

Людмила ГЕРУС

УКРАИНСКИЙ ОБРЯДОВЫЙ ХЛЕБ: ЭТНОКУЛЬТУРНАЯ СПЕЦИФИКА ВИЗУАЛЬНОГО ОБРАЗА

<https://doi.org/10.52603/rec.2022.31.12>

Rezumat

Pâinea rituală ucraineană: specificul etno-cultural al imaginii vizuale

Pâinea rituală coaptă din aluat, în special: kalaci, „korovai”, „karaciun”, „paska”, „hulubi”, „sfinți”, care se caracterizează printr-un design plastic specific și, în comparație cu alte soiuri de produse de pâine ucraineană, prezintă cel mai clar semn de concept estetic. Imaginea vizuală a pâinii rituale ucrainene este prezentată într-o expresie de fond, întruchipată în procesul de prelucrare a materiilor prime într-o formă tridimensională, cu dimensiunile, structura și decorul ei inerente, care este justificată atât de contextul ritual, cât și de dependența de mediu inconjurator. Kalaci, „Korovai”, „Karaciun”, „Paska” au o formă rotundă („Korovai”, „Pasca” sunt uneori destul de voluminoase) cu o structură eterogenă. „Korovai” este de obicei în trei straturi: inferior („talpă”), mijloc, superior (elemente plastice din aluat, flori vii sau artificiale, frunze, fructe, ramuri de plante, precum și obiecte (în principal panglici). „Karaciun” și „paska” au două straturi: bază (nu există un strat inferior), stratul superior din tulpini cu boabe de cereale (în principal ovăz), culturi de grădină (usturoi, fasole, fasole etc.) și fructe ale arborilor fructiferi (pruni uscați, cirese), elemente plastice „paski” din aluat. Formele și decorul fursecurilor rituale transmit contururi și trăsături simplificate ale obiectelor sau creaturilor. Principiile modelării, elementelor și compozițiilor de decor ale pâinii rituale ucrainene sunt moștenite, păstrând bazele eticii și esteticii populare și, împreună cu manifestarea ideilor creative originale, joacă un rol important în continuarea tradițiilor sale în timpurile moderne.

Cuvinte-cheie: Ucraina, pâine rituală, imagine vizuală, formă, decor.

Резюме

Украинский обрядовый хлеб: этнокультурная специфика визуального образа

Автором исследован выпекаемый из теста обрядовый хлеб, в частности: калач, «коровай», «карачун», «паска», «жайворонки», «кресты», которые характеризуются специфическим пластическим оформлением и по сравнению с другими разновидностями хлебных изделий украинцев имеют наиболее яркое эстетическое проявление. Визуальный образ украинского обрядового хлеба представлен в предметном выражении, воплощенном в процессе обработки сырья в объемно-пространственную форму с присущими ей размерами, структурой и декором, что обосновано как обрядовым контекстом, так и зависимостью от среды бытования. Калач, «коровай», «карачун», «паска» имеют круглую форму («коровай», «паска» являются иногда довольно объемными) с неоднородной структурой. «Коровай» обычно трехслойный: нижний слой («подошва»), средний, верхний (пластические элементы из теста, живые или искусственные

цветы, листья, плоды, ветки растений, а также предметы (преимущественно ленты). «Карачун» и «паска» – двухслойные: основа (нижний слой отсутствует), верхний слой «карачуна» – стебли с зернами злаков (в основном, овса), плоды огородных культур (чеснок, фасоль, бобы и др.) и фруктовых деревьев (сушеные сливы, вишни), «паски» – пластические элементы из теста. Формы и декор обрядовой выпечки передают упрощенные очертания и признаки предметов или живых существ. Принципы формообразования, элементы и композиции декора украинского обрядового хлеба наследуются, сохраняя основы народной этики и эстетики, и вместе с проявлением оригинальных творческих замыслов играют важную роль в продолжении его традиций в современности.

Ключевые слова: Украина, обрядовый хлеб, визуальный образ, форма, декор.

Summary

Ukrainian ritual bread: ethnocultural specifics of the visual image

Ritual bread baking from dough, in particular, named: «kalach», «korovai», «karachun», «paska» (Easter bread), «zhavoronky» (literally «larks»), «khresty» (literally «crosses»), has been studied. They have specific plastic design and, compared to other types of bread dishes of Ukrainians, the most vivid signs of aesthetic thinking. The visual image of the Ukrainian ritual bread is presented in a subject embodiment in the process of working with raw materials in a three-dimensional form with its inherent size, structure and decor, justified by both the ritual context and the dependence on the environment. The «kalach», «korovai», «karachun», «paska» (Easter bread) have a round shape of different sizes («korovai», «paska» are sometimes quite sizable) with a heterogeneous structure. The «korovai» is usually three-layered: the lower layer is named «pidoshva» (literally «sole»), the middle and the upper ones (dough plastic elements, live or manufactured flowers, leaves, fruits, plant branches), and objects (mostly ribbons). The «karachun» and the «paska» (Easter bread) are two-layered: the base (there is no lower layer) and the upper layer – the «karachun» made of stems with cereal grains (mainly oats), fruits of vegetable crops (garlic, beans, etc.) and of fruits (dried prunes, cherries) and the «paska» made of plastic elements from-dough. The shapes and decor of ritual cookies usually convey the simplified contours and features of objects or creatures. The principles of modelling, the decorative elements and compositions of Ukrainian ritual bread are inherited, preserving the foundations of folk ethics and aesthetics and, together with the manifestation of original creative ideas, play an important role in continuing its traditions today.

