



УДК [[398.3:392]:316.422](477.85/.87)"19/20"
DOI <https://doi.org/10.15407/nz2021.05.1114>

«КОЛАЧ» В ОБРЯДОВІЙ ПРАКТИЦІ ГУЦУЛІВ ПОЧАТКУ ХХІ ст.: ПРОЯВИ ЛОКАЛЬНИХ ТРАДИЦІЙ (ЗА МАТЕРІАЛАМИ ПОЛЬОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ У БУКОВИНСЬКІЙ ЧАСТИНІ ГУЦУЛЬЩИНИ)

Людмила ГЕРУС

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-5931-3816>
кандидатка мистецтвознавства,
старша наукова співробітниця,
завідувачка відділу народного мистецтва,
Інститут народознавства НАН України,
проспект Свободи, 15, 79000, м. Львів, Україна,
e-mail: ludmilagerus@gmail.com

Метою статті є показати особливості функціонування одного з виразних атрибутів традиційної обрядовості українців — «колача» на прикладі буковинської частини Гуцульщини — району, де на початку ХХІ ст. виразно простежуються архаїчні культурні пласти, з'ясувати мотивацію застосування цієї обрядової реалії, виявити зміни у сфері обрядово-святкового функціонування «колача», які виникли в останні десятиліття ХХ ст. і розвиваються нині під впливом різних чинників — демографічних, соціально-економічних, культурних, з'ясувати їх тенденції. *Об'єктом* дослідження є стан збереження календарних та родинних обрядів і свят у буковинській частині Гуцульщини, а *предметом* — функціональні та етично-естетичні особливості обрядового застосування «колача» та причини їхньої трансформації.

За *результатами* дослідження можна стверджувати, що упродовж ХХ ст. відбувся процес структурних змін традиційної обрядовості та поступової втрати обрядових елементів, спричинений секуляризацією, ідеологічними чинниками та модернізацією суспільства.

У статті застосовано принцип системного підходу до вивчення явищ та об'єктів традиційної культури із залученням наукових *методів*: польового етнографічного дослідження з опитуванням, інтерв'юванням, безпосереднім спостереженням; типологічного; комплексного, ретроспективного та порівняльно-історичного аналізу.

Ключові слова: буковинська частина Гуцульщини, «колач», хліб, обряд, традиція, світоглядні уявлення, трансформація, глобалізація, спадщина, збереження.

Lyudmyla HERUS

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-5931-3816>
Candidate of Arts (Ph. D), Senior Researcher
Institute of Ethnology of the National Academy
of Sciences of Ukraine
Department of Folk Art
15, Svobody Avenue, 79000, Lviv, Ukraine,
e-mail: ludmilagerus@gmail.com

RITUAL BREAD «KOLACH» IN HUTSUL'S
RITUAL PRACTICE AT THE BEGINNING
OF THE XXI CENTURY: LOCAL TRADITION
DISPLAYING (BASED ON THE FIELD
RESEARCH MATERIALS FROM THE
BUKOVYNA PART OF THE HUTSUL REGION)

Introduction. Today, when the majority of Ukrainian population lives in an urban, highly industrial society, and traditional culture under the pressure of globalization suffers constant significant losses, the study of its well-preserved elements and related viewpoints becomes especially relevant. The elucidation of the worldview and practical significance of the ritual bread of Ukrainians, including the «kolach», in present time is due to the need to establish the reasons for the transformation of the tradition and predict its directions in the future.

Article purpose consists of the features of the functioning of one of the most distinctive attributes of the traditional rituals of Ukrainians — the «kolach» on the example of the Bukovyna part of the Hutsul region. The research was based on the author's field materials [;], as well as professional literature about rituals.

Methods. The research was conducted based on the ethnographic information gathering during expeditions by *observation and interview methods* as well as a *comparative-historical method*.

Results. The functional and ethical-aesthetic features of the ritual using of «kolach» in the Bukovyna part of the Hutsul region are considered in the paper, the reasons for their transformation are clarified, the ways of its visualization are paid attention. Important in the process of adaptation of traditional principles of life, both of the individual and of the society, is recognized as the constant modernization of their transmission technology.

The ritual nature of the «kolach» is expressed by its well-established plastic solution: round (annular, solid) and oblong shape; the relief of the surface, which is obtained by forming the «kolach» and applying to its surface separately sculpted from the dough phytomorphic, ornithomorphic and abstract plastic elements, mostly on the principle of mirror symmetry; using mainly on wedding «kolaches» the specially made elements of floral origin and artificial, deliberately made, which decorate the «kolach» after its baking.

Based on analysis of the current state of the problem, we can summarize that a process of structural changes in traditional rituals and the gradual extinction of ritual elements, caused by secularization, ideological factors and modernization of society that took place during the XX century.

Keywords: Bukovyna part of the Hutsul region, «kolach», bread, ritual, tradition, worldviews, transformation, globalization, heritage, preservation.

Вступ. Згубна для традиційної культури політика радянської влади, реалізована у масштабній колективізації і фактичному закріпаченні селян через масову зайнятість у колгоспах, радгоспах, лісгоспах, хоча й спричинила докорінні зміни в житті українців та спровокувала вимушений відхід від традицій, порушивши світоглядні основи звичаєвості, зміст атрибутивної та акціональної символіки, в багатьох випадках, й зміст обрядів, замінивши його на ідеологічно-виховний та розважально-ігровий, проте не досягла цілковитого забуття сформованих багатьма поколіннями та усталених часом норм і принципів їхнього буття.

