

4. Burn L., Higgins R. Catalogue Greek Terracottas in The British Museum. Vol. III. – London, 2001.
5. Bernhard M. L. Historia starożytnej sztuki greckiej. – T. IV. Sztuka hellenistyczna. – Warszawa, 1993.
6. Ciałowicz. K. M. Początki cywilizacji egipskie. – Kraków, 1999.
7. Edwards I. E. S., James T. G. H., Shore A. F. British Museum. A General Introductory Guide to the Egyptian Collections, The British Museum. – London, 1971.
8. Fowler B. H. The Hellenistic Aesthetic. – Wisconsin, 1989.
9. Griffith J. G. The Order of Gods In Greece and Egypt (According to Herodotus) // JHS 75. – 1955. – S. 21–23.
10. Hornung E. The Secret Lore of Egypt: Its Impact on the West. – Ithaca, New York, London, 2001.
11. Nicholls R.V. The Stele-Goddess Workshop: Terracottas from Well U13:1 in the Athenian Agora // Hesperia 64. – 1995. – S. 405–492.
12. Smith W. Stevenson. The Art and Architecture of Ancient Egypt. – New Haven, 1981.
13. El-Khouri L. Salmen. The Nabataean Terracotta Figurines. – Oxford, 2002.
14. S. Skowronek, Kult Demeter w Aleksandrii okresu cesarstwa rzymskiego w świetle źródeł numizmatycznych // Starożytna Aleksandria w badaniach polskich: Materiały Sesji Naukowej zorganizowanej przez Instytut Archeologii Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, 8–9 kwietnia 1975 / Red. M. L. Bernhard. – Warszawa, 1977. – S. 189–209.
15. Yaseen G. T., Shargabi D. D. Terracotta figurines from the National and Military Museums in Sana'a, Yemen // Arabian Archaeology and Epigraphy. – 2007. – № 18. – S. 193–207.

Володимир КОНОПКА

*студент V курсу історичного факультету
Львівського національного університету ім. І. Франка*

ВІДПОВІДНИКИ ПОМИНАЛЬНОЇ СТРАВИ «КОЛИВО» В КАЛЕНДАРНІЙ ОБРЯДОВІСТІ УКРАЇНЦІВ С. СОРОЦЬКЕ ТЕРЕБОВЛЯНСЬКОГО РАЙОНУ ТЕРНОПІЛЬСЬКОЇ ОБЛАСТІ (ЗА МАТЕРІАЛАМИ ЕКСПЕДИЦІЇ 2009 Р.)

Стаття присвячена одній з найважливіших ділянок традиційної культури українців – календарній обрядовості. Залучивши польові етнографічні матеріали, автор з'ясовує функціональне призначення «куті» та «паляниць з маком» та їх присутність в календарній обрядовості українців с. Сороцьке. Аналізуються взаємозв'язки поминальної та календарної обрядовості.

Ключові слова: «кутя», «паляниця з маком», «сита», «коливо», «дідух».

У традиційній духовній культурі побутувало уявлення стосовно того, що смерть людини є лише переходом з одного світу в інший. Українці вірили, що в різний час впродовж року померлі родичі повертаються у дім, що «свої» померлі оберігають дім, захищають живих від «чужих» померлих, від усяких незгод і нечистої сили. Тому

для них відкладали символічну частину їжі, яку споживала сім'я за столом, частинку врожаю, що знайшло вияв у присутності на покуті снопа-діда.

З'ясуванню подібності у приготуванні та функціях поминальних страв і куті присвячували свої праці різні дослідники. На тотожність колива та куті звернув свою увагу дослідник Дмитро Зеленін [10, с. 401]. Згодом цю думку розвинув Володимир Пропп [12, с. 20]. Згідно ж з концепцією Альберта Байбурина, Різдвяна вечеря – це вечеря в «іншому» світі: «Використання архаїчної обрядової їжі (сита, кутя) і сама назва снопа «дід», дають підставу вважати, що такі самі засоби використовувалися для відтворення простору смерті» [5, с. 129–130]. До цієї ж проблеми зверталися багато українських дослідників: Федір Вовк, Микола Сумцов, Лідія Артюх, Василь Скуратівський та інші.

