



УДК [7.079:392.81:664.6](=161.2):316.7  
DOI <https://doi.org/10.15407/nz2022.01.218>

## КУЛЬТУРНО-МИСТЕЦЬКИЙ ПРОСТІР «СВЯТА ХЛІБА»: КОНЦЕПЦІЯ, ФУНКЦІЇ

Людмила ГЕРУС

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

*Мета статті* — висвітлити концепцію фестивалю «Свята хліба», проаналізувати програму і заходи та з'ясувати його значення для збереження, популяризації традицій хлібопечення українців в сучасному соціокультурному просторі. *Об'єктом* дослідження є культурно-мистецький простір, а *предметом* — його видовищні та дозвілєві практики «Свята хліба».

Встановлено, що «Свята хліба» є особливим типом культурно-мистецького простору, де взаємодіють традиційні та експериментальні форми сучасної творчої практики. Завдяки змістовній програмі, охопленню великого числа учасників і подій «Свята хліба» дає можливість для найпоширенішої презентації матеріальних та нематеріальних об'єктів, ознайомлення з ними різних верств суспільства, в тому числі туристів, забезпечує обмін досвідом між фахівцями.

*Джерельною базою* статті є безпосередня участь та спостереження авторки за організацією і ходом подій «Свята хліба», виставок обрядового хліба, а також анонси, огляди «Свята хліба» на Інтернет-сайтах.

Для збору інформації застосовано *методи* спостереження та фотофіксації. *Метод* системного аналізу феноменів культури використано для встановлення структурних зв'язків обрядового хліба як системи властивостей і співвідношень культурного континуюму, яка ґрунтується на взаємозалежності і взаємообумовленості факторів, явищ, подій і т. ін.

**Ключові слова:** обрядовий хліб, коровай, традиція, творча практика, культурно-мистецький простір, фестиваль, «Свята хліба».

Lyudmyla HERUS

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

Doctor of Sciences in History, Senior Researcher  
of the Institute of Ethnology of the National Academy  
of Sciences of Ukraine,  
in the Department of Folk Art,  
15, Svobody Avenue, 79000, Lviv, Ukraine,  
e-mail: ludmilagerus@gmail.com

## CULTURAL AND ARTISTIC SPACE OF «HOLIDAY OF BREAD» FESTIVAL: CONCEPT, FUNCTIONS

*Introduction.* In the early XXI century festivals of ethnographic direction have become not only a festive event, but also a powerful social phenomenon, a kind of multifaceted and multifunctional means of cultural communication.

*Article purpose* — to clarify the concept of the «Holiday of Bread» festival, to analyze the program and activities and find out its importance for the preservation and promotion of baking traditions of Ukrainians in the modern sociocultural space.

*The object of research* is the cultural and artistic space of «Holiday of Bread», and *the subject* is its entertainment and leisure practices of «Holiday of Bread» festival.

*The article source base* is author's directly involved and observation on the organization and course of events «Holiday of Bread», exhibitions of ritual bread, as well as announcements, reviews of «Holiday of Bread» on Internet sites.

Observation and photo-fixation *methods* were used to gather information. *The method* of systematic analysis of cultural phenomena was used to establish structural relationships of ritual bread as a system of properties and relations of the cultural continuum, which is based on the interdependence and interdependence of factors, phenomena, events, etc.

*Conclusion.* In Ukraine, the «Holiday of Bread» festival was formed into a bright major sociocultural entertainment and leisure event, which creates an aesthetic reality that makes baking traditions more accessible to a wide audience and contributes to the preservation, revival of unique cultural heritage through the latest cultural achievements` production, management, etc. its integration into modernity. It is established that the «Holiday of Bread» festival is a special type of cultural and artistic space, where traditional and experimental forms of modern creative practice interact. The «Holiday of Bread» festival is an opportunity to fully present tangible and intangible objects, acquainting them with different segments of society, including tourists, provides an exchange of experiences between professionals, thanks to a meaningful program, coverage of numerous of participants and events. It is found out that the «Holiday of Bread» festival is an important social action that promotes the revival and preservation of unique cultural heritage, the harmony of diverse ethnic relations with the world, the formation of a values` system. It also ensures continuity between the past, present and the future. At the same time, the «Holiday of Bread» festival as an important sociocultural event is an effective resource for promoting the historical and cultural opportunities of Ukraine.