Професійних наукових досліджень функціонування сучасної етнічної культури українців мало. Культурологи, етнологи, фольклористи, мистецтвознавці зазвичай звертаються до періоду другої половини ХІХ — початку ХХ ст., у який було зафіксовано найбільше проявів традиційної духовної та матеріальної культури.

В нинішній час, коли більшість населення України живе в умовах урбанізованого високоіндустріального суспільства, а традиційна культура під тиском глобалізації зазнає постійних значних втрат, вивчення добре збережених її елементів та пов'язаних з ними світоглядних уявлень набирає особливої актуальності. Дослідження трансформацій та інновацій, які відбулися впродовж ХХ — початку ХХІ ст. у традиційній культурі, є важливим для передбачення тенденцій та перспектив розвитку української культури.

Необхідність з'ясування світоглядного та практичного значення обрядового хліба українців в сучасності зумовлена потребою встановлення причин трансформації традиції та прогнозування її напрямків у майбутньому. Увага до великого спектру засобів візуалізації різних за функціональним призначенням типів хлібних виробів сприятиме розширенню меж розуміння місця та ролі обрядового хліба в культурі початку ХХІ ст. не лише як об'єкта утилітарного, практичного призначення, а й художнього, декоративного. В умовах втрати цілих фрагментів традиційної народної культури своєчасним видається дослідження добре збережених її елементів і наступна актуалізація шляхом уведення їх та пов'язаних з ними уявлень в сучасний соціокультурний простір.

Метою статті є показати особливості функціонування одного з виразних атрибутів традицій-

ної обрядовості українців — «колача»¹ на прикладі буковинської частини Гуцульщини — району, де на початку ХХІ ст. виразно простежуються архаїчні культурні пласти, з'ясувати мотивацію застосування цієї обрядової реалії, виявити зміни у сфері обрядово-святкового функціонування «колача», які виникли в останні десятиліття ХХ ст. і розвиваються нині під впливом різних чинників — демографічних, соціально-економічних, культурних, визначити їх тенденції.

Об'єктом дослідження є стан збереження календарних та родинних обрядів і свят у буковинській частині Гуцульщини, а *предметом* — функціональні та етично-естетичні особливості обрядового застосування «колача» та причини їхньої трансформації.

В основу дослідження лягли польові матеріали автора [1], а також фахові публікації за темою обрядовості.

У статті застосовано принцип системного підходу до вивчення явищ та об'єктів традиційної культури із залучення наукових *методів*: польового етнографічного дослідження (опитування, інтерв'ювання, безпосереднє спостереження); типологічного; комплексного, ретроспективного та порівняльно-історичного аналізу, які дали можливість виявити зміни в обрядовому застосуванні «колача» у буковинській частині Гуцульщини, з'ясувати їх причини та динаміку.

Основна частина. Обрядове функціонування «колача» в буковинській частині Гуцульщини належить до виразних ознак, які розкривають локальні традиції мешканців цього краю. «Колач» є невід'ємним атрибутом урочистих подій, виразним символом життєсвіту, що матеріалізує сакрально-побутовий комплекс, у якому злилися воедино практичний досвід, звичаї й обряди, релігійні вірування, етичні та естетичні погляди.

На початку ХХІ ст. у селах буковинської частини Гуцульщини обрядові «колачі» готують з пшеничного борошна, раніше вживали і житнє або їх суміш. Для цього замішують квашене, здобне тісто. З нього виробляють та випікають «колачі» поширених в українців різнотипів — округлий та довгастий за зовнішнім обрисом. «Колач» формують зі сплечених між собою у вигляді «коси» «пелюсток» (валків) тіста, найчастіше двох або трьох, усього — до восьми-

¹ На території Північної Буковини слово калач існує у формі фонетичного варіанта «колач».

ми «пелюсток». Округлого обрису «колачам» надають, згорнувши переплетені валки у кільце, довгастого, — розташували їх вздовж. У варіантах формування «колача» з більшої кількості «пелюсток» тістіяні «коси» з двох-трьох «пелюсток» ще раз переплітають між собою або кладуть їх одну на одну: *«Роблю на чотири пелюстки, розкачую їх, переплітаю по дві пелюстки, а потім ще раз так їх сплітаю вже між собою»* [1, с. 26] (с. Конятин Путьський р-н Чернівецька обл.).

Подекуди тістіяну «косу» розташовують на розпластане у формі кола тісто — круглу паляницю: *«Кладуть таку паляницю, по тому зверху таку косу кладуть з тіста переплетеного»* [1, с. 14] (Виженка Вижицький р-н Чернівецька обл.).

У селах Буковинської Гуцульщини круглий «колач» виробляють також з чотирьох рівновеликих грудок тіста, які викладають у круглу форму, стулюючи одну з одною: *«...Булочку кожну окремо, так у «бляшку» кладу чотири штучки. Вони ростуть, а потім так спливаються одна до другої до купи»* [1, с. 29] (с. Конятин).

«Колачі» круглої форми бувають як з отвором посередині, так і без нього. З отвором — весільні та хрестинні (родильні), без отвору — поминальні «колачі». Округлий, плетений з валків тіста «колач» з наскрізним отвором посередині випікають зі вставленою у центрі скляною посудиною, рідше круглим дерев'яним предметом, які не дають дріжджовому тісту підходити до середини: *«вставляли пляшку або банку літрову»* [1, с. 15] (с. Виженка); *«клали дерев'яне колко»* [1, с. 6] (с. Рівня Вижицький р-н (тепер у складі м. Вижиця) Чернівецька обл.).

