

Департамент культури Закарпатської ОДА  
Комунальний заклад  
“Закарпатський музей народної архітектури та побуту”  
Закарпатської обласної ради

# НАУКОВИЙ ЗБІРНИК ЗАКАРПАТСЬКОГО МУЗЕЮ НАРОДНОЇ АРХІТЕКТУРИ ТА ПОБУТУ



**Закарпатський музей**  
народної архітектури та побуту

*ВИПУСК 4*

Ужгород  
Видавництво Олександри Гаркуші  
2018

**Редколегія:**

**Коцан Василь Васильович** – кандидат історичних наук, директор Закарпатського музею народної архітектури та побуту, доцент кафедри історії України ДВНЗ “Ужгородський національний університет” (голова редколегії).

**Мегела Мар’яна Іванівна** – заступник директора по науково-освітній роботі Закарпатського музею народної архітектури та побуту (заступник голови редколегії).

**Сополига Мирослав** – доктор історичних наук, почесний професор ДВНЗ “Ужгородський національний університет”.

**Ірина-Люба Горват** – доктор історії, науковий співробітник, завідувачка відділу мистецтва Повітового музею Сату Маре (Румунія), генеральний секретар Союзу українців у Румунії.

**Тарнавський Роман Богданович** – кандидат історичних наук, доцент кафедри етнології Львівського національного університету ім. І. Франка.

**Леньо Павло Юрійович** – кандидат історичних наук, доцент кафедри історії України ДВНЗ “Ужгородський національний університет”.

**Конопка Володимир Михайлович** – кандидат історичних наук, молодший науковий співробітник відділу історичної етнології Інституту народознавства НАН України.

**Зейкан Оксана Василівна** – вчений секретар Закарпатського музею народної архітектури та побуту.

**Симкович Вікторія Іванівна** – завідувачка відділу експозиції та науково-дослідної роботи Закарпатського музею народної архітектури та побуту.

**Сологуб-Коцан Тетяна Яківна** – завідувачка відділу науково-освітньої роботи Закарпатського музею народної архітектури та побуту.

**Король Василь Васильович** – старший науковий співробітник відділу фондів Закарпатського музею народної архітектури та побуту.

**Рецензент:**

**Сивак Василь Пилипович** – кандидат історичних наук, науковий співробітник відділу історичної етнології Інституту народознавства НАН України.

**Відповідальний за випуск:**

**Коцан Василь Васильович** – кандидат історичних наук, директор Закарпатського музею народної архітектури та побуту, доцент кафедри історії України ДВНЗ “Ужгородський національний університет”

Матеріали надруковані у авторській редакції.

У разі передруку посилання на науковий збірник обов’язкове.

*Рекомендовано до друку  
науково-методичною радою  
Закарпатського музею народної архітектури та побуту,  
протокол № 1 від 01.02.2018.*

© В.В. Коцан, М.І. Мегела, упорядкування, 2018  
© Комунальний заклад “Закарпатський музей народної архітектури та побуту” Закарпатської обласної ради, 2018  
© Видавництво Олександри Гаркуші, 2018

ISBN 978-617-531-180-6

*Василь Коцан.* Передмова ..... 6

**ПОСТАТІ В ІСТОРІЇ ЕТНОЛОГІЧНОЇ НАУКИ**

*Тарнавський Р.Б.* “Кабінетні вчені” Етнологічного інституту університету Яна Казимира у Львові: Іван (Ян). Кухта та Кароль Кораний ..... 8  
*Кукліна І.М.* Наукова, культурна і просвітницька спадщина академіка П.Т. Тронька (за матеріалами виставки НМНАПУ) ..... 15

**ФОНДОВІ КОЛЕКЦІЇ МУЗЕЇВ**

*Мегела М.І.* Періодичні видання Закарпаття 20-40-х рр. ХХ ст.: “Науковий збірник товариства “Просвіта” в Ужгороді”, “Руська молодьож” (з фондів зібрань Закарпатського музею народної архітектури та побуту) ..... 24  
*Найпавер М.І.* Фаянсові тарілки у фондовій колекції Закарпатського музею народної архітектури та побуту ..... 35  
*Симкович В.І.* Вироби плетені із рогози, “шумелиня” (кукурудзяного листя), соломи, ліски у збірці Закарпатського музею народної архітектури та побуту ..... 42  
*Полак С.І.* Пам’ятки народної культури румунів Закарпаття у колекції Закарпатського музею народної архітектури та побуту ..... 49  
*Чеплев М.В.* Нашийні та нагрудні жіночі прикраси з бісеру (з фондів зібрань Закарпатського музею народної архітектури та побуту) ..... 57  
*Татарчук М.А.* Майстри народних музичних інструментів і фондова колекція НМНАПУ (на матеріалі польових досліджень автора) ..... 65  
*Русінова Т.В.* Колекція мідних монет з фондової збірки Національного музею народної архітектури та побуту ..... 74  
*Назаренко Л.С.* Кахлі Петра Гавришівна – перлина фондової збірки Національного музею народної архітектури та побуту України ..... 81

**ПРОБЛЕМИ ЗБЕРЕЖЕННЯ, РЕСТАВРАЦІЇ  
ТА КОНСЕРВАЦІЇ МУЗЕЙНИХ ОБ’ЄКТІВ**

*Бігуняк Г.Д., Коцан В.В.* Основні напрями господарської діяльності Закарпатського музею народної архітектури та побуту в 2017 році ..... 86  
*Денищич К.В.* Реставраційні роботи в Закарпатському музеї народної архітектури та побуту в 2017 році ..... 92

**МУЗЕЙНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ І МАРКЕТИНГ,  
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ**

*Сологуб-Коцан Т.Я.* Музейний маркетинг та робота з відвідувачами (на прикладі Закарпатського музею народної архітектури та побуту) ..... 97  
*Ануфрієв О.М.* Проблема збереження традиційної матеріальної спадщини в культурному ландшафті півдня Одещини в умовах поліетнічності (на матеріалі створення регіонального скансену Фрумушика-Нова) ..... 109

## ТРАДИЦІЙНЕ НАРОДНЕ ЖИТЛО ТА ХАРЧУВАННЯ

<i>Костенко Л.А.</i> Надвірна комора у селянському господарстві Середньої Наддніпрянщини кінця XIX – початку XX ст. ....	120
<i>Вовченко П.Т.</i> Автентичність традиційних покрівель – важлива складова збереження народної архітектури у сучасних умовах (на матеріалах практичного досвіду у НМПАПУ) .....	126
<i>Громова О.П.</i> Гуцульські звичаї, вірування та забобони, пов’язані із будівництвом житлових та господарських споруд (на прикладі гражди із смт. Верховина Івано-Франківської області) .....	140
<i>Білан П.Д.</i> Традиційні будівлі для зберігання сільськогосподарської продукції у волинян (друга половина XIX – середина XX ст.) .....	148
<i>Галько О.Ю.</i> Побут харчування українських міщан Галичини міжвоєнного періоду .....	160
<i>Лизанець О.М.</i> Традиційна святкова та обрядова їжа на Закарпатті .....	172

## ТРАДИЦІЙНІ ЗАНЯТТЯ, РЕМЕСЛА ТА ПРОМИСЛИ

<i>Гайова Є.В.</i> Основні заняття населення Побужжя кінця XIX – 40-х рр. XX ст. ....	182
<i>Рекрутяк М.Я.</i> Полонинське господарство закарпатських гуцулів 1991-2000 рр. (за матеріалами газети “Зоря Рахівщини”) .....	194
<i>Ситниченко С.М.</i> Промисли Херсонщини XX ст. ....	206
<i>Верговська М.С.</i> Ткацтво історичної Уманщини .....	211
<i>Гал О.М.</i> Традиції використання ткацтва та вишивки у побуті жителів Виноградівського району Закарпатської області другої половини XX ст. ....	222

## КАЛЕНДАРНА ТА РОДИННА ОБРЯДОВІСТЬ, СВІТОГЛЯДНІ УЯВЛЕННЯ, НАРОДНІ ЗНАННЯ

<i>Пуківський Ю.В.</i> Скотарські мотиви у великодній обрядовості українців Східної Бойківщини .....	234
<i>Ципишев С.І.</i> Хліб та його різновиди у родинно-побутовій обрядовості Полісся .....	241
<i>Коцан В.В.</i> Традиційна родильна обрядовість Великого Бичкова та його околиць у XIX – першій половині XX ст. ....	251
<i>Грицюк Н.А.</i> Дитячі ігри та забави на Закарпатті (кінець XIX – початок XX ст.) .....	268
<i>Главацька Л.А.</i> Традиційна поховальна обрядовість населення Сумщини .....	280
<i>Черленяк (Керечанин) І.В.</i> Апоетропеїчні заходи для живих та магичні дії, пов’язані зі спорядженням мерця .....	290
<i>Конопка В.М.</i> Світоглядні основи хліборобського народного календаря українців .....	302
<i>Зюбровський А.В.</i> Традиційні українські народні світоглядні уявлення про пікну діжу ....	312
<i>Король В.В.</i> Лікувальні замовляння із сіл Видричка та Розтоки Рахівського району (за польовими матеріалами) .....	321
<i>Третьяков О.Н.</i> Особисті знаки та методи обліку на Буковині в XIX – на початку XX ст. .	326

## МОНУМЕНТАЛЬНЕ МИСТЕЦТВО

<i>Леньо П.Ю.</i> Монументальний літопис радянського Закарпаття (спроба реконструкції) ....	345
---	-----

## ХРОНІКА МУЗЕЙНОГО ЖИТТЯ

<i>Зейкан О.В.</i> Хроніка Закарпатського музею народної архітектури та побуту за 2017 р. ....	345
--	-----

## З РУКОПИСНИХ ДЖЕРЕЛ

<i>Коцан В.В.</i> Спогади і відомості про низинне село Лохово Мукачівського району Закарпатської області : рукопис записаний і упорядкований 1974-1977 рр М.І. Парлагом .....	359
---	-----

ВІДОМОСТІ ПРО АВТОРІВ .....	410
-----------------------------	-----

## ПЕРЕДМОВА

Музей – одна з провідних установ культури, що поєднують в собі різні види науково-просвітницької діяльності: дослідницьку, наукову, екскурсійну, лекційну, виставкову. Останні роки набула популярності видавнича діяльність, яка є не тільки їх своєрідним підсумком, а й інформаційною популяризацією народознавства та краєзнавства серед населення.

Наукові співробітники Закарпатського музею народної архітектури та побуту останнім часом також активно працюють в цьому напрямі й мають чималі надбання. Зрозуміло, видавнича справа – недешева, а музей – державна установа з обмеженим фінансуванням, тож для втілення щодо якогось видання доводиться знаходити “індивідуальний підхід”. Тому ще багато задумів залишаються у проекті.

Одним із видів друкованої продукції ужгородського скансену є наукові збірники. Робота по їх підготовці та виданню розпочалась лише у 2000-х рр. Перший випуск наукового збірника музею вийшов у 2005 р. Він був сформований за матеріалами науково-практичної конференції, присвяченої 35-річчю музею. У ньому були підняті питання розвитку музейної справи, родинної та календарної обрядовості, гончарної справи та одягової вишивки Закарпаття.

Другий випуск Наукового збірника Закарпатського музею народної архітектури та побуту під назвою “Дослідження, збереження, відтворення та популяризація культурної спадщини” побачив світ у 2015 році. Він публікувався в рамках реалізації Міжнародного грантового проекту “Проривна культура – європейські цінності та спільне майбутнє. HUSKROUA 1101/139”, у якому Закарпатський музей народної архітектури та побуту був партнером Повітового музею Сату Марє (Румунія). У збірнику вміщено статті та повідомлення учасників науково-практичних семінарів, що відбулись в рамках реалізації проекту, а також Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 40-річчю Закарпатського музею народної архітектури та побуту, яка відбулась 25-27 червня 2010 р. У публікаціях порушуються питання дослідження, збереження, відтворення та популяризації культурної спадщини, різні аспекти духовної та матеріальної культури транскордонного регіону.

Третій випуск Наукового збірника нашого музею вийшов у світ у 2016 р. Він містить матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, проведеної в Ужгороді 26-27 червня 2015 р. Вона була присвячена 45-річчю Закарпатського музею народної архітектури та побуту. На ній було дано науковий аналіз історії створення та перспектив розвитку музеїв, принципів організації та формування фондів колекцій музеїв, проблем музеєфікації археологічних, сакральних та фортифікаційних пам’яток, реставрації та консервації пам’яток культурної спадщини, культурно-освітньої роботи музеїв, фольклору як форми збереження та популяризації культурної спадщини, проблем дослідження та оцінки пам’яток традиційної народної культури в сучасних умовах, традиційного народного житла та міської архітектури, традиційного народного та міського одягу, традиційних занять, ремесел та промислів, календарної та родинної обрядовості, світоглядних уявлень та народних знань, релігії та сакрального мистецтва. У роботі конференції взяли участь понад 100 науковців з багатьох регіонів України. Гості із за кордону представляли міста Свидник і Гуменне (Словаччина), Ніредьгаза й Атань (Угорщина), Сату Марє (Румунія), Лодзь (Польща).

2017 р. був успішним для Закарпатського музею народної архітектури та побуту у всіх напрямках музейної справи, в тому числі й науково-дослідної роботи. Наукові співробітники музею публікували власні дослідження на сторінках фахових видань у Львові, Києві, Харкові, Миколаєві, Ужгороді. Спільно з викладачами та студентами-істориками була про-

ведена комплексна наукова експедиція на Рахівщину, за результатами якої готується до друку черговий випуск наукового щорічника “Етніка Карпат”. Науковці музею взяли участь у численних конференціях, семінарах, симпозіумах, круглих столах, конкурсах, фестивалях як в Україні, так і за кордоном. Протягом року на базі музейної колекції та постійно діючої експозиції просто неба проводились презентації, тематичні лекції, екскурсії.

Завдяки цим заходам як на особистому рівні (між науковими співробітниками), так і міжінституційному (між закладами) склались тісні зв’язки Закарпатського музею народної архітектури та побуту із колегами зі скансенів Києва, Львова, Чернівців, з Інститутом народознавства НАН України (Львів), Інститутом мистецтвознавства, фольклористики та етнології (Київ), кафедрою етнології Львівського національного університету ім. Івана Франка, зарубіжними музеями, зокрема Повітовим музеєм Сату Марє (Румунія), Музеєм української культури у Свиднику, Вігорлатським музеєм у Гуменному (Словаччина), Музеєм села в Шовшто (Ніредьгаза, Угорщина), скасеном у м. Залоегерсег (Угорщина).

Одним із результатів різнопланової співпраці співробітників різних інституцій та закладів є пропонований четвертий випуск Наукового збірника Закарпатського музею народної архітектури та побуту. До нього ввійшли наукові розвідки співробітників уже згадуваних інституцій. Вони присвячені окремим постатям в історії етнологічної науки, фондів колекцій музеїв, проблемам збереження, реставрації та консервації музейних об’єктів, музейному менеджменту та маркетингу, традиційному народному житлу та харчуванню, традиційним заняттям, ремеслам та промислам, календарній та родинній обрядовості, світоглядним уявленнями та народним знанням, монументальному мистецтву.

Сподіваємось, що пропонований вашій увазі четвертий випуск Наукового збірника нашого музею стане в нагоді всім, хто цікавиться традиційною народною культурою, розвитком музейної справи. Матеріали збірника покликані допомогти у справі збереження, відродження та подальшого розвитку культурної спадщини українського народу.

*Василь Коцан*



Роман ТАРНАВСЬКИЙ  
(Львів)

**“КАБІНЕТНІ ВЧЕНІ” ЕТНОЛОГІЧНОГО ІНСТИТУТУ  
УНІВЕРСИТЕТУ ЯНА КАЗИМИРА У ЛЬВОВІ:  
ІВАН (ЯН) КУХТА ТА КАРОЛЬ КОРАНИЙ**

УДК 39 (477.8) (092) + 378.4

У статті, на основі архівних матеріалів та опублікованих джерел, проаналізовано біографії та наукові студії таких асистентів-волонтерів Етнологічного інституту Львівського університету, як Іван (Ян) Кухта (1900–?) та Кароль Кораний (1897–1964). Охарактеризовано тематику їхніх праць: “Польський фольклор про людину на Місяці”, “Таємні науки в Польщі XV–XVI ст.”, “Історичність постаті Твардовського в світлі джерел”, “Мотив Матері Божої – утішительки грішних у народних легендах про чорнокнижника Твардовського” (І. Кухта), “Заклинання в судочинстві (Юридично-етнологічний нарис)”, “Заклинання і чаклунство перед церковними судами в Польщі XV – першої половини XVI ст.”, “Лиса Гора (Дослідження з історії народних вірувань у Польщі XVII–XVIII ст.)” та ін. (К. Кораний). Проаналізовано особливості джерельної бази та методології досліджень вказаних учених. Особливу увагу звернено на те, що до сфери їхніх наукових зацікавлень належала слов’янська демонологія, а також на те, що дослідники працювали на стику наук: етнології та фольклористики (І. Кухта), етнології та історії права (К. Кораний).

**Ключові слова:** Етнологічний інститут Львівського університету, Іван (Ян) Кухта, Кароль Кораний, етнологія, історія права, фольклористика, слов’янська демонологія.

Упродовж 1924–1939 рр. у Львівському університеті діяв один із тодішніх провідних народознавчих центрів Центрально-Східної Європи – Етнологічний інститут, очолений професором Адамом Фішером. Підрозділ став основою для формування Львівської етнологічної школи. Більшість її представників – Ян Фальковський, Александер Яворчак, Роман Гарасимчук, Катерина Матейко та інші були “польовими” етнографами: основою їхніх праць ставали матеріали етнографічних експедицій [7]. Проте в Етнологічному інституті були задіяні й дослідники, сфера наукових зацікавлень яких стосувалася XVI–XVIII ст. Серед них – Іван Кухта та Кароль Кораний.

Іван (Ян) Кухта народився 5 серпня 1900 р. у Львові в родині Андрія Кухти (загинув у 1914 р. під час Першої світової війни) та Юлії з дому Карпів-Борисовських. Рідною мовою для І. Кухти була українська, а отже, його ім’я доцільно писати саме в українській транскрипції – “Іван”. У 1918 р. І. Кухта закінчив з відзнакою Четверту державну гімназію імені Яна Длугоша у Львові. Навчався на теологічному факультеті Львівського (1920–1921), філософських факультетах Віденського (1922–1923), Львівського (1923–1925) та Ягеллонського (1928–1929) університетів. У 1928 р. став магістром педагогіки та психології. Упродовж 1920–1930-х років життя І. Кухти було пов’язане з педагогікою: у 1922–1931 рр. він викладав у гімназіях Львова, Кракова та Варшави. Після здобуття 1929 р. наукового ступеня доктора філософії в галузі етнографії та етнології (на підставі роботи про відомого персонажа польського фольклору пана Твардовського), І. Кухта, поряд із викладанням у гімназіях, працював доцентом у вищих навчальних закладах Катовіце (1930–1932), Варшави

(1932–1933) та Любліна (1934). Упродовж 1933–1944 рр. обіймав керівні посади у бібліотеках Львова [1, арк. 4–4 зв., 6–7, 10–13; 4, с. 660; 5, с. 699].

З Етнологічним інститутом Львівського університету І. Кухта співпрацював як асистент-волонтер. Головним об’єктом його наукових зацікавлень як працівника цього підрозділу була постать польського чорнокнижника XVI ст., відомого в літературі як майстер або пан Твардовський. Цієї теми повністю чи частково стосується більшість етнологічних статей дослідника: “Польський фольклор про людину на Місяці” (1926) [19], “Таємні науки в Польщі XV–XVI ст.” (1928) [18], “Історичність постаті Твардовського в світлі джерел” (1928) [16], “Мотив Матері Божої – утішительки грішних у народних легендах про чорнокнижника Твардовського” (1932) [17].

Розвідка “Польський фольклор про людину на Місяці” засвідчує зв’язок методології етнологічних досліджень І. Кухти з еволюціонізмом, що ґрунтується на ретроспективному та порівняльно-історичному методах. У вступі до статті дослідник у загальних рисах описав культ Місяця в різних народів світу, різноманітні вірування, пов’язані з цим небесним світилом, особливо щодо плям на Місяці: про божественне переміщення людини чи тварини на Місяць як прояв нагороди за певну добру справу (наприклад, вірування сіамців Таїланду про те, що Будда перемістив на Місяць зайця, який добровільно нагодував собою голодного пустельника), про Місяць як місце відбування покарання за гріхи (вірування угорців про скинутого з неба Люцифера, який, падаючи, опинився на Місяці, чи шведів про те, що Адам і Єва після гріхопадіння живуть саме на Місяці). Відтак І. Кухта докладно зупинився на народних уявленнях поляків. Він зазначав, що Місяць у віруваннях польського народу є одночасно місцем кари та винагороди – на ньому народна уява розміщує історичних осіб або постаті святих. З власне польських вірувань І. Кухта найбільше уваги приділив легендам про пана Твардовського. Згідно з ними, краківський чорнокнижник Твардовський продав душу дияволу, в чому згодом розкаювався й звернувся з молитвами про порятунок до Діви Марії. Твардовський уник пекла, проте змушений був спокутувати свої гріхи, висячи в повітрі до Страшного Суду. І. Кухта стверджував, що ця легенда виникла під впливом народних уявлень поляків про плями на Місяці (в народній традиції поляків їх часто асоціювали саме з Твардовським, який висить у повітрі) та на безпосередньому ґрунті розквіту окультних наук у Краківській академії XV–XVI ст. (у цей час у Кракові мешкало багато астрологів, алхіміків, хіромантів і некрмантів, до яких люди часто зверталися за допомогою; існують згадки, що в Краківській академії навчався й такий персонаж німецьких легенд, як Фауст). Ці відомості про навчальний заклад впливали на мешканців Кракова та інших польських земель, які й створили ряд легенд про краківського чорнокнижника Твардовського. І. Кухта наголошував й на тому, що міф про Твардовського тісно переплетений з вірою в Діву Марію, яку надзвичайно шанують у Кракові: саме Богородиця врятувала Твардовського від диявола (докладніший розгляд і варіативність цього сюжету І. Кухта розглянув у статті “Мотив Матері Божої – утішительки грішних у народних легендах про чорнокнижника Твардовського” [17]). Отже, в згаданій легенді про Твардовського народ наклав відомості про нього на вірування про грішників, які розкаювались і спокутують гріхи на Місяці.

До проблематики, порушеної в охарактеризованій статті, І. Кухта повернувся в розвідці “Таємні науки в Польщі XV–XVI ст.” [18], де проаналізував такі питання:

Краківський університет як осередок розвитку окультних наук; астрологія в Польщі в XV–XVI ст. та її найвідоміші представники; хіромантия і фізіогномія; польські алхіміки; некромантія (мистецтво викликати душі померлих); магичні практики в Польщі; чорнокнижники і відьми при королівському дворі та дворах вельмож. У зазначеній розвідці дослідник знову особливу увагу приділив Твардовському. І все ж, найбільш скрупульозно наявні відомості про цього легендарного чорнокнижника XVI ст. І. Кухта проаналізував у праці “Історичність постаті Твардовського в світлі джерел” [16].

З 27 вересня до 30 листопада 1944 р. І. Кухта виконував обов’язки доцента кафедри фольклору й етнографії Львівського державного університету імені Івана Франка, а з 30 листопада 1944 р. обійняв посаду її старшого викладача. У 1945 р. він числився доцентом [1, арк. 3, 4 зв, 6, 8–9]. 8 лютого 1945 р. Філарет Колесса як завідувач кафедри фольклору й етнографії писав ректору Івану Белякевичу: “Прошу залишити д[окто]ра Івана А[ндрійовича] Кухту на посаді доцента [кафедри] фольклору й етнографії, тому що він конечно потрібний до викладів фольклору загальноєвропейського та російського. З огляду на свої наукові кваліфікації заслугує на це, бо є доктором етнології і як доцент вузів викладав шість літ. Крім цього має поважні друковані наукові праці з обсягу етнології і психології” [1, арк. 8]. Для студентів Львівського університету І. Кухта викладав польський, англійський, французький, німецький та російський фольклор, читав курс етнографії. На науковому семінарі кафедри він розглядав зі студентами “великі легенди людськості” (“Марко Проклятий, український Агасфер” та “Чорнокнижник Твардовський, польський Фауст”) [3, с. 22]. Викладання на кафедрі фольклору й етнографії І. Кухта полишив восени 1945 р. (найімовірніше, він емігрував до Польщі, принаймні 1945 р. відомості про нього обриваються) [5, с. 699].

Схожим з І. Кухтою за тематикою та методологією етнологічних досліджень був Кароль Вільгельм Кораний, який в Етнологічному інституті Львівського університету також працював як асистент-волонтер. К. Кораний народився 18 лютого 1897 р. у Львові. Батьки – банківський чиновник Міхал Кораний і Катажина з дому Блайх. Середню освіту Кароль здобув у гімназіях Львова та Кракова. У 1916 р. мобілізований до австрійського війська (брав участь у Верденській битві); на початку 1920-х років – учасник радянсько-польської війни. Навчався на юридичних факультетах Віденського та Львівського університетів (останній закінчив у 1922 р. й здобув ступінь доктора права). Водночас до 1926 р. студіював у Львівському університеті народознавчі дисципліни (викладачі – професори Ян Чекановський та Адам Фішер), вступив до Народознавчого товариства у Львові. З другої половини 1920-х років і до 1939 р. К. Кораний працював старшим асистентом Інституту історії західноєвропейського права юридичного факультету Львівського університету. У 1931 р., після стажування у Франції, Італії та Австрії, габілітувався (на підставі роботи про середньовічне спадкове право, написаної на межі юриспруденції та етнології), тож з 1932/1933 навчального року розпочав викладати на юридичному факультеті як доцент: читав лекційні курси “Історія устрою романських держав”, “Історія кримінального права в Західній Європі”, а також керував вищими та нижчими вправами із західноєвропейського права. У 1940–1941 та 1944–1945 рр. К. Кораний очолював у Львівському університеті кафедру історії держави і права народів СРСР. У 1945 р. емігрував до Польщі, де обіймав посади професора (1945–1951), ректора (1948–1951) Торунського університету, водночас з 1949 р. працював

професором Варшавського університету. В ці роки К. Кораний написав синтези з історії держави та права [2; 6; 8; 20–27].

Стосовно наукових зацікавлень ученого періоду його співпраці з Етнологічним інститутом Львівського університету, то їх визначав здобутий дослідником фах юриста: К. Кораний працював на стику етнології та юриспруденції, а саме – вивчав демонологічні уявлення поляків та українців за актовими матеріалами судових процесів XV–XVIII ст. у порівнянні з аналогічними віруваннями народів Західної Європи. Наприклад, у статті “Заклинання в судочинстві (Юридично-етнологічний нарис)” (1926) [11] учений зупинився на уявленнях різних європейських народів про застосування чаклунства під час т. зв. Божих судів (судових поєдинків чи ордалій – випробовувань вогнем і водою), поширених у Середньовіччі та ранньомодерний період. Як джерела для розкриття цього питання, крім правових актів, К. Кораний використав середньовічну літературу, в якій наведено рецепти магичних засобів: окрім амулетів із зілля і каменів, застосовували також мазі, виготовлені з різних рослин, вапна, яєчного білка та інших інгредієнтів. К. Кораний описав і чаклунські засоби, за допомогою яких намагалися уникнути страждань під час тортур. У більшості випадків, коли тортурований витримував муки, це приписували дії чар (ця віра панувала на теренах усієї Європи). Загалом, проаналізувавши джерела XV – першої половини XVII ст., К. Кораний зробив висновок: переконання, що за допомогою чаклунських засобів можна уникнути страждань під час тортур, зберігалось до кінця XVIII ст., тобто аж до часу їх відміни. Тортур у середньовічному та ранньомодерному праві дослідник торкнувся також у невеликому повідомленні “Чи тортури є подальшим розвитком Божих судів?” (1926) [12].

Однією з найґрунтовніших етнологічних праць ученого є стаття “Заклинання і чаклунство перед церковними судами в Польщі XV – першої половини XVI ст.” (1927) [10]. На її початку дослідник зазначив: “У час, коли на Заході відбувалися численні процеси про чари, і їхня кількість з року в рік невпинно зростала, в Польщі не чули про них аж до початку XV ст. [...] Справжня епоха переслідування відьом у Польщі розпочалася аж у XVII ст. і тривала вона до другої половини наступного століття” [10, с. 1]. У цій розвідці на основі аналізу судових вироків К. Кораний проаналізував випадки звинувачення в чаклунстві. Дослідник зазначав, що такі справи в XV–XVI ст. на теренах Польського королівства чи Речі Посполитої, на відміну від Західної Європи, розглядали не суди інквізиції, а лише церковні суди.

Наприкінці 1920-х – на початку 1930-х років К. Кораний опублікував у збірнику “Lud” низку невеликих повідомлень та статей, присвячених звичаєвому праву (зокрема, проблемі поховання самогубців) та судовим процесам над відьмами [9; 14; 15], а також об’ємну статтю “Лиса Гора (Дослідження з історії народних вірувань у Польщі XVII–XVIII ст.)” (1928) [13]. У ній дослідник писав, що за даними актів судових процесів про чаклунство з різних теренів Речі Посполитої, відомості про “лісі гори” дуже поширені на українських етнічних землях. Натомість демонологічні уявлення населення західних земель цієї держави були під великим впливом західноєвропейських вірувань, особливо з кінця XVI ст. На його думку, поширення серед поляків багатьох уявлень, пов’язаних з “нечистою силою”, спричинила тодішня Контрреформація та боротьба з протестантами. За народними віруваннями поляків, “нечиста сила” збиралася на шабаші в тих місцях, де мешкали або влаштовували збори протестанти. Для прикладу, в околицях Нового Санча, де жили

аріани, гору Холм уважали місцем зібрань відьом. У статті “Лиса Гора” К. Кораний докладно описав різноманітні аспекти, пов’язані з відьомськими шабашами: способи добирання на лисі гори (повітрям на конях, собаках, цапах, чоловіках чи чортах; для отримання здатності літати відьми використовували й спеціальні мазі, отримані від чортів або старших відьом), час шабашів (наприклад, у ніч на Івана Купала, у переддень Зелених свят, безпосередньо після Великодніх свят, але обов’язково до тієї пори, як проспівас півень), кількість і вік відьом, їхню ієрархію, їжу та ігри на шабашах тощо.

Підсумовуючи викладений матеріал, варто наголосити на таких моментах. У структурі Етнологічного інституту Львівського університету працювали як польові дослідники, так і суто “кабінетні вчені” (серед них – асистенти-волонтери Іван Кухта та Кароль Кораний), наукова проблематика яких не вимагала участі в етнографічних експедиціях. Як І. Кухта, так і К. Кораний досліджували питання слов’янської демонології. Їхні наукові студії передбачали використання передусім опублікованих (І. Кухта) та архівних (К. Кораний) джерел, міждисциплінарний підхід у дослідженні обраної проблематики: І. Кухта працював на стику етнології та фольклористики, а К. Кораний (юрист за фахом) – етнології та історії права.

#### Джерела та література:

1. Архів Львівського національного університету імені Івана Франка, ф. Р-119, оп. 1 о/с, спр. 708: Кухта Іван (особова справа), 14 арк.
2. Архів Львівського національного університету імені Івана Франка, ф. Р-119, оп. 1 о/с, спр. 735: Кораний Кароль (особова справа), 62 арк.
3. Івашків В. Біля витоків української фольклористики у Львівському університеті / Василь Івашків, Руслан Марків // Міфологія і фольклор. – 2010. – № 3–4 (7). – С. 18–26.
4. Надрага М. До силвети др. Івана Кухти – директора Державної центральної педагогічної бібліотеки у Львові 1933–1945 рр. / Марта Надрага // Записки Львівської національної наукової бібліотеки України імені В. Стефаника. – Львів, 2010. – Вип. 2 (18). – С. 659–673.
5. Надрага М. Кухта Іван Андрійович / М. Надрага // Encyclopedia. Львівський національний університет імені Івана Франка : в 2 т. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2011. – Т. I : А–К. – С. 699–700.
6. Редзик А. Кораний (Koranyi) Кароль Вільгельм / А. Редзик // Encyclopedia. Львівський національний університет імені Івана Франка : в 2 т. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2011. – Т. I : А–К. – С. 646.
7. Тарнавський Р. Етнологічний інститут Львівського університету (1924–1939) як основа формування наукової школи Адама Фішера / Роман Тарнавський // Історія та історика у Львівському університеті: традиції та сучасність (до 75-ліття створення історичного факультету) : колективна монографія / за ред. Леоніда Зашкільняка та Павла Серженги. – Львів : Паіс, 2015. – С. 167–173.
8. Czachowski H. Karol Wilhelm Koranyi (1897–1964) / Hubert Czachowski // Etnografowie i ludoznawcy polscy : sylwetki, szkice biograficzne. – Wrocław, 2014. – Т. IV / [pod red. Anny Spiss i Jana Świącha]. – S. 99–104.
9. Koranyi K. Beczka czarownic / Karol Koranyi // Lud. – Lwów, 1928. – Т. XXVII. – S. 110–111.
10. Koranyi K. Czary i gusła przed sądami kościelnymi w Polsce w XV i w pierwszej połowie XVI wieku / Karol Koranyi // Lud. – Lwów, 1927. – Т. XXVI. – S. 1–25.
11. Koranyi K. Czary w postępowaniu sądowym (Szkic prawn-etnologiczny) / Karol Koranyi // Lud. – Lwów, 1926. – Т. XXV. – S. 7–18.
12. Koranyi K. Czy tortury są dalszym ciągiem sądów Bożych? / Karol Koranyi // Lud. – Lwów, 1926. – Т. XXV. – S. 96–97.

13. Koranyi K. Lysa Góra (Studjum z dziejów wierzeń ludowych w Polsce w XVII i XVIII wieku) / Karol Koranyi // Lud. – Lwów, 1928. – Т. XXVII. – S. 57–74.
14. Koranyi K. O pochodzeniu zwyczaju t. zw. “oślego pogrzebu” / Karol Koranyi // Lud. – Lwów, 1932. – Т. XXXI. – S. 44–47.
15. Koranyi K. Wypraszenie od kary śmierci / Karol Koranyi // Lud. – Lwów, 1928. – Т. XXVII. – S. 111–112.
16. Kuchta J. Historyczność postaci Twardowskiego w świetle źródeł / Jan Kuchta // Lud. – Lwów, 1928. – Т. XXVII. – S. 112–124.
17. Kuchta J. Motyw Matki Boskiej – ucieczki grzesznych w podaniach ludowych o czarno-księżniku Twardowskim / Jan Kuchta // Lud. – Lwów, 1932. – Т. XXXI. – S. 100–109.
18. Kuchta J. Nauki tajemne w Polsce w XV i XVI wieku / Jan Kuchta // Lud. – Lwów, 1928. – Т. XXVII. – S. 75–107.
19. Kuchta J. Polskie podania ludowe o człowieku na księżycu / Jan Kuchta // Lud. – Lwów, 1926. – Т. XXV. – S. 38–51.
20. Uniwersytet Jana Kazimierza we Lwowie. Program wykładów oraz skład Uniwersytetu w roku akad. 1932/33. – Lwów, 1932. – 170 s.
21. Uniwersytet Jana Kazimierza we Lwowie. Spis wykładów na rok akad. 1933/34. – Lwów, 1933. – 77 s.
22. Uniwersytet Jana Kazimierza we Lwowie. Spis wykładów na rok akad. 1934/35. – Lwów, 1934. – 76 s.
23. Uniwersytet Jana Kazimierza we Lwowie. Spis wykładów na rok akad. 1935/36. – Lwów, 1935. – 79 s.
24. Uniwersytet Jana Kazimierza we Lwowie. Spis wykładów w roku akademickim 1936/37. – Lwów, 1936. – 82 s.
25. Uniwersytet Jana Kazimierza we Lwowie. Spis wykładów w roku akademickim 1937/38. – Lwów, 1937. – 82 s.
26. Uniwersytet Jana Kazimierza we Lwowie. Spis wykładów w roku akademickim 1938/39. – Lwów, 1938. – 84 s.
27. Uniwersytet Jana Kazimierza we Lwowie. Spis wykładów w roku akademickim 1939/40. – Lwów, 1939. – 80 s.

#### “CABINET SCIENTISTS” OF THE ETHNOLOGICAL INSTITUTE OF THE JAN KAZIMIERZ UNIVERSITY IN LVIV: IVAN (JAN) KUHTA AND KAROL KORANYI

Roman TARNAVSKYI (Lviv)

#### Summary

In the article, based on archival materials and published sources, biographies and scientific studies of such volunteer assistants of the Ethnological Institute of Lviv University as Ivan Kuhta (1900–?) and Karol Koranyi (1897–1964) are analyzed. The subjects of their works are described: “Polish folklore about man on the moon”, “Secret sciences in Poland during 15<sup>th</sup>–16<sup>th</sup> centuries”, “Historical figures of Twardowski in the light of sources”, “The motive of the Mother of God – comforting of sinners in folk legends about sorcerer Twardowski” (I. Kuchta), “Spells in the Legal Procedure (Legal and ethnological sketch)”, “Incantations and Witchcraft before the Ecclesiastical Courts in Poland during the 15<sup>th</sup> – the first half of the 16<sup>th</sup> century”, “Barren Mount (The Study of the History of Folk Beliefs in Poland, 17<sup>th</sup>–18<sup>th</sup> centuries)” etc. (K. Koranyi). The peculiarities of the source base and the research methodology of the mentioned scientists are analyzed.



A special emphasis is made on the Slavic demonology as scientific interests of I. Kukhta and K. Koranyi, who developed this problem at the junction of sciences: ethnology and folklore (I. Kuhta), ethnology and history of law (K. Koranyi).

**Key words:** Ethnological Institute of Lviv University, Ivan (Jan) Kukhta, Karol Koranyi, ethnology, history of law, folklore, Slavic demonology.

Інна КУКЛІНА  
(м. Київ)

**НАУКОВА, КУЛЬТУРНА І ПРОСВІТНИЦЬКА  
СПАДЩИНА АКАДЕМІКА П.Т. ТРОНЬКА  
(за матеріалами виставки НМНАПУ)**

**УДК 069.5 (092) : 72**

Національний музей народної архітектури та побуту України звернувся до теми непересічної ролі особистості у справі збереження історико-культурних надбань держави. Актуальність теми зумовлена тим, що виставки, присвячені видатним особам як минулих років, так і сучасності, стають активною складовою пропагандистської програми національних інтересів нашої держави. Автор ретельно розглядає різнобічну діяльність академіка П.Т. Тронька, яка стала вагомим внеском у наукову та пам'яткоохоронну справу нашої країни.

Актуальність подібних виставок полягає у тому, що в час соціальної та політичної кризи наше суспільство шукає зразки, які стануть переконливим доказом ролі людини у житті держави. Основна тема дослідження полягає у тому, що не час чи режим впливають на життя і діяльність особистості, а саме його власні прагнення та ідейні переконання.

Виставки, присвячені видатним людям України різних епох, стають корисними для виховних та освітніх програм. Це головна стратегія меморіальної виставки “Академік П.Т. Тронько: видатний діяч української культури” у Національному музеї народної архітектури та побуту України.

**Ключові слова:** Герой України Петро Тимофійович Тронько, інтелектуальна спадщина, виставка видатної людини.

З урахуванням реалій сьогодення, роль особистості у збереженні та формуванні історичної пам'яті – дуже важливе питання. Щоб виховати нове покоління небайдужих українців, не варто відмовлятися від прикладів життєвих історій представників іншого часу, навіть коли той час не сприймається однозначно. Кожен етап історії має позитивні риси, які впливають на життя та світогляд наступних поколінь.

За останні десятиліття виникла ситуація, що у частини представників суспільства виховали споживацьке ставлення до життя. Всі прагнуть, щоб світ змінився, але не готові змінитися самі чи взяти участь у боротьбі за такі зміни. Найглибшою проблемою є те, що склався цілий прошарок освічених людей, які позиціонують себе як людину світу, якій не принципові національність та державна приналежність. Тема рівності і дружніх партнерських стосунків між державами не викликає суперечок. Але політичні баталії, які переросли у військове протистояння, змушують замислитися над питанням рівності, першовартості або меншовартості культур. Як для історика чи етнографа, такі питання виглядають абсурдними у XXI столітті. Але вони виникли. Тому наразі актуальними аспектами патріотичного виховання стають питання самоідентифікації, глибокого знання і розуміння історичних фактів та культурних здобутків свого народу. Особистість, патріотично загартована, у світогляді якої закладено повагу до коренів свого роду, ніколи не стане жертвою агресивної антидержавної політики.

Науковці, діячі культури, краєзнавці ХХ століття прагнули знайти однодумців серед молоді, виховати своїх наступників. Цією справою займався останні тридцять років свого життя Петро Тимофійович Тронько.

Петро Тимофійович Тронько – доленосна постать для Національного музею народної архітектури та побуту України. Людина, яка від початку існування Національного скансену і до останнього дня свого життя опікувалась державною і людською святиною – Національним музеєм народної архітектури та побуту України, музеєм пам'яті про життя предків.

Питання створення музею-садиби П.Т. Тронька влітку 2016 року не викликало питань. Герой України, державний і громадський діяч, академік НАН України, доктор історичних наук, професор, лауреат Державної премії СРСР, заслужений діяч науки і техніки України, у свій час завідувач відділу регіональних проблем історії України Інституту історії України НАН України, голова Головної редколегії науково-документальних серій книг, багаторічний голова Українського товариства охорони пам'яток історії та культури, головний редактор інформаційно-методичного бюлетеню, пізніше журналу “Пам'ятки України”, голова правління Всеукраїнського фонду відтворення видатних пам'яток історико-архітектурної спадщини ім. Олеса Гончара, голова Національної спілки краєзнавців України [1, с. 533-542]. Це був видатний український вчений, досвідчений організатор краєзнавчого руху, подвижник збереження історико-культурної спадщини України. Він усе життя служив українському народові та зробив значний внесок у розбудову нашої держави.

Життя Петра Тимофійовича охопило майже все ХХ століття. Підсумовуючи його, сучасники в різні роки підходили не лише до життєпису Тронька, а і до історії окремо взятої людини на зломі часів і трагічних політичних випробувань в Україні.

Виставковий матеріал, що подається у меморіальній садибі-музеї академіка П.Т. Тронька Національного музею народної архітектури та побуту України (експозиція “Українське село 60-х – 70-х років ХХ ст.”, хата с. Резуєнкове Валківського району Харківської області), дозволяє прослідкувати зміни у світосприйнятті людини. Стають зрозумілими трансформації, що відбувалися у світогляді в залежності від об'єму знань та інформації, яку людина акумулювала з віком.

Вчитель, комсомольський ватажок, військовий, політкерівник – це життєві сходи, які привели хлопця із Слобожанщини в столицю України.

Життєва позиція Петра Тимофійовича Тронька формувалася у трагічні часи II Світової війни. На власні очі довелося побачити руїни історико-культурних пам'яток, які вистояли тисячоліття, але зникли через варварство і невігластво сучасників. Виникло бажання стати будівничим нового світу.

Заслужений журналіст України Анатолій Ситник у своїх спогадах пише: “Наприкінці 1947 року його комсомольська кар'єра обірвалася. Звинувачений Кагановичем на пленумі ЦК ЛКСМУ в націоналістичних збоченнях, він був звільнений з посади другого секретаря ЦК, правда, з завуальованим формулюванням “як відпущений на навчання” [1, с. 115]. Каганович розгорнув бурхливий наступ на так званий “український буржуазний націоналізм”. Фактично була підготовлена велика каральна справа, жертвами якої мав би стати цвіт української інтелігенції того часу: А. Малишко, П. Панч, М. Рильський, Ю. Яновський та ін. Переслідувань зазнавали рядові літератори, митці, учені.

Така ситуація стає поштовхом ще більше заглибитися в історію і захопитися наукою. У 1948 р. Троньком захищений диплом Київського державного університету

ім. Т.Г. Шевченка, у 1951 році здобуто ступінь кандидата наук. Це було навчання екстерном, але воно стало початком здобуття цілого масиву знань у історичній, краєзнавчій, а далі пам'яткоохоронній справі.

У 1961 році П.Т. Тронька висунули на посаду заступника голови республіканського уряду. Цій посаді він віддав 17 років напруженої праці. Нова сфера діяльності стала ще більш відповідальною і різнобічною: охорона здоров'я, освіта, культура – усі гуманітарні проблеми держави.

За матеріалами виставки стає зрозумілим, що перші поїздки за кордон у складі державних делегацій дали певний досвід. Прийшло розуміння, що збереження інформації про досягнення, культурну та історичну спадщину народу стає важливою складовою пропаганди у будь-якій державі.

Автори виставки вважали за важливе довести до відома відвідувача музею, що позиція політичного діяча радянського періоду, який ставить акценти на відродження та становлення національної історико-культурної пам'яті, була небезпечна. Серед експонатів меморіальної садиби-музею зустрічаються копії документів (таємні доноси) про порушення вимог до побудови заповідників (“Хортиця”, “Державний музей народної архітектури та побуту Української РСР” та ін.), відхід від партійної ідеологічної формули, захоплення всім українським (тобто націоналізм). Були попередження, догани. У подібних ситуаціях Тронька рятувала невтомна праця і виняткове вміння переконати у правильності прийнятого рішення або шукати вигідний для справи компроміс.

Велику увагу вчений П.Т. Тронько приділяв питанням висвітлення подвигу українського народу серед інших народів СРСР у Вітчизняній війні (II Світової війни). Тепер розуміємо, яку велику достовірну документальну спадщину ми отримали від колишнього фронтовика і як вона допоможе нам розвінчати брехливу пропагандистську “легенду” з вуст президента країни-агресора, що ту війну виграли б і без українців.

З того часу, коли П.Т. Тронько очолив гуманітарну сферу в Українській РСР, поряд з символами соціалізму піднімалися символи могутньої історичної держави, унікальність якої прагнули нівелювати узагальнюючими процесами русифікації. На відміну від інших республік, в Українській РСР вперше в Європі взялися скласти “Історію міст і сіл Української РСР” у двадцяти шести томах. Робота дванадцяти років науково-дослідницького колективу – 1962-1974 роки. До справи приклали зусилля майже 100 тисяч авторів, краєзнавців, істориків, архівістів, бібліографів, редакторів та ін. Ця титанічна робота започаткувала новий науковий напрямок – історичну регіоналістику, яка є симбіозом історичного, географічного, економічного, демографічного, соціологічного напрямку науки – так коментував П.Т. Тронько.

За словами Петра Тимофійовича, робота “...дала могутній поштовх розвитку краєзнавчого руху в Україні, сприяла розповсюдженню серед населення знань про рідний край, його історію, традиції, культуру, всемірно підвищила інтерес верств населення до пізнання і вивчення героїчної історії українського народу” [2, с. 45].

Головою редколегії фундаментальної праці, що видавалася з 1968 року, був Петро Тимофійович Тронько. Він спромігся зібрати навколо себе плеяду однодумців. Це найбільш повний літопис про населені пункти України, що став біографічною довідкою для міст і сіл України. Подібного не існувало у світі. Петро Тронько був удостоєний Державної премії СРСР в галузі науки.



Письменник В. Гаман з цього приводу образно і досить влучно зауважив: “Є в його характері одна приваблива риса – не метушня, не галасливість, але тверда і послідовна войовничість. Він воює за свої ідеї, за те, щоб намічене обов’язково стало реальним фактом життя” [3, с. 57]. Петро Тимофійович навіть відмовився від запропонованої йому посади Надзвичайного і Повноважного посла СРСР у Канаді, яка мала б велике значення у його кар’єрі.

Будучи заступником Голови Ради Міністрів, П.Т. Тронько підтримав та підняв питання побудови і, власне, очолив будівництво Музею народної архітектури та побуту, Музею-заповідника запорозького козацтва у Запоріжжі, величного пам’ятника століття воїнам-побратимам, що загинули на полях війни – “Національний музей історії Великої Вітчизняної війни 1941-1945 років”, опікувався будівництвом Палацу культури “Україна” в Києві.

Лариса Петрівна Тронько згадує: “Якубовський тоді був головнокомандуючим Київським військовим округом. І коли стало питання пам’ятника, приїхав Є. Вучетич. Вони з батьком поїхали і стали шукати місце. Об’їхали весь Київ. Де? Саме вдале місце там, над Дніпром. (від автора: У той час на місці, де зараз пам’ятник Батьківщині-матері, знаходилася дача двічі Героя Радянського Союзу генерала армії І.Г. Якубовського).

Петро Тимофійович добре знав Якубовського і розказав, що така ситуація. Генерал сказав: “Задля цього... Пам’ятник має стояти”. І за декілька тижнів вони перенесли дачу в інше місце. І тепер там знаходиться цей меморіал” [4].

Крім того, піднімалися з небуття історичні пам’ятки: археологічні пласти київського Подолу, реконструювалися Золоті ворота. Україна відзначала ювілеї, серед яких Шевченка, історичні дати. Попередньо провівши глибоке дослідження, відсвяткували 1500-річчя Києва. У областях республіки відкривалися музеї видатних діячів культури України, зводилися пам’ятники національним героям різних часів.

Крім того, Петро Тимофійович очолив рух обміну культурними здобутками між республіками і країнами закордону. У 70-80-х роках в Україні проходили дні культури Естонії, Білорусії, Російської Федерації, Туркменістану, Азербайджану. Це привернуло увагу до культурного життя українців – до молодих виконавців, артистів театру, кіно, літераторів, композиторів та художників.

Молоді та знані діячі культури України ставали загальними улюбленцями держави, кращі з яких представляли Україну в інших республіках Союзу. Петро Тимофійович став ідейним натхненником звітних концертів художньої самодіяльності областей. Серед самодіяльних артистів часто відкривалися справжні самобутні таланти. Їх направляли на навчання чи у професійні колективи. Це був неймовірний поштовх до творчої реалізації населення міст і сіл. У певній мірі, дякуючи цьому до нашого часу дійшли зразки давньої пісенної та обрядової культури українського народу.

За спогадами Лариси Петрівни Тронько, в їхній квартирі часто збиралися художники, письменники, актори і артисти театру, опери та естради. Це були хвилини завзятого обміну думками, новими ідеями, які захоплювали Петра Тимофійовича, і він допомагав митцям України.

Академік Тронько зробив великий особистий внесок у міжнародне наукове співробітництво під час підготовки та проведення ІХ Міжнародного з’їзду славістів у вересні 1983 року.

У меморіальній колекції садиби-музею багато листів від друзів з різних країн світу зі словами великої поваги і щирої дружби. Експонуються книжки з дарчими підписами від авторів, кого свого часу підтримав П.Т. Тронько.

Серед експонатів музею академіка П.Т. Тронька є достатня кількість оригіналів листів від виборців Волинського виборчого округу, з Канева, з Прикарпаття, у яких українці звертаються до депутата Тронька з наболілим і, судячи з інших листів з подяками, отримують від нього реальну допомогу.

Людські якості, так само, як робота державника, залишилися в пам’яті його сучасників. Тронько завжди мав свою думку і відстоював її, навіть коли це було небезпечно. Мова іде про його позицію, незалежно від загальної, по відношенню до критичних статей Івана Дзюби, роману “Собор” Олесея Гончара, питання української мови як державної.

За його опікою піднялися з руїн у 80-х Золоті ворота, у 90-х – Михайлівський Золотоверхий собор, Успенський собор Печерської лаври, були збережені археологічні пам’ятки Подолу. П.Т. Тронько не розлучався з ідеєю увічнення козацької слави, збереження пам’яток минулого і в наступні роки свого життя і активно займався цими питаннями у Всеукраїнському фонді відтворення видатних пам’яток історико-архітектурної спадщини імені О. Гончара (всеукраїнській благодійній організації по відродженню видатних пам’яток історико-архітектурної спадщини України). “Пам’ятки є свідками економічного, суспільно-політичного, науково-технічного та культурного розвитку нашого народу, становлять невід’ємну частку загальнолюдських цінностей. Вони є невичерпним джерелом формування й зміцнення свідомості нації, почуття її єдності. Історія для багатьох пам’яток була трагічною” [5, с. 10].

Перебуваючи на посаді заступника Голови Ради Міністрів Української РСР, П.Т. Тронько майже 18 років особливо уважно ставився до сфери освіти і виховання наступного покоління українців. Важливим здобутком УТОПСК під керівництвом Тронька було відкриття в університетах України факультетів, пов’язаних з пам’ятокзнавством. Серед експонатів музею велика кількість подяк, грамот, символічних подарунків від вищих навчальних закладів столиці і всієї України, які відстояли, відродили та створили разом із П.Т. Троньком його однодумці.

У експозиції є фотографії, друковані матеріали наукових конференцій, картини із зображенням навчальних закладів Кам’янець-Подільська, Харківського університету ім. В.Н. Каразіна, Києво-Могилянської академії та ін.

26 років тому Кабінет Міністрів України прийняв рішення про програму “Реабілітовані історією”, щоб на підставі архівних даних зібрати інформацію про кожного несправедливо засудженого з 1917 по 1991 роки, а також детально вивчити репресії в СРСР. Метою цієї титанічної, морально важкої роботи було висвітлення трагічних подій тоталітарних часів, повернення імен незаслужено забутих діячів науки, культури, державних діячів і представників селянства та робітників. Список репресованих в Україні і архівні матеріали про каральну машину СРСР – це 110 значних томів, а в планах – ще 20. Рушійною силою цього надзвичайно важкого дослідження, знову ж таки, став академік П.Т. Тронько – людина радянського періоду, але патріот України по суті. За його безпосередньої участі було започатковано ряд фундаментальних робіт, серед яких “Звід пам’яток історії та культури України”.

У 1991 р. П.Т. Тронько фактично відродив Всеукраїнську спілку краєзнавців, засновану в 1925 р. “Всеукраїнська спілка краєзнавців, яка по праву є спадкоємицею методичних і організаційних засад українського комітету краєзнавства, активно продовжує традиції, започатковані українськими інституціями, патріотична діяльність яких на ниві ретельного вивчення і дбайливого збереження для прийдешніх поколінь українства історичних, мистецьких, фольклорно-етнографічних надбань та побутово-господарських традицій рідного народу” [5, с. 16].

Тронько прагнув, щоб Спілка стала школою відпрацювання методологічних, теоретичних, методичних проблем краєзнавства. Петро Тимофійович Тронько був достойним носієм звання патріарха українського краєзнавчого руху. Він неодноразово наголошував, що краєзнавство є важливим інструментом духовного впливу на формування національної самосвідомості й патріотичних почуттів у молодих громадян нашої країни. П.Т. Тронько зазначав, що “...молодь – це благодатне середовище для втілення найамбітніших краєзнавчих проєктів – від створення музею історії школи до створення музею села, від пошуку меморіальних матеріалів про видатних земляків минулого до важливих пам’яткоохоронних і природоохоронних програм, увічнення пам’яті жертв репресій і голодомору, воєнних років. Краєзнавчо-просвітницька робота серед молоді сьогодні особливо важлива, вона є підмурком духовного оздоровлення нації, формування її патріотичного майбутнього” [6, с. 10].

П.Т. Тронько сприяв утворенню Української академії історичних наук, яка увібрала в себе провідних учених-істориків з науково-дослідних установ, вищих навчальних закладів України.

Академік Тронько вів активну громадську діяльність. Зустрічі з ним чекали студенти та викладацькі колективи кращих навчальних закладів держави. Він був членом Наглядних рад кількох університетів.

Петро Тимофійович умів зібрати навколо себе активних людей. У 2000 році він став на чолі створення Харківського Земляцтва – представництва його малої батьківщини у Києві. Метою діяльності земляцтва було сприяння зміцненню держави, збереження та збагачення традицій, історично-культурної спадщини Харківщини та її економічному розвитку.

З точки зору Тронька, головні вимоги до державного і громадського діяча, до колег і, власне, до себе “...можна сформулювати так: компетентність, ерудованість, дисциплінованість, відданість роботі ... ініціативність. Не чекай вказівок, внось пропозиції на розгляд, спілкуйся з низовими ланками, бо саме там дізнаєшся, хто правий, а хто винен” [7, с. 109]. Чи не такі риси ми сподіваємося бачити сьогодні у керівників різних рівнів. Його бачення діяльності органів влади залишається актуальним.

Показчик друкованих праць за авторством академіка НАН України Петра Тимофійовича Тронька налічує близько восьми сотень одиниць, серед яких наукові праці, брошури, статті, рецензії, доповіді та інтерв’ю. Автор понад 600 праць, у т. ч. 17 монографій.

Це величезний доробок, який цінний через те, що розглядає і шукає вирішення проблем, які і тепер є актуальні. Наводимо ряд думок академіка, які можуть вказати напрямки руху до вирішення сьогоденних ідеологічних питань:

- Більше уваги потребує пам’яткознавча тематика... Турбує відсутність наукових досліджень і належного обліку пам’яток дерев’яного зодчества.

- Мало уваги приділяється проблемам етнографічного краєзнавства. Актуальною є організація етнографічних семінарів та курсів для перепідготовки учителів-народознавців.

- Важливим є створення банку даних з етнографії українців та етнічних груп.

- Спрямовані на пошукову роботу в дослідженні етнографії школярів та студентства. На думку Петра Тимофійовича Тронька, не достатньо уваги приділено розробці теми регіональних аспектів історії церкви, монастирських архівів та бібліотек.

- Краєзнавчому активу слід разом з Географічним товариством і Товариством охорони природи розробити заходи зі збереження джерел, криниць, малих річок України.

- Підняти питання відродження історичних назв міст і сіл та їх вулиць і майданів [1, с. 177–178, 182].

І це лише декілька думок. Перспективна діяльність краєзнавства і пам’яткоохоронних організацій стає в нагоді у часи розбудови незалежної України.

Музей академіка П.Т. Тронька був заснований у НМНАПУ з метою увічнення пам’яті про видатну людину і як місце, де будуть акумулюватися сили молодих краєзнавців і людей, захоплених історією батьківщини. Першою подією стала зустріч з учасниками Міжнародної наукової конференції “Іван Франко у творенні української національної ідентичності”, що відбулася у Національному педагогічному університеті ім. М. Драгоманова у вересні 2016 року.

Знайомлячись з роботами Тронька, розумієш, що він був видатним державним діячем України у своєму часі. Але і тепер лишається у своїй думці нашим сучасником, бо був далекоглядною, високоосвіченою, небайдужою особистістю і все своє життя присвятив служінню Україні і людям.

Спираючись на досвід Героя України, академіка НАН України Петра Тимофійовича Тронька, науковці-етнографи Національного музею народної архітектури та побуту України розробляють нову стратегію співпраці з краєзнавчими та пам’яткоохоронними організаціями на місцях, яка має стати частиною виховної лінії держави у формуванні нового покоління українців – високоосвічених, самодостатніх людей, які пишуться власною історією і чітко бачать напрямки розвитку своєї держави у майбутньому.

До вивчення “Малої історії” потягнулись сотні, тисячі ентузіастів, які хочуть знати свій край, збагнути значення тих змін, які відбувалися, всебічно знати, хто ми є в Україні, чії ми діти і яка наша далека минувшина, традиції, культура. Бо, як відомо, високі поняття “Батьківщина”, “національна гідність” починаються саме із знання рідного краю, історії села чи міста, вулиці, домівки, де людина народилася і виросла, де пройшло її дитинство. Вони передаються з покоління в покоління з молоком матері, мелодією народної пісні, багатоголоссям рідної мови [5, с. 11].

#### Джерела та література:

1. Ситник А. Спокій йому і не снився / А. Ситник // Що ми залишимо нащадкам? : Збірка матеріалів і документів про державну, громадську діяльність та наукову роботу академіка НАН України, Героя України Петра Тимофійовича Тронька. – К., 2008. – С. 551.

2. Тронько П.Т. Українське краєзнавство в ХХ столітті (до 75-річчя Всеукраїнської спілки краєзнавців) / П.Т. Тронько. – НАН України, Ін-т історії України; Наук. ред. В.А.Смолій. – К., 2002 – С. 511].

3. Народжений у день свята Петра і Павла: Інтерв'ю з акад. П. Троньком // Гаман В. Богодухів, або люди з Божою іскрою / В. Гаман. – К.: Вир, 1999. – С. 678.

4. Записане у м. Києві 01.02.2018 р. інтерв'ю від Лариси Петрівни Тронько, доньки Петра Тимофійовича Тронька.

5. Тронько П. Краєзнавство незалежної України: на часі нові завдання. Літопис українського краєзнавства / П. Тронько // Краєзнавство. Науковий журнал. – 2001. – № 4. – С. 219.

6. Смолій В. Улюбленець долі / В. Смолій, О. Реєнт // Краєзнавство. Науковий журнал. – 2015. – № 3-4. – С. 333.

7. Шабатин П. На державній роботі / П. Шабатин // Що ми залишимо нащадкам? : Збірка матеріалів і документів про державну, громадську діяльність та наукову роботу академіка НАН України, Героя України Петра Тимофійовича Тронька. – К., 2008. – С. 551.

### SCIENTIFIC, CULTURAL AND EDUCATIONAL HERITAGE ACADEMIC P.T. TRONKA (on materials of the exhibition of NMFAL)

Inna Kuklina (Kiev)

#### Summary

The urgency of the theme is due to the fact that exhibitions devoted to celebrities both past and present become an active part of the propaganda program of the national interests of our country.

The author analyzes the available sources of this problem. The article gives information on the concept, methodology, and conditions for the creation of the Heritage Museum of Ukraine of Petro Tron'ko. He was one of the founders of the National Museum of Folk Architecture and Life of Ukraine. The author thoroughly examines the wide-ranging activity of the academician, which has become a significant contribution to the scientific and memorandum of defense of our country. The main aspects of the academic life and activities of the academician, his contribution to the restoration of outstanding monuments of historical, architectural and cultural heritage are considered. Separately defined thematic accents that have become the leading in the formation of a lecture-tour, what offered to visitors to the manor-museum of Petro Tron'ko. His life, national ideological, social activity proof of his important role in preserving the cultural heritage of ukrainian people.

The urgency of such exhibitions is that during our social and political crisis, our society is looking for samples that will prove to be a convincing proof of the role of man in the life of the state. The main theme of the study is that not the time or mode affects the livelihoods of the individual, namely his own ideological beliefs.

Exhibitions dedicated to prominent people of Ukraine of different ages will be useful for educational and educational programs. This is the main strategy of the memorial exhibition in the National Museum of Folk Architecture and Life of Ukraine.

**Key words:** Hero of Ukraine, founder, Petro Tron'ko, manor-museum, intellectual heritage, exhibition of prominent man.



Фото 1. Герой України Петро Тимофійович Тронько. Документи та фото, пов'язані з унікальними виданнями. Серія книг "Історія міст і сіл Української РСР".

Фото 2. Парадна військова форма П.Т. Тронька, унікальні фото та документи, книги з дарчими написами авторів та ін.

Фото 3. Учасники Міжнародної наукової конференції "Іван Франко у творенні української національної ідентичності", що відбулася у Національному педагогічному університеті ім. М. Драгоманова у вересні 2016 року.



Мар'яна МЕГЕЛА  
(Ужгород)

**ПЕРІОДИЧНІ ВИДАННЯ ЗАКАРПАТТЯ 20-40-х РОКІВ ХХ ст.:  
“НАУКОВИЙ ЗБІРНИК ТОВАРИСТВА “ПРОСВІТА”  
В УЖГОРОДІ”, “РУСЬКА МОЛОДЬОЖ”  
(з фондів зібрань Закарпатського музею  
народної архітектури та побуту)**

**УДК 070 (477.87) “1920/1940” : 069.1**

У статті подано матеріал про періодичні видання, що зберігаються у фондах Закарпатського музею народної архітектури та побуту, які виходили друком на Закарпатті в 20-40-х роках ХХ ст. Інформація, що друкувалася на сторінках місцевих журналів та газет, є важливим джерелом для дослідження етнографії, культури та побуту населення краю в період підпорядкування Закарпаття Чехословацькій Республіці та Угорщині.

**Ключові слова:** фондова збірка музею, товариство “Просвіта”, науковий збірник, “Руська молодьож”, редакція журналу, річники видань.

Закарпаття – своєрідний історико-етнографічний регіон України, здавна заселений як українцями, так і нацменшинами (угорцями, румунами, німцями, словаками).

У збереженні і розвитку традиційної культури, поширенні етнографічних знань та етнографічному вивченні українців Закарпаття помітну роль відігравали періодичні видання, які з кінця ХІХ та впродовж першої половини ХХ століття почали виходити в даній місцевості й на зрозумілій для народу мові.

Дослідження традиційної етнічної культури населення Закарпаття завжди визначалося особливою актуальністю. Ця найбільш західна частина, де проживало українське населення, перебуваючи впродовж століть у складі іноземних держав, привертала увагу вчених з двох причин: по-перше з погляду етнічної приналежності корінного населення, а по-друге – у зв'язку зі своєрідністю народної культури та тривалою консервацією у ній давніх елементів і явищ [16, с. 5].

Національна преса формувалась і була створена на Закарпатті тільки в 20-30-х рр. ХХ ст., а центром її бурхливого розвитку став передовсім Ужгород. Атмосфера, в якій зароджувалася нова закарпатська преса, була надзвичайно напруженою і складною.

Однією з особливостей закарпатської журналістики кінця ХІХ – початку ХХ ст. є те, що вона фактично не була представлена професійними журналістами, хоча більшість видань і мали високий професійний рівень. Наприкінці ХІХ ст. з часописами співпрацювали переважно священики, набуваючи під час практичної діяльності значної журналістської майстерності. Згодом, на початку ХХ ст., особливо після приєднання Закарпаття до Чехословацької Республіки, в українськомовну журналістику краю влилися представники нової соціальної верстви – вихідці з селян, які здобули освіту й стали першим поколінням народної інтелігенції. Вони разом із значною частиною українських емігрантів та чеськими інтелектуалами, які брали

участь у виданні україномовної періодики, суттєво вплинули на характер друкованих органів та підвищення їх професійного рівня [14, с. 42, 49-50].

Визначна роль у вивченні і популяризації народної культури українців Закарпаття через періодику краю належить таким корифеям української науки як Володимир Гнатюк, Філарет Колесса, Іван Панькевич, Володимир Січинський, місцеві автори – Євген Фендик, Анатолій Кралицький, Олександр Митрак, Олександр Гомічков, Юлій Ставровський-Попрадов, Іван Сільвай, Теодосій Злоцький, Гіядор Стрипський, Йосип Рубій, Ілля Романій, Юрій Жаткович, Федір Потушняк, Лука Дем'ян, Петро Лінтур, Андрій Ворон та інші [16, с. 7].

Період 20-30-х років ХХ століття з точки зору етнографічного вивчення Закарпаття належить до найбільш плідних за всю історію краю. Демократичність суспільного життя в тодішній Чехословацькій Республіці спричинила і розвиток науки та культури, активну видавничу діяльність, випуск десятків журналів і газет українською, російською мовами та місцевим діалектом, в яких народознавча тематика посідала важливе місце [16, с. 142].

У 40-х роках ХХ ст. на Закарпатті продовжували виходити старі видання й виникали нові. Однак, через складні й драматичні умови, вони не завжди успішно функціонували [14, с. 60-61].

Високий теоретичний рівень та історико-порівняльний метод забезпечили науковий характер досліджень, опублікованих у Науковому збірнику товариства “Просвіта” в Ужгороді. Серед них варто виділити статті: про наукові дослідження, збереження, охорону і використання пам'яток історії і культури краю, в тому числі етнографічних, про найдавнішу на теренах Закарпаття дерев'яну церкву в селі Трочани (Січинський); про поширену в Європі, в тому числі й на Закарпатті, давню легенду про запис душі чортові заради любові дівчини; про побутування балади про козака і Кулину на українських землях, Польщі, Росії, а в Закарпатті ще з ХVІІ ст. (М. Возняк); про повір'я щодо душі (Ф. Потушняк) та ряд інших.

Окремі народознавчі статті збірника становлять наукову базу для розв'язання проблем етнічної історії та етногенезу закарпатських українців. Це насамперед матеріали дослідника фольклору українців Закарпаття Філарета Колесси. Досліджуючи пісенні традиції в 20-х роках ХХ ст. у селах Закарпаття, автор зробив висновок про самотність та багатство народних пісень краю, а також їх спільні риси (особливо – обрядових, колискових, весільних) з українськими піснями Галичини, Придніпров'я та інших етнічних територій України. У дослідженнях, які на сторінках збірника друкував Іван Панькевич, доводився вплив міграцій населення на складання культурних подібностей і особливостей, прослідковувалась роль у цих процесах географічних і соціально-економічних чинників [16, с. 143].

НАУКОВИЙ ЗБОРНИКЪ товариства “Просвѣта” в Ужгородѣ (1922–1935); Науковий збірник товариства “Просвіта” в Ужгороді (1937–1938). – Р.1. 1922. Видає літературно-науковий оддѣл под ред. Августина Волошина, Василя Гаджеги (з 1932 р.), Івана Панькевича, Володимира Бирчака (1922–1935, 1937). За ред. А. Волошина, І. Панькевича, В. Бирчака (1938). – Ужгород, 1922–1938. Книгопечатня акц. товариства “Унію”, Ужгород, 1922; Друк. Юлія Фелдешія в Ужгородѣ (1923–1924, 1932); Друк. оо. Василян в Ужгородѣ (1925, 1927, 1929, 1931, 1934–1935, 1937–1938). Адр. ред.: канцелярія “Просвѣти” – Ужгород, ул. Раковци 20 (1923, 1924), Раковція, 20 (1925), Раковція 22 (1927, 1929), пл. Другета, 21 (1931–1932), Ужгород, ул. Павловича, 15 (1934–1938).

Вийшло: 1922 – Р. I, 1923 – Р. II, 1924 – Р. III, 1925 – Р. IV, 1927 – Р. V, 1929 – Р. VI (за 1928/1929 р.), 1931 – Р. VII–VIII (за 1930/1931 р.), 1932 – Р. IX, 1934 – Р. X (за 1933/1934 р.), 1935 – Р. XI, 1937 – Р. XII (за 1936 р.), 1938 – Р. XIII–XIV (за 1937/1938 р.); Ф. 17 x 23,5 см (1922), 17 x 24 см (1934), 17,5 x 25 см (1937–1938); Обс. 262 с. (1924, 1927), 316 с. (1931), 156 с. (1932), 142 с. (1937); Передпл.: Вартість кожного річника: Р. I за 1922 р. – 40 Кч., Р. II за 1923 р. – 45 Кч., Р. III за 1924 р. – 45 Кч., Р. IV за 1925 р. – 38 Кч., Р. V за 1927 – 45 Кч., Р. VI за 1928/1929 р. – 48 Кч., Р. VII–VIII за 1930/1931 р. – 52 Кч., Р. IX за 1932 р. – 25 Кч., Р. X за 1933/1934 – 28 Кч., Р. XI за 1935 р. – 25 Кч., Р. XII за 1936 – 25 Кч., Р. XIII–XIV за 1937/1938 р. – 25 Кч. [15, с. 69].

Науковий збірник товариства “Просвіта” в Ужгороді – одне із найкращих закарпатських видань 20–30-х рр. ХХ ст., яке стояло у витоків організації наукового руху на Закарпатті, сприяло вихованню цілої плеяди молодих науковців.

Приступаючи до видання “Наукового збірника...” члени товариства “Просвіта” в Ужгороді ставили за мету створити видавничий орган, який би сприяв інтересам науки, а саме дослідженням з історії літератури, мови, етнографії, етнології, мистецтва, соціальної, політичної і церковної історії Підкарпатської Русі.