Key words: Ukraine, ritual bread, visual image, form, décor.

Предметом данного исследования является обрядовый хлеб – материальный объект, специально испеченный из теста в регламентированных ритуалом условиях, имеющий специфическое пластическое решение.

Со второй половины XIX в. информация о функционировании хлеба в обрядах календарного и семейного циклов на разных территориях Украины с неодинаковой мерой полноты и объема находила отражение в народоведческих трудах украинских и иностранных этнографов. В общеславянском контексте обрядовый хлеб изучал Н. Сумцов (Сумцов 1885). Во второй половине XX – начале XXI в. обряды и обычаи украинцев, связанные с использованием хлеба, исходя из поставленных в исследованиях задач, освещали А. Курочкин (Курочкин 1978), К. Кутельмах (Кутельмах 2006) (календарная обрядность), Н. Здоровега (Здоровега 1974), В. Борисенко (Борисенко 1988), И. Несен (Несен 2005) (семейная обрядность), Л. Артюх (Артюх 1977), Т. Гонтар (Гонтар 1979) (народное питание).

Фактически большая часть публикаций, посвященных изучению духовной культуры украинцев, в той или иной мере затрагивает обрядовое употребление хлеба. Однако, несмотря на важную роль обрядового хлеба в социокультурном бытии украинцев и процессах формирования этнокультурной идентичности народа, а также богатую ресурсную базу, украинский обрядовый хлеб до настоящего времени не стал предметом отдельного рассмотрения. Вместе с тем исследования хлебных изделий славянских и неславянских народов в этнологическом, этнолингвистическом, искусствоведческом направлениях активно ведутся и имеют результаты. Такого рода изыскания проводились в частности, у поляков – И. Кубяк и К. Кубяк (Kubiak 1981), болгар – С. Янева (Янева 1989), восточных славян – А. Страхов (Страхов 1991), молдаван – Д. Никогло (Никогло 2013), гагаузов – Е. Сорочяну (Сорочяну 2019), что убеждает в необходимости целенаправленного изучения украинского обрядового хлеба и в значительной степени мотивирует данное исследование. Автор данной статьи на протяжении более чем десяти лет подготовила и опубликовала ряд статей, посвященных отдельным видам обрядовой выпечки украинцев (см., в частности: Герус 2006; 2008; 2009; 2013; 2016).

Целью предлагаемой статьи является осмысление этнокультурной специфики объем-

но-пространственного решения основных типов украинского обрядового хлеба, которое выступает образным материальным выражением мировоззренческих смыслов, транслируемых из поколения в поколение посредством традиции их изготовления и устоявшихся норм использования.

Статья основана на анализе сведений об обрядовом применении хлеба, приведенных в названных трудах украинских ученых, а также на обобщении публикаций и полевых материалов автора.

Новизну данной работы определяет авторская концепция понимания принципа взаимосвязи и взаимообусловленности материальной и духовной составляющих обрядового хлеба украинцев, их влияния на формирование и проявление в его зрительном образе. В свою очередь осмысление основ формирования своеобразия объемно-пластического решения украинского обрядового хлеба представляет интерес с культурологической, этнологической, этноискусствоведческой точек зрения, а также исходя из задач изучения обрядового хлеба как феномена этнической культуры.

Несмотря на обесценивание этнической специфики культуры, связанное с переходом от традиционного аграрного типа природопользования к индустриальным технологиям, в Украине, как мало где в Европе, в начале XXI в. сохранились элементы аутентичности, устоявшийся веками образ жизни и созданные им обычаи и обряды. Среди существующих мощных пластов традиционной культуры: фольклора, ремесел, обрядов и праздников, занятий и умений, которые могут стать исторической основой различных направлений, видов и форм культуры современного мира, обрядовый хлеб занимает особое место.

Испеченный из теста хлеб по сравнению с другими разновидностями хлебных изделий наиболее ярко выявляет признаки эстетического осмысления и является объектом художественного творчества украинцев. В зависимости от частоты применения, своеобразия визуальных признаков, а также спектра функциональных нагрузок выделены доминантные типы украинского обрядового хлеба: калач, «коровай», «карачун», «паска», «жайворонки», «кресты».

Бытие обрядового хлеба, как и других вещей, в традиционной культуре представлено вообразимым, чувственным образом в конкретно-предметном выражении через сырье, форму, ее структуру, декор. В разных этнических тра-

дициях эти параметры бытия, формирующие визуальный образ обрядового хлеба, обрели свои особенные черты, раскрывающиеся в индивидуальных характеристиках вещи, месте и времени ее создания, особенностях использования, взаимодействия с другими предметами и т. п. и проявляемые в форме предмета, частоте его бытования, преобладании одних функций над другими и пр.

Сырье. В конце XIX – первой половине XX в. украинцы готовили обрядовый хлеб из муки разных злаковых культур – ржи, пшеницы, ячменя, кукурузы и овса. Культивируемая рожь в большом количестве на территории Украины появилась в конце I – начале II тыс. и была основным сырьем для приготовления хлеба (Горбаненко 2010: 199-200). До 1960-х гг. в Украине пшеничная мука в повседневном питании крестьян широко не применялась, а для выпекания обрядового хлеба хозяева запасались ею заранее. Выбор вида муки регламентировался главным образом географическим расположением и климатическими условиями, благоприятными для выращивания в определенной местности тех или иных злаков: в южных районах Украины преобладал пшеничный хлеб, в восточных, центральных и западных – ржаной. Кроме того, на западе был распространен хлеб из овсяной (Бойковщина и Лемковщина), кукурузной (Гуцульщина, Северная Буковина, низменная часть Закарпатья) муки (Артюх 1977: 46, 47; Гонтар 1979: 60, 101-102). Применение муки в хлебопечении было обусловлено также имущественным состоянием семьи: богатые употребляли пшеничную муку, бедные – ржаную, ячменную, кукурузную, овсяную или их смесь. Однако к концу XX в. пшеничная мука в хлебопечении начала преобладать.