При випіканні «колача» переплетені валки з дріжджового тіста змінюють свій об'єм, збільшуються — «ростуть», утворюючи рельєф з ритмічно розташованими опуклостями й заглибленнями: Виразна рельєфна поверхня є прикметною типологічною ознакою «колача», що водночас надає декоративності його пластичній формі.

Форму «колачів», здебільше весільних, довершують пластичні елементи з тіста, зазвичай, фігурні фітоморфні фігурки з тіста, які різняться зовнішніми обрисами та узагальнено передають ознаки ботанічних реалій. Зображення квітів — «ружі», («ружечки», «ружки») з тіста переважно мають сім-дванадцять круглих пелюсток, що зліплені між

собою одна за одною по колу. «Ягідки» — здебільшого кулястої форми. Часто вони розташовані вкупі так, що нагадують калину або виноград й відповідно називаються — «калина», «виноград». Фігурні зображення листків з тіста: овальної, ромбічної, гранчастої форми з рівними або зигзагуватими краями використовуються в оздобленні «колачів» як окремі елементи або доповнюють зображення квітів: *«На весільні (колачі. — Л. Г.) наліплювали ... три листочки, такі як на дереві. Отакими зубчиками вирізали кругом, тулили по три до купи. ... Ружечки на колач не дуже йдуть. Краще вирізати такі плоскі, як листок, і тут листок, і тут листок. ... Бо один коло одного, то не буде файно. І так на колачі у чотирьох місяцях»* [1, с. 26—27] (с. Конятин).

Зрідка «колачі» оздоблюють орнітоморфними фігурками з тіста — «зозульками». За пластичним вирішенням вони подібні до призначеного для зустрічі весни печива «жайворонків» [2, с. 36—37], а також орнітоморфних зображень з тіста, які кладуть на короваї [3, с. 40] та паски [4, с. 23]. Вони передають об'ємні узагальнені фігурки птаха з голівкою, тулубом, хвостом, розпростертими або притуленими до тулуба крилами. На голівках рельєфно виділені очі та дзьоб, хвіст і крила позначені графічними лініями, що імітує пір'я: *«Головку, з перцю очі, дзьобчик такий маленький, хвостик такий ріжу широкий»* [1, с. 4] (с. Рівня, тепер у складі м. Вижиця). У буковинській частині Гуцульщини «зозульки» більше поширеними є у декорі пасок.

Абстрактні пластичні зображення, які накладають зверху на «колач», позначають коло («кільце», «колко», «калчик»), півколо («вушко»), есоподібний знак («вужик»), спіраль («безкінечник»).

Оздоби формують з того ж тіста, що й «колач», іноді трохи густішого, або з прісного, і накладають на «колач» перед випіканням. Усі елементи переважно виліплюють руками. Пелюстки квітів та листки також вирізують штампом або ножом з тонко розкачаного, переважно прісного тіста, надаючи краям хвилястої контуру. Кільцеподібні «колачі» вкривають пластичними елементами, розташовуючи їх по колу, що уподібнює «колач» до вінка. На суцільних «колачах» пластичні елементи укладають у дзеркально-симетричні композиції рівномірно по усій поверхні або посередині.

Оздоби з дріжджового тіста при випіканні «ростуть» й змінюють свої обриси, стаючи менш виразними, а з прісного — зберігають початкові форми та мають забарвлення світлішого відтінку ніж сам «колач».

Візуальний образ весільних «колачів», разом з пластичним оформленням з тіста, творять й інші оздоби. Зокрема «колачі», подібно до короваю [5, с. 5], оздоблюють кетягами калини, гілками вічно-зелених барвінку або аспарагусу («розмарину»), мирту: «*Мають бути вбрані колачі. Вбирали квітками всякими, барвінком, миртом. Живі квіти. Більшість барвінком вбирали. Ну і калину теж клали ...*» [1, с. 12] (с. Виженка). Оздоби розташовують навкруг в лад з формою «колача»: калину, мирт, застромлюють у «колач», а барвінком та аспарагусом його обвивають. Поверх рослин «колач» обгортають червоною стрічкою: «*Посажні колачі, то їх обв'язували лентою, колись у нас казали «поплітки». То, отак раз, а потому там перехрещували, навхрест, робили хрест. Вона була червона*» [1, с. 15] (с. Виженка). У деяких селах посажні колачі» перев'язували навхрест червоною ниткою: «*...Повинні бути зав'язані так навхрест червонов нитков. Так всі чотири. Їх ставиться один на другий і в'язеться червонов нитков*» [1, с. 39] (с. Довгопілля Вижицький р-н Чернівецька обл.).

«Колач» належить до найпоширеніших обрядових хлібів гуцулів. Він функціонує у календарних — різдвяних, новорічних йорданських (водохрещенських), великодних та родинних — хрестинних, весільних, похоронних обрядах. Наприкінці ХІХ — початку ХХ ст. обрядових дій з «колачем» було значно більше, нині вони збереглися у пам'яті старожилів, окремі ще досить широко використовуються в ритуальній практиці сільських мешканців Гуцульщини, зокрема і у її буковинській частині.