Фактичним редактором “Наукового збірника...” був Іван Панькевич. У своїх споминах він розповідав, що разом з В. Бірчаком, живучи на Закарпатті, дотримувався принципу не висувати себе на керівні посади, вступати їх представникам місцевої наукової громадськості. Як редактор “Наукового збірника...”, на першому місті був А. Волошин, на другому – В. Гаджега, і лише після них йшли І. Панькевич та В. Бірчак. Але фактично всю працю, коректуру рукописів і набору, ведення адміністрації і надсилання рукописів для обміну виконував сам І. Панькевич. І головне, він сам активно залучав до співпраці в “Науковому збірнику товариства “Просвіта” в Ужгороді” провідних українських та чеських вчених, що дозволяло виданню позбутися регіональної обмеженості та вузькості й піднятися до всеукраїнського наукового рівня.

Активне зацікавлення минулим Підкарпатської Русі засвідчила ціла когорта відомих українських вчених – Франка, Гнатюка, Охримовича, Свенціцького, Щербаківського. Саме їх працю збирався продовжувати літературно-науковий відділ товариства “Просвіта”, видаючи “Науковий збірник...” [14, с. 251].

Центральне місце в “Науковому збірнику товариства “Просвіта” в Ужгороді” належить дослідженням двох вчених – закарпатця В. Гаджеги і галичанина І. Панькевича. На сторінках “Наукового збірника...” друкували свої дослідження також вчені М. Лелекач та Ф. Потушняк.

Одним із засновників товариства “Просвіта” та одним із найдіяльніших його членів був В. Гаджега, який очолював науковий відділ, був співредактором видань “Наукового збірника товариства “Просвіта” в Ужгороді”. Починаючи з 1922 р., часу виходу першого тому збірника, В. Гаджега надрукував у ньому такі важливі праці: “Додатки к історії Русинов и руських церковей в Ужанской жупі” (1923. – Р. II; 1924. – Р. III), “Додатки к історії Русинов и руських церковей в жупі Угоча” (1925. – Р. IV; 1927. – Р. V), “Додатки до історій Русинов и руських церковей в був. жупі Земплинской” (1931. – Р. VII–VIII за 1930–1931 р.; 1932. – Р. IX; 1934. – Р. X за 1933/1934 р.; 1935. – Р. XI; 1937. – Р. XII за 1936 р.), монографічне дослідження “Михаил Лучкай, життєпис и творы” (1929. – Р. VI. за 1928–1929 р.), статті “Перва спроба історій греко-католическої Мукачевскої епархії” (1924. – Р. III), “Два найдавніші наші привилеї” (1929. – Р. VI за 1928/1929 р.), “Папская булла о пере-

ложеню осьдка греко-кат. Мукачевскої епархії з Мукачева до Ужгороду” (1935. – Р. XI) та ін. Основою всіх досліджень до історії Церкви В. Гаджеги є протокол канонічної візитації єпископа М. Ольшавського, який яскраво зображає життя нашого духовництва в першій половині ХVIII ст. В. Гаджезі також належить переклад протоколу [14, с. 252].

Деякі дослідники праць В. Гаджеги писали, що всі “Додатки...” поруч із зовнішньополітичним, зачіпляють і соціально-господарський бік історії краю. По тону “Додатки...” епічно-спокійні, по змісту – в них є й наукова полеміка, головним чином проти висловлювань деяких угорських вчених, що за всяку ціну намагаються довести пізнішу появу українців в краї, ніж угорців.

Публікації В. Гаджеги займають у збірниках доволі значний обсяг (понад 60–100 с.). Так, лише “Додатки до історій Русинов и руських церковей в був. жупі Земплинской” 1931 р. зайняли 167 стор., 1932 р. – 67 стор., 1934 р. – 103 стор., 1935 р. – 165 стор., 1937 р. – 47 стор. Монографічне дослідження про М. Лучкаю зайняло 128 стор. і стало центральним у Рочкинку VI за 1928/1929 р. (вийшло 1929 р.) [14, с. 252].

П’ятнадцять статей надрукував у “Науковому збірнику...” І. Панькевич. Це “Тишовска “Александрія” из початку ХVIII в.” (1922. – Р. I), “Ладомировске Учительне Евангеліє” (1923. – Р. II), “Инвентарь (протоколы) каноничных визитаций вороновского округа 1750-х годов под оглядом языковым” (1924. – Р. III), “Михаил Оросевгувский чи Михаил Беодул”, “Пьстраловский рукопис Александрій из р. 1774” та “О пути Єрусалимской ... Данаїла архимандрита монастыря Корсунского” в списку кінця ХVIII ст.” (1925. – Р. IV), “Славеноруська граматыка Арсенія Коцака другої половини ХVIII вька” (1927. – Р. V), “Покрайні записи на підкарпатських церковних книгах” (1929. – Р. VI за 1928/1929 р.; 1937. – Р. XII за 1936 р.), “Хто був Іван Бережанин – Михайло Лучкай чи Іван Фогарашій” (1931. – Р. VII–VIII за 1930/1931 р.), “Говір сіл ріки Руської був. Марамороша в Румунії” (1934. – Р. X за 1933/1934 р.), “Походження роду Александра Духновича” та “До питання про класифікацію південно-карпатських говорів межі Латорицею і Боржавою” (1935. – Р. XI), “Нові історичні дані до висвітлення деяких українських діалектичних явищ в був. жупі Угоча” та “Др. Василь Гаджега і перші початки організації наукового руху на Підкарп. Русі: Загальна характеристика його наукової праці” (1938. – Р. XIII–XIV за 1937/1938 р.).

У “Науковому збірнику...” вдало поєднувалися публікації закарпатських авторів, учених з Галичини та російських і чеських дослідників. Вони висвітлювали надзвичайно широке коло питань з історії Закарпаття, його фольклору, діалектів, літописів, стародруків та “покрайних” записів, дерев’яної архітектури тощо.

Окрім уже згаданих праць І. Панькевича та В. Гаджеги, історія краю та її видатні діячі були у центрі дослідження Є. Перфецького “Василій Тарасович, єпископ Мукачевський. До історії початків церковної Унії в Підкарпатті” (1923. – Р. II), А. Волошина “Оборона Кирилики” (1937. – Р. XII за 1936 р.), К. Студинського “Александр Духнович і Галичина” (1924. – Р. III; у цій статті друкувалися і листи О. Духновича до Я. Головацького), М. Лелекача “Нові причинки до політичної діяльності Адольфа Добрянського” (1938. – Р. XIII–XIV за 1937/1938 р.) [14, с. 253].

Невідомі матеріали про тісні зв’язки Підкарпатської Русі та Галичини у ХІХ ст. подав у низці публікацій о. Гліб Кінах, монах ЧСВВ (Матеріялы до історій зносин Подкарпатскої Русі з Галичиною в ХІХ вьць. – 1923. – Р. II; 1925. – Р. IV). У цих матеріалах широко друкувалися листи Анатолія Кралицького до Богдана Дідицького.



Чесько-українські літературні зв'язки висвітлював Франтішек Тіхий (“Зокраїны чесько-руських літературных взаємин”. – 1923. – Р. II). Він писав також про народні пісні в граматиці М. Лучкая (1931. – Р. VII–VIII за 1930/1931 р.) та розвиток літературного процесу на Закарпатті “Prvy podkarpatorusky umelesky projev literarni” (1938. – Р. XIII–XIV за 1937/1938 р.).

Окремі рочники були присвячені Михайлові Лучкаю, Василю Гаджезі та Йосифу Пешеку. Так, Р. VII–VIII за 1930/1931 р. вийшов з нагоди святкування століття виходу “Grammatica Slavo-ruthena” М. Лучкая. У річнику, окрім “Додатків...” В. Гаджеги, були поміщені статті В. Сімовича “Grammatica Slavo-ruthena” М. Лучкая”, Ф. Тіхого “Lidove pisne v Luckajove grammaticе” та І. Панькевича “Хто був Іван Бережанин – Михайло Лучкай чи Іван Фогарашій”.

Р. XIII–XIV за 1937/1938 р. був присвячений світлій пам’яті о. каноніка і протоієрея В. Гаджеги. Про нього писали А. Волошин у статті “Прелат-протоієрей Др. Василь Гаджега” та І. Панькевич “Др. Василь Гаджега і перші початки організації наукового руху на Підкарп. Русі: Загальна характеристика його наукової праці”. І. Панькевич також подав окремо список праць В. Гаджеги.

Річник III за 1924 р. літературно-науковий відділ товариства “Просвіта” присвятив пам’яті Йосифа Пешека, міністерського радника, референта шкільного відділу, організатора руського (українського) шкільництва у Підкарпатській Русі й організатора культурних змагань підкарпатських русинів (українців) [14, с. 254].

Соціальні, економічні, юридичні питання з історії Закарпаття порушували Андрій Шаш у дослідженні “Нарис соціальної й господарської історії Шенборнської латифундії Мукачевсько-Чинадієвської в першій половині XVIII ст.” (1932. – Р. IX), Тодот Галіп – у статті “Звичаєве право спадкове на Верховині, яке джерело діючого права” (1929. – Р. VI за 1928/1929 р.), Франтішек Габріель – у низці статей: “Vyvoj kolonisace drusetovskeho panstvi uzhorodskeho” (1932. – Р. IX), “Poddanske pomery na uzhorodskem panstvi ke konci XVII stoleti” (1934. – Р. X за 1933/1934 рр.) та “Pohub obyvatelstva v byvale uzske zupe v prni polovici 18 stoleti” (1935. – Р. XI), о. Гліб Кінах – у статтях “Населення села Підмонастир в 1773 р.” (1937. – Р. XII за 1936 р.) та “Населення сіл Лавок і Бобовище на початку XVIII ст.” (1938. – Р. XIII–XIV за 1937/1938 р.) [14, с. 254-255].

Вадим Владиков опублікував дослідження “Мѣстныя народныя названія рыб Подкарпатской Руси” (1934. – Р. X за 1933–1934 р.), а В. Саханев – “Новый карпаторусский эпиграфический материал” (1932. – Р. IX). Проф. О. Мицюк пише про еміграцію угро-русинів перед Першою світовою війною (1938. – Р. XIII–XIV за 1937/1938 р.).

Духовну історію краю, давні літописи, “покраїні” записи та фольклор досліджували О. Петров – “Каноническія визитації 1750 – 1767 гг. въ вармедяхъ Земплинской, Шаришской, Спишской и Абауйской” (1924. – Р. III), В. Гнатюк – “Зборник Петра Колочавского” (1922. – Р. I), М. Возняк – “Подкарпатска оброботка легенды про запис душъ чортови ради дѣвчины” (1922. – Р. I), С. Рудницький – “Основи морфології й геології Підкарпатської Русі і Закарпаття взагалі” (1925. – Р. IV; 1927. – Р. V), Ф. Тіхий – “Замѣтки до Мукачевскоѣ лѣтописи з XV вѣку” (1922. – Р. I). Низка публікацій належить перу Юлія Яворського: “Ветхозавѣтныя библейскія сказанія въ карпаторусской церковно-учительной обработкѣ конца XVII-го вѣка” (1927. – Р. V), “Пѣсня-баллада о козацѣ и Кулинь и духовная пѣснь грѣшныхъ людей” (1929. – Р. VI за 1928/1929 р.), “Историческія, личныя, вкладныя и другія записи въ карпаторусскихъ рукописныхъ и печатныхъ книгахъ XVI—XIX

вѣковъ” (1931. – Р. VII–VIII за 1930/1931 р.) та “Изь наслѣдія по А. Л. Петровѣ” (1934. – Р. X за 1933–1934 р.) [14, с. 255].

Дерев’яну архітектуру краю досліджували Володимир Залозецький та Володимир Січинський. В. Залозецький опублікував у збірнику такі статті: “Задачъ консерваторскоѣ працѣ для охорони памяток мистецтва на Подкарпатской Руси” (1922. – Р. I), “Романскѣ и готицкѣ будовлѣ на території Подкарпатскоѣ Руси” (1923. – Р. II), “Горяньска замкова каплиця” (1924. – Р. III), В. Січинський – “Деревляна церква в Трочанах” (1938. – Р. XIII–XIV за 1937 – 1938 р.).

Як уже згадувалося вище, “Науковий збірник...” спричинився і до виховання нової наукової генерації закарпатських українців. Так, уперше на його сторінках надрукували свої дослідження відомі згодом закарпатські вчені М. Лелекач та Ф. Потушняк. М. Лелекач умістив статті “Штолові доходи греко-католицькихъ священників в був. Ужгородській жупі до р. 1730” (1937. – Р. XII за 1936 р.) та “Нові причинки до політичної діяльності Адольфа Добрянського” (1938. – Р. XIII–XIV за 1937/1938 р.), Ф. Потушняк – дослідження “Душа в народнім повір’ю села Осій” (1938. – Р. XIII–XIV за 1937/1938 р.).

На сторінках “Наукового збірника...” друкувалися статті переважно українською мовою, однак було також уміщено декілька публікацій чеською (автори – Ф. Тіхий та Ф. Габріель), російською (автори – О. Петров, Ю. Яворський та В. Саханев) мовами.

Багато річників “Наукового збірника...” виходило при сприянні: міністерства шкільництва і народної освіти в Празі (1925. – Р. IV; 1927. – Р. V), міністерства шкільництва і народної освіти в Празі та Крайового господарського фонду в Ужгороді (1931. – Р. VII–VIII за 1930/1931 р.), міністерства шкільництва і народної освіти та Крайового відділу в Ужгороді (1932. – Р. IX), міністерства шкільництва і народної освіти, Крайового відділу і Мукачівської греко-католицької єпархії (1934. – Р. X за 1933/1934 р.; 1935 – Р. XI; 1937. – Р. XII за 1936 р.), Крайового відділу Підкарпатської Русі і Мукачівської греко-католицької єпархії (1938. – Р. XIII–XIV за 1937/1938 р.) [14, с. 256].

У фондах Закарпатського музею народної архітектури та побуту зберігаються дванадцять примірників “Наукового збірника товариства “Просвіта” в Ужгороді”:

№ з/п	Назва	Інвентарний номер
1	Науковий збірник “Просвіта” в Ужгороді. – 1933–1934.	5651 / 3493
2	Науковий збірник “Просвіта” в Ужгороді. – 1937–1938.	5676 / 3518
3	Науковий збірник “Просвіта” в Ужгороді. – 1935.	5677 / 3519
4	Науковий збірник “Просвіта” в Ужгороді. – 1933–1934.	5678 / 3520
5	Науковий збірник “Просвіта” в Ужгороді. – 1938.	5679 / 3521
6	Науковий збірник “Просвіта” в Ужгороді. – 1932.	5680 / 3522
7	Науковий збірник “Просвіта” в Ужгороді. – 1929.	8120 / 4869
8	Науковий збірник “Просвіта” в Ужгороді. – 1928.	8319 / 5009
9	Науковий збірник “Просвіта” в Ужгороді. – 1932.	8986 / 4475
10	Науковий збірник “Прсвіта” в Ужгороді. – 1937.	9072 / 6537
11	Науковий збірник “Просвіта” в Ужгороді.	10850 / 7688
12	Науковий збірник “Просвіта” в Ужгороді. – 1935.	12108 / 176

За весь час виходу “Збірника...” (вийшло друком 14 томів у 12-ти книгах), де виходили статті з історії, літератури, мови, друкувалися також етнографічні матеріали, присвячені Карпатському регіону.

Питанням фольклору присвячена стаття Юліана Яворського “Пісня-балада о козаць і Кулинь и духовная піснь грѣшних людей”, що вийшла в “Збірнику...” за 1928-29 рік, Р. VI. У статті автор доводить поширення цієї пісні-балади на українських землях, а також в Польщі і Росії. На теренах Закарпаття вона була поширена під іншою назвою та бере початок ще з XVII ст. [13, с. 197-229].

У цьому ж річнику вміщена стаття Володимира Січинського “Деревляна церква в Трочанах” (Пряшівщина, суч. Словаччина). Автор повністю подає її характеристику, аналізує окремі частини, з яких складається храм, опис зовнішньої та внутрішньої частин церкви та називає її найстаршою пам’яткою народного дерев’яного будівництва Пряшівщини [11, с. 150-159].

Значну добірку своїх досліджень видрукував на сторінках “Збірника...” дослідник українського фольклору Філарет Колесса. Зокрема, “Старинні мелодії українських обрядових пісень (весільних і колядок) на Закарпатті” (1933/1934) [4, с. 122-142], “Народні пісні з Підкарпатської Руси” (1937/38) [3, с. 49-149]. Автор не лише подає пісенний матеріал, зібраний під час експедицій по селах Закарпаття, а й ґрунтовно аналізує, подає мовні діалекти та говірки, ним досліджено ритміку й мелодійність пісень.

Вагомий етнографічний матеріал містить стаття одного з редакторів “Збірника...” Івана Панькевича – “Говір сіл ріки Рускої був. Марамороша в Румунії” [7, с. 185-215], вміщена в річнику X за 1933/34 рік. У даній публікації автор досліджує мовні діалектичні говірки у селах Кривий, Руська Поляна, Луги та Рускова, що розташовані в долині річки Руської, яка вливається в Тису. Нині – це територія Румунії.

Про лемківські діалектичні впливи, що поширилися на схід аж до річки Боржави, І. Панькевич говорить у статті “Нові історичні дані до висвітлення деяких українських діалектичних явищ в був. жупі Угоча”, надрукованій у річнику XIII–XIV за 1937/38 рік [9, с. 45-48]. Автор доводить, що “по війнах Ракоцієвих і по відході турків з долішньої угорської землі населення був. жуп Земплинської та Ужанської утікало наслідком соціального гнету зі сторони панів землевласників на схід, головню в був. жупу Бережанську та навіть в долішню землю за Тису, розширяючи при цім і язикові окремішности” [9, с. 45].

Ще одна стаття І. Панькевича – “До питання про класифікацію південно-карпатських говорів межі Латорицею і Боржавою”, надрукована в річнику XI за 1935 р. [8, с. 8-16]. У даній публікації автор знову ж таки доводить просування лемківських діалектичних говорів далеко на схід й зазначає, що вони зустрічаються в бойківських північнокарпатських говорах. Це пояснюється великими рухами населення кінця XVII і в першій половині XVIII ст. [8, с. 16].

Відносно окреслення І. Панькевичем меж етнографічних груп гуцулів, бойків і лемків на південному боці Карпат (Закарпатті), як слушно зауважують українські етнологи, їх визначення за мовними ознаками не завжди цілком збігається з етнографічними межами. Зокрема, це стосується етнографічних кордонів бойків, межі яких дослідник визначає від річки Лабірця на заході до річки Тересви на сході. На цій території, за етнографічними ознаками, виділяються, крім Бойківщини, межі якої в основному окреслені сучасним Міжгірським, Волівецьким і північною

частиною Великоберезнянського районів, низовинно-підгірна Мараморощина з кількома локальними відмінами, район між Боржавою і Латорицею, область на захід від Латориці до Ужа, а район від Ужа до Лабірця є скоріше за все перехідним між Бойківщиною і Лемківщиною [16, с. 73].

“РУСЬКА МОЛОДЕЖЬ: Часопись для подкарпатской молодежи. Выходить каждого мѣсяца, кромѣ юлія и августа. Ч. 1. 1941. Редагує і за ред. отповѣдає д-р Іванъ Гарайда. – Унгвар, 1942 – 1944. Выдає Подкарпатское общество Наукъ въ Унгварѣ. Társaság nyomdaja, Ungvár. Адр. ред. і адм.: Подкарпатское Общество Наукъ, Унгварь, пл. Другетова, 11”.

Вийшло чотири річники часопису:

- 1941 – Р. 1 ч. 1–10,
- 1942/1943 – Р. 2 ч. 1–10,
- 1943/1944 – Р. 3 ч. 1–9/ 10,
- 1944/1945 – Р. 4 ч. 1–(?);

Формат: 16 x 23 см (1941/1942), 14,5 x 22 см (1943/1944, 1945); Обс.: 16 с.; Передпл.: На рокъ: 1,50 П., одно число 15 филл. (1941), на рокъ 2 П., одно число 20 филл. (1942), на рокъ 3 П., одно число 30 филл. (1943), на рокъ 4 П., одно число 40 филл. (1944/1945).

Часопис “Руська Молодежь” видавався для шкільної молоді в умовах угорської окупації Закарпаття. Певною мірою можна стверджувати, що він намагався продовжувати славу традицію часопису “Наш Рідний Край”. Однак до високого патріотичного рівня свого попередника він так і не зумів піднятися.

У часописі друкувалися різні пізнавальні статті, такі як “Початки и розвитокъ городові” (без підпису), “Дечто о походженняхъ крумпель” (М. Вілюсь) та ін. На сторінках журналу друкувалися також і художні твори для дітей, окремі зразки закарпатського фольклору (“Пословѣци и приповідки”; “За околиці Бѣлокъ”) та смішні історії під рубриками “Смѣшное” та “Всячина”. Часопис друкував твори Ю. Боршоша-Кум’ятського, А. Духновича, М. Лучкая: “Битва подъ Довгимъ”, “Битва подъ Варном”, “Дасколько словъ о Мункачевском Замку”, “Про колодязь Мункачского Замку” (1942/1943 – Р. 2 ч. 2, 1944/1945 Р. 4 ч. 1).

На передньому плані обкладинки першого річника зображено хлопця та дівчину у народному вбранні. Недалеко від них, на фоні гір, видніються селянські житла під соломою і дерев’яна церква, за формою подібна до церкви у селі Кострино Великоберезнянського району. У другому, третьому, четвертому річниках – двоє дівчат і двоє хлопців у гуцульському народному вбранні, неподалік від них, на горбі, видніється гуцульська п’ятизрубна хрестоподібна церква (можливо, Струківська церква у селі Ясіня Рахівського району) [16, с. 133].

Як довідуємося зі слова до передплатників, опублікованого у ч. 9/10 за 1943/1944 р., часопис виходив із перервами. Так, редакція раділа, що після тримісячної перерви “Руська Молодежь”, яка є “потѣхою и учителькою нашой молодежи”, знову зустрінеться зі своїми читачами, а вони з тією ж любов’ю будуть її читати і співпрацювати з нею.

Дослідники охарактеризували появу першого числа “Руської Молодежи”: “Новинка єсть писана легкимъ стилемъ, на народномъ руськомъ языкѣ, такъ, что его содержания легко може порозумѣти и наименший школяръ. Вже самое содержания єсть подобрано такъ, чтобы отповѣдало школьной молодежи до 15 рока возросту. Тому особливо дуже годиться для учениковъ народныхъ школъ зъ руськимъ выкла-

довимъ языкомъ, бо въ повной мѣрѣ може заступити и читанку въ школе. Вже сама цена – 15 филлеровъ за число – уможливилоє закупити новиночку и найбѣднѣйшой дѣтинѣ або ученику. Сяку новиночку наша руська молодежь въ дѣйности дуже потребує и вже давно єѣ чекає. До теперъ еще не было выдано ани одной такой новиночки, котра бы отповѣдала духу дѣтей и котра бы не лише забавляла и завгуряла, але також и просвещала та выховала” (Народна Школа. – 1941/1942. – Ч. 1/2).

Ймовірно, під думкою “до теперъ еще не было выдано ани одной такой новиночки” мається на увазі останніх декілька років, бо в умовах окупаційного режиму ніхто не наважувався згадувати такий яскраво національний часопис, як “Наш Рідний Край” [14, с. 459].

У часописі надруковано цілий ряд етнографічних матеріалів, частина з яких не підписана або підписана псевдонімами чи криптонімами, а частина має авторів (А. Куцин, П. Гараксим, І. Петрище, П. Данканич, Д. Тромпак) [3, с. 133].

У наявному ч. 9/10 “Руськой Молодежи” за 1943/1944 р. опубліковані різні пізнавальні статті, художні твори для дітей та окремі зразки закарпатського фольклору.

Редакція запропонувала своїм читачам нарис автора В. “Едвардъ Еганъ” – про видатного захисника прав закарпатських українців. А.Г. (правдоподібно, Антонін Гартл) у статті “Проломникъ новыхъ свѣтоглядовъ въ литературѣ подк. русиновъ – Теодозій Злоцкий” глибоко проаналізував життя і творчість закарпатського поета і фольклориста Феодосія Злоцького, а також помістив окремі його вірші.

До пізнавальних публікацій можна віднести статті “Початки и развитокъ городовъ” та “Дечто о походженю крумпель” (М. Вилюся). У цьому ж числі надруковані поезії (В. Гурдзана) та різні повчальні оповідання: “Веселка”, “Богатый ученикъ”, “На селі” (без вказівки авторів), И. Ужанина “Слѣпый жебракъ”, а також У-а “Латина” й Гр. “Галушка очи має”. Привертають увагу і надзвичайно цікаві та повчальні казки “Якъ повстала на свѣт бѣда” (Ю. Орос), “Якъ чудодѣйка обдаровала добросердечну дѣвчину, а злу покарала” (С. Довганичова), “Нечемный когутыкъ” (С. Гапак-Парацин), легенда “Червоношийка” та бувальщина “Цинкотский дякъ”.

У кінці часопису редакція помістила “Пословиць и приповѣдки зъ околиці Бѣлокъ” та смішні історії під рубриками “Смѣшное” та “Всячина”. Окрім цих рубрик, у наявному числі інших немає.

На двох останніх сторінках часопису опубліковано список різних серій книжкових видань “Подкарпатского Общества Наукъ” [14, с. 460].

У фондах Закарпатського музею народної архітектури та побуту зберігаються одинадцять примірників журналу “Руська молодежь”:

№ з/п	Назва	Інвентарний номер
1	Журнал “Руська молодежь”. – 1941. – № 5.	10532 / 7439
2	Журнал “Руська молодежь”. – 1942. – № 2.	13511 / 802
3	Журнал “Руська молодежь”. – 1942. – № 5.	13512 / 803
4	Журнал “Руська молодежь”. – 1942/1943. – № 5-6.	13516 / 807
5	Журнал “Руська молодежь”. – 1942/1943. – № 7.	13513 / 804
6	Журнал “Руська молодежь”. – 1942/1943. (підшивка).	8138 / 4887

7	Журнал “Руська молодежь”. – 1942/1943. – № 8.	9076 / 6541
8	Журнал “Руська молодежь”. – 1943/1944. – № 6.	9077 / 6542
9	Журнал “Руська молодежь”. – 1943/1944. – № 8.	10533 / 7440
10	Журнал “Руська молодежь”. – 1943/1944. – № 9-10.	10534 / 7441
11	Журнал “Руська молодежь”. – 1944/1945. – № 1.	10535 / 7442

З наявних річників можна виділити статтю Ф. Потушняка “Наші деревляні церкви”, вміщену в річнику за 1942 рік в № 2. У статті автор класифікує дерев’яні храми за трьома типами: 1) в основі будови церкви лежить грецький хрест (чотири рівні квадрати довкола центрального) – т.зв. гуцульський тип; 2) в основі будови три прямокутники або квадрати, т.зв. бойківський тип; 3) прямокутна основа будови, вплив католицьких храмів, бароко та готики (поширений в низовинних районах Тиси, Ужа, а також в комітатах Земплин, Шариш та Спіш) [10, с. 8].

У річнику за 1944/1945 рік вміщено повідомлення “Вироб вартосного дерева”, де описується праця лісорубів та поетапно детально подається процес валяння дерев [6, с. 12].

У цьому ж номері вміщена стаття “Село Страбичово” Д. Тромпака, де подаються окремі назви місцевостей, з яких складається село, перелік адміністративних будинків (нотарський уряд, млин, пила, станція, греко-католицька церква та школи). У статті характеризується населення та його зайнятість [12, с. 8-10].

Друкувались в журналі й матеріали про народні вірування та звичаї. Зокрема, стаття невідомого автора “Народні повір’я і звичаї із весняних свят в селі Загаття”. Автор називає весняні релігійні свята, яких дотримується населення даного села, та описано обряди і звичаї, пов’язані з ними [5, с. 8-10].

В одному з номерів журналу вміщена стаття “Заручини” (автор – А.Г.). Автор вказує на початок моди народної словесності в літературі, називає відомих збирачів народного слова на теренах Підкарпатської Русі, а також подає нам детально описаний процес заручин [1, с. 16-18]. У цьому ж номері подані народні прислів’я та приповідки, зібрані в с. Білки Іршавського району [2, с. 7-11].

Отже, закарпатська преса 20-40-х рр. ХХ ст., будучи представлена виданнями найрізноманітніших напрямів, брала за модель передову європейську пресу й прагнула не лише об’єктивно відображати дійсність, а й впливати на суспільно-політичні процеси. Вона була важливою складовою національного відродження краю й послідовно відстоювала загальноукраїнські інтереси Закарпатської України [14, с. 61].

Крім Закарпатського музею народної архітектури та побуту, примірники цих видань зберігаються у фондах Наукової бібліотеки ДВНЗ “Ужгородський національний університет” (НБ ДВНЗ “УжНУ”), Державному архіві Закарпатської області (ДАЗО), Закарпатському краєзнавчому музеї ім. Тиводара Легоцького (ЗКМ).

#### Джерела та література:

1. А.Г. Заручини (Ізъ публікацій Анатолія Кралицького) / А.Г. // Руська молоджь. – 1943/44. – Р. III. – Ч. 6 – С. 16-18.
2. А. П-никъ. Народнѣ пословиць и приповѣдки изъ села Бѣлокъ / А. П-никъ // Руська молоджь. – 1942. – Р. II. – Ч. 2 – С. 7-11.
3. Колесса Ф. Народні пісні з Підкарпатської Русі / Ф. Колесса // Науковий збірник товариства “Просвіта” в Ужгороді. – 1937/1938. – Ужгород, 1938. – С. 49-149.



4. Колесса Ф. Старинні мелодії українських обрядових пісень (весільних і колядок) на Закарпатті / Ф. Колесса // Науковий збірник товариства “Просвіта” в Ужгороді. – Р. II. – Ужгород, 1923. – С. 122-142.

5. Народні повір'я та звичаї із весняних свят в селі Загаття // Руська молодьож. – 1942/43. – Р. II. – Ч. 8. – С. 8-10.

6. О. Виробь вартостного дерева // Руська молодьож. – 1944/45. – Р. IV. – Ч. 1. – С. 12.

7. Панькевич І. Говір сіл ріки Рускої був. Марамороша в Румунії / І. Панькевич // Науковий збірник товариства “Просвіта” в Ужгороді. – 1933/1934. – Ужгород, 1934. – С. 185-215.

8. Панькевич І. До питання про класифікацію південно-карпатських говорів межі Латорицею і Боржавою / І. Панькевич // Науковий збірник товариства “Просвіта” в Ужгороді. – 1935. – Ужгород, 1935. – С. 8-16.

9. Панькевич І. Нові історичні дані до висвітлення деяких українських діалектичних явищ в був. жупі Угоча // Науковий збірник товариства “Просвіта” в Ужгороді. – 1937/1938. – Ужгород, 1938. – С. 45-48.

10. Потушняк Ф. Наші деревляні церкви / Ф. Потушняк // Руська молодьож. – 1942. – Р. II. – Ч. 2. – С. 7-11.

11. Січинський В. Деревляна церква в Трочанах / В. Січинський // Науковий збірник товариства “Просвіта” в Ужгороді. – 1938. – Ужгород, 1938. – С. 150-159.

12. Тромпак Д. Село Страбичово / Д. Тромпак // Руська молодьож. – 1942. – Р. II. – Ч. 2. – С. 8-10.

13. Яворський Ю.А. Псьня-балада о козаць і Кулинь і духовная псьнь гръшних людей / Ю.А. Яворський // Науковий збірник товариства “Просвіта” в Ужгороді. – 1928/1929. – Ужгород, 1929. – С. 197-229.

14. Габор В. Українські часописи Ужгорода (1867–1944). Історико-бібліографічне дослідження / В. Габор. – Наук.ред.-консультант докт. Іст. Наук М.М. Романюк. – Львів: Львівська обласна книжкова друкарня, 2003. – 564 с.

15. Почекутова О. Преса Закарпаття другої половини XIX – першої половини XX століття. Бібліографічний покажчик / О. Почекутова. – Ужгород, 2009. – 182 с.

16. Федака П. Історія етнографічного вивчення Закарпаття в українській крайовій періодиці другої половини XIX – першої половини XX ст.: Монографія / П. Федака. – Ужгород: Гражда, 2008. – 200 с.

**THE PERIODICALS OF THE TRANSCARPATHIAN REGION  
IN 20 – 40<sup>TH</sup> YEARS OF THE XX CENTURY:  
“SCIENTIFIC COLLECTION OF THE “PROSVITA” SOCIETY  
IN UZHGOROD”, “RUSKA MOLODJOZH”  
(with fund collection Transcarpathian museum of folk architecture and life)**

Mariana MEHELA (Uzhhorod)

**Summary**

The article presents the material about periodicals, which are stored in the funds of the Transcarpathian Museum of Folk Architecture and Life, which were published in Transcarpathian in the 20's and 40's of the 20th century. The information published on the pages of local journals and newspapers is an important source for studying the ethnography, culture and everyday life of the population of the region during the period of subordination of Transcarpathian to the Czechoslovak Republic and Hungary.

**Key words:** stock museum collection, “Prosvita” Society, scientific journal, “Ruska molodjozh”, editorial board of the journal, annual issues of the publication.

**Марія НАЙПАВЕР**  
(Ужгород)

**ФАЯНСОВІ ТАРИЛКИ У ФОНДОВІЙ КОЛЕКЦІЇ  
ЗАКАРПАТСЬКОГО МУЗЕЮ НАРОДНОЇ АРХІТЕКТУРИ ТА ПОБУТУ**

**УДК 069.5 (477.87) : 738.22**

У даній статті висвітлюються питання дослідження виробництва фаянсового посуду, зокрема інтер'єрних декоративних тарілок, виготовлених в Австро-Угорщині та Чехословаччині. Подано характеристику історичного процесу появи і технології виготовлення фаянсового посуду в різних країнах, в тому числі й Україні. На прикладі фаянсових тарілок з фондової колекції Закарпатського музею народної архітектури та побуту, виготовлених як у Закарпатті, так і в Австро-Угорщині та Чехословаччині, охарактеризовано складові елементи фаянсового посуду. Крім того, проаналізовано декоративний розпис тарілок на основі сюжетних та декоративних мотивів.

**Ключові слова:** фаянс, посуд, тарілки, технологія виготовлення, розпис, клеймо.

Фонди Закарпатського музею народної архітектури та побуту володіють унікальною та багатоманітною за своїм складом, є колекція виробів з фаянсу, порцеляни, скла. Численною групою є збірка фаянсових тарілок, виготовлених на фаянсових та фарфорових заводах Австро-Угорщини і Чехословаччини. Загалом в експозиції та фондовій колекції музею зберігається 465 од. зб. (в експозиції – 211 од. зб., у фондах – 254 од. зб.).

Невеликою, але різноманітною за своїм складом, є колекція виробів з фаянсу, порцеляни, скла. Численною групою є збірка фаянсових тарілок, виготовлених на фаянсових та фарфорових заводах Австро-Угорщини і Чехословаччини. Загалом в експозиції та фондовій колекції музею зберігається 465 од. зб. (в експозиції – 211 од. зб., у фондах – 254 од. зб.).

Виходячи з різноманітності глин, які залягають у надрах Закарпаття, а також їх обробки, кераміка ділиться на декілька різновидів – фарфор, фаянс, теракота, майоліка, шамот, т. зв. “кам'яна маса” (спеціальна кераміка).

Глина, як дуже поширений і легкодоступний природний матеріал, дуже зручний у роботі і не потребує особливих інструментів. Вельми слухняна в руках, вона має властивість метаморфозуватися у будь-який виріб, набуваючи плескату, округлу або особливу вишукану форму. А випалена у спеціальній печі з високою температурою (горні), вона стає надміцною і стійкою до води, фізичних чи хімічних впливів.

Біла глина (каолін) йде на виготовлення фарфорових та фаянсових виробів, з жовто-рожевої роблять цеглу, а червону, брунатну й сіру використовують для виготовлення посуду та в декоративно-ужитковому мистецтві. Крім кольору, глина має й інші особливі властивості, де в синтезі може утворювати різну фактуру – глинисту, мати блискучу або матову поверхню, бути легкою або важкою, м'якою або твердою. Все залежить від бажання та задумки майстра.

Фаянс (від французького “faïence”, за назвою італійського міста Фаенца, одного з центрів керамічного виробництва) – різновид тонкої кераміки, що має щільний, біло-рудуватий, найчастіше білий черепок. Фаянсові вироби покривають прозорими або кольоровими борно-свинцевими поливами (глазур'ю). З фаянсу виготовляли господарський посуд (тарілки, чашки, блюда), облицювальну плитку,

кахлі, санітарно-технічні прилади (умивальники, ванни тощо). У фаянсовій масі міститься більше глини і менше польового шпату (мінералів). Господарський фаянс виготовляють здебільшого способом пластичного формування – шаблоном на верстатах. Глечики, чашки, чайники відливають з рідкої маси (“лікеру”). Шлікер (нім. “shlicker”) – рідка маса для відливання у гіпсових формах виробів з фаянсу і фарфору. До складу шлікеру входять глинисті і пісні матеріали (глина, каолін, кварцовий пісок та ін.).

Вироби з фаянсу зазвичай випалюють двічі. Перший випал (“утильний”) проводиться при температурі 1200° С і вище для надання міцності черепку. Після глазурювання вироби випалюють вдруге при температурі 1050-1150° С [6, с. 34].

Фаянсово-господарський посуд оздоблюють кольоровою глазур'ю, поливами та фарбами для кераміки. Виробничі процеси на сучасних фаянсових заводах автоматизовані та механізовані.

Фаянсом у спеціальній літературі називають керамічні вироби з кольорових глин з високим пористим черепком. За сучасною технологічною класифікацією такі вироби відносять до майоліки. Майоліка (італ. “majolica” від лат. “majolica”) – стара назва острова Мальорка (Майорка) у Середземному морі) – керамічні вироби з кольорової грубозернистої глини, вкриті непрозорою білою олов'яною глазур'ю (поливою) [8, с. 78].

Фарфорово-фаянсові заводи в Україні з'явилися завдяки цілому етапу еволюції виникнення і розповсюдження цього виду виробництва по всьому світу. У Стародавньому Єгипті були вироби, близькі до фаянсу. Тут вперше застосували поливи, які пізніше з'явилися й у Вавилоні та Ассирії. Полив'яні глини були відомі також грекам і римлянам. Особливо високого рівня досягло виробництво фаянсу в Італії, де в період Відродження центром виготовлення фаянсу стало місто Фаєнца. У XVI ст. фаянсом уславилася Франція. У XVII ст. провідне місце по його виготовленню належало Голландії. У Росії вироби з фаянсу виготовлялися на фабриці А. Гребенщикова. І лише наприкінці XVIII ст. перші вироби з фаянсу (чайний і столовий посуд) стали виготовляти в Україні на Межигірській фаянсовій фабриці (1798-1874). Згодом виникла фабрика у с. Дибинці (1811-1828) Київської області, потім – у Харківській і Житомирській областях, Слов'янську та Коростині.

Наприкінці XIX – на початку XX ст. територія Закарпаття входила до складу Австро-Угорщини, відтак Чехословаччини. Опинившись під владою цих державних устроїв, на тлі всесвітньої економічної кризи промисловість краю ледь виживала, а його населення знаходилося у край важкому соціально-економічному становищі. Інвестиції, які спрямовували могутні держави в економіку Закарпаття, йшли насамперед на розвиток тих галузей промисловості, які давали найбільший прибуток і аж ніяк не покращували рівень життя його населення, а дрібних кустарів змушували припинити своє виробництво, за рахунок якого вони виживали. Саме традиційне гончарне ремесло зазнало сильного конкурентного тиску, де, з одного боку, цьому сприяла поява металевих посуду, з другого – фаянсовий та порцеляновий посуд, завезений зі словацьких та угорських заводів і розповсюджений по містах і селах краю.

Фабричні вироби з фаянсу, які заповнили крамниці й базари Закарпаття, повністю витіснили місцевого виробника, кераміка якого, примітивного виготовлення, з низькою технологією обробки глини, нерівномірного випалу та дешевої неякісної поливи, знецінювали її. А поява металевих посуду, який зайняв першість у своїй

довговічності, практичності в експлуатації та теплопровідності, зводила місцеве керамічне виробництво нанівець.

Додалося й те, що надра Закарпаття, багаті на каолін, поклади яких безжально вивозилися за межі краю, стали джерелом прибутку для великих підприємств з виготовлення фаянсового посуду цих наддержав. Особливо Перечинський район, багатий на поклади каоліну, мав велику можливість розвивати місцеву фарфорово-фаянсову промисловість.

Каоліни – біла з вохристим відтінком глиниста порода, що утворюється під час вивітрювання гранітів. Переважна більшість покладів каолінів зосереджена у південній частині Закарпаття, де найпотужніші товщі залягають у Берегівському, Квасівському, Керецькому та Мужіївському родовищах. Це високоякісні каоліни, з яких у минулому виготовляли відомий віденський фарфор. Тепер каоліни служать сировиною для фарфорово-фаянсової промисловості, а також для виготовлення фарб, паперу, лінолеуму, ліків.

У праці відомого угорського геолога Лірфа (1990) наводяться дані про високу якість каолінових родовищ у с. Дубриничі Перечинського району і їх широке використання у XIX ст. Зокрема, він посилається на Ріхтота, який у 1860 р. писав: “З відомих в Австрії фарфорових земель “дубриніцкое” є найкращим. Дослідження проведені в імперській фарфоровій мануфактурі у Відні показали, що до цієї сировини не потрібні ніякі домішки, і що вона має кращий фарфор, чим матеріали всіх інших родовищ Австрії”, “вироби своєю прозорістю і роковим зломом нагадують китайський фарфор”.

У фондах Закарпатського музею народної архітектури та побуту зберігається невелика за кількістю колекція фаянсових виробів відомих західноєвропейських мануфактур Австрії, Чехії й Угорщини, які у минулому заповнили ринки міст і сіл краю. Вони відрізняються як виготовленням, так і за стильовими ознаками декорування. Це здебільшого фаянсові вироби, що прикрашають інтер'єри хат та служать в ужитковому господарстві. У музеї фаянсові тарілки прикрашають інтер'єри хат з сіл Середнє Водяне Рахівського (64 од. зб.), Вишково Хустського (55 од. зб.), Ракошино Мукачівського (37 од. зб.) районів, решта (254 од. зб.) знаходиться у фондах музею.

Представлені у колекції музею фаянсові тарілки спочатку виготовлялися механічним способом, т. зв. “формовкою”, де була квадратна основа пристрою “матриці” та металевий обертовий верстат (“пуансон”) – його верхня частина. Квадратна основа “матриці” змашувалася мильно-соляним розчином, куди заливався сирий або свіжозаводський гіпс, і точилася форма. Після формування нижні частини глини на ніжках тарілки зрізували, а краї (вінець) шліфували. Так, у минулому на гіпсомодельному крузі з сірого гіпсу (“лікеру”) виготовлялася форма для блюд. Відтак готову вилиту сиру тарілку виймали з формовки, вимивали, сушили та покривали заздалегідь підготовленою поливою (різнокольоровою глиною) і випалювали у спеціальних печах при температурі 1180-1200° С.

Кожний завод мав свою рецептуру випалу, яку тримав у секреті. Потім виріб черепок вибирали з печі і наносили на нього розпис. І лише після цього його випалювали вдруге при температурі вище 750° С.

Отже, для виробництва фабриці треба було порцелянову землю, чи каолін з Угорщини, Моравії, кварц, що містить залізо та гіпс, з Німеччини, а також глину для форм, у яких випалювалася порцеляна, фаянс, з Австрії. Три вищезгада-



ні складові порцеляну, фаянсу товчуться й очищаються від крупних домішок за допомогою сита. Тоді старанно висушуються і ще раз очищуються та товчуться до стану борошна, після чого в чітко визначених пропорціях (від 5 до 6 частин каоліну, частини польового шпату, частини кварцу і 1/3 частини гіпсу) кладуться у змішувальну камеру. Для кращого змішування даної суміші додають трохи води і за допомогою жорна тричі перетирають утворену масу до кашоподібного стану. Утворену масу знову висушують, товчуть, додають до неї певну кількість рідкої маси і доводять до стану тугого тіста, з якого формують кулі для виробів різного призначення. Їх закладають у бочки, ставлять у помірно вологе місце, де упродовж року піддадуть процесу, подібному до скисання. Завдяки цьому фаянсова та порцелянова маса набуває пластичності. Наступний крок полягає у змішуванні даного матеріалу з уламками, що з'являються при обточуванні. Потім на кам'яних дошках цю масу тричі вимішують як тісто, щоб видалити крупні частинки та бульбашки повітря, внаслідок чого матеріал стає однорідним. Кожний майстер (*massamacher*) клав на зроблені ним кулі свою мітку.

На верстатах або гіпсових формах, чи двома цими способами, формовані вироби висушуються на повітрі, зачищаються, а відтак випалюються у печі, через що набувають міцності, але мають ще здатність вбирати вологу. Випалена порцеляна, фаянс, декорована керамічними фарбами, далі глазурується, де глазурована маса залишається на поверхні і рівномірно по ній розтікається.

Основними фарбами для розписів були керамічні фарби – суміші силікатів (керамічних мас, глазури і флюсів) з мінеральними пігментами. Ці фарби бувають підглазурними, що наносяться на керамічні вироби перед випалюванням, і надглазурними, що використовуються після процесу випалювання. Фарби (від нім. “*farba*” – колір) бувають олійні (оліфа) й емальні (лаки). У фаянсовому виробництві використовують глазур, як і в кераміці. Глазур (від нім. “*glazur*” – скло) – полива, тонка скловидна плівка, яка покриває поверхню керамічного та фаянсового виробу і надає йому гарного зовнішнього вигляду, утилітарності та стійкості. Вихідними матеріалами для глазури є кварц, польовий шамот, карбонат кальцію, магнію. Глазури бувають кольорові та безбарвні.

Основними орнаментальними мотивами розпису фаянсових тарілок були розписи по вінчику у вигляді вузької або широкої лінії, повтор квіткового вільного розпису на дні (смужки, риски, кривульки з пелюстками, гірлянди тощо). Найбільш розповсюдженими розписами по денцю тарілки були вазочки, кошики (“бу-тоньєрки”), сакральні мотиви у вигляді хрестів, свічок, янголів в оточенні квітового орнаменту, анімаційні сюжети (півник, курочка, пташка тощо), стилізовано-флористичні та геометричні орнаменти. Зустрічаються десятки фаянсових тарілок з розписами, вдало поєднаними з іменними написами, побажанням доброго ранку, дня, вечора (угорською мовою).

На деяких виробництвах Австро-Угорщини і Чехословаччини для прискорення розпису блюд застосовували два види декорування: комбінований розпис (ручний, яким могли декорувати денце тарілки у вигляді квітів), та трафаретний (яким обрмовували кошик, вазон).

Способом штампування по краях виробу іноді наносять графічні зображення. Штampi наносять на виріб за допомогою печатки, виготовленої з гуми або каучуку з вирізаними на ній рельєфними або вензельними візерунками.

Для ручного способу, крім трафаретів, використовували типологію мазків. За формою вони бувають круглі, довгі, тонкі (“пістряки”). Для кожного мазка майстер використовував свою форму. Пензлик для розпису фаянсових тарілок мав бути з кошачої або білячої шерсті.

Взірцями фаянсових виробів, у яких вдало поєднані вищезгадані технології розпису, фарбування й інших елементів можуть служити експонати декоративних тарілок – інв. № 12906/576; інв. № 3969/878; інв. № 12905/575; інв. № 13368/877, а також решта до 10 видів [1; 2; 3; 4]. Сюжетом для розпису фаянсових тарілок служило навколишнє середовище, де часто застосовувалися мотиви, запозичені з народного мистецтва.

Важливим і дуже цікавим у фарфорово-фаянсовій промисловості є вивчення різного роду міток на виробах у вигляді клейма, маркування. Клеймо в ужитковому мистецтві – знак, відтиснений на тильній частині виробу, що вказує місце виробництва, назву підприємства, яке виготовляло даний виріб. Клеймо є коротким паспортом виробу. Здебільшого клейма бувають вдвлені, штамповані і печатні. Всі вони виконані надглазурними фарбами різних кольорів на тильній частині виробу або на денці.

На керамічних заводах Австро-Угорщини й Чехословаччини клеймо фірми наносили вручну чорною або зеленою надглазурними фарбами. Іноді їх наносили пензликами. Більшість фаянсових тарілок з фондової колекції Закарпатського музею народної архітектури та побуту, на жаль, у свій час постраждали через необачність художників-реставраторів, котрі, покриваючи лаком клейма, наносили на них номерні позначки. Більшість клейм геть стерті. Досить багато тарілок випускалися взагалі без клейм (особливо із серії ширвжитку). У фондовій колекції на певній частині фаянсових тарілок можна розпізнати і встановити фірми виробників.

Зважаючи на невелику кількість фондової колекції фаянсового посуду, можна вважати, що в Закарпатті, надра якого багаті на якісний каолін, є всі підстави для розвитку керамічної промисловості, яка б забезпечила український ринок не лише посудом, але й продукцією для будівельної і технічної галузі. І є сподівання, що із застосуванням нових технологій і попитом споживачів, область у перспективі має всі шанси виготовляти якісну конкурентоспроможну керамічну продукцію на рівні європейських країн.

#### Джерела і література:

1. Фонди Закарпатського музею народної архітектури та побуту (далі – ФЗМНАП Е): ФЗМНАП Е: 3969/878 – Фаянсова тарілка. Фаянс, розпис. 20-40-ві рр. ХХ ст.
2. ФЗМНАП Е: 12905/575 – Фаянсова тарілка. Фаянс, розпис. 20-40-ві рр. ХХ ст.
3. ФЗМНАП Е: 12906/576 – Фаянсова тарілка. Фаянс, розпис. 20-40-ві рр. ХХ ст.
4. ФЗМНАП Е: 13368/877 – Фаянсова тарілка. Фаянс, розпис. 20-40-ві рр. ХХ ст.
5. Гонтарь Т.А. Посуда и домашняя утварь карпатских украинцев в конце XIX – первой части XX вв. / Т.А. Гонтарь // Советская этнография. – 1978. – № 4. – С. 88-98.
6. Мороз В. Технология фарфорово-фаянсового производства / В. Мороз. – М.: Архитектура и строительство, 1972. – 234 с.
7. Нариси з історії українського декоративного мистецтва. У 6-ти томах. – Т. 3: Історія українського мистецтва. – Львів, 1969.
8. Щербак В. Розвиваючи традиції (тарілки, майоліка, кераміка) / В. Щербак // Народна творчість та етнологія. – 1993. – № 6.

## FAIENCE DISHES IN FUND COLLECTION TRANSCARPATHIAN MUSEUM OF FOLK ARCHITECTURE AND LIFE

Maria NAYAPVER (Uzhhorod)

### Summary

This article covers research on porcelain faience dishes, in particular interior decorative plates made in Austria-Hungary and Czechoslovakia. The characteristic of the historical process of appearance and technology of the manufacture of faience utensils in different countries, including Ukraine. On the example of faience dishes from the stock collection of the Transcarpathian museum of folk architecture and life, made both in Transcarpathian and in Austria-Hungary and Czechoslovakia, the elements of the faience dishes are described. In addition, the decorative plate painting on the basis of story and decorative motifs is analyzed.

**Key words:** faience, utensils, plates, technology of manufacture, painting, stamp.



Фото 1. Фаянсові тарілки в експозиції виставки з фондової колекції Закарпатського музею народної архітектури та побуту "Обереги єднання". Червень 2016 року.

Фото 2. Фаянсова тарілка з фондової колекції Закарпатського музею народної архітектури та побуту.

Фото 3. Фаянсова тарілка з фондової колекції Закарпатського музею народної архітектури та побуту.

Фото 4. Фаянсові тарілки в експозиції жилої кімнати хати з села Бедевля Тячівського району. Експозиція Закарпатського музею народної архітектури та побуту.

Фото 5. Фаянсові тарілки в експозиції кімнати-світлиці хати з села Середнє Водяне Рахівського району. Експозиція Закарпатського музею народної архітектури та побуту.



**Вікторія СИМКОВИЧ**  
(Ужгород)

**ВИРОБИ ПЛЕТЕНІ ІЗ РОГОЗИ,  
“ШУМЕЛИНЯ” (КУКУРУДЗЯНОГО ЛИСТЯ),  
СОЛОМИ, ЛІСКИ У ЗБІРЦІ ЗАКАРПАТСЬКОГО  
МУЗЕЮ НАРОДНОЇ АРХІТЕКТУРИ ТА ПОБУТУ**

**УДК 069.5 (477.87) : 746.7**

У статті йдеться про конструктивні особливості та декоративне навантаження плетених виробів із рослинних матеріалів, що зберігаються у фондовій колекції Закарпатського музею народної архітектури та побуту. Автором окремо характеризуються плетені вироби з кукурудзяного листя, рогози та ліски. Особлива увага звертається на регіональні (локальні) ознаки: матеріал та технологію виготовлення.

**Ключові слова:** плетені вироби, фондова збірка, шапчанка, кошики, роївні, солом'яні вулики, шапки, декоративні вази, сумки.

Плетіння з рослинних матеріалів – один з найдавніших промислів на Закарпатті. Воно є своєрідним художнім явищем, складовою частиною національної мистецької спадщини всієї України. Плетіння, як і кераміка, виникло раніше, ніж обробка дерева, металу, які потребували відповідних знарядь виробництва. Його сліди знайдені археологами ще в неоліті. До наших днів збереглися численні відомості про плетені предмети першої необхідності з античної епохи.

Основні історичні віхи розвитку художнього плетіння з рослинних матеріалів в Україні:

- плетіння з рослинних матеріалів виникло у палеоліті. У мезоліті переважно плели сітки. Основні напрямки плетіння з природних матеріалів сформувались уже в епоху неоліту;

- плетіння з рослинних матеріалів інтенсивно розвивається з XV ст. У цей час Україна належала до країн, у яких інтенсивно розвивалося плетіння з рослинних матеріалів. Але лише з кінця XVIII ст. плетені предмети уже організовано виготовлялись у майстернях і на фабриках;

- у художньому промислі плетіння кінця XIX ст. намітились дві тенденції:

- перша – виготовлення сільськими майстрами традиційних виробів, переважно кошиків;

- друга – виробництво міськими майстрами модних плетених предметів за місцевими зразками, а саме капелюхів, жіночих сумочок, декоративних ваз. На них позначився вплив стилю модерн. Розширився асортимент плетених виробів. Українські плетені вироби засвідчують високий технічний рівень виконання народними майстрами [25, с. 1].

Естетичні характеристики рослинних матеріалів для плетіння, передовсім ґрунтуються на показниках їхньої фактури і забарвлення. Іноді для посилення художньої виразності творів плетіння застосовують барвники, олію і лаки.

Якість плетених виробів залежить від врахування багатьох вимог і правил, що стосуються пори заготівлі, кількості, місця зберігання та попередньої обробки. Саме цим визначається їх якість: міцність, фактура та колір. Кожен з використо-

вуваних рослинних матеріалів: листя кукурудзи (“шумелиня”), рогоза, солома та інші їх різновидності мають лише для них характерні естетичні показники.

Художня виразність плетених творів ґрунтується на усталених закономірностях: техніка, пропорційність, масштабність і цілісність, а також прийомів контрасту, ритмічності, динаміки і симетрії. Найважливішим засобом виразності є ажурність.

Вироби із рогози – це кошики, торбинки, капці та іграшки. Солом'яні вироби мають такі типологічні групи: великі і малі посудини (вулики, іграшки, капці). Вироби з обгорток кукурудзяних початків – це жіночі сумки, капці, килимки.

Художнє плетіння з ліски, рогози та соломи має свої регіональні особливості. Механізмом збереження та трансформації регіональних особливостей виступає художня традиція, яка з покоління в покоління передавала художньо-технічні прийоми, навички, ремісничу технологічну майстерність [26, с. 109].

У низинних районах Закарпатської області плетіння з листя кукурудзи та соломи більше розвинуте, ніж у гірських районах. Продуктами виготовлення є кошики, шапчанки, покришки на бочки, вулики. Також рогозу та соломі широко використовували як будівельний матеріал, перекривали дахи хат.

У Закарпатському музеї архітектури та побуту поряд з іншими предметами зберігається невелика група виробів, плетених із листя кукурудзи (“шумелиня”), рогози та соломи. Та незважаючи це, вони є інформаційним джерелом, що дає поглиблені знання про дане ремесло у минулому.

Фондова збірка із плетених виробів нараховує 43 од. зб. Серед них:

- виробів з листя кукурудзи – 14 од. зб.;
- з ліщини – 9 од. зб.;
- з рогози (очерету) – 14 од. зб.;
- із соломи – 6 од. зб.

Деяка частина цих виробів експонується у музейних хатах (шапчанки, кошики, роївні), доповнючи етноінформацією особливості традиційної культури, побуту, ремесел населення. Наприклад, у садибі з села Стеблівка Хустського району, а саме у приміщенні бджільника (“пчольника”) вільна площа використовувалась для зберігання знарядь праці пасічника та різних пристроїв. Серед них можна знайти верстат на якому плели мати із соломи для утеплення бджолиних сімей, роївні з очерету (рогози), з верхнім отвором для збирання бджіл під час роїння, вулики (“коші”, “кошики”), плетені із соломи [20, с. 33].

У експозиції садиви з села Бедевля Тячівського району широко представлені речі ужиткового призначення. Це насамперед кошики з кукурудзяного листя (“шапчанки”) для тримання яєць, збирання ягід та грибів, покришка, яка накриває бочку з соляним розчином (“ропою”), та інше [20, с. 36]. Ці вироби мають різну форму та об'єм. Вони дуже легкі за вагою, їх широко використовують в побуті. Матеріал, з якого вони виготовлені, їх здешевлює, вони є доступні для всієї маси населення.

У хаті з села Вишково Хустського району, в приміщенні кухні, на підлозі перед вхідними дверима експонується килим, виплетений з рогози. Це свідчить, що селяни використовували плетені вироби для оздоблення осель, а також в практичних цілях. Входячи в приміщення витирали ноги об килим, щоб не розносити бруд та сміття по хаті.

У багатьох населених пунктах Закарпаття плетені вироби займають вагоме значення не лише як побутові речі, але й виступають доповненням до традиційного чоловічого одягу. Селяни плели солом'яні “кресані”, щоб захиститись від палючого сонця. Наприклад, доповненням чоловічого румунського одягу є шапка

(“клоп”). Такі головні убори виготовляли з пшеничної, житньої або ячмінної соломи. Солому пропарювали в гарячій воді, сушили, розрізали на довгі смуги і виплітали косичками концентричними колами, закріплюючи нитками. За розміром такі капелюхи невеликі, звужені до верху. Складаються з опуклого ковпака з плоским верхом та опуклих полів (“крис”). Капелюхи оздоблювали кольоровими стрічками. Вони є обов’язковим атрибутом традиційного святкового румунського чоловічого костюму. У фондах музею зберігаються дві такі шапки [20, с. 84].

На вишукані речі, а саме шапчанки, кошики, капелюхи, інші предмети домашнього побуту, виконані з рослинних матеріалів, з’явився великий попит. Цим ремеслом почали займатись багато людей. Однак майже не знаємо імен народних майстрів минулого. Свою майстерність вони передавали від батька до сина, від діда до онука, як у народі кажуть – “з рук в руки”. З покоління в покоління вдосконалювали свої винаходи, фантазію. Час відкидав усе випадкове, недовершене, шліфуючи й зберігаючи тільки цінне. Так пошуки й досягнення окремих майстрів об’єднувалися, утворюючи скарбницю народної творчості.

Оскільки у низинних районах нашого краю основна маса селян займалась землеробством, а саме вирощуванням кукурудзи, жита, пшениці, вівса, то жителі не давали пропасти цінному матеріалу. Солома жита, пшениці, вівса та інших злакових рослин в усі часи була одним з найпоширеніших матеріалів. Людина не шукала їй застосування – навпаки, вона сама нав’язливо лізла з усіх кутків, коли було потрібно захистити голову від палючого сонця або ноги від колючої стерні, в щось зібрати гриби в лісі або перенести горіхи. Звідси солом’яні капелюхи і ликові постолі, звідси нескінченне число кошиків з соломи.

У просторих плетених “судинах” (посуді) і корзинах, що забезпечують необхідну вентиляцію і температурний режим, зберігали зерно, борошно, корм для худоби, гриби, ягоди й іншу домашність. Зі стінками, щільно сплетеними з товстих і міцних джгутів соломи, в середину яких додавалися різні трави, щоб їх не гризли миші і не чіпала цвіль, вони служили селянинові десятиліттями.

Сьогодні в це важко повірити, але солом’яні кошики, просочені сосною живицею, часто не поступалися дерев’яним бочкам. Вони не пропускали налиту в них воду. Сьогодні далеко не всі майстри по плетінню володіють цими таємницями майстерності. Але був час, коли плетінням з джгутів соломи побутового інвентарю володів майже кожен селянин, передаючи навички ремесла з покоління в покоління, від дідів до онуків. Кошики і сумки, капелюхи і пояси, роївні (переносні вулики) і постолі – кожен виріб вимагав свого інструменту, своєї механіки плетіння. Для одного потрібно підготувати солом’яні джгути, для іншого – спеціальні “плетажки”. Кожна технологія, кожен вид художньої обробки соломки, при вмілому його застосуванні, підкреслює природну красу соломки, інших природних матеріалів.

Зазвичай використовувалися житня або пшенична солома, яку заготовляли під час наливання колосся, а також солома стиглого вівса. Ці матеріали мали приємний золотаво-блискучий колір. Солому зрізали серпом, висушували, але коли приступали до плетіння, то обробляли кип’ячою водою для пластичності й висушували в затінку. Тоді вона набувала потрібної якості.

Такою процедурою, а саме заготівлею матеріалу для плетіння виробів, займалися в осінньо-зимовий період. Люди старшого покоління пам’ятають, як вони збиралися на вечорниці й проводили час з користю – знайомились, танцювали, одружувалися, а головніше – працювали.

У деяких районах Закарпаття, а саме Березівському та Хустському, населення займається заготівлею рогози. Це й по сьогоднішній день залишається їх основним заробітком.

У фондівій збірці музею зустрічаються й авторські плетені вироби, виготовлені народними майстрами декоративно-прикладного мистецтва. Їх кількість налічує 14 од. зб. З них 11 експонатів – вироби майстрині з м. Берегова – Е.Ф. Вешелені [13; 14; 15]. Вона займалась не тільки плетінням з рогози, але й була неперевершеною керамісткою та ткалею. Всі ці вироби були закуплені у 80-х роках ХХ ст. й по сьогодні експонуються під час виставок народного мистецтва. Вироби є цікавими за формою: овальні, круглі шапчанки, таці, вази тощо.

На увагу заслуговує виплетений з очерету кошик (“шапчанка”) Е.Ф. Вешелені. В основі виробу – кругле денце з виступом. Від нього піднімаються стінки опуклої форми. З верхнього ряду плетіння (“окрайки”) зроблена маленька ручка для підвішування виробу. Стінки складаються з горизонтальних рядів плетіння, кожний з яких зроблений із з’єднаних разом кількох стрічок з очерету, обмотаних по спіралі однією суцільною стрічкою, що нагадує товсту мотузку. Горизонтальні ряди плетіння поперек скріплені рядами, зробленими косою (“косичкою”) [5].

Техніки плетіння з болотяних рослин базуються на простих прийомах. Вони цілком доступні для оволодіння дітьми будь-якого віку. Традиційні технології виготовлення типових виробів відшліфовані кращими майстрами, ремесло не потребує складного реманенту, інструментарію. На Березівщині цим ремеслом займається ромське населення. Тут декілька населених пунктів, де цей народний промисел годує його жителів. Рогоза утворює тут величезні зарості, справжні очеретяні ліси. Заготовлюючи її для плетіння, зручно просто скошувати стебла взимку по льоду. Рогоза любить сирість. Розрізняють широколисту і вузьколисту рогозу. У першої до оливково-зеленого забарвлення листя додається бузковий або сіруватий відтінок, у другої – більш жовтуватий. Крім того, качани на вершинах стебел у широколистої рогози майже стикаються, а у вузьколистої – розташовані на порівняно великій відстані один від одного. Перед тим як сушити рогозу, її потрібно перелущити, відокремити листя від стебел. Прикореневі жовтувато-кремові ділянки пагонів рогози м’які і для плетіння не годяться. Із рогози не лише плетуть, але і тчуть невеликі за розмірами килимки.

Ромське населення займається цією справою можливо й тому, що рогозу не потрібно вирощувати, доглядати за нею. У сплетених ромами кошиках кури висиджують курчат, у них зберігають яйця, збирають фрукти, використовують у хаті для складання одягу.

Плетуть й декоративні вироби, наприклад вази для квітів, хлібниці, таці, килимки, цукерниці тощо. По теперішній час власники приватних пекарень залюбки замовляють у ромів круглі кошики, які слугують формами для дозрівання хлібних заготовок. Їх беруть по 100, а то й більше одиниць. Крім чоловіків, долучаються до плетіння й жінки. Вони, як правило, в’яжуть вироби з очерету (тут не потрібна груба сила). Рогоза попередньо просушується на горищі, відтак її розстеляють на землі, щоб пом’якнула, а вже тоді беруться за роботу.

Ганна Ракоші на прізвисько Віраг, народна майстриня з Березівщини (ромка за національністю), що в перекладі з угорської означає квітка, майструє щодня по 5-6 очеретяних тарілок, а кошиків – 1-2. Вони коштують певну кількість гривень [21].

Серед великої кількості різновидів традиційного плетіння не останнє місце займає плетіння із кукурудзяного листа (“шумелиня”). Заготовляють його при дозріванні качанів кукурудзи. Листя знімають й висушують. Опісля листочки кип’ятять, потім розпрямляють й просушують в затінку. З кукурудзяних листків плетуть переважно капці (“постоли”, “тапочки”), капелюхи, декоративні вази та ін. У музейній збірці виробів із шумелиня зберігається лише 9 од. Ці експонати є вже сучасними, й час їх виготовлення припадає на 90-ті роки ХХ ст. На жаль, матеріал не є міцним і до наших днів мало що збереглось.

Цим промислом широко займаються й по сьогодні на Виноградівщині та Хустщині. У селі Вишково працює майстриня Ганна Дикун, яка постійно презентує свої роботи на різноманітних виставках та культурно-освітніх заходах. Чудові вироби жінка почала створювати три роки тому. До того, як і більшість вишківчанок, плела хлібниці, кошики та кухонні підставки. На виготовлення дизайнерських ляльок, оберегів і мініатюрних коників її надихнули власна фантазія та любов до рідного селища.

Ганна Дикун тісно співпрацює з музеєм. У літній період вона проводить майстер-класи по виготовленню плетених з листа кукурудзи виробів. Жителям міста та відвідувачам дуже подобається, оскільки майстриня навчає не лише діток, але й дорослих повертає в дитинство. Разом з відвідувачами вона майструє ляльки, коники, маленькі підставки тощо [24].

Не варто забувати й про ліщину (“ліску”), яка домінує переважно у гірській місцевості, а саме в Рахівському, Міжгірському, Воловецькому районах. Однак, за свідченнями місцевих жителів, плетуть кошики у цьому регіоні лише роми на продаж.

Існує декілька технік плетення. З ліщини виготовляють кошики простим плетінням без попереднього виготовлення каркасу. А саме плетуть по колу від дна вгору по основі (“кіллю”). Закінчується кошик приплітанням борта і кріпленням ручки. Зазвичай кошики, які плетуть з ліщини, мають по одній ручці [16, с. 122]. Наприклад, у побуті гуцулів є чисті кошарки, в яких зберігають і переносять фрукти та чистий одяг, а також “грязні” (брудні) – це чітко розмежовано. У кошарках “грязних” зберігають картоплю (“ріпу”), червоний буряк, моркву, перуть (“жми-чуть”) вовну та інше. У фондovій збірці музею також зберігається кошик з однією ручкою, виготовлений з ліщини для вовни.

Техніки плетіння подібні до плетіння лозою. При виготовленні плетених виробів існує декілька видів плетіння залежно від призначення виробу. Найпростіший – плетіння одним кінцем. Цим способом в основному заплітають стінки виробів. При замкнутому контурі (коло, овал) і безперервному плетінні кількість стоячків повинна бути непарною. Пласти одним кінцем можна не тільки через один стоячок – це один спереду, другий ззаду, але і в іншому порядку: один спереду, два ззаду, один ззаду, два спереду, два ззаду, два спереду.

Рядове плетіння (двома кінцями) застосовується при безперервному плетінні з парним числом стоячків. Плетіння двома кінцями мотузочкою застосовується на початку плетіння, оскільки цим способом за один прохід закріплюється, фіксується в конкретному положенні, а також для відокремлення одного виду плетіння від другого. Плетіння трьома кінцями (мотузочка в три пруті) – застосовується для оформлення початку плетіння або його закінчення, а також для відокремлення одного виду плетіння від іншого. Інколи його застосовують і для суцільного пле-

тіння, коли потрібно одержати красиву річ. Плетіння парним прутком – починати плетіння цим способом потрібно з 2-3 мотузочок в два або три пруті [23, с. 5]. Але всі вищезгадані техніки плетіння рослинними матеріалами виходять в кругову.

Якщо взяти дані з історії художнього плетіння, стає дивно, що людина з давніх-давен займалася плетінням різних виробів, які до нашого часу не змінили значно своїх форм. Уміння плести хороші, якісні вироби притаманні тим людям, в яких є певний досвід у цій сфері. І напевне, щоб стати справжнім майстром, знавцем, потрібно послідовно оволодівати окремими видами плетіння, поступово навчитись виготовляти окремі елементи виробу. Й тільки після цього можна цілком перейти до виготовлення виробів.

Досвід і практика показали, що зацікавленість плетеними виробами з ліщини, рогами, соломи, кукурудзяного листа та попит на них постійно зростає, а саме плетіння удосконалюється, стає більш якісним й красивішим. Але не слід забувати, що плетіння потрібно вивчати не лише з фондovих зібрань музею, але й польових матеріалів.

В атмосфері духовності, серед красивих речей, зроблених руками наших пращурів, в теплому, приємному, комфортабельному мікрокліматі нашого краю ми починаємо менше нервувати через невдачі на роботі, поступово навчаємося м’якше ставитись до людей, потроху набираємо впевненості в собі.

Світ речей, що зберігаються в Закарпатському музеї народної архітектури та побуту, аж ніяк не байдужий до нас. І тому, мабуть, варто подбати про те, щоб він був не бездушно-стандартним, а міг би розповісти про те, що ми цінуємо в житті, чого прагнемо і що вміємо робити. Не слід забувати, що часом люди, відвідавши музей, можуть цілком змінити свою думку про життя і побут населення краю, його історію та культуру.

#### Джерела і література:

1. Фонди КЗ “Закарпатський музей народної архітектури та побуту” ЗОР (далі – Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР) 34/29 – кошар, с. Лазещина, Рахівський район.
2. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР 39/34 – сумка, с. Лазещина, Рахівський район.
3. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР 99/97 – кошик, с. Росош, Свалявський район. Експозиція комори хати з с. Оріховиця Ужгородського району.
4. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР 723/805 – кошик, с. Бедевля, Тячівський район. Експозиція хати з с. Бедевля Тячівського району.
5. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР 724/806 – шапчанка, с. Бедевля, Тячівський район.
6. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР 750/832 – шапчанка, с. Бедевля, Тячівський район. Експозиція хати з с. Бедевля Тячівського району.
7. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР 751/833 – шапчанка, с. Бедевля, Тячівський район. Експозиція хати з с. Бедевля Тячівського району.
8. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР 752/834 – сумка жіноча, м. Хуст.
9. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР 2127/4214 – кошик, с. Вишково, Хустський район.
10. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР 3306/4669/2 – покрівці плетені, с. Вишково, Хустський район.
11. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР 3711/1330 – кошарик, с. Ганьковиця, Свалявський район. Експозиція комори хати з с. Вишково Хустського району.
12. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР 8201/4919 – покривка мала (“шапчанка”), м. Берегово. Автор – Вешелені Е.Ф.
13. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР 8204/4922 – підстилка (“шапчанка”), м. Берегово. Автор – Вешелені Е.Ф.



14. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР 8207/4925 – ваза декоративна, м. Берегово. Автор – Вешелені Е.Ф.  
 15. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР 10146/7263 – шапчанка, м. Берегово. Автор – Вешелені Е.Ф.  
 Фонди.  
 16. Бойківщина. Історико-етнографічне дослідження. – К., 1983. – с.122.  
 17. Енциклопедія сучасної України / <http://esu.com.ua>  
 18. Євгенія Гайова / <http://dspace.nbuv.gov.ua>  
 19. Жаткович Ю. Етнографічна історія угорорусів / Ю. Жаткович // Етнографічний збірник. – Т. II. – Львів, 1896.  
 20. Закарпатський музей народної архітектури та побуту / Путівник. – Ужгород: Аутдор Шарк, 2009. – 124 с.  
 21. Лоза й очерет годують цілий рік / <http://www.khustnews.in.ua>  
 22. Рушак М.Ю. Лозоплетіння / М.Ю. Рушак. – Ужгород, 1970.  
 23. Самусь Н.П. Лозоплетіння – один з найдревніших народних промислів : реферат / Н.П. Самусь // Архів відділу фондів КЗ “ЗМНАП” ЗОР.  
 24. У хустському Вишкові представили унікальні твори з листя кукурудзяних початків / <https://goloskarpat.info>  
 25. Художнє плетіння з лози, рогами і соломи / <http://bookster.com.ua>  
 26. Художнє плетіння з рослинних матеріалів в Україні XIX – XX ст. Історія, типологія, художні особливості / <http://www.irbis-nbuv.gov.ua>

**WICKER GOODS MADE OF HORNBEAM, NOUGAT (CORN LEAF),  
 STRAW AND FORESTS IN THE FUND COLLECTION  
 TRANSCARPATHIAN MUSEUM OF FOLK ARCHITECTURE AND LIFE**

**Victoria SIMKOVICH** (Uzhhorod)

**Summary**

The article deals with the design features and decorative load of woven products from plant materials on the basis of a stock collection of the Transcarpathian Museum of Folk Architecture and Life. The author describes separately the wicker products made from corn leaves, hornets and forests. Particular attention is drawn to regional (local) features: material and manufacturing technology.

**Key words:** wicker ware, stock assemblage, hapchanka, baskets, rowan, straw hives, hats, decorative vases, bags.

**Сільвія ПОЛАК**  
 (Ужгород)

**ПАМ'ЯТКИ НАРОДНОЇ КУЛЬТУРИ РУМУНІВ ЗАКАРПАТТЯ  
 У КОЛЕКЦІЇ ЗАКАРПАТСЬКОГО МУЗЕЮ НАРОДНОЇ  
 АРХІТЕКТУРИ ТА ПОБУТУ**

**УДК 069.5 (477.87) : 39 (477.87=135.1)**

У статті йдеться про важливість вивчення етнокультурної цінності традиційної культури багатонаціонального Закарпаття, зокрема румунського населення. Базовим орієнтиром наукового дослідження і популяризації є науковоопрацьоване та систематизоване зібрання музею. Інформаційний потенціал кращих традицій культури поглиблено використовується з впровадженням нових форм науково-просвітницької діяльності.

**Ключові слова:** етнографічний музей, фондова колекція, етнографічні матеріали, етнокультурна спадщина, локальні особливості, міжнародні проекти.

Значення і роль музеїв як культурно-освітніх та науково-дослідних закладів у вивченні, збереженні, використанні матеріальної і духовної культури, прилученні громадян до надбань національної історико-культурної спадщини – очевидні. Серед розгалуженої мережі музеїв особливо вирізняються етнографічні музеї просто неба. Закарпатський музей народної архітектури та побуту був створений одним із перших в Україні і розпочав свою діяльність на теренах пошуково-збиральницької й наукової роботи по дослідженню традиційної культури населення нашого багатонаціонального краю.

Сюди, “в старе село”, незмінно приводить стежина допитливого мандрівника, відкритого до знань і сприйняття цікавої і мудрої книги життя наших пращурів. Тут зосередився великий скарб нетлінних спогадів з минулого наших країн, зматеріалізованих у зразках народного будівництва кінця XVIII – початку XX ст., предметів побуту, розмаїтті народного мистецтва, глибокої моралі й духовності.

Наше завдання – ефективно скористатися тим, що віднайдено і придбано та спрямувати на максимальне використання інформаційного потенціалу музейного зібрання з впровадженням дій, співзвучних із запитом часу і громадськості.

На сьогоднішній день зібрання музею нараховує 16,706 тисяч одиниць обліку, які у формуванні етнічної ідентичності та збереженні традиційної культури багатонаціонального Закарпаття відіграють значиму роль. У поліетнічному середовищі завжди були актуальними питання вивчення і збереження традиційної культури того чи іншого етносу. Культура і побут Закарпаття вражає розмаїттям сплетіння народних традицій. Слід зазначити той факт, що, до прикладу, румунське, угорське, словацьке населення краю живе в безпосередній близькості від своїх етнічних територій. Це певною мірою впливає на стійкість, збереження особливостей самобутнього яскраво вираженого національного характеру традиційно-побутової культури цих народів.

Матеріальна культура румунського населення в Закарпатському музеї народної архітектури та побуту представлена таким чином: в постійно діючій експозиції просто неба – хатою з с. Середнє Водяне Рахівського району, 1928 року споруджен-

ня, закуплена від гр. Дана Ю.Д. У 1969 р. хата встановлена в музеї. Село Середне Водяне (Середня Апша) – одне з перших румунських сіл на Закарпатті. Вперше згадується у документальних джерелах наприкінці XIV ст. В інтер'єрі хати розміщено понад 130 експонатів. Здебільшого це традиційний одяг, взірці одягової вишивки, тканини інтер'єрного призначення, предмети повсякденного побуту (з дерева, кераміки і металу), знаряддя праці. Внутрішнє вбрання румунського житла, зокрема у світлиці, свідчить про соціальне становище господарів, характер господарства, розвиток домашніх ремесел та промислів, про високий естетичний смак румунів, рівень народного мистецтва [14, с. 87]. Крім того, понад 300 одиниць обліку знаходиться у фондосховищах музею. Загалом музейна колекція нараховує понад 400 одиниць обліку, придбаних у населених пунктах Закарпаття, де румуни проживають компактно, у змішаних українсько-румунських та суміжних з ними українських селах, а саме:

Рахівський район:

- с. Середнє Водяне – 66 од. об., з них більша частина (41 експонат: одяг – 14, тканини інтер'єрного призначення – 12, посуд – 12, меблі – 5) розміщена в інтер'єрі хати. 12 од. об., зберігається у фондах;

- с. Луг – 31 од. об., (одяг – 18, тканини інтер'єрного призначення – 11, посуд – 3) зберігаються у фондах;

- смт Великий Бичків – 11 од. об. (тканини інтер'єрного призначення – килими, доріжки, серветки) зберігаються у фондах;

- с. Верхнє Водяне – 1 од. об. (сорочка жіноча) зберігається у фондах;

Тячівський район:

- с. Діброва (Нижня Апша) – 52 од. об., з них 25 експонатів розміщено в інтер'єрі хати (експозиція). Це в основному складові традиційного вбрання (11 експонатів), тканини інтер'єрного призначення – ліжники, скатертини, наволочки (7 експонатів), посуд (7 експонатів). 27 од. об. зберігаються у фондах;

- с. Солотвино – 1 од. об. (одяг) зберігається у фондах. До речі, у 2017 році фондів зібрання поповнилося 12 новопроданими речами із с. Солотвино. Це складові жіночого, чоловічого вбрання румунів (сорочки, безрукавки, поясний одяг, головні убори, сумка (“тайстра”), пояс);

Виноградівський район:

- с. Хижа – 240 од. об., з них 3 експонати розміщені в експозиції (сорочка дитяча, спідниця, хустка), решта зберігається у фондах.

Кожен із вищезгаданих предметів стає об'єктом відкриття, який зв'язує з цілою епохою. Вказану кількість експонатів було придбано працівниками музею шляхом планових експедицій у 1969 та 1974 роках у Тячівський (с. Діброва, присілки Подішор, Пещера, Топчино) та Рахівський (села Біла Церква, Середнє Водяне, присілки Добрик, Плаюц) райони. З метою вивчення народного будівництва румунів Закарпаття, його національних особливостей, взаємовпливів, зокрема з народним будівництвом українців, детально досліджували форми поселень, двору, планування та еволюцію житла, зовнішнє та внутрішнє оздоблення і т.д.

У 80-х роках ХХ ст. були організовані відрядження, зокрема у Тячівський район, з метою вивчення традиційного народного вбрання.

Музей досяг певних здобутків у поглибленні вивчення народної культури румунського населення Закарпаття. Результатом цільової активізації етнографічних досліджень є ряд тем, порушених молодим поколінням наукових працівників му-

зею на базі польових досліджень та опрацювання музейних зібрань. Серед них: В.В. Коцан “Іноетнічні запозичення та їх вплив на формування народного одягу долинян Мараморощини” (2008 р.), “Народний костюм румунського населення Закарпаття кінця ХІХ – початку ХХ ст.” (2008 р.), “Народне будівництво та побут румунів Закарпаття кінця ХІХ – першої чверті ХХ ст. (на прикладі експозиції Закарпатського музею народної архітектури та побуту)” (2009 р.), “Традиційні народні сорочки українсько-румунського етнічного порубіжжя ХІХ – першої половини ХХ ст.” (2016 р.); Т.Я. Сологуб-Коцан “Орнаментальні мотиви гуцульської народної вишивки Закарпаття (великобичківський осередок) кінця ХІХ – першої половини ХХ ст.” (2010 р.).

Гордістю музейного зібрання є колекція взірців вишивок, зібраних у минулому Марією Грицак з різних районів Закарпаття, в тому числі Виноградівського і Тячівського. Взірці автентичних вишивок стали предметом вивчення і наукового дослідження орнаментального мистецтва протягом 2008 – 2014 рр. Т.Я. Сологуб-Коцан “Орнаментальні мотиви народної вишивки Закарпаття кінця ХІХ – першої половини ХХ ст. (на прикладі взірців вишивки з колекції Марії Грицак)”. Ця унікальна колекція з розмаїттям локальних особливостей вишивки нараховує понад 1000 взірців.

У музеї багата колекція взірців традиційного одягу, народної тканини, кераміки, різьблення, різних за фактурою, призначенням і художніми особливостями. Тільки одягу і тканин інтер'єрного призначення нараховується: одягу – 175 од. об. (у фондах), тканин інтер'єрного призначення понад 100 од. об. Безпосередньо в діючій музейній експозиції (хата с. Середнє Водяне) одягу – 30 експонатів, тканини інтер'єрного призначення – 16.

Румунське вбрання заслуговує на окрему увагу. На формування одягу вплинули як певні етнічні традиції, так і тривале заняття місцевих мешканців пастівництвом, лісорозробками, сплавом лісу. Йому властиві певні особливості, що проявляються в крої окремих складових, у співвідношенні кольорів, орнаментальних мотивів. Румунському одягу характерна яскрава поліхромна вишивка. Найпоширенішими були геометричні узори, з другої половини ХІХ ст. поширення набуває рослинний орнамент [15]. У комплекс румунського традиційного народного жіночого костюму наприкінці ХІХ – початку ХХ ст. входили сорочка, спідниця, безрукавка. У холодну пору року одягали верхній рукавний одяг темного кольору. Голову покривали хусткою, на ноги одягали постолі, чоботи. У межах Закарпаття існували два види жіночих румунських сорочок: довга сорочка, до якої одягали тканині запаски (“задьє”) та коротка сорочка із широкою спідницею і фартухом. Основу вбрання складала “волоська” сорочка з квадратним вирізом горловини, воланами на плечах, орнаментована вишивкою геометричного, стилізованого рослинного характеру. Вишивка завжди пов'язана з морщинами [15, с. 4-5]. Подібні сорочки зустрічаються і в інших селах долини ріки Тересви, де румуни склали певну частину населення [15, с. 7]. У комплексі з короткою сорочкою одягали спідницю. З коротких румунських сорочок слід відмітити сорочки з с. Хижа Виноградівського району. Вони привертають увагу своєю насиченою вишивкою довкола прямокутної горловини, на грудях, спині, плечах та навколо розрізу [15, с. 7].

Обидва описані види румунських жіночих сорочок присутні у фондівій колекції музею. Запаски (“задьє”), які одягали до довгих сорочок, як вид поясного одягу був запозичений із м. Сигет (повіт Марамуреш в Румунії), звідки його привезли

у села Біла Церква, Солотвино. Пізніше “задьє” почали виготовляти самостійно. Орнаментація цього виду одягу складається з горизонтальних смуг різного кольору (оранжево-чорні, жовто-чорні, синьо-чорні), що чергуються. У середині ХХ ст. “задьє” носили лише як святкове вбрання, та й то не у всіх румунських селах. Найдовше воно збереглося у Середньому Водяному і Білій Церкві. Інший вид жіночого поясного вбрання – спідниці (“подолок”), які шили з домотканого полотна. Основна увага в декоруванні спрямована на низ спідниці. Тут вишивалась широка смуга рослинних, у 30-40-х рр. ХХ ст. – зооморфних орнаментальних мотивів. До низу спідниць пришивали гачковане мереживо білого кольору [15, с. 8].

У комплект народного костюму входила безрукавка. В усіх румунських селах Закарпаття була поширена шкіряна (“кожок”), яку шили з овечого хутра. Все тло безрукавки пишно декорували вишивкою з рослинним орнаментом, виконаною вовняними нитками технікою гладь. Орнамент нагадує стилізовані гілочки квітів, стебла, розгалуження яких поділяють площину на вертикальні ряди. Домінуючий колір вишивки червоний, що гармонійно поєднаний з темно-зеленим. Подібні безрукавки – “бунди” побутували і в українських селах Терезької і Тересвянської долин [15, с. 10].

Комплекс чоловічого костюму складався із сорочки з широкими рукавами, яку носили навипуск поверх широких коротких літніх штанів. Їх довжина сягала до колін, а ширина однієї штанини – 1,5 метрів. Поверх сорочки одягали сукняні, вовняні безрукавки та верхній одяг з рукавами [15, с. 11]. Найкоротші сорочки носили молоді хлопці. Їх довжина сягала до пояса, а у чоловіків старшого віку – закривала пояс [15, с. 12]. Чоловічий костюм був менш насичений в кольоровому, декоративному вирішенні, але не позбавлений мистецького виконання.

Традиційно усталений інтер'єр житла румунів доповнюють предмети, які дають цікаву інформацію про домашнє заняття та ремесла населення. Інтер'єр румунської хати самотній, зокрема за рахунок тканин інтер'єрного призначення, основним матеріалом для виготовлення яких були льон, конопля, овеча вовна.

Виробництво ліжників, джерг, килимів було одним із основних ремесел як румунського, так і українського населення краю. Вони були яскравим акцентом грядок, ними накривали лави, ліжка, які вирізняються декоративною та кольоровою насиченістю. Килими ткали з вовняних ниток на кроснах. Орнамент стилізовано-рослинного характеру з переливами червоного, зеленого, фіолетового, чорного, жовтого кольорів [9; 10; 11].

Скатертини, рушники, наволочки, покривала зазвичай декоровані тканинами смугами бордового, чорного, синього кольорів. Доповненням декору є мереживо ручного виготовлення з білих ниток та звисаючі по краях білі або кольорові китиці [2; 3; 4; 5; 6; 13].

Цінна інформація наукових досліджень та зібраний багатогранний предметний матеріал, який зберігається у фондах музею, з успіхом використовується майже в усіх заходах, що проходять на території музею. Цілеспрямовано популяризується в різноплановій експозиційно-виставковій роботі з метою залучення до рукотворних цінностей широкого загалу громадян, здобуття етнографічних знань як важливого джерела національної культури. Жодна виставка з фондів зібрань не обходиться без них.

Приємно зазначити, що виставки, які проходять як у нашому музеї, так і поза ним, набирають нових обертів у тематичному і художньо-естетичному вирішенні.

Не старіє традиційне народне мистецтво, попри те що перебіг часу і умови життя, побуту формують нові погляди, естетичні смаки. Сьогодні, у такий складний і відповідальний для нашої країни час, ми повинні підвищувати культурний рівень суспільства в цілому і виховання молодого покоління, зокрема.

Створення умов для динамічного розвитку музею, удосконалення всіх форм його діяльності в усі часи було актуальним. Справі популяризації мистецьких надбань, вихованню етнічної самосвідомості служать добросусідські відносини та творчі зв'язки між Закарпатським музеєм народної архітектури та побуту і Повітовим музеєм Сату Марє (Румунія). Ще у 90-х роках ХХ ст. наш музей мав за честь представляти на виставці розмаїття зразків народного мистецтва в рамках днів української культури в Румунії. В подальшому поглиблюються форми міжнародного співробітництва з румунськими колегами. У 2013-2015 роках наш музей взяв участь у реалізації Міжнародного грантового проекту “Проривна культура – європейські цінності та спільне майбутнє. HUSKROUA 1101/139” з метою підвищення ефективності діяльності музею, реалізації нових можливостей його розвитку, вирішення проблем. Завдяки проекту музей значно розширив діапазон основних форм роботи, зокрема реставраційної і науково-освітньої. Була створена мультимедійна кімната. Поставлено за мету перетворити один із залів на багатофункціональний простір з новим обладнанням та технічним забезпеченням для популяризації й використання цінних етнографічних матеріалів як для дорослих, так і для дітей. Нововведеннями, до прикладу, на базі мультимедійної кімнати є започаткування музейної студії, яка працює вже другий рік, тут бажаючі навчаються основам традиційного вишивального мистецтва Закарпаття. Кожне заняття супроводжується демонстрацією взірців народного одягу з фондової колекції, тематичною лекцією про особливості крою та оздоблення традиційного вбрання Закарпаття, в тому числі і румунського населення.

Продовженням наших взаємозв'язків є участь музею (учасників проекту) у міжнародному симпозіумі на тему “Румунсько-українські відносини. Історія та сучасність”, який проходив у м. Сату Марє в 2016 році. Симпозіум був організований Союзом українців Румунії та Повітовим музеєм Сату Марє. Ідея проведення конференції була продиктована необхідністю поділитися своїм досвідом у досягненні здобутків та нових перспектив у руслі дослідження, збереження та популяризації культурних цінностей.

Музейні працівники налаштовані на активізацію збиральницької роботи, зокрема – вивчення і придбання пам'яток матеріальної культури румунів. Попереду намічена чітка перспектива доповнити діючу музейну експозицію зразками будівельної архітектури, які відтворюють рівень і розвиток господарювання румунського населення краю. Важливу роль у житті румунів відігравали промисли й ремесла: ткацтво, килимарство, вишивання, бондарство і т. ін. Тож є потреба у більш досконалому вивченні цієї теми.

Музей цілеспрямований на подальше опрацювання вищеокреслених питань як важливого джерела пізнання національної культури, мистецьких надбань, впливу на формування сучасної культури, на забезпечення етнокультурної спадкоємності.



*Джерела та література:*

1. Фонди КЗ “Закарпатський музей народної архітектури та побуту” ЗОР (далі – Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР): 1647/472.
2. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР: 1648/473.
3. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР: 1649/474.
4. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР: 1654/479/1.
5. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР: 1659/484.
6. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР: 1660/485.
7. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР: 1670/495.
8. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР: 1673/498.
9. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР: 1674/502.
10. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР: 1676/501.
11. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР: 1678/503.
12. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР: 1683/508.
13. Ф КЗ “ЗМНАП” ЗОР: 3050/1251.
14. Закарпатський музей народної архітектури та побуту. Путівник. – Ужгород., 2009. – С. 11-87.
15. Коцан В.В. Народний костюм румунського населення Закарпаття кінця XIX – початку XX ст.: реферат / В.В. Коцан // Архів Закарпатського музею народної архітектури та побуту. – Ужгород, 2008. – С. 4-13.
16. Маковський С.К. Народное искусство Подкарпатской Руси / С.К. Маковський. – Прага: Пламя, 1925. – 33 с.

**MONUMENTS OF TRADITIONAL CULTURE OF ROMANIANS OF  
TRANSCARPATHTIA IN THE COLECTION OF THE TRANSCARPATHTIA  
MUSEUM OF FOLK ARCHITECTURE AND LIFE**

Silvia POLAK (Uzhhorod)

**Summary**

The article deals with the importance of the study of ethnic and cultural values of traditional culture multi Transcarpathia, including the Romanian population. The basic guideline of scientific research and promote scientific and is processed and Security Market systematic collection of the museum. Information potential best traditions of cultural depth used with the introduction of new forms of scientific and educational activities.

**Key words:** ethnographic museum, fund collection, ethnographic materials, ethno-cultural heritage, local features, international projects.

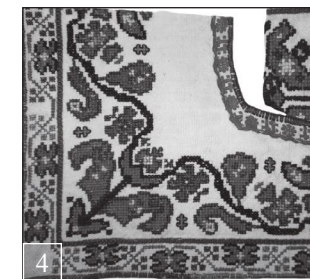
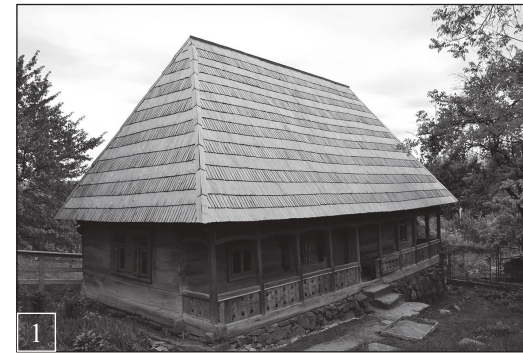


Фото 1. Хата з с. Середнє Водяне Рахівського району. Побудована 1928 року.

Фото 2. Інтер'єр світлиці хати с. Середнє Водяне Рахівського р-ну.

Фото 3. Взірець одягової вишивки з колекції Марії Грицак, с. Черна, Виноградівський район.

Фото 4. Взірець одягової вишивки з колекції Марії Грицак, с. Хижа, Виноградівський район.

Фото 5. Двоплатові пілки (“задьє”), с. Середнє Водяне, Рахівський район.

Фото 6. Комплекти чоловічого та жіночого вбрання з с. Хижа Виноградівського району у виставковій діяльності музею.

Фото 7. Комплекти чоловічого та жіночого вбрання з с. Середнє Водяне Рахівського району у виставковій діяльності музею.

Мар'яна ЧЕПЛІВ  
(Ужгород)



8



9



10

Фото 8. Молода пара у традиційному румунському вбранні. Реконструкція. 2015 рік. Фото Ярослава Макара.

Фото 9. Взірець одягової вишивки з колекції Марії Грицак, с. Середнє Водяне Рахівський район.

Фото 10. Взірець одягової вишивки з колекції Марії Грицак, с. Усть-Чорна Тячівський район.

## НАШИЙНІ ТА НАГРУДНІ ЖІНОЧІ ПРИКРАСИ З БІСЕРУ (з фондів зібрань Закарпатського музею народної архітектури та побуту)

УДК 069.5 (477.87) : 746.5

У статті автор аналізує та класифікує колекцію бісерних прикрас Закарпатського музею народної архітектури та побуту, походження бісеру, техніки виготовлення нашійних та нагрудних прикрас, їх поширення в регіоні та різноманітність назв даних виробів у різних етнічних груп українців Закарпаття.

**Ключові слова:** експозиція, фондова колекція, бісер, нашійні та нагрудні жіночі прикраси.

Одяг, взуття та прикраси – найнеобхідніші предмети в повсякденному житті людини. Однак вони виконували не лише практичну, але й не менш важливу символічну роль. У давніх віруваннях обереговим елементам надавали особливого значення. Це стосувалося прикрас і вишивок. Скажімо, коралі, каблучки, вінки – не просто прикраса, а насамперед охоронне коло, яке мало застерегти людину від злої сили.

Не менш важливе значення відігравали й колір, форма, орнаменти прикрас. Людина забезпечувалася обереговими елементами, щоб захиститись від стороннього “злого (недоброго) ока”, позбутись “нечистої сили, всіляких хвороб та напастей [17, с. 82].

Намісто мало подвійну функцію: магичну й естетичну. Воно за своєю формою нагадує замкнуте коло або вінець. Саме ці ритуальні символи присутні в найдавніших писанкарських візерунках. Оскільки намисто призначене для персонального користування (за традицією його не можна позичати, давати іншій особі), то відповідно воно несе індивідуальну тотемну роль. Що пишнішим, барвистішим, із більшою кількістю зразків було намисто, тим магичнішим вважалось воно.

З намистом пов'язано чимало вірувань. Якщо розірвалась нитка коралів, то це віщувало лиху долю або нещастя. Тому кожна жінка постійно стежила за намистом, зберігала його в найпочеснішому місці, як найдорожчий скарб. Серед усіх традиційних магично-естетичних атрибутів намисту належала особлива роль. З цього приводу в народі говорили: “Без намиста і Душа нечиста” [18, с. 88].

В Україні прикраси з бісеру найпоширеніші в західних областях – Закарпатській, Львівській, Івано-Франківській, Чернівецькій, в окремих селах Тернопільської, Хмельницької, Вінницької, Житомирської областей. Тут побутує безліч місцевих назв таких прикрас.

Серед різноманітних нашійних прикрас жінки використовували селянки та гердани, що відзначались різноманітністю форм та багатством орнаментики і колориту. Основним матеріалом для виготовлення цих прикрас служив бісер – невеликі круглі різноколірні кам'яні, скляні або фарфорові кульки з наскрізними отворами посередині. Такі кульки відомі ще в Стародавньому Єгипті і називались по-арабськи – “бусра” (штучна скляна перлина), від чого й пішла сучасна назва бісеру. Зі Стародавнього Єгипту і Сирії його перевозили слов'янським народам. У другій



половині XIX століття основними постачальниками бісеру в країни Західної та Східної Європи були чехи [12, с. 80].

Впродовж декількох сторіч єдиним центром виробництва бісеру в Європі була Венеціанська республіка. Прагнучи зберегти монополію в торгівлі склом, уряд республіки в 1275 році видав указ, що забороняв вивіз за її межі сировини, необробленого скла і навіть його осколків. Зроблено це було для того, щоб конкуренти не могли визначити склад скляної маси. Головним, найбільш ретельно приховуваним секретом гутництва було виробництво соди – обов'язкової добавки до піску, з якого варилася скляна маса. Проте незабаром майстри Богемії розробили технологію отримання так званого “лісового скла”, замінивши соду деревною золою (поташем). Поташ додавав склу тугоплавкості і прекрасні оптичні властивості. Але через високу температуру плавлення працювати з ним було важче: богемське скло, на відміну від венеціанського, не піддавалося обробці в нагрітому стані, проте його можна було піддавати огранюванню, що підсилювало гру світла у виробі.

Виготовлення дрібного намиста й бісеру є одним із різновидів процесу оброблення скла. Спочатку їх виготовляли з глухого (непрозорого) скла переважно чорно-синього або зеленого кольору різними способами. Розплавлену скляну масу витягували у тонку нитку та накручували на мідний стрижень, товщина якого відповідала отвору для нанизування намистинок на нитку. Потім стрижень вилучали, а намистинку піддавали повторному розігріванню з подальшою ручною обробкою. Був також інший спосіб: витягнуту нитку розплющували у смужку та обвивали нею мідний дріт – стрижень. Боковий шов згладжували і стрижень виймали. Трубочку розрізували на шматочки потрібної довжини, й окремі намистинки обробляли вручну. Для різнобарвного намиста нитку виготовляли з кількох “спаяних” між собою прутиків різного кольору.

Для роботи використовували переважно непрозорий кольоровий бісер. Переплітаючи нитки з нанизаними за рахунком бісеринками, майстрині створювали яскраві барвисті візерунки з чергуванням окремих фігур і орнаментів. Узори майстрині запозичували із стародавніх тканих і вишитих виробів, мережива й шиття, характерних для певної місцевості, відтворюючи їх у бісері. Досвідчені майстрині створювали їх самі (з голови) під час роботи, зберігаючи традиційні місцеві мотиви.

В орнаменті прикрас із бісеру переважають геометричні узори, особливо в ажурних виробках. Кожній місцевості властиві свої локальні назви окремих фігур та узорів в цілому. Найпоширенішою фігурою є ромб із різноманітними варіаціями та прямі, ламані й схрещені лінії. Трапляються також стилізовані рослинні візерунки.

Прикраси з бісеру, однакові за формою й призначенням, мають безліч місцевих назв, які виникли від способів виготовлення, орнаментальних мотивів, місця в одязі, від подібності до предметів побуту та форми реального світу. Виготовляли – плели й нанизували – прикраси вручну за допомогою ниток і голок, кінської волосіні, тоненького дротику або ткали на верстатку з нитяною основою, де роль човника виконувала голка й нитка з набраними на неї бісеринками.

Більшість назв українських прикрас із бісеру виникла від способів виготовлення: силка, силянка, сільованка (від силити, силяти, тобто низати, нанизувати), плетянка, плетінка, монисто плетене (від техніки плетіння), гердан тканий, тканка (від способу ткання на верстатку); решітка, сітка, ліхтарик (від форми вічок ажурних прикрас); висьорок, дармовиси, шлейки (від місця в костюмі) тощо.

У різних районах нашого краю жінки прикрашали себе нашійними та нагрудними прикрасами по-різному. І хоча прикраси мають схожі між собою елементи, є і суттєві відмінності в різних регіонах не лише у назвах, але й в орнаментальній композиції, кольоровій гамі, техніці виконання.

На Гуцульщині був розповсюджений гердан – медальон квадратної, або круглої форми, що носили на двох смужках тканини поверх одягу (звисав на груди). Зустрічались і “гайтани” – вироби більшої форми у вигляді ромба або квадрата з більшими за розмірами смугами тканини для зав'язування. Гуцули робили гердани, нанижуючи різноколірний бісер на волосіння, а потім нашивали на смужки тканини відповідної ширини, які надавали їм більшої еластичності та оберігали від знищення весь гердан. Чоловіки, як і жінки, прикрашали себе намистом з плодів, у яке іноді вплітали мідні гудзики, а також браслетами, мідними ланцюжками-ретязями. Ретязі з хрестиками одягали на шию, ними скріплювали поли сердака, коли його накидали на плечі, на них підвішували до пояса люльку. На свята жінки надівали багато шийних, вушних і ручних прикрас: згарди – нанизані на шнурок хрестики, а між них трубочки з латуні або закручені спіраллю мідні дротики; гердан – плоский ланцюжок, подібний до ажурного коміра; ковтки – низані з різнобарвного бісеру грушоподібні сережки, а також сережки з підвісками з намистин або металевих пластин; ретязі, нараквиці (щось на зразок браслетів, сплєтених із різнокольорової вовни), персні [12, с. 82]. У деяких районах гуцульське населення Закарпаття нашійні бісерні смужки називало “парта”, “партка”, “гардан”. Прикраси, рослинного або геометричного орнаменту, зав'язували ззаду на шиї. Коралове червоне намисто в декілька рядків (“коралі”, “пацьорки”), яке купували у Сігеті, носили на грудях [14, с. 242].

Бісерні прикраси населення районів Карпатського підгір'я мають багато спільного з прикрасами з інших областей України, а також російського і білоруського народів. Однак в них є і локальні особливості. В XIX столітті шийні і нагрудні прикраси з бісеру поєднувалися з металевими. Гуцульським силянкам і герданам характерні композиції з дрібними елементами орнаменту, що зумовлюється також дрібним бісером. Їх мотиви орнаменту геометричні [15, с. 440].

На зразок брижів з кольорових намистин робили “силянки” та “драбинки”, що круглими кризами спадали від шиї на груди. Однак криза – не частина драбинки, а фактично окрема нашійна нагрудна прикраса з бісеру. Драбинки завжди мають форму вузької стрічки, що щільно прилягає до шиї і не звисає на груди.

На основі найстаріших зразків герданів, які походять з другої половини XIX століття, дослідники роблять висновки, що найдавнішою технікою їх виготовлення було нанизування бісеру на волосіння або на нитки. Від техніки “силяння” (нанизування) бісеру на нитки або волосіння пішла й назва цих виробів – силянки, сільованки, а від переплітання ниток – плетінка, плетеник. Техніка силяння чи плетення не вимагає верстата, але потребує точного розрахування відповідних переплетень. На Бойківщині та Гуцульщині використовували техніки плетення силянок з бісеру на 6-8-10 ниток або волосінь. Їх зав'язували на одному кінці в один вузол, а потім на кожну нанизували по узору відповідну кількість намистинок і переплітали рівномірно між собою, утворюючи ажурні композиції [12, с. 83].

Технікою нанизування або ткання виготовляли на Лемківщині, Бойківщині широкі, у вигляді заокругленого або круглого коміра силянки – кризи. Лемківські кризи були найширші, до 15 – 20 см. Орнаментальні узори на них розміщували на



трьох з'єднаних між собою смужках. Перша – завширшки 2 – 3 см з невеличкими орнаментами прилягала щільно до шиї, на другій (8 – 12 см) розташовувались основні орнаментальні мотиви, третя складалась з кількох різноколірних півкіл з хвилястими або ламаними лініями, до яких кріпилися підвіски 1 – 2 см завдовжки. Згідно з формою кризи всю композицію будували півколом, розділяючи поодинокі полоси окремими мотивами геометричних форм у вигляді квадратів, ромбів, багатокутників, перехресть і зигзагоподібних ліній голубих, зелених, жовтих, білих кольорів, що ритмічно чергувались між собою. Особливу парадність кризі надавали орнаменти, розміщені на середній смужці, що komponувались переважно у розкид. Мотиви третьої смужки, що мали безкінечні форми, завжди підкреслювали круглу форму кризи. Бойківські кризи були дещо вужчі (10 – 14 см). Композиція орнаментальних мотивів на них також розміщувалась на трьох різних по ширині смужках. Середня була завжди найширша і утворювала основу для більших по величині центральних мотивів, закомпонованих суцільними смугами. Чергуючись ритмічно, переважно на білому тлі, вони створювали ще контрастнішу і декоративнішу орнаментальну композицію.

Іншою технікою виготовлення герданів, якою користувалися майстри, було ткацтво, подібне до виготовлення звичайного полотна способом простого перебору. Для цього використовували невеличкий верстат, що складався з дощечки – підставки (довжина 40 – 50 см і ширина 8 – 10 см) з двома дерев'яними “порогами”, висотою до 5 см, розміщеними на кінцях. На такому верстаті снували основу від 8 до 14 ниток, залежно від ширини гердана. Цією технікою можна виготовляти різноманітні гердани не лише геометричних, але й рослинних узорів, як це робили на Закарпатті. Форми тканих герданів мали переважно вигляд стрічок від 0,5 до 3 см ширини, які закінчувалися плетеними з ниток основи шнурочками. Гердани, які ще називали герданіки, драбинки, рядки і ширинки, щільно прилягали до шиї.

Зовсім іншу форму, ніж гердани, драбинки мали бойківські нашійні жіночі прикраси – ліци або шлейки. Вони мали вигляд довгої стрічки, два кінці якої з'єднували попереду і нагадували велику петлю. Один кінець знаходився на шиї, а другий звисав на груди [12, с. 85].

Залежно від місця носіння з'являються такі назви: “горлянка”, “підгорлок”; “силянки” носилися нижче. Також вони мали різні назви в різних регіонах Закарпаття: для Іршавського та Хустського районів є монисто “намисто”, “селянка”, “силянка”, “пацьорки”, Рахівський район – “силянка”, “чимбарик”, на Міжгірщині – “сплітки”, “пацьорки”, Перечинський район – “монистя”, Ужгородський район – “монистята”, Виноградівський район – “баршон”.

Важливе значення має і символіка бісерних прикрас. Людина, яка постійно жила серед природи, спостерігала за нею, ще з сивої давнини навчилася складати прості узори, умовні знаки – символи, якими вона виражала своє сприйняття навколишнього світу й ставлення до незрозумілих явищ природи. Кожна лінія, кожен знак наповнювалися зрозумілим їй змістом, були одним із засобів спілкування людей. Прямою горизонтальною лінією позначали поверхню землі, горизонтальною хвилястою – дощ, трикутником – гори, схрещеними лініями – вогонь і блискавку.

Головним символом був ромб та скісний хрест, наділений багатьма значеннями. Рівний та з відростками ромб був не тільки символом сонця і вогню, а й родючості, відродження життя, а смужка з ромбів – знаком життя. Ромб із подовженими сторонами вважали ознакою вінця зрубу дерев'яної будівлі; квадрат, поділений на

чотири частини з кружечками або крапками в кожній, означав садибу та засіяне поле тощо. Окремі знаки-символи – не тільки прикрашали одяг, житло і предмети побуту, а й мали охороняти, захищати, оберігати людину та її господарство від злих духів [16, с. 10-11].

Одними з основних прикрас на Міжгірщині були вироби з бісеру – “драбинки”, які мали різнокольоровий орнамент, що нагадував вишивку на сорочці. Були жіночі та чоловічі драбинки. Жінки носили їх на шиї, а чоловіки – на лівій руці або в піджакові у лівій зовнішній нагрудній кишені [13, с. 50].

Якщо характеризувати орнаменти нашійних та нагрудних прикрас по етнічних групах, слід зауважити, що для Гуцульщини характерна різноманітність композиційного вирішення – геометричні, іноді геометризвано-рослинні мотиви та багатство колориту. Переважають з'єднані між собою видовжені ромби з філігранною розробкою форм. Їх доповнюють дрібні розети, хрестоподібні фігури, трикутники та інші мотиви. Вони щільно заповнюють стрічкові узорні площини, створюючи складний ритмічний лад, який завдяки розміру діагональних ліній набуває динамізму. Кольорова гама базується на поєднанні яскравих контрастних барв – чорної, червоної, вишневої, оранжевої, жовтої, синьої, голубої, фіолетової та зеленої.

Лемківщина – переважання рослинних мотивів. Це симетрично розташовані галузки з листків, квітів, пуп'янків. Подекуди трапляються стрічкові композиції з геометричних та стилізовано-рослинних мотивів. Кольорова гама стримана, побудована на поєднанні основної червоної барви з незначною кількістю темно-синьої або чорної. Іноді вони доповнюються зеленим, фіолетовим та жовтим кольорами.

Традиційними для Бойківщини є стрічкові композиції, утворені провідним мотивом – ромбом та підпорядкованими йому квадратами, ламаними лініями, трикутниками, зубцями, розетами, напіврозетами тощо. Стилізовано-рослинний орнамент утворений вазонковими мотивами, галузками з чотирьох-, шести-, восьмипелюсткових квітів, листків та інше [19, с.380–381].

Колекція бісерних прикрас Закарпатського музею народної архітектури та побуту є різноманітною та різнобарвною в етнічному відношенні, техніці виконання, діалектиці назв. Вона нараховує 85 од. зб. Серед жіночих прикрас 37 є низаними, 2 – тканими, 28 із них – багаторядовими, 34 мають геометричний узор, 7 – стилізовано-рослинний, деякі поєднують геометричний з рослинним. Прикраси походять з таких місцевостей:

- Хустський район – 22 од. зб.;
- Ужгородський район – 15 од. зб.;
- Свалявський район – 14 од. зб.;
- Міжгірський район – 8 од. зб.;
- Воловецький район – 7 од. зб.;
- Іршавський район – 6 од. зб.;
- Великоберезнянський район – 5 од. зб.;
- Рахівський район – 4 од. зб.;
- Виноградівський район – 2 од. зб.;
- Перечинський район – 1 од. зб.;
- Березівський район – 1 од. зб.

Більшість предметів даної збірки – це прикраси “силянки”, виконані з низаного на нитку кольорового бісеру. В їх основі лежить як стрічковий, так і ге-

ометричний орнаменти. Контури силінок обрамлені кольоровими смужками, а внутрішня площина закомпонована різноманітними мотивами [11]. Основними мотивами орнаментальних смуг є квіти, ромби із вписаними в них квітами, ромби з ріжками, що послідовно чергуються [1].

Ще одну групу збірки становлять намисто “пацьорки”, що являють собою низки різнокольорових бусин, зав’язаних на кінцях, які утворюють гірлянди з 5-6-7-ми низок бус. Перша низка складається з дрібних різнокольорових бусин, друга – з дрібних та середніх за розміром бусин, що попарно чергуються, третя – однокольорових, середніх за розміром, а четверта, п’ята, шоста, сьома – з великих різнокольорових бусин, деякі з них подвоєні. Бусини являють собою різнокольоровий стеклярус [2].

Однією з найяскравіших прикрас музейної колекції є нагрудна прикраса-“криза”, яка надійшла в музей з Ужгородського району. Криза є зразком традиційної лемківської жіночої нагрудної прикраси. Виконана з круглого червоного бісеру. Композиційно складається з трьох рівнів:

1) густо виплетена стрічка червоного кольору з різнокольоровими ромбами;

2) сітка у вигляді ромбів;

3) різнокольорові підвіски. Основним орнаментом є ромб у різних видах. Кольорова гама: червоний, білий, зелений та чорний кольори [5].

Невелику групу збірки становлять нашійні прикраси, виконані майстрами народно-декоративного мистецтва – Іриною Куцик та Меланією Балаж. Обидві авторки є вишивальницями та майстринями перебірного ткацтва. Авторству Ірини Куцик належать такі роботи: “Яблуневий цвіт” [6], “Хустський мотив” [7], “Тячівщина” [8], “Жнивний мотив” [9], “Водограй” [10]. На вигляд це драбинки з круглого бісеру, виконані у вигляді сітки з краплеподібними підвісками, на яких розташовані різнокольорові ромби різних розмірів.

Іншим автором по виготовленню прикрас, роботи якого знаходяться у фондівій колекції нашого музею, є Балаж Меланія. Її роботи: 1) драбинка, виконана з пластмасових бусин різного кольору, являє собою просту низку бус, що при нанизуванні бусин утворює ланцюжок різнокольорових квіток [4]; 2) традиційна драбинка, що має вигляд густо закомпонованої сітки з підвісками. Геометричний орнамент складається із скісних хрестів та ромбів із подовженими сторонами [3].

Таким чином, можна стверджувати, що художні вироби з бісеру, зокрема нашійні та нагрудні жіночі прикраси – це вид декоративно-прикладного мистецтва, який все частіше виокремлюють в окрему групу, оскільки бісер є самодостатнім матеріалом (як, наприклад, глина, дерево, метал), адже творча робота з бісером має властиву лише їй технологію. Поширення певних типів оздоб у тій чи іншій місцевості вказує на естетичні вподобання народних майстринь [20, с. 702].

#### Джерела та література:

1. Фонди КЗ “Закарпатський музей народної архітектури та побуту” ЗОР (далі – ФКЗ “ЗМНАП” ЗОР) 1044/3926 – Драбинка, Міжгірський р-н.
2. ФКЗ “ЗМНАП” ЗОР: 4466/403/1 – Намисто (“пацьорки”), Виноградівський р-н.
3. ФКЗ “ЗМНАП” ЗОР: 9045/6523 – Драбинка, м. Ужгород.
4. ФКЗ “ЗМНАП” ЗОР: 9046/6524 – Драбинка, м. Ужгород.
5. ФКЗ “ЗМНАП” ЗОР: 10817/7658 – Силанка м. Ужгород.
6. ФКЗ “ЗМНАП” ЗОР: 10923/7730 – Драбинка “Яблуневий цвіт”, м. Ужгород.

7. ФКЗ “ЗМНАП” ЗОР: 10924/7731 – Драбинка “Хустський мотив”, м. Ужгород.
8. ФКЗ “ЗМНАП” ЗОР: 10925/7732 – Драбинка “Тячівщина”, м. Ужгород.
9. ФКЗ “ЗМНАП” ЗОР: 10926/7733 – Драбинка “Жнивний мотив”, м. Ужгород.
10. ФКЗ “ЗМНАП” ЗОР: 10927/7734 – Драбинка “Водограй”, м. Ужгород.
11. ФКЗ “ЗМНАП” ЗОР: 13755/349 – Намисто, Іршавський р-н.
12. Будзан А.Ф. Художні вироби з бісеру / А.Ф. Будзан // Народна творчість та етнографія. – 1976. – № 1. – С. 80-85.
13. Головка Ю. Господарство, культура та побут українців верхів’я р. Ріка (кінець XIX – перша половина XX ст.) / Ю. Головка. – Ужгород : ВАТ “Видавництво Закарпаття”, 2004. – 88 с. : іл.
14. Грибанич І. Народний одяг сіл Великого Бичкова, Луга, Верхнього Водяного, Водиці, Стримби / І. Грибанич // Науковий збірник Закарпатського краєзнавчого музею. – Вип. 8. – Ужгород, 2007. – С. 241-245.
15. Гуцульщина. Історико-етнографічне дослідження / за заг. ред. Арсенича П.І. – К., 1987. – 471 с.
16. Литвинець Е.М. Українське народне мистецтво вишивання і нанизування / Е.М. Литвинець. – К. : Вища школа, 2004. – 335 с.
17. Ніколаєва Т.А. Український народний одяг / Т.А. Ніколаєва. – К., 1987. – 248 с.
18. Скуратівський В. Обереги людини / В. Скуратівський // Берегиня. – 2008. – № 1. – С. 82-89;
19. Українське народознавство. – Львів : Видавничий центр “Фенікс”, 1994. – 607 с.
20. Федорчук О.С. Типологія українських народних прикрас з бісеру / О.С. Федорчук // Народознавчі зошити. – 2003. – № 5-6. – С. 702-718.

#### NECKING AND BREASTPLATE WOMEN’S JEWELRY MADE OF BEATS (with fund collection Transcarpathian museum of folk architecture and life)

Mariana CHEPLEV (Uzhhorod)

#### Summary

In the article the author analyzes and categorizes a collection of beaded decorations of the Transcarpathian Museum of Folk Architecture and Life, the origin of beads, techniques of making necking and breastplates, their distribution in the region, and the variety of names of these products in various ethnic groups of Ukrainians in Transcarpathian.

**Key words:** exposition, funds collection, beads, women’s jewelry on the neck and breastplate.



Мирослава ТАТАРЧУК  
(Київ)

**МАЙСТРИ НАРОДНИХ МУЗИЧНИХ ІНСТРУМЕНТІВ  
І ФОНДОВА КОЛЕКЦІЯ НМНАПУ  
(на матеріалі польових досліджень автора)**

**УДК 069.5 (477) : 78.022+681.81/82**

У даному дослідженні розкривається діяльність майстрів, які виготовляють українські народні музичні інструменти. Вони самі грають на них та беруть участь у мистецьких заходах НМНАПУ. Аналізується їхня роль у трансляції етномузичної традиції українського народу. Також подається інформація про деякі музичні інструменти, зокрема закарпатські, які містяться у фондовій колекції НМНАПУ. Дослідження базується на матеріалах етнографічних експедицій автора та фондової колекції народних музичних інструментів НМНАПУ.

**Ключові слова:** українські народні музичні інструменти, сопілкарі, інструментальна музика, майстри, ярмарок, фондова колекція.

Одним з найбільш плідних збирачів фондової колекції музичних інструментів НМНАПУ (Національного музею народної архітектури та побуту України) є і залишається Ігор Шрамко [26.05.1938 – 28.04.2010]. Він здобув вищу музичну освіту. У 1970-80-х рр. працював завідувачем сектором музичних інструментів відділу фондів Національного музею народної архітектури та побуту України. 26 травня – 12 червня 2011 р. в Національному центрі народної культури “Музей Івана Гончара” відбулася виставка, присвячена пам’яті дослідника і збирача народних музичних інструментів Ігоря Шрамка – “Народні музичні інструменти зі збірки Національного музею народної архітектури та побуту України”. Куратором виставки стала Катерина Міщенко [1].

У 2016 році у Галереї “Печерська” відкрилася виставка українських народних музичних інструментів, основу якої, знов-таки, становила колекція І. Шрамка.

Загалом колекція НМНАПУ становить 704 одиниці збереження. З них закарпатських – 31 одиниця, що представляють різні типологічні групи: духові, струнні, струнно-ударні, ударні та віброфони.

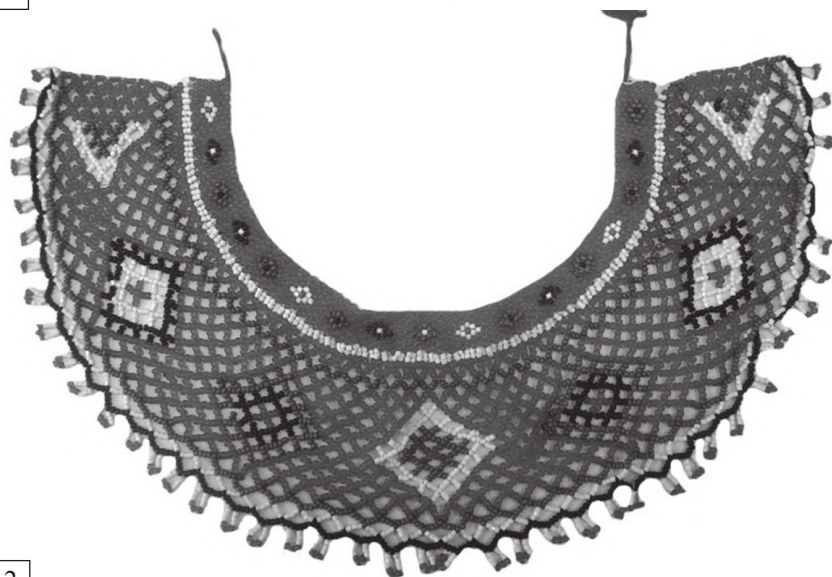
Ігореві Шрамку належить кілька справжніх відкриттів у царині української музичної традиції. Виставка 2011 року ілюструвала з-поміж них три:

- дослідження ймовірного строю і варіантів конструкції мамайської кобзи;
- побутування та типи традиційних цимбалів в Україні;
- давні народні конструкції скрипок, що беруть свій початок від давньоруських гудків.

Джерелом цього відкриття стала непересічна знахідка – “ручні басы” з закарпатської Гуцульщини. Вони вивели дослідника на цілком певний стрій давнього українського інструмента “бандурки” (“мамайської кобзи”), добре званої за зображеннями картин “Козак Мамай”.



1



2

Фото 1. Дводільна “сисянка”, с. Керецьки, Свалявський р-н. Нитки, бісер, нанизування. 20-40-ві рр. ХХ ст.

Фото 2. “Криза”, м. Ужгород. Конопляні нитки, різнокольоровий бісер, нанизування. 20-40-ві рр. ХХ ст.



До питання реконструкції мамаївської кобзи-бандурки неодноразово зверталися майстри ще за радянського часу. Їхні напрацювання та цікаві конструктивні знахідки ілюструє представлено на виставці невелике зібрання кобз 1960-70-х рр., що з'явилося у Музеї також за активної участі пана Ігоря. На превеликий жаль, ці інструменти були від початку орієнтовані на уживання насамперед в оркестрах, а їхній величезний потенціал звичайного побутового інструмента був у той час, по суті, проігнорований.

І дуже даремно! Адже цей інструмент має багато переваг поруч із сучасною шестиструнною гітарою. Він менший за розміром і вагою, легший в опануванні і універсальніший в цілому. Його стрій приступний і малій дитині: будь-що зігране на ньому приємне для вуха... Зрештою, як і кожен витвір традиційної культури, він справді поєднує у собі просте, красиве і доцільне.

Побутування та типи традиційних цимбалів в Україні у музейній колекції представлено усіма нині відомими різновидами. Три з них виявлено нами. Найдавніший різновид побутує нині у Воловецькому районі Закарпатської області. Тутешні струни мають усього шість бунтів струн (по три у бунті), які дають чотири тони квінтового кола і строяться за скрипкою (яку там називають “гуслі”). Ці цимбали вживаються лиш у регіональному ансамблі, який складається з скрипки, баса і цимбал, де виконують функцію ударних та посилюють гармонічну визначеність виконуваних на скрипці мелодій. Цікаво відзначити, що конструкція цих цимбал подібна до конструкції гуслів, які знайдені нами на Дніпропетровщині.

Дальшим розвитком цього архетипу є інструмент, що побутує в Сколівському і Турківському районах Львівської області. Цей різновид відмінний кобилкою, котра дає можливість одержати діатонічний звукоряд в об'ємі октави.

Наступний тип цимбал умовно названий нами “рухівським”, бо поширений щонайбільше у цьому районі. Він відомий усій Україні. В кінці минулого сторіччя він був описаний М. Лисенком. Цей інструмент має 13-17 бунтів струн (по 3-7 у бунті), які дають можливість одержати діатонічні звукоряди вживаних тут строїв – микуличинського, мадярського, волоського – в обсязі понад 2 октави. На цих цимбалах грають соло різноманітні танцювальні та пісенні мелодії, інструментальні п'єси для слухання. В регіональному ансамблі із скрипкою, басом та барабаном (який звуть тут “бубен”) ці цимбали виконують як гармонічний супровід, так і мелодію, але, як правило, не солюють.

Останній тип – верховинський, який розповсюджений майже виключно у Верховинському та Косівському районах Івано-Франківської області. Маючи по 17-27 бунтів струн (по 6-7 у бунті), він існує як ансамблевий та сольний тип інструменту. У типово регіональному ансамблі, який складається з двох скрипок, бубна та цимбал, останні можуть виконувати й провідну партію. Конструкція цих цимбал, що має витримувати натяг значної кількості струн, відмінна і від рахівських і воловецьких, які теж різняться між собою. До того ж верховинські цимбали мають чотири голосники, тоді як інші типи – лиш по два. Слід вказати на багате декоративне вбрання, яке зовсім відсутнє у воловецьких і рахівських інструментах.

На всіх типах цимбал грають дерев'яними молоточками (“пальцятками”), у воловецьких вони тонші й довші, голівки яких інколи обтягують шкірою, що, однак, зовсім не є типовим.

*Факт побутування виявлених різновидів дозволяє інакше дивитись на історію побутування цього інструменту в Україні і не пов'язувати його появу в культурі нашого народу з проникненням в XIII – XIV ст. західноєвропейських музичних традицій.*

*Кілька видів цимбал представлено і в добірці закарпатських музичних інструментів з колекції НМНАПУ, хоча значна частина цієї колекції – здебільшого духові, була виготовлена майстром М. Ковчаром.*

*Дані щодо закарпатських музичних інструментів з колекції НМНАПУ:*

*Духові:*

1. Закарпатська область, смт. Воловець. Пищавка (“пищалка”). Робота Михайла Ковчара. Являє собою цівку, яка має три ігрових отвори. В губник вставлено дерев'яний пищик. Декоративного оздоблення інструмент не має. (Н.Д. 2710).

2. Закарпатська область, смт. Воловець. Скосівка. Робота Михайла Ковчара. Являє собою цівку без денця, виготовлену з кори ліщини. Губник зрізаний наскіс. Оздоблення не має. (Н.Д. 2709).

3. Закарпатська область, смт. Воловець. Скосівка велика. Робота Михайла Ковчара. Являє собою цівку без денця, виготовлену з кори ліщини. Губник зрізаний наскіс. Декоративного оздоблення та ігрових отворів інструмент не має. (Н.Д. 2711).

4. Закарпатська область, смт. Воловець. Скосівка. Робота Михайла Ковчара. Являє собою цівку без денця, виготовлену з кори ліщини. Губник зрізаний на скіс. Декоративного оздоблення та ігрових отворів інструмент не має. (58 на 1см). (Н.Д. 2712).

5. Закарпатська область, смт. Воловець. Скосівка з отвором. Робота Михайла Ковчара, виготовлена з кори дерева. Біля губника для оздоблення і кращого видобування звуку розташовано звуковий отвір. (38 на 1,2 см). (Н.Д. 2713).

6. Закарпатська область, смт. Воловець. Скосівка. Робота Михайла Ковчара. Являє собою цівку без денця, виготовлену з кори ліщини. Губник зрізаний наскіс. Декоративного оздоблення та ігрових отворів інструмент не має. (24 на 1 см). (Н.Д. 2714).

7. Закарпатська область, Рахівський район, с. Водиця. Флюяра саморобна. 6 отворів, орнамент – різьблені гілочки. Довжина 64 см. (М.І. 62).

8. Закарпатська область, Рахівський район, с. Водиця. Флюяра саморобна. 6 отворів, орнамент – геометричний. (М.І. 63).

9. Закарпатська область, Рахівський район, с. Водиця. Сопілка саморобна. 6 отворів, орнамент – оздоблення випалюванням. 39 см. (М.І. 70).

10. Закарпатська область, Мукачівський район, с. Червеньово. Сопілка. (Н.Д. 4197).

11. Закарпатська область, смт. Воловець. Трембіта (“трумпета”). Робота Михайла Ковчара, виготовлена з кори. Декоративного оздоблення та ігрових отворів інструмент не має. (97 см на 4,5 м). (Н.Д. 2715).

12. Закарпатська область, смт. Воловець. Трємбіта (“трумпєта”). Робота Михайла Ковчара. Складається з 3-х частин. Виготовлена способом круглого обплітання. Декоративного оздоблення та ігрових отворів інструмент не має. (Н.Д. 2716).

13. Закарпатська область, Міжгірський район, с. Верхнє Студене. Трємбіта, обплєтена лозовою корою, виготовлена з 2-х половин деревини. (270 на 12 на 8,5 см). Дерево. (М.І. 351-а).

14. Закарпатська область, Міжгірський район, с. Пилипець. Трємбіта, обплєтена лозовою корою, виготовлена з 2-х половин деревини. (314 на 12,5 на 8,5 см). Дерево. (М.І. 352).

Струнні”:

15. Закарпатська область, Рахівський район, с. Водиця. Скрипка саморобна, дерев’яна. Розміри: 59 на 20 см. На струнотримачі мідний поясок (М.І. 59).

16. Закарпатська область, м. Рахів. Скрипка саморобна, що належала народному музиканту І. Горані. Кінець XIX ст. (58 на 20,5 на 11,5 см). Дерево. (М.І. 218).

17. С. Замогорів. Скрипка довбанка, дерев’яна, класичної фігурної форми, з 4-ма струнами. Колір – червоний, ключі – чорні. Початок XX ст. 400x120x30 см. (М.І. 519).

18. Закарпатська область, Ужгородський район, с. Довге Поле. Басоля саморобна. Смичок саморобний. 140 на 12 см. Дерево. (М.І. 144).

19. Закарпатська область, Воловецький район, с. Гукливе. Басоля. Робота Ковалє. Приструнок розписаний різьбленим орнаментом. Голівка оздоблена різьбленою людською головою (127 на 55 на 14 см). Дерево, метал. (М.І. 355).

20. Закарпатська область, Ужгородський район, с. Довге Поле. Бубон двосторонній з мідною тарілкою. Шкіра з залишками шерсті. Діаметр 66 см, тарілки – 36 см. Дерево, метал, шкіра. (М.І. 143).

Струнно-ударні:

21. Закарпатська область, м. Рахів. Цимбали, що належали народному музиканту І. Брамі. Два голосники у вигляді 6-пелюсткової квітки. 98 на 73 на 7 см. Дерево, метал. (М.І. 209).

22. Закарпатська область, Воловецький район, с. Перехресне. Цимбали, мають два голосники у формі стилізованої квітки, закомпонованої у геометричний орнамент. (96 на 34 на 11 см). Дерево. (М.І. 384).

23. Закарпатська область, Хустський район, с. Стеблівка. Цимбали гуцульські, оздоблені орнаментом. Мають два резонаторні отвори у вигляді квітки. Дерево, метал. (140 на 42 см). (М.І. 443).

24. Закарпатська область. Цимбали гуцульські, оздоблені орнаментом. Мають 6 бунтів струн (по 2 у бунті), два резонаторні отвори (голосника) у вигляді шестипелюсткової квітки. Дерево, метал. Ліва половинка (боковина) у формі крила птаха. (82 на 34 на 8 см). (М.І. 513).

Ударні та віброфони:

25. Закарпатська область, Рахівський район, с. Водиця. Дримба саморобна, залізна, з одним язиком. Розміри: 4 на 2,7 см. (М.І. 60).

26. Закарпатська область, Рахівський район, с. Водиця. Дримба саморобна, залізна, з одним язиком. Розміри: 5 на 3,2 см. (М.І. 61).

27. Закарпатська область, смт. Воловець. Бубон. Робота М. Ковчара. Обручка пофарбована в зелений колір, колотушка дерев’яна. Розміри: 50 на 20,5 см. Шкіра, метал. (М.І. 364).

Окрім колекції, зібраної Шрамком, зібрання музичних інструментів у НМНАПУ постійно поповнюється. Цікавими є свистунці Романа Мицкана, сопілки Віктора Терещенка та інструменти багатьох інших авторів, які надходять до фондової колекції НМНАПУ здебільшого під час закупок на музейних святах.

Розглянемо детальніше творчість вищезгаданих авторів:

Мицкан Роман.

Роман Миколайович Мицкан народився 1953 року у місті Косів Івано-Франківської області. Тут проживає і зараз. Він має звання заслуженого майстра народного мистецтва України. З глиною працює уже більше тридцяти років. На питання “як ви почали займатися керамікою?”, – майстер відповідає, що “дуже довго хотів займатися керамікою, та усе якось не вдавалося, і одного разу цікава історія вийшла: Я йшов на базар, а тут дядько продавав свистульки, я купив у нього три свистульки, поки дійшов додому – навчився грати. Думаю – Ой, це така цікава штука – може я попробую, і я попробував то на свою голову, і пішло-поїхало. Правда, ходив ще вчитися у Спілку художників гончарити, навчився там гончарному ремеслу і став робити всякі скульптурки маленькі, роблю також жіночі прикраси, музичні інструменти у вигляді скульптур – птахів, звірів, людей. Для цього використовую глини різних сортів”.

Глину Роман Мицкан добуває сам, бере її в Косові, у себе в селі на городі, і в Коломиї, а інколи замовляє у Слав’янську, на Хмельниччині. Хочє ще з Луцька привезти. Глину майстер копає сам, вона має бути чиста, без домішок. Потім її фільтрує через дрібні сита у рідкому вигляді, висушує, вистоює (вона кисне, інколи й місяць, а то й більше), потім уже замішує безпосередньо для роботи: “Це дуже копітка й тонка робота – часто гончарі цим не займаються, вони лише корінці повибирають із глини, та й крутять на крузі”. Щоб якісно звучали виготовлені музичні інструменти (як прості свищики, так і більш складніші – окарини), Роман винайшов і свій авторський спосіб. Зробив у інструменті свисток, як у флейти (така флейта була у пана Романа дома, куплена ще за радянських часів), зробив кілька отворів – і інструмент зазвучав).

На музичні інструменти під розпис майстер бере косівську глину, а на ту, що без розпису – використовується коломиїська, яка за його словами “має гарний черепок”. Кераміку майстер декорує різними кольорами. Роман Мицкан провів багато майстер-класів, “люди вчаться, та не завжди роблять старанно, була хвиля, пов’язана з чемпіонатом Євро 2012, люди кинулися робити свистунці, приїхали до мене вчитися. Я їм пояснюю, як треба – вони ображаються: ми то не робимо музичний інструмент, ми робимо свистульки... Ну то робіть свистульки?! – каже їм. Училася у Романа Мицкана і дочка Євгена Шевченка – голови Національної спілки майстрів народного мистецтва України, то пан Роман розказує: “так правильно все



зробила: і модель свистка було взято із сопілки, і зроблена була старанно, то в неї окарина баранець вийшла, зробила акуратно на 4 дірочки, та й грає гарно – і хто хоче – той учиться і робить”.

Терещенко Віктор народився 18 березня 1944 р. у селі Літки Броварського району Київської обл. Там мешкає і досі. Навчився грати від батька – Прокопа Андрійовича, а той був вчителем музики і грав на акордеоні. Син теж пішов батьковим шляхом. Віктор Терещенко 20 років навчав школярів співати та грати на різних музичних інструментах, в тому числі й на сопілці.

Матеріал для виготовлення інструментів майстер заготовляє самотужки, вибирає такий, що “підходить до сопілки” – це ясен, дуб, шовковиця, плодове дерева – груша, яблуня, абрикоса (але вона, – жаліється Віктор Прокопович, – часто буває дуже тверда, покручена). Один із найулюбленіших матеріалів для інструментів – верба: “така стара верба біля хати тестя стоїть у Літках”. Уже багато років Віктор Прокопович бере з неї деревину. Щоб із звичайного бруска дерева вийшла добра сопілка, потрібно виконати, за підрахунками майстра, близько ста операцій. Це щоб виготовити просту одинарну. Але В. Терещенко вміє робити ще й подвійні (“джоломиги”) та потрійні сопілки, які звучать відповідно у два й три голоси.

Джоломига або близнівка, двійниця – це музичний інструмент, який роблять із бруска дерева прямокутної форми, уздовж якого просвердлюють два паралельні канали. Перша цівка, на якій розташовано сім отворів (згідно з конструктивною розробкою В. Терещенка), веде мелодію, друга – з чотирма отворами – бурдон. Під час гри на інструменті створюється враження дуету. Свої інструменти майстер прикрашає гарними різьбленими геометричними орнаментами, а візерунки, – як він висловлюється – “бере з голови”.

Віктор Прокопович презентує свої сопілки в різних містах і селах на мистецьких заходах, ярмарках, фестивалях. Але особливо полюбляє ярмарки у НМНАПУ. Сопілки майстра із задоволенням купували гості зі США, Канади, Польщі, Англії, Австралії, Німеччини. Спеціально для початківців сопілкар написав ноти з інструкцією, яку додає безкоштовно при купівлі інструменту. На ярмарку обов’язково він грає на інструменті, закликаючи відвідувачів, а також підіграє іншим народним музикантам, які присутні на ярмарку (бандуристи, лірники, скрипалі та бубністи), що створює неповторний колорит ярмаркового дійства.

Отже, часто творчі особистості є одночасно і носіями традиційної музичної культури і майстрами музичних інструментів. Роль таких майстрів-музикантів надзвичайно важлива у відродженні та пропаганді традиційної української культури, а фондова колекція НМНАПУ становить матеріальну базу, на основі якої можна проводити наукові дослідження, здійснювати тематичні виставки і пропагувати народне мистецтво.

#### *Джерела та література:*

1. <http://my.etnoua.info/novyny/vystavka-narodni-muzychni-instrumenty-zi-zbirky-nmnap-ukrajiny>/<http://my.etnoua.info/novyny/vystavka-narodni-muzychni-instrumenty-zi-zbirky-nmnap-ukrajiny/>

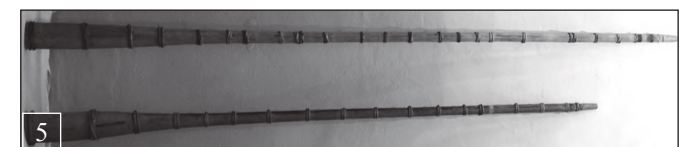
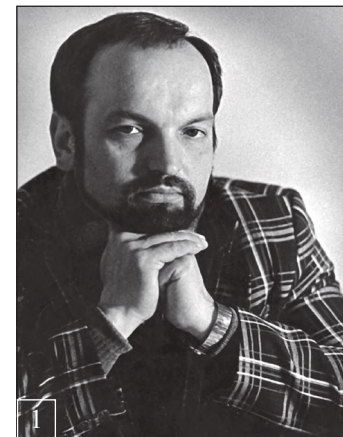
## MASTERS OF PEOPLE MUSICAL INSTRUMENTS AND FUND COLLECTION NMFAL (on full material research author)

Myroslava TATARCHUK (Kiev)

### Summary

This research reveals the activity of masters who produce ukrainian folk musical instruments. They play for them themselves and take part in artistic activities NMFAL. Their role in translating the ethno-music tradition of the Ukrainian people is analyzed. Information is also provided about some musical instruments, including the Transcarpathian, which are contained in the stock collection NMFAL. The research is based on materials of the ethnographic expeditions of the author and the stock collection of folk musical instruments NMFAL.

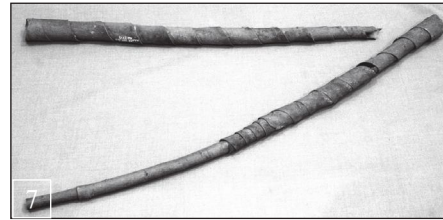
**Key words:** Ukrainian folk musical instruments, copyrights, instrumental music, masters, fair, stock collection.



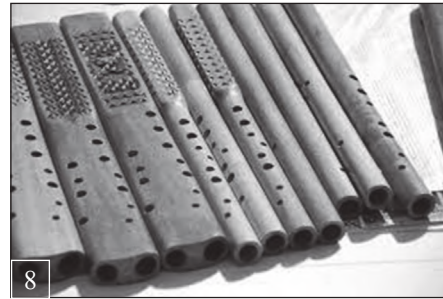




6



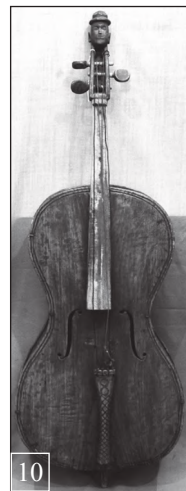
7



8



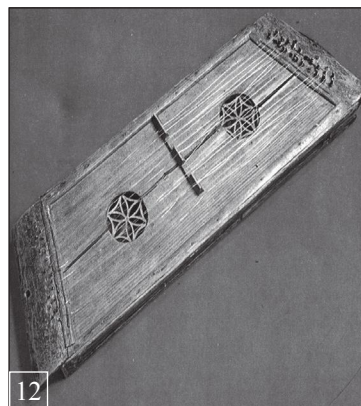
9



10



11



12

- Фото 1. Шрамко Ігор.  
 Фото 2. Роман Мицкан – автор чудових окарин. На ярмарку в НМНАПУ.  
 Фото 3. Михайло Ковчар. Фото автора.  
 Фото 4. Сопілки М. Ковчара.  
 Фото 5. Духові музичні інструменти з колекції НМНАПУ.  
 Фото 6. Віктор Терещенко – майстер з виготовлення сопілок. На ярмарку в НМНАПУ.  
 Фото 7. Трумпети М. Ковчара.  
 Фото 8. Сопілки Віктора Терещенка. Колекція НМНАПУ.  
 Фото 9. Скрипки. Фондова колекція НМНАПУ.  
 Фото 10. Басоля. Село Гукливий, Воловецький район, Закарпатська область. Фондова колекція НМНАПУ.  
 Фото 11. Цимбали. Початок ХХ ст. Воловецький район, Закарпатська область. НМНАПУ: МІ-513. Фото Катерини Міщенко.  
 Фото 12. Цимбали. Робота невідомого майстра з Воловецького району Закарпатської області. Фондова колекція НМНАПУ.

Тамара РУСІНОВА  
(Київ)

КОЛЕКЦІЯ МІДНИХ МОНЕТ  
З ФОНДОВОЇ ЗБІРКИ НАЦІОНАЛЬНОГО МУЗЕЮ  
НАРОДНОЇ АРХІТЕКТУРИ ТА ПОБУТУ

УДК 069.5 (477) : 737

У статті автор розглядає російські мідні монети з фондової колекції НМНАПУ. Основою дослідження стали пам'ятки нумізматики різних номіналів, які карбували при царюванні різних імператорів. Це дає можливість прослідкувати хід історичного процесу нашої країни в контексті грошового обігу з XVII по XX ст.

**Ключові слова:** мідні монети, полушка, деньга, денєжка, копійка, аверс, реверс, вензель.

У фондах Національного музею народної архітектури та побуту України зберігається колекція мідних монет. Фондова збірка складається з російських монет, викарбуваних протягом XVII-XX століть, та однієї австрійської монети. До музею монети надійшли з етнографічних експедицій, починаючи з часу заснування музею.