В приготовлении обрядового хлеба использовали и целые зерна злаков, главным образом для усиления символического статуса. Зерна пшеницы или понемногу «всего, что земля родит» – овса, ржи, кукурузы и т. д. (иногда в количестве девяти) клали сверху в небольшую ямку посередине рождественского хлеба – «карачуна» (Закарпатья) (Герус 2009: 146-147). Рожью и хмелем, овсом посыпали основу («подошву») свадебного «коровая»; в некоторых местностях выкладывали на ней четыре крестика из колосьев со снопа, который стоял в красном углу дома (на покутье) на Рождество (Подолье) (Герус 2006: 38; Несен 2005: 133).

Таким образом, материальная составляющая

обрядового хлеба закладывала семантическую основу еще в ходе его приготовления. Каждый из упомянутых родов злаковых имел установленные утилитарно-потребительские свойства и наделялся символическим содержанием.

Особенности приготовления. Обрядовый хлеб украинцы готовят как из кислого, так и из пресного теста. Качество теста обусловлено функцией и типом обрядового хлеба, привязкой к событию или дате календарного года. В конце XIX – первой половине XX в. для такого хлеба преимущественно замешивали кислое тесто из ржаной муки, со второй половины XX в. – из пшеничной. Свадебный («коровай»), калач и пасхальный («паска») хлеб преимущественно выпекали из сдобного пшеничного теста, составляющими которого было значительное количество яиц, молока, сметаны, сливочного масла, подсолнечного масла, сахара. Важная роль в выборе муки отводилась требованиям, которые регламентировали обряд. Иногда из ржаной муки готовили только основу («пидошву») (Артюх 1977: 93; Здоровага 1974: 81). Отдельные типы обрядового хлеба выпекали из смеси муки различных злаков, например, рождественский хлеб, «коровай» (Курочкін 1978: 56).

Обрядовая выпечка, которую готовили к календарным праздникам в период постов и, соответственно, запрета употребления скоромной пищи, была из постного кислого или пресного теста из пшеничной или ржаной муки: «кресты» (Средокрестье) (Герус 2016: 23-26), «жайворонки» (Сорок Св. Мучеников – 22 марта, Благовещение – 7 апреля, Св. Алексея – 30 марта) (Герус 2013: 36-43).

К тесту для обрядового хлеба предъявлялись требования, обусловленные рациональными и иррациональными соображениями. Тесто для «коровая» не должно быть слишком густым («крутым») – «коровай» будет невкусным, а жизнь молодых сложится «круто». В то же время тесто не должно быть слишком жидким, так как при выпечке «коровай» может треснуть, что предвещает молодым разлуку (Несен 2005: 134; Борисенко 1988: 52). Тесто для «коровая» никогда не солили, что также имело превентивное значение. Иногда к замесу добавляли немного водки – «чтобы коровай веселый был» (Вовк 1995: 245).

В тесто для обрядовой выпечки украинцы подмешивали ингредиенты, улучшающие его вкусовые качества. В сдобное тесто «паски» добавляли чернослив, изюм, шафран, имбирь

и т. п. «Кресты» наполняли черникой, маком, фасолью или посыпали маком.

Приготовление обрядового хлеба у украинцев проходило торжественно, воспринималось как священное действие. Особенно это сказалось на выпекании «коровая» и «паски». Во многих регионах Украины день, когда готовили свадебную выпечку, называли «короваем». Свадебный хлеб выпекали, преимущественно в доме невесты и жениха, в четверг, пятницу, реже в субботу и в воскресенье утром. Женщин, которые готовили «коровай», называли «коровайницы». Число «коровайниц» могло быть парным – «чтобы молодые всю жизнь прожили в паре» – или нечетным, чаще всего семь, очевидно, в связи с сакрализацией этого числа в традиционных культурах. «Коровайницами» могли быть только женщины, которые находились в первом браке, жили в согласии со своими мужьями и имели детей. Весь ход приготовления «коровая» был насыщен песнями, которые комментировали действия «коровайниц». Обычно оно начиналось благословением в сопровождении песен, в которых просили участия Господа, Спасителя, Св. Николая (Здоровега 1974: 79; Борисенко 1988: 47; Вовк 1995: 246). Сформированный «коровай» сажала в печь старшая «коровайница» или «боярин», старший дружка, староста, сват. При этом осуществляли обрядовое выметание печи, чтобы место для «коровая» было «чистым от злых духов». Часто это делал свадебный персонаж «кучерявый» («вирменын») (Вовк 1995: 247). Перед посадкой «коровая» в печь крестили лопату и кочергу и трижды просили благословения. После посадки «коровая» стучали лопатой в четыре стены, проводили ритуальные действия с дежой, в частности, принимали ее, ходили с ней по дому, подбрасывая к потолку и трижды ударяли ею о балку – «чтобы коровай удался» (Здоровега 1974: 79).