Донині на Святий вечір перед Різдом гуцули розташовують «колач» на столі, де він знаходиться до Нового року (14 січня — за старим стилем), іноді до Йордану (Водохрещта), після чого ним частують усіх членів родини, невеликі кусні також дають худобі. На Гуцульщині, як й в інших історико-етнографічних районах України, «колачі» освячують у церкві та споживають на Спаса (Преображення Господнього).

Насиченою вживанням «колачів» є сімейна обрядовість гуцулів. У буковинській частині, як й загалом на Гуцульщині, у родильному обряді донин функціонує зафіксований Раймундом Кайндлем [6, с. 15] та Володимиром Шухевичем звичай «колачини» [7, с. 7]: «*...Коли хтось тримав до хресту, хрещеним батькам, ті, хто їх брав хрещеними батьками мали віддати колачі за хрещення. Ну і одні кажуть, що непарну кількість калачів, інші кажуть, що парну. Наприклад три колачі треба віддати, а той (хрещений тато та хрещена мама. — Л. Г.) вже дає, так звану фіровщину, чи ягнятко, чи телятко, чи козенятко. ... Це може бути через рік, через два, через три, дехто через 10 років міг давати. Можна було навіть до року, як собі бажали*» [1, с. 9], с. Підзахаричі Вижицький р-н Чернівецької обл.

Важливою, урочистою і хвилюючою подією в житті окремої родини та всього села завжди було й залишається нині одруження — публічна форма скріплення шлюбу. Основними дійовими особами весільної драми у гуцулів є молодий і молода, їхні батьки, вінчальні матки і батьки, довколо яких групуються дружки і дружби, свашки і свати, приматки і прибатьки, гості і музиканти. Весілля складається з кількох структурних частин: пошиття вінків та прибирання деревець, шлюбу (списування, вінчання), обдаровування молодих («повниця»), скуповування дружок, а потім молодої, покривання молодої, завішування деревець, «сміни» («сміїни») — перше гостювання молодят у родичів молодої або молодого (у понеділок), під час «смін» відбувався посаг — батьки давали молодим віно. Усі ці взаємопов'язані між собою етапи підводили свято до кульмінаційної точки — створення міцної родини.

У весільному обряді буковинської частини Гуцульщини «колач» використовують на всіх його етапах і епізодах. З «колачем» старости ідуть сватати дівчину. Напередодні весілля наречена, наречений з «колачем» запрошують на весілля.

Багато «колачів» готують на весілля: «*Випікала. По 30 колачів на весілля. Зараз кухарки нічо не печуть, лиш то, що варити. І то по 6—7 бабей, а я одна. Тоді навіть до посуду не брали, я мусила і мити*» [1, с. 27] (с. Конятин); «*В моєї дочки було весілля 18 лютого 1980 року, то я спекла, такі прості — в мене пічка була добра. Я спекла 60*

колачів» (с. Барвінкове Верховинський р-н Івано-Франківська обл.) [1, с. 27]. Їх кількість інколи сягала двохсот. Випікають весільні «колачі» мама молоді, молодого або запрошують поважну жінку, яка у парі і злагоді живе з чоловіком, виховує дітей та є вправною господинею. Дуже часто кухаркою є хрещена мама. Вона обирає собі помічницю із порядних робітних жінок. Не гоже «*брати до цієї роботи одовицю або зведеницю, бо добра і щастя у шлюбі не буде*» [1, с. 24] (с. Конятин).

Починають пекти калачі зранку. Мати молоді моляться, дякує Господу, що дочекалася щасливої днини. Кухарки кажуть «Отче наш», просять на допомогу Господа і Матір Божу, щоб гарні вдалися «колачі», тоді беруть проскурку, принесену матір'ю зі служби Божої «за добру долю молоді родини», йорданську водичку та замішують тісто.

Раніше «колачі» випікали у печі, розпаливши її, стежили, щоб «вогонь угадати». Тепер їх печуть в електричних або газових духовках. Коли садять «колачі» у піч, пильнують, щоб гарно зарум'янилися та, не дай Боже; не згоріли.

Випечені «колачі» кладуть на стіл, обов'язково застелений скатертиною чи рушником, щоб у хаті був достаток. Подекуди спочатку «колачі» кроплять свяченою водою, потім вкривають рушниками, щоб не засохли.

Знаково-символічна функція «колачів» простежується упродовж усього весілля гуцулів. У буковинській частині, як й загалом на Гуцульщині, їх використовували в обряді шиття вінків з барвінку для молоді, молодого. «*Як шують вінки, то колачі вже повинні бути готові, зав'язані так навхрест червонов нитков, тому, що молода чи молодий повинна вклонитися до них*» [1, с. 40] (с. Довгопілля). Матка бере голку та нитку, які лежать на «колачах», а після шиття кладе на них вінок молоді і так само вінок молодого, пришитий з правого боку до смушкової шапки взимку або до крисані (капелюха) влітку, де вінки лежать допоки молоді йтимуть до шлюбу.

В отвір одного або двох, зрідка трьох «колачів», покладених один на одному, часто на білій вовні та на застеленому скатертиною столі, вставляють «деревця» молоді та молодого, які до весілля прибирають квітками з кольорового паперу, сухоцвітом або свіжими квітами васильку, барвінку, материнки, гвоздиків, колосками пшениці або вівса.