Зазначена колекція в достатній мірі розкриває один із видів українського колекціонування – старовинні монети. Так сталося, що ці музейні предмети НМНАПУ не висвітлювались науковцями, хоча потреба ґрунтовного дослідження вже давно назріла. Робота досить кропітка, бо за старовинною монетою приховані глибокі процеси економічного і, в ряді випадків, політичного життя минулого. Так, з середини XIX ст. нумізмати розглядають монету як засіб дослідження монетного обігу, грошової лічби, стану фінансового господарства та інших проблем тієї епохи, яку репрезентує дана монета.

Історіографія проблеми обіймає досить значний корпус польових матеріалів та наукових джерел, починаючи з XVII ст. і закінчуючи XXI ст. Так перші фіксовані джерела з цього питання знаходимо ще XVII ст. у рахункових книгах Львівського Ставропігійського братства 1627 р. – асортимент монетних номіналів грошового обігу Галичини.

До цієї групи матеріалів належить козацький літопис подій в Південно-Західній Росії Самійла Величка, бувшого канцеляриста Війська Запорозького. У ньому зафіксовано набір монет ринку Лівобережної України початку XVIII ст.

З першої половини XIX ст. у Царській Росії С. де Шодуаром було досліджено і видано “Обозрение русских денег и иностранных монет” у двох частинах (1837 р., 1841 р.) [6].

На початку 30-х років XX ст. Всеукраїнський археологічний комітет (ВУАК) розпочав підготовку до укладання топографії знахідок монет на території УРСР. 4 січня 1931 р. на засіданні ВУАКу була зачитана доповідна записка відомого українського нумізмата В.А.Шугаєвського (досліджував монети Лівобережної України з XVII ст.) у справі створення подібної праці. Топографування було доручене групі осіб під керівництвом М.О. Макаренка, яка звернула увагу на розписування спеціальних видань, монографій та навіть була створена картотека знахідок [3, спр. 400]. Але, на жаль, внаслідок політичних утисків (1930-1940 рр.) в архівах не залишилось жодних слідів картотеки, як і згадок про долю цієї групи.

Зі спеціальних праць Академією наук СРСР було видано два топографічних зведення, створені відомим радянським нумізмом В.В. Крапоткіним: “Клады римских монет на территории СССР” (М., 1961) та “Клады византийских монет на территории СССР” (М., 1962). Такого ж характеру праця, тільки про Україну, належить перу М.Ю. Брайчевського [5].

Крім праць В.В. Крапоткіна та М.Ю. Брайчевського [5] в 1964 р. В.Н. Рябчевичем була закінчена топографія монетних скарбів Білорусії, де розроблена схема динаміки грошового обігу Чернігово-Сіверської землі.

Активні дослідження почалися з археологічних розкопок доричного, античного та середньовічного пластів міст Північного Причорномор'я – вивчення чеканок Херсонеса Таврійського, міст та царів Боспору (монети Ольвії, Керкінитиди, Тіри і Ніконія) В.А. Анохіним [1], [2], [13].

Цінним виданням для нумізматів та особливо корисним для дослідників матеріалом минувшини став “Нумізматичний словник”, виданий у Львові 1972 р. В.В. Зваричем [7], та “Нариси історії обігу і лічби монет на Україні в XIV-XVIII ст.” М.Ф. Котляра [9].

Значне місце займають праці радянського науковця І.Г. Спаського, якими користувались і користуються не тільки науковці пострадянських держав, а й іноземні фахівці. Він всебічно дослідив російську монетну систему [15], [16].

Вклад по дослідженню нумізматики зробили й інші сучасні російські вчені, що висвітлюються у ряді наукових праць (Н.Я. Кіпріанович [8], Г.А. Давидов, Б.І. Вайнберг, А.А. Щолоков [20]).

Метою обраної теми є представлення колекції мідних монет з Національного музею народної архітектури та побуту України та аналіз перебування їх в обігу на території України протягом XVII-XX століть. Поставлена мета обумовлює завдання цілісного дослідження мідних монет з фондової збірки НМНАПУ.

Старовинні монети є одними із найбільш поширених пам'яток минулого. Природа монет така, що багато однакових екземплярів із довговічного матеріалу розходились між людьми, постійно змінюючи хазяїна, переходячи із рук в руки і завжди супроводжуючи людину.

З розвитком археології на городищах багатьох міст монети добувати сотнями, тисячами. Іноді монети заривали як дари богам або як майно померлих.

Монета – карбований зливоч металу певної форми, ваги і проби, який служить узаконеним засобом обігу. Назва “монета” походить від імені богині Юнони Монети (наставниці). Кругла форма, як найбільш вигідна для обігу, витіснила всі інші форми. На кожній монеті є повне зображення та напис – легенда. Монета має лицьовий бік (аверс), зворотній (реверс) і обріз (ребро, гурт) [7, с. 90].

Величезна більшість монет закінчували своє існування у плавильнях. Метал зістарених монет завжди міг бути використаний повторно, монети, які вийшли з обігу у свої часи, слугували для виготовлення нових. Таким чином метал, добутий вперше тисячоліття назад, багаторазово змінював свою форму. Але деякі монети, їх частини уникли переплавки, тобто втрати часової форми, і стали пам'ятками старовини.

До наших часів дійшла досить незначна частина монет, які зберігаються у музейних колекціях, колекціях нумізматів і т.д.

Фондова збірка Національного музею народної архітектури та побуту України налічує 128 мідних монет. Вона складається з російських монет (Царська Росія та



СРСР), викарбуваних протягом XVII-XX століть, та однієї монети Австрійської імперії.

Протягом віків монети з міді служили засобом обігу та платежу і відігравали допоміжну роль відносно до золота й срібла. З міді карбували дрібні розмінні монети для задоволення потреби місцевого внутрішнього ринку [7, с. 91].

Найстарішою монетою в колекції є монета-копійка початку XVII ст. Аверс: зліва – напис глаголицею у три ряди. Реверс: справа – нечітке зображення, схоже на корону. Всі інші монети по номіналам, у зростанні, які є у фондовій збірці – полушка, деньга, денешка, ½ копійки, 1 копійка, 2 копійки, 3 копійки, 5 копійок, 3 крейцери, з різними датами карбування при царюванні різних імператорів та імператриць, РСФСР і СРСР.

Оскільки майже всі монети російські, то з історичного екскурсу можемо бачити, що у XVIII ст. при Петрі I боротьба за монополію над монетним металом і за управління грошовим обігом набула гострого характеру. Прибутковим і безпечним стало карбування повноцінної мідної монети [16, с. 126]. Слова “монета” не було в російській мові до часів Петра I [7, с. 90].

Величезне значення мала реформа грошової і монетної системи Петра I в історії Росії початку XVIII ст. Обіг іноземної монети на Україні став проблемою політичного характеру. Достатньо сказати, що реформа швидко поклала край особливостям грошового обігу України. “Монету старовечную польскую зо всей Малой России вывел и выгубил; ... а на то место своею медной и сребной, дробною и твердою красным кунштом изданною наполнил Малую Россию монетою” [10, с. 516].

За основу монетної системи були прийняті – мідна копійка та срібний рубль (як і при Олексію Михайловичу – 90-ті рр. XVII ст.). Але, пам’ятаючи про “Мідний бунт” (недовіра народу мідній монеті – повстання 1662 р.) [18, с. 157], Петро I наряду з мідними монетами не переставав карбувати срібні копійки старого зразку (з проволоки – срібло вищої проби), які були своєрідною гарантією мідній копійці. Мідна чеканка задовольняла гостру потребу в мілкій розмінній монеті та вивільняла частину срібла (копійки) для карбування великих монет (рубль) [16, с. 128-129].

Зі зменшення ваги мідної монети полушка стала дуже малою і на ній не було місця для кругового напису навкруги герба. Самий короткий титул у вигляді початкових літер ВПР (Всея Руси Повелитель) приєднався до написів з протилежної сторони.

В 1700 р. Петро I (1689-1725 рр.) випустив в обіг денги (1/2 копійки), полушки (1/4 копійки), полуполушки (1/8 копійки) і лише в 1704 р. з’явилась велика мідна копійка з таким же зображенням і слав’янською датою, як на срібній [18, с. 159].

На алтинах 1718 р. замість державного герба був розміщений московський – вершник зі списом, як на копійках, але який заколов змія, але вже у 1721 р. Петро I заборонив державним установам вживати в рахунку алтин.

Біля 1720 р. на мідних полушках зустрічається змішана цифро-літерна нумерація, наприклад 17К замість 1720.

Таким чином мідні монети були прирівняні до срібних і на початку 1718 р. чеканка срібних копійок була закінчена. На цей рік випала найбільш серйозна зміна у випуску мідних монет: із пуду міді карбували від 12,8 до 40 рублів, при цьому пуд міді не перевищував 5 рублів [16, с. 131].

Як зазначає радянський вчений І.Г. Спаський разом із закінченням карбування срібної копійки перестали карбувати і мідні копійки (відомі лише пробні екземпляри), і відновлено випуск їх тільки при Петрі II (1727-1739 рр.), але В.І. Петров – відомий колекціонер-нумізмат і дослідник (мав свій нумізматичний магазин), який у своєму “Практическом руководстве для собирателей монет” 1900 р. (“Каталог русских монет”) у 3-х частинах подає зразок копійки, яка карбувалась Катериною I у 1726 р.

У 1723 р. почалась чеканка мідних п’ятаків, які отримали дуже скромне оформлення: на одній стороні в центрі кола знаходиться маленький герб, обставлений п’ятьма крапками, на іншій – хрестоподібне (це все той же “андріївський” хрест) розміщені написи – “пять копеек” і рік карбування. Причому перша карбувалась при Катерині I (1725-1727 рр.), а друга вже при Петрі II (1727-1730 рр.) [14, с. 42].

Таким чином петровська грошова реформа створила простий та раціональний грошовий рахунок: рубль відносився до копійки як 100 до 1.

Пізніше цю систему використали в Америці, Франції, Англії відносно своїх валют [18, с. 160].

А з 1727 по 1729 рр. випускались копійки Петра II, на яких номінал і дата розміщені таким же андріївським хрестом, а на іншій стороні – вершник, вбиваючий списом дракона. Наш музей не володіє такими монетами.

В кінці правління Петра I в серії мідних монет з’явилась двокопійчна монета (іл. 4), яка у другій половині XVIII ст. та на початку XIX ст. зайняла дуже поважне значення у грошовому обігу, навіть на деякий час потіснивши копійку.

На всіх монетах Петра I одну із сторін зайняло зображення державного герба – двоголовий орел. Інша сторона всіх мідних і срібних монет зайнята рядковим написом номіналу та дати випуску, але на ранніх мідних монетах, крім того, на обох сторонах є ще і кругові написи – ім’я та титул царя [16, с. 141].

Відмінною особливістю багатьох петровських монет був подвійний напис номіналу словом і крапками – для грамотних і неграмотних відповідно. Цей принцип використовувався і у другій половині XVIII ст. на двогривенних і п’ятиалтинних Катерини II, і навіть на початку XIX ст. – на мідних монетах до 1810 р. [16, с. 142-143].

У 1730 р., з початку царювання Анни Іоановни (1755-1881 рр.), монетна стопа різко змінилась, із пуда міді чеканили тільки 10 рублів (25 років).

У новій серії випускались деньга та полушка [14, с. 6, 9-16] з державним гербом на одній стороні та написом в картуші – з іншої. Також була спроба підвищити ще більше цінність мідної монети, і чеканка з 1755 по 1757 рр. виконувалась по стопі 8 рублів з пуда, карбувалась виключно копійка. На одній із її сторін: над хмарою орел підтримує увінчаний короною картуш, на котрому знаходиться вензель імператриці, а на другій – номінал [16, с. 168-169].

В Україні нові мідні монети називали по-місцевому, наприклад шаг – 2 копійки (до середини XIX ст.), копійка в XIX ст. стала шелягом, третяк і шостак відповідали трьом і шести шагам, тобто 6 і 12 копійкам. Великий рахунок довго вели на копу (кіпник) [9, с. 209-212] – полтину – 50 шагів, але поступово набув розповсюдження карбованцевий (рублевий) рахунок [16, с. 138].

При Єлизаветі Петрівні (1741-1762 рр.) продовжували карбувати ті ж монети, що і при Анні Іоанівні, але за її царювання була випущена монета номіналом 4 копійки (1760 р., 1761 р.) [14, с. 41].



У музейній збірці цього періоду є монети-деньги, всередині напис “ДЕНГА” та “дата”, на реверсі – двоголовий орел.

Змінився зовнішній вигляд мідних монет при Катерині II (1762-1796 рр.), за її часів карбувались: полушки; деньги; 1, 2, 4, 5, 10 – копійки. Відмінність цих монет у тому, що на реверсі: вензель Катерини II, увінчаний короною, з боків вензеля по дві цифри – датування монети, а на аверсі: Св. Георгій, який списом вбиває дракона.

Самі монети із значно більшою вагою та великі у діаметрі (2,3 см, 3,3 см, 4,3 см відповідно). З часу правління Катерини II закріпилась традиція карбування на монетах вензелів імператорів.

Павло I продовжував карбувати ті ж мідні монети, що й Катерина II тільки без 5 копійок. На монетах Павла I зображено вензель: деньга, 1 копійка, 2 копійки.

Мідні монети першої половини XIX ст. при Олександрі I (1801-1825 рр.) чекали у традиційному наборі XVIII ст.: важкий п'ятак (іл. 14), 2 копійки, 1 копійку, деньгу і полушку.

У 40-х рр. XIX ст. було проведено грошову реформу міністром фінансів Є.Ф. Канкриним. Результатом реформи мідна монета (16 рублів із пуда) зрівнялась у ціні зі срібною та напис на монетах протягом 10 років “серебром” [14, с. 38], після номіналу на всіх монетах нової серії (з 1839 по 1848 рр.) від полушки до трикопійочної монети: 1 копійка, 2 копійки, 3 копійки, яка тоді з'явилась вперше (в народі отримала назву гривенний – до початку XX ст.) [16, с. 179]. З 1849 р. перейшли на чеканку монет нового типу 5, 3, 2, 1, ½ і ¼ копійки, причому номінал останніх двох означався назвами: денежка і полушка та 1 копійка.

На денежці, полушці та на копійці замість державного герба розміщені вензелі імператорів – Миколи I та Олександра II (на попередній серії вензель був на всіх номіналах).

В 1867 р. був введений останній тип монети, зберігся до 1917 р. з вензелями імператорів замість гербів (Миколи I, Олександра II, Миколи II) [16, с. 182].

У музейній колекції є монети, які були карбовані при Олександрі II, Олександрі III та Миколі II номіналами: 1, 2, 3 копійки; однакового зовнішнього вигляду, але різного діаметру і ваги. На аверсі: 1, 2 або 3 “копейки”, СПБ та дата; на реверсі: двоголовий орел; 1, 2, 3 “копейки” (іл. 25) та “медная российская монета”.

Єдина не російська мідна монета в фондовій збірці – 3 крейцери 1800 р. Австрія, на аверсі: бюст Франца II (Ерцгерцог Австрії – 1792-1804 рр.); на реверсі: двоголовий орел – герб Австро-Угорщини. На грудях, на овалоподібному полі написано: “3”. По боках дата: “18” поряд “00” [11, с.10-21].

Таким чином, вивчення старовинних монет дає можливість прослідкувати хід історичного процесу нашої країни в контексті грошового обігу з XVII ст. по XX ст. Вивчення колекції дозволяє побачити цей процес у співвідношенні окремих великих культур. Тобто грошовий обіг за рахунок іноземних монет чи вітчизняних. Монетам яких країн надавалась перевага. Стаття полегшить роботу дослідникам із вищезгаданим фондом, всім зацікавленим збирачам монет та просто громадянам, які цікавляться історією своєї Держави.

### Джерела та література:

1. Анохин В.А. Монетное дело Боспора / В.А. Анохин. – К., Наукова думка, 1986. – 184 с.
2. Анохин В.А. Монеты античных городов Северо-Западного Причерноморья / В.А. Анохин. – К., Наукова думка, 1989. – 128 с.
3. Архив ВУАКУ, 1931, спр. 400 (зберігається в Інституті археології України).
4. Архив Юго-Западной России, ч. I, т. XI, К., 1904, ст. 708-709.
5. Брайчевський М. Римська монета на території України / М. Брайчевський. – К., АН УРСР, 1959. – 244 с.
6. Де Шодуар С. “Обозрение русских денег и иностранных монет” у двох частинах (1837 р., 1841 р.) В Тип. ЭЗГБ; у книгопродавцев и издателей Ф. Белизара и К°, 1837-1841. – Ч. 1: 1838 [На тит. л. 1837]. III, 272 с; Ч. 2: 1841. XII, 340, X с.
7. Зварич В.В. Нумизматичний словник / В.В. Зварич. – Львів, 1972. – 147 с., іл.
8. Киприанович Н.Я. “Древние русские монеты” / Н.Я. Киприанович // Русская старина. – 1912. – № 9. – С. 343-356.
9. Котляр М.Ф. Грошовий обіг на території України доби феодалізму / М.Ф. Котляр. – К., Наукова думка, 1971. – 174 с.
10. Летопись событий в Юго-Западной России в XVII веке. Составил Самоил Величко, бывший канцелярист Войска Запорожского. – 1720. – II. – К., 1851. – 516 с.
11. Монети Австрійської Імперії 1811-1918 рр. Каталог М.Загреба, О.Кагля. Нумизматика і фалеристика. – К.: Логос, 2008. – 128 с., іл.
12. Нумизматика і епиграфика. Т.VIII. – М.: Наука, 1970. – 236 с.
13. Нумизматика і сфрагистика. Сборник статей В.А. Анохин. – Киев, Наукова думка, 1971.
14. Петров В.И. Практическое руководство для собирателей монет / В.И. Петров. – 3-е изд. – М., 1900. – 149 с.
15. Сотникова М.П. Тысячелетие древнейших монет России. Сводный каталог русских монет X-XI в. / М.П. Сотникова, И.Г. Спасский. – Л.: Искусство. – 1983. – 240 с.
16. Спасский И.Г. Русская монетная система / И.Г. Спасский. – дополненное. – Л.: “Аврора”, 1970. – 256 с.
17. Федоров-Давыдов Г.А. Монеты Московской Руси / Г.А. Федоров-Давыдов. – М.: Издательство МГУ, 1981. – 224 с.
18. Федоров-Давыдов Г.А. Монеты – свидетели прошлого: Популярная нумизматика / Г.А. Федоров-Давыдов. – М.: Издательство МГУ, 1985. – 176 с.
19. Чернев Н. Заметки о древнейших русских монетах / Н. Чернев // Киевская старина. – 1888. – № 11.
20. Щелоков А.А. Монеты СССР: Каталог / А.А. Щелоков. – М.: Финансы и статистика, 1986. – 190 с.

### COLLECTION COPPERS COINS FROM THE FOUNDATION COLLECTION NATIONAL MUSEUM OF FOLK ARCHITECTURE AND LIFE

Tamara RUSINOVA (Kiev)

### Summary

The article considers Russian copper coins from the collection NMNAPU stock. The basis of the study were the sights coins of different denominations, which are minted in the reign of various emperors. This enables to follow the progress of the historical process of our country in the context of monetary from 17<sup>th</sup> c. to 20<sup>th</sup> c.

**Key words:** copper coin, polyshka, dyenha, dyenyezhka, kopeck, avers, reverse, monogram.

вензель Катерини II –



вензель Павла I –



вензель Миколи I –



вензель Олександра II –



вензель Миколи II –



Людмила НАЗАРЕНКО  
(Київ)

**КАХЛІ ПЕТРА ГАВРИЩІВА –  
ПЕРЛИНА ФОНДОВОЇ ЗБІРКИ НАЦІОНАЛЬНОГО МУЗЕЮ  
НАРОДНОЇ АРХІТЕКТУРИ ТА ПОБУТУ УКРАЇНИ**

**УДК 069.5 (477) : 738.81**

Фондова колекція гуцульських кахель Національного музею народної архітектури та побуту України є вагомим внеском у загальну музейну й культурну спадщину України. У фондовій колекції Музею зберігається унікальна збірка кахель з розписами Петра Гаврищів – одна з найдавніших пам'яток гуцульського кахлярства (початок ХІХ ст.).

**Ключові слова:** Гуцульщина, Петро Гаврищів, кахлі, фонди, колекція.

Гуцульська кераміка являється складовою частиною самобутнього декоративно-прикладного мистецтва України. Крізь віки пронесли гуцули свої характерні особливості в самодіяльній народній творчості, зокрема, в кахлярстві, збагативши їх своїм власним творчим досвідом. З простого народу вийшло та сформувалося не одне покоління народних майстрів, творами яких пишаються в наш час провідні музейні збірки України і світу. Вироби цих майстрів призначалися для народу, але вишуканість у створенні форм та розписів говорить про високорозвинений природний смак простих умільців, про їх прагнення до прекрасного.

У фондосховищах Національного музею народної архітектури та побуту України зберігається значна кількість виробів народних майстрів минулого, які можуть і повинні бути постійним джерелом творчого натхнення сучасних митців для формування культури майбутнього. На прикладах таких відомих кахлярів, як: І. Баранюк, П. Кошак, О. Бахматюк, виросло ціле покоління їх послідовників.

Фондова збірка НМНАПУ представлена також роботами майстрів минулого, які ще не набули широкої популярності. До них відноситься талановитий гуцульський кахляр початку ХІХ століття Петро Гаврищів. Обсяги колекції виробів цього майстра в загальній фондовій збірці НМНАПУ ще недостатньо висвітлені, але заслуговують на більшу увагу і мають бути оцінені на високому художньому та мистецькому рівні. Маємо надію, що дана стаття дасть поштовх зацікавленості сучасних дослідників до робіт самобутнього гуцульського кахляра Петра Гаврищів, бо популярність фондів збірок найкращих зразків народного мистецтва для широкого загалу шанувальників народної культури є на сьогодні одним із найактуальніших завдань музейників.

Потрібно відзначити і те, що музейні фондосховища ще недостатньо відкриті для вивчення, дослідження та набуття практичного досвіду сучасних народних митців. Тому основною метою даної роботи є ідея донести до широкого загалу дослідників та відвідувачів музейних фондів той інформативний матеріал, яким

володіє Національний музей народної архітектури та побуту України, і показати обсяги колекції. А ці колекції – чи не одні з найвагоміших в країні. Обсяги колекції кахель гуцульського майстра початку XIX ст. Петра Гавришів у колекції НМНАПУ в цій статті будуть висвітлені та введені у науковий обіг повністю вперше. Лише поодинокі зразки кахель цього майстра висвітлювалися у роботах таких дослідників, як Ю. Лашук, Г. Івашків.

До теми вивчення багатющої спадщини гуцульських кахлярів XIX-XX століть зверталось багато дослідників. Серед них потрібно назвати відомого етнографа, дослідника культури і побуту гуцулів кінця XIX ст. В. Шухевича. Цю тематику пізніше розробляли в своїх наукових працях Д. Гоберман, О. Кратюк, К. Матейко, Ю. Лашук, І. Гургула. Серед сучасних науковців, які теж вивчали питання розвитку гончарства і кахлярства та використовували фактичний матеріал фондової збірки НМНАПУ для написання своїх наукових праць, можна назвати Г. Івашків, А. Колупасву.

Серед вищезазначених дослідників потрібно виділити наукові дослідження Ю. Лашука, бо саме він вперше описує унікальний та рідкісний кахляний пічний комплекс (початку XIX ст.) із с. Білоберізки Івано-Франківської області та подає світліни кахель печі з розписами П. Гавришів. Саме цей факт вимагає невеликого екскурсу в історію формування колекції робіт П. Гавришів у Національному музеї народної архітектури та побуту України. Фондова колекція гуцульських кахель Музею формувалася з 1970-х років. Саме ці роки були найбільш плідними для науковців Музею, які стояли біля витоків формування колекції гуцульського кахлярства. Протягом 1970-1985 рр. до музейних фондів надійшло 489 кахель з Івано-Франківщини. Науково-дослідним відділом “Карпати” було проведено 7 пошукових експедицій по селах цієї області. На сьогодні фонди НМНАПУ зберігають кращі зразки кахлярства Гуцульщини, серед яких роботи таких відомих майстрів-кахлярів цього краю, як: Іван Баранюк, Олекса Бахматюк, Петро Кошак.

Серед проведених пошукових експедицій варто відзначити одну, що відбулася у квітні-травні 1971 року. Це була експедиція до с. Білоберізки Верховинського району Івано-Франківської області. Група науковців у складі Т.І. Михайленко, В.В. Красенка, Б.Ф. Ковгара та В.П. Іллі придбала у місцевого мешканця Гната Дмитровича Крамаря піч, що складалася з 32 розписних полив’яних кахель. Ця цікава знахідка не була повністю атрибутована. В інвентарних записках Музею були відсутні відомості про попередніх її власників та про майстра. Кахлі датовано приблизно першою половиною XIX століття.

У 2005 році, готуючись до написання каталогу гуцульських кахель з фондової збірки НМНАПУ та переглядаючи дослідницьку літературу цієї тематики, автор даної статті звернула увагу на світліну печі, яку подав у своїй книзі “Покутська кераміка” (1998) Юрій Лашук. Привернуло увагу те, що він розповідає про існування двох подібних об’єктів: це піч Івана Крамаря з с. Білоберізки Івано-Франківської області та збірка кахель з етнографічного музею в м. Будапешт (Угорщина) [1, с. 87-89]. Назва цієї печі за Ю. Лашуком, очевидно, походить від імені та прізвища її господаря.

Уважно переглянувши у фондах нашого Музею збірку кахель із с. Білоберізки, можна пересвідчитися, що у книзі Ю. Лашука йдеться саме про цю унікальну знахідку. Легко зіставити малюнки кахель на світлинах у книзі “Покутська кераміка” [2, с. 89] і світліни, зроблені в Музеї після придбання цих робіт. Збігається й кількість кахель, зазначена у публікації Ю. Лашука, з кількістю інвентарних карток, написаних у 1971 році і зданих до музейних фондів разом з експонатами. Як свідчить музейна документація, кахлі були придбані у Гната Дмитровича Крамаря, тобто збігаються і прізвища. Ймовірно, Гнат Дмитрович міг бути родичем і спадкоємцем згаданого у книзі власника печі.

Юрій Лашук подає на світлинах фрагменти цілої, ще нерозібраної печі в оселі господаря, а в Музеї, після перевезення до фондів, вони відзняті вже кожна окремо. Сумніви остаточно зникають, коли проаналізувати описи кахель в інвентарних картках Музею і тих, що їх подає автор згаданої книги. Адже у фондах НМНАПУ зберігається ще кілька кахель, яких немає на світлинах Ю. Лашука, але у книзі бачимо їхній опис. Напевне, ці кахлі були розміщені десь із боку печі.

Як приклад можна навести кахлю, що значиться у фондах під інвентарним номером А-2/17. На ній зображено постать чоловіка, що стоїть біля триповерхового будинку. Згадує в тексті Юрій Лашук і кахлю з сюжетом, що має назву “Чаркування в корчмі” – у музейній збірці вона значиться під номером А-2/26. Сюди ж належать кахлі із зображенням австрійського орла (А-58/87). Немає у книзі й зображення кахлі з пам’ятниковим хрестом на цоколі (А- 2/8) та кахлі з оленем, над яким птах клює ягоду (А-2/31). У своєму дослідженні Ю. Лашук називає можливого автора розписів цієї печі. За його припущенням, це Петро Гавришів.

У 2007 році зображення кількох кахель з пічного комплексу Івана Крамаря, що зберігається у фондах НМНАПУ, вперше публікує у своїй праці “Декор української народної кераміки XVI – першої половини XX століть” Галина Івашків (м. Львів). Вона також робить припущення, що автор – Петро Гавришів, і навіть називає конкретну дату виготовлення кахель: 1850-51 рр.

Кахлі, вперше опубліковані в роботі Г. Івашків, значаться у фондах Музею під інвентарними номерами А-2/1 та А-2/4 [3, с. 375, 429].

Серед інших зображень Ю. Лашук виділив за неповторність сюжету кахлю, яка зберігається у Музеї під інвентарним номером А-2/4. Він пише: “Серед інших зображень привертає увагу малюнок корабля з піднятим прапором та двома постатями, над якими височать символи-обереги: місяць і сонце, внизу судна – силует сирени і риби” [4, с. 89].

Наводимо опис в інвентарній карточці, переданій разом з експонатом у фонди: “Кохля чотирикутної форми з виступами, покрита ангобом і поливою. На ній у верхніх кутках зображено сонце, півмісяць, стилізований човник із щоглою і прапором. У човні дві чоловічі постаті (одна з зеленою гілочкою в руці). У нижній частині людиноподібна і звичайна риба. Прапор зелений. Верхня частина має поливу кремowego кольору, а нижня – зеленого”. Датується пошуковцями Музею початком XIX століття.



Обидва описи мають спільний зміст, хоча стиль його відмінний один від одного. Але, прикладаючи фото, зроблене етнографами вже у музеї, і дивлячись на те, яке подає Ю. Лащук в своїй книзі, можна сказати, що це саме та кахля про яку говорить автор “Покутської кераміки”. Як приклад, можна навести ще одну кахлю під інвентарним номером Музею №А-2/7, про сюжет розпису якої розповідає Ю. Лащук, а саме: пастух, що сурмить на трембіті, пастух із собакою-охоронцем. Ми маємо у фондах кахлю з таким описом: “В рамці із крапок та ліній намальований гуцул із трембітою, біля нього два олені (на фото більше схоже на кіз), внизу собака. Зверху дві сплетені зелені гілочки. Кольори: світло-жовтий, зелений, коричневий”. Датування – перша половина XIX століття. Фото на інвентарній карточці при зрівнянні ідентичне фотовідбитку, поданому в роботі Ю. Лащука. Автор “Покутської кераміки” говорить про кахлю з зображенням поштаря, що їде на бідерці (двоколісному візку) і сурмить в ріжок. Ми маємо опис цієї кахлі в інвентарі, який не має розбіжностей з вищеописаним, а сама кахля обнесена рамкою із прямих ліній і крапок. Опис оздоблення в інвентарі: “Двоє дерев і трубач на колісниці. Дерева, колісниця і основа під нею зеленого кольору”. Початок XIX століття. При співставленні фото з інвентарної карточки і фото в книзі, вони співпадають повністю.

Ю. Лащук у своїй роботі згадує і кахлю з двоголовим австрійським орлом, на жаль, вона не попала на зроблене ним фото печі, та вона зберігається у запасниках музею і була придбана в складі цієї повної колекції під інв. № А-2/9. Датується вона другою половиною XIX століття. Має такий опис: “В 4-кутній рамці з крапок зображено двоголового орла, зверху корона з хрестом, посередині лев. По кутах 4 зелені плями”. Не попала, на жаль, на фото, але теж згадується автором “Покутської кераміки” Ю. Лащуком і кахля із зображенням пам’ятникового хреста на цоколі. Зберігається в запасниках музею під інв. №А-2/8.

Цікавими сюжетними кахлями з цієї колекції можна назвати дві кахлі з зображенням вершників А-2/6 та А-2/20. Цей сюжет зустрічається дуже часто в гуцульських кахлях.

У музейній колекції зберігається ще одна кахля з цієї печі, яка не попала на фото в книзі Ю. Лащука “Покутська кераміка”. Вона була закуплена та привезена до музею в тому ж році і з тої ж експедиції, але чомусь не була сфотографована. Має такий опис: “Зображення вгорі зліва птаха, що клює ягоду, внизу оленя з піднятою головою, в кожному кутку внизу – смерічка”. Датована в інвентарі кінцем XIX ст. Зберігається під №А-2/31. Переглянувши збірку кахель із с. Білоберізка на Івано-Франківщині, можна впевнено сказати, що Національний музей народної архітектури та побуту Украї-

ни володіє унікальною знахідкою – кахляним пічним комплексом початку XIX ст. з розписами відомого майстра Петра Гавришівца. Цінність цієї знахідки для Музею полягає ще й у тому, що, ймовірно, це єдиний в Україні повний комплекс печі цього майстра-кахляра. Інші музеї мають тільки поодинокі зразки його виробів. Вводячи у науковий обіг ще досить мало популяризовану колекцію робіт народного гуцульського кахляра початку XIX століття П. Гавришівца, сподіваємось і надіємось на те, що сучасні майстри теж використовуватимуть в своїй творчості величезний досвід та художньо-мистецький потенціал талановитого гуцульського майстра, а разом з тим розвинуть та втілять надбання минулого в сучасне середовище.

Етнокультурна спадщина завжди була і залишається постійним джерелом творчого натхнення, основою для формування культури майбутнього. Вивчення та популяризація великої спадщини гуцульського кахлярства минулого дає безмежний простір для виявлення творчої ініціативи сучасних народних майстрів.

#### *Джерела та література:*

1. Івашків Г.М. Декор української народної кераміки XVI – першої половини XX ст. [Текст] / Г.М. Івашків. – Львів : Інститут народознавства НАН України, 2007. – 544 с.
2. Лащук Ю. Покутська кераміка / Ю. Лащук. – Опішне : Українське народознавство, 1998. – 160 с., іл.
3. Там само. – С. 89.
4. Там само. – С. 89.

#### **TILES OF PETRO GAVRUSHIV IN FUND COLLECTION OF NATIONAL MUSEUM OF FOLK ARCHITECTURE AND LIFE OF UKRAINE**

**Lyudmila NAZARENKO** (Kiev)

#### **Summary**

Fund collection of guzul tiles of the National museum of folk architecture and way of life of Ukraine is a ponderable contribution to the maintenance of the cultural heritage of Ukraine. In collection of museum is presented the unique collection of tiles painting with Peter Gavryshchiv – one of the most ancient heritage of guzul tiling traditional art (the beginnings of the XIX century).

**Key words:** Gutsulshchina, Peter Gavryshchiv, tiles, funds, collection.

Галина БІГУНЯК  
Василь КОЦАН  
(Ужгород)

## ОСНОВНІ НАПРЯМИ ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКАРПАТСЬКОГО МУЗЕЮ НАРОДНОЇ АРХІТЕКТУРИ ТА ПОБУТУ В 2017 РОЦІ

УДК 069.1 (477.87) “2017”

У даному повідомленні йдеться про основні напрями господарської діяльності Закарпатського музею народної архітектури та побуту у 2017 р. Авторами коротко охарактеризовано роботи по реставрації дахів хат, хіміко-консерваційні роботи по зрубам окремих хат, відновленню водовідведення ряду музейних об'єктів, полагодженню галерей, обмазці зовнішніх і внутрішніх стін хат, реставрації господарських споруд, доповненню постійно діючої експозиції та ряду інших видів господарської роботи.

**Ключові слова:** господарська діяльність, хата, господарська споруда, дах, зруб, реставрація, консервація, ремонт.

Закарпатський обласний музей народної архітектури та побуту в Ужгороді є місцем, де ніби зупинився час. Унікальні старовинні дерев'яні хати з усіх районів краю, велична Шелестівська церква на узвишші, млин, корчма та школа – все, як у справжньому селі. Коли наприкінці 60-х років минулого століття ці об'єкти народної архітектури у розібраному вигляді почали звозити на територію майбутнього музею-скансену, їх тут заново склали, але не консервували. Вважалося, що вони все ще зберігають так званий домашній консервант, зокрема дим. Усі, однак, розуміли, що без додаткових заходів музейні об'єкти та інший дерев'яний реманент, які стали частиною музейної експозиції, “проживуть” у кращому разі років 15-20. Далі їх просто згублять погодні умови, жуки-точильники, здатні за кілька років перетворити навіть найміцнішу деревину на тирсу.

Основою Закарпатського музею народної архітектури та побуту, як і будь-якого скансену, є його постійно діюча експозиція, яка несе інформацію про музей та впливає на відвідувачів. Саме тому одним із основних завдань музею є збереження пам'яток традиційної народної архітектури та побуту у належному стані. У цьому плані у 2017 р. Закарпатським музеєм народної архітектури та побуту виконано цілу низку робіт. Їх можна згрупувати за такими видами:

- ремонтно-будівельні та реставраційні роботи на кривлях музейних об'єктів;
- хіміко-консерваційні роботи на зрубках музейних об'єктів;
- відновлення глиняних долівок та помазка і побілка зовнішніх та внутрішніх стін музейних об'єктів;
- ремонтно-будівельні та реставраційні роботи на господарських будівлях;
- доповнення постійно діючої експозиції просто неба господарськими будівлями;
- відновлення окремих складових частин музейних об'єктів;
- відновлення огорож навколо музейних садиб.

Одним із найбільш проблемних питань на початку року для ужгородського скансену була реставрація дахів на хатах. Цю проблему вдалось вирішити за рахунок власних надходжень музею, підтримки влади та громадськості. Понад п'ять років за відсутності фінансування було “законсервоване” питання реставрації даху садиби-гражди з с. Стебний Рахівського району. За ці роки внаслідок протікання даху виникла потреба у виконанні цілої низки додаткових внутрішніх робіт. Для вирішення даної проблеми музеєм була розроблена проектно-кошторисна документація по проведенню капітального ремонту гражди. Проект кошторису було подано до Закарпатської обласної державної адміністрації з метою отримання фінансової підтримки. На сесії Закарпатської ОДА було затверджено проект та виділено відповідне фінансування. Роботи по капітальному ремонту кривлі були проведені підрядною організацією з м. Верховина Івано-Франківської області. Нею було здійснено повну заміну балок (“рогів”) та лат у притулах, коморах, на навісах та воротах, частково – над житловими та господарськими приміщеннями. Після цього у два шари набивалась драниця завдовжки 1 м, яка була заготовлена підрядною організацією у селах Івано-Франківщини. Після завершення ремонту даху підрядною організацією з Ужгорода було проведено ряд внутрішніх робіт: замінено дощату підлогу та стелю у притулах та одній із комор, укріплено підлогу в житлових приміщеннях. Реставраторами музею було проведено реставраційні та хіміко-консерваційні роботи по всіх експонатах інтер'єру та екстер'єру, а науковими співробітниками відділу експозиції та науково-дослідної роботи – відновлено інтер'єр. Таким чином, зусиллями музейних співробітників, будівельників, за фінансової підтримки влади було “повернуто до життя” одну із унікальних пам'яток народного будівництва краю – гуцульську гражду.

Інший об'єкт, “реанімований” у 2017 р. – хата з с. Вишково Хустського району. Як і у випадку із граждою, тут нагальної реставрації потребував дах. У вирішенні цієї проблеми музею допомогли Благодійний фонд Телекі (Будапешт, Угорщина) та управління культури Закарпатської ОДА. Усі роботи та закупівля необхідних матеріалів були профінансовані Фондом, а виконані – ремонтно-будівельним підприємством з селища Вишково. Майстрами було укріплено конструкцію даху, замінені окремі частини балок (“рогів”) та лат. Покрівельний матеріал (гонт) перед набиттям на дах був оброблений (проварений) у спеціальному розчині нафтопродуктів та бітуму. Після повної реставрації даху зусиллями співробітників господарського відділу музею було поновлено глиняну обмазку та побілку зовнішніх і внутрішніх стін хати. Після цього хата знову була включена до екскурсійного маршруту по музейній експозиції. Уже на початку 2018 року, під час Обласного фестивалю “Коліяди в старому селі” відбулась презентація хати, під час якої з фольклорною програмою виступали народні колективи селища Вишково. Всіх присутніх пригощали традиційними стравами угорської кухні.

Три музейні об'єкти були реставровані протягом 2017 року за рахунок власних надходжень скансену. Серед них – одна із найстаріших за часом побудови хат у музейній експозиції – хата із селища Ясіня (присілок Кевелів) Рахівського району. Довгий час не вдавалось заготовити чи закупити необхідний покрівельний мате-

ріал – драницю завдовжки 1 – 1,2 м. Тут у нагоді стала науково-дослідна робота співробітників музею. Під час комплексної етнографічної експедиції у селах Ясінянської долини (Рахівщина), поряд із збором польових етнографічних матеріалів, етнографічних колекцій, учасникам експедиції вдалось віднайти у старожилів села Чорна Тиса заготовлену драницю необхідних розмірів. Вона була закуплена й доставлена до Ужгорода. Для проведення ремонту даху були залучені народні майстри з с. Синевирська Поляна Міжгірського району. Три тижні клопіткої роботи – і ще один музейний об'єкт “отримав друге життя”.

Тими ж майстрами з Синевирської Поляни було проведено ремонт даху хати з с. Довге Іршавського району. Тут покрівельним матеріалом слугував гонт – дощечки (завдовжки 50 см), які щільно укладаються рядами одна до одної за допомогою спеціальних пазів із однієї зі сторін. Перед заміною гонту були відновлені окремі частини поперечних лат.

Однією із найбільш болючіших проблем Закарпатського музею народної архітектури та побуту, як і будь-якого іншого скансену, є заготівля житньої соломи для перекриття музейних хат-об'єктів. Торій чималих зусиль було докладено і в цьому напрямі. Жителями сіл Смерекове Великоберезнянського та Великі Лази Ужгородського районів було заготовлено близько трьох тисяч солом'яних снопиків (“жуп”). Ця солома була закуплена музеєм й використана для часткового перекриття даху хати з с. Рекіти Міжгірського району. Роботи були виконані народними майстрами із Великоберезнянщини, які й заготовляли соломі.

Поряд із перекриттям дахів, важливою ділянкою збереження музейних об'єктів у належному стані були хіміко-консерваційні роботи по зрубах окремих хат, розміщених у музейній експозиції. Так, у 2017 р. реставраторами музею були проведені реставрація підвалів ганку хати з с. Стеблівка Хустського району та консервація окремих частин зрубу хати з с. Ясіня (присілок Кевелів) Рахівського району. Детальнішу інформацію про роботу над цими об'єктами можна знайти у статті завідувачою відділом реставрації та наукової експертизи Закарпатського музею народної архітектури та побуту К.В. Денищич, яка вміщена у даному збірнику.

Упродовж 2017 р. зусиллями господарського відділу музею було проведено роботи по відновленню водовідведення ряду музейних об'єктів, полагодження галерей, зовнішніх та внутрішніх стін хат. Цілий комплекс таких робіт було проведено на хаті з с. Тибава Свалявського району. Для цього музеєм було закуплено відповідну глину (“вальки”) зі старої хати з с. Зарічево Перечинського району. Спочатку було відновлено рівчаки для водовідведення, потім вимощено глиною відкриту галерею (“присьбу”). Після цього майстрами повністю замінено глиняну обмазку зовнішніх і внутрішніх стін хати, напівкурної печі, розміщеної в інтер'єрі. Глиняні долівки відновлювались також в таких об'єктах: хатах з сіл Оріховиця Ужгородського, Ракошино Мукачівського, Довге Іршавського, Середнє Водяне Рахівського, Вишково Хустського районів.

У 2017 році увага господарського відділу музею була приділена й господарським спорудам в музейній експозиції. Вже багато років поспіль в аварійному стані перебував хлівець, розміщений на подвір'ї садиби з села Ракошино Мукачівського району. На цьому об'єкті було проведено цілу низку робіт:

- замінено нижню підвалину з фасадного боку;
- укріплено опорні стовпи та дерев'яні конструкції дверцят та їх кріплень;
- укріплено фундамент із заднього та бокового фасадів;
- відремонтовано крівлю хлівця (40 м<sup>2</sup>).

Одним із пріоритетних завдань Закарпатського музею народної архітектури та побуту є доповнення постійно діючої експозиції просто неба окремими господарськими спорудами та малими архітектурними формами. Торік на подвір'ї садиби з с. Бедевля Тячівського району була зведена возарня. Для цього було підготовлено місце, вимощено кам'яний фундамент, зведено каркас із дерев'яних брусів, змонтовано крівлю, яку перекрито драницею. Уже в 2018 р. планується виплести з ліщинового пруття дві стінки та ворота з хвірткою.

Із робіт по збереженню та реставрації музейних об'єктів, виконаних у 2017 році, варто ще згадати повне відновлення огорож навколо садіб з сіл Оріховиця Ужгородського, Бедевля Тячівського районів, а також виготовлення народним майстром з с. Колочава Міжгірського району Брайником Юрієм колеса до водяного млина. Крім того, протягом року в музеї проводилось відновлення ландшафту – позрізалися старі дерева, обкранувались ряд дерев, територія музейної експозиції прибиралась від демонтованого будматеріалу (дранка, гонт, солома, дерев'яні конструкції та гілки зрізаних дерев), були відновлені городи біля музейних хат-об'єктів.

Серед інших видів господарської роботи, виконаних у 2017 році, слід виділити:

- проведення ревізії та ремонту систем протипожежної та охоронної сигналізації, відеонагляду;
- ремонт сантехнічного обладнання;
- реконструкція та ремонт системи опалювання;
- капітальний ремонт котельні (внутрішні та зовнішні опоряджувальні роботи, ревізія та ремонт автоматики і теплообмінників котлів);
- ремонт виставкових залів (заміна покриття підлоги; освітлення; реконструкція систем опалення та вентиляції; побілка стін; встановлення жалюзі);
- перезарядка вогнегасників та доукомплектація всіх протипожежних щитів.

У цілому 2017 р. для господарського відділу був насиченим на роботу. Спільними зусиллями адміністрації, співробітників музею, за підтримки влади та громадськості музейна експозиція просто неба та адміністративні приміщення утримуються в належному стані. Сподіваємось, що наступні роки будуть не гіршими за 2017. Музейні співробітники докладатимуть всіх зусиль, аби традиційна народна культура нашого краю зберігалась, примножувалась і була доступною для всіх, хто цікавиться історією та культурою Закарпаття.



## MAIN DIRECTIONS OF ECONOMIC WORK TRANSCARPATHIAN MUSEUM OF FOLK ARCHITECTURE AND LIFE IN THE 2017 YEAR

Galina BIGUNYAK, Vasil KOTSAN (Uzhhorod)

### Summary

This report refers to the main areas of economic work of the Transcarpathian museum of folk architecture and life in the 2017 year. The authors briefly describe the work on restoring the roofs of buildings, chemical and conservation work on the logs of individual huts, restoration of drainage of a number of museum objects, repair of porches, white-washing of the external and internal walls of the house, restoration of economic buildings, addition of a permanent exposition and a number of other types of economic work.

**Key words:** economic activity, house, economic building, roof, fence, restoration, conservation, repair.

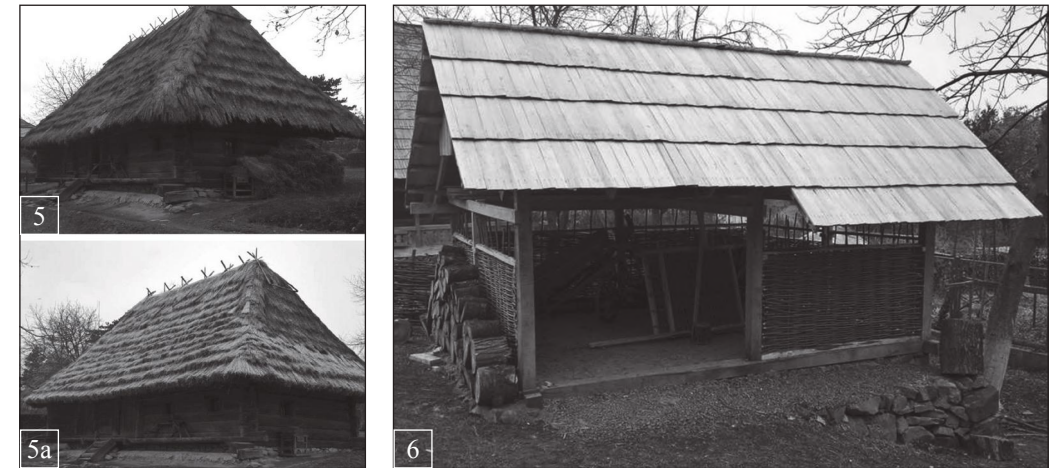


Фото 1, 1а. Гуцульська садиба-гражда з с. Стебний Рахівського району до і після ремонту покрівлі.

Фото 2, 2а. Хага з с. Ясіня (присілок Кевелів) Рахівського району до і після ремонтних робіт.

Фото 3, 3а. Хага з с. Довге Іршавського району до і після ремонтну покрівлі.

Фото 4, 4а. Хага з с. Вишково Хустського району до і після ремонту покрівлі.

Фото 5, 5а. Хага з с. Рекіти Міжгірського району до і після ремонту покрівлі.

Фото 6. Вozарня, відтворена на подвір'ї садиби з с. Бедевля Тячівського району у 2017-2018 рр.

Квітослава ДЕНИЩИЧ  
(Ужгород)

## РЕСТАВРАЦІЙНІ РОБОТИ В ЗАКАРПАТСЬКОМУ МУЗЕЇ НАРОДНОЇ АРХІТЕКТУРИ ТА ПОБУТУ В 2017 РОЦІ

УДК 069.4 (477.87) : 7.071.3

У даному повідомленні йдеться про реставраційні роботи в Закарпатському музеї народної архітектури та побуту у 2017 р. Автором коротко охарактеризовано реставраційні роботи на окремих музейних об'єктах, а також по експонатах групи "Дерево". Наведено ряд прикладів реставрації експонатів групи "Текстиль".

**Ключові слова:** реставрація, консервація, музейний об'єкт, експонати, дерево, текстиль.

Одним із напрямів забезпечення належного зберігання музейних предметів є реставраційно-консерваційна робота. Будь-які реставраційні заходи – це завжди втручання у зовнішню чи внутрішню структуру пам'ятки. Завдання реставратора – зробити це втручання найменш вразливим для виробу і найбільш ефективним для поліпшення його стану та збереженості у майбутньому.

У даному повідомленні наведені приклади деяких форм і методів реставраційних робіт, застосованих працівниками відділу наукової експертизи та реставраційної роботи Закарпатського музею народної архітектури та побуту у 2017 році.

### Реставрація музейного об'єкту та експонатів групи "Дерево"

#### 1. Реставрація підвалин ганку хати із с. Стеблівка Хустського району.

Хата побудована наприкінці XIX ст. Стіни хати зведені із тесаних дубових брусів і разом з ганком встановлені на дубові підвалини. Під впливом погодних умов окремі ділянки підвалини ганку із фасадної і торцевої сторін прогнили.

Реставраційні заходи:

- зняття бетонної кладки із торцевої сторони для кращого доступу до підвалини;
- видалення зігнилої деревини до меж здорових волокон;
- подвійна обробка здорової деревини сумішшю епоксидної смоли і затверджувача у співвідношенні 100:10 вагових частин (з метою консервації);
- пошарове формування підвалин густим гомогенним розчином цементу і води з додаванням дубових стружок та клею ПВА. Кожний наступний шар наносився після висихання попереднього.

Хоча зовнішній вигляд відреставрованих підвалин не ідентифікується із деревиною, однак метою реставраційних робіт було припинення гнилісного процесу. Оскільки підвалини постійно піддаються дії вологи, води, снігу, то проведені роботи дали можливість не допустити пошкодження конструкції самої хати. У подальшому з допомогою підйомних механізмів необхідно підняти кути хати і замінити повністю підвалини ганку на дерев'яні, аналогічні первинним.

#### 2. Реставрація експонату із хати з с. Рекіти Міжгірського району.

Сусік виготовлений із бука. Пошкодження: верхня передня частина кришки сусіка уражена шашелем і жуком-точильником.

Реставраційні заходи:

- кількарцова хімобробка кришки з метою знищення шкідників (жука-точильника і шашеля);
- видалення ураженого фрагменту та виготовлення аналогічного нового з ідентичного матеріалу;
- з'єднання виготовленої вставки з основою кришки металевими штифтами;
- проклеювання клеєм ПВА лінії стику;
- тонування вставленого фрагменту морилкою для дерева кольору "бук".

#### 3. Реставрація бондарного виробу із фондів зібрань музею.

Цебер виготовлений у 60-х рр. XX ст. в Рахівському районі із дерев'яних соснових дощечок ("клепок") завширшки 11 см і завдовжки 23 см. Діаметр верхньої частини посудини – 56 см. Вона обтягнута двома металевими обручами. Пошкодження: виріб надійшов на реставрацію у фрагментарному виді. Обручі і днище були повністю відсутні.

Реставраційні заходи:

- виготовлення днища із соснової породи дерева діаметром 45 см;
- виготовлення двох металевих обручів: верхній завдовжки 175 см, нижній – 160 см;
- поетапне збирання виробу (з'єднання клепок і днища за допомогою спеціального пазу та обручів).

#### 4. Реставрація скульптури "Гора Кука".

Скульптура виготовлена у 1970 році із двох шматків бука у селі Приборжавське Іршавського району Закарпатської області Іваном Ісаком. Пошкодження: наявні ураження жуком-точильником, шашелем, гниллю, локальні втрати основи різьби, поздовжні тріщини різних розмірів.

Реставраційні заходи:

- проведення протигнілісної, антисептичної хімобробки у ванні методом глибокого просочування 5% водним розчином фтористого натрію з додаванням карбофосу у співвідношенні 1:1;
- заповнення великих тріщин методом інкрустування дерев'яними вставками із використанням столярного клею, шпаклівки для дерева;
- великі втрати від перегниття основи доповнювались деревиною, яка потім формувалась під загальний рельєф пошкодженої ділянки;
- шліфування, тонування морилкою для дерева кольору "бук";
- консервування мастикою для дерева, розведеною скіпідаром для кращого проникнення консерванту у поверхневі шари деревини.



### Реставрація музейних предметів групи “Текстиль”

#### 1. Реставрація хоругв із фондової колекції.

Церковна хоругва – “Архангел Михаїл” (на другій стороні – “Спаситель”), виготовлена наприкінці XIX ст. із жакардового шовку жовтого кольору, оздоблена парчовими китицями. Розміри: довжина 85 см, ширина 60 см.

Церковна хоругва – “Архангел Михаїл перемагає Люцифера” (на другій стороні – “Богоматір”), виготовлена у 1851 році, відновлена у 1935 році. Матеріал: шовк жовтого кольору. Розміри: довжина 80 см, ширина 60 см.

Пошкодження на обох хоругвах фрагментарне поздовжні нитки основи висипались, поперечні – обвисли; наявні локальні розриви.

Реставраційні заходи:

- місця висипання та обвисання ниток, розривів здубльовано на нову основу (газ) з використанням клею А-45К;
- розриви закріплені шовковими нитками жовтого кольору в тон основи.

#### 2. Реставрація виробу із вовни – туні із фондів збережень.

Туня – верхній вовняний плечовий одяг, місце побутування – Мукачівський район. Розміри: довжина 94 см, ширина 166 см, довжина рукава 65 см. Туня виткана із вовняних ниток білого кольору. Лицева сторона з довгим ворсом, виворітна – гладка. Туня без коміра, з довгими рукавами.

Пошкодження: сильне загальне забруднення, потертості, фрагментарні втрати різних розмірів (дірки), розриви від пересихання, січення, ламкості волокон.

Реставраційні заходи:

- штопання вовняними нитками із виворітної сторони шляхом перехрещування ниток у поздовжньому і поперечному напрямках;
- невеликі розриви зшиті;
- загальні забруднення очищені мокрим чищенням м'яким мийним засобом “Perwoll”, призначеним для вовни.

#### 3. Реставрація сорочки чоловічої із хати з с. Вишково Хустського району.

Чоловіча сорочка пошита із фабричної бавовняної тканини чорного та білого кольорів.

Пошкодження: загальні забруднення, наявність локальних плям на рукавах із чіткими і розмитими ореолами, залинялості від незакріпленого сильно біжучого чорного барвника.

Реставраційні заходи:

- демонтаж рукавів та видалення із них плям міцним розчином кухонної солі із додаванням мийного засобу і плямовивідника;
- від'єднання елементів й окреме очищення водними розчинами мийних засобів, чорний барвник закріплений розчином оцтової кислоти;
- рукави змонтовані білими бавовняними нитками відтвореним швом.

#### 4. Реставрація жіночої сорочки із фондів збережень.

Довга жіноча сорочка з Хустського району. Виготовлена із вибіленого домо-тканого лляного полотна. Сорочка оздоблена вишивкою геометричного характеру, виконаною техніками “низина”, “кучерявий стіб”.

Пошкодження: загальні забруднення, розрив верхньої частини горловини біля ошийника, розрив розпірки позаду, наявність дірки на задній частині правого рукава, дірок різних розмірів на передній і задній полах.

Реставраційні заходи:

- загальні забруднення усунені мокрим чищенням мийним засобом, призначеним для прання дитячої білизни;
- розрив ошийника горловини зашитий швом, аналогічним наявному, на дві фрагментарні втрати накладені латки;
- розрив розпірки зашитий закріплюючим швом;
- діри на рукаві, передній і задній полах заштопані.

Отже, співробітники відділу наукової експертизи та реставраційної роботи своєю працею зберігають архітектурні пам'ятки, предмети старовини, а значить, зберігають пам'ять про минуле, про нерозривний зв'язок різних поколінь.

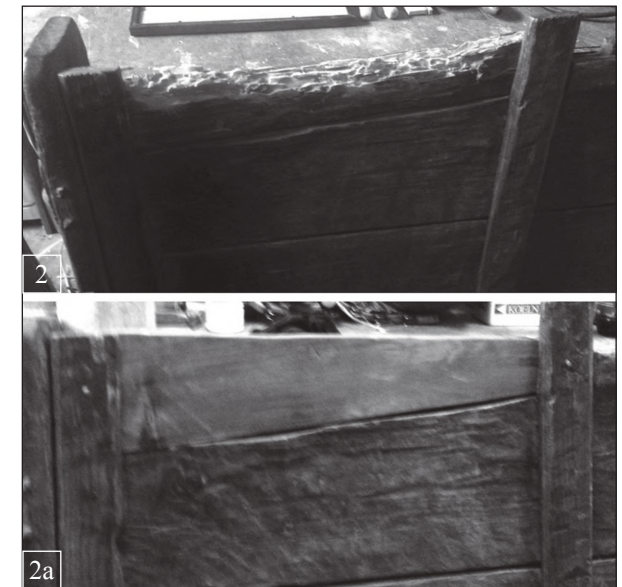
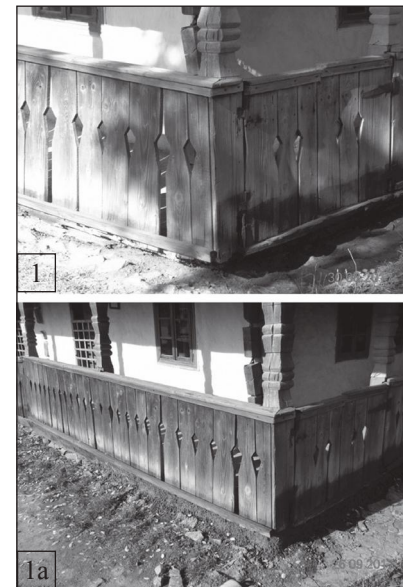
### RESTORATION WORK IN TRANSCARPATHIAN MUSEUM OF FOLK ARCHITECTURE AND LIFE IN THE 2017 YEAR

Kvitoslava DENISCHYCH (Uzhhorod)

#### Summary

This report refers to restoration work in the Transcarpathian museum of folk architecture and life in 2017. The author briefly describes the restoration work on separate museum objects, as well as the exhibits of the “Tree” group. The following examples of restoration of exhibits of the textile group are given.

**Key words:** restoration, conservation, museum object, exhibits, wood, textiles.





Тетяна СОЛОГУБ-КОЦАН  
(Ужгород)

**МУЗЕЙНИЙ МАРКЕТИНГ ТА РОБОТА З ВІДВІДУВАЧАМИ**  
(на прикладі Закарпатського музею народної архітектури та побуту)

**УДК 069.6 (477.87)**

У статті подано матеріал про музейний маркетинг на прикладі діяльності Закарпатського музею народної архітектури та побуту. Автором описані сильні та слабкі сторони музею, загрози для музею, визначено цільову аудиторію, охарактеризовано типи вражень відвідувачів, причини невідвідуваності музею. На прикладі діяльності ужгородського скансену автором детально описано тактичний маркетинг.

**Ключові слова:** музейний маркетинг, відвідувачі, загрози, цільова аудиторія, тактичний маркетинг.

Сучасні музеї – це вже не просто колекції та виставки. Більшої популярності здобувають різноманітні музейні програми – інтерактивні екскурсії, культурно-мистецькі та навчальні заходи, творчі вечори, студії та фестивалі. Щоправда, деякі спеціалісти у галузі музейництва називають цей різкий вибух різних музейних програм і заходів “перевертанням музею з ніг на голову”. Адже існує стереотипне уявлення, що візит до музею – це тільки огляд експозицій та виставок. У сучасному світі ситуація докорінно змінилася. Сьогодні відвідувачі музеїв мають можливість брати участь в інтерактивних програмах, відпочити у зручних музейних кав’ярнях чи ресторанах, купувати якісні вироби в сувенірних крамницях, насолоджуватися облаштованим простором навколо та всередині музею.

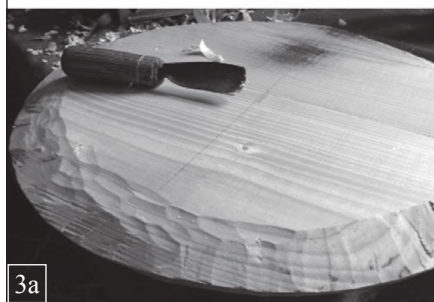
Найуспішніші музеї світу пропонують надзвичайно широкий спектр діяльності, що звернена до різних сегментів відвідувачів та відображає різноманітні потреби аудиторії. Щоб привабити цільову аудиторію, музей повинен позиціонувати себе у сприйнятті споживача та створити гарний імідж свого бренду, що підсилить бажання відвідувача прийти до музею.

Численні дослідження показують, що відвідувачі музеїв прагнуть такого досвіду, де перетинається водночас пізнання, діяльність і відпочинок. Вони цілком здатні протягом одного відвідування музею пережити трепет і захоплення, розслабитися, а також отримати задоволення від естетичної насолоди та інтелектуального збагачення [3, с. 13]. Всі відвідувачі прагнуть отримати користь від візиту, відчути його цінність та унікальність. Успішні музеї докладають якомога більше зусиль, щоб забезпечити різноманітний досвід і задоволення численних потреб своїх відвідувачів.

Ще кілька років тому загальноприйнятим було чітко розділяти навчання, з одного боку, та гру і розваги – з іншого. Чимало музейних фахівців вважали, що застосування розважальних методів компрометує високе завдання музею. Проте з часом все більше і більше фахівців музейної галузі починають розуміти, що мож-



3



3a



3b



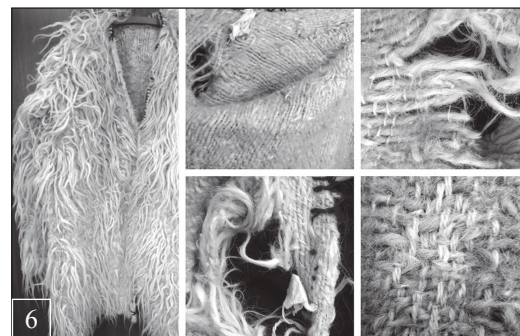
4



4a



5



6

Фото 1, 1а. Реставрація підвалин ганку хати із с. Стеблівка Хустського району.

Фото 2, 2а. Реставрація сусіку із хати з с. Рекіти Міжгірського району.

Фото 3, 3а, 3б. Реставрація бондарного виробу (“цебра”), Рахівський район. Фондова колекція Закарпатського музею народної архітектури та побуту музею (далі – ФЗМНАП).

Фото 4, 4а. Реставрація скульптури “Гора Кука”. Фондова колекція ФЗМНАП.

Фото 5. Реставрація хоругв. Фондова колекція ФЗМНАП.

Фото 6. Реставрація гуні. Фондова колекція ФЗМНАП.

на досягти певної рівноваги між традиційними поглядами на музейну справу та реакцією на тиск з боку конкурентного середовища. У конкурентному світі музей сприймають не тільки через призму його колекцій, а й через ті враження, досвід, цінність, які він може запропонувати. Конкуренція на ринку змусила прийняти підходи, орієнтовані на споживача музейних послуг – відвідувача. Тому маркетинг є незамінним інструментом для досягнення своїх цілей сучасним музеєм.

Одним із важливих кроків стратегічного маркетингу є вивчення стану справ в музеї. Для цього використовують SWOT-аналіз (від англ. Strengths – сили, Weaknesses – слабкості, Opportunities – можливості, Threats – загрози), що ґрунтується на дослідженні сильних та слабких сторін музею, можливостей та загроз [1, с. 11].

Цей досить простий вид аналізу дає змогу усвідомити, чи відповідають можливості сильним сторонам та перевагам музею, а також чи становлять негативні фактори загрозу існуванню чи розвитку закладу. Спробуємо здійснити SWOT-аналіз для нашого ужгородського музею.

Щоб визначити сильні сторони музею, в першу чергу необхідно дати відповіді на такі запитання:

1. Що спонукає прийти людей до музею?
2. Що спонукає людей рекомендувати музей іншим?
3. Що ми вміємо, і що ми вміємо найкраще?
4. Що ми вміємо таке, чого ніхто більше не вміє?
5. Яких успіхів ми досягли останнім часом і завдяки чому?

До сильних сторін нашого музею відносимо:

1. Колекція налічує понад 16500 одиниць зберігання, серед яких важливе місце посідає народне вбрання та вишивка, ужиткові речі, гончарні вироби.

2. Цікаві заходи, фестивалі, майстер-класи, що дозволяють зануритися в певну атмосферу, певний обряд, здійснювати не тільки споглядання, але й діяльність.

3. Експозиція музею – просто неба, що репрезентує в мініатюрі відвідувачам Закарпаття у XVIII – першій половині XX ст.

4. Музей розміщено в історичному центрі міста, поряд із середньовічним замком.

5. Музей є одним із визначних місць та туристичних родзинок міста.

6. Участь у міжнародному грантовому проекті з румунськими партнерами із Сату Маре. Облаштування мультимедійної кімнати із сучасною технікою, створення фільму про музей.

7. Персонал музею.

Щоб визначити слабкі сторони музею, першочергово необхідно відповісти на такі запитання:

1. Яких навичок нам бракує, чого бракує найбільше?
2. Що інші вміють краще за нас?
3. Які невдачі нас недавно спіткали і чому?
4. Чому люди йдуть до наших конкурентів?

До слабких сторін нашого музею можна віднести:

1. Музею не вистачає молодих креативних працівників та навичок у дизайні та роботі з графічними редакторами (для розробки банерів для соціальних мереж, сайту музею, рекламних афіш та буклетів).

2. Недостатня кількість та якість інтерактивних заходів, екскурсій, що можуть привабити потенційного відвідувача.

3. Постійна необхідність перекриття солом'яних та дерев'яних дахів, що потребує значних витрат часу та коштів.

4. Відсутність активності по залученню до співпраці туристичних фірм, екскурсоводів, баз відпочинку.

5. Відсутність спеціаліста-реставратора для роботи зі шкіряними та хутряними виробами.

6. Проблеми з персоналом: відсутність знань, умінь та бажання працювати для розвитку музею в окремих категорій працівників, старіння кадрів.

Аналіз можливостей є не менш важливим для музею, адже якщо вдало використовувати всі шанси, музей зможе значно наблизитися до втілення своєї місії. Музейні працівники повинні докладати всіх зусиль, щоб не втратити жодної із можливостей, які з'являються у музею. До можливостей нашого музею можемо віднести:

1. Розробка нових музейних продуктів (цікаві виставки, суботні програми для сімей з дітьми, освітні програми для учнів та студентів, запровадження нових фестивалів, створення образу “живого музею”, майстер-класи з різних видів мистецтва та ремесел, створення майстерень та студій).

2. Відкриття музейної сувенірної крамниці, яка приносить додатковий дохід.

3. Творча співпраця з іншими музеями як в Україні, так і за кордоном (обмін виставками, обмін досвідом у різних видах музейної роботи).

4. Запровадження квестових, інтерактивних і театралізованих екскурсій, екскурсій-досліджень, екскурсій-подорожей, екскурсій-вікторин, а також нічних екскурсій.

5. Створення спеціальних програм для людей з обмеженими можливостями.

6. Участь в українських та іноземних грантових проектах.

7. Видання цікавих книжок (наприклад, путівник для дітей і дорослих, дитяча етнографічна абетка, каталоги музейних колекцій), що популяризуватимуть музей, робитимуть його ближчим і зрозумілішим для відвідувача. В свою чергу публікація якісних видань надасть змогу музею взяти участь у Всеукраїнських культурно-мистецьких акціях “Форум видавців і читачів” (м. Львів), “Книжковий Арсенал” (м. Київ), а це дасть можливість позиціонувати музей як сучасний, активний і цікавий заклад.

Надзвичайно ретельного аналізу та дослідження потребують і загрози музею. Загроза з боку конкурентів є однією з найнебезпечніших, вона становить проблему, з якою доводиться боротися. Музейники часом не замислюються над тим, що інші музеї можуть з ними конкурувати, хоча б тому, що вони шукають спонсорів, партнерів, відвідувачів чи волонтерів здебільшого серед тих самих людей. Ринку індустрії розваг створює ще сильніший конкурентний тиск на музеї. Можна впевнено сказати, що за споживачів з музеями змагаються чотири типи взаємовиключних видів дозвілля:



1. Відпочинок вдома (перегляд телебачення, прослуховування музики, читання, робота з комп'ютером, електронні ігри, садівництво, розваги з друзями).

2. Такі види діяльності як похід у торгово-розважальний центр, у кіно, на заходи професійного спорту, прогулянки на природі, вечеря у ресторані, відвідини парків розваг).

3. Участь у культурно-просвітницьких подіях (окрім музейних) – навчальні курси для дорослих, вистави, концерти, танцювальні та музичні заходи, похід в бібліотеку, в комерційну мистецьку галерею, на ярмарок або міський фестиваль.

4. Відвідини музеїв-конкурентів.

Оскільки цифрові комунікації та інформаційні технології зайняли вагоме місце у житті людей, потенційно їхній розвиток, особливо веб-сайтів, Інтернету, подкастів, соціальних мереж, мобільних телефонів та цифрових мобільних лєсрів є п'ятим типом конкуренції, перед яким постають музеї. Однак більшість музеїв мають сайти і дедалі активніше безпосередньо працюють з онлайн-відвідувачами. Наприклад, новостворений веб-сайт нашого музею зможе запропонувати відвідувачам придбати квитки чи екскурсії онлайн або здійснити попереднє замовлення обраної екскурсії.

Тож до реальних загроз нашому музею можемо віднести такі:

1. Зменшення кількості відвідувачів та рівня отриманого доходу.

2. Скорочення державного фінансування.

3. Конкуренція з боку замку (краєзнавчого музею), який своїм зовнішнім виглядом приваблює потенційних відвідувачів.

4. Надання потенційними відвідувачами переваги іншим видам проведення дозвілля.

5. Несприятливі погодні умови, що пришвидшують руйнування дахів музейних хат-об'єктів.

6. Поганий врожай жита, що унеможливило здійснення заготівлі солом'яних снопиків ("жуп") для перекриття покрівель музейних хатинок.

7. Некомпетентність та неякісне виконання робіт підрядниками музею.

### Вивчення цільової аудиторії.

Раніше в українському музейному світі задоволенню потреб відвідувачів не приділяли особливої уваги. Була налагоджена система комплексного відвідування музеїв дитячими садками, школами, університетами та виробничими підприємствами. На сучасному етапі розвитку суспільства музеї орієнтуються на споживача (відвідувача). Але відвідувачі музеїв мають різноманітні потреби, і музей не може задовольнити їх усі. Деякі музеї воліють сконцентрувати свою увагу на конкретному типі відвідувача, інші – зосереджені на залученні, в першу чергу, нових відвідувачів. Навіть якщо музеї зацікавлені у всіх без винятку типах відвідувачів, вони все одно визначають пріоритетні групи та витрачають помітно різний обсяг зусиль у залученні різних груп.