**Keywords:** ritual bread, korovai, tradition, creative practice, cultural and artistic space, festival, «Holiday of Bread».

**Вступ.** На початку ХХІ ст. увага до традиційної спадщини є визначальною, коли йдеться про збереження, відтворення та трансляцію культурних надбань наступним поколінням. Водночас перед Україною, як й багатьма іншими країнами світу, гостро стоїть завдання захисту етнічної культурної спадщини від негативних наслідків глобалізації, а також відродження й розвитку її як історичної основи формування розмаїття напрямків, видів і форм сучасної культури.

Серед збережених до теперішнього часу потужних пластів традиційної культури українців особливе місце посідає хліб. У народній ієрархії цінностей українців, етносу з давнім досвідом хліборобства, хліб співвідноситься з поняттями «життя», «благополуччя», «багатство». Хліб є не лише одним з основних продуктів споживання, а й атрибутом обрядово-звичаєвих дій, що особливо виразно проявляється у календарній та сімейній обрядовості українців.

Поняття «обрядовий хліб» у широкому розумінні означає матеріальні втілення праці хлібороба, які застосовуються в обрядовості: стебла і зерна культивованих злакових рослин, борошно, тісто, хлібні вироби, зокрема випечений хліб пластично вирішеної форми [2, с. 29—30]. Винятково високе місце хліба в ієрархії цінностей культури українців, як і його підпорядкування ритуальній сфері, зумовили формування феномену обрядового хліба українців з притаманними йому функціональним, семантичним та етично-естетичним ціннісними параметрами.

Феномен обрядового хліба відповідає термінологічному окресленню поняття «нематеріальна культурна спадщина» — «звичаї, форми показу та вираження, знання і навички, а також пов'язані з ними інструменти, предмети, артефакти й культурні простори, визнані спільнотами, групами й у деяких випадках окремими особами як частина їхньої культурної спадщини» [3].

Серед практичних заходів із забезпечення визнання, поваги та підвищення ролі нематеріальної культурної спадщини в суспільстві важливе значення належить інформаційним, спрямованим на широку громадськість програмам [1, с. 12]. Істотним для адаптації освоєння традиційних цінностей в сучасному життєбутті як окремого індивіда, так і соціуму, є застосування новітніх інформаційно-технологічних засобів, що в умовах модернізації є можливим, коли технологія трансляції цих цінностей також є об'єктом по-

стійної модернізації. У нинішніх умовах сучасною та перспективною формою соціокультурної діяльності є фестиваль й, зокрема етнофестиваль. Концепти «етнофестиваль», «фестиваль фольклору» у теоретичному плані можна інтерпретувати як поліфункціональний та інтерактивний форум, діяльність якого спрямована на відродження, збереження, популяризацію і трансляцію надбань нематеріальної культурної спадщини [5, с. 156]. Культуролог Олександр Яковлев зацентрував важливу функцію етнофестивалю, яка впливає з його природи, а саме, з одного боку, як чинника самоідентифікації і регіональної самобутності етносу, а з іншого, — як найактивнішого засобу міжкультурної інтеграції та синергії національного культурного простору [5, с. 58—59]. Метою ж вітчизняного фольклорно-фестивального руху є сприяння розвитку і популяризації української мистецької традиції, намагання зробити її співзвучною сучасності, зберігаючи при цьому рівновагу між традицією та інновацією; прагнення утверджувати національну ідентичність, налагоджувати культурні зв'язки та творчий взаємообмін України та інших країн світу; підвищувати роль культурної спадщини у формуванні патріотичного світогляду наступних поколінь [5, с. 58].