«Колачі» використовують при увінчуванні молоді та молодого напередодні, а тепер часто, у день шлюбу. Молода, молодий сідають і схиляють голову до стола, а тато з мамою «клоняють вінок» — доторкаються тричі їхньої голови парою колачів, на котрих лежить весільний вінок, мовлячи: «*Благословляємо і покриваємо тебе, твоє дівоцтво, парубоцтво і твою молодість цим вінком і цим Божим даром — колачами та й вінчуємо тебе щастям і здоров'ям від Господа Бога*» [1, с. 30] (с. Конятин). На вінок кладуть гроші на багатство. Молоді дякують, вклоняються батькам: «*Дякую Вам файно, тату і мамо, за то, що в мою душу вклали, до роботи привчили, що мене згодували і до вінка привели*» [1, с. 30] (с. Конятин).

Чотири «колачі» лежать на столі, «...чотири колачі, кладуть по одному на углі столу. ... Молодому чи молодій ставлять вінки на голову. Вони уклоняться, кожний раз, коли йдуть три рази навколо столу, уклоняється молода чи молодий на углах до цих колачів» [1, с. 30] (с. Конятин).

Невеликі «колачки» є елементом одягу молодих. Їх пов'язують вишитими хустинками на зап'ястя рук нареченим: «*Бублички такі маленькі з тіста — на платиночку*» [1, с. 31] (с. Конятин); «...в молодих колачик на платочку прив'язаний до руки. В молодого і в молоді. До правої руки» [1, с. 40] (с. Довгопілля); «*Молода й молодий має мати платочок обв'язаний. Я собі сама в'язала для себе й для свого діда. Кружевцем, таким гачком. Тут на одному кінчику вив'язала малесеньку розочку, і ті два малесеньких колачик», от такі вони були завеликі, мали малесеньку дирочку, щоб можна було всилити платочок той і в'язали до руки. Оце теліпалось ціле весілля. Це пекла переважно, по-моєму, кухарка. ... Один колачик на одну ручку. То пекли пару штук, щоб можна було вибрати, які гарніші з того були. ... Ну це було в 1961 році. Думаю, що й тепер є в нас така традиція*» [1, с. 16] (с. Виженка). Ці «колачки» ще називають прозірник, прозірничок, що мотивується словом прозір «просвіт, отвір у дахові для диму» [8, с. 321].

У буковинській частині Гуцульщини з цим «колачиком» пов'язувалася обрядова дія: «Свідок підходить до молоді, тричі розмахує перед її лицем калачем; потім підносить його навпроти сонця і питає молоду: «*Що ти бачиш?*» Вона відповідає: «Я

бачу дивовижно гарний світ, але у Бога — найкраще» [6, с. 24]. У нинішній час використання «колячків» є здебільшого даниною традиції, вони виконують роль декоративної оздобы. Подекуди після весілля «колячки» зберігають: «...Коли молоду роздівають, то вже колячки ставлять у пакет, зав'язують та це зберігається у цьому мішочку з вінками (певний час. — Л. Г.). Як реліквія» [1, с. 31] (с. Конятин).

До вінчання у церкві молодий йде зі свого дому, а молода — зі свого, проте цього звичаю нині, на початку ХХІ ст, дотримуються вже не всі молоді пари. Весільних гостей за звичаєм, здебільше, зустрічають «колячами» на рушнику: «...Рушник має бути, коли гостей зустрічають на весіллі та колячами. То, коли гості проходить через колячі ці, їх двоє тримають (на рушнику. — Л. Г.)» [1, с. 12] (с. Виженка).

Молоді, як йдуть до шлюбу, батьків перев'язують рушником, який просують в отвір у «колячі»: «...Вінчальних батьків беруть, а бажано брати хресних, а як нема, то таких чужих. А бажано, щоб було чотири матки, чотири батька. Їх перев'язують рушниками тканими, а збоку коляч. А тепер вже шкода рушника, він жиром проходить, то вже тепер рушником перев'язують, а коляч дають просто в руки» [1, с. 33] (с. Яблуниця Путильський р-н Чернівецька обл.)

Перед виходом з дому до церкви на відбувається «проща» — молоді просять у батьків та роду благословення на шлюб. Батьки молодих тримають «коляч» та ікону, весільний батько з деревцем, матка, молодий, молода, дружки, дружки тричі обходять довкола стола і просять пробачити за все, чим завинили перед ними, і благословити на щасливий шлюб. Після цього батьки благословляють молоду, молодого «колячами» на щасливу дорогу до Божого дому. На подвір'ї мати обсіпає їх пшеницею, почасти цукерками: «...Кладуть в то решето таке, що мука ся сіє, колись були великі, там кладеться пшениця навколо, його файно вбирають такими листочками. ... Стаканчик з медом і коляч. ... і там пшениця, то виводять (молоду, молодого до шлюбу. — Л. Г.), посипають» [1, с. 28] (с. Конятин)

Пару «колячів» несуть до церкви, де кладуть на престолі, «аби Бог благословив молодих хлібом».

Подекуди після шлюбу розривають «коляч» — «щастя рвуть», той, у кого виявиться більша частина, «буде щасливішим», «житиме довше», «старшувати в сім'ї».