Досвід роботи музею дозволяє нам визначити аудиторію скансену. До неї належать:

1. Туристи з інших міст та областей України відвідують музей у рамках турів вихідного дня та турів, що організовують санаторії та будинки відпочинку для сво-

їх клієнтів. Зазвичай вони не мають багато часу, тому надають перевагу короткій оглядовій екскурсії експозицією музею або ж оглядають самостійно найцікавіші об'єкти на території скансену.

2. Іноземні туристи. Зазвичай вони приїждять із сусідніх країн – Словаччини та Угорщини, але трапляються групи та поодинокі відвідувачі з Білорусії, Росії, Польщі, Чехії та країн Західної Європи. Ці туристи не знають місцевої культури і мови, тому хочуть отримати якомога більше інформації та придбати музейні сувеніри чи листівки. Зазвичай вони не мають багато часу, бо хочуть відвідати й інші цікаві та видатні місця у місті.

3. Місцеві відвідувачі. Ця підгрупа включає постійних відвідувачів музею, що приходять на нові виставки чи інші заходи, слідкують за анонсами музейних подій. До цієї категорії відвідувачів варто також віднести жителів міста, які до музею приводять своїх гостей з інших міст.

4. Сім'ї з дітьми. Це невеличкі групи від 2 до 6 чоловік, які приходять до музею у вихідні дні задля відпочинку. Для батьків надзвичайно важливим є поєднання відпочинку з цікавими заходами, виставками та можливістю для дитини щось пізнати та навчитися.

5. Шкільні групи. Особливістю цієї категорії є організоване відвідування музею, рішення про відвідини приймають вчителі, а діти, зазвичай, не дуже зацікавлені експозицією музею та розповіддю екскурсовода. Вчителі самі не дуже добре знають музей, тому з радістю користуються послугами екскурсовода, витрачаючи той час, коли йде екскурсія на власний відпочинок та релаксацію.

6. Студенти. Можуть відвідувати музей групами (проходження етнографічної, художньої, туристознавчої практики) або ж мають особисті завдання для відвідин музею (наприклад, написання дипломної чи курсової роботи про певну галузь закарпатської народної культури).

7. Пільгова категорія відвідувачів. Сюди відносимо людей з особливими потребами, учасників бойових дій в зоні АТО та дітей-сиріт.

8. Учасники фотосесій. Ця категорія відвідувачів приходить до музею для того, щоб зробити унікальні кадри на тлі старовинних хатинок. Це молодята, прихильники народної культури, сім'ї з дітками.

Як тільки музеєм визначено власну цільову аудиторію, необхідно збагнути потреби всіх груп відвідувачів, зрозуміти чому вони відвідують музей, яких вражень шукають. Всі типи вражень, що відвідувач може отримати в музеї, можна поділити на чотири великі групи:

I. Захоплення (трепет, пригоди, фантазування, досвід повного занурення).

II. Розвага (веселощі, гра, задоволення, сміх, спілкування, приємно проведений час).

III. Споглядання (задуманість, медитація, мрійливість, роздуми, естетична насолода, отримання натхнення для творчості).

IV. Пізнання (зацікавленість та відкриття, спостереження, розпізнання головної мети музею, здобуття навичок, безпосередня участь, радість від наукових пошуків [3, с. 156].

Стає цілком очевидно, що молодь передусім шукатиме нагоди розважитися та поспілкуватися. Сім'ї з дітьми насамперед зацікавлені відпочити та взяти участь



у якихось програмах (наприклад, майстер-класах, квестах), а ще вони шукають освітніх та навчальних можливостей для своїх дітей. Різноманітні організації та підприємства можуть використовувати музей як місце для проведення своїх корпоративних заходів. Відвідувачі-естети сподіваються на візуальний та інший чуттєвий досвід. Та беззаперечно, всі групи відвідувачів об'єднує бажання отримати в музеї унікальний досвід, якого не знайти в інших музеях або за іншого способу проведення вільного часу.

Важливе місце у музейному маркетингу займає визначення причин, за яких люди не бажають відвідувати музеї. Якщо проаналізувати дані нашого закладу, то можна виокремити такі причини його невідвідування:

1. Незнання того, що відбувається у музеї.
2. Брак часу. Велика кількість часу витрачається на відвідування замку і його не вистачає на відвідини скансену (“Нас чекають на обід, на автобус, в іншому місці” і т.д.).
3. Низький рівень доходів населення.
4. Необізнаність з народними традиціями та небажання дізнаватися про них.
5. Поширення стереотипу, що музей є старим, консервативним, не сучасним і не модним.
6. Відмова відвідувати музей повторно через сталість постійної експозиції та відсутність нових музейних послуг, що здатні зацікавити відвідувача.

Для музейних працівників визначальним є залучення та втримання аудиторії. Адже відвідувачі – це джерело життя музеїв, вони приносять дохід та здатні висловлювати ідеї, які можуть підвищити якість і популярність музею, а знання цільових груп відвідувачів здатне допомогти музею у формуванні власної унікальної системи музейних послуг. Знання про свою цільову аудиторію необхідні музеям для того, щоб:

1. Стати настільки відомими та привабливими, щоб залучати нових відвідувачів (чимало з яких досі не були в музеї).
2. Перекопати людей стати регулярними відвідувачами, надаючи оригінальні та цікаві пропозиції.
3. Перетворити одноразових відвідувачів на постійних, а постійних – на друзів та партнерів музею.
4. Розробити цікаві вечірні, суботні чи недільні програми для дітей, студентів та дорослих.
5. Спонукаати дітей та їхні сім'ї відвідувати музей, пропонуючи навчальні та інтерактивні заходи та програми.
6. Організувати лекції та круглі столи, що будуть цікавими для дорослих відвідувачів.
7. Проводити систематичні дослідження, щоб визначити, які категорії населення не відвідують музей, та зрозуміти причини їхньої незацікавленості.
8. Спираючись на результати досліджень, підготувати програми та заходи, які б відповідали потребам різних культурних та соціальних груп.

Перед кожним музеєм постає питання – що запропонувати своїм відвідувачам. Тактичний маркетинг надає інструменти для того, щоб “достукатися” до споживачів й мотивувати їх. Виставки, різноманітні програми та послуги, пропозиції та вигоди є тими елементами, які можна посилювати аби цього домогтися.

Тактичний маркетинг складається із засобів та вмінь, необхідних для виконання стратегічного маркетингового плану. Завдання маркетолога – окреслити таку маркетингову діяльність, яка би створювала цінність для споживачів, інформувала про неї та доносила її до споживачів. Маркетингова діяльність музею повинна складатися з маркетингової суміші “5P” (раніше у вжитку був комплекс маркетингу “4P”):

### 1. Продукт (Product).

Музейний продукт складається з:

- продукту у вузькому сенсі – музейного зібрання;
- продукту в широкому сенсі – спосіб, в який це зібрання презентують публіці (постійна експозиція, тимчасові виставки, робочі години протягом дня, ввічливе ставлення персоналу до відвідувачів, наявність гардеробу, туалетів, музейного кафе, сувенірної крамниці та інших вигод для публіки);
- музейних програм;
- якості;
- дизайну;
- імені бренду.

### 2. Ціна (Price).

Для багатьох музеїв ціна вхідного квитка стає щораз важливішим інструментом маркетингу. Ціна вхідного квитка до музею є лише частиною загальних витрат відвідувача, але все-таки для заохочення публіки можна її використовувати. Для цього часто при утворенні вхідної ціни застосовують диференційовані підходи, тобто ціна квитка може відрізнитися залежно від типу відвідувачів. Проте використання ціни як маркетингового інструменту не означає, що вона має бути низькою. Висока ціна може виконувати роль ефективного маркетингового інструменту, підкреслюючи виняткову якість продукту.

Існують дві можливості використання ціни як маркетингового інструменту:

- диференціювання ціни – наприклад, надання знижки під час особливих заходів, вільний вхід один день на місяць, сімейні квитки, абонементи, які надають відвідувачу вільний вхід до музею протягом року;
- комбінований продаж – в ціну квитка може входити вартість інших продуктів (горняк чаю чи кави, календарик, буклет чи карта музейної експозиції). Також музей може бути учасником пропозицій інших сторін. Наприклад, туристичними операторами пропонується денна програма відвідин міста з усіма його визначними місцями, включно із транспортуванням та харчуванням. У такому разі музей стає частиною екскурсійної програми.

Багато музеїв мають так зване “товариство друзів музею”. Члени товариства сплачують внески і за це мають вільний вхід до музею, отримують запрошення на відкриття, мають знижки на музейні видання. В цьому разі диференціювання ціни пов'язане з постійною групою зацікавлених осіб, які підтримують близькі стосунки з музеєм.

### 3. Місце (Place).

Для музею надзвичайно важливі його розташування та будівля. З будівлею пов'язані наступні аспекти:

- атмосфера будівлі;
- розташування і доїзд;
- чи легко знайти музей;
- доступність.

З погляду маркетингу музей має бути розташований там, де очікується найбільша кількість відвідувачів. Атмосфера будівлі передбачає якомога більшу відповідність приміщень характеру колекції та продуктам музею. Атмосфера музею – важливий засіб комунікування з публікою. Аналізуючи якість оточення, потрібно звертати увагу на розташування будівлі, враховуючи відстань до центру, наявність інших культурних установ, наявність ресторанів, готелів. Щоб було легко знайти музей, потрібні вказівні знаки у місті, а також забезпечення доїзду громадським транспортом та наявність місць для паркування. Доступність будівлі музею визначає її зовнішня привабливість: будівля має своїм виглядом запрошувати до себе.

### 4. Промоція (Promotion).

Промоція музейних пропозицій дає можливість привабити безперервний потік відвідувачів і має на меті поширення інформації, переконання та нагадування. Промоція складається з таких частин:

- реклама. Реклама – це будь-яка форма публікації про певний продукт або організацію. Рекламу можна скеровувати на одну або більше соціальних груп, а також на загал. Потужним джерелом поширення інформації є різноманітні медіа – радіо, телебачення, газети та журнали. В останні роки важливого значення набуває поширення інформації в соціальних мережах та на різноманітних інтернет-порталах;
- особистий контакт – це прямий і ефективний спосіб комунікації, особливо коли це стосується комунікації з наявними групами відвідувачів. Найважливіше тут – надання послуг та інформації споживачеві;
- зв'язки з громадськістю. Робота з громадськістю полягає у всіх видах комунікації між музеєм та зовнішнім світом, що сприяють взаємному розумінню. Реклама та особистий контакт зосереджені лише на певній частині зовнішнього світу – на відвідувачах. Робота з громадськістю передбачає також відносини з іншими зацікавленими групами, такими як органи державного управління, друзі, колеги, партнери, інші культурні установи;
- цифрові комунікації.

### 5. Людський фактор (Personal).

Це, зокрема, працівники музею, які обслуговують відвідувачів та взаємодіють із зацікавленими особами у різноманітних контекстах. Персонал музею залежно від своєї поведінки може або підвищувати отримувану відвідувачами цінність, або ж знижувати її. Для музею важливо, щоб його працівники були привітними, ввічливими та спроможними надавати потрібну інформацію.

Для музею, який хоче застосовувати маркетинговий підхід, важливо дивитися на музейний продукт очима відвідувача. Ефективний маркетинг вимагає підтрим-

ки всього музею. Відносини з ринком важливі не тільки для працівників відділу роботи з відвідувачами, але й для всіх підрозділів музею. Як зазначають музеєзнавці Герман Аартс, Юдик'є Кірс, маркетинг – це не завдання для однієї людини, а поведінка, позиція всіх, хто залучений до роботи в музеї [6, с. 68].

### Практичне застосування маркетингового підходу “5P” в Закарпатському музеї народної архітектури та побуту

Щоб зрозуміти, що ж таке маркетинг у музеї і як використовувати його теоретичні основи на практиці для покращення діяльності нашого музею, потрібно зосередитись на аналізі основних інструментів маркетингу, які можуть допомогти музею відповісти на потреби відвідувачів. Якщо музей хоче якісних змін у своїй роботі, то потрібно враховувати важливість маркетинг-міксу “5P”, які й є саме тими маркетинговими інструментами, що слід застосовувати на практиці для покращення діяльності музею.

Пропонуємо розглянути ці складові на прикладі нашого музею щоб з'ясувати, чи ефективно він працює, чи використовує свої можливості, чи усвідомлює внутрішні проблеми та що робить для їх вирішення.

#### 1. Продукт:

- музей пропонує відвідувачам постійно діючу експозицію просто неба, тимчасові виставки із фондової колекції та виставки художників і народних майстрів Закарпаття та інших регіонів України;
- щоб оглянути територію скансену в супроводі екскурсора, необхідно затратити 45-60 хвилин. Для відвідувачів пропонуються оглядові та тематичні екскурсії, нещодавно започатковано квестову екскурсію для дітей. Вважаємо за необхідність запровадження проведення екскурсій іноземними мовами (хоча б англійською та угорською);
- для самостійного відвідувача на кожній хатині розміщені інформаційні вивіски, щоправда, вони є фізично та морально застарілими, тобто потребують заміни. Доцільним було б встановлення сучасних інформаційних табличок з короткою інформацією різними мовами – українською, англійською, угорською та словацькою;
- музейні видання (каталоги, листівки, путівники), що знайомлять відвідувача з музеєм чи його певною частиною. Доцільним вважаємо видання цікавих путівників експозицією музею для дорослих та дітей. Путівники повинні бути не обтяжені науковою інформацією, а в доступній формі розповідати найцікавішу інформацію про музей для дорослого відвідувача та відповідати на безліч дитячих запитань “чому?”, допомагаючи батькам при відвідуванні музею разом з дітьми. Дитячий путівник зможе зробити відвідини музею приємними як для дітей, так і для батьків, адже для останніх зникне напруженість через страх отримати від дитини запитання, на яке не знатиме відповіді.

#### 2. Місце:

- музей розташований в історичному центрі міста, поруч із середньовічним замком. Наш скансен – єдиний музей просто неба в Україні, що знаходиться в центрі міста;

- недалеко від музею знаходиться багато закладів громадського харчування, кафе, сувенірних крамниць, що є зручним для туристичних груп;

- для створення гарного враження про відвідування музею варто було б облаштувати невеличку рекреаційно-відпочинкову зону – встановити лавиці, дерев'яні гойдалки для дітей.

### 3. Ціна:

- вартість квитків на нинішній день становить: для дорослих – 35 гривень, для студентів – 20 грн, для дітей – 15 грн. Екскурсійне обслуговування для групи дітей і студентів – 80 грн;

- у 2018 р. цінову політику варто диференціювати, розробити вхідні та екскурсійні квитки таким чином, щоб залучити якомога більшу кількість відвідувачів та охопити їх різними формами екскурсійного обслуговування. Для цього варто запровадити сімейні квитки та сімейні квитки з мапою-квестом, що дозволять сім'ям отримати знижку на вхід до музею та зробити відвідування скансену цікавою пригодою у пошуках знань про ті чи інші експонати.

Урізноманітнити варто й ціни на екскурсійне обслуговування. Окрім оглядових дитячих та дорослих екскурсій, варто запровадити індивідуальну та сімейну екскурсію, що дасть змогу невеличким групам відвідувачів замовити екскурсію за значно нижчою вартістю. Для поціновувачів народної культури та традицій варто запропонувати відвідувачам тематичні екскурсії, що знайомитимуть з окремими частинами експозиції музею. Для зацікавлення дитячої аудиторії варто внести до переліку музейних пропозицій інтерактивні та квестові екскурсії, що в ігровій формі знайомитимуть дітей зі скансеном та народними традиціями;

- розрахунки з організаціями та туристичними операторами проводяться у безготівковій формі. Доцільним вважаємо запровадження безготівкової купівлі вхідного та екскурсійного квитка для самостійного відвідувача. Така можливість може бути реалізована через сайт музею, де за допомогою декількох кліків потенційний відвідувач зможе придбати квиток онлайн.

### 4. Промоція:

- оскільки музей не має відділу маркетингу, який би займався рекламою та просуванням його на ринку, всі ці функції виконує співробітник відділу науково-освітньої роботи;

- у музеї постійно проводяться виставки, культурно-мистецькі заходи, майстер-класи, що висвітлюються в ЗМІ та соціальній мережі Facebook. Однак для систематичного інформування населення про роботу музею необхідно створити сучасний веб-сайт, який інформуватиме про майбутні події музею та про заходи, що вже відбулися, надаватиме інформацію відвідувачам про музейні послуги та сприятиме вибору найоптимальнішого часу для відвідування музею;

- музей бере участь у міжнародних проектах, обмінах виставками з іншими музеями України. Варто було б брати активну участь у різноманітних фестивалях та ярмарках, що мають всеукраїнське значення;

- у сфері реклами музею необхідно більше уваги приділяти виготовленню інформаційних буклетів та брошур про музей, сувенірної продукції, створенню про-

мо-роликів про музей. Важливим маркетинговим засобом є також застосування реклами у місті – сітлайти, бігборди, реклама на автобусах, розміщення вказівників для туристів;

- необхідно також запровадити систему безпосереднього розсилання регулярних повідомлень електронною поштою людям, що цікавляться музеєм та прагнуть дізнаватися про його останні новини;

- зв'язки з громадськістю є надзвичайно важливою складовою у промоції музею. На сьогоднішній момент вже існує певне коло журналістів, митців, народних майстрів, що радо співпрацюють з музеєм та допомагають йому у втіленні певних ідей та задумів. Це коло необхідно постійно розширювати та створювати привабливий бренд музею – тобто формувати у спільноти певного образу та іміджу музею.

Отже, аналіз складових інструментів музейного маркетингу показав, що музей на сьогодні вже має чимало переваг, але існуючий стан є далеким до ідеального і співробітникам не можна зупинятися на досягнутому. Щоб задовольнити потреби відвідувачів і залучати більше нових, нам потрібно ще дуже багато зробити.

На основі опрацьованих літературних джерел та набутого досвіду у музейній роботі, можна зробити висновок, що одним із способів переусвідомлення ролі музею, підвищення ефективності його роботи та задоволення потреб без втрати його місії, цілей та філософії є маркетинг. Стосовно музейної діяльності маркетинг може бути визначений як стратегічний підхід, який використовується для досягнення загальних цілей музею в умовах ринкової економіки. Для успішного ведення музейної справи необхідно не тільки вміти надавати якісні послуги, але й знати, для яких цілей вони потрібні і кому. Саме на це націлені завдання маркетингу музейної справи, які можуть бути визначені так:

1. Формування та підвищення попиту на результати музейної діяльності та послуги музею, розширення контингенту існуючих та потенційних відвідувачів, творчих та ділових партнерів музею.

2. Оптимізація форм співробітництва та кооперації музею з його творчими та діловими партнерами.

3. Формування та активна реалізація музеями власної цінової політики на основі маркетингу на ринку культурної продукції, інформації та послуг.

4. Збільшення обсягів фінансування музеїв (за рахунок освоєння альтернативних бюджетних джерел, розширення кола недержавних джерел фінансування розробки і реалізації конкретних проектів).

5. Приведення нормативної бази музейної діяльності у відповідність до вимог забезпечення ефективності реалізації соціальних функцій цих закладів.

6. Удосконалення діяльності музеїв у напрямку раціонального використання фінансових, інтелектуальних та інших ресурсів.

7. Стимулювання творчої активності персоналу музеїв.

Як відомо, музеї здійснюють свою діяльність на висококонкурентному ринку дозвілля. Тому для того, щоб конкурувати з іншими видами розваг музей повинен здійснити цілу низку стратегічно важливих маркетингових заходів:



- вирізнити себе на тлі відпочинкової та освітньої діяльності конкурентів;
- показати, що його цінність для відвідувача перевищує пов'язані з нею витрати, а також перевищує цінність його конкурентів;
- створити якісний веб-сайт, новітні музейні пропозиції та рекламу;
- знайти партнерів серед інших організацій, щоб стати краще відомим, знизити витрати та збільшити дохід;
- забезпечити якісну інфраструктуру, включно з сувенірною крамницею, місцями для відпочинку, кав'ярнею та вбиральнями.

І наостанок хочеться навести слова Пола Перро, колишнього директора Музею образотворчого мистецтва Вірджинії, який постійно наголошує на унікальній просвітницькій місії музею: “Давати відвідувачу те, що він хоче, – це не зовсім правильний підхід. Метою музейного закладу є так скерувати клієнта, щоб він сам захотів найкращого. Відповідно, цей заклад має демонструвати відвідувачу дедалі вищі стандарти, і водночас пересвідчуватись, що ці стандарти є зрозумілими, що це не просто самозакохана демонстрація геніальності працівників музею” [3, с. 100].

#### *Джерела та література:*

1. Бойко-Гагарін А.С. Музейний маркетинг: методичний посібник / А.С. Бойко-Гагарін. – Київ: НАКККіМ, 2016. – 68 с.
2. Гохстрат Е. Теорія навчання Девіда Колба у музеї / Е. Гохстрат, Г.-А. Велс. – Київ: Музейний простір, 2015. – С. 96.
3. Котлер Н. Музейний маркетинг і стратегія: формування місії, залучення публіки, збільшення доходів і ресурсів / Н. Котлер, Ф. Котлер, В. Котлер. – Київ: Стилос, 2010. – 528 с.
4. Котлер Ф. Основы маркетинга / Ф. Котлер. – Санкт-Петербург: Вильямс, 2010. – С. 536.
5. Маркетинг / Вікіпедія / <https://uk.wikipedia.org/wiki/Маркетинг>
6. Музей: менеджмент і освітня діяльність / Упор. Зеновій Мазурик, Герман Аартс. – Львів: Літопис, 2009. – 224 с.

### **MUSEUM MARKETING AND WORKING WITH VISITORS (in the Transcarpathian museum of folk architecture and life)**

**Tatyana SOLOGUB-KOTSAN** (Uzhhorod)

#### **Summary**

The article presents the material about museum marketing on the example of the Transcarpathian museum of folk architecture and life. The author describes the strengths and weaknesses of the museum, threats to the museum, defined target audience, types of impressions of visitors, reasons of non-visitability of the museum are described. As an example of the Uzhhorod skansen activity, the author describes tactical marketing in detail.

**Key words:** museum marketing, visitors, threats, target audience, tactical marketing.

**Олег АНУФРІЄВ**  
(Київ)

### **ПРОБЛЕМА ЗБЕРЕЖЕННЯ ТРАДИЦІЙНОЇ МАТЕРІАЛЬНОЇ СПАДЩИНИ В КУЛЬТУРНОМУ ЛАНДШАФТІ ПІВДНЯ ОДЕЩИНИ В УМОВАХ ПОЛЕТНІЧНОСТІ (на матеріалі створення регіонального скансену Фрумушика-Нова)**

**УДК 069.51 : 5 + 069.029 (477.74)**

У статті аналізуються новітні тенденції та технології організації роботи в музеях під відкритим небом (скансенах), нові підходи і трансформація класичних форм музейної роботи (інноваційні технології збереження матеріальної спадщини, нові види менеджменту тощо), визначаються новітні сучасні європейські підходи до збереження матеріальної спадщини в умовах глобалізації.

**Ключові слова:** феномен віртуального музею, технології експонування в музеях.

Нова соціокультурна реальність, що відбувається в Україні, свідчить про нові виклики, які постають як на глобальному, так і на регіональному рівні. Вони віддзеркалюють нові аспекти етнобуття в світі, визначають трансформацію національного світогляду і світосприйняття людьми культури як такої, змушують суспільство по-новому зрозуміти етнокультурне середовище, проблему збереження культурної спадщини (матеріальної та нематеріальної).

Вперше спробу дати визначення дефініції культурної спадщини (нематеріальної) було втілено на конференції ЮНЕСКО в березні 2001 р., де визначались як конотативні, так і денотативні значення нематеріальної культурної спадщини, а саме:

1. Матеріальна форма відображення культури і традиційний “модус мислення середовища” (релігійна та обрядова звичаєвість, спосіб буття, фольклор тощо).
2. Індивідуальні та колективні форми осмислення дійсності (мова, спогади тощо).
3. Симбіотичні та метафоричні значення поняття, що охоплює і визначає дефініцію культурної спадщини (кожен матеріальний артефакт має не тільки предметне, але й духовне, смислове значення, що виникає як наслідок певних історичних інтерпретацій).

Сучасні теоретичні підходи до осмислення культурної спадщини вимагають усвідомлення чітких підходів до усвідомлення цього багатогранного і складного явища.

1. “Генетичний”, усвідомлюється як носій історичної пам’яті, що забезпечує унікальність національної або етнічної культури (О.В. Галкова) [12].
2. Екологічний, котрий визначає природні аспекти буття.
3. Географічний, забезпечує ідентифікацію місця побутування.
4. Ландшафтний, що поєднує як естетичну, так і культурологічну цінність природного розташування регіону.

Звернення до культурної спадщини потрібно розглядати як формування нової концептуальної моделі існування музею, що створює уявну трансформацію минулого в умовах глобалізації світу, адже значення цієї цінності – транслювати не лише інформації, акумулювати її в родині, а й забезпечити існування етнічної культури в свідомості людей і суспільства в цілому.

Особливо важливим постає питання розуміння дефініції нематеріальної культурної спадщини, які були затверджені на пленарному засіданні конференції ЮНЕСКО в березні 2001 р. “Нематеріальна культурна спадщина – це процес застосування певними спільнотами знань, що є результатом автентичної дійсності і акумулюють у свідомості людей відчуття спадковості, що надзвичайно вагомими для культурної верифікації, адже саме вони сприяють збереженню культурного різноманіття та творчості людства” (non-material and intangible) [10].

Музей під відкритим небом (етнографічний музей, етномузей та інші назви) усвідомлюється як інститут родової та історичної пам’яті, який передає майбутній генерації не лише цінний соціальний досвід, але і забезпечує спадковість в існуванні етнічної культури.

Головна мета музеїв такого типу – це інтеграція музею в навколишнє середовище, соціалізація музею, змінення значення музею, розширення його меж і створення музею нового типу (етнопарку), збереження автентичного контенту у всіх його проявах і певної етнічної реконструкції.

Музей-скансени акумулюють найбільш сакральні та найдавніші ментальні архетипи та стереотипи традиційного буття, сприяють гуманізації суспільства і утверджують українську націю як повноцінну частину світової спільноти.

Під значенням “музей під відкритим небом” потрібно розуміти певний етнографічний музейний комплекс, який ретроспективно представлено на певній території, враховуючи певний регіональний ландшафт.

Існує певна класифікація подібних музеїв:

1. “Музей-резервати” – формуються на основі реконструйованого історичного середовища на певній історичній території.

2. “Музей-транслятори” – фрагментарно реконструюють певне історичне середовище на новому місці із використанням пам’яток-оригіналів історії та архітектури.

3. “Музей-реконструкції” – музейні комплекси, котрі моделюють історичне середовище на нових місцях із врахуванням відповідного культурного ландшафту.

До останнього типу музеїв відносяться етномузеї або етнопарки. Вони виконують етнографічну функцію і створюються в місцях компактного помешкання певних етнічних груп з метою збереження традиційної культури і врахування регіонального культурного ландшафту [13].

Саме на 16-й сесії комітету Всесвітньої спадщини культурний ландшафт став розглядатися в якості повноцінного об’єкту спадщини, що знайшло своє відповідне тлумачення в Конвенції про всесвітню спадщину (operational guidelines for the implementation of the World Heritage Convention, UNESCO) і визначило три категорії культурного ландшафту:

1. Відповідно створені ландшафти (clearly defined or designed landscapes) з точки зору естетичної та соціальної вагомості.

2. Органічні або природні ландшафти (organically envolved landscapes), які впродовж довготривалої взаємодії та природних процесів утворюють відповідні культурні ландшафтні комплекси.

3. Асоціативні ландшафти (associative landscapes) – відбивають певні стійкі асоціативні нашарування, що пов’язані як з культурними, так і з релігійними асоціативними рядами.

У відповідних прийнятих інструкціях чітко зазначаються критерії культурного ландшафту і в першу чергу: універсальна цінність об’єкта в її вагомих складових конотативного та денотативного змісту (outstanding universal value), автентичність (authenticity) і цілісність (integrity).

Трансформація діяльності музею в сучасному суспільстві вимагає нових підходів до аналізу змісту поняття “музей-скансен як соціокультурний феномен”.

Актуальність теми визначається:

- новим поглядом на музей-скансен в умовах нових глобальних викликів;
- аналізом нових тенденцій та підходів до вивчення феномену музею під відкритим небом та його збереження;
- запровадження різних сучасних технологій організації дозвілля і збереження елементів культури в музеях такого типу;
- можливістю використання глобальних інноваційних підходів в діяльності музею в III тисячолітті.

Науковий підхід Т. Парсона до значення культури дозволяє зробити висновок, що саме через музей передаються знання про культурну ідентифікацію та етнічне сприйняття, адже процес акумулювання культурними стандартами має безпосереднє відношення до музеїв-скансенів, де представлені артефакти минулого і майже втраченого традиційного буття в сучасних реаліях сьогодення.

Застосування в практику функціонування музеїв під відкритим небом синергетичного методу дозволяє розглянути його як соціальний інститут і пояснити механізми саморозвитку культури на прикладі регіонального етномузею [5], адже музей якраз зосереджує змістовний і сутнісний аспекти культури (Ю. Лотман) [2, с. 290-299], поділяє її на різні субкультури, що знаходить своє відображення в предметах експонування тощо (А. Коен) [2].

Потрібно розуміти, що етномузей – це поліфункціональний інститут, котрий акумулює потреби повсякденності і історичних артефактів, адже корелят музею трансформує етнічний компонент культурної спадщини до сучасних умов трансформації в глобалізованому світі шляхом музейної інтерпретації, наукової реконструкції та ревіталізації (можливість відновлення об’єктів матеріальної культурної спадщини до самовідтворення) через презентацію, трансляцію та презервації культурної спадщини як підґрунтя збереження етнічної культури.

Особливо це актуально в умовах трансформаційних процесів у музейній сфері в часи глобалізації. Зарубіжні та вітчизняні дослідники (Ф. Фукуяма, Дж. Сорос, С. Хантінгтон, Л. Робертсон, В. Толстих, В. Іноземцева, О. Білорус, В. Арсен’єв,

М. Федоров, М. Веденін) наголошують, що сутність глобалізації зумовлена амбівалентним характером самого явища, і сучасна музеєзнавча діяльність потребує змінити діючі суб'єкт-об'єктні відносини і змінити ідеологію музею із музейного фонду та експонування на активного учасника процесу музейної комунікації і самодостатнього партнера музею.

Спадковість традицій в музеї створюється через певну наукову комунікацію (науковець-об'єкт вивчення-відвідувач). В основі у цієї комунікації покладено ідею вміння створити певний комунікативний простір адаптації та засвоєння певних артефактів народної культури.

Цікавим і вартим уваги є науковий доробок зарубіжних вчених, таких як Б. Лорда, С. Майлза, Г. Артса, С. Раньярда, О. Даршта та інших, які одноставно підкреслюють, що ідея інновації музею повинна відбуватися шляхом застосування підходів і положень музейного менеджменту, маркетингу, дизайну, реклами, паблік-релейшинз, фандрайзингу тощо.

В основі сучасного музею під відкритим небом повинно бути нове бачення соціального і культурного контексту його функціонування: перетворення його на особливий соціально-культурний інститут в єдності його соціальних та етнокультурних чинників. Це зумовлює розробки механізмів трансформації музеїв-скансенів: переосмислення місця музею в глобальному суспільстві, розроблення інноваційних форм і методів роботи з відвідувачами у відповідності із вимогами часу, належна увага до специфіки роботи з різними категоріями відвідувачів. Сьогодні постало актуальним питання перебудови відносин між музейними установами і суспільством. На зміну пасивному відображенню дійсності відбувається активна взаємодія, запроваджується якісна видозміна експозиційної роботи і розширюються царини музейної діяльності, розробляються інноваційні програми культурно-освітньої діяльності, оновлюється експозиційний дизайн, відбувається трансформація класичних форм музейної роботи (використання інноваційних технологій експозиційного дизайну, застосування нових видів діяльності музейного менеджменту, маркетингу, агресивної рекламної популяризації музею в засобах масової комунікації). Всі ці інновації мають одну важливу мету: зберегти сутність музею при значному осучасненні технологій його життєдіяльності.

Культурний туризм сприяє комодифікації культурної спадщини (матеріальної та нематеріальної), адже “дестинація” привертає увагу своїми специфічними рекреаційними можливостями, певним культурним і природним значенням. І саме головне, в межах цього явища, він виступає вагомим засобом самоідентифікації особистості [11].

Результатом таких пошуків має бути створення нових типів музейних установ: етнокультурних центрів, де функціонують тематичні експозиції та виставки, акцентують увагу на невмирущих цінностях нематеріальної культури, постійно діє культурно-освітня програма для дітей різних вікових груп, надають змогу зануритись в автентичне середовище кожного регіону. Це фактично створення етно-еко-музею, де все відтворюється з метою збереження етнокультурного та історичного середовища. Новітньою тенденцією сьогодні є поява на експозиціях “немусейних

видів діяльності”: організація і проведення етнокультурних програм, фестивалів, функціонування етномайстерень, магазинів із автентичними виробами, національних ресторанів тощо.

Унікальний в цьому контексті є етнографічний музей Фрумушика Нова, розташований на півдні Одещини. Історія створення цього села Стара Фрумушика (красуня з молдавського) було пов'язано із серединою XVII ст. і залюднювалось представниками різних народів. У XIX ст. тут було розташоване міністерське училище, дві початкові школи, лікарня і навіть перша за часів Російської імперії у 1888 р. в цьому краї бібліотека. Це етнографічний музей нового типу (т.зв. етномузей), котрий має за мету не тільки зберегти архетипи традиційної культури в регіоні, але в першу чергу представити в комплексі матеріальну культурну спадщину народів краю, котрі заселяли цю територію впродовж тривалого часу (запорізькі козаки, росіяни, молдовани, болгари, гагаузи, німці, євреї та інші) із збереженням культурного ландшафту регіону, а саме Буджака (сучасний етнографічний комплекс відтворений на землях п'яти сіл: Фрумушика, Кантемір, Гофрумсталь, Зурум і Рошія).

Музей було створено у 2006 році. Впродовж нетривалого часу він кардинально змінив уяву про значення музею просто неба в сучасних умовах глобалізації, адже відтворює нові погляди на етномузей в контексті європейського бачення місця народної культури кожного етноса в умовах поліетнічності і збереження архетипного сприйняття в глобалізованому світі. А для цього були відтворені традиційні етнічні атрибути життя кожного народу цього краю і створені відповідні умови, коли кожний відвідувач має можливість не стільки побачити артефакти минулого, скільки зануритися в традиційне буття народів регіону, відчутти атмосферу реального бессарабського села кінця XIX ст., поліетнічного по своїй суті. Досить вдалим інноваційним підходом, який активно застосовується в концепції розвитку музею, є створення певного емоційного шоку і долучення глобалізованої і маргіналізованої людини до реконструкції відтворення народних свят та фестивалів не лише титульного етносу, але й аллохтоного. Це дає можливість не лише порівняти обрядову звичаєвість кожного народу, а й сформувати певну етнокультурну компетентність і толерантність. Звичайно, основна мета народних та стилізованих свят, котрі відбуваються тут (“Свято першої оранки”, “Свято зустрічі весни”, “Великдень. Веснянки та гаївки”, “Свято села”, “Традиції і звичаї бессарабського краю”, “Фестиваль бессарабських напоїв”) – відтворити і закріпити в свідомості людей потребу етнічної самоідентифікації засобом емоційного занурення в етнічне середовище, закарбувати в підсвідомості людей потребу збереження і одночасно певної трансформації традиційного буття в умовах урбанізованого стереотипного життя.

Започаткування проведення народних обрядових свят впродовж весняно-осіннього землеробського циклу в цьому етномузеї відтворює давні уявлення хліборобських народів про всесвіт і місце людини в ньому. Використання традиційного одягу з відповідною обереговою символікою, певними ритуальними діями сприяють модифікації усталених символів та архетипів, формують етнічну свідомість кожного відвідувача. А досягається це певними етнічними показниками і маркерами – стилізоване бессарабське село, демонстрація національного одягу і побуту



життя, знайомство з народними промислами та стравами, культурним ландшафтом південного степу та розведенням традиційних свійських тварин і навіть наявності цілого вівчарського комплексу (біля 5 тисяч овець) з повним циклом переробки, включаючи автоматичні оцифровані програми доїння та традиційної технології виготовлення бринзи.

Бессарабія сьогодні стає надзвичайно привабливим місцем для дослідження за багатьма ознаками. Саме тут збереглися цілі унікальні природні зони: степовий ландшафт та чисте морське повітря в центральній частині, низинна частина обабіч ріки Дунай зберегла цілі комплекси чагарників та очерету, а відповідно, і традиційну технологію виготовлення житла. Багаточисельні озера та лимани дають можливість створювати цілі рекреаційні зони відпочинку (адже цілющі властивості мулу все більше приваблюють людей в цей регіон), а культурно-історична спадщина краю представлена давніми скіфськими курганами та античними поселеннями. І саме головне, тут збереглися традиційні види господарювання народу Бессарабії – виноробство, виготовлення бринзи, домашнє ткацтво, гончарство, бортництво, традиційне мисливство, що приваблює не тільки прихильників народної культури, але й різні заможні верстви суспільства. Саме тут сформований цілий комплекс туристичних послуг з етнічною специфікою: можливість відпочити в традиційній хаті, приготувати автентичну страву народів регіону. Є тут й все для прихильників сучасних вигод – нові стилізовані будинки зі всіма зручностями, можливість прийняти участь в полюванні в степу і скоштувати бессарабського меду із власної музейної пасіки.

Унікальність цього етнографічного комплексу полягає в тому, що тут вдало поєднується надзвичайно продумана державна політика збереження культурної спадщини регіону і приватна інвестиція у відтворенні повноцінного етнокультурного туристичного комплексу. З одного боку, експонуються стилізовані етнографічні садиби кінця XIX – початку XX ст. всіх народів, які мешкали тут, а з іншого – відтворені і вдало розвиваються цілі традиційні промисли (вівчарство каракулевої, полукурдючної породи та її первинна переробка), ткацтво, виготовлення виробів зі шкіри, приготування бринзи, яка по якості не поступається гуцульській, а в дечому і перевершує її. Тут розвинуте виноробство, представлені унікальні виноградники. Лише в цьому регіоні вирощується відомий бренд “Вінок Дунаю”.

Ідея створення цього музею належить директору аграрного комплексу “Бородіно-А” Паларієву О.О., котрий на землях військового полігону відтворив цілий етнографічний комплекс – бессарабське етнографічне село Фрумушика Нова із збереженням локального культурного ландшафту регіону. Він мав на меті привернути увагу громадськості і в першу чергу місцевих державних органів до потреби збереження унікальної культурної спадщини краю, створити локальний музей під відкритим небом (етномузей). Цілий етнографічний комплекс, який зараз тільки розбудовується, буде поєднувати як широку культурно-просвітницьку діяльність (проведення етнофестивалів, реконструкцій обрядових свят, наукових семінарів та конференцій), так і туристично-рекреаційні цілі: привернути увагу туристів і відвідувачів до цього краю, створити певні умови для занурення відвідувачів в тра-

диційну звичаєвість краю, відчути творчу атмосферу регіону. Для активізації такого підходу тут створені відповідні умови: відтворене живописне озеро, створений живий зоокуточок для дітей, де представлені типові тварини для бессарабського регіону, побудований фазанарій, де представлені як фазани, так і перепілки, існує ферма щодо розведення віслюків, і головне – поновлені цілинні степи, байраки, яри, котрі не були ще розорені сільським господарством.

Експозиційна частина села будувалася таким чином, щоб відтворити традиційний устрій, побут і матеріальну культурну спадщину бессарабського населення, яке формувалося впродовж XVIII-XX ст. Кожна хата зведена з природних, типових і традиційних для цього відрізка часу локальних матеріалів, на подвір'ях розташовані зразки матеріальної культури – реманент для сільськогосподарської праці. Екстер'єр враховує характерні для цього регіону рослини, квіти. Інтер'єр хат (на сьогодні представлений не у всіх садибах) відбиває типові і характерні архетипи матеріальної культури регіону і акцентує увагу на унікальні за орнаментикою і інтенсивністю кольорової палітри домоткані килими і пілочки ручної та верстатної техніки виконання. Інноваційним підходом тут виступає можливість кожної людини долучитися до старовини і побуту тактильними засобами і навіть прийняти участь в демонстрації процесу виробництва. Неперевершеного колориту в цьому музеї додає відтворений традиційний вітряк, котрий забезпечує сьогодні електроенергією частково музей і село.

Фрумушика-Нова – це музей нового типу (інтерактивний музей), який дуже вдало акумулює досягнення європейських скансенів. Він має своє власне етнографічне обличчя, де не тільки експонуються унікальні традиції народів Бессарабії, але й продовжують функціонувати різні традиційні промисли народів Бессарабії (вишивка, ковальство, декоративна обробка дерева, художня обробка шкіри). Кожен бажаючий, за потреби, може долучитися до процесу виробництва зразків традиційної культурної спадщини краю (виготовлення бринзи, ковки з металу, приготування різних страв бессарабської кухні, роботи на традиційному ткацькому верстаті і навіть догляду за місцевою худобою).

Кожна людина саме тут починає відчувати себе по-іншому і губиться в тенетах своєї власної підсвідомості. Зовсім по-іншому людина починає усвідомлювати історію власного народу і свого краю, його культуру. Цей етномузей не залишить байдужим нікого, дасть можливість відновити традиційне буття в наших серцях, закарбувати в пам'яті традиції власного народу і саме головне – висловити повагу до людей, які створили для прийдешніх поколінь унікальний повноцінний етнокультурний туристичний продукт.

Регіональний скансен (етномузей) сьогодні є центром духовного відродження нації і вимагає певного комплексу інноваційних заходів для залучення коштів в роботі некомерційних музейних проєктів, що отримують назву в музеєзнавстві фандрейзінг (raise – діставати, funds – гроші) і дають можливість не тільки актуалізувати роботу музею, але і збільшити потік відвідувачів. Додатковим джерелом фінансування регіонального скансену сьогодні є стягнення вхідної плати, роздрібна торгівля, розміщення на території музею закладів народного харчування, отриман-

ня орендної плати, організація освітніх програм, видавнича діяльність. Особливо заслуговує на увагу інноваційна технологія музею: співучасть різних гуманітарних фондів і національних товариств, в тому числі культурних аташе посольств (російського, болгарського, молдавського та інших), іноземних фірм, котрі працюють на Одещині.

В цьому скансені втілюється інноваційна ідея поглиблення культурних зв'язків з відвідувачами, що полягає у членстві (membership) в музейній раді при адміністрації приватного скансену і в активній громадській позиції кожної людини в цьому процесі. Це дозволяє залучити широку аудиторію до процесу формування некомерційних фондів, мета яких – пропагування музею, адже результативність впровадження інновацій у діяльності музею залежить і від освоєння технологій налагодження зв'язків з громадськістю – паблік рілейшнз, що передбачає взаємовигідну співпрацю музейної установи з відвідувачами.

Основними інноваційними фінансовими технологіями у процесі відтворення етномузеїв повинна бути: податкова політика уряду, ефективна законодавча база, власна комерційна діяльність, підтримка з боку бізнесових структур, спонсорство, благодійність, патронат, членство (membeship), технології налагодження зв'язків з громадськістю (public relations) і, звичайно, впровадження сучасних інформаційних технологій, що розширюють можливості зберігання, аналізу і демонстрації історико-культурних пам'яток, застосування експертних систем.

Узагальнюючи все вище викладене, треба зазначити, що етнографічний комплекс-музей Фрумушика-Нова покликаний активно долучитись до збереження етнічних культур всіх народів, що мешкають на терені України, через поєднання раціонального та емоційного компонентів відображення та усвідомлення. Це досягається не тільки за рахунок експозиції різних артефактів, симулякрів, що створюють лише ілюзію поживлення роботи музею, і не тільки електронно-візуальними засобами, а в першу чергу – театром речей, реконструкцією середовища регіональної етнокультури. Саме тоді це буде відбивати збалансоване і дієве поєднання “музею речей”, “музею ідеї”, “музею культурної реконструкції” (Арсеньєв В.Г.).

Інноваційною основою діяльності скансена виступає ідеологія етнокультурної насиченості та доповнення всіх елементів етнокультури, їх всеєдність і взаємозалежність в царині культури загальносвітового процесу глобалізації.

Національний скансен повинен бути дієвим і актуальним сьогодні, адже по своїй природі він оперує артефактами різних локальних виявів етнокультур і є найбільш близьким до усвідомлення і формування нової цілісної картини світу.

До музеїв під відкритим небом люди приходять у пошуках життєвих цінностей та орієнтирів, духовних знань про минуле і сьогодення, відчуття спадковості в часі. Скансен допомагає їм долати проблеми, пов'язані з різноманіттям багатокультурного світу, формуючи терпимість, толерантність і уміння цінувати життя.

Наукова, популяризаційна та екскурсійна робота цього музею вибудовується в контексті всіх зазначених вище інноваційних змін, що мають на меті розширити можливості музею і долучити різні прошарки суспільства до етнокультурних традицій нашої ідентифікації, що в умовах глобалізації стає важливим архетипним викликом ХХІ століття.

### Джерела та література:

1. Музееведение. Музеи исторического профиля. – М., 1998. – С. 83-89.
2. Закс А.Б. Динамика социальных функций музеев / А.Б. Закс // Музеи мира. – М., 1991. – С. 51-62.
3. Арсеньев В.Р. Принципы этнографического коллекционирования / В.Р. Арсеньев // Ethnologica africana. Памяти Д.А. Ольдерога. – М., 2002. – С. 316-346.
4. Хаттон А. Музеи и наследие: есть ли между ними реальное противоречие / А. Хаттон // Памятники в изменяющемся мире. – М. – 1993. – С. 131.
5. Парсонс Т. Общий обзор / Т. Парсонс // Американская социология. Перспективы, проблемы, методы. – М., 1972. – С. 264-365.
6. Ковальченко Н.Д. Теоретико-методологические проблемы исторического исследования / Н.Д. Ковальченко // Новая и новейшая история. – 1995. – № 1. – С. 32-37.
7. На пути к музею ХХІ в. Сборник научных трудов. – СПб. – 2005.
8. Федоров М.Ф. Музей, его смысл и назначение / М.Ф. Федоров, М., 1982. – С. 587.
9. Operational Guedelines for the implementation of the World Heritage Convention // UNESCO. – WHC. – 1999. – № 2.
10. Доклад о предисследовании по вопросу о целесообразности международного регулирования... // 161 сессия исполнительного Совета ООН. Париж, 16 мая 2001 // <http://unesdos.unesco.org>
11. Именнова Л.С. Музейная дестинация в системе культурного туризма / Л.С. Именнова // V международные музейные чтения. – Культурология. – 2012.
12. Галкова О.В. Теоретические основы культурного наследия / О.В. Галкова // Вести Волгоградского гос. ун-та. – Серия. 7. – Философия. – 2011. – № 3 (15).
13. Курьянова Т.С. Этнический аспект нематериального наследия: способы сохранения / Т.С. Курьянова // Вестник Томского государственного университета. Культурология и искусствоведение. – 2012. – № 1. – С. 37-42.

### PROBLEM OF CONSERVATION OF MATERIAL HERITAGE IN THE CULTURAL LANDSCAPE SOUTHERN PART OF THE ODESA REGION IN CONDITIONS OF POLYETHNICITY (on material of creation of regional scans Froumushika-Nova)

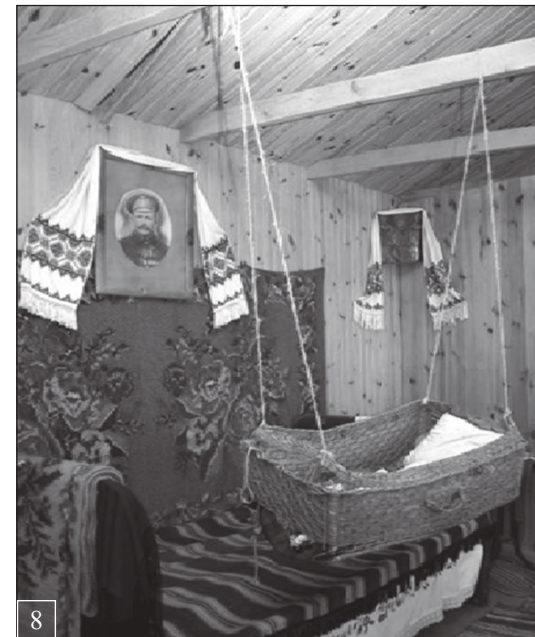
Oleg ANUFRIEV (Kyiv)

#### Summary

In the article new tendencies and technologies of organization of work in museums under open-skies, new approaches and transformation of classic forms of museum work (innovative technologists of traditional heritage, new types of management etc.), the latest modern european approaches to the preservation of material heritage in the conditions of globalization are determined.

**Key words:** the phenomenon of virtual museum, exhibit technology in museums.





- Фото 1. Загальний вид скансену – Фрамушика-Нова.
- Фото 2. Традиційний вигляд бессарабського села кінця XIX – початку XX ст. Фрамушика-Нова.
- Фото 3. Загальний вигляд молдавської садиби.
- Фото 4. Реконструкція традиційного житла села Фрамушика.
- Фото 5. Традиційне житло кінця XIX – початку XX ст. Фрамушика-Нова.
- Фото 6. Відновлення інтер'єру в традиційній хаті. Фрамушика-Нова.
- Фото 7. Традиційний молдавський інтер'єр. Фрамушика-Нова.
- Фото 8. Інтер'єр російського житла. Фрамушика-Нова.
- Фото 9. Традиційний інтер'єр житла. Фрамушика-Нова.



Людмила КОСТЕНКО  
(Київ)

### НАДВІРНА КОМОРА У СЕЛЯНСЬКОМУ ГОСПОДАРСТВІ СЕРЕДНЬОЇ НАДДНІПРЯНЩИНИ КІНЦЯ ХІХ – ПОЧАТКУ ХХ ст.

УДК 394 (477) “18/19” : 72.01/05

У статті досліджується надвірна комора як об’єкт народної архітектури та її роль у селянському господарстві. Автором описаний інтер’єр комори на садибі з Правобережної Київщини у Національному музеї народної архітектури та побуту України.

**Ключові слова:** селянське господарство, садиба, надвірна комора, інтер’єр, зерно, господарські речі, обряди.

Надвірну комору як об’єкт народної архітектури вивчали Ф. Вовк, Е. Блокміст, В. Самойлович, Т. Косміна та деякі інші. Конструктивні особливості комори Середньої Наддніпрянщини досліджували М. Верговська, М. Шкіра. Комору як будівлю для хліборобства вивчав Л. Прибега.

Мета нашої роботи – дослідити функції надвірної комори у селянському господарстві Середньої Наддніпрянщини. Дослідження покладене в основу створення інтер’єру комори на садибі з села Таборів Сквирського району Київської області у Національному музеї народної архітектури та побуту України.

Селянське господарство зосереджувалося в межах садиби. До нього належала також нива за селом. Деякі селяни тримали пасіки. Заможні господарі мали у своїй власності вітряні та водяні млини. Вітряні млини встановлювали на пагорбах за селом [2, с. 27]. У селі Хижинцях Черкаської області, звідки походить комора, на початку ХХ ст. діяло чотири вітряних млини. Один із них зберігся до нашого часу (ВГБ).

У межах селянського двору знаходилася хата, господарські приміщення, садок. На Середній Наддніпрянщині був поширений “глибокий двір”, коли всі будівлі були віддалені від вулиці [6, с. 84-85]. Двір обгороджували тином з жердок або лози. Простір між будівлями та тином займав садок, де росли фруктові дерева, кущі, квіти. У кінці двору за тином починався город [4, с. 2].

На Правобережній Київщині хату ставили причілкою до вулиці. Вона частіше була зрубної конструкції [4, с. 2]. Планування хати тридільне: хата-сіни-комора. Лише заможні господарі будували “дві хати через сіни” [6, с. 86]. Стіни житлової частини хати обмащували глиною та білили вапном. Зруб сіней та комори залишали відкритим. Дах покривали солом’яною з високим гребенем та східчастими наріжниками [4, с. 2].

До господарських приміщень належали: надвірна комора, повітка, хлів, саж, клуня, погрібник. Повітки та хліви будували з дерева або лози, вкривали солом’яною. У цих приміщеннях утримували худобу: волів, коней, корів, кіз, свиней, овець та зберігали сільськогосподарський реманент [10, с. 125]. У сажках (невелика дерев’яна двоповерхова споруда) утримували свиней та курей. Клуні побутували дерев’яні та плетені з лози, вкриті солом’яною. У цих приміщеннях зберігали зерно в снопах.

Там же знаходився тік, де снопи молотили. Клуні ставили у кінці двору, подалі від інших будівель на випадок пожежі. Ці споруди були у власності хліборобів, які мали багато землі. У погрібниках зберігали овочі та молочні продукти.

Надвірна комора являє собою однокамерну споруду зрубної або каркасної конструкції, квадратну в плані, без вікон, зі стелею та підлогою [5, с. 287]. Стіни комори не обмащували глиною для кращого провітрювання [11, с. 40]. Характерна деталь комори – піддашок, прибудований вздовж чільної стіни, який спирався на стовпи [4, с. 2]. В негоду він виконував функцію захисту дверей від дощу і снігу, у теплу пору там просушували зерно [1, с. 307]. Дахи комор були чотирихилими, вкриті житньою, пшеничною солом’яною або очеретом по латах [13, с. 287].

Комора з Хижинців зрубної конструкції, складена з різаних дубових пластин [3, с. 217]. Вона встановлена на дубових підвалинах, які в свою чергу спираються на камені [4, с. 2]. Така конструкція захищала підлогу від вологи. Тесля з села Хижинців згадує: “Строїли дерев’яні комори невеличкі. Положать чотири камені, на них – дрючки, застеляють пол, зводять стіни. Комора від землі була більше півметра” (ВГБ). Дах комори покритий “парками” (парами снопів) житньої соломи, має високий накладний гребінь та ступінчасті наріжники.

Для будівництва комор використовували найцінніший матеріал, яким було дерево. Дерев’яні комори були у власності навіть незаможних селян [5, с. 118]. Коли з’являлися нові покрівельні матеріали (залізо, бляха та ін.), їх найперше використовували для накриття комор. Таким способом намагалися захистити зруб від атмосферних явищ та гризунів, які поселялися у солом’яній покрівлі (ВГБ).

Надвірну комору встановлювали напроти хати, щоб її було видно з вікна. Таким способом намагалися захистити родинне добро від злодіїв. Поряд з коморою інших споруд не зводили на випадок пожежі. Біля комори висаджували бузину, щоб віднадити мишей (ВГБ).

Заможні господарі у коморах зберігали житнє зерно. Деякі з них мали по дві комори (ВГБ). Зерно засипали в засіки – дерев’яні ящики з лядами. “У коморах були засіки дерев’яні, одкривали ляди” (ВГБ). “У коморі найбільше зерно, там було три або чотири засіки, це на посівну, то на корма, а то скотині” (ГВС). У багатих господарів засіки займали всю площу комори. Посередині залишали лише невеликий прохід.

Селяни середнього достатку у коморах зберігали зерно та господарські речі. На садибі села Таборів відтворене селянське господарство середнього достатку, що відображено в інтер’єрі. Зерно зберігали у скринях, солом’яниках та інших посудинах. Скрині для зерна купували на ярмарках або використовували старі скрині для одягу. “У коморі кована скриня, у моєї баби там лежали рушники. У мене зерно у скрині” (ЛДП). В інтер’єрі комори експонуються дві дерев’яні скрині, які раніше використовувалися для одягу. Одна з них кована залізом, з фігурами двоголових орлів у царських коронах, друга – оздоблена квітковим орнаментом.

Солом’яниками називали високі об’ємні посудини, плетені з соломи. “Жито, пшениця, просо лежали у скринях, солом’яниках” (НГМ), (ВФБ). Два солом’яники та дерев’яний коряк, яким набирали зерно, експонуються в інтер’єрі комори.

Щоб захистити зерно від мишей, у солом'яники клали коноплі або кмін, які їх відлякували (НГМ).

Вирощення жита було пов'язано з народними обрядами. Перед початком жнив хлібороби кропили Стрітенською водою серпи, цурки, женців, щоб робота була успішною. На ниві допомоги просили у Бога: “Дай Боже в добрий час, добру пору, в доброму здоров'ї пожать і на той рік дождать”. З першого вижатого колосся робили “квітку” – невеликий сніп, перев'язаний стрічкою. Зерном з “квітки” починали нову сівбу [8, с. 198-199]. Цей зажинковий атрибут представлений в коморі.

У коморі стояв дерев'яний посуд з квашеними овочами. Це дубові діжки (циліндрична посудина) з капустою, огірками, яблуками “антоновкою” або “пепінкою” (ЛДП), (ЛФ). Також квасили буряки і капусту на борщ цілими (ЛФП). У боднях (низька діжка з кришкою) тримали сало. Бочки (циліндрична опукла посудина) використовували для зберігання борошна (ГВС), (ЛФ). В інтер'єрі комори представлені три дерев'яні посудини: для “борщу”, сала і борошна.

У коморі також стояли жорна для розмелювання борошна, ступа для товчення зерна [11, с. 40]. У цьому ж приміщенні зберігали робочі інструменти. “В коморі полиця, лежали батькові молотки, сокирка, пилка” (МФП). Тут стояло жлукто для зоління (прання) білизни – висока вузька посудина, видовбана з колоди. Під час прання жлукто виносили на вулицю. Ця посудина експонується в інтер'єрі комори.

Одним із основних занять селянської родини була обробка льону, конопель, вовни та виготовлення з них тканин для одягу. Знаряддя праці з цієї галузі виробництва також зберігали у коморі. “По коморах ховали гребені, прядки, снівниці” (ЛДП), (МФП). В нашому інтер'єрі експонується прядка та конопляна пряжа.

У коморах прибивали полиці, жердки для зберігання господарських речей. На полицях стояли “ночви дерев'яні, діжа, глечики, горшки, баняки, гензьор” (ГВС). “Баба любила гарну посуду, дід зробив полицю і вона там стояла” (МФП). В інтер'єрі комори на полиці експонується полив'яний посуд з Черкащини – глечики, горщик, макітра, тиква, “гензьор” (скляна пляшка, обплетена лозою). Глечики використовували для зберігання молочних продуктів. У них також тримали домашні заготовки, “повидло лежало у коморі у полив'яних глечиках” (ВФБ). Горщики використовували для приготування страв. У селянській родині налічувалося від десяти до вісімнадцяти одиниць цього виду посуду [12, с. 183]. У макітрах зберігали вареники, масло, ряжанку. У тикві носили воду на поле під час жнив. У гензьорі зберігали горілку, наливку або молоко. Ця посудина походить з села Чубинців, яке розташоване біля села Таборова (ААЛ).

На мальованій скрині експонуються дерев'яна миска, стара макітра, на стільчику – дерев'яні ночви. Макітра придбана у селі Хижинцях (ГВС). У згаданому посуді зберігали овочі, зерно, насіння, яйця та ін.

У коморі на жердках вішали вінки цибулі, часнику, на гаках – кошики, торбинки з посівним насінням моркви, маку, квасолі, що і представлено в інтер'єрі (ААЛ), (ПАГ).

Для боротьби з гризунами, які знищували зерно, у коморах ставили крисоловки. Цей пристрій, який представлений в інтер'єрі, походить з села Таборів (ВФБ).

У давні часи біля Таборова проходила велика дорога. Тут зупинялися, а по

місцевому “таборилися”, подорожуючі (ВІС). У зв'язку з цим у коморі експонуються дві дорожні валізи, плетені з лози.

У коморах ховали обрядові атрибути після завершення свят. В інтер'єрі представлений Різдвяний павук, який висів у хаті на покуті на Різдво [9, с. 424]. Ця конструкція символізувала світ, створений Богом.

Влітку комору використовували як тимчасове житло [11, с. 40]. У цьому приміщенні відпочивали в обідню пору або влаштовувалися на нічліг. Спали на підлозі, застеливши її сіном та рядном. Бідніші верстви населення комору перетворювали на кімнату. “У коморі моєї баби стояла дерев'яна кровать, не було де у баби спати, хатка маленька була” (ГВС).

Приміщення комори використовували у весільному обряді. Тут молоді проводили першу шлюбну ніч. З цієї нагоди речі з комори виносили. За даними дослідника Ф. Вовка постіль молодим стелили дружка і сваха. На підлогу клали куль соломи, накривали його рядном, за ковдру правили килим або козушину. У понеділок вранці молодим приносили снідання: печену курку, хліб та горілку [5, с. 279-287]. За нашими дослідженнями, перша шлюбна ніч молодих у коморі символізувала майбутній урожай зерна [7, с. 30]. Весільний обряд, пов'язаний з втартою молодою дівочтвом, отримав назву “обряд комори”.

У селянському господарстві комори функціонували до 30-х років ХХ ст. Під час створення колгоспів їх з селянських садіб вилучили та передали у колгоспну власність (ВГБ), (ГВС).

Отже, приміщення надвірної комори було багатофункціональним. Тут зберігали зерно, посівне насіння, предмети домашнього вжитку, знаряддя праці, домашні заготовки та інше. Комору використовували також як виробниче приміщення, тимчасове житло та місце проведення весільного обряду. Інтер'єр комори знайомить відвідувачів музею з господарською діяльністю, народним побутом та звичаями.

#### Джерела та література:

1. Блокмист Е.Е. Крестьянские постройки русских, украинцев и белорусов / Е.Е. Бломквист // Восточнославянский этнографический сборник. – М., 1956.
2. Быт малорусского крестьянина // Этнографический сборник. – СПб., 1858. – Вып. 3.
3. Верговська М.С. Поєднання традицій каркасного і зрубного будівництва Середньої Наддніпрянщини / М.С. Верговська // Народна культура України: традиції і сучасність. Матеріали Міжнародної наукової конференції, присвяченої 40-річчю заснування Національного музею народної архітектури та побуту України. – К., 2010.
4. Верговський С.В. Паспорт об'єкта культурної спадщини (комплекс с. Таборів) / С.В. Верговський // Архів Національного музею народної архітектури та побуту України.
5. Вовк Ф.К. Студії з української етнографії та антропології / Ф.К. Вовк. – К., 1995. – 335 с.
6. Косміна Т.В. Поселення на житло / Т.В. Косміна // Народна культура та побут населення України. – К., 1996.
7. Костенко Л.А. Весільна комора у контексті обрядів господарської магії / Л.А. Костенко // Народна творчість та етнологія. – 2007. – № 3-4.
8. Костенко Л.А. Хліборобські звичаї та обряди на Київщині / Л.А. Костенко // Україн-

ська культова архітектура у світовому контексті. Матеріали міжнародної наукової конференції. – К., 2001.

9. Кримський А.Ю. Звенигородщина з погляду етнографічного та діалектичного / А.Ю. Кримський. – Черкаси, 2009. – 464 с.

10. Памятная книжка Киевской губернии за 1894 год. – К., 1894.

11. Прибега Л.В. Хліборобські будівлі українського села XIX – початку XX століття / Л.В. Прибега // Народна творчість та етнографія. – 1981. – № 6.

12. Чубинский П.П. Инвентарь крестьянского хозяйства / П.П. Чубинский // Записки Юго-Западного отдела Императорского русского географического общества. – К., 1874. – Т. 2.

13. Шкіра М.В. Конструктивні особливості господарських будівель для зберігання продуктів хліборобства в музеї Народної архітектури та побуту Середньої Наддніпрянщини / М.В. Шкіра // PEREYASLAVICA. Наукові записки. Збірник наукових статей. – Переяслав-Хмельницький. – 2009. – Вип. 3(5).

**Список інформантів:**

ВГБ – Василь Григорович Богун, 1924 р.н. Записано у с. Хижинці Лисянського р-ну Черкаської обл.

ГВС – Галина Вініамінівна Сокирко, 1931 р.н. Записано у с. Хижинці Лисянського р-ну Черкаської обл.

ВФБ – Василь Федорович Бесараб, 1928 р.н. Записано у с. Таборів Сквирського р-ну, Київської обл.

ЛФ – Лідія Фещенко, 1937 р.н. Записано у с. Фурси Білоцерківського р-ну Київської обл.

ЛДП – Лідія Дмитрівна Патлань, 1931 р.н. Записано у с. Фурси Білоцерківського р-ну Київської обл.

ААЛ – Альвіра Афанасіївна Лісовська, 1936 р.н. Записано у с. Чубинці Сквирського р-ну Київської обл.

ПАГ – Павлина Арсеніївна Главацька, 1919 р.н. Записано у с. Чубинці Сквирського р-ну Київської обл.

НГМ – Ніна Григорівна Мелник, 1927 р.н. Записано у с. Чубинці Сквирського р-ну Київської обл.

МФП – Марія Феофанівна П'ятайчук, 1939 р.н. Записано у с. Чубинці Сквирського р-ну Київської обл.

ВІС – Василь Іванович Скрид, краєзнавець. Записано у с. Таборів Сквирського р-ну Київської обл.

**THE USE OF THE OUTDOOR BARN AT THE AGRICULTURE  
IN SEREDNIYA NADDNIPRANSHINA  
OF THE END OF THE XIX – BEGINNING OF THE XX CENTURY**

**Lyudmila KOSTENKO** (Kyiv)

**Summary**

This work examines Outdoor Barn as an object of folk architecture and its agricultural role in it. There is a description of the barn's interior on base from Pravoberejna Kyivshina of the National Museum of Folk Architecture and Manners of Ukraine.

**Key words:** agriculture, farmstead, outdoor barn, interior, corn, everyday objects, ceremonies.



Фото 1. Надвірна комора з с. Хижинці Сквирського району Черкаської області. Кінець XIX ст. Національний музей народної архітектури та побуту України (м. Київ).

Фото 2. Фрагмент інтер'єру комори з с. Хижинці.

Фото 3. Фрагмент інтер'єру комори з с. Хижинці.



**Петро ВОВЧЕНКО**  
(Київ)

**АВТЕНТИЧНІСТЬ ТРАДИЦІЙНИХ ПОКРІВЕЛЬ –  
ВАЖЛИВА СКЛАДОВА ЗБЕРЕЖЕННЯ  
НАРОДНОЇ АРХІТЕКТУРИ В СУЧАСНИХ УМОВАХ  
(на матеріалах практичного досвіду у НМНАПУ)**

**УДК 725.91 (477) : 692.4**

У статті представлена інформація про методологію вкривання соломою традиційних будівель. Наголошено на важливій складовій частині технологій покрівлі у всіх регіонах України. Автором розроблено проект пристрою для більш швидкого та якісного виготовлення покрівлі соломою.

**Ключові слова:** методологія покрівель, традиційні технології, традиційна культура, солома.

Як слушно зауважив А. Данилюк, “обмежена кількість дерева диктувала вживання соломи, очерету, лози і каменю, які гармонійно поєднувалися. При цьому майстерно використовувалися їх декоративні властивості” [4, с. 30].

Дана робота розрахована на три роки. За 2016 рік (перший рік роботи над посібником) автором розглянуто основні методи вкривання будівель м'ятою соломою (полтавський та слобожанський методи), а також вкривання будівель кульовою соломою (наддніпрянський метод). До текстової частини додано відповідний ілюстративний матеріал у вигляді графічних малюнків з поясненнями до них як на самих ілюстраціях, так і в тексті.

Предметом досліджень за 2017 рік є методи вкривання кульовою соломою, поширені на Поліссі (метод вкривання “під тичку”, а також “під гузир”). Метод “під тичку” поширений на Чернігівщині й полягає в тому, що кульова солома розстеляється на даху горизонтально по латах колосками вгору, а корінцями – вниз. Це нагадує в цілому технологію вкривання очеретом. Тут є своя логіка, адже на Поліссі переважає вологість у атмосфері, тому потрібно, щоб після дощу солома висихала швидше, а намочені корінці соломи висихають швидше й краще, ніж колоски, які за фактурою м'якіші й нагадують траву. Внаслідок швидшого висихання соломи, на нашу думку, метод вкривання “під тичку” вельми поширився в регіоні Полісся.

На Поліссі також поширений метод “під гузир”, який відрізняється від попереднього лише тим, що тут роботу виконує один майстер. Специфіку робіт цієї методики розглянемо далі.

Доцільність обраної теми ґрунтується на тому, що розрізнена інформація з питань покрівельних технологій, в тім числі і мінімальні навички музейних реставраторів – все це потребує розширення і узагальнення у вигляді навчально-наукового посібника.

До загального арсеналу видів ремонтних покрівельних робіт варто зарахувати й деякі маловживані способи, які застосовували сільські жителі України: 1) “кожушення”, 2) вкривання пучками розрівняної м'ятої соломи (“лисицями”). Ці спосо-

би розраховані на те, щоб полагодити покрівлю, яка протікає, й продовжити термін її експлуатації ще на 8-10 років. Такими способами лагодження покрівель не слід нехтувати, адже всі вони активно використовувалися й, можливо, сьогодні подекуди використовуються, в сільському побуті.

Нами розглянуто також деякі специфічні прийоми, що застосовуються при вкриванні будівель очеретом, які за своїм характером та логікою використання матеріалу впливають із специфіки покрівельних робіт, що відзначається простотою й раціональністю прийомів. Це є основною ознакою й головними принципами застосування методів вкривання будівель у народній архітектурі.

Актуальність розробки полягає в тому, щоб, спираючись на народний досвід, зафіксований нами під час польових експедицій, використати його в музейній практиці під час виконання реставраційних робіт. Це стосується всіх регіонів України, щоб усі представлені в Музеї будівлі мали автентичні щодо своїх регіонів покриття, а також достовірний та привабливий вигляд для вітчизняного й зарубіжного туриста.

Об'єктом дослідження в даній роботі є села в Чернігівській області (селище Корюківка північніше від обласного центру), де нами зафіксовано спосіб вкривання будівель кульовою соломою “під тичку”. Таким самим методом (“під тичку”) в 1970-х роках запрошеними майстрами було вкрито крупорушку із села Архипівка у Київському скансені. Перебуваючи по селах в Корюківському районі, нам вдалося зафіксувати застосування покрівельної технології “під гузир”, що є різновидом техніки “під тичку”, але у виконанні одного майстра. Крім розгляду суто поліських технологій вкривання будівель, у роботі висвітлено менш поширені способи вкривання, що траплялися на Полтавщині, але з різних причин це не описано в попередній роботі.

Предметом дослідження є особливість покрівельних технологій, їхній детальний опис та графічні ілюстрації. Таким чином, на основі цих даних музейні реставратори змогли б повноцінно освоїти вкривання дахів музейних об'єктів у відповідному регіоні експозиції, щоб максимально зберегти Музей від руйнації та псевдо-реставрації (на сьогоднішній день під час ремонту дуже поширені рубероїдні вставки).

Географічними межами даних досліджень є Полісся (Чернігівщина та Сумщина). Також розглянуто рідкісні методи вкривання будівель, які зустрічалися на Полтавщині. Що стосується хронологічних меж досліджень, то це переважно 70-80-і роки ХХ століття, коли активно формувалася музейна експозиція й виникла гостра необхідність у володінні методами відтворення покрівель щойно зведених після перевезення будівель-пам'яток, а також навичок у виконанні автентичної реставрації пошкоджених будівель, встановлених раніше.