На початку ХХІ ст. фестивалі етнографічного спрямування стали не лише святковим дійством, а й потужним соціальним явищем, своєрідним багатограним та багатофункціональним засобом культурної комунікації (Іл. 1, 2). Зокрема, упродовж останніх років набрали популярності етнофестивалі на території скансенів. Культурно-мистецький простір такого типу етнофестивалю функціонує як комплексне, багатоаспектне дійство, яке поєднує різні форми популяризації традиційної культурної спадщини: ярмарок, концерт, конкурс, майстер-клас, дегустація національної кухні тощо. Етнофестиваль під відкритим небом в створеному скансені автентичному середовищі є особливим майданчиком діалогу традиційної і модерної культур, механізмом регулювання та корекції естетичних поглядів і смаків, створення та реалізації нових творчих практик і культурних продуктів, зрештою формування нових суспільних ідеалів.

*Мета статті* — висвітлити концепцію фестивалю «Свята хліба», проаналізувати програму і заходи та з'ясувати його значення для збереження, популяризації традицій хлібопечення українців в сучасному соціокультурному просторі.



Іл. 1. Афіша. «Свято хліба». 2019 р. Музей народної архітектури та побуту у Львові ім. Климента Шептицького, «Шевченківський гай»

Об'єктом дослідження є культурно-мистецький простір «Свята хліба», а предметом — його видовищні та дозвілєві практики.

Джерельною базою статті є безпосередня участь та спостереження авторки за організацією і ходом подій «Свята хліба», виставок обрядового хліба, а також анонси, огляди «Свята хліба» на Інтернет-сайтах.

Для збору інформації застосовано методи спостереження та фотофіксації. Теоретичне осмислення отриманих результатів полягало у зіставленні з відомостями, отриманими з опублікованих наукових праць.

Метод системного аналізу феноменів культури використано для встановлення структурних зв'язків обрядового хліба як системи властивостей і співвідношень культурного континууму, яка ґрунтується на взаємозалежності і взаємообумовленості факторів, явищ, подій і т. ін.

Аналізуючи поняття «фестиваль», спираємося на дослідження сучасних українських дослідників: Світлани Чернецької [4], О. Яковлева [5], які аналізують фестиваль як феномен культури, «громадське масове святкування, метою якого є демонстрація досягнень мистецького та культурного життя суспільства» [5, с. 57].



Іл. 2. Афіша. «Свято хліба». 2019 р. Площа Ринок, м. Івано-Франківськ

**Основна частина.** Сьогодні, як і в усі часи, в будь-якій країні світу хліб і хлібобулочні вироби користуються незмінною популярністю. Попри те, що багато хто дотримується різних дієт, вживаючи низькокалорійні заміники традиційного хліба, збереглося шанобливе та дбайливе ставлення до хліба.

На початку ХХІ ст. в Україні хлібопечення розвивається як приватне заняття окремих осіб та як промислова галузь у руслі технічних, технологічних удосконалень, які своєю чергою зумовлюють якісні зміни, зокрема смакові і візуальні, пов'язані з потребою духовного самовираження, художньої творчості. У хлібопекарських виробках, попри нововведення, зберігаються засади народної етики та естетики. Їх вирізняє спадкоємність універсальних принципів формотворення, елементів та композицій оздоблення й, водночас, поява унікальних творчих виявів.

Для презентації й популяризації хлібних виробів щоденного та святково-обрядового призначення хлібопекарі активно використовують сучасні практики, зокрема фестиваль як видовищний та дозвілєвий захід, який охоплює значну кількість учасників і подій і завдяки змістовній культурно-мистецькій програмі надає можливості для ознайомлення з ними



Іл. 3. Святкова хода коровайниць. 2019 р. «Свято хліба», Музей народної архітектури і побуту у Львові ім. Климентія Шептицького, «Шевченківський гай»



Іл. 4. Відкриття «Свята хліба». 2019 р. Музей народної архітектури і побуту у Львові ім. Климентія Шептицького, «Шевченківський гай»



Іл. 5. Виставка обрядового хліба. 2019 р. «Свято хліба», Музей народної архітектури і побуту у Львові ім. Климентія Шептицького, «Шевченківський гай»



Іл. 6. Павільйон «Агробізнес». 2019 р. «Свято хліба», Музей народної архітектури і побуту у Львові ім. Климентія Шептицького, «Шевченківський гай»

різних верств суспільства, в тому числі туристів, а також сприяє обміну досвідом між фахівцями.

