



Нові видання

ТЕПЛА КНИГА ПРО ХЛІБ: ПРЕЗЕНТАЦІЯ «ІСТОРІЇ УКРАЇНСЬКОГО ХЛІБА» ЛЮДМИЛИ ГЕРУС

Тетяна КУЦІР

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-6522-0640>

кандидатка мистецтвознавства,

наукова співробітниця,

Інститут народознавства НАН України,

відділ народного мистецтва,

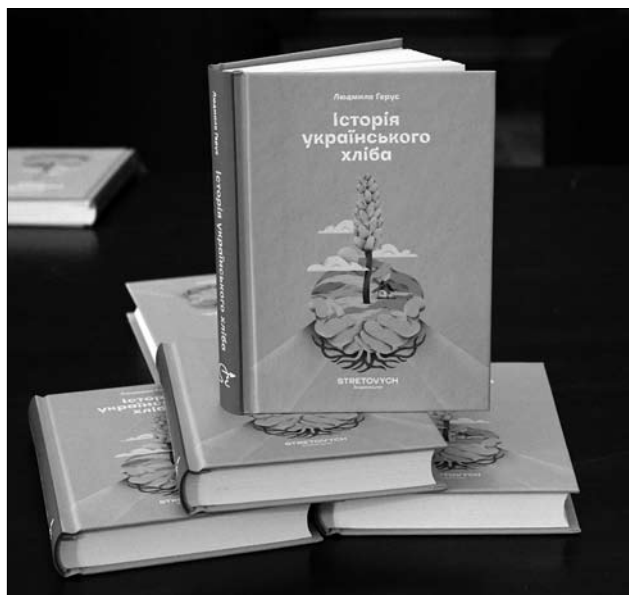
проспект Свободи, 15, 79000, м. Львів, Україна,

e-mail: sonechko_29@ukr.net

Під час постійних загроз, з якими стикається українське суспільство впродовж російсько-української війни, а особливо після повномасштабного вторгнення 2022 року, посилюється запит на видання, які, апелюючи до наших яскравих спогадів про дитинство, нагадують нам про рідних і близьких, та водночас стверджують глибинну національну єдність. Такою є нова книга д. і. н., к. мист., завідувачки відділу народного мистецтва Людмили Герус «Історія українського хліба. Київ: Видавництво Stretovych, 2025. 280 с.», — дослідження значення хліба для українців, ролі, яку він відіграє в історії, культурі, мистецтві та світогляді нашої нації, презентація якої відбулася 22.07.2025 р. в актовій залі Інституту народознавства НАН України.

Зустріч пройшла у форматі діалогу між модераторкою Анастасією Ковалишин, в.о. вченого секретаря Музею «Дім Франка», та авторкою — в родинній атмосфері, серед квітів і нового видання, «теплий» ефект якої посилювали спеціальна тактильна обкладинка та жовтий колір, домінуючий в оформленні, дизайн якої належить Юлії Лишанець.

Першим питанням, на яке відповіла авторка, було те, що саме спонукало Людмилу Герус обрати темою свого дослідження хліб. Вчена розповіла, що хліб завжди був для неї надзвичайно важливим, як культурний артефакт і, водночас, смачний корисний продукт, що асоціюється зі спогадами про бабцю Стефанію Петрівську (1901 р. н.), яка часто пекла хліб. Крім того, проводивши вивчення української народної іграшки, дослідниця постійно стикалася з хлібом



на вербальному (спогади про дитинство у нас часто асоціюються із запахом випічки) та візуальному рівнях, оскільки в українських музеях різних рівнів часто в експозиції центральне місце займає хліб, як це було в традиційних помешканнях.

Далі Анастасія поцікавилася, які саме обряди та звичаї, пов'язані з випічкою, дійшли до наших днів. Людмила Герус зазначила, що обряди поетизують наше життя, а хліб продовжує бути частиною українських свят і обрядів. Його призначення, як і раніше, пов'язане з найважливішими віхами нашого життя: народженням, одруженням і смертю. Він і досі є частиною родильно-хрестинних, весільних та поховальних обрядів. Наприклад, хрещені батьки досі печуть для церемонії хрещення немовлят хрестинний калач, хлопець йде свататися до дівчини з хлібом, і якщо вона згодна, то майбутнє подружжя має обмінятися хлібами або розрізати і з'їсти хліб згоди. Незважаючи на зміни, які зазнав обряд весілля впродовж років, головним обрядовим хлібом, який супроводжує все свято від початку до кінця, був і залишається коровай. З хлібом так само проводжають небіжчика в останню дорогу, а його могилу прийнято обсипати зерном.

Людмила Герус розповіла особливості випікання та застосування короваїв і калачів. Останній з обрядової випічки — особливо популярний. Його печуть на Різдво, Новий рік, Водохреща, Великдень, Спаса, а на теренах Покуття, Поділля, Бойківщини та Буковина саме він виконував роль основного весільного хліба, а всередину калача встромляли весільне деревце або гілце. Калач має багато варіантів формування, проте найчастіше його роблять із так званих пелюсток або валків тіста, які сплітають між собою у косичку і скручують у кільце, або залишають прямим. Калачі прикрашають різними фігурками з тіста: обручами, квітами, пташками, колами, півколами, хрестами, S-подібними знаками чи спіралями.