Джерельною базою даної розробки є результати опитування місцевих старожилів, переважно тих, які колись займалися вкриванням будівель, або й тих, які достеменно знали ці процеси, хоча самі не були покрівельниками. Серед цих методів дуже важливим джерелом є зафіксований нами процес вкривання хати методом “під тичку”, який довелося спостерігати в селищі Корюківка (Чернігівщина). По-

дібна технологія, але виконувана однією людиною, застосовується методом вкривання “під гузир”, про яку розповідали не лише жителі сіл навколо Корюківки, а й значно південніше (наприклад, пониззя річки Сули на Полтавщині).

Подібні технології вкривання будівель у літературі, на жаль, не зафіксовані, але вони ще зберігаються у пам’яті поодиноких людей, які займалися вкрай рідкісним на сьогодні ремеслом. Дуже актуальною справою є фіксація таких залишок знань на відеокамеру й публікація їх у спеціальних виданнях. На жаль, у 1970-х роках музейна практика не підійшла впритул до реалізації подібних завдань, тому з плином часу втрачено чимало цінного з такої актуальної галузі народних ремесел.

Наукова новизна даної роботи полягає в тому, щоб народні покрівельні технології різних регіонів України сконцентрувати в один інформаційний масив, аби за потреби можна було скористатися цим цінним надбанням народної архітектури й ремесла, особливо для дотримання автентичного вигляду пам’яток, які є історичною й культурною цінністю.

На жаль, досі не докладалися зусилля для фіксації таких розрізнених даних з будівельних технологій. Зібрані відомості дадуть можливість створити навчально-науковий посібник з методології вкривання народних будівель традиційними матеріалами.

На сьогодні переважної більшості відомих майстрів-покрівельників, яких Музей запрошував для виконання покрівельних робіт, вже немає в живих, тому надзвичайно актуальним є завдання зібрати всю наявну інформацію, що є в розпорядженні як науковців, так і в пам’яті деяких учнів колишніх майстрів, для створення навчально-наукового посібника.

Практичне значення такого посібника важко переоцінити, оскільки не обов’язково буде звертатися до надзвичайно нечисленних на сьогодні майстрів-покрівельників. Музейним реставраторам достатньо ознайомитися з основними позиціями такого посібника для виконання достовірної покрівлі середньої технологічної складності, а відтак забезпечити автентичність зовнішнього вигляду будівель-пам’яток, які несуть інформацію про яскраву сторінку розвитку української народної архітектури, що зберегла традиційну сакральність поколінь.

Варто зазначити, що впродовж тривалого періоду існування музейної експозиції (понад сорок років) у Музеї накопичився чималий досвід у виконанні покрівельних робіт. Це стосується як запрошуваних традиційних покрівельників, так і музейних реставраторів, які навчалися у майстрів. Але такий обмін знаннями і вмінням відбувався не стабільно, якоюсь мірою хаотично, тим більше в умовах постійного плинну кадрів, що не сприяло формуванню певної школи в удосконаленні й реалізації покрівельних ремесел.

Далася взнаки й відсутність у штатному розкладі Музею окремого технологічного підрозділу, який ретельно б стежив за неухильним дотриманням правильного застосування методів і прийомів у покрівельних роботах, а також щонайменше дотримання неухильних правил для максимального збереження покрівельної сировини (соломи, очерету) на всіх етапах робіт, починаючи від заготівлі, зберігання, підготовки, під час проведення робіт і до цілковитого завершення об’єкту.

Мені, як архітекторові з сорокалітнім музейним стажем, відомі всі етапи становлення й формування експозиції Музею. А відтак поряд з позитивними якостями в реалізації покрівельного ремесла мали місце й недоліки, частина яких стали, на жаль, типовими. Розглянемо деякі з них.

До головних недоліків з покрівельних робіт слід зарахувати неякісне виготовлення кулів, спричинене неякісною соломою: погано вимолоченою, надто побитою, а також недостатньо довгою.

Не слід також забувати про такий важливий етап у роботі, як трусіння кулів. Ці роботи виконують на замовлення деякі жителі сіл, в яких відбувається закупівля соломи. А відтак на етапі придбання покрівельного матеріалу до цього слід ставитися з усією відповідальністю.

Але основним етапом при заготівлі покрівельного матеріалу слід вважати, безумовно, виготовлення парків (сніпків) – це ті основні елементи, що забезпечують якість всієї роботи з укривання дахів.

У даній роботі аналізуються негативні приклади, що накопичилися впродовж 40-літньої діяльності Київського скансену, а також способи уникнення таких недоліків у майбутньому.

До надзвичайно важливого розділу “Додатки” у роботі відносяться пропозиції щодо поліпшення якості вкривання будівель кульовою соломою. Автор запропонував власний винахід: пристрій для якіснішого й швидшого виготовлення основних елементів при вкриванні кульовою соломою – парків. Виготовлено графічні рисунки, на яких поетапно показано, як користуватися таким пристроєм (автор умовно назвав його “сніпков’яз”).

У додатках наведено основні відомості про такий важливий покрівельний матеріал, як очерет, що нині отримав “друге дихання”, оскільки таким екологічно чистим матеріалом зацікавилися у всьому світі. Наводяться основні дані, що характеризують очерет, специфіку застосування, властивості та різні методології при використанні очерету, як матеріалу.

До роботи також додано ілюстрації – 18 графічних рисунків, 6 фотографій та 4 малюнки до них.

### Способи вкривання будівель народної архітектури на Поліссі

Досліджуючи регіон Полісся під час експедицій у 80-х роках ХХ століття, нам вдалося зафіксувати дуже оригінальний спосіб вкривання будівель, який називається “під тичку”. Така назва пояснюється тим, що покладена й розстелена на покрівлі солома корінцями вниз притискається тичкою до лат, внаслідок чого весь ряд соломи міцно утримується на місці. На початку робіт до першої лати на рівні верху вікон хати прив’язують мотузкою жердину, по якій ходять двоє-троє покрівельників, рівномірним шаром розстеляючи солому, як уже зазначалося, корінцями вниз і притискаючи соломі тонкою тичкою по всій довжині шару соломи (метрів 8-10). Варто зазначити, що затиснення тичкою відбувається не дуже міцно, лише так, щоб солома не сповзала вниз. А далі майстри підбивають корінці соломи знизу вгору спеціальними щітками, причому так, щоб корінці розташовувалися по схилу

рівномірно, паралельно до покрівлі. Лише після цього тичку закріплюють міцно, прив'язуючи кріпильним матеріалом до розташованої нижче лати (див. рис. 1, 2).

Варто також зазначити, що в якості кріпильного матеріалу раніше застосовувалася лоза, яку майстри заготовляли у великих кількостях. На час нашого дослідження, коли було зафіксовано цей процес вкривання “під тичку” (селище Коряківка на Чернігівщині), майстри користувалися м'яким сталевим дротом, яким зачіплювалася тичка, а інший майстер, перебуваючи на горіщі, прикручував дротину до лати.

Наступний ряд соломи розстеляється, починаючи з того місця, де закінчуються корінці попереднього ряду, й таким чином операція повторюється до самого верху – аж до гребеня. Варто зазначити, що при підбиванні щіточками корінців соломи притискувальні тички опиняються схованими у товщі покрівлі й залишаються непомітними при огляді ззовні. Лише після десятків років експлуатації даху тички в деяких місцях з часом оголюються, що свідчить про необхідність міняти таку покрівлю.

Як уже зазначалося, робітники-покрівельники користуються таким робочим інструментом, як щітка, що являє собою невеличку дощечку розміром приблизно з долоню, на робочій поверхні якої вирізані зубці, що дає майстрові змогу зручно підбивати корінці соломи, “розганяючи” поверхню паралельно до схилу даху. На зворотному боці щітки може кріпитися ремінець для зручнішого тримання інструмента в руках.

Серед музейних будівель із самого початку встановлення було вкрито “під тичку” таку музейну пам'ятку архітектури, як крупорушка з Чернігівщини (експозиція “Полісся”) (див. рис. 1).

Згодом, коли настав час міняти покрівлю на крупорушці, її було вкрито звичайним (наддніпрянським) методом парками, яким володіли музейні реставратори, а діючих майстрів вкривання “під тичку” розшукувати по селах Чернігівщини не стали. Нині, вірогідно, таких покрівельників по селах уже не залишилося, а відтак ця методика з укривання будівель, напевно, втрачена для Музею назавжди.

Варто додати, що спосіб покриття соломою “під тичку”, що мав колись значне поширення, дав своє продовження при вкриванні очеретом, адже підбивання корінців і соломи, й очерету має ту саму природу, тільки при затискуванні очерету пізніше почали використовувати товстий дріт (діаметром приблизно 4 мм), а для прив'язування до лат користувалися дротом діаметром приблизно 1 мм (див. рис. 5).

З поширених технологій вкривання будівель кульовою соломою, що застосовувалися на Поліссі, слід пригадати метод “під гузир”. Таким способом користувалися тоді, коли потрібно було вкрити якусь невелику за розмірами будівлю. Якщо в таких будівлях, як хати чи клуні, де великі площини дахів дозволяють використовувати метод “під тичку”, коли, розстеляючи солому, можна захоплювати всю довжину будівлі, то малі за розміром споруди (хліви, сажі тощо) не потребують великої ширини захвату. Тому тут застосовували спосіб вкривання “під гузир”, який принципово не відрізняється від методу “під тичку” (в обох випадках солома розташована корінцем донизу, а колоском вгору), а різниться лише способом кріплення соломи.

Ічнянський район, село Заудайка:

“Інформатор, майстер з покрівельних робіт Смілик Степан Гнатович (1905 р.н.), розповів про спосіб покрівлі хат соломою способом “під гузир”. Дощечка, якою користується Смілик С.Г. (під час підрівнювання соломи) має довжину 65 см, ширину 15 см при товщині 1,5 см” [1].

Отже, спосіб вкривання даху “під гузир” виконує один майстер, розташування соломи таке, як і в методі “під тичку” – корінцями вниз, тобто гузирем вниз (звідси й назва). Вкривання цим способом виконується наступним чином. Майстер, перебуваючи на даху, захоплює робочу поверхню на ширину простягнутої руки й, по мірі прив'язування нових кулів соломи, рухається вгору по даху, а дійшовши до гребеня, знову захоплює смугу на ширину витягнутої руки, рухається вгору і т.д. Міцно прив'язавши 3-4 китиці до другої лати, покрівельник кладе поверх них 3-4 кулі соломи, також гузирем униз, спочатку слабо прив'язує їх перевеслами до третьої лати й підбиває корінці долонею знизу вгору так, щоб вийшов рівний схил, паралельний схилу даху. Після досягнення потрібного результату, коли поверхня стає рівною, майстер міцно скручує перевесла, прив'язані до лат, а потім кладе наступних 3-4 кулі таким самим способом, доходячи до гребеня будівлі. Таким чином покриває всі чотири схили споруди, а насамкінець влаштовує самий гребінь (див. рис. 3, 4).

У перехідній зоні між Поліссям та Слобожанщиною мають поширення два способи виконання покрівель – колосом вгору та колосом вниз. Це зафіксовано нами в одному селі неподалік міста Лебедина: на стор. 15 звіту про експедицію до Сумської області зафіксовано:

“Тут були поширені два способи вкривання будівель: соломою колосом вниз та вверх, але більше колосом уверх. Солома береться трохи недозрілою й молотяться лише колоски, а вся солома залишається цілою” (див. рис. 3).

Виконання гребеня, на жаль, спостерігати в натурі не вдалося, лише розпитування інформаторів пролило деяке світло на сам процес виконання.

Як засвідчують старожили, при влаштуванні гребеня виготовляли парки (сніпки), які вмочували в рідку глину й укладали на гребені. Перед укладанням гузир згинали під прямим кутом, роздвоювали солому й клали на гребінь, щоб роздвоєні половинки парка звисали по обидва боки даху. Наступний парок клали так само, вмочивши в глиняний розчин густоти сметани, поклавши поруч з попереднім як продовження по гребеню, і так до самого краю. Після укладання парків щілини між ними замазувалися глиною. Таким чином, завдяки глиняній масі на парках гребінь набував певної ваги й притискував нижню солому, а відтак вона не здувалася вітром і тривалий час трималася на даху будівлі.

Якщо потрібно вкрити дах хати з димарем, то під час роботи починають вкривати від димаря, поклавши перший парок впритул до димаря гузирем, далі розміщують парки впритул один за одним, щоб половинки парків звисали на два схили, але розраховують кількість парків так, щоб останній ліг на кінці гребеня, на розі, закривши “віялом” причілкову частину покрівлі хати.



Серед зафіксованих нами способів виконання гребенів на покрівлях будівель варта уваги ще одна розповідь старожилів. Після виконання двох схилів покрівлі у простір, що утворюється посередині гребеня, закладаються вмочені в глину парки гузирем донизу, а дві половинки роздвоюються й розгладжуються на два боки покрівлі. Таким чином, завершення покрівлі набуває гладеньких форм і після підмазування тріщин добре захищає покрівлю від негоди.

Варто також наголосити на тому, що таким методом – парками на рідкій глині – не влаштувався жоден гребінь покрівлі в Музеї, а також їхнє виконання не спостерігалось в натурі, тобто цю інформацію було надано науковцям “чисто теоретично”.

З музейних будівель методом “під гузир” було вкрито в 1970-х роках лише хлів із села Рижки, але фотографування, а тим більше фільмування, цього процесу в ті роки не проводилося (експозиція “Полісся”). Після пошкодження даху цього хліва нову покрівлю виконали давно освоєним у Музеї “наддніпрянським” методом (парками), тому ця будівля на сьогодні, на жаль, не має достовірної автентичної покрівлі (див. ілюстр. 2).

Такий метод вкривання будівель (“під гузир”) годилося б відтворити й зберегти у повноцінній формі як реліктове ремесло, адже цей метод потребує виконання лише однією людиною, а в Музеї є чимало пам’яток, які потребують вкривання й лагодження саме таким способом.

### Малорозповсюджені способи лагодження та влаштування покрівель

Під час польових експедицій на Полтавщину науковцям Музею часто доводилося бачити незвичайний вигляд старих солом’яних дахів: уся покрівля всіяна густо розташованими кілочками незрозумілого призначення. Пізніше трапилася нагода дізнатися у народних майстрів і побачити їхні прийоми вкривання будівель саме таким способом. Але про ці методи йтиметься далі.

В експозиції “Полтавщина” необхідно було відремонтувати хату з с. Лелюхівка у зв’язку із значним протіканням даху. Було запрошено майстрів з навколишніх біля Лелюхівки сіл, які виконали цю термінову роботу.

#### Спосіб “кожушення”.

Через декілька років, досліджуючи народну архітектуру Південної Полтавщини, нам вдалося дізнатися від інформаторів, що в цьому регіоні поширений спосіб лагодження покрівлі, який називається “кожушення” (див. рис. 6).

Такий самий спосіб підновлювати стару покрівлю зафіксовано нами і в селі Ряшки Прилуцького району на Чернігівщині. У звіті про експедицію до Прилуцького району читаємо: “Існує спосіб підновлювати стару солом’яну покрівлю – “кожушити”. Це коли поверх старої накладають новий шар соломи товщиною 5-8 см, способом “під гузир”, тобто колосками вверх. “Займає ярусами і гонить вверх”, – пояснив житель цього села. Після всього “наклали верх”. Тобто вмочали малі

кулики соломи у рідку глину й укладали по верху, роздвоюючи кулики соломи на два боки по схилах. При такому способі укладання, як сказав житель, “буде держатись років 10, не більше” [2].

Якщо хата має стару покрівлю м’ятою солом’яною і в деяких місцях вона почала протікати, то для усунення цього недоліку люди на Полтавщині вигадали метод “кожушення”, тобто коли покривають увесь дах зверху шаром парків (сніпків), але їх прикріплюють до нижнього шару кілочками. Для цього спеціально заготовляють багато чотиригранних кілочків (товщиною приблизно 2 x 2 см, довжиною 25–30 см), якими парки ніби пришпилюють суцільно один в один по горизонталі, немов би покриваючи весь дах “кожухом” (звідси й термін). Таким чином, цей метод допомагає подовжити термін експлуатації старої покрівлі ще років на десять. Тому для цього методу використовують переважно старі парки (наприклад, коли розшивають стару будівлю, в якій парки частково спрацьовані, але ще придатні для повторного використання).

Спосіб закріплення парків: посередині парка, нижче перевесла, встромляють кілочок вглибину старої солом’яної покрівлі, далі – поруч, впритул, так само закріплюють наступний парок, і так по всьому горизонтальному ряду. Наступний ряд розташовується вище, перебивши половину парків попереднього ряду, і т. д. Таким чином, уся поверхня покривається суцільним захисним шаром парків, як уже зазначалося, своєрідним “кожухом” (див. рис. 6), що дасть змогу суттєво подовжити термін придатності покрівлі для подальшого її використання.

#### Спосіб кріплення “лисиць” кілочками.

У 1980-х роках до Музею запросили для вкривання хати з с. Лелюхівка майстра-покрівельника з Південної Полтавщини (с. Кунцеве). Ця хата на той час уже значно протікала, тому був потрібен терміновий ремонт покрівлі. Майстер-покрівельник з помічником полагодили покрівлю, яка простояла справною ще 7-8 років.

Метод покриття м’ятою солом’яною у цих майстрів був такий: на землі виготовляються “лисиці” – оберемки мокрої соломи, вирівняної граблями. Потім солону за тискують “лисицями” й подають вилами майстрові на дах, де він прикріплює цей оберемок кілочком, а звільнену “лисицю” скидає вниз для повторного використання. Наступну “лисицю” таким самим чином подають майстрові, який закріплює її поруч кілочком. Таким чином, закріплені кілочками оберемки м’ятої соломи утворюють суцільне покриття, хоча не площинного характеру, а частково горбистого (див. рис. 2). Коли після кількох років поверхня соломи вляжеться, вона стає немов усіяна голками (“наїжачена”). Саме такі, усіяні кілочками покрівлі спостерігали науковці Музею в 1970-х роках на Полтавщині, хоча тоді не могли зрозуміти, яким чином утворюється така покрівля (див. рис. 7-9).

Таким способом було відремонтовано покрівлю хати з с. Лелюхівка в місцях затікання. А до зазначеного випадку цю хату було вкрито методом “кожушення”, який виконали за років 8–10 до цього два інші майстри на запрошення працівників Музею.

**Вкривання парками з глиною.**

Упродовж тривалого часу становлення народної архітектури окремі майстри шукали різні способи з метою досконалого вкривання будівлі, щоб надійно зберегти своє житло й господарство, до того ж якомога простіше й дешевше. Вигадувалися найрізноманітніші методи з використанням підручного матеріалу. Деякі методи зазнавали подальших змін і вдосконалення, а інші, один раз виникнувши, надалі не зазнавали поширення, так би мовити, “відмерли”, як неперспективні.

Про один з таких рідкісних способів вкривання будівель повідомив мені один житель на Полтавщині. Суть такого методу вкривання полягає в тому, що спочатку весь простір даху між латами зашивають тонкими дощечками, лише виступають лати у вигляді горизонтальних горбиків. Своєрідність методу полягає в тому, що покрівлю виконують парками, але не знизу вгору, а навпаки – зверху вниз. Покрівлю укладають вмоченими в рідку глину парками, які щільно настиляють один до одного по горизонталі, зачіплюючи перевеслами за виступи лат. Постеливши таким чином один горизонтальний ряд, ладнають сусідній ряд нижче, але укладають намочені в глину парки під попередній ряд, піднявши його колоски, а потім загладивши їх глиною. Як відбувається піднімання колосків для запихання під них нижнього ряду, інформатор у своїй розповіді не уточнив, також не було сказано про те, за допомогою якого пристрою це робиться: просто рукою чи чимсь іншим. Тобто якимсь чином піднімають кінці парків там, де колоски, закладають у цей простір парки нижнього ряду й рівно пригладжують глину, якою просочений парок. Після цього нижній ряд роблять аналогічно, і так до самого низу.

Покрівля виходить ніби вся глиняна, однак насправді – це маса солом’яних парків, просочених глиною, яка з часом частково вимивається дощовою водою, але вся цільна покрівля залишається обтічної форми, без деформацій. Позитивний бік цього способу полягає в тому, що, один раз поклавши парки, назад уже не повертаються, а продовжують ряди дедалі нижче аж до самої стріхи.

Мені не доводилося бачити хати чи інші будівлі, виконані таким способом покриття, а відтак доводиться припускати, що це, очевидно, одиничний метод, який не одержав свого подальшого застосування, як нераціональний, недосконалий. Адже, як відомо, все недосконале з часом відходить і замінюється кращим та надійнішим.

У загальному арсеналі методів, якими збагачувалася впродовж тривалого періоду народна технологія покриття, розглянутий нами метод, можливо, є одним з найоригінальніших, що заслуговує на увагу, як складова частина розвинутого у минулому явища. Адже в селах люди шукали й знаходили різноманітні форми для побудови й захисту від дощів та снігів свого житла й господарства, використовуючи весь наявний навколишній матеріал, який за правильного та вмілого використання дає несподівані, раціональні рішення і вдалі винаходи.

**Деякі специфічні методи та прийоми при вкриванні будівель очеретом**

У народному будівництві впродовж тривалого періоду становлення й вдосконалення з’являлося чимало різноманітних способів у покрівельній практиці. Це стосується як техніки вкривання солом’яною, так і очеретом. У пошуках досконалого рішення, яке б забезпечувало тривалий захист житла та господарства від негоди й холодів, український селянин випробовував найрізноманітніші варіанти в покрівельній практиці. Оскільки очерет, як покрівельний матеріал, росте всюди й у великих кількостях, то люди навчилися застосовувати його в господарській діяльності. Можливість заготівлі очерету була особливо значною в місцевостях з великими заплавами річок та заболочених долин.

Під час поїздки до села Великі Сорочинці нам вдалося отримати інформацію в мешканця цього села Кокоші Михайла Федоровича (1938 року народження), який під час розповіді про вкривання будівлі очеретом повідомив важливу деталь: “Кінці очерету на гребені перед укладкою соломи і снопиків обрізують з одного боку, а другі кінці заломлюють”. Це цікавий прийом, адже в іншому місці траплялися інформатори, що повідомляли, як майстер підсовує вверх очерет з одного схилу, а потім з іншого, таким чином, на гребені очерет ніби проколється один через другий, після цього майстер нагинає очерет в той бік, в який він нахилений більше. Це не вельми досконала технологія, адже очерет по гребеню виходить ніби заплутаний. А Кокоша М.Ф. повідомляє чітко: після підняття очерету з одного схилу його обрізують по верху, а після виконання протилежного схилу його кінці загинають на другий бік.

Після цього, за словами інформатора, по гребеню настиляють суху солом’яну покрівлю, на яку накладають парками, вмоченими в глину, кладуть голови парків вздовж гребеня, а кінці парків опускають на два боки й “припляцують”, тобто розрівнюють дощечкою. Таким чином формується верх очеретяної покрівлі. Цей прийом, за повідомленням Кокоші М.Ф., забезпечує надійність верху на 8-10 років, а потім цей прийом поновлюють.

Під час поїздки науковців Музею до Одеської області (Балтський район) у селі Саражинка інформатор повідомив про те, що в цьому селі крили як “сніпочками”, так і “снопами”. Тобто сніпочки виготовляли з двох половинок, перекручуючи їх “вісьміркою” на 360 градусів. Отже, виходить, що сніпочки прив’язували до лат підряд, як під час виконання покрівлі солом’яною (кулями).

Це досить рідкісне явище, яке майже не зустрічається в селах. На жаль, інформація цього жителя села була дуже скупою, тому не вдалося дізнатися про детальну методику покрівлі очеретом парками. Однак немає сумніву в тому, що очеретяні парки розташовувалися волоттю вниз (як і колоски житньої соломи).

А про вкривання снопами інформація була детальнішою: очерет підбивають дощечками вгору, розганяючи товщину паралельно до схилу будівлі. Цікава інформація наводиться по цьому селу (Саражинка), коли вкривання розпочинається з кутка, коли один сніп кладуть на один схил, інший – на другий, а посередині кладуть третій сніп, потім зав’язують перевеслом, підбивають дощечкою знизу

вверх, на кожній латі ще додають снопи і так само підбивають дощечкою. При цьому, за словами інформатора, снопи в'язали “за кожну лату, а якщо через лату, то буде протікати”.

Знайомлячись із техніками вкривання будівель, стає зрозуміло, що тут спостерігається значне розмаїття – це було вільною самодіяльністю сільських мешканців, які вели пошуки у всіх напрямках будівництва, що завершувалися вдалими знахідками, які знаходили своє поширення в інших районах, а далі – в регіонах. Так створюються школи, що мають уже всенародне застосування.

Останнім часом у зв'язку з екологічними проблемами в суспільстві пробудився інтерес до використання в будівництві природних матеріалів, до яких входять очерет, солома, черепиця тощо. До пошуків ефективності методики покрівельних робіт долучилися й професійні архітектори та інженери. А відтак для притискання очерету до лат почали застосовуватися не дерев'яні тички, а металеві прутки, навіть арматура тонкого діаметру.

Отже, у даній роботі ми розглянули методи вкривання кульовою соломою, що мають велике поширення на Поліссі – спосіб “під тичку” та “під гузир”. Результатом таких способів вкривання будівель є те, що покрівля виходить вкритою корінцями вниз, а колосками – вгору. Така методика має багато спільного із способом вкривання очеретом: торці очеретин також рівняють по схилу даху, підбиваючи їх дощечкою.

Ознайомлення з технологією вкривання соломою “під тичку”, зафіксоване нами в селищі Корюківка (Чернігівщина) дало можливість надати свого часу консультації музейним реставраторам, які вкривали музейну пам'ятку архітектури – крупорушку із села Архипівка Новгород-Сіверського району Чернігівщини. На жаль, цей метод у подальшому перестав використовуватися в Музеї, а відтак будівлі, яким були притаманні покрівлі способом “під тичку” та “під гузир”, з часом було вкрито єдиним, освоєним музейними реставраторами, “наддніпрянським” способом – парками (сніпками). Це значною мірою збіднило загальне враження від експозиції Музею, яка повинна характеризуватися самобутністю та розмаїттям, і має стосуватися не лише самих будівель, а й дахів, що надало б ефекту правдивості й автентичності.

У роботі побіжно розглянуто способи лагодження дахів – “кожушення” та ремонтування покрівель “лисицями”. Але ці способи, як самодостатні прийоми, не слід розглядати дуже надійними, адже вони використовувалися селянами, як способи тимчасового лагодження покрівель, так би мовити, “авральні”. Їх застосовують тоді, коли потрібно швидко впоратися й врятувати будівлю від аварійного затікання.

До надбань народної культури в галузі покрівельних технологій, безперечно, слід віднести основні: “наддніпрянський” метод вкривання кульовою соломою та “полтавсько-слобожанський” метод вкривання м'ятою соломою.

Оскільки методом кульової соломи вкрито близько 70% музейних будівель, то, звісно, саме його потрібно найкраще освоювати музейним реставраторам. У додатках до цієї роботи нами проаналізовано основні недоліки, що трапляються при

вкриванні будівель кульовою соломою, а також методи, що ведуть до подальшого поліпшення результатів саме в цьому напрямку.

### Пропозиції для поліпшення вкривання будівель кульовою соломою (парками) в НМНАПУ

Саме для поліпшення якості вкривання будівель парками (сніпками) мною запропоновано виготовити спеціальний пристрій (умовна назва “сніпков'яз”), за допомогою якого покрівельники зможуть якісніше й швидше виготовляти основні елементи для вкривання – парки (сніпки), прив'язуючи їх до лат, внаслідок чого сніпки виходять однакової товщини та однаковою віддаллю від перевесла до гузиря. Таким чином, у результаті досягатиметься рівномірна покрівля по всьому схилу хати (чи іншої будівлі) без горбиків та западин. Це “ноу-хау”, після його виготовлення в натурі, дасть змогу, на нашу думку, значно полегшити роботу музейних покрівельників, принципово не змінюючи загальний стиль цього виду покрівельної технології (див. рис. 11-18).

#### Джерела та література:

1. Звіт про відрядження Вовченка П.Т. до Чернігівської області (4.04.1984 р.).
2. Звіт про відрядження до Чернігівської області (Прилуцький район) Вовченка П.Т.
3. Звіт №2 про науково-пошукову експедицію до Сумської області Вовченка П.Т. (липень 1985 р.).
4. Данилюк А. Українська хата / А. Данилюк. – К.; Наукова думка, 1991.
5. Бломквист Е.Э. Крестьянские постройки русских, украинцев и белорусов / Е.Э. Бломквист // Восточнославянский этнографический сборник. – М.: Изд. АН СССР, 1956. Т. 31.

### AUTHENTICITY OF TRADITIONAL COATINGS – IMPORTANT COMPOSITION OF THE PUBLIC ARCHITECTURE OF THE SUPERVISORY CONDITIONS (ON THE MATERIALS OF PRACTICAL EXPERIENCE IN NMALU)

Peter VOVCHENKO (Kiev)

#### Summary

The article is represented the information about methodology of shelter of traditional building by straw. Attention is accented on important component part of roofing technologies on all regions of Ukraine. The author worked out the draft of device for more rapid and more quality making of roofing by a straw.

**Key words:** methodology of roofings, traditional technologies, traditional culture, straw.



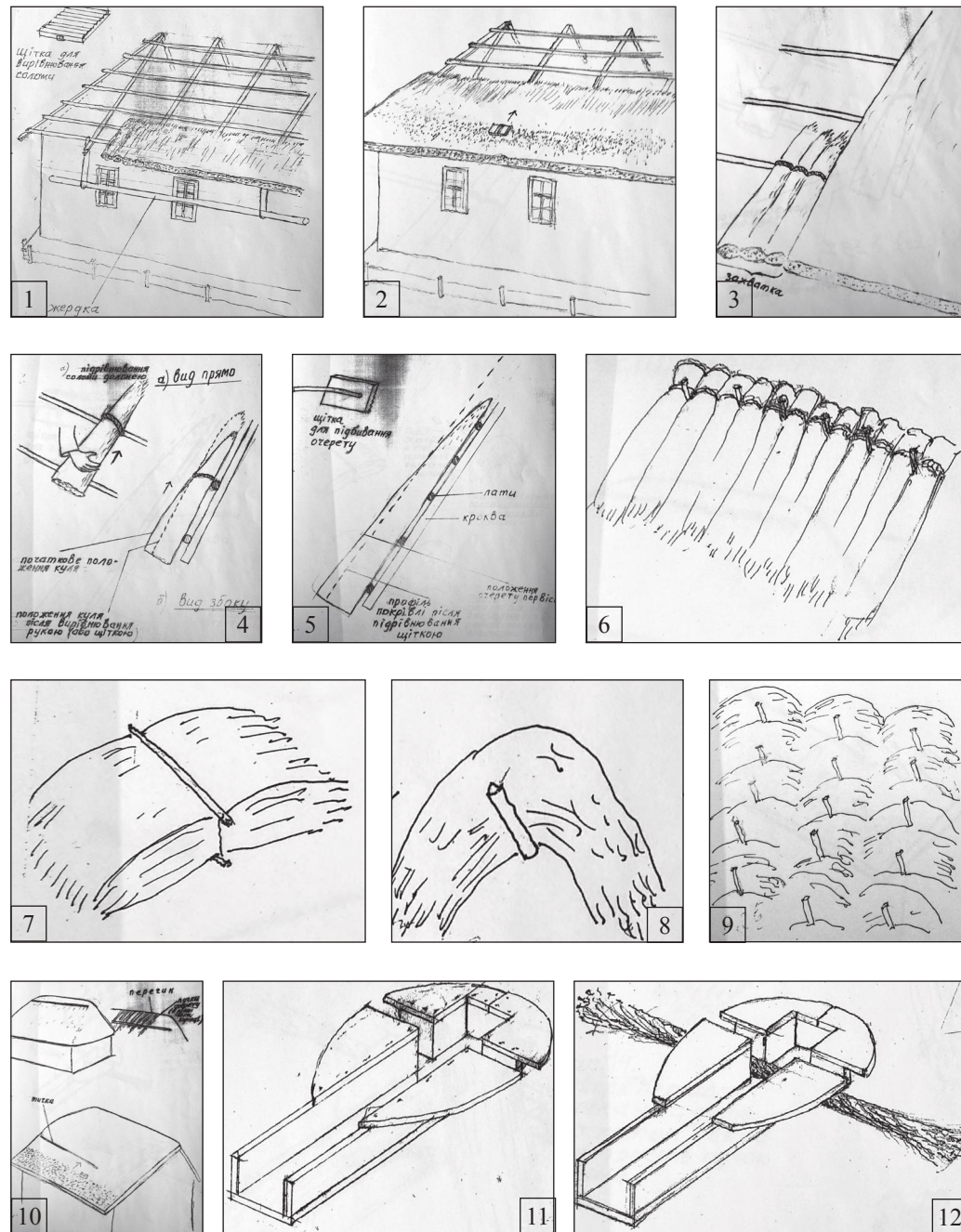


Рис. 1. Спосіб укривання кульовою соломною ("під тичку"), початок робіт. Зафіксовано в селищі Корюківка Чернігівської області – Полісся.  
 Рис. 2. Спосіб укривання кульовою соломною ("під тичку"). Щіткою вирівнюють корінці соломки, підбиваючи знизу вгору.  
 Рис. 3. Спосіб вкривання кульовою соломною "під гузир". Полісся.  
 Рис. 4. Спосіб вкривання кульовою соломною "під гузир".

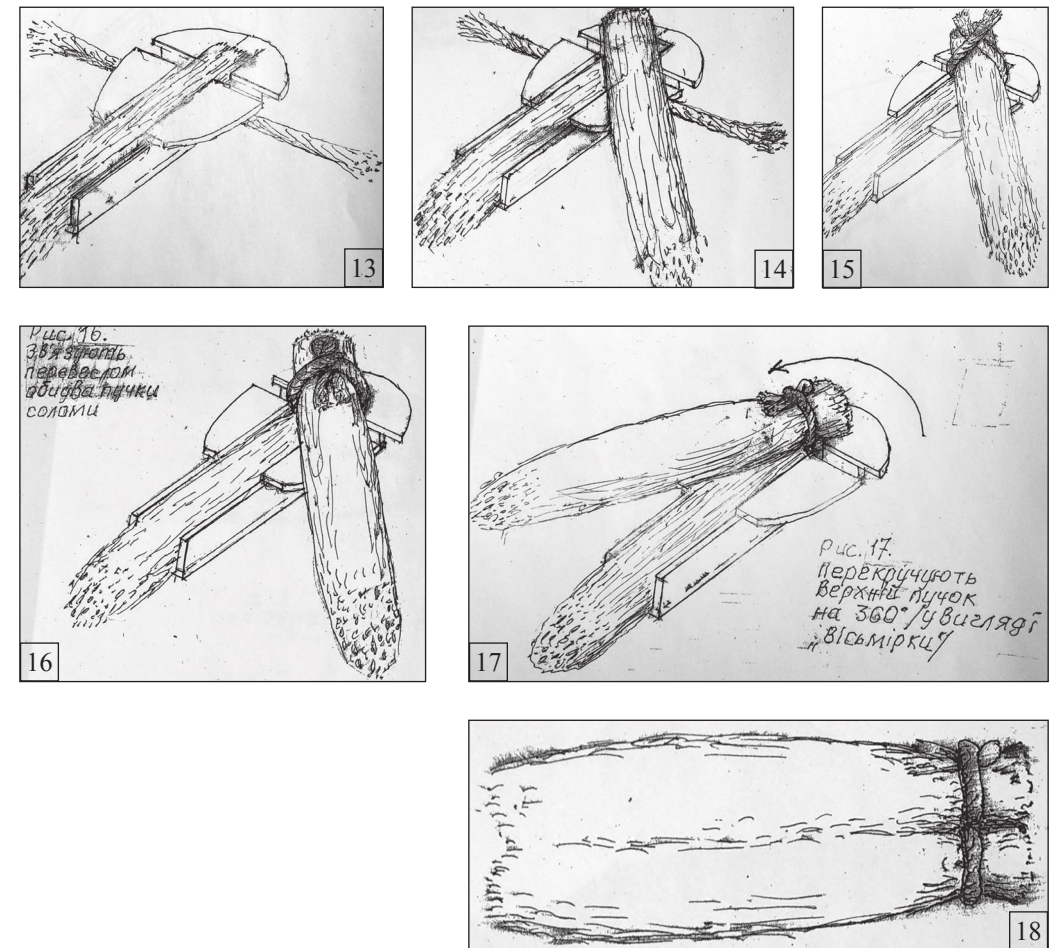


Рис. 5. Вкривання будівель очеретом. Принцип такий же як укривання соломною "під гузир".  
 Рис. 6. Закріплення парків до нижньої покрівлі при допомозі кілочків ("кожушення").  
 Рис. 7. Оберемок м'ятої соломки, скріплений паличками ("лісицею").  
 Рис. 8. Оберемок соломки, закріплений на покрівлі кілочком.  
 Рис. 9. Ремонт старої покрівлі. Закріплення оберемків соломки кілочками.  
 Рис. 10. Вкривання очеретом.  
 Рис. 11. Пристрій для якіснішого виготовлення парків ("сніпков'яз").  
 Рис. 12. У канавку закладається перевесло.  
 Рис. 13. У жолобок поверх перевесла кладуть пучок кульової соломки.  
 Рис. 14. Поверх першого пучка кладуть під кутом такий же другий пучок соломки.  
 Рис. 15. Обкручують перевеслом обидва пучки соломки.  
 Рис. 16. Зв'язують перевеслом обидва пучки соломки.  
 Рис. 17. Перекручують верхній пучок на 360° (у вигляді "вісімки").  
 Рис. 18. Сніпок, готовий для вкривання покрівлі.

Олена ГРОМОВА  
(Київ)

**ГУЦУЛЬСЬКІ ЗВИЧАЇ, ВІРУВАННЯ ТА ЗАБОБОНИ,  
ПОВ'ЯЗАНІ З БУДІВНИЦТВОМ ЖИТЛОВИХ  
ТА ГОСПОДАРСЬКИХ СПОРУД  
(на прикладі гражди із смт. Верховина  
Івано-Франківської області)**

УДК 398.4 (477.86) : 727

У даній розвідці на основі польового матеріалу та наукових джерел автором проведено комплексне вивчення звичаїв, вірувань та забобонів, пов'язаних з будівництвом житлових та господарських будівель гражди. Подається детальний опис ритуалів, які супроводжували кожен з етапів будівництва – від засновин і зарубки хаги, вибору місця і часу, сприятливого для початку робіт, і до завершальних обрядів. Проводиться думка, що Гуцульщина на сьогодні є унікальним етнічним регіоном, в якому активно побутує світоглядний синтез язичницьких і християнських вірувань, відображаючись у комплексі їх звичаїв та обрядів.

**Ключові слова:** гуцули, хата, майстер, будівництво, перекази, вірування.

Система вірувань, прикмет, передбачень, відображаючи світоглядні уявлення народу, творить тонку й неповторну субстанцію його духовності. Духовній культурі українців притаманний певний дуалізм – поєднання християнських ідей з язичницькими віруваннями й уявленнями. У свідомості українського селянина віра в єдиного Бога уживалася з різноманітними повір'ями про чортів, упирів, домовиків, русалок та іншу “нечисту силу”, євангельські заповіді – з віруваннями у магію, чаклунство, ворожбу тощо. До народного побуту увійшли церковні молитовні формули, обряди і ритуали, близькі до магічного заклинання, за допомогою яких, за віруваннями наших пращурів, можна досягти бажаного результату, забезпечити родючість та добробут, позбавитися нечистої сили, зберегти врожай тощо.

У сучасному, “розчаклованому”, світі (М. Вебер), заснованому на формальній раціональності, народні вірування, обряди та ритуали втрачають релігійно-магічну спрямованість і сприймаються як театралізоване дійство, набуваючи розважального характеру. Сьогодні на зміну релігійно-міфологічній картині світу прийшла наукова, диктуючи свої уявлення про духовність. Однак, в сучасній ситуації, коли гостро постало питання національної ідентифікації українців, розпочатий нині процес етнокультурного відродження може бути прискорений саме через увагу, цікавість і, зрештою, засвоєння накопичених поколіннями духовних багатств народу. І, навпаки, порушення процесу спадкоємності культурних надбань нації і далі призводитиме до збіднення духовності етносу, а відтак і до кризи суспільства. Саме тому надзвичайно актуальним сьогодні є завдання вивчення і збереження вірувань, прикмет, обрядів як сутнісних складових української духовної культури.

Цікавим у цьому зв'язку є твердження деяких сучасних дослідників, що своєрідним “культурним оберегом” українства на сьогодні є Гуцульщина – істори-

ко-етнографічний регіон на південному заході Карпатських гір. Завдяки своєму географічному положенню Гуцульщина майже не зазнала впливу глобалізації та уніфікації і, не зважаючи на загальну тенденцію до стирання етнічно неповторного, зуміла зберегти свою унікальну етнічну культуру. Неймовірно, але світогляд сучасних гуцулів майже у недоторканному вигляді зберіг у собі елементи архаїчних вірувань, прикмет та забобонів, які вільно співіснують з сучасним раціоналізмом і прагматизмом.

Метою даної статті є висвітлення народних гуцульських вірувань, пов'язаних із будівництвом та проживанням людей у граждах – поширених на Гуцульщині комплексах житлового будинку та господарських приміщень, які утворюють замкнутий прямокутний двір.

З глибини віків до нас дійшли цікаві гуцульські звичаї, повір'я, прикмети та забобони, пов'язані із закладенням підвалин та будівництвом житлових і господарських будівель гражди. Шляхом виконання певних магічних дій гуцули намагалися вплинути на потойбічні сили і захистити свою домівку від нещастя. Ці захисні ритуали існують на Гуцульщині і сьогодні, хоча й зазнали деяких трансформацій. Про магічні обряди як важливу складову світогляду гуцулів свого часу писали Іван Франко, Ольга Кобилянська, Раймунд Кайндль, Володимир Шухевич, Володимир Гнатюк та інші.

В 1976 році до Національного музею народної архітектури та побуту України було перевезено гражду із смт. Верховина Івано-Франківської області, побудовану у другій половині XIX ст. Вона була виявлена науково-пошуковою експедицією під керівництвом Станіслава Смолінського в 1974 р. Майстер, який збудував гражду, – Могитич Іван (1844 – 1919 рр.) з Жаб'яго (нині – смт. Верховина) Верховинського району. Останнім власником гражди був Кікінчук Микола Федорович, 1925 р.н. Він отримав її у спадок від батька, Федора Кікінчука, який був наймитом у господарів гражди – Мартишук Катерини і Петра Юрука [1]. Гражда, за переказами, побудована майстром у 60-ті роки XIX ст. на замовлення батька Петра Юрука. Спочатку була зведена хата, а пізніше Іван Могитич добудовував велику кінську стайню і криницю у задвір'ї гражди [1]. За давніми переказами, дружина Петра Юрука зналася із шезником і тримала його у правій коморі будівлі. Вона годувала його яйцями з молоком і медом, а тому “багатства їхні множилися” у порівнянні з простим населенням Жаб'є [1, с. 18].

До вибору місця розташування хати у комплексі гражди гуцули ставилися дуже прискіпливо, оскільки вірили, що від цього залежить добробут родини. За місцевими уявленнями, не кожне місце приносить людині щастя, а тому не на кожному можна було будуватися [2, с. 37; 10]. Старалися вибрати таке, “щоб було щасливе” [3, с. 82; 4, с. 114]. Різними способами вони проводили ретельне “випробування” місця майбутньої оселі. Для забудови житлових приміщень гуцули вибирали рівні ділянки землі на південних схилах гір. Хати господарі переважно будували так, щоб вони були “скеровані поздовжньою стіною до сходу, південного сходу або півдня” [2, с. 39]. Як відзначають будівельники на Косівщині, “ліпше вікнами до сонечка, на полудню, як так, вобщем-то місце таке як має бути!” [5, с. 53].



Як колись, так і сьогодні, добрими днями для початку будівництва вважаються вівторок, четвер або субота. Хоча, наприклад, у селі Шепіт, присілок Підріжжа Косівського району, будівництво ніколи не починали у вівторок, аргументуючи тим, що у цей день “світ засновано”. Казали, що найліпше “грало” у четвер. У Косівському районі ніколи не розпочинали будівництво “у сети” (свята – О.Г.) чи в неділю. Звертали також увагу, чи не порожній місяць. Вважалося добрим знаком розпочати будівельні роботи, коли місяць “вповні”.

Місце під хату обирали таке, щоб не підходили “підшкірні води”, використовуючи для цього виноградну лозу. Вважалося, що не можна будуватися “на пне”, тобто на місці, де росли дерева. Так, наприклад, у селі Соколівка Косівського району у новозбудованій стайні “здихали поросята”, то люди казали, що її збудували там, де росло дерево.

У Косівському та Верховинському районах на місці майбутньої забудови прив’язували худобу і спостерігали за її поведінкою. Якщо тварини поведуться занепокоєно, то обране місце не придатне для забудови, оскільки тут водиться “злий” або, як ще казали, “той”, “дідько”, “щезник”, “щезну” (від слів “щезни”, “щез би ти” – О.Г.). У хаті, збудованій на такому місці, добра не чекай: “сидіти тут не годен, бо шос гремит всек час”. Натомість добрим місцем для забудови було таке, де худоба лягає спати, або там, де чорні мурахи спорудили собі мурашник [10].

Випробування місця були пов’язані не лише з тваринами, а із різного роду предметами. Це могла бути склянка з водою, хліб, капелюх тощо. Часто на тому місці, де планувалася забудова дворища гражди, залишали неповну склянку з водою, накривши її крайцем хліба. Вранці придивлялись до склянки. Якщо в ній води стало трішечки більше, або принаймні не зменшилося, то це місце вважали “чистим”. У селі Шепіт, кут Рунок, майстри-будівельники розповіли про давній метод вибору місця під хату, яким користуються тут ще й сьогодні. На місці запланованого будівництва господар повинен сісти і закинути голову назад таким чином, щоб капелюх, який був одягнений на голову, впав на землю. Від того, як він впаде – “порожньо, вдолину” чи “лицем, вповні” – відразу зрозуміло, яке те місце. Якщо капелюх лежить лицем – місце вдаль, якщо навпаки, то переходять на інше.

Наприкінці XIX ст. перед будівництвом дворища гражди господар або хтось із членів сім’ї чоловічої статі лягав спати на подвір’ї. Зранку він намагався згадати, що йому снилося. Якщо сон віщував прибуток, то місце вибране вдало, якщо ж небезпеку, то господарі переходили на інше місце і проводили там випробування аналогічним способом. Якщо місце будівництва ретельно перевірене і все ж трапляються життєві негаразди, то тоді “нічого більше не залишається, як перенести хату на більш сприятливе місце” [2, с. 38]. Таке на території Гуцульщини буває досить часто. Скажімо, хата-бухня кінця XIX ст. із с. Шепіт, яка нині експонується у Музеї народної архітектури та побуту України, була перенесена в кут Рунок десь з гір, а “звідкіль – не відомо” [5]. Невідомими залишилися і причини, через які господар, Габорак Микола Васильович, перевіз її в долину приблизно у 20-х роках XX ст.

Старший майстер-будівельник користувався великою повагою односельців. Він був людиною відомою не лише в селі, де мешкав, але і довкола. До нього звер-

талися за допомогою при будівництві житлових, господарських і культових споруд. Зазвичай, старший майстер був людиною заможною або ж середнього статку. З бідним майстром ніхто не хотів мати справу. Майстри завжди славилися і до цього часу славляться своєю “господаркою”. Про них говорять: “хто церкви будує – той горшки не дротує!”, “такий простий не брався би до будівлі!”. В разі невдалого будівництва старший майстер повинен був продати свій “грунт” і розрахуватися з господарем та майстрами, яких він наймав. Щоб бути старшим майстром, треба було багато років вчитися будівельній справі. Так, наприклад, старший майстер на Косівщині Самокішук Лук’ян Максимович, 1903 р.н., житель села Соколівка (кут Глигула) побудував п’ять церков. Його син, Самокішук Дмитро Лук’янович, 1933 р.н., перейняв секрети майстерності у батька “як би то важко не приходилося” [5]. Про батька говорить: “робив, то й мав” [5]. Ще один відомий будівельник із с. Шепіт Косівського району, Рибарук Іван Юрійович, 1935 р.н. – “самоук”. Він багато ходив по селах, навчався, довго був підмайстром, але “робота сі правила” і в останні роки став старшим майстром і мав свою бригаду із шести чоловік [5].

Розпочиналося та закінчувалося будівництво гражди молитвами “Отче наш” та “Богородиця”. В перший день будівництва було прийнято працювати тільки до обіду. В селі Соколівка майстри йшли на засновини хати “натше” (ніхто не їв – О.Г.). Перш за все “зачинали рубати три хрестика на цім дереві, шо з нього будують” [6, с. 14]. Споруджувати хату, як і кожну споруду, починали з фундаменту. На початку та в середині XIX ст. це були дерев’яні підвалини (“платви”), вкладені прямо в землю. Наприкінці XIX – у середині XX ст. фундаментом слугували “цуклі” (два ряди каміння). На початку XX ст. по чотирьох кутах фундаменту з внутрішнього боку стін втикали “ладан, гроші, сіль і хліб, а із зовнішньої сторони – вугіль і тиньк із хлібною печі”. Вважали, що перші предмети приносять щастя для мешканців хати, останні, навпаки, стосуються їхніх ворогів [2, с. 38]. За переказами, ці обряди побутують і досі, хоча автором під час відрядження не були зафіксовані. Відповідно до польових матеріалів 2002-2016 рр., записаних у селах Косівського та Верховинського районів, у підвалини майбутньої хати в чотири кутки кладуть гроші, які “ходють”, вовну (переважно шерсть білого барана), свячену воду, інколи хліб або зерно пшениці (с. Шешори, Шепіт, Брустури, Прокурава, Соколівка – присілок Мокре, присілок Зелена вулиця, присілок Глигула). У селі Річка, присілок Левади, кладуть ще й частинку свяченого червоного шовку чи сукна з весільного вбрання молодої, але лише в один кут – на схід сонця. В деяких селах кладуть “предиво з лену” та капають трішечки горілки [5] (с. Соколівка, Яворів).

Важливим та відповідальним моментом при будівництві гражди є зарубка хати. Часто господар запитував у головного майстра: “На що ти зарубав хату?”. У всіх досліджених селах найкращою відповіддю вважається ідеальна тиша. Всі будівельники замовкають – “пару мінут ціхо” – і чекають, поки не “затев вугол”, “після того вже бесіда й робота”. Піднявши догори сокиру, старший майстер може чекати довго (“то треба відбирати”, “будь на шо зарубувати не можна”), вдаряє сокирою один раз і чітко при цьому знає “на що”. В с. Шепіт розповідають, що жінка при зарубці хати випадково щось сказала і протягом року померла. Про це кажуть:



“людина заговоре, то рубати не можна, вона не годна довго протягнути. Це ж така традиція! З діда-прадіда знають...це віка!” [7, с. 22]. В селі Річка вважається, що як при закладанні хати “піє когут – це не добре в нашому регіоні”. Засновини хати, зазвичай, робляться з великою радістю, у піднесеному настрої як майстрів, так і господарів. Інколи господарі пригощають майстрів горілкою – “щоб веселіше робилося”. Важливо, щоб ніхто в цей час не сварився: “не дай Боже, аби сварки не мали! Цього порядку дотримуються, давнього”, бо в такій оселі “лихо гулятиме”, а діти “вімерають скоро” [5]. За записами Кайндля Р.Ф., було вже, що “одному чоловікові з Устеріків, якому теж випало лихе віщування, померло, кажуть, вже одинадцятіро дітей” [2, с. 38]. Добрим знаком при засновині хати в кінці XIX – початку XX ст. вважався рев свійської худоби.

Як вже заснували хату у комплексі гражди, то було прийнято, щоб “хазяйка на чотири вугли клала подарки: ковдру (“ліжник”), колач, горілку, зараз ще й чоколяди (конфети). Якшо майстрів 5-6, то вибірають по середині якісь перехрестки, щоб кожному було” [6, с. 9] (село Річка, присілок Левади). В цей день більше нічого не роблять, бо святкують засновини. На святкування приходять жінки майстрів, сусіди, родичі господарів і несуть по два колачі, “таір з печеням, цукерки, зверху солонини, а ще – горівки кунтид (0,5 літра). Пусто не йшли. Треба так, як треба. Співали тіко веселої, як годні коломийки – то був набуток такий!” [5].

По центру заснованої будівлі старший майстер ставить дерев’яний хрест і прикрашає його вишитим рушником, вовною (села Річка, Брустури), або вінком із шукльок кукурудзи (село Соколівка, присілок Глигула). Рушник з хреста потім знімав старший майстер і дарував майстрові, який, на його думку, був найбільш вправним і роботящим [6, с. 15]. Хрест же стоїть до завершення будівництва, а тоді його виносять “на під (горище) за козла” (стропила) і там він зберігається, поки існує хата (село Річка, присілок Грипіни, село Шепіт, присілки Підріжжа, Підпантериш, село Соколівка, присілок Глигула). В кінці XIX ст. хрест убирали ще й зіллям, “до схід сонця, з правого боку хати, від причівок на буркницю або над одвірками, де той хрест стоїть на все” [8, с. 121].

Після засновин, в жодному випадку не можна “прирубувати чи перерубувати” підвалини хати у гражді. Цікавий випадок був у селі Соколівка у 1936 році. Засновані підвалини “перетягли” для того, щоб розширити хату, щоб здавати кімнати, оскільки у цьому селі було багато відпочиваючих (“локаторі”, “люфтівників”) (від сл. “люфт” – повітря), то син цієї хазяйки пішов на війну і не повернувся. До цього часу в селі кажуть, що це із-за того, що “тягнули підвалину”, а цього не можна було робити [5, с. 11].

Великою магичною силою гуцули наділяли першу тріску, яку старший майстер брав до кишені. Вважалося, що він міг використати її на лихо господарям. “Як файно газда се обходіт, культурно, то виробив хату – тріскі віддав. Але як шось не конче, не хотіт платити, або друге, то ту трісочку не дає і він собі робить, шо йому треба. Можна було кудис забит, зробити злого тею трісков. Майстер собі знав, шо з нею робит, шо до чоґо. Просто там не грає, да і всьо! Але переважно з майстрами ніхто не заїдеється. Всікий знає” [5, с. 55]. До кінця будівництва перша тріска

знаходиться у старшого майстра. Якщо у такій хаті потім погано живеться (“не ведеться”), то говорять, що по справедливості, бо господарі були “лихі” до майстрів [9, с. 55] (села Яворів, Соколівка). Міг старший майстер при будівництві “заворожити будівлю”, “замовити”, “зарубати тріску”. Тоді господарі “не годні хату добудувати і жити в ній неможливо” [9, с. 12]. Таке і сьогодні трапляється по селах Гуцульщини. Старші люди говорять, що це є гріх, “бо то не тільки шкодить газді, а й майстрові”. В селі Снідавка у 70-х р. XX ст. майстри з господарями не поладили, перші забрали тріску і лишили будівництво. Протягом довгого часу з різних причин хазяї не могли закінчити будівництво, то “мусіли ходити і перепрошувати майстрів”, щоб ті повернулися.

При вдалому закінченні будівництва хати чи господарської споруди гражди майстри і до цього часу зводять “квітку” – деревце смереки чи сосни, завдовжки 60 см. Її гарно прикрашають: живими чи паперовими квітами, яблуками, цукерками і встановлюють на верхівці будівлі, закріпивши біля “козел”. Господарі повинні пригостити будівельників та запросити їх на “косицю” – спільну вечірку подружжя господарів та всіх майстрів-будівельників разом з “газдинев” (їхніми дружинами – О.Г.). На “косиці” господарі востаннє обдаровують майстрів подарунками: “кілімами, кодрою” чи “ліжниками”, “коциком”, сорочкою, рушником, колачем та могоричем. А ті, в свою чергу, бажають господарям усіляких благ, щастя-здоров’я, багато дітей, багато грошей у цій господі. “І тепер тако, у нас. Як закон такий!” [9, с. 3, 10]. Більш заможні господарі роблять зараз “квітку” кілька разів – по будові, по столярці, по верху. Колись же того не було [5, с. 3] (села Соколівка, Річка). В селі Шепіт подарунки дають двічі: на засновини та на косицю. Якщо ж господарі бідні люди, то не дають подарунків – “не має шо дати, скупо”. Правда, є майстри, які “доправеються цього” (просять – О.Г.). У цей день і розраховувалися за будову. У 1960-1970 рр. за хату на дві половини (середнього розміру) брали близько 3000 рублів. У 40-50-ті рр. XX ст. у с. Шепіт, присілок Криве Поле траплялося і таке, що “клали хату за ринку кукурудзи в день (2,5 кг – О.Г.), бо був голодний рік” [5, с. 57].

Ще один секрет вдалого будівництва – це обережне ставлення до інструментів та дотримання техніки безпеки. На Гуцульщині майстри впевнені у вдалому будівництві, якщо протягом усього часу зведення хати чи господарських приміщень гражди ніхто не травмувався, не порізався тощо. Якщо ж таке трапляється, гуцули-майстри ретельно приховують, бо це недобрий знак для господарів помешкання [6, с. 24].

Дуже важливим моментом при зведенні хати є стосунки господарів із будівельниками. Щоб у цій хаті часто бували гості, щоби будівельники бува не “зав’єзали лихо”, не побажали нічого “злого” господарям, їх добре годували, частували вином, звеселяли та створювали їм добрий настрій. Траплялося, що господарі були дуже “скупі” до будівельників і годували їх пересоленою бринзою, щоб з’їли менше [7, с. 16]. Так, в смт. Верховина, за словами подружжя Кікінчуків, при будівництві гражди майстри-будівельники щось зробили і через те у цій хаті у трьох поколінь мешканців не народжувались діти. Постійні відчуття “що хтос за тобов ходит” залишилися і дотепер. Старші люди розповідали, що господар гражди Юрук Пе-

тро був вйтом, знаною і важною людиною, а його дружина Катерина мала лиху вдачу була дуже скупа і “нехарна” і годувала наймитів салом з червами, через те і поплатилася [1].

В селі Шешори у 70-х – 80-х роках довгий час був відомий знахар (“примівник”) на ім’я Гой. За переказами, в його хаті також проживав “чорний”, який допомагав хазяїну не лише вести вдало господарство, а й підказував, як лікувати людей, худобу тощо. Коли Гой помирав, то дуже просив свого зятя по внучці три роки не розбирати хати, а якщо і розбере, то посіяти пшеницю, аби “той” мав що їсти. Зять його не послухав і через недовгий час його в лісі привалило дерево. На селі люди кажуть, що це “рогатий втрутив смереку і убив хлопа” [5, с. 59].

Замкнутий двір (гражду) і сьогодні можна зустріти по гуцульських селах, а прикмети, ритуали та звичаї, пов’язані з її будівництвом, продовжують жити і враховуються майстрами на рівні з новітніми досягненнями науки. До сьогодні гуцули трепетно бережуть свої прадавні знання, передаючи їх з покоління в покоління. Виходячи з того, що за кілька років дослідження цієї тематики в багатьох селах Гуцульщини жоден майстер так і не розкрив секрет конкретного захисту димівки та окремих елементів впливу на потойбічні сили, можемо зробити висновок, що всі ці уявлення мають давні корені, відбивають міжпоколінний, багатовіковий досвід і відтворюють глибинні традиції українського народу.

#### *Джерела та література:*

1. Кобальчинська Р.Р., Громова О.П. Звіт про відрядження до Косівського та Верховинського районів Івано-Франківської області в 2001 році. Записано в смт. Верховина, Івано-Франківської області, від Кікінчука Миколи Федоровича, 1925 р.н.
2. Кайндль Р.Ф. Гуцули: їхнє життя, звичаї та народні перекази / Р.Ф. Кайндль. – Відень, 1894.
3. Гнатюк В. Гуцули / В. Гнатюк. – Подкарпатська Русь. – Р. І. – Число 2. – 1923.
4. Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 2; видання друге / В. Шухевич. – Верховина, 1999.
5. Громова О.П. Звіт про відрядження до Косівського району Івано-Франківської області з 11 жовтня по 20 жовтня 2007 року // Архів автора.
6. Громова О.П. Гуцульські уявлення про будівництво житла та їх еволюція (кінець ХІХ – ХХ ст.) / О.П. Громова. – Харків, 2007.
7. Громова О.П. Звіт про відрядження до Косівського району Івано-Франківської області з 11 по 20 липня 2006 року // Архів автора.
8. Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 2; видання друге / В. Шухевич. – Верховина, 1999.
9. Громова О.П. Звіт про відрядження до Косівського та Верховинського районів Івано-Франківської області з 23 вересня по 4 жовтня 2002 року // Архів автора.
10. Джерела до української етнології. Матеріали польових досліджень. Випуск 1. – Київ, За друга, 2011.

## HUTSUL CUSTOMS, BELIEFS AND PREJUDICES RELATED TO THE CONSTRUCTION OF RESIDENTIAL AND COMMERCIAL BUILDINGS (for exemple, grazhdy from the village Verkhvyna of the Ivano-Frankivsk region)

Olena GROMOVA (Kiev)

### Summary

In this exploration on the basis of field material and scientific sources, the author carried out a comprehensive study of customs, beliefs and prejudices related to the construction of residential and commercial buildings. A detailed description of the rituals that accompany each stage of the construction – from the foundation and burial hut, the choice of place and time favorable to the beginning of work, and to the final rites. It is believed that today Hutsulshchyna is a unique ethnic region in which the ideological synthesis of pagan and Christian beliefs is active in the complex of their customs and rituals.

**Key words:** hutsuls, hut, master, building, translations, beliefs.

Павло БІЛАН  
(Львів)

### ТРАДИЦІЙНІ БУДІВЛІ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ У ВОЛИНЯН (друга половина ХІХ – перша половина ХХ ст.)

УДК 39 (477.82) : 725.1

У статті проаналізовано господарські споруди двох типів: наземні та заглиблені у землю. До першого типу належать “сінник”, “оборіг”, стодола (клубня), комора, до другого – ями, “здебки”, “прикліток”, “кіпець”, льохи. Відзначені локальні особливості південно-західної та східної частин історико-етнографічної Волині.

**Ключові слова:** Волинь, господарські будівлі, “маказин”, “здебка”, “сінник”.

Традиційні будівлі для зберігання сільськогосподарської продукції – важливий компонент народного будівництва. У рамках етнографічних досліджень народне будівництво займає одне з чільних місць. До нині немає жодної цілісної наукової праці, присвяченої дослідженню традиційного народного будівництва Волині. Науковий аналіз народного будівництва цього етнографічного району проведений лише частково і багато не висвітлених прогалин ще потребують свого дослідження. Зокрема, вельми актуальними є детальніші дослідження селянських будівель – житла, господарських споруд. Тому представлено дослідження є спробою заповнити хоча б деякі з цих прогалин.

Основу джерельної бази роботи становлять польові етнографічні матеріали, які автор зібрав у Славутському районі Хмельницької області в липні 2007 року, а також опубліковані джерела другої половини ХІХ – початку ХХ ст.

Дана тема не була об’єктом спеціального етнологічного дослідження. Однією з перших етнографічних згадок про народне будівництво на досліджуваній території є праця невідомого автора “Село Каменка Волоска” (1862), у якій схарактеризовано житло і коротко згадано про господарські споруди (стодоли, шпихліри, обороги тощо) Жовківщини [19]. Вивчення народного будівництва південного заходу Волині розпочалося лише наприкінці ХІХ ст., коли вийшла праця польського народознавця Броніслава Сокальського, присвячена Сокальському повіту [23]. Комору Бродівського округу описав на початку ХХ ст. відомий український етнограф Федір Вовк [3].

Цікаві відомості про обороги є у працях відомого українського вченого Івана Франка. Зокрема, у статті “Етнографічна експедиція на Бойківщину” він подав детальний опис оборогу [21]. У згаданій публікації, а також у статті “Етнографічна виставка в Тернополі” [20] дослідник зробив спробу окреслити ареал побутування цих споруд. В оповіданні “Під оборогом” описав вигляд цих споруд із середини [22].

Проблемами будівельної культури Волині кінця ХІХ – початку ХХ ст. побіжно цікавився львівський народознавець Архип Данилюк. Вказана проблематика розроблена у двох статтях: “Народне житло Волині другої половини ХІХ – початку ХХ ст.” та “Будівлі “на сохах” [5; 7]. У першій, описуючи народне житло Волині,

А. Данилюк коротко звертає свою увагу на комору і “здебку”, що входили до складу житлової будівлі. У другій автор лише згадує про зафіксовані ним клуні “на сохах”.

Першими й поки що єдиними спробами ширшого дослідження традиційних будівель для зберігання сільськогосподарської продукції на Львівщині є статті львівського етнолога Романа Радовича [14; 16]. Дослідник, ґрунтуючись на матеріалах етнографічних експедицій, в яких особисто брав участь, робить спробу накреслити основні шляхи генези цих будівель, їх конструктивні особливості, специфіку архітектурно-просторового вирішення та локальні варіанти тощо. Для нашої праці цінність цих статей полягає у тому, що їх автор охопив дослідженням і територію південно-західної частини Волині.

#### Наземні будівлі

##### *Примітивні споруди для зберігання сіна*

Для зберігання сіна, соломи, сніпків збіжжя використовували обороги. Слід зазначити, що вони були поширені не на всій території етнографічної Волині. Першу спробу наукового окреслення ареалу побутування цих споруд у Східній Галичині здійснив І. Франко: “У Східній Галичині виступає вона переважно в горах і багатому на ліси Підгір’ї; здається, що русла Дністра і Бистриці коло Станіслава становлять межу її поширення на півночі, Полтави і Бугу на сході. На Галицькому Поділлі, як і на Наддніпрянській Україні, оборіг невідомий” [21, с. 78]. “У заболочених і півмокрих долинах верхнього Дністра та його приток від Самбора до Журавка [...]. Типова для гір і Підгір’я, господарча будівля – оборіг – тут поступово зникає, його місце займають стіжки і скирти” [20, с. 469].

На основі польових досліджень і джерельного матеріалу Р. Радовичу вдалося досить чітко окреслити межі поширення оборогів на Львівщині [14, с. 31]. Він стверджує, що вони побутують і на всій північній частині Львівщини, а це територія південно-західної частини Волині (Галицька Волинь). На території Східної Волині автором статті не зафіксовано побутування оборогів. Тут примітивною спорудою для зберігання сіна виступав “сінник”, як розповідав респондент: “*Це у мене сінник для сіна*” (с. Нараївка Славутського р-ну Хмельницької обл.) [1, арк. 3–4].

Обороги були характерними спорудами у господарствах як багатих, так і бідних. Кожний господар будував оборіг відповідно до своїх матеріальних можливостей і потреб [2, с. 170]. Обороги старались ставити недалеко від стодоли, але в деяких місцевостях їх будували за межами села. Р. Радович подає опис оборогу, який є характерним для південно-західної частини Волині: “Основа даху являє собою раму наближену до квадрата форми (3,25x3 м), складену з брусів 8x12 см. У верхній площині основи рами на відстані 30 см один від одного виверчено отвори, в які закріплено нетовсті (3–4 см) ліщинові жердини довжиною 2–3 м. До жердин за допомогою лика на відстані 20–30 см одна від одної прив’язано сім тонких (1,5–2 см) ліщинових поперечок. Пошивають оборіг солом’яною і вивершують досить великою солом’яною “шапкою”. Дах вертикально пересувається на чотирьох вкопаних у землю стовпах висотою 4–5 м, що встановлені в отвори по кутах основи.



Дах піднімають вручну і кріплять за допомогою гужв досить архаїчним способом” [14, с. 31]. Така ж конструкція й архаїчний спосіб кріплення даху характерні для Бойківщини [21, с. 76–77]. Оборози, подібні за конструкцією до бойківських, побутували й на Підгір’ї. Ось як згадував І. Франко оборіг у батьківській садибі: “Прості палички, позаверчувані скісно в огнива, бігли догори і збігалися разом у чубі; а півперек них йшли тоненькі півперечки, з ліскового пруття; попереживані де-не-де космиками, а поза тим зверху густа солом’яна пішва” [22, с. 38]. Отже, в силу історичних умов територія південно-західної частини Волині поєднала в собі деякі елементи традиційного народного будівництва Волині та Північного Прикарпаття [15, с. 95].

“Сінник”, як стверджували респонденти, з’явився на території Східної Волині приблизно в 40-х – 50-х роках ХХ ст. До його появи сіно зберігали на горищі хліва, або просто складали в копиці: “Це сінник. Його раніше не було. Сіно зберігали на горищі або в копиці, так складали без накриття” (с. Нараївка Славутського р-ну Хмельницької обл.) [1, арк. 3]; “Зберігали на хліві, а зараз в сіннику” (с. Малий Скнит Славутського р-ну Хмельницької обл.) [1, арк. 22]. Будували сінник з чотирьох вкопаних в землю дубових або соснових стовпів. З трьох сторін стовпи кріпились двома навхрест прибитими планками. До планок вертикально прибивали жердини, між якими були широкі щілини. Передня сторона сінника була поділена на дві половини вертикально встановленим посередині стовпом. Одну з половин також пошивали жердинами, а іншу залишали для того, щоб можна було заносити й виносити сіно. Долівка викладалась з дощок осики або вільхи, а односкілий дах покривали шифером. За шириною сінник міг бути 3х3,4х3 м і висотою 3-4 м.

Для порівняння, на Лемківщині крім оборогів споруджували “сінарні” – окремі приміщення з кругляка [17, с. 130]. Особливість цих чотирикутних в плані і покритих дахом будівель полягала в тому, що між вінцем зрубу були щілини для кращого просушування сіна [18, с. 258]. Також лемки інколи використовували для зберігання сіна і горище комори [18, с. 258]. Бойки ж складали на горищі “шпихліра” найкращі сорти сіна або отаву [6, с. 44]. Як на території Волині, так і в Українських Карпатах, деякі селяни зберігали сіно і у клуні: “Там і солом, сіно, зерно зберігали” [1, арк. 3; 17, с. 128]. На Поділлі ж заможні селяни будували для сіна окрему, другу клуню [11, с. 86].

Отже, примітивними спорудами для зберігання сіна на Волині були оборіг і сінник, які переважно стояли у дворі господаря. Сінник характерний для Східної Волині, на території ж південно-західної Волині побутував оборіг. За конструкцією і архаїчним способом кріплення даху (за допомогою гужв), він був подібний до бойківського і підгірського оборогів. Також сіно могли зберігати на горищі хліва, у клуні або просто у копицях.

#### Стодола (клуня)

Необхідною будівлею українського двору була стодола. На території Східної Волині більшість респондентів вживали слово “клуня”, але як стверджував один із них: “Воно одно і те саме” (с. Нараївка Славутського р-ну Хмельницької обл.) [1,

арк. 5]. В столі зберігали снопи, солом, сіно, полову. Стодолу всюди в Україні старалися ставити на певній відстані від житла [11, с. 86]. Це забезпечувало зберігання збіжжя під час пожежі [8, с. 8; 9, с. 75].

У господарствах заможних селян таких споруд могло бути й декілька. Наприклад, за даними 1862 р., у деяких дворах з с. Кам’янка Волоська їх було від двох до чотирьох [19, с. 112]. Дві-три стодоли мали багаті господарі в колишньому Сокальському повіті [23, с. 78]. Р. Радович зафіксував садиби з двома стодолами в с. Збруї Бродівського, с. Желдець Кам’янка-Бузького, с. Оглядів Радеківського району [14, с. 26].