Регламентированные обрядом действия выполняли при приготовлении «карачуна». При выпечке этого хлеба важно было, чтобы он не потрескался, иначе это означало бы болезнь или смерть хозяйки. Сажая «карачун» в печь, хозяйка надевала перчатки и «гуню» (прямая верхняя одежда из длинноворсового самодельного сукна) лохматой стороной вверх (Лемковщина) (Герус 2009: 147). Эти действия имеют аналогии в свадебном обряде: «гуню» надевали молодые в день свадьбы при любой погоде, что, очевидно, вызвано стремлением достичь благо-

состояния, поскольку, в отличие от обнаженного, облаченного тела, как и густой длинный ворс, осмысливались как знаки богатства.

«Паску» украинцы пекут на Страстной неделе (последняя неделя перед Пасхой) – в Чистый четверг, реже в Страстную субботу или Страстную пятницу. В представлениях восточных славян Чистый четверг воспринимается как кульминация духовного и физического очищения, которое длилось в течение Великого поста с целью подготовки к возвышенному восприятию Воскресения Господа.

На рубеже XIX–XX вв. приготовление «паски» было весьма насыщено обрядовыми действиями, в которых синтезировались дохристианские и христианские верования, касающиеся человека, здоровья и всего пространства его жизнедеятельности – пищи, посуды, одежды, жилья, хозяйства. До начала приготовления «паски» в доме уже должно быть всё помыто и убрано. К замешиванию теста хозяйка приступала одетой в чистую сорочку. В отдельных местностях перед тем, как замесить тесто, хозяйка жгла в корыте перья, «чтобы тесто было легким» (Бойковщина), при этом она стояла на «гуне», под которой лежал топор, «чтобы обеспечить благосостояние семьи» (Закарпатье) (Гонтар 1979: 102). При приготовлении «паски» охраным (обереговым) значением наделялся знак креста: «каждый раз, когда тесто подходило, его вымешивали и лепили из него крест, который клали сверху, иногда крест оттискивали на тесте рукой» (Покутье) (Паньків 1994: 6, 14); после замеса тесто резали накрест (Поднепровье) (Милорадович 1991: 203); на дно формы, в которой выпекали «паску», укладывали крест из освященных в Вербное воскресенье (последнее воскресенье перед Пасхой) веток вербы («шутки») (Покутье) (Паньків 1994: 14). Приготовленным для «паски» тестом метили кресты на стенах, дверях, иконах, окнах (Гуцульщина) (Шухевич 1904: 230).

По народным представлениям, хорошее качество обрядового хлеба, визуальное определяемое, в частности, его высотой и целостностью формы, было важной предпосылкой прогнозирования будущего семьи. Для того чтобы «паски» поднялись выше, украинцы совершали имитативные действия по принципу «подобное производит подобное»: на тесто клали освященную вербную ветку, чтобы «паска» росла, как верба (Лемковщина) (Гонтар 1999: 357); бро-

сали на воду скорлупу от использованных для теста яиц, чтобы «паска» так быстро росла, как скорлупа плавает по воде, и оставалась такой же легкой (Гуцульщина) (Паньків 1994: 37-38).

Превентивную направленность имели имитативные действия при посадке «паски» в печь: хозяин делал знак креста, далее трогал лопатой каждого члена семьи, шел в хлев и касался каждой скотины (Бойковщина) (Зубрицкий 1900: 44); хозяйка трижды крестила печь лопатой со словами «Господи, благослови! Дух Святой с нами» и, подняв лопату широким концом вверх, молвила: «Подходи хлеб в печи, как солнышко в небе» (Поднепровье) (Милорадович 1991: 204); она делала знак креста лопатой на челе печи и трижды произносила: «Во имя Отца и Сына и Святого Духа, паска вверх, а печь вниз», потом передвигала лопатой предметы, а присутствовавшие члены семьи вставали с места – «чтобы паска росла» (Покутье) (Kolberg 1882: 152).

Таким образом, процесс приготовления украинского обрядового хлеба составляли этапы, акцентировавшие установленные смыслы, и, соответственно, он был длиннее по сравнению с выпечкой повседневного хлеба. В первой половине XX в. обозначилась тенденция к сокращению количества предписаний, регламентирующих выпекание обрядового хлеба, но некоторые из них в отдельных местностях сохраняются и в нынешнее время.

Форма. Важной онтологической характеристикой обрядового хлеба является форма и ее структура. Форма выступает основой визуально-пространственного образа обрядового хлеба, организует материал, украшения, цвет. Обрядовый хлеб украинцев преимущественно имеет круглую форму. Доминирование круглой формы, которая свойственна, в частности, калачу, «короваю», «карачуну», «паске», обусловлено практической целесообразностью, удобством и простотой изготовления, а также, вероятно, семантическим контекстом, поскольку она ассоциируется с кругом – образным знаком солнца.

Украинский обрядовый хлеб «коровай» и «паска» отличается большими размерами, например, «коровай» мог быть такой «величины, как колесо телеги». Особенностью «коровая» является трехслойная структура, состоящая из нижнего слоя – «подошвы» из пресного ржаного или пшеничного теста; среднего – одной-семи тонких лепешек («коржей»), вылепленных из сдобного пшеничного теста; верхнего – пласти-

ческих элементов из теста и украшений, которыми «наряжают» «коровай» после выпекания.

