказом давності виникнення “керечуна” є його різновид “жорняний восух”, назва якого утворилась від того, що борошно для його приготування мало бути розмеленим виключно на жорнах³¹.

Як ще один приклад традиційних різдвяних виробів з борошна, що з'являються на межі гір Львівщини, були спечені у печі пампухи, які з часом почали смажити на олії. Якщо все ж вони були печеними, то перед вживанням їх запарювали у макітрі із розтертим маком і медом, деколи додавали горіхи³². Такий спосіб вживання в їжу безсумнівно перегукується із такими давніми обрядово-жертвоними стравами, як кутя та коливо.

Що стосується власне самої куті – відомої практично всім українцям обрядової каші, що є попередницею ритуальних хлібних виробів, то її готували у західній частині Українських Карпат не всюди. Як і кризь на теренах нашої держави, у окресленому регіоні теж було поширене залишення всіх страв Святвечірньої трапези, разом із начинням, на ніч на столі. Згідно з народними віруваннями вони призначались для померлих, що нібито приходили до родичів на частування³³. Подекуди їх навіть запрошували, вийшовши на подвір'я: “Пуйдіте з нами вечеряти”. Зрідка небіжчиків запрошували ще й поіменно, але лише тих, хто помер у тій хаті, де на даний час проживала сім'я. Якщо ж переїжджали до нового житла, то запросин уже не робили. Цікаво, що ложки, які теж залишали на столі, деінде ще й зв'язували до купи соломою, котра традиційно встеляла долівку під столом³⁴.

Цікаво, що місцями існував й особливий обрядовий хліб, який пекли після Різдва. Як приклад можна згадати “івани”, що їх випікали на другий Святий вечір на Львівщині. Ззовні це були округлі хлібини, прикрашені зверху хрестоподібними солярними знаками або ґратчастою символікою, що символізує розорану землю³⁵. З'їдали їх одразу за вечерею, однак крім того, що вони вживались за столом, із ними відбувалось ще й доволі цікаве дійство, під час якого господар споживав їх за хлівом: “Іванами йшли поза хліви закусувати”³⁶. Очевидно, що обряд цей має якесь апотропейне чи благословляюче значення. Окрім того, слід згадати “палениці”, які виготовляли також з нагоди Водохреща на Закарпатті. Цим випадком пригощали й худобу, при цьому примовляли: “На, корово, палениці, щоб родила самі телиці”. Слід зазначити, що різдвяним обрядовим хлібом тварин пригощали доволі часто (про що згадувалось вище), інколи це робилося навіть перед тим, як його скуштували самі люди. Прилучення домашніх тварин до цього сакрального дійства є виявом глибокої шани селян до своїх чи не найважливіших годувальників, їх фактичним прирівнянням до людини³⁷.

Також на Водохреща місцями практикували малювання на одвірках і навіть меблях так званих “хрещиків” – оберегових знаків у вигляді простого хреста. Вони теж мають опосередковане відношення до хлібних виробів, оскільки малювали їх рідким тістом, попередньо вмочивши у нього палець³⁸.

Отож різноманітні хлібні вироби у багатьох варіаціях, пов'язані із ними явища народної культури та обрядові страви, є невід'ємною частиною різдвяної традиції мешканців західної частини Українських Карпат. Зрештою, це не дивно, адже схожа ситуація прослідковується практично у всій звичаєвості українців. Використання ж обрядового випіку під час циклу зимових свят для автохтонів є надзвичайно важливим. Причина цього і в тому, що “керечун” на Різдво є однією із основних страв, і його застосовують у великій кількості різноманітних маніпуляцій та обрядодій, і у побутуючих до тепер віруваннях.

Слід відзначити надзвичайну давність всього звичаєвого комплексу, що має стосунок до різдвяного хліба, а також наголосити на його дохристиянському корінні. Однак із сумом мусимо констатувати, що із плином часу ця перлина різдвяної традиції українців Карпат поступово відходить у забуття.