На території Волині побутували два варіанти просторового розміщення стодел, їх могли зблоковувати з іншими будівлями або будували окремо. Як окремі будівлі поширені майже по всій території Волині, за планом тридільні та дводільні. Один із респондентів розповідав: “Посередині “тик”. На лівій стороні жито, пшениця, а справа буде сіно” (с. Нараївка Славутського р-ну Хмельницької обл.) [1, арк. 17]. Найчастіше стодолу блокували зі стайнею. Споруди, до складу яких входять дводільна стодола та одна чи дві стайні, – побутували на всій південно-західній частині Волині [14, с. 27]. Стодоли поєднували і з іншими будівлями двору – шопами, коморами, возівнями, дровітьнями тощо: “Возовня була. Прибудована до хліва або клуні, на стовпах, без стін, з кришею” (с. Лисиче Славутського р-ну Хмельницької обл.) [1, арк. 37], “Там було три зданія: в одному худоба стояла, посередині клуня, а ще одне зданіє – там була кладочка. Там зберігали зерно. Це була єдина постройка під одним дахом. Отакі я клуні пам’ятаю” (с. Нараївка Славутського р-ну Хмельницької обл.) [1, арк. 19]. Серед стодел, поєднаних з іншими будівлями двору, окрему групу становлять ті, що зблоковані з житлом [15, с. 99]. Р. Радовичем такі будівлі зафіксовані в сс. Потелич, Боянець Жовківського р-ну [14, с. 27]. А. Данилюк у своїй статті “Будівлі “на сохах” також згадує про клуню у с. Бочаниці, що знаходиться під одним дахом з хатою [5, с. 36]. У Славутському р-ні Хмельницької обл. нами не зафіксовано такий тип блокування стодел.

На всій території Волині переважали стодоли каркасної конструкції. В будівлях стовпи каркаса вкопували в землю або у підвалини. На досліджуваній території каркас, як правило, заповнювали ділями: “Да, дубові стовпи вкопувалися в землю. “Зарубини”. Туди кладка вже називається “дильовка” (с. Перемишель Славутського р-ну Хмельницької обл.) [1, арк. 42]; “Дубові стовпи закопували. Между стовпами закидали досками з сосни, берези, вольшини, що попадуться” (с. Малий Скнит Славутського р-ну Хмельницької обл.) [1, арк. 21]; “В основному з тополі і осики” (с. Великий Скнит Славутського р-ну Хмельницької обл.) [1, арк. 2]. Клуни на стовпах у закидку робилися у переважній більшості районів Поділля, на Поліссі, в Карпатах та центральних і південних районах Польщі [11, с. 87]. Зрідка у заможних господарствах стіни стоделі зводили в зрубній техніці [14, с. 28].

У селах Славутського району Хмельницької області вдалося зафіксувати інформацію про те, що в давнину основу клуні становили два або чотири потужні дерев’яні стовпи (“сохи”). “Сохи” – високі (до 5 м), звичайно дубові, роздвоєні в горі стовпи”. – А для чого сохи ставили? – “Для того, щоб була вища клуня.

На сохи кладуть балька. Сохи були дубові. Крокви з осики, сосни. Дві сохи були” (с. Рівки Славутського р-ну Хмельницької обл.) [1, арк. 32]; “*Да, штири сохи було, по краях одна, друга і посередині дві*” (с. Довжки Славутського району Хмельницької області) [1, арк. 40]. Клуни “на сохах” кінця XIX – початку XX ст. зафіксовані А. Данилюком у Гощанському, Острозькому і Здолбунівському районах Рівненської області [5, с. 36]. На Поліссі кількість сох виступала мірилом розмірів клунь [4, с. 313].

Значними розмірами та висотою даху стодола вирізнялась серед інших будівель двору. Вивершували стодолу на Волині чотирихилі (рідше двоххилі) дахи на кроквах, пошиті солом’яними сніпками.

Отже, стодола призначалася для зберігання та обмолоту снопів збіжжя. Для її встановлення обирали віддалене від житла місце. Заможні селяни могли мати і до чотирьох стодол. За способом блокування стодола були двох типів: не поєднані і поєднані з іншими будівлями двору. Як окремі будівлі, за планом дво- і тридільні, стодола побутували майже по всій території Волині. Поєднували стодола з шопами, коморами, возівнями, дровітьнями, але найчастіше зі стайнею. Клуна під одним дахом з хатою зрідка побутувала в деяких селах південно-західної та центральної частини Волині. Будували стодола зазвичай каркасної конструкції, вкопуючи в землю дубові стовпи. Дахи на кроквах пошивали солом’яними сніпками. У Гощанському, Острозькому і Здолбунівському районах Рівненської області, а також Славутському р-ні Хмельницької обл., у деяких селах, опорою даху клуні правили архаїчні реліктові елементи – “сохи”.

### Комора

Комора – також одна із важливих господарських будівель селянського двору не лише України, а й значної території Білорусії, Росії, Польщі, Чехії, Словаччини [11, с. 96]. Основне призначення – зберігання харчових продуктів, зернових припасів, одягу, господарського реманенту та різноманітного хатнього начиння. Комора характерна для всієї України (на Бойківщині, Гуцульщині, Лемківщині, Поліссі, Поділлі тощо). У різних етнографічних районах вона може мати відмінні назви (“кліть”, “комора”, “амбар”, “шпихлір” тощо), проте функціонально і конструктивно комора майже скрізь однакова [18, с. 258].

На Волині поширені усі три типи комор за принципом блокування:

- 1) комори, розміщені окремо від інших будівель садиби;
- 2) комори, з’єднані з житловою спорудою;
- 3) комори, зблоковані з господарськими будівлями.

Розміщена окремо від інших будівель двору комора була характерна для багатших господарів. На території південно-західної частини Волині окрему комору частіше називали “шпихліром”, а у Славутському районі Хмельницької області вживали термін “маказін”: “*Да, були “маказіни”, було все...*” (с. Великий Скнит Славутського району Хмельницької області) [1, арк. 24]; “*Були, але одиниці. Багато хазяї мали*” (с. Довжки Славутського району Хмельницької області) [1, арк. 40].

Джерела XIX ст. інформують, що в с. Кам’янка Волоська (тепер Жовківського району) в складі двору заможних господарів було і по два шпихліри [19, с. 112]. Про окремі комори в Сокальському [23, с. 77] та Бродівському [3, с. 536] районах Львівської області, доносять відомості джерел кін. XIX – поч. XX ст.

“Шпихлір”, як і “маказін”, старалися розташовувати на підвір’ї якомога ближче до хати, так щоб його було видно з вікон. Як правило, це чотирикутна, наближена до квадрата чи видовжена в плані будівля, розміри якої значною мірою залежали від достатку господаря. Вхід у комору робили з вузького, рідше – з широкого боку. Перед входом влаштовували широке піддашшя або галерею. На Волині, як і всюди на Україні [3, с. 536], комору, зазвичай, піднімали над рівнем ґрунту: “*Під стодом вітер ходив, щоб сирості не було [...]*” (с. Рівки Славутського району Хмельницької області) [1, арк. 33]. Підвалини виготовляли з дуба. Їх укладали на відземки вкопаних у землю дубових колод, що виступали над поверхнею на 30–50 см [14, с. 30]: “*Палі дубові закопували в землю. На палі клали підвалини*” (с. Рівки Славутського району Хмельницької області) [1, арк. 33].

Як зауважив ще Ф. Вовк, комора відносилася до тих холодних будівель двору, вдосконалення яких щодо будівельного матеріалу починалося в деяких випадках швидше, ніж вдосконалення житла. Її старалися зробити якомога міцнішою і забезпеченішою від вогню [3, с. 536]. Оскільки комора була прикметою заможності двору, для спорудження її стін старалися брати якнайкращий лісоматеріал [11, с. 96]. Волиняни зруб найчастіше клали з соснового бруска чи дошкоподібних пластин. Зрідка для цієї мети використовували тополь, осику, вільху [7, с. 77]. Найбільш престижною звичайно вважалася зрубна комора [14, с. 30]. Проте в результаті винищення лісів та збідніння населення каркасна техніка поступово витісняла зрубну, і вже наприкінці XIX – на початку XX ст. каркасно-дильована техніка дістала значне поширення [7, с. 76; 14, с. 30; 15, с. 96]. На Східній Волині за свідченнями респондентів “*і на стовпах і в зруб могло бути*” (с. Лисиче Славутського району Хмельницької області) [1, арк. 38]. У каркасно-дильованих коморах каркас (підвалини, платви, стовпи, бантини) виготовляли з дуба, а простір між ними заповнювали деревиною гіршої якості [14, с. 30].

У шпихлірах, як і у маказінах, на відміну від інших господарських будівель, обов’язково укладали дерев’яну підлогу і стелю. Бойки, гуцули, лемки [17, с. 129], поліщуки [4, с. 311], подоляни [11, с. 96] також у своїх коморах настеляли підлогу і споруджували стелю. У коморах, що входили до складу житлової будівлі, долівка найчастіше була глиняною, рідше робили дерев’яну підлогу [7, с. 78; 15, с. 103]. А. Данилюк у с. Березовичах (Володимир-Волинського району Волинської області) зафіксував інформацію про те, що “традиційна комора розділена на два приміщення з окремими дверима для сіней. В одній частині була підлога і тут тримали зерно, одяг, тканини. У коморі з глиняною долівкою тримали молочні продукти, сало” [7, с. 78].

Комори з дерев’яними стінами на Волині ніде не білили [7, с. 78], за винятком деяких сіл Кременецького і Володимир-Волинського районів, де їх ззовні білили [7, с. 76]. Щодо конструкції даху, то його завжди робили на кроквах – чотири-, три-



чи двосхилим. Основним покрівельним матеріалом служили сніпки з житньої соломи. Проте вже наприкінці XIX ст. багатші селяни використовували для цієї мети дахівку чи листовий метал [14, с. 30]. Особливий рід комори являє собою “здебка” (“прикліток”, “прибік”, “присінки”).

Отже, комора на Волині, як і стодола, була і є важливою господарською будівлею двору. Не зважаючи на те, що у різних куточках України вона може мати інші назви, функціонально і конструктивно комора майже скрізь однакова. У цьому переконались проводячи паралелі між різними етнографічними районами. На Волині окрему комору називали “шпихлір” (південно-західна частина) або “маказін” (східна частина). Окрема комора була прикметою заможного двору. Спорудження її стін виконували у зрубній або каркасно-дильовій техніці. Для цього використовували такі породи деревини: тополь, осику, вільху, сосну, дуб. Дах робили на кроквах і пошивали сніпками з житньої соломи.

### Будівлі, заглиблені в землю

Усі коренеплідні культури відносяться до категорії теплолюбних. Тому їх збереженню в зимовий період приділяли особливу увагу. Коли зернові культури (жито, пшениця, овес тощо) відзначались досить значною морозостійкістю і основною вимогою до умов їх зберігання була сухість і добра провітрюваність приміщень, то фізико-ботанічні властивості коренеплідів вимагали більш надійних моделей сховку, із забезпеченням найбільш оптимального температурного режиму. На збереження коренеплідів негативний вплив справляла як низька, так і висока температура. Тому при облаштуванні приміщень для зберігання городніх та технічних культур враховували цей аспект. Заглибленість споруд залежала від фізичного стану ґрунту (рельєф, рівень ґрунтових вод, наявність стоків тощо). Для цих приміщень вибирали сухі, підвищені місця, забезпечені від затікання води [16, с. 384].

Ще на початку культивування картоплі, коли вирощували її в невеликій кількості, плоди тримали в жилій кімнаті під ліжком [2, с. 170; 12, с. 105], припічком чи запічком. Але при такому зберіганні картопля проростала, м'якла і втрачала поживні, а також плодоносні якості. Дальшим етапом було закопування картоплі в землю, спочатку в приміщенні [12, с. 105]. Для цього викопували невеликі ями: рідше – в житловому приміщенні, частіше – в коморі, сінях, прибоках. Їх намагались розташовувати недалеко від печі.

У другій половині XIX – на початку XX ст. волиняни до тильної стіни житлового приміщення або сіней часто добудовували “здебки”, в яких взимку зберігали квашену капусту та огірки [7, с. 77]. Р. Радович у с. Андріївна (Радехівського району Львівської області) зафіксував комору, що прилягала до житла, і її називали “прибік”. У ньому зберігали квашену капусту, огірки, в окремі невеликі ями насипали картоплю, моркву, петрушку, буряки тощо. Конструктивно “прибік” був пов'язаний з основним зрубом хати. Рівень стелі у нього був нижчий від рівня стелі хати на 30 см [16, с. 385]. У бідняків часто таку комірчину (“присінки” [15, с. 99]), відгороджували в сінях. Зимом вона утеплювалася від печі, яка виходила в сіни. У с. Лисиче (Славутський район, Хмельницька область) комірчу в сінях

називали “прикліток”: “Прикліток. То в сінях вони були” [1, арк. 37]; “Там ставили “кадуби” – бочки, де засолювали капусту чи огірки, зберігали картоплю і воно там уже не замерзло взимку” [1, арк. 37]. В інших селах Славутського р-ну її (комірчу в сінях) називали “здебкою”: “В хаті, в сінях здебка була. Мала свою стелю, невисока і углиблена на півметра десь” (с. Рівки Славутського району Хмельницької області) [1, арк. 27]; “В хаті – в сінях! З сіней двері були в здебку” (с. Понора Славутського району Хмельницької області) [1, арк. 12]; “Колісь вона була. У мого діда була. Там в здебці сало сохранили, овочі, яблука сушені” (с. Рівки Славутського району Хмельницької області) [1, арк. 28].

У зимові місяці, якщо були великі морози, здебку додатково обігрівали, використовуючи для цього “жар” хатньої печі: “Часом, як сильні морози, туди жар носили” (с. Рівки Славутського району Хмельницької області) [1, арк. 27]; “В хаті під топилася і трошки тепло йшло в здебку. Ну і жар носили” (с. Понора Славутського району Хмельницької області) [1, арк. 12]. Характерною особливістю усіх описаних “здебок” є те, що їх стеля нижча, ніж інших приміщень, зокрема житлової камери, а долівка дещо заглиблена, порівняно з долівкою сіней. За конструктивними особливостями та функціональним призначенням волинські “здебки” нагадують поширені на Поліссі “стебки”, які в деяких районах й досі зберігаються у первісному вигляді як окремі будиночки-стебки (“пукліт”, “істебка”, “тепла комора”, “прибок”) [7, с. 77].

Картоплю та інші городні культури, призначені на насіння, на Волині зберігали в примітивних напівпідземних спорудах (“ямах”, “кіпцях”, “купках”): “Ями копали на городі. Клади картоплю, капусту, буряки на насіння і закопували” (с. Нараївка Славутського району Хмельницької області) [1, арк. 18]. Для їх влаштування вибирали сухе місце: “Яму копали, де є така почва, що не підходить вода. А де вода підходила, то там хранилася картопля просто наверху [на землі – П.Б.]” [1, арк. 37]. В землі копали прямокутне в плані заглиблення (1–2х3–4 м) глибиною 0,2–1,5 м (в залежності від рівня ґрунтових вод). І насипали кіпець картоплі: “На городі копали яму. Викопали яму два метри ширина, глибина метр чи півтора, насипали картошки, а тоді солому” (с. Понора Славутського району Хмельницької області) [1, арк. 15]. В деяких селах південно-західної частини Волині, щоб запобігти затіканню води, картоплю засипали дещо поза береги ями, а іноді, при потребі, на відстані 0,5 м від кіпця викопували рівчак [16, с. 385]. У с. Лисиче Славутського району, щоб запобігти затіканню води, кругом ями крутили “дідка” з соломи: “Я копаю яму на городі... і картоплю сиплю. Як підходжу до землі, десь сантиметрів 10–15, кругом ями кручу “дідка” з соломи. Цього “дідка” топаю ногами, щоб вода не підходила” (с. Лисиче Славутського району Хмельницької області) [1, арк. 35].

Для того щоб захистити картоплю від шкідників, у деяких селах Східної Волині яму посипали попелом і кидали руту-м'яту: “Попіл посипали, щоб миші не їли і таке зілля – рута зветься. Смердюче таке. Половину ями насипали картоплі і кинули зілля. Тоді знов досипали картоплю і на верх ще зілля” (с. Малий Скнит Славутського району Хмельницької області) [1, арк. 22]; “Руту-м'яту зелену кла-



дуть. Ще од мишей кладуть ризінові уже зношені калоші чи чоботи. Вони бояться цього. Оце все лежали на картоплю” (с. Перемишль Славутського р-ну Хмельницької обл.) [1, арк. 43].

Зверху картоплю прикривали соломною і присипали землею. Пізно восени, перед тим як мали наступити морози, шар земляної присипки збільшували. У с. Желдець (Кам'янка-Бузького району Львівської області) на зиму кіпці утеплювали дубовим листям, притискуючи його зверху картопляним бадиллям (“барболінкою”) [16, с. 385]. Якщо були великі морози, то в деяких селах Славутського району на верх кіпця накладали гній: “Соломою вкрив, землею вкрив, по версі ще на зиму, як почнуть брати морози, гноєм накрив і всьо” (с. Нараївка Славутського району Хмельницької області) [1, арк. 19]; “Як мороз великий, то можно і гноєм” (с. Лисиче Славутського району Хмельницької області) [1, арк. 35].

Щоб запобігти спаренню картоплі, по осі кіпця влаштовували два – три “душники” (“люфти”). Їх робили з соломи, обмотаної навколо тички. Душник доходив до середини товщини картопляного насипу. Зверху його прикривали солом'яним дашком (“шипкою”) [16, с. 385]. Із розповіді респондента: “На верху це зробив таке кругле, щоб продуха була. Солома прямо скручена так [...]. Щоб герметично не було закрито [...]” (с. Малий Скнит Славутського району Хмельницької області) [1, арк. 22].

Прикладом вдосконалення ямних споруд можуть служити “льохові ями” (с. Сушно Радехівського району Львівської області). Вони прямокутні в плані (2x2 – 3 м) і заглиблені в землю на 1–1,5 м. По периметру ями зав'язували чотири “платівки”, на них настеляли дошки, соломі й присипали землею. У стелі залишали отвір (“люк”) з кришкою (“лядою”), через який засипали і вибирали картоплю (коли картоплі залишалось мало, в яму спускалися по драбині). Над льоховими ямами влаштовували дахи, які склалися з системи крокв, лат, дощаного настилу, соломи та земляної присипки. Проте частіше такі дахи вже пошивали солом'яними сніпками. Іноді вони опирались на невисокі (0,7–1 м) дерев'яні стінки. Під цим дахом зберігали землеробські знаряддя та сіно (останнє додатково утеплювало стелю) [16, с. 386].

Практичнішими у користуванні були погребі, “льохи”, “склепи”. Для порівняння, на Гуцульщині – це “походючі ями”, на Лемківщині і Бойківщині – це “склепи”, “пивниці” [17, с. 131]. Синонімом слова “погріб” на Волині, Поділлі й інших районах Правобережжя є льох (від німецького Loch – “яма”) [13, с. 95]. Від своїх попередників вони відрізнялися функціонально практичнішою конструкцією та значними розмірами. Внутрішня висота приміщення становила 1,8 – 2 м, довжина 3 – 4 м, ширина 2,5 – 3 м. В примітивних погребах стіни викладали деревом в зруб чи в стовпи. Як правило для цієї мети вживали дуб.

Кам'яні погребі ще на початку ХХ ст. були рідкістю. Тільки після Першої світової війни деякі багаті селяни почали будувати для зберігання картоплі кам'яні приміщення [2, с. 170; 12, с. 107]. Стіни викладали на глиняному розчині. Стелю робили дерев'яною або зводили кам'яне склепіння. У другому випадку спершу влаштовували опалубку з системи каблук і дошок, по якій укладали каміння. Верх

склепіння вимашували глиною, засипали землею й обкладали “мурашником” (дерном). В наземній частині стін чи у склепінні обов'язково робили душник. Входили до погребу через невеличкі двері (здебільшого підвісні). З метою регулювання температурного балансу перед входом дуже часто влаштовували ганок (“шию”) з кількома сходінками, у якому теж вмонтовували двері [16, с. 386].

При спорудженні льохів завжди враховувалась потреба максимального заглиблення останньої у ґрунт. У глибоко заземлених льохах зберігати картоплю найкраще. Тут влітку і зимою приблизно однаковий температурний та інші режими, які в основному відповідають біологічним вимогам картоплі до умов зберігання [10, с. 74]. У місцевостях зі складним рельєфом для спорудження льохів вибирали круті схили пагорбів. У низовинах з високим рівнем ґрунтових вод стіни погребів заглиблювали в землю не більше як на 0,3 – 0,5 м. Над погребом часто влаштовували дво- чи трисхилий дах, критий соломною. Подекуди він опирався на невисокі стіни. У деяких селах над погребами споруджували повноцінні будівлі шоп, дровітьень, шпихлірів [16, с. 386].

Отже, на Волині, як і в інших етнографічних районах України, добре знаючи фізичні характеристики плодів, будували відповідної конструкції й температурного режиму будівлі. Необхідно зазначити, що в конструктивному вирішенні цих примітивних споруд можна чітко прослідкувати певні початкові етапи розвитку напівземляного житла. Технологічні вимоги, які стояли перед ними і житлом, майже повністю ідентичні: сухість, провітрюваність, максимальна забезпеченість від тепловтрат тощо. Вартий уваги і той факт, що на Волині як і на Поліссі приміщення для зберігання коренеплодів (“здебки”) були сезонно опалюваними – в зимовий період їх обігрівали за допомогою жару.

## Висновки

Зберігання сільськогосподарської продукції було дуже важливим для волинян. Бажання покращити умови зберігання та зашкодити псуванню продуктів спричинили еволюцію у способах будівництва споруд, які призначалися для цього.

При будівництві традиційних будівель для зберігання сільськогосподарської продукції на Волині застосовували різні будівельні техніки й матеріали. Найпоширеніші – каркасно-дильова, зрубна техніки. На каркас переважно використовували дуб, інші ж, гірші породи, брали для дильовання. Багатші селяни будували в садибі різні за призначенням будівлі з якісного матеріалу, а для масового селянського будівництва характерна мінімальна кількість споруд і застосування дешевших матеріалів.

Добробут селянського господарства залежав від кількості великої рогатої худоби, взимку її потрібно було годувати, тому селяни ще з літа запасалися сіном і зберігали його у сінниках (Східна Волинь) чи оборогах (південно-західна Волинь), сіно могло також зберігатися і на горищі хліва, у клуні або у копицях. Проаналізувавши особливості конструкції оборогу, можна говорити про присутність у ньому багатьох архаїчних елементів, наприклад, способи кріплення даху.

Збір і зберігання збіжжя забезпечували стабільність у майбутньому році, тому його зберігали у накритому та добре провітрюваному приміщенні. На Східній Во-

лінії таким була стодола, яку респонденти часто називали “клуною”. У конструкційному відношенні вона схожа до аналогічних будівель інших етнографічних районів України. Для зберігання обмолоченого зерна і харчових продуктів використовували комору.

Локальними особливостями Східної Волині можна назвати: відсутність обору, який побутував у південно-західній Волині, наявність архаїчної техніки будівництва клунь – “на сохах”, локальна назва на позначення комори, яка не була зблокована з іншими будівлями двору – “маказін”. У південно-західній частині Волині будівельні традиції зазнали значного впливу народного будівництва регіону Карпат. Це простежуємо у локальній назві комори – “шпихлір”, та у наявності обору. Натомість у конструкції деяких будівель Східної Волині, можна простежити впливи сусідів – поліщуків. Це насамперед проявляється у значному поширенні “здебки”, яку на Поліссі означували “стебкою”.

Важливим для селянина було й збереження городніх культур, тому при облаштуванні приміщень для схову враховували фактор теплолюбності. Для цього споруджували заглиблені у землю різного роду споруди. Початково це були невеликі ями в середині житлового приміщення, частіше в коморі чи сінях. Згодом вони еволюціонували у примітивні напівпідземні споруди (кіпці, ями, купки). З початку ХХ ст. коренеплоди зберігають у льохах, погребах, склепах, де вдалося досягнути стабільного температурного режиму.

#### *Джерела та література:*

1. Архів Львівського національного університету імені Івана Франка. – Ф. Р-119. – Оп. 17. – Спр. 178-Е: Польові етнографічні матеріали до теми “Господарські будівлі”, зафіксовані Біланом Павлом Дмитровичем у Славутському районі Хмельницької області 12–25.07.2007, 43 арк.
2. Будзан А. Ф. Господарські будівлі / А. Ф. Будзан // Бойківщина: Історико-етнографічне дослідження. – К.: Наукова думка, 1983. – С. 169–173.
3. Волков Ф. Этнографические особенности украинского народа / Ф. Волков // Украинский народ в его прошлом и настоящем. – Петроград, 1916. – Т. 2. – С. 455–647.
4. Гошко Р. Ю. Поселення / Р. Ю. Гошко, В. С. Гурков // Полесье. Матеріальна культура. – К.: Наукова думка, 1988. – С. 279–333.
5. Данилюк А. Будівлі “на сохах” / Архип Данилюк // Пам’ятки України. – 1989. – № 3. – С. 36.
6. Данилюк А. Г. Народна архітектура Бойківщини. Житлове будівництво / А. Г. Данилюк. – Львів: НВФ “Українські технології”, 2004. – 168 с.
7. Данилюк А. Народне житло Волині другої половини ХІХ – початку ХХ століття / Архип Данилюк // Народна творчість та етнографія. – 1981. – № 6. – С. 75–78.
8. Данилюк А. Релікти давнього будівництва: Пам’ятки народної архітектури Рівненського Полісся / Архип Данилюк. – Рівне: Азалія, 1995. – 79 с.
9. Данилюк А. Г. Традиційна архітектура регіонів України: Полісся. Монографія / А. Г. Данилюк. – Львів, 2001. – 147 с.
10. Дудченко І. В. Картопля на городах, присадибних і дачних ділянках / І. В. Дудченко. – Львів: Каменяр, 1993. – 85 с.
11. Космічна Т. В. Сільське житло Поділля: кінець ХІХ – ХХ ст. (Історико-етнографічне дослідження) / Т. В. Косміна. – К.: Наукова думка, 1980. – 191 с.

12. Павлюк С. П. Народна архітектура українців Карпат другої половини ХІХ – початку ХХ ст. / С. П. Павлюк. – К.: Наукова думка, 1986. – 169 с.
13. Присяжнюк В. Господарські будівлі та їх назви / В. Присяжнюк // Народна творчість та етнографія. – 1981. – № 6. – С. 93–95.
14. Радович Р. Господарські будівлі для зберігання продуктів хліборобства на Львівщині (друга пол. ХІХ – поч. ХХ ст.) / Роман Радович // Наукові записки. Музей народної архітектури та побуту у Львові. – Львів, 1998. – Вип. І. – С. 21–33.
15. Радович Р. Особливості народного житла південно-західної частини Волині (друга половина ХІХ – початок ХХ століття) / Роман Радович // Записки Наукового товариства ім. Шевченка. – Львів, 1992. – Т. ССХХІІ: Праці секції етнографії і фольклористики. – С. 95–104.
16. Радович Р. Приміщення для зберігання коренеплодів на території Північного Прикарпаття / Роман Радович // Народознавчі зошити. – 1999. – № 3. – С. 384–386.
17. Сілецький Р. Сільське поселення та садиба в Українських Карпатах ХІХ – початку ХХ ст. / Роман Сілецький. – К.: Наукова думка, 1994. – 136 с.
18. Сілецький Р. Двір / Роман Сілецький, Мирослав Сополіга // Лемківщина: Історико-етнографічне дослідження: У 2-х т. – Львів: ІН НАН України, 1999. – Т. 1: Матеріальна культура. – С. 243–259.
19. Село Каменка Волоска // Галичанин. Літературний збірник. – 1862. – Кн. 1. – Вип. 1. – С. 99–117.
20. Франко І. Етнографічна виставка в Тернополі / Іван Франко // Франко І. Зібрання творів: У 50-ти т. – К.: Наукова думка, 1985. – Т. 46. – С. 469–479.
21. Франко І. Етнографічна експедиція на Бойківщину / Іван Франко // Франко І. Зібрання творів: У 50-ти т. – К.: Наукова думка, 1982. – Т. 36. – С. 68–99.
22. Франко І. Під оборогом / Іван Франко // Франко І. Зібрання творів: У 50-ти т. – К.: Наукова думка, 1979. – Т. 22. – С. 35–52.
22. Sokalski B. Powiat Sokalski pod wzgledem geograficznym, etnograficznym, historycznym i ekonomicznym / B. Sokalski. – Lwow, 1899. – 496 s.

### **TRADITIONAL BUILDINGS FOR AGRICULTURAL PRODUCTS STORAGE OF VOLHYNIANS (SECOND HALF OF XIX – THE MIDDLE OF XX CENT.)**

**Pavlo BILAN** (Lviv)

#### **Summary**

Outbuildings of two types have been analyzed in the article: ground and buried in the ground. The first type includes “sinnyk”, “oborih”, “stodola” (“klunia”), pantry, to the second – pits, “zdebki”, “priklitok”, “kipets”, cellars. The local features of the south-western and eastern parts of historical and ethnographic Volhynia are noted.

**Key words:** Volyn, economic buildings, “makasin”, “zdebka”, “sinnyk”.

Оксана ГАЛЬКО  
(Київ)

## ПОБУТ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНСЬКИХ МІЩАН ГАЛИЧИНИ МІЖВОЄННОГО ПЕРІОДУ

УДК 394.1 (437.4) : 177

У статті розглядається така невід’ємна частина побуту українського населення маленьких містечок Галичини міжвоєнного періоду, як харчування (споживання їжі), його естетизм, етика та аксіологія. Галицька кулінарія є продуктом міксу багатьох субстратів, серед яких домінуючими є мультикультурність, міжкультурне пограниччя, запозичення з європейської кухні, українська кухня етнографічних груп та ін. Харчування українців містечка дещо відрізнялося від аналогічного у великому місті і в селі. Його основу складали зернові, городина, молочні і м’ясні продукти. Кухня, згідно філософії здоров’я того часу, розподілялася на традиційну і вегетаріанську (ярську). Маркером міщанської аксіології та праксеології стало вживання кави. Якість і кількість раціону залежали від фінансової спроможності, соціального статусу, сезонності, дня тижня тощо

**Ключові слова:** Галичина, українці, містечка, харчування, етикет, побут.

Галичина, як міф-ностальгія, земля-легенда, яку порівнюють з Атлантидою, в свою чергу “породила” безліч феноменів, про які очевидці, їх нащадки чи просто любителі екзотики досі відзиваються “зі щемом” в серці. Одним із таких була галицька кухня – національний компонент поліетнічної держави, яка, за визначенням респондента, “об’єднувала родину, вирішувала всі негаразди” [1]. Актуальність обраного дослідження зумовлена, насамперед, постійною популярністю обраної теми в українському соціумі як такої, що є невід’ємною частиною людського життя, затребуваною і цікавою для вивчення, запозичення і практичного застосування.

Метою розвідки є розкриття зазначеної теми за допомогою власних польових матеріалів та фахової літератури.

Спеціальної монографії, яка б висвітлювала всі аспекти культури харчування галицьких міщан 1918-1939 рр., не існує. Невеличкі ретроспекції можна знайти в “Українській народній кулінарії” Л. Артюх (К., 1977). З найновіших кухню презентує “Галицька кухня” Ю. Винничука (Л., 2014), естетику і філософію аналізує в “Причинках до історії та філософії галицької кухні”, виданої в часописі “І”, Т. Возняк. До джерел слід віднести “Практичну українську кухню” О. Франко (Л., 1929), “Нова кухня вітамінна” О. Заклинської (Л., 1928), “Солодке печиво” Д. Цвек, яке хоч і вийшло аж в 1961 році, проте транслювало рецепти солодкого, що побутувало до війни, М. Охорович-Монатової “Універсальну кухарську книгу” (Варшава, 1910). Великого резонансу в міжвоєнний період набуло вегетаріанство – нова філософія буття, напрямок здорового способу існування, раціон, позбавлений продуктів тваринного походження. “Кухня ярська”, як називали її галичани, знайшла своє відображення в багатьох виданнях, зокрема, періодичних – “Вегетаріанське життя. Етичний щомісячник про відроджувально-визвольний рух” (“Jarskie zycie”), що виходив в першій третині ХХ століття, а також низка книжок на зазна-

чену тематику: “Kuchnia jarska stosowana w lechnicy dr. Apolinarego Tarnawskiego w Kosowie” Аполінарія Тарнавського (Львів, 1901), Рамуальди Тарнавської-Буша “Kosowska kuchnia jarska”, що вийшла в 1929 році в Кракові, “Kuchnia jarska” Яна Казімежа Чарноти з Косова (Львів, 1931), “Jarska kuchnia witaminowa” Яніни Бререрової (Краків, 1936) тощо. Загалом, Н. Храбатин, авторка численних розвідок про галицький міжвоєнний побут, зазначила: “Про галицьку кухню не пише хіба лінійний” [2], підкресливши, таким чином, популярність теми і, водночас, профанацію, яка розгорнулася навколо неї.

Історично галицька кухня постала в часи Австро-Угорської імперії і остаточно сформувалася до початку II світової війни. Її концепція базується на багатьох складових. Першою з них є поліетнічність: кожен етнос, що населяє цю територію, дотримується власних принципів споживання їжі, обрядів та ритуалів, що з ними пов’язані. Наступним є поняття міжкультурного пограниччя в кухні, коли елементи однієї культури проникають в іншу, створивши, таким чином нову, або – доповнивши її. Черговою характеристикою є регіональність, коли галицька кухня сама по собі може представляти українську кухню, як її органічна складова і, водночас, як самостійна одиниця. Специфіка харчування галичан (і міщан, зокрема) полягає також в тому, що в її основу закладено традиційний раціон українців, етнографічних груп – лемків, бойків і гуцулів, ополян, наддністрянців, підгірян тощо, а також – масові запозичення в територіально прилеглих (і не тільки) народів. Обов’язковим критерієм її філософії є дотримання вікових, статевих та соціальних відповідностей.

Крім того, галицька кухня мала свій специфічний вербальний інструментарій, таке собі гастрономічне аргю, що позначало назву продуктів, страв, маніпуляцій, засобів і навичок для приготування, кухонного обладнання, звичок, універсальних для всіх етнокультур, що представляли Галичину [3].

За соціальною орієнтацією матеріальну культуру галицької кухні умовно можна поділити на суспільну, яка презентувалася в легендарних кнайпах, кав’ярнях, цукернях, ресторанах, просто на вулицях, як торгівля “на виніс”, а також родинну, представлену сімейним харчуванням, яке базувалося на родових традиціях і традиційному харчуванні взагалі.

Відповідь на запитання, що ж все-таки їли галицькі міщани зазначеного періоду, насамперед дає найпопулярніший часопис галицького жіноцтва “Нова хата”, який сприяв “плеканню домашньої культури” [4], культивував українське народне мистецтво, всім ділянкам життєдіяльності галичан надавав національного змісту [5, с. 885-886]. У розділі, де розповідалося про культуру та філософію їжі, гастрономію взагалі, подавалися конкретні бачення, завдання і рецепти, які, відповідаючи тогочасній орієнтації на здоровий спосіб життя і спорт, мали б його забезпечити. Так, наприклад, транслювалося тижневе меню городян з Бурштина, Рогатина та Галича. У понеділок заможний городянин у Бурштині готував на перше росіл з клюсочками з печінки, на друге – росолове м’ясо з кроповою підливою, на третє – яблука, завивані в налисниках. У вівторок – суп з бараболі, телячу печінку з корнішонами, легуміну з булки. У середу – суп квасолевий, котлети з телятини, налисники з сиром. У четвер – росіл з клюсочками зі шкварок, зрази з кашею, макарони з яблуками. У п’ятницю – суп із помідорів, лінійні вареники, легуміну із



манної каші із заварним кремом. У суботу – суп перловий, фальшивий заєць із бурячками, крем з яблук. Неділя вважалася святковим днем, тому їжа була найкраща за цілий тиждень. Зазвичай, готували суп з печінки, печеню волову з домашніми макаронами та сирник [6].

Ще однією з численних варіацій є добірка матеріалів “Українська кухня” з тієї ж таки “Нової хати” за липень 1925 року, де запропоновано зразок меню на тиждень. Отже, “неділя: помідорова зупа (суп), волова полядвниця з яриною (овочами, зеленню), пляцок (пиріг) зі сливками; понеділок: борщ з книдельками з булки, волоська капуста фарширована, макарон, випіканий з яблуками; вівторок: росіл (бульйон) з французькими клясочками, росолове м’ясо з огірками, шарлотка з яблук; середа: зупа зі сливок, голубці з рижом і грибами, лінівні пироги; четвер: яринова зупа на росолі з костей, бараняча печеня з салатою і бульбою (картоплею), крухий (крихкий) пляцок з яблуками; п’ятниця: зупа з грушок з грінками, саджені (зварені на м’яко) яйця на шпинаті, налисники зі сметаною; субота: росіл з пульпетами (фрикадельками), росолове м’ясо з соусом, книдлі (кльоцки) зі сливками” [7]. Під перерахованим знаходяться рецепти помідорової зупи, фаршированої капусти, шарлотки з яблук, консервації помідорів на зиму.

Дотримання здорового способу життя, який міцно закріпився у свідомості галичан у міжвоєнний період, передбачав не тільки активне заняття спортом. Наступним важливим його компонентом було вегетаріанство, або, як воно називалося за тих часів – “кухня ярська”. У 1893 році, у Косові тодішнього Станіславського повіту доктором Аполінарієм Тарнавським було відкрито лічницю (пансіонат), де багаті пацієнти позбувалися зайвої ваги [8]. Основою лікування було вживання рослинної їжі, активний спосіб життя, що включав у себе зарядку (“руханку”), різноманітні моціони по горах (і прогулянки взагалі), танці, спів [8]. Респондентка пригадувала, як косівчани через високий металевий паркан підготовували потребуючих “грубасів”, продаючи їм домашній хліб і молоко [9]. У 1901 році, у Львові побачила світ книжка “Kuchnia jarska stosowana w lechnicy dr. Apolinarego Tamawskiego w Kosowie”, де після загальних розділів про обід, сніданок і вечірню слідували рецепти вегетаріанської кухні [10]. Крім даної роботи, цьому виду кулінарії було присвячено книжку дружини А. Тарнавського, Рамуальди Тарнавської-Буша “Kosowska kuchnia jarska”, що вийшла в 1929 році в Кракові, “Kuchnia jarska” Яна Казімежа Чарноти з Косова (Львів, 1931) та ін.

Не відставали від поляків і українські видання. Згадувана нами “Нова хата” також надає інструкції по приготуванню страв без м’яса: “у неділю потрібно готувати горохову зупу з грінками, на друге – фаршировану рисом та грибами капусту, пляцки з бульби та грибів зі сметаною. У понеділок – зупа з бульби з часником, яйця, кляски з сиром. У вівторок – грибова зупа з лазанками, мариновані оселедці з печеною бульбою, кулеша з сиром. Середа – огіркова зупа з книдликами з булки, фарширована грибами, бульба. У четвер – цитринова зупа з рисом, фаршировані яйця, краєні кляски. У п’ятницю – борщ на квашеному буряці з вушками, січеники з оселедців, гречані вареники з сиром. На суботу готували капусняк, бульбу, випічку з яйцями, рис із яблуками” [11]. Як бачимо, міська галицька кухня була дуже

різноманітна і поживна, задовольняла потреби не тільки фізичного функціонування, але й вимоги найновішої філософії людського життя міжвоєнного періоду.

Навіть в середині самого соціокультурного простору містечка кулінарія видозмінювалася. Продуктовий набір міщан центру і периферії суттєво відрізнявся. Мешканці “центру”, які являли собою заможніший субстрат населення, завдяки більшій купівельній спроможності мали ширший асортимент вибору продукції. Їх харчування було різноманітнішим і калорійнішим, ніж у жителів периферії, які, практично, їли селянську їжу, вирощену на власній землі. З’ясовуючи питання наявності і кількості (якість тих часів не підлягала сумніву) м’ясних виробів у їхньому раціоні, які були своєрідним індикатором майнової спроможності, резюмується, що воно було в наявності перших і останніх. М’ясо було частиною вітальної філософії самої екзистенції людини, яка впливала на її здоров’я, настрої, силу, спосіб мислення. У м. Сколе навіть існувала така приказка: “Як м’ясо вариться – і хата весела” [12]. Джерела засвідчують, що “верхи” споживали більше м’ясних страв, але польові записи говорять про достатню його кількість (для того часу) і у звичайних городян. Респондентка пригадувала, як її батько, звичайний робітник, посилав її купити “мішанину” – а це “ковбаска, і шинка, і сальцесон, всьо”. І це коштувало злотий [13].

У цьому плані активізується і питання сезонності, яке дуже суттєво впливало на режим і якість вживаних продуктів. Пори року сильно впливали на харчування міського населення, але, на нашу думку, не слід, покладаючись саме на цей фактор, робити остаточні висновки. Сезонність враховувалася в моціоні жителів околиць, оскільки існувала тенденція, базована на загальній традиції, забивати худобу (головно – свиней) взимку, перед Різдом, і перед Великоднем. Вибір часу не був випадковістю і мав подвійну наповненість: сакральний вимір, який в давнину трансливав забій свиней як солярну жертву. Хоча в довоєнний час окремі ритуали і звичаї були збережені, але вони багато в чому відрізнялися від тих, що провадилися на селі. Міщани не ставили собі за мету пояснити таке явище, як забій свиней перед Різдом, найкращим трактуванням вибору часу було наступне: “всі так роблять, мої батьки так робили”. Але вибір часу з практичної точки зору визначався цілком ясно – на той час холодильники були поодиноким явищем, і з метою максимального збереження продукції поголів’я різали в найхолодніший час, заморожували і коптили. Нерідко половину продавали мешканцям центру або різникам [13]. Тому проблема прив’язки до пір року у міщан в плані кількості спожитої продукції є доволі ситуативною.

Отже, як зазначалося вище, м’ясо і м’ясні вироби входили до міщанського раціону обов’язково. Частота його використання обумовлювалася фінансовими можливостями і не завжди була співмірною із побажаннями самих міщан, які, наразі, зауважують, що тепер (початок ХХІ століття) м’ясо їдять набагато більше, ніж тоді. Такі правила диктувала філософія кухні та її трансляція у світ, яка передбачала, в ідеалі, їсти важкий білок в недільний обід. Викладені рекомендовані меню спонукали вживати його частіше, але, все-рівно, значно рідше, аніж їдять його тепер. Крім того, маніфестується статево-віковий момент, який зауважує більшу схильність до вживання м’ясної продукції саме чоловіків і підлітків чоловічої статі.

Основа міської галицької кухні, як, в принципі, і сільської, базувалася на інших сегментах – мучних, круп'яних, овочевих і молочних стравах. До Першої світової війни її традиції та методологія були цілком сформовані. Її життєздатність та схильність до трансформацій вкорінювалася і підкріплювалася новими патерами поведінки новоспечених буржуа, які, окрім слідування старим перевіреним рецептам, родинній кухні, застосовували нові, запозичені з іноземних кулінарних журналів, у сусідів, книжок, присвячених гастрономії, які постачалися з усіх кінців колишньої Австро-Угорської імперії різними мовами – польською, німецькою, навіть – французькою; створювалися власні зшитки з переписами. Софія Максимович пригадувала, як її мама виписала з Варшави кулінарну книгу М. Охоровіч-Монатової “Універсальна книжка кухарська”, яку вона називала “славна Мунатова”, де були надруковані рецепти європейської кухні разом із правилами сервірування столу, правильної подачі, етикету поведінки за столом, сервірування прийомів тощо [14].

У міжвоєнний період їжу приймали кілька разів на день, три чи чотири, залежно від зайнятості, потреби, пір року. Зранку снідали, і як правило, цей перший прийом їжі був “найлегшим” і найкоротшим. На запитання, з чого складався сніданок, респонденти відповідали – кава і хліб [15]. Це був основний набір, до якого, за бажанням і при наявності додавалися масло, сир, варення з різних плодів чи ягід (конфітюр, мармуляда), робилися канапки (бутерброди), варилися яйця “на рідко”. Каву вживали з кавових зерен (правдиву), з цикорію, з цикорієм, ячмінну і навіть з жолудів, і обов'язково – з молоком [16].

Як не дивно, осередям “снідання” були не продукти, а кава, яка в міщанському середовищі відіграла роль головного соціокультурного та естетичного комунікатора. Б. Лепкий, видатний український письменник, який народився у містечку Бережанах, писав про вранішні і гостинні кавування так: “Це був один із канонів життя – ніде не їхати без “вчасної” кави (вчасної – О.Г.) і нікого з гостей без неї не пускати. А робили каву “стоячу”, на три поверхи; партер – чорна, перший поверх – біла сметанка, а до того – домашня, легка, як пух, булка” [17, с. 239]. Якщо в родині були якісь негаразди чи конфлікти, традиція спільного кавопиття мала вести до примирення і об'єднання, відновлення домашнього загишку: “... до кави треба було всі ті порахунки перечеркнути і приходити з ясними і погідними обличчями, щоб не псувати ... гумору” [18, с. 243]. Крім спільних ранішніх, пообідніх, вечірніх споживань були індивідуальні, коли за кавою читалася преса чи модний журнал, дружні – коли на каву приходили колежанки або співробітники. Кава стала одним із провідних контентів галицького міщанства.

Культ кави повністю знівелював вживання чаю. Тут міщани синхронізувалися із селянством, застосовуючи трав'яні лікувальні і ягідні чаї, компоти. У фондовій колекції Національного музею народної архітектури та побуту України зберігаються бляшані коробочки для купованого чорного чаю, розмальовані кольоровими напилами, ілюстраціями, з надписами. Респонденти також згадують про використання чорного чаю, але без особливого ентузіазму і задоволення, як явище, яке не дуже закріпилося в їхній пам'яті, від так – не варте особливої уваги.

Наступним прийомом їжі був обід. Фактично, за насиченістю і кількістю, ця подія була найбільш акумульована і сконденсована. Як правило, в ідеалі, вона скла-

далася з кількох перемін страв, але в бідніших чи зовсім убогих родинах могли обходитися однією. На перше, зазвичай, була рідка їжа – суп, борщ, кулеша, юшка, приготовані різними способами в різних варіаціях. Оскільки в міжвоєнний період розширився асортимент городини, особливо популярними були яринові зупи (овочеві супи). До переліку вживаних додалися цвітна капуста, солодкий перець, помідори, “шпарагівка” (зелена квасоля в стручках), спаржа тощо, збільшилося використання зеленої петрушки, селери, різного ароматичного коріння. Цікавим моментом є ретрансляція самих назв нововведених продуктів, які вживали інформатори. Скажімо, цвітну капусту вони називали “каліфьор”, від перекрученого італійського “kavalfiori” [14].

Але найпопулярнішим овочем залишалася картопля. Її використання було полівалентним настільки, що справедливо можна назвати головним продуктом харчування галицьких городян. Повсякденним було “бульбу товкли, бульбу, фасолу, молоко” [16]. Вона була одним з найдешевших продуктів, оскільки кожна родина, яка мала хоч клапоть землі, вирощувала її якомога більше. Якщо вродила картопля, сім'я відчувала себе забезпеченою харчуванням, це був своєрідний психологічний етос її добробуту взагалі, оскільки саме їжа в системі матеріальних цінностей виживання була на першому місці.

Картоплю використовували в перших і других стравах, на гарнір і як окремих різновид. Знамениті “плячки з тертої бульби” (деруни), з начинками і без, з підливками і без вже тоді стали трендом галицької кухні. Бідніші міщани, за браком оливи (олії) пекли їх на “бляті” (металевій підставці), вмонтованій в кухню (піч), тобто – без сковорідки [19]. Також популярною їжею були книдлі (кльоски, терті пироги, палюшки). Ця страва з картоплі вважається запозиченою з Польщі або Чехії, але отримала в Галичині друге життя. Готувалася з вареної перетертої і сирої натертої бульби з домішками муки і сиру, заправлялася смаженою на олії цибулею або “мачанкою” (підсмажена на олії цибуля, підбита сметаною, можна з додаванням грибів). Іноді кльоски готувалися виключно з борошна. Місилосся тісто, його різали на тонкі довгі пластини і варили в киплячій воді. Такий різновид ще мав назву “лазанки” або “затірка” [20].

Улюбленою стравою також були пироги (вареники). Їх готували з різних видів борошна (білого, сірого, темного пшеничного, житнього) з різноманітною начинкою – картопляною, з квасної (квашеної) капусти, фасолевою, ягідною, із сухофруктів, з сиром. Їх також заправляли підливою із смаженої цибулі і сметани.

Власне зупа (суп) чи борщ, пироги, картопля, приготована різними способами, каші (пшоняна, кукурудзяна, гречана тощо), заправлені сметаною, сиром, з кислим чи солодким молоком, голубці з пшоняною чи картопляною начинкою становили буденний обід пересічного українського міщанина.

Недільний обід був святковим, тому їжа в цей день була вишуканішою, дорожчою, калорійнішою. Релігійність виховання галичан вимагала, щоб неділя була повністю вільним від будь-яких справ днем. Тому більшість газдинь готували їжу на неділю в суботній вечір, а точніше – до ранішньої Служби Божої. Обов'язковою недільною стравою був росіл (бульйон) з курки або іншого виду м'яса із затіркою чи лазанками (як різновид макаронів, домашній макарон) або борщ. На переміну

готувалися на вибір пироги, картопля, млинці з сиром, тушили ярину. М'ясо і сало (“шпондер”) були постійними кулінарними атрибутами цього дня, ними треба було наїстися на тиждень.

Наступною традиційною складовою недільного обіду було домашнє печиво, яке також надавало йому особливого родинного змісту. Пекти могли, як вже зазначалося, в суботу, а могли і в неділю, що, за словами інформаторів, робило цей день особливим, наповнювало його незабутніми пахощами солодкої випічки, цинамону й ванілі, і відобразилося в їхній пам'яті, як найщасливіші спогади дитинства. Отже, випікали різноманітне печиво і плячки (спільна дефініція для пирогів і тортів), або, як їх ще називали “крухе”. “Крухе” або крухі плячки отримали таку назву від різновиду тіста, яке було настільки розсипчастим, що кришилося. Начинка була самою різноманітною: з “кам'янками” (брусницею), з чорниціями (чорними ягодами, афенами), з яблуками, з ревенем (румбамбаром), з варенням тощо. Пекли завиванці з маком і горіхами, какао і цукром, варенням, штрудлі, бісквіт (“цвібак”, “бішкофт”), маківники, медівники, макові і горіхові торти, рогалики, тістечка, булки. За солодке правили і лазанки, перемішані з розтертим маком і медом [21]. Кулінарна література тих часів згадує також приготування галичанами “пішінгеру” – вафельного торта, створеного у 1881 році австрійським кулінаром Оскаром Пішінгером; зальцбергер нокельн – суфле; шоколадного торта “Захер”; гугельхупф – пирога з ромом тощо [22]. Такими були запозичення, “щеплення” від австрійської кухні, які стали невід'ємною частиною солодкої галицької кулінарії.

Приготування солодкого, хоча й здійснювалося “на око”, проте обов'язково консультуючись з переписами: у переважаючій кількості галицьких домів був спеціальний зшиток, дбайливо зібраний представницями всієї родини. Кожна господиня мала свої фірмові рецепти, які передавалися їй з покоління в покоління представниками фамілії: “Мама витягала на свята “спеціальні” приписи на торти і тістечка. Кілько літ мали ті поживклі переписи, писані ледве чітким чорнилом по-нашому (очевидно – з йорчиками) по-німецьки і по-польськи! Бачиш, Олесь, той перепис від твоєї прабабки, цей – від тети Брозі, той – від тети Гені...” [23, с. 75]. Ці затерті від частого використання переписники були чи не основним жіночим скарбом, які об'єднали тяглість поколінь і змогли навіть у найтяжчі часи зберегти і відтворити пам'ять роду.

Неділя також виділялася тим, що в цей час дітям купувалися цукерки. Інформатори пригадували: “Такі, маленькі цукерочки. Їх тільки можна було лизати. О, смачні були. Кожен мав будку з цукерками. Були і чекулядні, були і з повидлом. Були – в середині начинка, а зверху могла бути малина, якась ягода” [21]. “Цукерки – були бомбони, такі, дуже солодкі, посипані зверху ще... Були помадки – ну це ми вже взяли від поляків, помадки – це була чикуляда і були бомбони, а все решта я то не знаю. Ше були посипані цукром-пудрою, але вона була шершава” [20]. Купували цукерки, практично, всім, жоден опитуваний не був обділений такими благами.

Окремою почесною одиницею харчування був хліб – головна їжа кожного дому. Як правило, господині випікали його самі з сірої чи темної пшеничної муки на дріжджах чи заквасці. Буханці випікалися на капустяних листках. Хліб пікся раз на тиждень і у великій кількості, щоб вистачило на всю родину на сім днів. Як прига-

дував респондент: “Купляли 10 кіля муки на тиждень, то виходило п'ять бритванок таких – у кухні були великі п'єци спеціальні. Ховали по п'ять бритванок і то мало бути на цілий тиждень. Було і в магазині що купували, але в магазині то вже було дорого” [16].

Крім хліба, готували пироги. Мешканка передмістя Стрия розповідала про печені пироги з темної пшеничної муки, начинені картопляним пюре, які подавалися до перших страв або споживалися окремо, а в містечках Городок, Яворів, Сокаль дуже популярними були великого розміру пироги з підсоленого тіста, замішаного на маслі, які були начинені вареною перетертою картоплею, перемішаною з вареною гречкою, смаженою цибулею. Їх подавали до столу гарячими, порізнаними на великі шматки, за бажанням поливали мачанкою [24]. В Сколе смажили цибульни-ки, млинці із смаженою або сирною, товсто нарізаною цибулею, які були добрі до пива [25].

В маленьких галицьких містах також існували пекарні – польські, жидівські, українські. Хліб і випічка там були завжди свіжі і дуже смачні [13]. Міщани нерідко його купували, особливо – солодке печиво, булочки.

Вечері в харчовому розпорядку приділяли небагато уваги, окрім, звичайно, урочистих випадків, прийому гостей тощо. Головним правилом її вживання було не переобтяжувати організм важкими для травлення продуктами. Тому обходилися чимось легким і поживним – запіканками, млинцями, молочними стравами.

Святкова їжа міщан відрізнялася від буденної складом, кількістю, якістю, затраченими на її приготування зусиллями. Її подавали на сімейні урочистості – уродини, прийоми, ювілеї; календарні свята – цикл зимових свят, Великдень, храмові празники. Скажімо, на Святий Вечір, як і в сільській місцевості, подавали дванадцять страв. У містах Стрию, Сколе, Турці на стіл ставили стручень (струцню) – велику плетену булку, яка нагадувала жидівську халу, і встромляли в неї свічку. Обов'язково подавалися кутя, узвар, польський борщ (тільки із натертих буряків, квашених чи звичайних) з вушками (маленькими пельменями з тіста, начиненими меленими грибами), смажена риба, голубці з тертої картоплі (рису, пшона) з грибною підливою, варена квасоля, приправлена часником або підсмаженою цибулею тощо. Вже на саме Різдво відбувалася феєрія м'ясних і кондитерських виробів: кров'яні ковбаски (кашанки), шинку, ковбасу, полядвицю, сальцесон (сальтисон), різноманітні запечені рулети і паштети, кишки, начинені гречкою, ліберки чи паштетівки (ковбаски, начинені булкою і печінкою), могло запікатися ціле поросятко. Крім того, подавали голубці з рисом і м'ясом, грибну юшку, холодець, капусту із шкварками тощо [26]. Обов'язково готували цвиклі або бурачки (тертий варений буряк, приправлений тертим хроном), які походять з єврейської кухні [22]. А також “салати, соси, компоти, овочі, тіста, торти” [27, с. 389].

Траплялися випадки (особливо в гірській місцевості), коли мисливці приносили до святкового столу дичину – оленину, зайчатину, вепрятину, птицю тощо. У Речі Посполитій видавалися журнали “Łowiec” (“Мисливець”), який виходив у Львові як друкований орган Галицького мисливського товариства з 10 січня 1878 року, і “Łowiec Polski” (“Мисливець польський”), що виходив у Варшаві як орган цесарського товариства правильного полювання Польщі з 1899 року [28]. Окрім



різноманітної інформації для мисливців, світлин з трофеями тощо, цікавих історій, вони спорадично друкували рецепти приготування різноманітних страв з дичини та способів її збереження.

Асортимент продуктів, якими обслуговувався цикл зимових свят, від великодніх відрізнявся заміною ритуального хліба та сезонними доповненнями. На Великдень центральною стравою була Паска або баба, яка в середовищі галицького міщанства мала безліч варіацій виконання. “У Великий четвер ... пополудні місили надзвичайно уважливо тісто до найделікатнішої частини свяченого, а саме до баб. ... Це печіння тягнулося до другої години ночі” [23]. Софія Максимович згадувала про великодні баби, які пекла її мама: “А то було тісто на одних жовтках. Я раз на Горішній Брамі таке пробувала. ... Таке чудове, знаєте. То було на самих яйцях, знаєте, і то таке було тісто легеньке, булка, але яка булка. То таке було тісто делікатне, що у форму заливалося чверть, а воно виростало до повного. І то було таке дуже делікатне” [14].

З польових записів та спогадів виявилось, що в різних містечках ритуальний святковий хліб називався по-різному – баба [15], паска [29]. А могли пекти два різновиди – бабу і паску, причому для кожного виду були свої форми, рецепти, прикраси випікання: “По плащаниці маму очікувала ще велика праця, а саме спечення гуцульської паски і кількох тортів. Передусім ця гуцульська паска переїхала з мамою вже на перше її господарство, і де би батьки не святкували Великдень – чи в Жаб’єму, чи в Кракові, чи в мазурських Тарнобжегах, чи врешті у Львові – завжди була вона у нас видимим знаком Великодня і центром празничного столу. Тому її зладжування було якимсь містичним, майже релігійним актом. По викисненні тіста, його вимішанні і всадженні в округлу ринку (не бабник), мама робила передусім рожу з тіста, опісля чотири птвички з розятими фостиками, причому очі імітували зернятка з перцю і округлі кружки, рівно ж з тіста, на хрест. На верху паски приліплювала мама грецький хрест із закрученими в одну сторону кінцями, між його раменами уміщувала птвички, а в середині хреста – рожу. Рожу і птвичок прикріплювала тоненькими стебельцями соломи, щоби не зсунулися, опісля паску прикривала на якийсь час серветкою, щоби ще трохи “доросла”, а в кінці всаджала в “руру”. Паску в рурі доглядала мама як новонароджену дитину і, не дай Боже, щоби вона розпалася або щоби зсунулися рожа чи птвички! І не було у мами більшої радості і гордості, якщо паска вдавалася!” [23]. Наприклад, у м. Сколе також пекли бабу і паску, вони відрізнялися між собою формою і смаком – баба випікалася у форму великого калача з діркою по середині і була солодкою на смак, в той час як паска була звичайним напівциліндричним хлібом.

Продукти, використані для святкової випічки, вражали своєю різноманітністю, застосуванням різноманітних порошоків і спецій. У своїх спогадах О. Надрага згадував різноманітні приготування до свята Господнього Воскресіння: “... такі позиції в ріжних вагах: мигдалі звичайні і гіркі, жовті і чорні (зі зернятками) родзинки, цукати, шоколад, волоські горіхи, мак, угорське повидло, мід і інші солодощі, крім таких, байдужих для нас молодих, речей як дріжджі Маатнера, ванілій, шафран, порошок до печива, гвоздики, олива, оцет, муштарда”. В жодному випадку не обходилося без цинамону, імбиру, сушеної чи зацукрованої рожі.

“Вже у Велику середу, коли всі сказані речі були на місці, мама зі служанкою починали місити тісто для такого печива, що могло “довше стояти”, отже для крухих формених тістечок, цвібаку, медівників, мішати в макітрі ріжні смачні речі для тортів, великоднього сирника, начинки для овочевих пляцків і приготувляти люкри. ... жінки пекли рано всілякі пляцки, що їх прикрашували кратками з тіста, родзинками і тертими мигдалями. По середині стирчав великий бляшаний баняк від білля, де вже варилась шинка, а в менших – ковбаси, шпондер, язик і т.п.” [23]. “Так от, мама пекла два рази – на Великдень і на Різдво, а може і не тільки, такі перекладанці. Дві бляхи. Великі дві бляхи. Там було чотири верстви різного накладено. Різного було – і рожа терта, терта рожа була, аргус смажений, таке квасеньке. А що там ще, я вже не пам’ятаю, то було дуже давно. І мама такі величезні перекладанці пекла на Великдень” [14].

Галичани маленьких містечок мали громадську альтернативу родинному харчуванню – цукерні, кав’ярні, кнайпи, ресторани, кухні готелів, пансіонатів – заклади, де можна було поїсти і приємно провести час. Вони користувалися в міщан великою популярністю. Л. Багінська пригадує довоєнний родинний бізнес – ресторан в Скольому, яким володів її тато Савка Івасиків. Інша інформаторка пригадувала, що в цьому ресторані подавали “фляки” або “рубці”, дуже популярну на той час страву польського походження, приготовану із шлунка великої рогатої худоби [21].

Навпроти Івасикових тримав ресторан поляк Вержбіцький. На той час це було рідкістю, оскільки монополію на відкриття суспільних установ мали євреї. Наприклад, єврей Бернштайн володів цукернями, готелями, ресторанами [25], єврей Генефельд у Сколе також керував рестораном, де, за свідченням інформаторки, “пили каву, танцювали” [30]: “у Генефельда баль ма урок свуй, там бавилися панни і розвудки – при кождім тангу зникают вшистки смутки” [30]. Танцювали під польські пісні живого оркестру [30].

Курортні містечка також мали пансіонати для відпочиваючих. “Пансіонат, де люди собі заказували їду, і там всьо варили. І там вивіска була написана “Коляції сьнядане і обяди, вилончне на масле”. Варили, всьо робили на маслі. Там люди жили, вони тут жили і тим ся занимали. Масного був там пансіонат такий великий, що був зал, столова, де їли, кухня була окремо, а з столової східці догори, по два боки були кімнати. І на горі” [30].

Отже, кухня українських міщан Галичини була складним мультикультурним феноменом, де кулінарні традиції народів, що її населяли, міцно сплелися між собою, настільки, що страви, які ми вважаємо українськими, мають абсолютно інше етнічне походження. Крім цього, вона характерна чисельними запозиченнями від середземноморської кухні, яка внесла багато нововведень в місцевий раціон – макарони, овочі, зелень тощо.

Населення містечок харчувалося першими (рідкими) і другими стравами, вживаючи їжу три-чотири рази на день. Сезонність також мала вплив на його перебіг – взимку їли більше, вживали калорійніші страви. Влітку – споживали велику кількість сезонних продуктів – овочів і фруктів. Основу гастрономічного асортименту українського міщанства становили зернові, сезонні та молочні продукти. М’ясо

вживали нечасто. Обов'язковим було його споживання в неділю. Серед напоїв переважували були кава, молоко, рідше – чай, узвар, компот.

Насиченішим, різноманітнішим, калорійнішим було меню, яке подавалося на релігійні свята – Різдво, Великдень, храмові празники, а також – на бенкети, присвячені роковинам, ювілеям, дням народження та ін. На зимовий і великодній цикли свят дотримувалися народних традицій з частими пригощаннями, 12-ма стравами, гагілками – гаївками, де обмінювалися писанками і крашанками, несли паску і яйце на могили померлих родичів тощо. Після розговіння, яке передбачало насичення продуктами тваринного походження, активно вживалися м'ясні вироби і випічка – їжа, не характерна для повсякденного життя.

Повсякденне життя міщанства урізноманітнювалося суспільними закладами відпочинку – цукернями, кнайпами, ресторанами, пансіонатами тощо, де також можна було підкріпитися, починаючи від випічки з кавою і завершуючи солідними стравами галицької кузні.

В міжвоєнний період виходило чимало періодики та спеціалізованих книг, присвячених кулінарії. Серед них особливою повагою господинь користувався часопис “Нова хата”, праці М. Охоровіч-Монатової “Універсальна книжка кухарська”, О. Заклинської “Нова кухня вітамінна”, О. Франко “Нова українська кухня” тощо. Однак не все, запропоноване на їхніх сторінках, пересічний міщанин міг втілити в життя, тому між рекомендованим і дійсним харчуванням існують деякі розбіжності.

Крім того, існували спеціалізовані кулінарні курси для господинь, засновані Союзом українок і не тільки, які вдосконалювали і відточували їх навички. Багато опитуваних відзначали, що власне завдяки цій підготовці їх мами і бабусі ставали віртуозами приготування та випікання галицької кухні.

#### Джерела та література:

1. Записано автором від Фітеля Ярослава, 1927 р.н., м. Сколе Львівської області.
2. Стара галицька кухня: літо // <http://gk-press.if.ua/x13126/>
3. Прохасько Т. Феномен галицької кухні / Т. Прохасько // Філософія галицької кухні. Незалежний культурологічний часопис “І”. – 2013. – № 73. // <http://www.ji.lviv.ua/n73texts/73-zmist.htm>; Хобзей Н. Галицька кухня в словах // Там само.
4. Храбатин Н. Жіночі журнали Галичини: досвід сторічної давності та сучасні реалії / Н. Храбатин // <http://gk-press.if.ua/x9882/>
5. Дутка Р. Народознавча тематика на сторінках часопису “Нова хата” 1925-1927 / Р. Дутка // Народознавчі зошити. – 2011. – № 5 (101). – С. 884-903.
6. Мійська С. Приписи. Ради господиням / С. Мійська // Нова хата. – Львів, 1927. – Ч. 12. – С. 20.
7. Жіночі журнали Галичини: досвід сторічної давності та сучасні реалії // <http://gk-press.if.ua/x9882/>
8. <http://kosiv.org/kosivschina/1179-kosivshchyna-kosivska-kuhnja.html>; Tarkowska N. Lechnica narodu. Kulturotworczą rolę zakładu przyrodoleczniczego doktora Apolinarego Tarnawskiego w Kosowie na Pokuciu (1893-1939) // N. Tarkowska. – Kraków, 2016. – 336 s.
9. Записано від Богдан Ганни 1938 р.н., м. Косів Івано-Франківської області.
10. <http://panistefa.com/romualda-tarnawska-kuchnia-jarska-lwow-1902/>
11. Мійська С. Приписи. Ярські обіди на цілий тиждень / С. Мійська // Нова хата. – Львів, 1927. – Ч. 11. – С. 20.

12. Записано від Галько Мирослави 1932 р.н., м. Сколе Львівської області.
13. Записано від Швед Марії 1928 р.н., м. Сколе Львівської області.
14. Записано від Максимович Софії 1929 р.н., м. Дрогобич Львівської області; [http://www.lvivontheplate.com.ua/uk/recipes/lviv\\_cuisine\\_in\\_history/?articleid=14](http://www.lvivontheplate.com.ua/uk/recipes/lviv_cuisine_in_history/?articleid=14)
15. Записано від Сов'яка Петра 1942 р.н., м. Дрогобич Львівської області.
16. Записано від Фітеля Ярослава 1927 р.н., м. Сколе Львівської області.
17. Лепкий Б. Іван Франко / Б. Лепкий // Спогади про Івана Франка / Упоряд., вступ. стаття і прим. М. І. Гнатюка. – Львів: Каменяр, 1997. – 286 с.
18. Лепкий Б. Веселка над пустирем / Б. Лепкий // Казка мого життя. – Івано-Франківськ: Нова зоря, 1999. – 300 с.
19. Записано від Василя Головацького 1937 р.н., м. Сколе Львівської області.
20. Записано від Данчин Роксоляни 1942 р.н., м. Самбір Львівської області.
21. Записано від Вітрук Ярослави 1929 р.н., м. Сколе Львівської області.
22. Возняк Т. Причинки до історії та філософії галицької кухні / Т. Возняк // Незалежний культурологічний часопис “І”. – 2013. – № 73 / <http://www.ji.lviv.ua/n73texts/73-zmist.htm>
23. Надрага О. Серед львівських парків // О. Надрага. – Львів: Піраміда, 2004. –
24. Записано від Сороки Олександри 1929 р.н., м. Городок Львівської області.
25. Записано від Багінської Любові 1930 р.н., м. Сколе Львівської області.
26. Записано від Галушко Стефанії 1934 р.н., м. Сколе Львівської області.
27. Дрогобицька О. Традиція і модерн: побут української сільської інтелігенції Галичини (кінець XIX – 30-ті рр. XX ст. / О. Дрогобицька. – Івано-Франківськ: Симфонія форте, 2014. – 540 с.
28. [http://www.huntingukraine.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=2656%3Az-istoriji-dijalnosti-stanislawivskogo-myslyvskogo-instytutu&catid=49%3Astatti&Itemid=1](http://www.huntingukraine.com/index.php?option=com_content&view=article&id=2656%3Az-istoriji-dijalnosti-stanislawivskogo-myslyvskogo-instytutu&catid=49%3Astatti&Itemid=1)
29. Записано від Фітель Галини 1932 р.н., м. Сколе Львівської області.
30. Записано від Васяган Клементини 1931 р.н., м. Сколе Львівської області.

## EVERY DAY LIFE FOOD OF UKRAINIAN TOWNS INHABITANS INTERWARIOR

Oksana HALKO (Kiev)

### Summary

The article discusses such an integral part of everyday life of the Ukrainian population of small towns of Galicia in the interwar period as nutrition (food intake), its aesthetics, ethics, and the economy. Galician cooking is the product of a mix of many substrates, among which are the dominant multiculturalism, intercultural Borderlands, borrowing from European cuisine, Ukrainian cuisine ethnic groups, etc. The power of the Ukrainians of the town differed from those in the big city and in the village. It is based on grains, vegetables, dairy and meat products. Kitchen, according to the philosophy of health at that time, were distributed on traditional and vegetarian (arsco). A marker of the bourgeois axiology and praxeology was drinking coffee. The quality and quantity of the diet depended on the financial viability, social status, seasonality, day of week, etc.

**Key words:** Halychyna, Ukrainians, town, food, etiquette, everyday life.

Олександр ЛИЗАНЕЦЬ  
(Ужгород)

## ТРАДИЦІЙНА СВЯТКОВА ТА ОБРЯДОВА ЇЖА НА ЗАКАРПАТТІ

УДК 394.1 (477.87) : 2–536.7

У статті автор подає матеріали про традиційне стравування населення Закарпаття, вплив на закарпатську кухню кулінарії сусідніх держав. Також розкрито тему про традиційну та обрядову їжу українців Карпат: бойків, лемків та гуцулів: повсякденний та святковий асортимент народних страв та пов'язані з ними звичайні обряди.

**Ключові слова:** бограч, банош, бринза, паска, крайчун, бойки, лемки, гуцули, Карпатський регіон.

У народному харчуванні українців чільне місце посідала святкова й обрядова їжа, яка, на відміну від повсякденної, виступала формою громадського і родинного спілкування, виконувала об'єднувальну та символічну функції.

Вживання святкових і обрядових страв обов'язково супроводжувало низку звичаїв та обрядодій. Залежно від характеру таких звичаїв та обрядів учені розділяють їх на дві великі групи – сімейні (хрестини, весілля, поминки) і календарні (різдвяно-новорічні, великодні та ін.).

Закарпатська народна кулінарія багата на стародавні і сучасні оригінальні страви, різні кулінарні і кондитерські вироби. Вона пройшла довгий шлях свого формування і тісно пов'язана з національними кухнями багатьох народів [8, с. 3].

На її формування мали вплив декілька важливих факторів, зокрема, географічне положення краю, національний склад населення та природно-кліматичні умови [8, с. 3].

Закарпаття знаходиться у центральній частині Європи і межує з чотирма країнами: Польщею, Словаччиною, Угорщиною та Румунією [8, с. 3]. Склад населення багатонаціональний. Основним і корінним населенням є українці. Значну питому вагу займає населення угорської національності, а також росіяни, румуни, словаки, німці тощо. Цей фактор має помітний вплив на закарпатську кулінарію [8, с. 3].