Фестиваль «Свято хліба» щорічно проходить у Музеї народної архітектури і побуту у Львові ім. Климентія Шептицького, «Шевченківський гай». Вперше «Свято хліба» відбулося 14 серпня 2005 р., його ініціатором виступила Громадська організація «Гільдія приватних пекарів та кондитерів Львівської області» на чолі з головою Андрієм Гудзоватим. З кожним роком фестиваль набирає популярності. Постійними учасниками «Свята хліба» є підприємства «Просто Добрий Хліб», «Гал-Дар», «Галицька здоба», «Хліборія», виробник дріжджів «Компанія Ензим», компанія «Рудь» тощо. Кожне підприємство має окремий павільйон, де здійснює виставку-продаж своєї продукції та поширює рекламно-презентаційну інформацію — флаєри, буклети сувеніри. З року в рік

до фестивалю міні-виставку короваїв готують львівські майстрині пекарської справи, серед них Мирослава Сенік, Марія Кулій (Іл. 3, 4).

Окрім учасників зі Львова та Львівщини на фестивалі свої новинки представляють хлібопекарі з інших регіонів України. У 2011 р. на святі національні хлібні вироби та традиції їх випікання презентували Грецька община «Еллінес» у Львівській області, Товариство литовців України «Медейна», Всеукраїнський єврейський Благодійний фонд «Хесед-Ар'є», Білоруська община Львівської області, Львівське обласне німецьке товариство.

«Свято хліба», зазвичай, розпочинається Боже-ственною Літургією в історичній церкві Премудрості Божої, (перевезена до музею 1930 р. з села Кривка Турківського р-ну Львівської обл.), на якій моляться за здоров'я хлібопекарів. Далі — посвячення



Іл. 7. Павільйон «Рум'янець». 2019 р. «Свято хліба», Музей народної архітектури і побуту у Львові ім. Кліментія Шептицького, «Шевченківський гай»

хлібів та урочисте відкриття «Свята хліба» на галявині біля церкви.

У програмі «Свята хліба» виставка-продаж та дегустація випечених з дотриманням давніх традицій хлібних (калачів, короваїв, кренделіків, паляниць, плетінок тощо) та кондитерських виробів (Іл. 5, 6, 7).

Виразним акцентом фестивалю є Святова хода коровайниць та виставка короваїв біля головної сцени. У 2013 р. умисне для фестивалю був приготовлений півтораметровий коровай, вагою близько 27 кг, який випекли напередодні за традиційним рецептом п'ятеро майстрів, на завершення свята цим короваєм частували усіх гостей (Іл. 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15).

Розважальні заходи «Свята хліба», як важливий елемент фестивалю, охоплюють усі вікові категорії. Для зацікавлення дитячої аудиторії на «Святі хліба» — флешмоб «Печу, печу хлібчик» (2019), майстер-клас «Весела пекарня» (2016) тощо, на яких діти під опікою професіонала набували навичок пекаря — місили тісто, ліпили, начиняли тощо. На «Смачній галявині» дітей розмальовували аквагримом та влаштували майстер-клас «Розфарбуй печиво», малечу розважали пластичні міми-аніматори (2017 р.). Дорослі також змагалися, наприклад, у виготовленні плетінки наосліп (2016).

Основну ідею фестивалю допомагає втілити «Комора достатку», облаштована засіками, де охочі мають можливість відчутти на дотик збіжжя та наснитися животворною силою зерна. На веселому возі «З хлібиною на гостину» ритуальні персонажі — старости та куми разом із невпинними музикантами, їдучи головною алеєю, розповідають про особливості обрядового хліба та частують зустрічних.