В структуре обрядовых хлебов – «карачуна» и «паски» – нижний слой отсутствует. Верхний слой «карачуна» в отдельных его вариантах составляют стебли с зернами злаков, преимущественно овса, а также плоды некоторых огородных культур (чеснок, фасоль, бобы и др.) и фруктовых деревьев (сушеные сливы, вишни). Верхушку «паски» образуют пластические элементы из теста.

Круглое очертание калача формируют три-восемь переплетенных между собой валиков теста. Свадебный калач, как и «коровай», сверху украшают фигурками из теста, живыми или искусственными цветами, листьями, плодами, веточками растений, а также лентами.

Формы обрядовой выпечки обычно передают упрощенные очертания предметов или существ. «Кресты» формируют в виде небольшого равностороннего креста, «жайворонки» – по подобию небольшой фигурки птицы.

Декор. Пластическое оформление обрядового хлеба усиливает семантику и одновременно способствует повышению его эстетического восприятия.

Форму обрядовых хлебов – «коровая», калача, «паски» – преимущественно довершают элементы из теста, которые по внешним пластическим очертаниям и ассоциативным признакам можно разделить на: 1) фитоморфные знаки – цветы («квитка», «рожа», «ружа» и т. п.), плоды («шишка», «ягидка», «калына», «выноград», «горюшок», «колосок» и т. п.), листья; 2) орнитоморфные знаки – «голуб», «гуска», «качка» (утка), «пташка» («лэбэди», «лэлэки» (аисты) – на «коровае»); 3) астральные знаки – солнце, луна, звезды; 4) антропоморфные знаки – фигурки свадебных чинов (молодых, сватов, бояр, дружек – большей частью на «коровае»); 5) абстрактные знаки: крест; круг («обруч», «кильцэ» («колко»), «калачык» («бублык», «обаранчык»), «коса» («косыця»), S-образный знак («вужык» («крывулька»), спираль («бэскинэчык»); полукруг («вужко»).

Украшения вылепливали вручную, иногда вырезали штампом из того же теста, что и хлеб, только немного круче, или же из специально приготовленного пресного теста и накладывали на хлеб перед выпеканием. Дрожжевое тесто при выпечке «растет», и пластические элементы из него меняют свои очертания, становясь менее

четкими. Фигурки из пресного теста сохраняют первоначальный вид и светлую окраску.

Круглая форма обрядового хлеба обуславливает центрические композиции орнамента, построенные главным образом по принципу зеркальной симметрии с рельефно выраженным композиционным центром, который выделен одним центральным или несколькими главными мотивами и дополнен второстепенными элементами.

Наряду с пластическим оформлением из теста, художественной выразительности обрядового хлеба, в частности «коровая», калача и «карачуна», способствуют украшения, которые накладывают на него после выпекания: 1) элементы растительного происхождения (веточки, листья, цветы, плоды растений); 2) элементы животного происхождения (перья); 3) предметы, используемые в быту (ленты, рушники (полотенца), ложки, свечи); 4) специально изготовленные элементы (цветы, «прапорци» (флажки), ленты из бумаги, фольги, ткани).

Компонентами, наиболее часто применяемыми в формировании визуального образа обрядового хлеба украинцев, в основном «коровая» и калача, являются калина и барвинок, одновременно принадлежащие к числу известных свадебных растительных символов славян. Искусственные элементы из ткани, бумаги, фольги в отделке «коровая» и калача появились в начале XX в.

Существенную роль в украшении обрядового хлеба украинцев играет цветовая символика. Красный цвет в символике славян – цвет жизни, солнца, плодородия, здоровья (Белова 1999: 647; Раденкович 1989: 131-132). Значение лексемы *красный* является вторичным, первоначальная же его семантика – «красивый, прекрасный» (Василевич 2007: 9). Красный цвет спелых ягод калины, цветов выступает символическим отражением девичьей красоты. Символика красного цвета в декоре украинского свадебного хлеба реализует также смысл «честность, девственность невесты». Зеленый цвет, ассоциирующийся с растительностью, – символ жизненной силы, возрождения, изменчивости, незрелости, молодости и в свадебной обрядности наделяется продуцирующими и защитными свойствами (Белова 1999: 305-306). Соответственно эти цвета и их оттенки являются преобладающими в декоре свадебного калача и «коровая»: «Короваю наш, раю, Я тэбэ убыраю, То

в шовк, то в барвинок, То в пахучый васылек, То в рожеви квити, Щоб любылыся диты (юго-западная часть Волыни (Архив 1999: 7); Короваю-раю, Я ж тэбэ убыраю В калынови ягідочки, В барвинкови лысточкы, У чэрвони квити, Щоб любылыся диты» (ровненская часть Полесья) (Архив 2010: 46).

Желтый цвет по народным представлениям имеет преимущественно негативную оценку (Усачева 1999: 202). В свадебном обряде недопустимость желтого цвета обусловлена ассоциативной связанностью с разлукой, что учитывается, например, при выборе цветов, а также ленты, которой опоясывают «коровой» (Герус 2008: 71). В то же время желтый цвет является цветом огня, солнца, верхнего мира, а также наряду с красным выступает заменителем золота. «То нам ся красны вдав! Пидошва ему жэлизна, Обручы ему срэбрныи, А на вэршочку жовты цвит: Славны наш коровай на весь свит!» (Лозинський 1992: 62).

Особенность использования цвета в отделке обрядового хлеба украинцев проявилась в создании цветовых акцентов, которые маркируют определенные значения, уточняющие его обрядовый статус, а также усиливают художественную выразительность. Цветовая символика обрядового хлеба имеет такое же значение, как и символика материала и его формы.