«Коляч» залишається усталеним дарунком для молодят. Кожна подружня пара, яка йшла на весілля, несла «колячі»: «Знайте, коли йшли на весілля, то в нас пекли колячі. Там (в колячі — Л. Г.) був отвір, туди клали бутылку — горівку чи що там» [1, с. 12] (с. Виженка); «Великі «колячі» це дарують молодим. Є так, що зразу прийшли на весілля і зразу подають колячі. А є, що всі гості сходяться і вже коли сідають за стіл, аж тоді подають. Ну тепер є обично, що прийшов, віддав колячі і чекаєш, коли придуть всі гості» [1, с. 35] (с. Яблуниця); «От чоловік і жінка йдуть на весілля ... То жінка приготувала два колячі, дві півлітри, зав'язали в хустину. Ну це колись було ... в селах і тепер печуть, але то вже відходить. Тепер вже так, як весілля прийшло, подали торт чи що там, чи велику плитку шоколаду, а мужчина літру горілки ...» [1, с. 14—15] (с. Виженка); «Колячі обов'язково. По два колячі несе кожний, хто дарує подарки, а родичі молодих, то по чотири, на углі має бути кожен» [1, с. 30] (с. Конятин); «... Ви є свої, то приносите не один, а два чи три (колячі. — Л. Г.), і даруєте їм. Ви вже знаєте, що казати: «Прийми від мене подарок, хоч невеликий, а від Бога більший» [1, с. 27] (с. Конятин).

Водночас «коляч» є предметом обміну між гостями та родиною молодої, молодого: «Раньше було так, що треба було кожному перев'язати полотенцем, ну тканний рушник такий. То треба було кожному перев'язати. Так. Рушник захають в ту дирочку і коляч перев'язують, тай дали» [1, с. 27] (с. Барвінкове).

«Коляч» також є узвичаєним почастунком для гостей та учасників весільної церемонії. «Коляч» розділяють між гостями після реєстрації шлюбу, наприклад, на сцені сільського клубу: «... молоді розділяють гостям потрошку. І дружки, дружки роздають» [1, с. 30] (с. Конятин). та після вінчання у церкві: «У неділю коляч з медом дають у церкві, коли отець їх (молодих. — Л. Г.) вінчає» [1, с. 30] (с. Конятин).

Після весільної гостини: «На другий день, не знаю як де, в нас кажуть пропій або сміни. І по тому

розкривають ті пляшки, відкривають горілку і тоді вже матки і приматки, дружби і дружки, всі вже гостяться, ріжуть ті колачі, мед. Ріжуть кусочками і на тарілку, дружка носить тарілку з медом, а дружба має тарілку з кусочками колача. Тоді мочають у мід і кожному дають кусочок» [1, с. 40] (с. Довгопілля); «...коли вже дають повністю той колач (з яким виводили. — Л. Г.), то кусочок кожному гостю дають з медом. Рубають кусочок колача і медом мазають його. Кого ви собі знаєте, чи з родини, чи батько старший, що збирає гроші (від гостей. — Л. Г.), і тоди рубає ті колачі» [1, с. 28] (с. Конятин); «...посажні колачі ділять (розрізають перед тим на шматки. — Л. Г.), коли починається повниця. Що означає повниця — це то, що сидять молоді, сидять дружки і я підходжу зі своїм чоловіком і даю молодим, наприклад, чи покривало, чи подушки, який ковчор, чи що, а чоловік дає гроші, переважно. Ми даємо їм, а нам дають по кусочку колача і по двадцять п'ять-п'ятдесят грам горілки. А по тому всі встають, то вже кінець всьому обряду. Тоді молоді встають. Там ще трошечки погуляють і збираються до молодого. Якщо буде молода жити в молодого, то молодий приходить до неї і її забирає. Забирає звідси до себе на весілля. І там своє весілля, вона там залишається, збирається жити і там своя пара посажних колачів. Великі, такі колачі були» [1, с. 14—15] (с. Виженка). Дорожчі подарунки дарували близькі родичі, всі інші зазвичай гроші.

В окремих селах «колачі», які під час весілля стояли перед молодими на столі, дарують комусь із гостей: «Мій колач, що перед мою дочков, я його даю за здоров'я їхнє — «Най Бог приймає за мої діти здоров'я», одній людині, кому сі схоче. І так свиха дасть» [1, с. 25] (с. Барвінкове).

«Колач» з-під деревця також розділяють між гостями: «А коли деревце виносять уже в понеділок, коли весілля закінчується, виносять деревце і дають горілку з тим колачем» [1, с. 30] (с. Конятин).

Подекуди наприкінці весілля дружба, який почепив весільне «деревце» на фруктове дерево, з цього дерева шматки «колача» з під деревця розкидає гостям.

Вибираючись у дім чоловіка, молода разом з приданим подекуди брала з собою два «колачі», які передавала батькам молодого.

Споконвічна віра у постійний зв'язок між мертвими і живими, вплив предків на життя нащадків сформували поховально-поминальні обряди гуцулів. Гуцули вважають, що вшанування предків допомагає забезпеченню родини від лиха, сприяє врожайності городу і саду, розплоду худоби і птиці тощо.

У поховально-поминальних обрядах гуцулів «колач» є узвичаєним та широко вживаним обрядовим хлібом. «Колачі» печуть на похорон: «Два колачі за здоров'я, п'ять колачів до панахиди чи парастасу, де як називають. ... До протесії. Корогви в вас називають. В нас кажуть — протесії. ... колачі кладуть в пакетики і до корогвів в'яжуть. .. І до ноші кладуть колачі. Є, що чотири, є, що вісім. До всього є колачі, і тепер до вінків. До них два колачі чи плетенку. ...Ті всі, що несуть вінок, ті протесні — це (колачі. — Л. Г.) всі собі забирають» [1, с. 41] (с. Довгопілля).