З метою підвищення інтересу до «Свята хліба» на ньому передбачено майстер-класи з різних видів декоративно-ужиткового мистецтва: ткацтва, гончарства, рогозоплетіння, виготовлення ляльок, ліплення фігурок з тіста тощо. У його програму включено виступи фольклорних гуртів, сольних виконавців, дитячих ансамблів тощо.

Задля реклами та ознайомлення з тематичним напрямком фестивалю використовуються стенди з інформацією про учасників фестивалю та їхню продукцію.

Таким чином, програма «Свята хліба» спрямована на задоволення мистецьких смаків усіх на ньому присутніх. За підсумками останніх років «Свято хліба» щорічно відвідує близько 30000 тисяч гостей.

Проведення фестивалю «Свято хліба» стає все більш популярним та затребуваним в Україні. Ініціативу львів'ян активно переймають міста і містечка інших регіонів України. З 2010 р. «Свято хліба» проводиться в Івано-Франківську, з 2013 р. — у Рівному. Обласні фестивалі традиційної культури з виставками обрядових хлібів щорічно відбуваються на Вінниччині: «Скарби Поділля» (м. Вінниця); «Народу вічний оберіг» (с. Білопілля Козятинського району); «Різдвяне диво» (с. Буша Ямпільського району) тощо. В Україні існує багато місцевостей, які є перспективними для фестивального руху, оскільки володіють низкою унікальних етнокультурних характеристик, що можуть зацікавити і вітчизняну, і міжнародну аудиторію.

Останнім часом в Україні як ресурс актуалізації обрядового хліба у руслі програми збереження та охорони нематеріальної культурної спадщини активно використовуються виставки, інформаційний потенціал яких поєднується з підбором особливих засобів експонування. Однією з масштабних була виставка волинських короваїв 2014 року в Луцьку. Прикладом продуманої організації експозиційного простору стала виставка обрядових хлібів та гончарних виробів майстрів Вінниччини «Величальна хлібові», одна з циклу «Елементи нематеріальної культурної спадщини», яка відбулася у 2018 році з ініціативи Вінницького обласного центру народної творчості у виставковій залі Національної спілки майстрів народного мистецтва України (м. Київ). Експозицію виставки довершили подільські килими та вишиті клембівські і бушанські рушники.



Іл. 8—11. 2019 р. Обрядовий хліб. «Свято хліба». Музей народної архітектури і побуту у Львові ім. Климентія Шептицького, «Шевченківський гай»

Подібні заходи проводяться на рівні територіальних громад районів, містечок та сіл України: смт Романів Житомирської обл., с. Білопілля Козятинського р-ну Вінницької обл., с. Погорілівка Заставнівського р-ну Чернівецької обл. та ін. (Іл. 16, 17).

Одним з найважливіших позитивів активностей щодо популяризації обрядового хліба є те, що вони стають одним з найбільш ефективних механізмів для збереження та розвитку традицій хлібопечення.

Проведення заходів, якими вшановують хліб, є усталеною практикою країн Європи. Свято хліба з 1995 року традиційно щороку відзначають у Франції. Щорічно «Свято хліба» проводять у Польщі.

Польські хлібопекарі зазвичай є гостями львівського фестивалю.

Хліб як один з найпопулярніших продуктів у світі має своє свято — Всесвітній день хліба (World Bread Day), яке відзначають щорічно 16 жовтня. Свято було засноване у 2006 році за ініціативою Міжнародного союзу пекарів і кондитерів. Вибір його дати обумовлений тим, що 16 жовтня 1945 року була створена Продовольча і сільськогосподарська організація ООН, яка займалася вирішенням проблем у розвитку сільського господарства і виробництва його продукції.