Подытоживая результаты исследования, можем констатировать, что обрядовый хлеб является значимым элементом культуры украинцев – в материальном, социальном, духовно-эстетическом аспектах. На протяжении всего периода развития обрядовый хлеб трансформируется и функционирует в соответствии с социально-экономическими и мировоззренческими преобразованиями в едином русле развития украинской культуры.

Большое значение в создании визуального образа украинского обрядового хлеба имеет материальная основа – сырье, которое в процессе обработки приобретает конкретно-предметное выражение, воплощенное в объемно-пространственную форму с присущими ей размерами, структурой и декором, что обосновано как обрядовым контекстом, так и зависимостью от локальных особенностей среды бытия. Наряду с целесообразностью, практической и символической, в течение времени, в ходе многократных повторов, совершенствования технологических приемов и более глубокого постижения ценно-

сти хлеба проявлялись его красота и декоративность.

Особенности пластического оформления украинского обрядового хлеба проявляются: в очертании его формы (круглая – калач, «коровай», «карачун», «паска»; фигурная, обобщенно передающая пластику и признаки изображаемых существ и предметов – «кресты», «жайворонки»); рельефности поверхности, которая образуется непосредственно при формировании обрядового хлеба и отдельно вылепленными и наложенными на его поверхность, в основном по принципу зеркальной симметрии, пластическими элементами из теста (фитоморфные, орнитоморфные, астральные, антропоморфные, абстрактные изображения); использовании, преимущественно на свадебном калаче, «коровае», «карачуне», элементов растительного (веточки, листья, цветы, плоды растений) и животного (перья) происхождения, элементов предметного мира, в частности тех, которые употреблялись в быту (ленты, рушники (полотенца), ложки, свечи), а также и специально изготавливались для украшения обрядового хлеба («прапорци» (флажки), цветы, ленты из бумаги, фольги или ткани). Наряду с символикой материала, формы, определенное условное значение имеет цвет украшений обрядового хлеба.

Принципы формообразования, элементы и композиции, колористика декора украинского обрядового хлеба наследуются, сохраняя основы народной этики и эстетики, и вместе с проявлением оригинальных творческих замыслов играют определяющую важную роль в продолжении и актуализации традиций обрядового хлеба в современности.

В начале XXI в. обрядовый хлеб остается выразительным этническим символом бытия украинцев, неотъемлемым, органическим атрибутом торжественных событий, воплощающим их мировоззренческие представления, практический опыт, нравственные нормы и эстетические предпочтения.

Архивные документы / Archival documents

Архив Института народоведения Национальной академии наук Украины. Ф. 1, оп. 2, д. 338-3, л. 1-15: Полевые материалы Л. Герус. Обрядовый хлеб (Житомирская обл.). 1999 г. / Arkhiv Instituta narodovedieniia Natsyonal'noj akadiemii nauk Ukrainy. F. 1, op. 2, d. 338-3, l.

1-15: Polievyye materialy L. Herus. Obryadovyy hleb (Zhitomirskaya obl.) 1999 g.

Архив Института народоведения Национальной академии наук Украины. Ф. 1, оп. 2, д. 599, л. 1-53: Полевые материалы Л. Герус. Обрядовый хлеб (Костопольский, Березнировский, Сарненский р-ны Ровненской обл.). 2010 г. / Arkhiv Instituta narodovedieniia Natsyonal'noj akadiemii nauk Ukrainy. F. 1, op. 2, d. 599, l. 1-53: Polievyye materialy L. Herus. Obryadovyy hleb (Kostopolskij, Bereznivskij, Sarnenskij r-ny Rovnenskoj obl.). 2010 g.

Литература / References

Артюх Л. Ф. 1977. Українська народна кулінарія. Київ: Наукова думка. / Artyuh L. F. 1977. Ukrayinska narodna kulinariya. Kyiv: Naukova dumka.

Белова О. В. 1999. Зеленый цвет. В: Славянские древности: Этнолингвистический словарь в 5-ти тт. Т. 2: Д–К (Крошки). М.: Международные отношения, с. 305-306. / Belova O. V. 1999. Zelenyj cvet. V: Slavyanskije drevnosti: Etnolingvisticheskiy slovar v 5-ti tt. T. 2: D–K (Kroshki). M.: Mezhdunarodnye otnosheniya, s. 305-306.

Белова О. В. 1999. Красный цвет. В: Славянские древности: Этнолингвистический словарь в 5-ти тт. Т. 2: Д–К (Крошки). М.: Международные отношения, с. 647-651. / Belova O. V. 1999. Krasnyj cvet. V: Slavyanskije drevnosti: Etnolingvisticheskiy slovar v 5-ti tt. T. 2: D–K (Kroshki). M.: Mezhdunarodnye otnosheniya, s. 647-651.

Борисенко В. К. 1988. Весільні звичаї та обряди на Україні. Київ: Наукова думка. / Borysenko V. K. 1988. Vesil'ni zvychai ta obriady na Ukraini. Kyiv: Naukova dumka.

Василевич А. П. 2007. Этимология цвето-наименований как зеркало национально-культурного сознания. В: Наименования цвета в индоевропейских языках: системный и исторический анализ. М.: КомКнига, с. 9-28. / Vasilevich A. P. 2007. Etimologiya cvetonaimenovanij kak zerkalo nacionalno-kulturnogo soznaniya. V: Naimenovaniya cveta v indoevropskijh yazykah: sistemnyj i istoricheskij analiz. M.: KomKniga, s. 9-28.