«Подаваники» — малі «колачки», які не мають дірки посередині, гуцули дають «за простибіг» (скорочене прохання «Прости, Боже») на похоронах і у наступні поминальні дати 9, 40 днів, річницю обов'язково усім присутнім: «Ставили там чашу з водою, з горіхом, з яблуком, свічку і обов'язково ... подаваник. Для кожного, обов'язково, хто був. І на поминальні дні так само» [1, с. 8—9] (с. Підзахаричі).

«Колач» входить до складу «вечері», яку несуть на спомин про душі з роду померлих родичам чи сусідам на Різдва святя: «На Різдво дається за простибіг. Миски мають бути, кожному миска має бути. Там вечеря має бути 12 страв. Несеш по трошки, там того, того. Наперед несеш. Даєш «за простибіг», а потім вечеряєш. Ну даєш сусідам, кому там даш. І там має бути колач. Так колач, миска, свічка, вечеря» [1, с. 12] (с. Виженка); «В нас приготували стіл, там пшениця, в нас може кажуть кутя. І всякі оці страви. Що було, то було на столі. Мама казала: «Що, Бог послав то мало бути на столі». Ми не сідаємо їсти перший раз, а лагодимо тарілку, в яку накладають того, того там, вареники, голубці пісенькі, яблучок, горішок, клали щось з хліба. А в теперішній час вже є батони, і плетонкі можна дати. То зав'язала ту тарілку, бо баба з палицею і понесла за діда поману і каже: «Напе, най Вам Бог прийме за упокій всього мого роду». Бо то рід вели-

кий згадувати всіх не знаєш, не знаєш всіх, кого згадати, згадуєш маму, тата, дідів, бабів згадуєш, тих, кого знаєш. А то кажуть недобре, треба згадувати всіх до чотирнадцятого роду. Приходимо до хати молимося і вечеряємо» [1, с. 17—18] (с. Виженка); «То поки за вечерю не сідають, треба хоча би одному віднести. А потім, коли по вечеряли, то можуть вже розносити і на другий день також» [1, с. 10] (с. Підзахаричі).

Поминальні «колачі» випікають у суботу перед Зеленими святами та перед днем св. Дмитрія (Дмитрія). У неділю після Літургії роздають біля церкви родичам, сусідам, чужим, хто кому бажає «... за здоров'я тих, хто дочекав цього дня, за упокій тих, що померли. ... один до церкви, другий на гробочок поставити. Там ламаємо і роздаємо, конфект треба багато. Ті люди, яким роздали, їдять там або беруть до хати. Але, іменно, там за гробками роздають. Беруть один-два, хочуть — більше. Можуть дати в хаті, як хтось приходе. Осінню перед Дмитрієм є така дідова субота і на весні — зелена неділя» [1, с. 29] (с. Конятин).

«За простибіг» у буковинській частині Гуцульщини «давали і продовжують це робити, хоч священник каже, що не треба» [1, с. 9] (с. Підзахаричі).

Обряди і свята виконують тут необхідні соціальні функції — комунікація, що виходить поза рамки повсякденності, насичене позитивними емоціями, інтенсивне спілкування учасників., що дає індивіду можливість відчутти свою причетність до конкретного соціуму.

Коллективна етнічна пам'ять свідомо і підсвідомо дуже чітко прогнозує подальше життя етносу та розуміння цінності культурної спадщини. Нині динаміка трансформації обрядовості інша: спостерігаються самостійні спроби відродження народних звичаїв та обрядів місцевими мешканцями, які знають традиційні вияви культури з дитячих і юнацьких років. До відтворення святкової обрядовості у сучасній культурі долучаються етнологи, фольклористи, мистецтвознавці, культурологи, менеджери культури, які здійснюють цілеспрямовану цільову реконструкцію календарних та сімейних звичаїв і обрядів та сприяють їх впровадженню.

Висновки. «Колач» у буковинській частині Гуцульщини, як у минулому, так і в сучасності, багатозначний і різнорівневий обрядовий об'єкт. Він втілює

багатий, цінний для нащадків досвід — і світоглядний, і практичний, який поєднав етично-естетичні та технологічні надбання.

Обрядову суть «колача» увиразнює його усталене пластичне вирішення: кругла (кільцеподібна, суцільна) та довгаста форма; рельєфність поверхні, яка отримана безпосередньо при формуванні «колача» та способом накладання на його поверхню окремо вилплених з тіста фітоморфних, орнітоморфних та абстрактних пластичних елементів, здебільше, за принципом дзеркальної симетрії; використання у творенні візуально привабливого та символічно змістовного образу, переважно весільних «колачів», рослин та штучних, зумисне виготовлених компонентів, якими прибирають «колач» після випікання.

Основою для формування осмисленого з естетичного погляду широкого спектру засобів художнього вираження «колача», як й загалом хлібних виробів, слугували закладені в минулому та успадковані від попередніх поколінь знання про якість та властивості сировини, особливості приготування. З часом у ході багаторазових повторів, вдосконалення технологічних прийомів та глибшого осягнення цінності хліба, окрім доцільності, реальної та символічної, витворилася візуальна краса та декоративність «колача».

Аналіз сучасного стану дав змогу резюмувати, що упродовж ХХ ст. відбувся процес структурних змін традиційної обрядовості та поступового відмирання обрядових елементів, спричинений секуляризацією, ідеологічними чинниками та модернізацією суспільства.