- 1 Бойківщина: Історико-етнографічне дослідження / [З. Є. Болтарович, А. Ф. Будзан, Р. П. Герасимчук та ін.]. – К.: Наукова думка, 1983. – 304 с.
- 2 Лемківщина: у 2-х томах. – Том 2. (Духовна культура) / Відп. ред. С. Павлюк. – Львів: Інститут народознавства НАН України, 2002. – 417 с.
- 3 Славянские древности : этнолингвистический словарь в 5 томах. – Том 1. (А–Г) / [Под. ред. Н. И. Толстого]. – М.: Международные отношения, 1995. – 576 с.; Славянские древности : этнолингвистический словарь в 5 томах. – Том 2. (Д–К) / [Под. ред. Н. И. Толстого]. – М.: Международные отношения, 1999. – 702 с.; Славянские древности : этнолингвистический словарь в 5 томах. – Том 3. (К – П) / [Под. ред. Н. И. Толстого]. – М.: Международные отношения, 1999. – 706 с.
- 4 Хлеб в народной культуре: Этнографические очерки / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина; Ин-т этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая. – М.: Наука, 2004. – 413 с.
- 5 Кобільник В. Матеріальна культура села Жукотина Турчанського повіту / Др. Володимир Кобільник // Відбитка з “Літопису Бойківщини”. – Ч. 7–9. – Самбір: 1937. – 156 с.
- 6 Подорожі в Українські Карпати: Збірник / Упоряд. і вступна стаття М. А. Вальо; Худож. В. В. Ковальчук. – Львів: Каменяр, 1993. – 297 с.
- 7 Сумцов Н. О. Хл(бъ въ обрядахъ и п(сняхъ) / Н. О. Сумцов. – Харьковъ: Типографія М. Зильберберга (Рыбная, 25), 1885. – 140 с.
- 8 Горошко Л. “Водна” символіка обряду купання різдвяного хліба / Леся Горошко // Історія релігій в Україні : Науковий щорічник. – Книга 1. – Львів: Логос, 2008. – С. 49–56.
- 9 Кутельмах К. Полісько-карпатські паралелі в загальноукраїнській календарно-обрядовій сфері / Корнелій Кутельмах // Народознавчі зошити : Двомісячник. – 2006. – Зошит 3–4 (69–70). – С. 328–337.
- 10 Гонтар Т. О. Народне харчування українців Карпат / Таїсія Олександрівна Гонтар. – К.: Наукова думка, 1979. – 138 с.
- 11 Uliasz K. Zachowania zwyczajowo-obrzędowe związane z wypiekaniem chleba na pograniczu Pogórza i Łemkowszczyzny / Kinga Uliasz // Materiały: Muzeum budownictwa ludowego w Sanoku. – Nr 37. – Sanok : Hedom, 2008. – С. 321–346.
- 12 Ципишев С. Дохристиянські релікти у обрядовому хлібі Західної та Центральної Бойківщини на початку ХХ ст. / Сергій Ципишев // Історія релігій в Україні : Науковий щорічник. – Книга 1. – Львів: Логос, 2009. – С. 131–132.
- 13 Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Великоберезнянській та Перечинській райони Закарпатської області / Сергій Іванович Ципишев. – Львів, 2009. – 9 с. – (На правах рукопису / Архів МНАіП у Львові; Зв – 103); Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Воловецький та Міжгірський райони