Вовк Хв. 1995. Студії з української етнографії та антропології. Київ: Мистецтво. / Vovk Khv. 1995. Studii z ukrains'koi etnohrafii ta antropolohii. Kyiv: Mystetstvo.

Герус Л. 2006. Український коровай: форма, типи та стилістичні особливості пластич-

них елементів. В: Мистецтвознавство '06: наук. зб. Львів: СКІМ; ІН НАН України, с. 37-46. / Herus L. 2006. Ukrains'kyi korovai: forma, typu ta stylistychni osoblyvosti plastychnykh elementiv. V: Mystetstvoznavstvo '06: nauk. zb. L'viv: SKIM; IN NAN Ukrainy, s. 37-46.

Герус Л. 2008. Оздобы українського короваю: типи, художні ознаки, символіка. В: Мистецтвознавство '08: наук. зб. Львів: СКІМ; ІН НАН України, с. 63-75. / Herus, L. 2008. Ozdoby ukrainskoho korovaiu: typu, khudozhni oznaky, symbolika. V: Mystetstvoznavstvo '08: nauk. zb. Lviv: SKIM; IN NAN Ukrainy, s. 63-75.

Герус Л. 2009. Обрядовий хліб «карачун» (взаємозв'язок символіки та пластичного трактування форми). В: Łemkowie, Wojkowie, Rusini – historia, współczesność, kultura materialna i duchowa. Т. II, Zielona Góra; Slupsk: Druk-ar, с. 145-150. / Herus L. 2009. Obriadovyi khlib «karachun» (vzaïmozvïazok symboliky ta plastychnoho traktuvannia formy). V: Łemkowie, Wojkowie, Rusini – historia, współczesność, kultura materialna i duchowa. Т. II, Zielona Góra; Slupsk: Druk-ar, s. 145-150.

Герус Л. 2013. Орнитоморфное печенье украинцев (пластическое решение формы, функции, семантика в контексте славянской традиции). В: Традиції і сучасні стан культури і мастацтваў: матэрыялы Міжнароднай навукова-практычнай канферэнцыі. Ч. 5. Мінск: Цэнтр даследаванняў беларускай культуры, мовы і літаратуры НАН Беларусі; «Права і эканоміка», с. 36-43. / Herus L. 2013. Ornitomorfnoe pechenie ukraintsev (plasticheskoe reshenie formy, funktsii, semantika v kontekste slavyanskoï traditsii). V: Tradyitsyï i suchasni stan kultury i mastatstvaw: materyialy Mizhnarodnay navukova-praktychnay. Ch. 5. Minsk: Tsentr dasledavannyaw belaruskay kultury, movy i litaratury NAN Belarusi; «Prava i ekanomika», s. 36-43.

Герус Л. 2016. Украинский обрядовый хлеб «кресты»: пластика, семантика, функции. В: Традиції і сучасні стан культури і мастацтваў: збірник докладаў і тезисаў VI Міжнароднай навукова-практычнай канферэнцыі. Мінск: Цэнтр даследаванняў беларускай культуры, мовы і літаратуры НАН Беларусі; «Права і эканоміка», с. 23-26. / Herus L. 2016. Ukrainskiy obriadoviy khleb «kresty»: plastika, semantika, funktsii. V: Tradyitsyï i suchasni stan kultury i mastatstvaw: zbornik dakladaw i tezisaw VI Mizhnarodnay navukova-praktychnay kanferentsyï. Minsk:

Tsentr dasledavannyaw belaruskay kultury, movy i litaratury NAN Belarusi; «Prava i ekanomika», s. 23-26.

Гонтар Т. О. 1979. Народне харчування українців Карпат. Київ: Наукова думка. / Hontar T. O. 1979. Narodne kharchuvannia ukraintsiv Karpat. Kyiv: Naukova dumka.

Гонтар Т., Мушинка М. 1999. Харчування лемків. В: Лемківщина: Історико-етнографічне дослідження. У 2-х тт. Т. 1. Львів: ІН НАН України, с. 347-359. / Hontar T., Mushynka M. 1999. Kharchuvannia lemkiiv. V: Lemkivshchyna: Istoryko-etnografichne doslidzhennia. U 2-kh tt. Т. 1. L'viv: IN NAN Ukrainy, s. 347-359.

Горбаненко С. А., Пашкевич Г. О. 2010. Землеробство давніх слов'ян (кінець I тис. до н. е. – I тис. н. е.). Київ: Академперіодика. / Horbanenko S. A., Pashkevych H. O. 2010. Zemlerobstvo davnikh slovia (kinets I tys. do n. e. – I tys. n. e.). Kyiv: Akadempriodyka.

Здорова Н. І. 1974. Нариси народної весільної обрядовості на Україні. Київ: Наукова думка. / Zdorovega N. I. 1974. Narisy narodnoyi vesilnoyi obryadovosti na Ukraini. Kyiv: Naukova dumka.

Зубрицький М. 1900. Народній календар, народні звичаї і повірки, прив'язані до днів у тижні і до рокових свят. В: Матеріяли до українсько-руської етнології. Т. III. с. 33-60. / Zubryts'kyi M. 1900. Narodnii kaliendar, narodni zvychai i povirky, pryvïazani do dnev u tyzhdny i do rokovykh sviat. V: Materyialy do ukrains'ko-rus'koi etnologii. Т. III, s. 33-60.