**Висновки.** В Україні «Свято хліба» сформувалося в яскравий масштабний соціально-культурний



Іл. 12—15. Обрядовий хліб. 2018 р. «Свято хліба». Музей народної архітектури і побуту у Львові ім. Климента Шептицького, «Шевченківський гай»

видовищний і дозвілєвий захід, де твориться естетична реальність, що робить традиції хлібопечення доступнішим для широкої аудиторії, сприяє збереженню, відродженню унікальної культурної спадщини, та завдяки застосуванню новітніх досягнень у галузі культури, освіти, виробництва, менеджменту тощо її інтеграції у сучасність. Відповідно до ролей, форм і ступенів інкорпорації до фестивалю, його

творцями, активними чи пасивними, є організатори, учасники, відвідувачі. Таким чином, змістовне наповнення програми «Свята хліба», її креативна реалізація, можливість як концептуальної, так і перцептивного осягнення, поєднання досить широкої та різноманітної аудиторії дає змогу організувати неповторний культурно-мистецький простір, який цілісно занурює в самотутню автентичну етнодухов-



Іл. 16—17. Обрядовий хліб. 2015 р. «Свято пирога». смт Романіву Житмирської обл.

ну атмосферу і ефективно виконує репрезентативну, комунікативну, пізнавальну, освітню, виховну, функції. На сучасному етапі в Україні фестиваль «Свято хліба» як соціокультурна взаємодія, що слугує створенню та реалізації нових творчих практик та культурних продуктів, стає все більш популярним та затребуваним.

Фестиваль «Свято хліба» має важливе значення, оскільки за умов розвитку традиційної культури здійснюється зв'язок з історичним минулим і вибудовується перспектива майбутнього, набувають злагоженості різносторонні взаємини етносу з навколишнім світом, формується ціннісна система, регулюються норми соціальних відносин.

«Свято хліба» є дієвим ресурсом для промоції історико-культурних можливостей України, а міжнародна участь у ньому впливає на формування позитивного іміджу окремого регіону та країни загалом, дає змогу підключитися до світового комунікативного простору.

1. Герус Л. Збереження нематеріальної культурної спадщини: український досвід. *Народознавчі зошити*. 2020. № 1 (151). С. 3—14. URL: <https://nz.lviv.ua/archiv/2020-1/3.pdf> DOI <https://doi.org/10.15407/nz2020.01.003>.
2. Герус Л.М. Обрядовий хліб як мистецький артефакт. *Мистецтвознавство '13: наук. зб.* Львів: СКІМ; ІН НАН України, 2013. С. 29—38. URL: <https://issuu.com/858752/docs/mystectvoznnavstvo-13>.
3. Конвенція про охорону нематеріальної культурної спадщини. URL: [https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995\\_d69](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_d69) (дата звернення: 21.01.2022).
4. Чернецька С.Ю. Фольклорні фестивалі в системі сучасних засобів поширення етнографічної інформації та популяризації культурно-мистецької спадщини. *Культура України: зб. наук. пр.* Харків, 2011. Вип. 35. С. 155—164.
5. Яковлев О.В. Фестивальний рух як чинник інтеграції та збереження національного культурного ландшафту. *Вісник Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв*. 2018. № 4. С. 56—60.

#### REFERENCES

- Herus, L. (2020). Preservation of the intangible cultural heritage: ukrainian experience. *The Ethnology notebooks*, 1 (151), 3—14. Retrieved from: <https://nz.lviv.ua/archiv/2020-1/3.pdf> DOI <https://doi.org/10.15407/nz2020.01.003> [in Ukrainian].
- Herus, L. (2013). Ritual bread as an artistic artifact. *Art History '13: Science. zb.* (Pp. 29—38). Retrieved from: <https://issuu.com/858752/docs/mystectvoznnavstvo-13> [in Ukrainian].
- Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. Retrieved from: [https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995\\_d69](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_d69) (Last accessed: 21.01.2022).
- Chernetska, S.Yu. (2011). Folklore festivals in the system of modern means of dissemination of ethnographic information and popularization of cultural and artistic heritage. *Culture of Ukraine*. (Issue 35, pp. 155—164). Kharkiv [in Ukrainian].
- Yakovlev, O.V. (2018). Festival movement as an integration factor and preserve the national cultural landscape. *Bulletin of the National Academy of Management of Culture and Arts*, 4, 56—60 [in Ukrainian].