- Закарпатської області / Сергій Іванович Ципишев. – Львів, 2010. – 12 с. – (На правах рукопису / Архів МНАіП у Львові; Зв – 105).
- 14Ципишев С. Дохристиянські релікти... – С. 132; Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Воловецький... – С. 4.
- 15Ципишев С. Дохристиянські релікти... – С. 132; Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Великоберезнянський... – С. 4.
- 16Ципишев С. Дохристиянські релікти... – С. 132.
- 17Ципишев С. Дохристиянські релікти... – С. 133–134; Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Великоберезнянський... – С. 4; Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Воловецький... – С. 4.
- 18Хлеб в народной культуре... – С. 186.
- 19Жайворонок В. В. Знаки української етнокультури: словник – довідник / Віталій Вікторович Жайворонок. – К.: Довіра, 2006. – С. 308.
- 20Хлеб в народной культуре... – С. 186.
- 21Кутельмах К. Полісько-карпатські... – С. 336.
- 22Ципишев С. Дохристиянські релікти... – С. 133; Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Великоберезнянський... – С. 5; Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Воловецький... – С. 5.
- 23Жайворонок В. В. Знаки українськлі... – С. 106.
- 24Ципишев С. Дохристиянські релікти... – С. 133; Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Воловецький... – С. 5.
- 25Там само.
- 26Ципишев С. Дохристиянські релікти... – С. 134; Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Великоберезнянський... – С. 4–5; Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Воловецький... – С. 5.
- 27Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Воловецький... – С. 5.
- 28Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Великоберезнянський... – С. 5.
- 29Ципишев С. Дохристиянські релікти... – С. 133–134; Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Великоберезнянський... – С. 4– 5; Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Воловецький... – С. 4–5.
- 30Ципишев С. Дохристиянські релікти... – С. 134; Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Воловецький... – С. 5.
- 31Ципишев С. Дохристиянські релікти... – С. 134; Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Великоберезнянський... – С. 4–5; Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Воловецький... – С. 4–5.
- 32Ципишев С. Дохристиянські релікти... – С. 135.
- 33Кутельмах К. “Спасова борода”: магія чи реальність? / Корнелій Кутельмах // Древліани: Збірник статей і матеріалів з історії та культури Поліського краю. – Львів, 1996. – Вип. 1. – С. 245–248; Зв 2010.
- 34Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Воловецький... – С. 5.
- 35Голан А. Миф и символ / Ариэль Голан. – М.: Русслит, 1993. – С. 22, 86.
- 36Ципишев С. Дохристиянські релікти... – С. 135.
- 37Ципишев С. Дохристиянські релікти... – С. 134; Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Великоберезнянський... – С. 5.
- 38Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Великоберезнянський... – С. 5.

SUMMARY**Sergiy Tsypyshev****RITUAL BREAD PRODUCTS CHRISTMAS CYCLE
OF THE WESTERN PART OF THE UKRAINIAN CARPATHIANS
(according to their own field data)**

We consider the use of ritual bread products during the Christmas holidays cycle in the western part of the Ukrainian Carpathians. Described their species diversity, especially cooking and consumption, the main ceremonial complex and integral part of which they are. Particular emphasis on rituals associated with the ritual bread.

Key words: Ritual bread products, bread, “kerechun”, “kerechun’s bathing”, Christmas holidays, the western part of the Ukrainian Carpathians, the traditional ritual.

Ольга Смолина,

кандидат мистецтвознавства, доцент,
Технологічний інститут (м. Северодонецьк)
Східноукраїнського національного університету ім. В.Даля

**ФОЛЬКЛОР І МІФОЛОГІЯ
В ПРАВОСЛАВНІЙ МОНАСТИРСЬКІЙ КУЛЬТУРІ**

Монастирська культура, яка, на перший погляд, повинна становити собою офіційний, теологічно вивіреним, максимально очищений від іншопольованих впливів варіант православ'я, містить фольклорні й міфологічні елементи. Серед причин цього явища можна назвати відсутність необхідної єдності досвідного й інтелектуального сприйняття православного Писання та Передання.

Ключові слова: монастирська культура, міфологія, фольклор, чудо, ересь.

Фольклорні впливи і язичницькі релікти у православ'ї викликають неослаблене зацікавлення дослідників. Якщо в радянську епоху це питання розглядалося переважно з метою доведення неприйнятності ідеалів православ'я для основної маси народу, то сучасні дослідники (С.Аверинцев, Б.Пугілов, І.Левін, О.Тарабукіна, Ж.Корміна та ін.) акцентують увагу на прикладах синтезу язичництва та християнства, вивченні нових фольклорних явищ у цій сфері, процесах вторинної міфологізації. Ці явища оформилися в поняття т. зв. “народної релігійності” (folk religion, religion populaire), “фольклору прицерковного кола”, “примітивного богослов'я” та ін. Водночас американська дослідниця славіст Ів Левін зазначає, що фольклорні й міфологічні впливи властиві не тільки селянським релігійним уявленням, але й світовідчуттю всіх соціальних верств¹.