У пропонованій статті автора цікавить з'ясування функцій та призначення двох страв, які населення с. Сороцьке означувало, як «кутя» та «паляниці з маком». Не важко помітити поминальний контекст в обрядах, пов'язаних із цими стравами. Функціонально вони багато в чому подібні до традиційної поминальної страви українців – «коливо», і виконують ту ж функцію посередника-зв'язківця між світом мертвих і «цим» світом [1, с. 320].

Насамперед потрібно з'ясувати, що ж таке «коливо». Л. Артюх виділяє три різновиди цієї страви: а) сита; б) варена крупа із медовою ситою; в) печений пшеничний хліб, политий медовою ситою [1, с. 318]. З даного переліку різновидів видно, що в усіх з них присутня сита.

Ситу, як зазначає Л. Артюх, – «готували із стільникового меду, який закладали у дерев'яну діжечку і заливали крутим окропом. Віск із стільників розтоплювався і спливав, а мед розчинявся» [3, с. 313]. Відповідно, сита – це мед, розбавлений водною, підсолонена вода.

Другий варіант – круп'яне коливо готували на території України по-різному: з цілих зерен товченої пшениці, з недробленої ячмінної крупи, з рису [3, с. 314]. Складники круп'яного колива роблять його схожим з кутею.

Іншою формою колива, як зазначає Л. Артюх, поширеною на більшості території Полісся, є хліб, накришений (не різаний, а ламаний) у ситу [3, с. 314]. Цей варіант дуже подібний до приготування «паляниць з маком».

Термінів «сита» та «коливо» у с. Сороцьке не використовували. Варто додати, що у дослідженому населеному пункті на поминках не споживали колива у жодному з трьох варіантів, натомість, як стверджували інформатори, тоді готували все так, як готують на весілля [7]. Про «коливо», як поминальну страву, більшість інформаторів знають: «Я знаю, як була моя цюця померла в Хмельницьку, татова сестра, то їздили на похорон, то там таке було, але то було з рису. Таке як кутя, але з рису. А в нас такого я не пам'ятаю» [8].

Тепер опишемо способи приготування, обрядове застосування обох страв.

У с. Сороцьке кутю готували двічі – на переддень Різдва і переддень Водохреща. Варили її з пшениці з медом і маком. Готувала кутю господиня, але перед тим хтось із сім'ї обчищав пшеницю від лушпиння. Це було так: «Товкли, трошка пшениці всушили, змочили і в мішочок, і праником товкли, щоб тая лушпа відтовклася» [8]. Іншим способом очистити пшеницю від лушпиння, було товчіння пшениці в ступі [6]. Потім обчищену пшеницю варили, вимішували, додавали мак, цукор, хто мав додавав мед, горіхи чи родзинки [7].

Кутю господаря несла на стіл, і ставила її біля колача. Найперше на стіл клали колач, його ставив один із синів або господар. Коли ставили колач, то промовляли: «На щастя, на здоров'я, на той рік Коляда!»[6]. Тоді вже можна було на стіл поставити кутю. Потім господар заносить до хати пшеничний, житній або вівсяний сніп («дідух»), віншуючи: «Віншую вас з тими святами, з Рождеством Христовим, дай вам Боже ті света відпровадити, до Нового року дочекати, від Нового року до Богоявлення, від Богоявлення до Воскресенія, від Воскресення до ста літ, поки нам пан-Біг назначив життя і вік. Христос ся рождає»[9]. Після того, як господар поставив на покуті снопа, всією родиною колядували[6].

Коли усі зібралися, спочатку помолилися, а вже тоді розпочинали вечерю. Вечеряли при світлі свічки, стоячи навколо столу[7]. Спершу кожен мав скуштувати куті, яку їли з однієї миски однією ложкою. Опісля кожний присутній брав окрему ложку і так продовжували трапезу.

Обов'язком господаря було «нагодувати дідуха»: «Брав ложку з кутею і йшов до дідуха, сипав на нього і казав – Їхте діду! ...потім вже діти так бавилися – годували дідуха»[6]. Варто зауважити, що інформатори розуміли, що годуючи дідуха кутею годують померлих родичів[6]. Після вечері кутю, що залишилася, а також ложки, якими її їли, залишали на ніч, бо прийдуть померлі їсти кутю. Було зафіксовано три варіанти: 1) ложки ставили у миску з кутею випуклою стороною доверху[8]; 2) ложки зв'язували ниткою до купи і клали біля миски з кутею (сучасний варіант), – оскільки давніше їли кутю однією ложкою[7]; 3) ложки запихали в дідуха за перевесло[9]. На Щедрий вечір перед Водохрещам обряди з кутею повторювались.