Зміни в обрядовому застосуванні «колача» зумовлені втратою значення календарних звичаїв і обрядів, які споконвіків слугували межами господарських сезонів та окреслювали строки пов'язаних із ними робіт, а тепер є головно умовними датами. Краще представлена локальна специфіка відзначення традиційних сімейних свят, зазвичай у родинях, де одночасно проживає декілька поколінь.

Збереженню елементів календарного та родинного обрядових циклів у межах християнських канонів у селах буковинської частини Гуцульщини, які після Першої світової війни до 1939-го року перебували у складі Румунії, певною мірою сприяло те, що, попри утиски з боку панівної влади, не закривалися церкви.

На сучасному етапі в умовах поширення новітніх інформаційних технологій домінуючими чинниками трансформаційних процесів є загальносвітові глоба-

лізаційні явища. З активного побутування традиційні елементи витісняють, з одного боку, впливи «масової культури», з іншого — нівелювання автентичного різноманіття місцевих традицій спричиняє пропагування через засоби масової інформації усереднених на основі регіональних взірців традиційних звичаїв та обрядів. Втрата традиційної обрядовості відбувається також внаслідок відтоку найбільш активної частини населення у міста або за кордон, через недостатній інтерес влади та відсутність громадських структур, які б реально, а не декларативно, поставили завдання збереження традицій.

У нинішніх соціально-політичних умовах увага до традиційної спадщини є визначальною, коли йдеться про збереження та відтворення культурних надбань для наступних поколінь. У гуманітарному дискурсі все частіше наголошується важливість освоєння новітніх інформаційно-технологічних засобів і їх застосування для адаптації традиційних цінностей в сучасному життєбутті як окремого індивіда, так і соціуму, що на початку ХХІ ст. в умовах модернізації є можливим, коли технологія трансляції цих цінностей також є об'єктом постійної модернізації.

1. *Архів Інституту народознавства НАН України*. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 5816. Польові матеріали Л. Герус. Обрядовий хліб (Вижницький, Путільський р-ни Чернівецької обл., Верховинський р-н Івано-Франківської обл. 2008 р. 55 арк.
2. Герус Л. Орнитоморфное печенье украинцев (пластическое решение формы, функции, семантика в контексте славянской традиции). *Традиції і сучасні стан культури і мистецтва: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції* (Республіка Беларусь, Мінск, 25—26 травня 2013): у 5 частинах. Уклад. Ю. Пацюпа; редкал.: А. Лакотка [і інш.]. Мінск, 2013. Ч. 5. С. 36—43.
3. Герус Л. Український коровай: форма, типи та стилістичні особливості пластичних елементів. *Мистецтвознавство '06 наук. зб.* Львів: СКІМ; ІН НАН України, 2006. С. 37—46.
4. Герус Л. Великодна паска українців (функція, форма, пластика). *Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв. Мистецтвознавство. Архітектура: зб. наук. пр.* Харків: ХДАДМ, 2009. № 15. С. 18—25.
5. Герус Л. Оздоба українського короваю: типи, художні ознаки, символіка. *Мистецтвознавство '08: наук. зб.* Львів, 2008. С. 63—75.
6. Кайндль Р.Ф. *Гуцули: їх життя, звичаї та народні перекази*. Чернівці: Молодий буковинець, 2000. 208 с.
7. Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. *Матеріяли до українсько-руської етнології*. 1904. Т. VII. С. 1—272.
8. Руснак Ю. Назви сакральних весільних страв у буковинському діалекті. *Науковий вісник Чернівецького національного університету. Слов'янська філологія*. 2013. Вип. 697—699. С. 319—324.

REFERENCES

- Archive of the Institute of Ethnology of the National Academy of Sciences of Ukraine*. F. 1. Op. 2. Act. 581b. Field materials of Herus L. Ritual bread (Vyzhnytskyi, Putylskyi districts of Chernivtsi region, Verkhovyna district of Ivano-Frankivsk region. 2008) [in Ukrainian].
- Herus, L. (2013). Ornithomorphic bread of Ukrainians (plasticity, functions, semantics in the context of the Slavic tradition). *Traditions and current state of culture and arts*. (Part 5, pp. 36—43). Minsk [in Russian].
- Herus, L. (2006). The Ukrainian Korovai: form, types and stylistic peculiarities of plastic elements. *Art Studies '06: sciences. zb.* (Pp. 36—47) Lviv [in Ukrainian].
- Herus, L. (2009). The Ukrainian Easter bread Paska (function, form, plastic). *Bulletin of the Kharkiv State Academy of Design and Arts. Art history. Architecture*, 15, 18—25) [in Ukrainian].
- Herus, L. (2008). Ornamentations of Ukrainian Korovai - Bread. Types, Artistic Expressiveness, Symbolism. *Art Studies '06: sciences. zb.* (Pp. 63—75) Lviv [in Ukrainian].
- Kajndl', R.F. (2000). *Hutsuls: their lives, customs and folk traditions*. Chernivtsi [in Ukrainian].
- Shukhevych, V. (1904). *Hutsulschyna. Materialy z ukrains'korus'koi etnologii* (Vol. VII, pp. 1—256) [in Ukrainian].
- Rusnak, J. (2020). Sacred meaning of wedding dishes in wedding rituals of bukovynians. *Scientific Bulletin of Chernivtsi National University. Slavic philology* (Issue 697—699, pp. 319—324) [in Ukrainian].