Чимало обрядів пов'язані з випіканням короваю — головного весільного хліба у майже всіх регіонах України. Жінок, які його випікають, називають коровайницями. Ними можуть бути тільки молоді, які перебували у першому шлюбі, жили у злагоді з чоловіком і мали дітей. Упродовж усього приготування коровайниці зазвичай співають пісень. Для приготування тіста беруть борошно найвищої якості.



Людмила Герус на презентації книги



Гості презентації у залі Інституту народознавства НАН України



Людмила Герус і Анастасія Ковалишин

Традиційно коровай мав три шари: нижній — підосшву, середній, в якому могли запікати сири неочищені яйця — символ плідності, та верхній, який могли прикрашати, окрім фігурок з тіста, гілками, листям, квітами, плодами тощо. У минулому, крім великого короваю, яким обдаровували родину, випікали ще кілька менших — для священника і вїйта, і зовсім маленьких — для коровайниць і гостей. Поділ, ділення короваю вважався найурочистішою частиною весіл-



Коровай Іваничівського району Волинської області. Виставка хліба. Луцьк, 2014



Дошка для пряника. Національний музей декоративного мистецтва, 2023



Гості презентації з Людмилою Герус і Анастасією Ковалишин

ля. Верхня частина короваю діставалася нареченим, середня — родині, а підшва — музикантам.

Особливу увагу модераторка звернула на карачун — обрядовий хліб, який пекли на Бойківщині, Лемківщині та рівнинному Закарпатті напередодні Різдва. Карачун готували з житнього або рідше пшеничного квашеного тіста з особливою начинкою — головкою часнику, пляшечкою з медом, а в деяких селах Лемківщини і Закарпаття — з дрібною солі, освяченим у церкві на Маковея зіллям, чи навіть зі святвечірніми стравами: по ложці всіх дванадцяти страв, загорнутих в капустяний листок. У багатьох селах окресленого регіону карачун продовжують випікати донині, проте запікають або кладуть на нього лише часник.

Хлібом, який пекли різьбярі по дереву і розмальовували в рожевий, у книзі названа інша традиційна випічка — пряники, назву яких лінгвісти пов'язують зі словом «прятий» й, своєю чергою, — словом «перець», що означало прянощі, приправи. Це печиво зі солодкого тіста з медом, патокою чи цукровим сиропом, приправлене прянощами, зіплене руками або за допомогою форми. Людмила Герус розповіла, що значна кількість таких форм зберігається в Національному музеї декоративного мистецтва України у Києві.

Хліб для українців пов'язаний не лише з радісними родинними традиціями, а й з однією з найтрагічніших сторінок української історії — Голодомором. Родина дослідниці також пережила це лихоліття. Зокрема, її бабуся Ядвіга Петрівська (1915 р. н.) згадувала, що коли вже геть не залишилося в неї харчів, вона в розпачі молила Бога про допомогу. Як відповідь на її прохання до неї прийшов брат, що працював на залізниці й отримував за роботу 200 грамів хліба. Він пройшов 10 кілометрів від залізниці, щоб віддати хліб сестрі, бо передати його в інший спосіб у той час було неможливо.

Українці продовжують шанувати хліб і зараз. Людмила Герус розповіла про нові традиції, пов'язані із хлібом, зокрема про свята, пов'язані з ним. Одним з таких є фестиваль «Свято хліба», який щорічно організовували у Музеї народної архітектури і побуту у Львові ім. Климентія Шептицького. У програмі «Свята» — виставка-продаж та дегустація випечених з дотриманням давніх традицій хлібних (калачів, коровайів, кренделіків, паляниць, плетінок тощо) та

кондитерських виробів. Виразним акцентом фестивалю є Святкова хода коровайниць та виставка короваїв біля головної сцени.

Ця традиція набула популярності й в інших областях України, зокрема в Вінницькій, Івано-Франківській, Волинській областях. У великих містах та містечках України проводять «Свято хліба», «Свято пирога», «Свято яворівського пляцка», утверджуючи чи відновлюючи звичаї випікання і споживання українського печива.

З цією ж метою по всій Україні функціонують Музеї хліба. Один з таких можна відвідати у Національному історико-етнографічному заповіднику «Переяслав» (м. Переяслав, Київська обл.). Цікавою є експозиція музею у с. Погорілівка Чернівецької області. Крім того, перелік музеїв, які можна від-

відати, щоб довідатися більше про хліб, вміщений у представленому виданні.

По завершенні розмови учасники презентації мали можливість поставити запитання Людмилі Герус. Одна із гостей розповіла, що в селі на Рівненщині, з якого походить її родина, є традиція випікати коровай на похорон неодружених хлопців та дівчат, підтвердивши тезу авторки про те, що вмістити усі традиції українців про хліб не може жодне видання.

Атмосфері тепла та єдності, притаманній презентації ґрунтовного дослідження і, разом з тим, дуже особистої розповіді Людмили Герус, сприяв запах свіжого домашнього хліба від Оксани Думанської, яка багато років випікає різноманітне печиво, зокрема й на домашній заквасці, якою пані Оксана охоче ділиться із бажаними.