Іншою стравою, в якій помітний поминальний контекст, були «паляниці з маком», які робили лише декілька разів у році. Більшість інформаторів зазначила, що ця страва була лише на свято Преображення Господнього (Спаса – 19 серпня), зустрічались свідчення, що їх могли готувати також до дня семи мучеників Маковеїв (Маковея – 14 серпня) та в день Воздвиження Чесного і Животворящого Хреста Господнього (Чесного Хреста – 27 вересня). Один з інформаторів зазначив, що їх могли зробити будь-коли у році, але лише в пісний день[6].

Паляниці з маком робили за таким рецептом:

«Півлітра молока солодкого, а можна і кислого, трошки соди – пів ложки, дві ложки цукру, трошки солі. То на кілограм муки. Замішують все зразу, муку сиплять по трошки, щоб тісто не було дуже тверде. Там на півгодини чи годину залишають. Потім печуть, то в печі колись пекли. В бляшках печуть. Беруть тісто, відрізають трохи, розкачують такі невеликі сім на десять чи п'ятнадцять сантиметрів, товщина до двох сантиметрів, і воно печеться. Ще можна олію додавати. Коли вже готові, то складаєм в миску і накриваєм рушником, і так стоять.

[Про мак], берем, наприклад, два стакани маку. Заливаєм окропом і варимо на маленькому вогні хвилин десять. Потім розтирали мак у макітрі, додаєм цукру, можна ще горіхів або ізюму, хто хоче.

[Спосіб приготування], паляниці кришимо чи нарізаємо ножем на маленькі кубики, додається мак, солодка вода з цукром, хто має мед, може давати мед. Залишаєм при кімнатній температурі на пару годин, а тоді вже можна їсти»[7].

Поданий опис дозволяє зробити порівняння способу приготування та інгредієнтів колива та «паляниць з маком». І тут, і там присутній покришений хліб,

розбавлений підсолодженою водою або ж ситою. Відмінним у способі приготування є лише те, що до колива не додавали маку.

Як уже було зазначено вище, українці вірили, що померлі родичі у певні дні, впродовж року, відвідують своїх живих родичів. У весняно-літньому сезоні календарного року таких днів було три: Страсний четвер, Зелені свята і Спаса. По всій Україні 19 серпня вважали днем поминання мертвих родичів. В минулому українці збиралися на цвинтарі, клали на могилки свячені яблука та груші, священики відправляли панахиду. Обрядовою стравою цього дня були коржі – «шулики», «шуляки» з розтертим маком і медовою ситою[4, с.117]. Тісто на коржі робили пісним і прісним, в зв'язку з чим навіть побутувала приказка: «Із води та муки пече баба шулики»[13, с.243].

Докладний опис приготування шуликів знаходимо у Зіновії Клиновецької: «Добре вибить цілу крашанку з цукром і замісити на ній тісто, доливаючи водою і посипаючи перемитим маком. Розкачати тоненькі коржі і підпекти в духовці. Тим часом розтирають в неполиваний макітрі мак, досипаючи цукром і доливаючи потрошку водою, поки не візьметься молоком. Тоді розводять холодною водою, можна з медом, заправляють цукром до смаку, ламають дрібно коржики й розмішують з маковим молоком. – Пісні замішуються на самій воді»[11, с.63].

Розглянутий опис шуликів майже не відрізняється способом приготування та інгредієнтами від «паляниць з маком» у с. Сороцьке. Відповідно, спираючись також і на матеріали, зібрані у сусідніх селах (Білоскірка, Грабовець, Козівка Тернопільського р-ну, Ілавче Теребовлянського р-ну, Криве, Магдалівка, Митниця, Поділля Підволочиського р-ну Тернопільської обл.), де теж поширений звичай готувати на Спаса «паляниці з маком», можна зробити висновок, що це одна і та ж страва, але з різним найменуванням і деякими локальними особливостями у приготуванні.