Курочкін О. В. 1978. Новорічні свята українців. Традиції і сучасність. Київ: Наукова думка. / Kurochkin O. V. 1978. Novorichni svyata ukraïnciv. Tradiciyi i suchasnist. Kyiv: Naukova dumka.

Кутельмах К. 2006. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело. В: Етногенез та етнічна історія населення Українських Карпат. У 4-х тт. Т. II. Львів, с. 473-557 / Kutelmah K. 2006. Kalendarna obryadovist yak etnogenetichne dzherele. V: Etnogenez ta etnichna istoriya naseleण्या Ukraïnskikh Karpat. U 4-h tt. Т. II. Lviv, s. 473-557.

Лозинський Й. І. 1992. Українське весілля. Київ: Наукова думка. / Lozinskij J. I. 1992. Ukraïnske vesillya. Kyiv: Naukova dumka.

Милорадович В. П. 1991. Життє-быттє лубенського крест'янина. В: Українці: народні вірування, повір'я, демонологія. Київ: Либідь,

с. 170-341 / Myloradovych V. P. 1991. Zhite-byte lubenskogo krestyanina. V: Ukraintsi: narodni viruvannia, poviria, demonolohiia. Kyiv: Lybid', s. 170-341.

Несен І. І. 2005. Весільний ритуал Центрального Полісся: традиційна структура та реліктові форми (середина XIX – XX ст.). Київ: Центр захисту культурної спадщини від надзвичайних ситуацій. / Nesen I. I. 2005. Vesil'nyi rytual Central'noho Polissia: tradytsiina struktura ta reliktovi formy (seredyna XIX – XX st.). Kyiv: Centr zakhystu kul'turnoi spadshchyny vid nadzvychainykh sytuatsii.

Никогло Д. Е. 2013. Мучные и крупяные виды пищи у молдаван юга Республики Молдова. В: Revista de Etnologie și Culturologie. Vol. XIII–XIV. Chișinău, с. 180-186. / Nikoglo D. E. 2013. Muchnye i krupyanye vidy pishchi u moldavan yuga Respubliki Moldova. V: Revista de Etnologie și Culturologie. Vol. XIII–XIV. Chișinău, s. 180-186.

Паньків М. 1994. Прикарпатські паски. Галич: [б. в.] / Pan'kiv M. 1994. Prykarpats'ki pasky. Halych: [b. v.].

Раденкович Л. 1989. Символика цвета в славянских заговорах. В: Славянский и балканский фольклор: реконструкция древней славянской духовной культуры: источники и методы. М.: Наука, с. 122-148. / Radenkovich L. 1989. Simvolika cveta v slavyanskikh zagovorah. V: Slavyanskij i balkanskij folklor: rekonstrukciya drevnej slavyanskoj duhovnoj kultury: istochniki i metody. M.: Nauka, s. 122-148.

Сорочану Е. 2019. Влияние молдавской традиции на эволюцию гагаузских ритуальных хлебных изделий. В: Simpozionul național de studii culturale: Ediția 1. Chișinău. / Sorochyanu E. 2019. Vliyanie moldavskoj tradicii na evolyuciyu gagauzskih ritual'nyh khlebnyh izdelij. V: Simpozionul național de studii culturale: Ediția 1. Chisinau. https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag_file/221-228_2.pdf (дата обращения 22.03.2021).

Страхов А. Б. 1991. Культ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингвистического исследования. Мюнхен: Verlag Otto Sagner. / Strahov A. B. 1991. Kul't khleba u vostochnyih slavyan. Opyit etnolingvisticheskogo issledovaniya. Myunhen: Verlag Otto Sagner.

Сумцов Н. Ф. 1885. Хлеб в обрядах и песнях. Харьков: Типография М. Зильберберга. / Sumcov N. F. 1885. Khleb v obryadah i pesnyah. Har'kov: Tipografiya M. Zil'berberga.

Усачева В. В. 1999. Желтый цвет. В: Славянские древности: Этнолингвистический словарь в 5-ти тт. Т. 2: Д–К (Крошки). М.: Международные отношения, с. 202. / Usacheva V. V. 1999. Zheltyj cvet. V: Slavyanskije drevnosti: Etnolingvisticheskij slovar v 5-ti tt. T. 2: D–K (Kroshki). M.: Mezhdunarodnye otnosheniya, s. 202.

Шухевич В. 1904. Гуцульщина. Ч. 4. В: Материяли до українсько-руської етнології. Т. VII, с. 1-272. / Shukhevych V. 1904. Hutsul'shchyna. Ch. 4. V: Materyialy do ukrains'ko-rus'koi etnologii. T. VII, s. 1-272.

Янева С. 1989. Български обредни хлябове. София: Изд-во на Бълг. акад. на науките. / Yaneva S. 1989. Blgarski obredni khlyabove. Sofiya: Izd-vo na Blg. akad. na naukite.

Kolberg O. 1882. Pokucie. Obraz etnograficzny: w 4 cz. Kraków: Drukarnia Uniwersytetu Jagiellońskiego.

Kubiak I., Kubiak K. 1981. Chleb w tradycji ludowej. Warszawa: Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza.

Ludmila Gherus (Lviv, Ucraina). Doctor habilitat în istoria artei, Institutul de Etnologie, Academia Națională de Științe din Ucraina.

Людмила Герус (Львов, Украина). Доктор исторических наук, Институт народоведения, Национальная Академия наук Украины.

Lyudmyla Gerus (Lviv, Ukraine). Doctor of History, Ethnology Institute National Academy of Sciences of Ukraine.

E-mail: ludmilagerus@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5931-3816>