Страва, яка цікавить автора, в літературі знайшла відображення в контексті запису рецепту приготування, аналізу інгредієнтів та простої констатації поширення цієї страви на цій чи іншій території[2, с.311; 4, с.117; 11, с.63]. Рідко хто із дослідників робив спробу з'ясувати поминальну функцію цієї страви. Можливо це пов'язано з тим, що самі інформатори, не вважали її поминальною. Але, як часто буває, суть звичаю і його призначення з часом забувається, але сам звичай залишається. Можливо саме це сталося із «паляницями з маком»? Інформація про те, що день коли готували цю страву був поминальним нашоветує на думку, що мала б бути якась поминальна страва, якою, на думку автора, були саме «шулики» або «паляниці з маком». Ще одним аргументом на користь цієї думки, виступає віра місцевого населення, що на Спаса потрібно під час трапези, згадувати померлих родичів, а також залишати їм на підвіконні чи деінде склянку свяченої води накриту кусочком хліба[9].

Отож, опрацьовані матеріали наводять на думку, що можна погодитись з міркуваннями дослідниці Л. Артюх стосовно того, що кутя була відповідником поминального колива[2]. Іншим відповідником, на думку автора, виступають «паляниці з маком», але повністю стверджувати це не можна, детальніші висновки, можна буде зробити, дослідивши більшу територію.

- [1] Артюх Л. Ф. Ареальна характеристика поминального хліба на українському Поліссі / Л. Ф. Артюх // Проблеми сучасної археології / [За ред. П. Грищенка]. – К., 1994. – С. 318-323.
- [2] Артюх Л. Ф. Їжа та харчування / Л. Ф. Артюх // Поділля: Історико-етнографічне дослідження. – К.: Доля, 1994. – С. 282-313.
- [3] Артюх Л. Ф. Поминальні страви на Поліссі (народний етикет) / Л. Ф. Артюх // Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження / [За ред. С.Павлюка, М. Глушка]. – Львів: ІН НАН України, 1997. – Вип. 1: Київське Полісся. 1994. – С. 313-318.
- [4] Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія: Історико-етнографічне дослідження. / Л. Ф. Артюх. – К.: Наукова думка, 1977. – 154 с.
- [5] Байбурин А. К. Ритуал в традиционной культуре: Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов / А. К. Байбурин / РАН. Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера). – СПб.: Наука, 1993. – 240 с.
- [6] Записано 18.08.2009 р. у с. Сороцьке Теребовлянського р-ну Тернопільської обл. від Конопки Богдана Олексійовича, 1937 р. народження.
- [7] Записано 18.08.2009 р. у с. Сороцьке Теребовлянського р-ну Тернопільської обл. від Конопки Марії Миколаївни, 1941 р. народження.
- [8] Записано 18.08.2009 р. у с. Сороцьке Теребовлянського р-ну Тернопільської обл. від Подедворної Ганни Петрівни, 1932 р. народження.
- [9] Записано 18.08.2009 р. у с. Сороцьке Теребовлянського р-ну Тернопільської обл. від Шмендюка Євгена Васильовича, 1935 р. народження.
- [10] Зеленин Д. К. Восточнославянская этнография / Д. К. Зеленин / [Пер. с нем. К. Д. Цвиной. Примеч. Т. А. Бернштам, Т. В. Станюкович и К. В. Чистова]. – М.: Наука, 1991. – 511 с.
- [11] Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. / Зіновія Клиновецька / [Вид. репринтне з видання: Київ – Львів, 1913]. – К.: Час, 1991. – 218 с.
- [12] Пропп В. Я. Русские аграрные праздники. Опыт историко-этнографического исследования. / В. Я. Пропп / [Ст., коммент. И. В. Пешкова]. – М.: Лабиринт, 2000. – 192 с.
- [13] Українські приказки, прислів'я і таке інше. Уклад М. Номис / [Упоряд., приміт. Та вступна ст. М. М. Пазяка]. – К.: Либідь, 1993. – 768 с.

SUMMARY

Volodymyr Konopka

CORRESPONDENCES TO THE FUNERAL DISH “KOLYVO” IN THE UKRAINIAN CALENDAR RITUALISM, V. SOROTSKIE TEREBOVLYANSKY DISTRICT, TERNOPIL REGION (ACCORDING TO THE EXPEDITION MATERIALS IN 2009)

This article is devoted to one of the most vital issues of traditional Ukrainian culture - the calendar ritualism. The author, taking into consideration the ethnographic field materials, clarifies the functional purpose of “kutya” and “palyanytsya with poppy seeds” and their presence in the calendar ritualism of the Ukrainians in v. Sorotske. The relationships between the funeral and calendar ritualism are analyzed.

Key words: “kutya”, “palyanytsya with poppy seeds”, “syta”, “kolyvo”, “diduh”.