Постійне міжнаціональне спілкування, в багатьох випадках і родинні стосунки, сприяли тому, що народні традиції й особливості харчування окремих національностей з'єдналися і стали загальними для всього населення області. Наприклад, такі страви і закуски окремих національностей, як поливки (бульйони), супи, страви з квасолі та грибів, галушки, страпачки, кремзлики, гомбовці, кнедли, лечо, гуляш, попрікаш, кулеша, мамалига, човлент, гурка, ковбаса домашня, сало копчене та багато інших готують у кожній сім'ї [8, с. 3].

Однак найсильнішим був і залишається вплив угорської кухні. Взимку добряче може зігріти боб-гуляш – традиційний угорський гарячий суп з квасолі [9, с. 65].

Найбільш популярна м'ясна стравка – бограч, який угорці готують ще з часів переходу через Карпати в Паннонію. Бограч – це густа суміш м'яса, грибів, цибулі,

перцю, часнику та інших інгредієнтів. Готують його в казанку на відкритому вогні (навіть назва вказує на це: по угорськи “казанок” – “bogracs”). По легенді, угорці сильно перчили свої страви під час турецьких війн, щоб вороги не могли з'їсти приготоване. Турки вже давно не загрожують спокою жителів Закарпаття, а традиція додавати в їжу багато перцю залишилась [9, с. 65].

Гуцульська складова закарпатської кухні – це банош і бринза. Ці страви традиційно готували тільки чоловіки. Для баноша (“бануша”) потрібні свіжі вершки (або овеча сметана) і кукурудзяна мука, а помішувати його слід дерев'яною ложкою. За переказами, цю кашу вперше приготував гуцул Банош під час голоду, коли з їжі залишались лише сметана і мука. До баноша традиційно подають шкварки і смажені гриби [9, с. 65].

Трохи схожий на банош румунський вклад в закарпатську кухню. Мамалига, вона ж токан – кукурудзяна каша (італійці її називають полена, а угорці – пуліска). До мамалиги подають гриби, бринзу, м'ясо, сметану, шкварки [9, с. 65].

Взагалі кукурудза відіграла дуже важливу роль в раціоні закарпатців. За легендою, перший качан кукурудзи на Закарпаття привіз із турецького полону на Ужгородщину, в село Баранинці, місцевий солдат, який зміг його вивезти, сховавши в своїй шапці. Це було ще в XV ст. Протягом тривалого часу кукурудзу в Закарпатті навіть називали “турецькою пшеницею”. А традиція посиденьок за очищенням качанів, коли родичі і друзі могли поговорити за нескладною роботою про все що завгодно, навіть увійшла в крилаті вирази: в Угорщині є вислів “чистити кукурудзу”, еквівалентний українському “розводити теревені” або російському “точити яси” [9, с. 65].

Ще одна закарпатська стравка – палачинти (молдаване називають їх плациндами). Це млинці із прісного тіста, які можуть бути із солодкою або несолодкою начинкою [9, с. 65].

Варто також спробувати кремзлики (інші місцеві назви: кийзлики, гуглі, рисилованики) – картопляні оладки, схожі на деруни [9, с. 65].

Зі Словаччини прийшла традиційна закуска – смажений сир, чудова закуска до місцевого вина [9, с. 65].

Німецький внесок в закарпатську кухню – шовдарь (копчений свинячий окорок), який традиційно готують на Великдень [9, с. 65].

З Чехії в Закарпаття прийшла оригінальна стравка з безліччю варіацій – кнедлики. Вони готуються з дріжджового тіста, сирі чи вареної картоплі, м'яса, сиру та відварюються до готовності. Кнедлики чудово смакують разом з соусами, бульйоном, смаженою цибулею, сметаною, а солодкі кнедлики, посипані подрібненими горіхами, вживають з різноманітними фруктовими сиропами [9, с. 65].

До святкових і урочистих подій кожний селянин намагався приберегти і придбати необхідну кількість відповідних продуктів, а страви готував із них особливо старанно, суворо дотримуючись усталених традицій. Водночас, крім святкової та обрядової їжі, у такий день споживали також багато видів щоденних страв. Значимо лише, що для святкового столу готували їх або з більшою кількістю приправ і з м'ясом (рибою), або лише пісними, що залежало від характеру родинної події чи календарного свята, харчових заборон та інших факторів [6, с. 278].



Так, на Закарпатті, як і в багатьох регіонах України на весілля традиційно варили борщ із м'ясом, рідше – капуста або суп, голубці з круп, вареники, різні густі та рідкі каші, холодець, печеню з м'яса тощо, пригощали учасників весільного дійства узваром, киселем, медухою й іншими видами безалкогольних і слабоалкогольних напоїв, а також горілкою. І все-таки весільний стіл, як і стіл на хрестини та у поминальний день, відрізнявся від щоденного передовсім невластивими для останнього певних страв, причому, як і у випадку з повсякденним харчуванням, більшість їх готували також із продуктів рослинного походження. На відповідних стравах і зосередимо основну увагу [6, с. 278].

Серед сімейно-побутової обрядовості українців Закарпаття одне з важливих місць посідали в минулому і посідають досі “родини” (“хрестини”). Більшість обрядодій, що виконувалися під час відзначення цієї важливої для кожної сім'ї події, обов'язково супроводжував хліб, борошняні вироби і так звана бабина каша [6, с. 278].

При відвідуванні породіллі заміжні жінки теж приносили хліб або хлібні вироби (млинці, пироги та ін.), а також яйця, мед, узвар або фрукти для узвару, щоб у такий спосіб допомогти їй чимшвидше “стати на ноги”. Загалом, згідно з традиційними уявленнями і повір'ями, забезпечити здоров'я породіллі, життя немовляти і вберегти його в майбутньому від різних недуг мали насамперед згадані вироби з борошна та бабина каша. Останній приписувалася здатність впливати і на продовження людського роду [6, с. 279].

Основними стравами на хрестини, весілля і похорони у гуцулів був холодець або м'ясна “печеня”, голубці, буряковий борщ і кукурудзяна або рисова (у багатьох) каша. Характерним звичаєм було влаштування, крім хрестин, частування для кумів і сусідів – “калачини”, які робили навіть в разі смерті дитини. Для кумів у місті купували калачі (чим була обумовлена назва частування) і готували такі самі страви, як і на хрестини [4, с. 208].

Лемки на всі сімейні урочистості (хрестини, весілля, а також похорони) готували однакові страви, щоправда, частування на хрестинах було скромнішим у порівнянні із весільним обідом [7, с. 354].

Незможні селяни не робили хрестин, а давали кумам хліб і сир відразу після хрещення дитини [5, с. 82].

У гуцулів із пшеничного або житнього заквашеного тіста на весілля пекли калачі і коровай, хоч останній побутовув не скрізь. Коровай зверху прикрашали фігурками баранчиків або голубків з прісного тіста. Калачі пекли круглими, сплетеними із трьох або восьми валків тіста, з отвором посередині [4, с. 208].

У лемків весільна гостина вважалася обов'язковою в найбільшій сім'ї, оскільки церковний шлюб без весілля був недійсним. Весільне частування складалося із страв для всіх гостей та страв спеціально для молодих. Невід'ємною частиною весілля було обрядове печиво.

Для весільних гостей лемки готували, залежно від ступеня заможності, від трьох до п'яти страв. Багаті селяни на весілля різали свиню, барана чи теля; в бідних весільна гостина часто була без м'яса.

Весільні страви готувала спеціальна кухарка, яку називали “господиня”, з кількома помічницями. В селах Перечинського району Закарпатської області кухарку називали “сокачка”. Ця назва кухаря була поширена ще в період Київської Русі.

Найпершим на весіллі споживали посолений сир та бринзу, які їли з хлібом. З свинячих ніг та голови селяни варили холодець (“драгли”, “студенину”), спосіб приготування якого такий самий, як в українців Центрального Подніпров'я.

Святковою стравою, яку готували на сімейні свята, була “мачка”, “потравка”. Це було тушковане з цибулею м'ясо.

Поширеною весільною стравою у лемків була м'ясна юшка “росів”, яку їли з окремо звареною домашньою лапшою (“локші”, “макарон”, “різанка”). У селах південної Лемківщини м'ясну юшку називали “поливка” (від словацького *polivka* – суп). Якщо не було м'яса, лемки варили молочну лапшу “різанку” [7, с. 354].

По всій Лемківщині обов'язковою весільною стравою була варена квашена капуста, яку мастили салом або лляною олією. Вона була густа чи рідка. Свашки співали (“ладкали”) до капусти:

*Капуста, капуста, зелена, не густа,  
Яка наша хижа без фраїра пуста.  
Не будемо їсти капусту січену,  
Покаль не видиме Марисю червену [7, с. 354-355].*

Капусту чи капустяк готували на весілля по всій Україні. Капуста з м'ясом була поширеною стравою на весіллях також у поляків.

На весільну гостину лемки подавали також кашу, яку варили з ячмінної чи пшоняної крупи. У 20-40-х рр. ХХ ст. частіше варили молочну рисову кашу. Кашу на весілля готували всі слов'янські народи.

У весільній обрядовості лемків були страви, які готували спеціально для молодих і які, згідно з народними віруваннями, мали певне магичне значення. До таких належали яйця, кури, молоко. Яйця й кури у весільній обрядовості багатьох народів відігравали обрядову роль. Яйце вважалось символом зародження життя і плодючості. Курка чи півень, які уособлювали плодючість, згідно з народними уявленнями, могли наділяти плодючістю і людей. Після “почеплин” (надягання на молоду чіпця) молодим давали їсти яєшню або куряче м'ясо. Молоді їли яєшню з однієї миски однією ложкою на знак єдності та подружньої злагоди.

Спеціальна роль у весільному обряді лемків, аналогічно як у гуцулів та бойків, відводилася молоку. Після вінчання молодих напували пареним молоком, після чого молода виливала решту молока назад, щоб усяка біда обминала молодих та залишалася позаду. Обов'язковим обрядовим печивом на лемківському весіллі був коровай, який називався “курвай”, “коров'яр”, “балець” чи “стульник”. Тісто місили з пшеничної муки, додаючи яйця та цукор. Якщо коровай добре не спечеться, вважалось, що доля відданиці буде поганою. Коровай зверху прикрашали квітами та різними фігурками з тіста. У коровай втикали “різгу” – три галузки, обплетені тістом. Коровай прикрашали барвінком, квітами, кольоровим папером і обв'язували червоною стрічкою.

*Біля спеченого короваю лемки співали:  
А, наш милий короваю,  
Точив ес ся коло гаю,  
Коло гаю, коло води,  
Аж до нашої пані млоди.*

Під кінець весільного частування відбувався обряд ділення короваю. Староста чи дружба давав кожному шматочок короваю і чарку горілки [7, с. 355].

Протягом віків у лемків виробились правила поведінки на різних гостинах, особливо на весіллях. Гості не починали їсти, поки їх не припрошували (не “принукували”) староста, дружба, батьки молодих, кухарка: “Пийте, їчте, дорогі гості”, “Та їчте, та чого не їсте?”, “Кумо, їжте, не гоноруйтеся”. На цю “принуку” гості відповідали: “Та Ви нас не просьте, бо ми їмо і п’ємо, лем коли Вам того одробимо?” [7, с. 355].

Якщо ж на весіллі не було “принуки”, гості співали:

*Било што їсти, пити,  
Нікому припросити [7, с. 356].*

Обрядове значення на бойківському весіллі мали кури, яйця чи яєшня, які готували для молодих та старости. В багатьох народів світу яйце і кури були символом зародження життя і плодючості, продовження роду [2, с. 153].

Широко використовувався у весільній обрядовості українців мед. Зокрема, після церковного шлюбу (вінчання) ним мастили молодим вуста – “аби життя було солодким і багатим у любові на довгі літа” [6, с. 280].

Поминальний обід після поховання небіжчика, а також під час вшанування його пам’яті на дев’ятий, сороковий день і роковини супроводжувала теж спеціальна обрядова страва. При похованні неодруженого парубка чи незаміжньої дівчини їх одягали у святковий (весільний) одяг, пекли до цієї сумної події коровай і шишки (калачі тощо), тобто так само, як і на весіллі [6, с. 280].

На поминках, в гуцулів, як і в усіх східнослов’янських народів, обрядову поминальну страву – коливо (“пшениця”) готували із добре розвареної пшениці, змішаної із медовою ситою або цукром. У 30-х роках ХХ ст. його іноді готували з рису, переважно у заможних сім’ях. У деяких гуцульських селах замість колива давали так звану “покушку” із покришеного білого хліба, политого солодкою водою чи посипаного цукром.

На Гуцульщині померлого поминали три дні після смерті (“третини”) і через півроку (“піврік-обід”). Так само, як в багатьох районах України, поминали померлих родичів весною після Пасхи. Основна їжа на поминках – паска, яйця, бринза, гусянка, молоко і спеціально спечені перепічки. Всі ці продукти селяни розкладали на могили і частували один одного [4, с. 208].

Поминальні обіди, які робили після похорону людини, своїм корінням сягали давньоруського поховального обряду тризни.

Після похорону небіжчика лемки, як скрізь в Україні, робили обід, який звався “горячки”, “горячина” або “несподіваний” обід. Соціальна диференціація селян

проявлялася і в поховально-поминальній обрядовості. Поминальний обід після похоронів робили лише заможні селяни; після похорону дітей “горячки” не справляли. Іноді людей на похоронах частували лише горілкою та шматком хліба. На “горячки” готували такі ж самі страви, як і на весіллі, лише асортимент і кількість страв були меншими. На відміну від весільної, страви на поминальний обід могли бути і пісні – помащені олією, а також оселедці, гриби, заправлені олією та часником. В селах лемківсько-бойківського пограниччя на “горячки” не готували м’ясних страв, в той час як на іншій території Лемківщини такої заборони не існувало. Поминальний обід справляли на сьомий день після похорону (він називався “тиждень”), а також через рік, готуючи такі самі страви, як на “горячки” [7, с. 356].

3-поміж свят зимового календарного циклу найбагатшим був святовечірній (передріздвяний) стіл, на який подавали від дев’яти до 12, подекуди – до 17 пісних страв. Ключове місце серед них посідала кутя, що відображено навіть у народній назві самої вечері – “багата кутя” (“сита кутя”, “коляда”). Спосіб приготування цієї страви був однаковим скрізь в Україні. Зокрема, очищені від луски пшеничні зерна варили в горщику, а потім готову кашу заправляли медовою ситою, подрібненими волоськими горіхами, розтертим маком тощо. Кутю, на відміну від інших святовечірніх страв (борща, капуста, вареників, голубців, млинців, страв із риби і грибів тощо), ніколи не солили. У більшості регіонів України з неї починали, власне, вечеряти [6, с. 280].

Другу обов’язкову страву святовечірньої трапези становив узвар, яким переважно завершували вечерю. Серед цих святкових страв важливе місце відводилося і часнику як атропейному засобові. Обрядовим хлібом українців на Свят-вечір здавна був керечун (карачун, книш, лежень), який випікали із пшеничної, рідше із житньої чи ячмінної муки. Українці Східних Карпат часто запікали в цьому обрядовому хлібі зерна різних культур – жита, пшениці, квасолі тощо, а також додавали до тіста часник і мед [6, с. 280].

Обрядовий хліб, який випікався на Святий Вечір в бойків (“крачун”, “керечун”, “гериджан”, “василь”, “васильок”) був символом сімейного багатства. Бойки в “крачуни” запікали зерна різних культур – жита, пшениці, квасолі, а також часник або пляшечку меду. З “крачуном” в них були пов’язані гадання про урожай наступного року, про здоров’я членів родини. Їли вони “крачун” також на новий рік, із шматком “крачуна” починали весняну оранку, повісивши торбу з ним до ярма між волами. “Крачун” випікали також словаки, а під впливом українців – молдавани [2, с. 153].

У гуцулів кількість страв на Святий Вечір була не скрізь однаковою. Хоча наявність багатьох із них, згідно народних уявлень, була обов’язковою і забезпечувала добробут і багатство сім’ї протягом цілого року, але тільки заможні горяни могли приготувати необхідний асортимент страв – варений біб, голубці з кукурудзяною крупою, гриби, мащені олією, або буряки з грибами, вареники з картоплею, сливами чи маком, квасолію із сливами, капуста (“росівниця”), компот із сушених фруктів. До цього свята купували оселедець або сушену рибу, з якої іноді варили холодець (“студенець”). Обов’язковою на “святий вечір” у гуцулів, так само, як і

на всій Україні, була кутя (“дзьобавка”, “пшениця з медом”). На відміну від поминального колива, кутю на Святий Вечір заправляли маком, змішаним з медом або цукром. В селах північної частини Гуцульщини на Святий Вечір із кукурудзяної муки та картоплі пекли пироги (“мантули”), начиняли їх вареною квашеною капустою, а спечені “мантули” натирали часником. У північно-західній частині Гуцульщини, очевидно, під впливом сусідніх бойків, на Святий Вечір із заквашеного тіста пекли спеціальний святковий хліб (“василе”, “василь”, “василяник”). На відміну від бойківського і лемківського “крачуна”, в ньому не запікали збіжжя, страв із Святого Вечора. “Василь” лежав на столі як символ сімейного багатства, а на Новий рік (на “Василя”, звідси і назва хліба “василь”, “василе”) котили “василь” по долівці і примовляли: “Аби так брикала наша худоба і коні, як сей хліб нині” [4, с. 209].

Страви на Святий Вечір і Водохреща в лемків були пісні, а на Різдво і Новий рік – скоромні. На Святий вечір мусило бути 9 чи 12 страв: кутя, хліб, часник, варений біб, горох, квасоля, гриби, вареники, каша, капуста, риба, узвар, варена картопля. На початку вечері лемки їли часник, щоб бути здоровими. Поруч з цим починали вечерю також з куті, яку варили з ячменю чи пшениці, заправивши її тертим маком. Зварені бобові (горох, квасоля, біб) їли без нічого (“на сухо”). У селах Перечинського району на Закарпатті зварені та потовчені бобові заправляли олією і споживали з картоплею. Квашену капусту на Святий вечір готували переважно з сушеними грибами, помастивши страву олією. Вареники (“пироги”) на Святий вечір наповнювали квашеною капустою, картоплею або сушеними сливами. По всій Лемківщині на Святий вечір із сухих фруктів варили узвар, який називався “юха”, “юшка”, “виварок”. Деякі страви мали локальне поширення. Також на Святий вечір варили вівсяний кисіль “киселицю” та галушки “бобальки”. Після вечері залишали на столі миски зі стравами, вірячи, що на Святий вечір приходять душі померлих родичів [7, с. 356].

На Святий вечір лемки випікали спеціальний обрядовий хліб “крачун”, “крайчун”, “кречун”. “Крачун” був поширений у східній, центральній і частково у західній частині Лемківщини. Споживали “крачун” на Різдво, Новий рік або на Водохреща. “Крачун”, який символізував сімейне багатство, лежав протягом зимових свят на столі. Його пекли із заквашеного житнього, а в заможних сім’ях – з пшеничного тіста. Всередину “крачуна” клали зерна пшениці, жита, маку чи часник, а також пляшечку чи скляночку меду. Медом з “крачуна” лікували хворих. На Закарпатській Лемківщині з “крачуна” зрізали з трьох боків скибки і ними підкурювали худобу, щоб оберігати її від злих сил. Вранці на Різдво чи на Новий рік “крачун” несли до річки, потоку чи до криниці, обливали його водою та витирали рушником. У хаті по “крачуну” гадали на врожай на наступний рік: його котили від порога до столу. Якщо “крачун” падав на нижню скоринку, це вважалося добрим знаком: всі члени сім’ї будуть живі й буде добрий урожай. Їли “крачун” на Новий Рік усі члени сім’ї (щоб бути багатими) та давали його худобі. “Крачун” випікали також словенці, болгары, угорці та румуни [7, с. 356-357].

Страви на Різдво та Новий рік були скоромні: холодець, м’ясна юшка з домашньою лапшою, каша з молоком, ковбаса, кров’янка, сальтисон [7, с. 357].

Загалом вечеря напередодні Різдва завжди мала сімейний характер, тобто була символом домашнього вогнища. До столу сідали всі члени родини, котрі обов’язково згадували добрим словом з тих чи інших причин відсутніх її членів і близьких [6, с. 280].

Значну кількість спеціальних страв готували на основне свято весняного календарного циклу – Великдень, передусім обрядовий хліб – паску. Тісто для неї виготовляли із найкращих гатунків борошна, до якого додавали масло, яйця, цукор, спорадично шафран. Пекли паски переважно у суботу в печі. Самому процесові її приготування надавали дуже великого значення, оскільки вважалося, що від того, якою вийде паска, такою буде доля всієї сім’ї впродовж поточного року. Перед споживанням цей обрядовий хліб та інші основні великодні страви обов’язково освячували у церкві [6, с. 281].

На Великдень у бойківських селах пекли паски із житньої, ячмінної і навіть вівсяної муки. Пшеничну паску пекли дуже рідко навіть заможні господарі [2, с. 153].

В гуцулів паску випікали, в залежності від заможності, із пшеничної, житньої чи кукурудзяної муки. Багаті гуцули, крім паски, мали на свято яйця, сало, солонину, масло, сир, ковбаси, шинку. До ковбас і шинок гуцули робили приправу з варених буряків та хрону (“цвіклі”) [4, с. 209].

Особливістю гуцульської кулінарії було випікання на Великдень спеціального великого хліба – “стілника”, “застівника”. На Великдень, а також інші свята гуцули готували й “бабу” – зварену мамалігу перекладали бринзою і запікали в печі, а також бануш [4, с. 209].

На Великдень лемки пекли з житнього або пшеничного борошна паски, які разом з іншими продуктами (яйцями, ковбасами, сиром, салом, хроном) несли святити в церкву. Процес випікання паски супроводжувався різними магічними діями, спрямованими на те, щоб паска добре виросла та гарно спеклась. На замішане тісто господині клали вербову гілку, щоб паска росла, як верба. Коли паску посадили в піч, заборонялося сидіти в хаті, щоб паска не “сіла”. Щоб паска добре піднімалася вгору, діти і господар повинні були підстрибувати. Після посвячення паски та інших продуктів лемки, аналогічно як гуцули та бойки, чимшвидше бігли додому. Вважалося, що хто швидше прибіжить додому, в того буде вдалий урожайний рік. Із посвяченою паскою господар ішов у стайню до корови і говорив: “Бис ти була така тучна, як паска”. У перший день Великодня їли посвячені в церкві продукти, а на другий день варили молочну кашу, юшку з м’ясом, лапшу “різанку” на молоці [7, с. 357].

Крім паски, до Великодня готували також калачі у вигляді видовжених плетінок, з якими ходили вітати із святами родичів. Обов’язковою стравою на пасхальному столі були писанки – круто відварені та пофарбовані курячі яйця. Згідно з традиційними віруваннями, вони символізували весняне відродження природи, продовження роду тощо.



Населення Східних Карпат приписувало великоднім яйцям магічну силу плодючості. Тому що святкову трапезу розпочинали саме із споживання посвяченої крашанки. Потім подавали на стіл інші страви, серед яких чільне місце посідали м'ясні: ковбаса, вуджене м'ясо, смажена свинина, холодець, а також масло, сир (у верховинців Східних Карпат – бринза), ряжанка, хрін тощо [6, с. 281].

До інших свят річного календарного циклу спеціальні страви українці готували зазвичай лише спорадично. Так, у дні Зелених Свят (Трійці) сімейний стіл нічим не відрізнявся від недільного чи буденного, що наочно засвідчує одне з народних прислів'їв: “Різдво гарне ковбасою, Великдень крашанкою, а Зелені Свята не варті й kota” [6, с. 281-282].

На свято апостолів Павла і Петра (12 липня) автохтони Східних Карпат пекли сирні булочки – мандрики (перевертаники). Для цього змішували сир, яйця і борошно [6, с. 282]. Мандрики – це пампушки, печені з пшеничного тіста, яєць і сиру. Сама назва походить ніби від того, що мандруючи по світі, Петро з Павлом живилися “мандриками”. В цей день зозуля перестає кувати; селяни кажуть, що вона мандриками подавилася, бо ж уквала в святого Петра одну мандрику й за це її Бог покарав тим, що вона на Петра давиться мандриками й перестає кувати. А якщо кує зозуля й після Петра, то це, за народним віруванням, віщує нещастя [3, с. 136].

Гуцули ж на це свято пекли спеціальні пиріжки – “перевертаники” (аналогічні “мандрикам”, які випікали на Бойківщині) із житнього чи кукурудзяного борошна, рідко – пшеничного. Тісто було прісне, замішане на яйцях і кислому молоці. Наповнювали “перевертаники” сиром, до якого кришили кріп і зелену цибулю [4, с. 209-210].

На свято Петра лемки пекли пироги з сиром [7, с. 357].

До свята Маковія (14 серпня) подекуди готували із прісного тіста з розтертим маком і медовою ситою коржі – шуляки (шулики) [6, с. 282]. Тісто на коржі робили пісним і прісним, в зв'язку з чим навіть виникла приказка: “Із води та муки пече баба шулики”. Якщо не було меду, то його заміняли так званим “варенням” (вареними і товченими сухими грушами) [1, с. 117].

Отже, святкова й обрядова їжа населення Закарпаття, та й усього Карпатського регіону, завжди виконувала насамперед об'єднувальну та символічну функції, впливала на форми взаємовідносин і взаємозв'язків усередині сім'ї і сільської громади, на процес відновлення і передачі усталених упродовж віків народних звичаїв, обрядів, вірувань, звичасвого права тощо. Цим вона суттєво відрізнялася від повсякденної їжі, яка виконувала лише утилітарну функцію.

Їжа, яку готували на сімейні свята (хрестини, весілля), похорони, поминки) та свята календарного циклу (Святий Вечір, Різдво, Новий рік), відрізнялася від повсякденної більшим асортиментом, вищою калорійністю і кращими смаковими якостями. Склад страв на всі сімейні свята в основному був однаковим для тієї чи іншої місцевості. Різниця полягала лише в кількості страв (найбільше готували на весілля, найменше – на хрестини) та в наявності обрядових страв і печива.

### Джерела та література:

1. Артюх Л.С. Українська народна кулінарія (історико-етнографічне дослідження) / Л.С. Артюх. – Київ: Наукова думка. – 156 с.
2. Бойківщина. Історико-етнографічне дослідження / Ред. М.Т. Максименко, Н.М. Рожкова. – К.: Наукова думка, 1983. – 304 с.
3. Воропай О. Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис. Т.2 / О. Воропай. – Українське видавництво. – Мюнхен, 1958. – 289 с.
4. Гуцульщина. Історико-етнографічне дослідження / Відп. ред. Ю.Г. Гошко. – К.: Наукова думка, 1987. – 472 с.
5. Гонтар Т.О. Народне харчування українців Карпат / Т.О. Гонтар. – К., 1979. – 138 с.
6. Етнографія України: Навч. посібн. / За ред. проф. С.А. Макаручука. – Вид. 2-ге, перероб. і доп. – Львів: Світ, 2004. – 520 с.
7. Лемківщина. Історико-етнографічне дослідження: У 2-х т. – Львів: Інстит. Народ. НАНУ, 1999. – Т.1. Матеріальна культура. – 360 с.
8. Мицько М.А. Закарпатські народні страви / М.А. Мицько. – Ужгород: Карпати, 1990. – 246 с.
9. Пустынникова И.С. Закарпатье. Путеводитель. Подробно и увлекательно / И.С. Пустынникова. – Харьков: Альбатрос, 2011. – 256 с.

## TRADITIONAL FESTIVE AND CEREMONIAL FOOD IN TRANSCARPATHTIA

Oleksandr LIZANETS (Uzhhorod)

### Summary

In the article, the author presents materials about traditional cuisine of the Transcarpathian population, influence on Transcarpathian culinary cuisine of neighboring countries. The topic of traditional and ritual food of Ukrainian Carpathians: bojki, lemko and Hutsuls is also revealed: a casual and festive assortment of folk dishes and the custom and rituals associated with them.

**Key words:** bograch, banosh, brynza, paska, kratichun, boiki, lemki, gutsuli, Carpathian region.

Євгенія ГАЙОВА  
(Київ)

## ОСНОВНІ ЗАНЯТТЯ НАСЕЛЕННЯ ПОБУЖЖЯ КІНЦЯ ХІХ – 40-х рр. ХХ ст.

УДК 631.153.3 (477) + 903' 13

На основі вивчення джерельної бази, власних польових обстежень та архіву Національного музею народної архітектури та побуту України досліджуються особливості розвитку землеробства і скотарства на Півдні України, зокрема в селах Побужжя. Розглядається характеристика рельєфу і ґрунтів у досліджених селах, характеристика форм користування землею, способи обробки землі. Подається особливість в якому порядку проходила передача земельних угідь у спадок в досліджених селах. Значення річки в житті селян Побужжя. Вказано п'ять характерних типів господарств в досліджених селах в кінці ХІХ ст.

**Ключові слова:** землеробство, земля, озимі, весняні (ярові) посіви, Побужжя, жито, овес, пшениця, ячмінь, плуги, букер, котки, жнива, гарманування, вівці, воли, кози, комиш, річка Південний Буг.

Основними заняттями населення Побужжя кінця ХІХ – 40-х років ХХ ст. було землеробство і скотарство, а садівництво, виноградарство, бджолярство, рибальство, добування каменю, торгівля, відносяться до допоміжних занять населення. Міра урожаю любого року робила свій вплив на розвиток того або іншого роду побічного зайняття. І лише в неврожайний рік промисли і ремесла допомагали селянину вижити.

Питання землеробських занять і агротехніки українців знайшли своє належне висвітлення в працях вітчизняних учених В. Горленка, І. Бойка, О. Куницького, С. Павлюка, О. Бежковича та ін. Одним із перших, хто почав досліджувати історичні особливості розвитку Півдня України, основні заняття, розвиток сільського господарства, був Аполлон Скальковський [1]. В “Сборнике Херсонского земства”, який виходив у 1866-1905 рр., друкувалися статистико-економічні огляди губернії і її повітів, а також огляди господарчої діяльності та інші повідомлення [2].

Значні соціально-економічні зміни, які проходили на Півдні України, з початку ХІХ ст. описані в багатьох дореволюційних виданнях по Херсонській губернії. Ці праці насичені цифровими даними, які цікаві для історичної науки. В багатотомному виданні під редакцією В.В. Семенова-Тянь-Шанського в ХІV томі, виданому у 1910 році в Санкт-Петербурзі, є розділ “Промыслы и занятия населения” (склав В.В. Морачевский) [3]. Тут автор наголошує, що землеробство було основним заняттям населення всього Півдня України, яке в ХVІІ ст. ще не було широко розвиненим, а успішним стало в ХVІІІ ст., коли козацтво почало захищати населення краю від кочових набігів татар і сприяло цьому утворення “Низового війська Запорозького”. В краї почали виникати окремі хутори і цілі поселення, де поселялися козаки. “Вони протягом ХVІІІ ст. розвинули характерні великі риболовні і мисливські артілі”. Розповідає про власність на землю і як земельні площі були розподілені

між різними суспільними категоріями населення і різними групами власників. Називає форми володіння землею: державні казенні, поміщицькі, селянські, церковні, монастирські, земля, яка була в володінні купців, належала німецьким колоністам, вони були поселені в Побужжі (Херсонській губернії) на початку ХІХ ст. Описує особливості розподілу землі під посів і толоку (випас худоби). Цікавою є праця А. Шмидта (1862-63 рр.) “Материалы для географии и статистики России. Херсонская губерния”, видана у 1863 році в Санкт-Петербурзі. В розділі “Промышленность, земледелие и управление Херсонской губернии” подано опис розподілу земель у губернії по соціальному складу, по розвитку сільськогосподарських робіт. Автор детально характеризує якість землі, класифікує її по господарчому використанню та володінню. Перераховує знаряддя обробітку землі, назви зернових, олійних рослин, овочів, які найкраще висаджувати в залежності від якості ґрунтів [4].

Праці Осадчого Тихона Івановича написані в кінці ХІХ ст. [5]. На даний час – це етнографічні обстеження, які характеризують чотири села Побужжя: Михайлівка, Щербані, Троїцьке і Білоусівка. У них описано національний склад та побут, особливості розвитку землеробства на Півдні України на 1883 рік [6]. У розділі “Бюджет крестьянского хозяйства. Распределение хозяйств по степени состоятельности” автор наголошує, що господарські умови цієї місцевості і різноманітність господарств дозволяють усі господарства досліджених сіл розподілити на п'ять типів: **багате, заможне, середнє, малозабезпечене і бідне**. Автор наголошує, що основним заняттям жителів досліджених сіл Побужжя: Михайлівка, Баловне, Троїцьке, Білоусівка, Щербані, Новопетрівське, Матвіївка в кінці ХІХ століття було землеробство, скотарство, значною мірою були розвинені домашні промисли і ремесла. Це, насамперед, ті, що пов'язані з веденням сільського господарства. В роботі проведено аналіз різних типів господарств, які утворилися завдяки наявності забезпечення кожного господаря основними чинниками землеробської діяльності – землею, придатною під посіви, необхідною кількістю робочої худоби та інвентарем. У дослідженні подано характеристику сільськогосподарських знарядь, характерних для обробітку землі, збору урожаю, їх кількість та ціну в кожному типі господарства. Роботу проілюстровано таблицями із зображенням характерних землеробських машин, виготовлених Акціонерним товариством “Роберта і Томаса Ельворти”. Ними в кінці ХІХ – на початку ХХ століття користувалися заможні господарства Побужжя. Треба зауважити, що плуги, які виготовляли селяни, пристосовуючи для обробки землі, послужили зразками для фабрично-заводського виготовлення. Користувалися популярністю плуги виготовлені Одеською фабрикою І. Гена. Я. Гена, братів Донських (зокрема в Миколаєві), а із закордонних – плуги “самоходи” Сакка, потім Рансома, Говарда, Эккерта. Питання це мало вивчене і немає ґрунтового дослідження на цю тему. Є окремі статті, розкидані у різних друкованих виданнях. Наприклад Опанас Бажкович у своїй статті “Земледельческие орудия и труд украинцев ХVІІІ – первая половина ХІХ вв.” наголошує, що вивчення народної техніки по землеробству має не тільки культурно-історичний інтерес, а і практичний. **Адже саме селянські плуги послужили зразками для виготовлення заводських плугів в містах Миколаєві і Одесі.** Це необхідно зна-

ти, щоб оцінити роль простих народних майстрів, як творців матеріальної культури саме в землеробській сфері. Він наголошує, що сам термін “культура” виник в землеробській праці. У давніх римлян, які високо цінили землеробську працю, культура означала обробку землі.

Від успіхів землеробства залежав добробут усього селянського населення Побужжя. Продаючи зерно селянин отримував кошти, щоб забезпечити себе продуктами харчування і платіжними засобами. Урожай в цій місцевості, як і в усіх виключно землеробських районах, мав вирішальне значення для життя та ведення господарства протягом всього року. Залежав він в досліджених селах, як взагалі на Півдні України, головним чином, від непостійних кліматичних умов. Тому він щороку змінювався, коливався і важко піддавався прогнозуванню на наступний рік. Якість ґрунту в цій місцевості мала далеко менше значення для урожаю, чим кількість опадів, що зрошують поля.

У кінці XIX ст. для жителів Побужжя була характерна парова система землеробства з тридільною сівозміною: **пар, озимі посіви, ярі посіви**. Пар служив і толокою для випасання худоби, в такому випадку земля угноювалася природнім чином. Озимі посіви намагалися сіяти якомога раніше – у другій половині серпня після першого дощу, і тільки посуха змушувала сіяти у кінці вересня, важливо було, щоб корені встигли вкоренитися до зими, вони тоді легше переносили зиму, тому і весною їм була не страшна засуха. Озимі посіви, при безсніжній морозній зимі, часто вимерзали. Холодні східні і південно-східні вітри на відкритій і високій поверхні ґрунту в такі зими перетворювали мерзлу землю в сипкі піски і з корінням видували посіви. Тому селяни намагалися залишати ниви погано заборонованими у великих скибах.

З озимих сіяли переважно жито. Найкращою порою для посіву жита в с. Михайлівка була “спасівка” (до половини серпня). При відсутності дощів “ранній посів” відкладали до Першої Пречистої (28 серпня). Намагалися сіяти жито після дощу, бо “якщо посіяти без дощу, то в м’якій землі мурахи винесуть все на поверхню”. Середній посів озимого жита тривав з половини серпня і до Семена (14 вересня). Пізні посіви жита починалися з середини вересня. “Хто посіяв жито після Івана Богослова, той не варт доброго слова, а хто посіяв на Покрові, той не мав що дати корові”. На Юрія ходили хресним ходом на жита. Якщо озимина була густою, то виганяли худобу на пасовисько. Помічали, що коли в житі сховається ворона, то буде врожайне літо” [7].

В с. Троїцьке весняні посіви намагалися зробити якомога раніше, щоб скористатися надлишком весняної вологи, яка робить в таких випадках великий вплив навіть при існуванні засухи в травні і червні. “Ярі (весняні) хліба (пшеницю, ячмінь, овес) сіяли в квітні, як тільки розтане сніг. Якщо весна була пізня, то сіяли після Благовіщення (8 квітня), іноді після Олекси (30 березня). Просо треба сіяти, як тільки виорали землю, щоб волога не вивітрилася. Гречку (“масовку”, “татарку”) сіяли у травні і до Онопрія. Вербний тиждень був сприятливий для посіву гороху” [8].

Погода в травні робить вирішальний вплив на урожай усіх хлібів, а ярини особливо. Червень небезпечний в цій місцевості тільки для ярової пшениці, яка, дозріваючи в першій його половині, дуже часто піддається запалу і не дає хорошого урожаю, хоча травень і сприяв хорошему росту. “Соломи багато, а зерно тільки Бог має, дрібненьке і ніяк не вимнеш з колоска, а змелеш, то сама висівка” – так говорили в таких випадках селяни.

Жито в селі Троїцьке сіяли 10-12 серпня (по старому стилю) по пшеничниці, ячниці, по соняшникових полях. Землю розпушували, витягали продирачем пирій. Проорювали пашню невеличкими плужками “Ласточка”. Вони були на одну конячку, потім бороною підривнювали, аж після цього сіяли. До осені жито піднімалося і на нього виганяли худобу “спасали жито, щоб не пішло в стрілки”, воно після цього кушувате стає і не боїться вимерзання. Жито родило гарно” [9].

Ґрунт в різних місцях Новоодеського району все-таки робить, хоч і не вирішальний, але величезний вплив на урожай. Ґрунти прибузьких сіл є дещо кращими, ніж ґрунти степових селищ, віддалених від ріки. Адже завдяки близькості до Бугу і плавень, в засушливі роки, коли все вигорає – зелений очерет стає основним кормом для худоби і дає можливість худобі вижити. Особливо чудові в цьому відношенні села, які розкинулися вздовж по течіях рік Буг, Гнилий Єланець.

На кількість і якість урожаю впливало також уміння розподілити посівну площу, щоб захистити посіви від ворогів землеробства (ховраха і жука), а також наявність необхідних сільськогосподарських знарядь праці і кількість худоби, необхідної для робіт. Враховують і те, що ховрахи добре водяться на тій землі, яка щорічно глибоко ореться. І в тих селах, де не звертали на це увагу і щорічно сінокоси чергувалися з посівами, ховрахи дуже шкодили врожаю. **Сівозміна і уміле чергування посівів різного зерна в цій місцевості також роблять деякий вплив на урожай.** Жито звичайно сіється на м’якій землі, як наприклад, на полях, де був баштан, де ріс льон або просо. Просо добре родить на твердих перелогах. “Під пшеницю треба землю получу – гарний чорнозем”, – розповів Хомченко В.Г. із с. Михайлівка. “Сіяли пшеницю там, де росли кавуни (“бахча”) або на тому ж полі, де вона росла. На пшеницю орали глибоко плугами і букерами. Букері були заводські на 3-4 лемеші, на 2-2,5 рази менший відвал землі (скибки землі) чим у плузі. Букерами весною орали багаті. Запрягали дві пари волів і “букерять”. Під букер садили кукурудзу. Орали волами. Поорали і залишали поле до весни, а весною волочать. На одному місці по 3 рази протягнуть, щоб сміття вибрати. Заволочували бороною, а на зяб (під зиму) йшли розпашником. Розпашник рихлить глибоко і витягає всі корінці, добре заволочує. Пшеницю сіяли так як і жито – з мішка. Мішки розносили по ниві. Сходила пшениця і бур’ян. Йдемо по ниві і полимо осот. До жнив, коли довго не було дощів молилися Богу, йшли всім миром до криниці в степу, щоб посвятити в ній воду. Посвятити воду в криниці влаштовували обід – варили кашу, щоб урожай був” [10].

Поля в с. Новотроїцьке не удобрювали, тому що хліб на таких полях вигорає. Гній вивозився тільки в городи, де він приносив велику користь. “Висівалося в цій місцевості на одну десятину: озимі пшениці і жита 5-6 пудів, ярової пшениці 5



пудів, ячменю – 6 пудів, проса – 1 пуд і картоплі 25-28 пудів. Існував звичай освячення поля, під час якого на поле виходили всім селом” [11].

“Неврожай для селянина вираховується тим, що він виручає кинуте в землю зерно не більш як в два рази, інший раз посуха абсолютно знищує посів і не виручається навіть і насіння. Бувають такі роки, що посіви настільки низькорослі і рідкі, що немає можливості прибирати його косою, тоді його висмикують руками. У такі роки селянин годується запасами з урожайних років або ж голодує, впадає у борги. Якщо наступний рік буде урожайний, то селянин трохи оправляється, повертає борги, а інакше він робиться неспроможним, бідним” [12].

“В селі Матвіївка сіяли найбільше жита, ярову пшеницю, ячмінь, овес, просо, гречку, коноплі, льон, соняшник, кукурудзу, кавуни (“бахчу”). В городах росла картопля, квасоля, столові буряки (щоб був квас на борщ), цибуля, баклажани, хрін, гарбузи, салат, кріп, петрушку. Маку сіяли мало “від маку пчола пропадає”. Садити здавна капусту, огірки біля річок. По городині росли гвоздики (“пом’яки”), айстри. Обов’язково були невеликі грядки з васильками. На Спас обов’язково треба було кожному посвятити свої вирощені васильки, з них робили кропильця для освячення водою хат і на всякі потреби” [13].

В кінці XIX ст. Осадчий Т.І. писав: “Десятина землі дає озимій пшениці і жита по 19 пудів, ярової пшениці 20 пудів і ячменю 35 пудів. Дані ці не можуть бути визнані низькими, тому що більшість хазяїв працюють “супрягою” і найманою худобою і, не маючи можливості як слід і вчасно обробити землі, користується урожаєм порівняно нижчими, ніж орендарі на приватновласницьких землях. Але з іншого боку ці показники і невисокі, тому що самі селяни – хороші хазяї в окремих випадках середні урожаї взагалі визначають дещо вищими, а саме: озимій пшениці і жита 25 пудів, ярової пшениці 25 пудів, ячменю 35 пудів., просо 20 пудів, картоплі 40 пудів, кукурудзи 30 пудів з десятини. Дані ці дають можливість визначити кількість отриманого зерна при середньому урожаї” [14].

В багатьох опитуваних інформаторів довідуємося, що в кінці XIX ст. “дерев’яних плугів не захватили”, ними не користувалися. Рідко в кого були плуги з дерев’яними деталями для оранки. Першими залізними плугами були – “зайчики”, “дончаки”, “букери чотирилемішні”, “сакківський” однолемішний, шести- й семи-двоймовий. Досвідчені господарі перевагу надавали воловій запряжці. Воли йдуть рівніше і спокійніше і борозни виходять однакової глибини, особливо на нерівному полі. “Проорали і неділь дві залишають, щоб земля зляглася. Так зразу не сіяли, що оце виоре і сіють зразу. Як на озимину, то зразу, тільки проорали і волочать” [15]. “У кожного в дворі все було ще при дідах: борони мали з дерев’яною рамою, робили із акацієвих брусків і зуби з акації робили, а були з дерев’яною рамою і з кованими зубками” [16].

Котки були вигідним сільськогосподарським знаряддям: по-перше, на “укатаних” полях краще зберігалася волога, по-друге, на таких полях легко було косити посіви. Котки люди робили самі для себе з важкого дерева – клену, ясеня, акації, довжиною 2-3 метри, а в діаметрі до 0,5 метра з сідалкою (“сидиш і поганяєш коня”). Котками гарманували жито, пшеницю, овес. “Колись гілля рубали і ним волочили, а пізні-

ше груддя розвалювалося котками. Коток складається з таких частин: оськи і котка, рами, тяжки. Коткували в основному ранні посіви, озимі дуже рідко, тільки в особливо посушливі осені, коли на полі лишалися великі грудки” [17].

Жнива жита починалися 20-25 червня, а через тиждень косили ячмінь, ярову пшеницю, косили не раніше 5-го липня. Жнива починали із зажинок і обов’язково в легкі дні – у вівторок або п’ятницю. Перший сніп ставили в хаті на почесне місце. Пізні дощі, що випадали у кінці травня і червні, затримували жнива іноді на 10-15 днів; прибирання закінчувалося 25 липня, возовиця – до 10-15 серпня. Під час прибирання вся сім’я селянина виїжджала далеко від села в степ і кочувала із смуги на смугу впродовж цілого тижня, хата-ж залишалася під наглядом старих або ж закривалася на замок. На степу в цей час при страшній жарі (температура сягала до 40° – не рідкість в цій відкритій місцевості) робота кипіла, працювали усі, не виключаючи і дітей, які нянчили маляток, носили воду, пасли худобу. Робота тривала і вночі, варили їжу інколи, жилилися лише хлібом з овочами, цибулею, часником та салом.

Жито косили після Петра, косою з грабками (коси були “п’ятичетвертові”, “семичетвертові” з грабками). На косовицю одягали чоловіки чисті білі сорочки. Покосили, пов’язали, складають у хрестики – 15 снопів (полукіпки). Вистоїться і починають возовицю – перевозять гарбами на тік. Пшеницю косили косою. Високу пшеницю так само як і жито в’язали у снопи, а низьку у кучки, в’язану складали в копи, гарбами возили додому (щоб не осипалася гарби застеляли ряднами) і складали в скирти біля клуні, навколо току, гарману. Тік вбивали толоком, поливали і посипали половиною.

У кінці XIX ст. уже косами косили, серпи відійшли. Серпами збирали лише ту частину, яку положив вітер, дощ, буря. “Австрійські коси в нашому селі побутували ще до 1914 року. Складалася коса з кісся, наперстка, пасклином приклинювалася ручка. Були коси, які називалися “п’ятиручка, семиручка, восьмиручка і дев’ятиручка”. Коси купували собі люди по силі. Як косили жито чи пшеницю, то приєднували до кісся грабки на 3-5 зубків. Як висока пашня, то брали вищі грабки на 4 зубки, а як нижча, то на 2-3 зубки. Ярий (весняний) хліб нищій (ячмінь, просо, гречка), то грабки кріпили на 3 зубки і нижче ставили грабки. Їх прикріплювали ще й щоб рівно класти покос, а потім зручніше було в’язати снопи” [18]. Скошене стебло залишали на недовгий час полежати на сонці, потім в’язали його у снопи і складали у полукіпки (30 снопів) і залишали на полі. Потім перевозили все на тік і обмолочували, старалися обмолотити і скласти в скирти.

### Знаряддя обмолоту – ціп, коток, молотарка

Молотили жито і пшеницю ціпами, котками, машинами. “Більше молотили котками. З розповсюдженням молотарок (а із опитувань чула одну відповідь: “Вона з’явилася не за моєї пам’яті, давно”) ціп виключно почав вживатися для обмолоту конопель. Молотили ще в нашому селі котком, куди впрягали одного коня. Коток був важким, гранчастим, кам’яним. Снопи з гарби розстеляли на току колосками всередину, коні тягали коток по колу, а ціпом підбивали краї. Соломку вилами

підтрушують і відкидають, грабельками збирають збоїни (подрібнене стебло), а зерно згортають у купку. Беруть у коробочку з купки, стають проти вітру і на рядно віють” [19]. “Дрібну солому (збоїни) ховали в клуню, полівник, а довгу – перебирали, нанизували на рожен і складали в скирту” [20].

На возовицю при значній віддаленості полів від села витрачалося багато часу і сил тварин. У заможніших селян возовиця йшла паралельно з гармануванням. Кожен поспішав приготувати насіння для посіву, для харчування і для продажу, щоб заплатити борги, податки.

Гарманували тут кінями гоном і котками. Ця робота вимагала гарної жаркої погоди. Інший рік гарманувальники з’являлися у великій кількості із інших місцевостей, постраждалих від неврожаю, точно також і жителі цих сіл на випадок неврожаю вирушали гарманувати і молотити вгору на північ – в Київську і Подільську губернії. Гарманували тут за “міру” – отримували 8-10 у долю обмолоченого хліба. Молотарок тут майже не вживали, тому що купувати їх доводиться товариством і сама робота вимагає більшого клопоту, ніж “гармановка”. Крім того, і солома, отримувана з-під молотарки, менш придатна для корму, чим з-під гармана.

У вересні в основному закінчувався сільськогосподарський рік. На той час хліб з полів завозився на гармани і більша частина його вже була вимолочена. “Якщо пройшов дощ між 15 серпня і 1 вересня, то усі поспішали сіяти. Але сіється в цей час тільки половина, інша ж половина, залишається на вересень, тому що тутешній землероб навчений досвідом розподіляти посів одного і того ж хліба на два періоди часу. Якщо дощу не було до 10 вересня, то починали орати землю і без дощу, але сіють на такій землі після першого випавшого дощу. Насіння озимих посівів закладається не дуже щільно; залишається груддя, щоб оберегти їх від вимерзання і видування вітром взимку. Після 1 жовтня рідко хто сіє, увесь цей місяць йде на приготування “зябу”. З 1 листопада припиняються усі роботи, худоба ставиться на сухий корм, за винятком овець, які пасуться іноді і в грудні, якщо сніг не зовсім покриває землю. Взимку всю увагу господар приділяв на догляд худоби, в цей час організувалися артілі для рибного лову, добування каменю, а в урожайні роки і для візництва. Після Різдва починалися приготування до весни, лагодили сільськогосподарські знаряддя, відбирали зерно для посіву, брали в оренду землю.

В кінці XIX – на початку XX ст. забезпечення і можливість селянського господарства знаходилися в залежності не стільки від особистої ініціативи і трудової працездатності селянина, як від забезпечення його основними чинниками землеробської діяльності – землею, здатною під посіви, необхідною кількістю робочої худоби і інвентарем.

#### Порядок спадкоємства земельних угідь в цій місцевості в кінці XIX ст.

Досліджені села Троїцьке, Михайлівка, Новопетрівське, Баловне, Матвіївка оточені гористими незручними місцями, придатними тільки для випасу і толоки, зручна ж для посівів земля знаходиться на віддалі 2-3 км від хати і використовувалася під рілля. З однієї сторони, такий розподіл зручний для випасу худоби, але незручний для сільського господарства, тому що виснажується земля, яка щороку

переорюється під посів. У кожному дворі у селянина наділ був не в одному місці, а в декількох, тому що уся придатна для посіву земля знаходиться в різних місцях. Такий розподіл мав і не вигідну сторону. Селянин, що має не один наділ, витрачає багато робочого часу на переходи і переїзди з одного свого паю на інший, віддалений іноді на великій відстані.

Орендовані селами у казни ділянки землі і плавні розподілялися так: якщо бажали брати участь в розділі небагато, то кожен з них бере скільки зможе, якщо ж багато – розподіляється рівномірно між усіма господарями. З цих ділянок четверта частина йде під оранку, а інша не розорюється – відпочиває.

Духовенство в цих селах теж мало свої десятини і дуже рідко вело самостійно на ній господарство, вважаючи за краще здавати її в оренду селянам, отримуючи хорошу орендну плату.

Після смерті чоловіка вдова користувалася наділом до смерті, якщо не вийде заміж, “якщо не клопоче про землю”, вона переходить до сина. Після бездітного брата землю наслідувала його вдова, а якщо остання виходить заміж, то наділ переходив до батька і братів. Дочки і особи жіночої статі землі не наслідують, а можуть користуватися наділом довічно або тимчасово, до виходу заміж.

**Тваринництво в кінці XIX – на початку XX ст.** в зв’язку зі зменшенням в цій місцевості вільних земель і збільшенням населення почало скорочуватися. Ці ж умови викликали і занепад вівчарства, яке ще в 80-х роках XIX ст. приносило населенню велику користь. Недолік випасів змусив суспільство встановити норму худоби, що допускалася на випас від одного наділу. “Худоба, що входила в цю норму, обкладалася податтю до 1 крб. за штуку рогатої худоби і коня, 50 копійок доводилося платити за вівцю. За худобу ж, що перевищує цю норму, береться удвічі – вівця 1 крб., худобина 2 крб.” [21]. Самопаси суспільствами заборонялися і для кожного виду худоби організувалися громадські табуни. Робилося це знову-таки для рівномірного користування пасовищами. У кожному селі існувало декілька “черід” (череди) для худоби і один табун для коней. Пастухів наймало село. Воно ж домовлялось про ціну, яку повинен сплачувати хазяїн худоби за пасіння. Такий пастух відповідав за втрату або відхід врученої йому для пасіння тварини. Окрім грошей, пастухові належало віддати по дві мірки хліба за штуку худоби, тому що пастухи майже завжди були люди бідні в суспільстві і взимку не мали чим годуватися. Випасання овець, телят, свиней велось без участі суспільства, самі хазяї відомого кутка підшукували пастуха і вибирали зі свого середовища відповідального хазяїна, який і домовлявся із пастухом. “Приплід” від худоби поповнював необхідну кількість робочої худоби, а лишню худобу, що залишалася, продавали на найближчих ярмарках і гроші використовували для оплати боргів, купівлі зерна в неврожайні роки.

З середини XIX ст. грубошерстне вівчарство замінюється тонкорунними іспанськими породами овець. Держава приділяла розведенню нових порід овець велику увагу. Було завезено велику кількість овець і баранів для виведення нових порід в Україні. Державою були відкриті школи, де вчили сортувати овець вовну, у різних місцевостях організувалися ярмарки для продажу шерсті. Дякуючи такій органі-

зації у даній галузі господарства, вівчарство не занепало, а швидко розвивалося. “Так в Херсонській губернії вівчарство протягом XIX ст. розвивалося швидкими темпами. У 1828 р. нараховувалося 200 тисяч голів овець, у 1840-х роках – 500 тисяч, у 1870-х – біля мільйона голів, у 1900 р. – 1 мільйон 200 тисяч голів” [22].

У зв'язку з повсюдним розорюванням земель, її обробкою під посіви зернових культур і великим попитом на розширення зернового господарства, землі для випасання такої кількості овець скорочувалися, також падали ціни на світових ринках на вовну, шерстяну пряжу. В зв'язку із засушливими погодними умовами скорочується кормова база полів. Залишаються великі отари лише у господарствах великих землевласників, яким достатньо було кормів в літній та зимовий період.

Із 1880-х років селянські господарства скорочують свої табуни овець і в більшості в селянських дрібних господарствах залишаються вівці лише грубошерстної породи, які служать для використання кожної сім'ї, а не на продаж, забезпечуючи її вовною, сукном, смушком, м'ясом, бринзою.

Вівці в Херсонській губернії “протягом IX-XI місяців користувалися підножним кормом, який вони випасають на землі, а останні місяці вони знаходяться в вівчарнях, кошарах, загонах, збудованих із каменю, цегли або глиняного лампачу. Кормлять їх сіном і соломою. Менш заможні селяни тримали овець у повітках каркасної конструкції, обмашених глиною із соломою, куди заганяли їх лише на ніч, а вдень вони трималися у загороді під відкритим небом” [23].

У кінці XIX ст. в Херсонській губернії за земськими статистичними даними та даними Центральних Статистичних комітетів зменшується кількість великої рогатої худоби, волів, яких використовували для різних сільськогосподарських робіт, для перевезення товарів на далекі відстані, а також для використання м'яса, їх починають замінити кіньми. Для роботи використовують волів віком 4-5 років і служать вони господарю до 8-10-літнього віку, а потім їх з роботи знімали і відкормлювали для продажу на м'ясо. *Поширеними породами в степах була сіра порода худоби, яка мала гарний ріст, була витривалою і мала силу.* Кормили домашню худобу сіном, половою, у важкі неврожайні роки додавали стебла кукурудзи. Сіном кормили дійних корів, телят і волів під час землеробських робіт. Давно минув той час, коли воли були тягловою силою в господарстві. Вони возили глину, пісок, каміння, зерно, солому, сіно. В багатьох селян була хоч би пара волів, які допомагали по господарству. Продавалися воли, коні на ярмарках весняних і осінніх.

Розводили кіз, бо вони мали лікувальне молоко, з якого робили бринзу. “Держали селяни і птицю – курей, качок, гусей, індиків, чим істотно поповнювали харчові запаси м'яса і яєць” [24].

Велике значення в економічному розвитку для досліджених сіл, які розмістилися по течії рік Південного Бугу, Гнилого Єланця, мала сама річка. По течії рік в усі часи селилися і розбудовували села, тому що ґрунти мали достатню кількість вологи для вирощування городини, багата рослинність була хорошим місцем заготівлі сіна і випасу худоби. “Річка кормила людей, вона давала рибу, комиш, дичину: качки, гуси дикі. Для жителів села Баловне вона мала велике значення, вода в ній була чиста, до неї пригонили напувати тварин, понад річкою були ставки, із-під

гори витікало багато джерел, які джерельною водою наповнювали річку і впадали в неї. Така чиста вода була і ніколи не замерзала. Весною, коли Буг розливався, то мулу майже не було, чиста вода була. На річку ходили прати, в ріці в теплу пору виростили всі, купалися цілий теплий сезон. Городини у кожного були понад Бугом, тут вистачало вологи для городини, у нас кажуть, що городи виходили до води. Лід, коли покривав ріку, то ходили у плавні заготовляти комиш для опалення” [25]. “Осіною, з вересня місяця, у селах по Бугу починали ділити плавню між дворами, кожен починав косити комиш, ним покривали дахи, а був ще комиш, який називали “нагарлик” – товстий комиш, ним утеплювали стелю, отоплювали печі, груби, його скошували зимою. У кожного були копанки, там держали рибу. Копанка – здорова яма, куди під час повені заходила вода і там вона залишалася все літо і тому там держали рибу” [26].

Понад берегом і зараз росте осока, з неї роблять перевесла для перев'язування кулів з комишу, нею посипали долівки, починаючи від Трійці “протягом всього літа, все село косило терпанами (завбільшки, як пів коси) осоку. З комишу робили тини, використовували для будівництва [27].

Під час весняних повеней Південний Буг до цього часу затоплює піском і мулом рівнинні низини – площі різної ширини, утворюючи лимани. Селяни такі ділянки називають плавнями. Серед степової безводної землі вони мають свої особливості. Затоплені в період весняного розливу площі залишаються вологими, їх поверхня покривається густою травою і вербою. Плавні давали багаті покоси сіна, виручали населення навіть в неврожайні роки. Очерет був і до цього часу є не лише матеріал для господарських різноманітних робіт і для палива, але і вигідно продається у степові місцевості для покриття будівель, а також будівництва.

“Очерет косять тоді, коли викине китичку, ним кормили корів, вони його переберуть, а потім те, що залишилося, кладуть вівцям, а вони повністю листочки пооб'їдають. І вже геть пізньої осені в зимі, коли листя обсіпиться, береги вкриються льодом, аж тоді косять береговий комиш на покрівлю дахів. Він крепкий такий, терпанами косили, в'язали в снопи і привозили по снігу саньми” [28].

В селах Троїцькому, Білоусівці, Михайлівці, Себіно, Баловне, Матвіївці, Новопетрівське розвивалися промисли – це риболовство і судноплавство. Човнами в кінці XIX ст. сплавлено зерно, насіння, прядиво, соняшнікова і лляна олія до пристаней, де знаходилися складські приміщення, від яких потім товар перевозився в порти. Селянину не доводилося свій товар збувати за безцінок перекупникам “в десять руки”, як це робилося в місцевостях, віддалених від таких шляхів сполучення, тут на пристанях населення вантажило хліб прямо в човни. Багато селян мало користь від судноплавства.

#### Джерела та література:

1. Скальковский А.А. Хронологическое обозрение истории Новороссийского края. 1730-1823 / А.А. Скальковский. – Ч.1. – Одесса, 1836. – С. 287; Скальковский А.А. Опыт статистического описания Новороссийского края. ЧЛ-II / А.А. Скальковский – Одесса, 1850-1853.



2. Материалы для географии и статистики Херсонской губернии: Труды Херсонского губернского статистического комитета. Кн. 1, 4.1. – Херсон: Херсонский губернский статистический комитет, 1863.
3. Морачевский В.В. Промыслы и занятия населения / В.В. Морачевский // Полное географическое описание нашего Отечества под редакцией В.П. Семёнова-Тянь-Шанского. Том XIV. – Санкт-Петербург, 1910.
4. Материалы для географии и статистики России, собранные офицерами Генерального Штаба. – СПб., 1860-1868.
5. Осадчий Т.И. Херсон: Херсон. губ. зем. Управа / Т.И. Осадчий. – 1891. – 112 с.; Осадчий Т.И. Виноградники Херсонской губернии: (Стат.-экон. описание) [Соч.] / Т.И. Осадчий. – Херсон: Херсон. губ. зем. управа, 1892. – 97 с.; Осадчий Т.И. Крестьянское землепользование в Херсонской губернии / Т.И. Осадчий. – Одесса: “Слав. тип.” Е. Хрисогелос, 1898; Осадчий Т.И. Крестьянское надельное землевладение в Херсонской губернии в связи с платежами крестьян / Т. И. Осадчий. – Херсон: тип. О. Д. Ходушиной, 1894. – 198 с.; Осадчий Т.И. Крестьянское товарищеское землевладение в Херсонской губернии / Т.И. Осадчий. – Одесса: “Славянская типография”, 1897. – 33 с.
6. Осадчий Т. И. Щербановская волость Елисаветградского уезда Херсонской губернии : Историко-этнографическое и хозяйственно-статистическое описание. Издание Херсонской Губернской Земской Управы / Т.И. Осадчий. – Херсон, 1891.
7. Польові дослідження. Записано від Богатир Т.М. 1925 р.н. з с. Михайлівка Новоодеського району.
8. Польові дослідження. Записано від Богатир Т.М. 1925 р.н. з с. Михайлівка Новоодеського району.
9. Польові дослідження. Записано від Соколова Василя, Криворучко Івана із Троїцьке Новоодеського району.
10. Польові дослідження. Записано від Хомченко Василя Гавриловича 1932 р.н. із с. Михайлівка Новоодеського району.
11. Польові дослідження. Записано від Всеволодського Митрофана із с. Троїцьке Новоодеського району.
12. Осадчий Т.И. Щербановская волость Елисаветградского уезда Херсонской губернии : Историко-этнографическое и хозяйственно-статистическое описание. Издание Херсонской Губернской Земской Управы. – Херсон, 1891.
13. Польові дослідження. Записано від Юхта Векли Семенівни 1928р.н. із с. Матвіївки.
14. Осадчий Т.И. Щербановская волость Елисаветградского уезда Херсонской губернии : Историко-этнографическое и хозяйственно-статистическое описание. Издание Херсонской Губернской Земской Управы / Т.И. Осадчий. – Херсон, 1891.
15. Польові дослідження. Записано від Шиян М.М. із с. Михайлівка Новоодеського району.
16. Польові дослідження. Записано від Анатолія Маркіяновича Хомича 1938 р.н. із с. Троїцьке Новоодеського району.
17. Гайова Є. Експедиційний звіт за 2014 р. Розділ “Історико-етнографічний матеріал про село Михайлівку до сьогоденного часу”.
18. Польові дослідження. Записано від Шарпа Петра Савича із с. Михайлівка Новоодеського району.
19. Польові дослідження. Записано від Шарпа Петра Савича із с. Михайлівка Новоодеського району.
20. Гайова Є.В. Звіт про наукове відрядження до Новоодеського району Миколаївської області із 5-14 жовтня 2014 року.
21. Морачевский В.В. Промыслы и занятия населения / В.В. Морачевский // Полное географическое описание нашего Отечества под редакцией В.П. Семёнова-Тянь-Шанского. Том XIV. – Санкт-Петербург, 1910.

22. Червинский Н. Грубошерстное овцеводство в Южнорусских губерниях 1896 / Н. Червинский. – С. 2.
23. Морачевский В.В. Промыслы и занятия населения / В.В. Морачевский // Полное географическое описание нашего Отечества под редакцией В.П. Семёнова-Тянь-Шанского. Том XIV. – Санкт-Петербург, 1910. – С. 32.
24. Польові дослідження. Записано від Білецького Григорія Григоровича 1924 р.н. із с. Матвіївка Новоодеського району.
25. Польові дослідження. Записано від Коваль Алли Олександрівни 1962 р.н. – директор школи. Прозорова Віктора Євгеновича 1949 р.н. – краєзнавець із с. Троїцьке Новоодеського району.
26. Польові дослідження. Записано від Анатолія Маркіяновича Хомича 1938 р.н. із с. Троїцьке Новоодеського району.
27. Польові дослідження. Записано від Гураєвської Валентини Василівни 1935 р.н. с. Баловне Новоодеського району.
28. Польові дослідження. Записано від Браславської Марії Гаврилівни 1927 р.н. (з дому прізвище мала Чайка), с. Михайлівка Новоодеського району.

## BASIC OCCUPATION OF THE POPULATION OF POBUZHNYA IN THE AND 1940's OF THE TWENTIETH CENTURY

Eugenia GAYOVA (Kiev)

### Summary

On the basis of study of a spring base, own field inspections and archive of the National museum of folk architecture and way of life of Ukraine, the features of development of agriculture and cattle breeding are probed on South of Ukraine, in particular in the villages of Pobuzhzhya. Description of relief and soils is examined in investigational villages, description of forms of using earth, methods of treatment of earth. A feature is given in what order the transmission of the landed lands prokhodila in an inheritance in investigational villages. The value of the river in the life of the peasants of Pobuzhzhya. There are five characteristic types of farms in the studied villages at the end of the nineteenth century.

**Key words:** agriculture, earth, winter, spring sowing, Pobuzhzhya, rye, oat, wheat, barley, ploughs, buker, kotki, reaping, garmanuvannya, sheep, bullocks, goats, reed, river South Bug.

Михайло РЕКРУТЯК  
(Ужгород)

## ПОЛОНИНСЬКЕ ГОСПОДАРСТВО ЗАКАРПАТСЬКИХ ГУЦУЛІВ В 1991-2000 рр. (за матеріалами видання “Зоря Рахівщини”)

### УДК 636 (477.87) “1991/2000”

У статті на основі публіцистичних матеріалів та оглядів районного відділу статистики, опублікованих на сторінках видання “Зоря Рахівщини”, автор розглядає перехід полонинського господарства закарпатських гуцулів від радянських методів господарювання до становлення самостійних фермерів. Аналізуються причини розпаду колгоспів, проблеми, котрі постали перед селянами в 1990-х роках з переходом до ринкових відносин в економіці, вплив на побут та традиції вівчарів.

**Ключові слова:** полонина, полонинське господарство, скотарство, закарпатські гуцули, Рахівщина, колгосп.

Станом на початок 1990-х років, коли Радянський Союз переживав останні дні, в Україні зберігалась система колгоспів, де займались розведенням корів та овець. З розпадом цієї системи і поділом спільного майна в першій половині 1990-х років на Рахівщині відновлюються традиції одноосібних господарств.

Джерельну базу дослідження становлять статистичні огляди, опубліковані районним відділом статистики. Загалом їх можна поділити на кілька груп: за січень, за два перші місяці року, кварталні, за 5 місяців, за півріччя й річні. Проте в 1991 та 2001 роках зустрічаємо також дані за січень-липень та за січень-серпень. Найбільше оглядів було оприлюднено в 1991 році. Другий комплекс джерел становлять публіцистичні дописи, найбільше з яких було написано І. Волощуком, І. Туликом, М. Юрашуком.

З початком політики “перебудови” і введенням “гласності”, тобто максимальної відвертості у діяльності державних установ і свободи інформації основною дискусійною темою для громадських діячів краю було гостре реформування господарства. Вже в перших номерах за 1991 рік зустрічаємо такі дані: “В більшості господарств не створено належних запасів грубих і соковитих кормів, в раціоні годівлі тварин переважає солома” [1, с. 1], що свідчить про значні проблеми в тваринництві як в галузі взагалі. Проте тільки у колгоспах району в цей період поголів’я овець доходило до 25 тисяч, окремі особини були внесені навіть в Всесоюзну племінну книгу [79, с. 2]. Зауважимо, що в 1991 році на пасовищах району загальною площею 19,5 тисяч гектарів [50, с. 2], на 91 полонині влітку 1991 року випасалось майже 8 тисяч корів і 35 тисяч овець.

Поширення підсобних господарств, що були у підприємств, зокрема у лісовій галузі, змушувало колгоспників зменшувати охопленість пасовищ, оскільки деякі в них забирали. Тим часом науковці та громадськість шукали шляхи реформування полонинського господарства, котрі, як бачимо, широко висвітлювались в пресі в останній рік існування СРСР. Науковий співробітник Карпатського заповідника В. Антосяк одним з таких бачив використання полонинського шавельника в ліку-

вальній справі. Господарська діяльність колгоспів сприяла значному поширенню ареалу їх розповсюдження. Це знижувало площі випасів поголів’я худоби, оскільки полонини заростали шавельником. Як наслідок – падіння рівня продуктивності, зниження обсягів заготовлених кормів, адже частину полів косили бригади колгоспників та лісників [31, с. 3; 60, с. 1].

Підвищення продуктивності тваринництва з використанням полонин також привернуло увагу співробітників Закарпатського науково-дослідного інституту агропромислового виробництва. Ними було запропоновано літнє утримування худоби в таборах з покращеною кормовою базою [56, с. 3].

Часто про ринкові механізми в перетворенні колгоспів йшлося в програмах влади. Процеси таких реформ вже були видні в 1991 році. Самостійні господарства селян мали стати базою для заготівлі молока та м’яса [58, с. 1]. Проте стара радянська система, що перебувала в стані розпаду, не могла їх втілити в рамках тогочасного режиму, адже колгоспи за перші місяці року плани по продажу виробленої продукції не виконали взагалі [11, с. 2]. Хоча селянам й розпочали роздавати земельні паї ще восени 1990 року, проте виникли конфлікти за пасовища і заготівлю кормів, що й відбилась на роботі державних господарств.

З публікації І. Тулика, в першому номері “Зорі Рахівщини” за 1991 рік, про життя та діяльність вівчаря М. Петрецького дізнаємось, що в селі Ділове, з поділом колгоспних земель між селянами майже зовсім занепало місцеве підприємство і господарю довелось перезимувати з отарою в сусідньому селі Луг [74, с. 2]. Схожу ситуацію описав і голова колгоспу “1 травня” (село Водиця) Ю. Тернушак [70, с. 2]. У колгоспі “Карпати” (сміт Кобилецька Поляна) худобу довелося на місяць довше тримати на полонинах влітку 1990 року, а брак кормів під час зимівлі компенсувати обмінами одних видів на інші в сусідніх господарствах [55, с. 3]. Тоді ж на фермах при підсобних господарствах годували худобу кормами з інших районів області, як до прикладу лісівники Ділового [87, с. 1].

Тим часом, у селі Кваси ще влітку 1990 року розпочались процеси по розпаду місцевого колгоспу, поділу землі, що перебувала у власності підприємства, між селянами. Голова сільської ради В. Діміч наступного року піднімав гострі питання, що стояли перед односельчанами, окремо звертаючи увагу на випасання худоби на полонинах. Проте часті конфлікти між головами колгоспів та місцевими очільниками громад ще більше сприяли погіршенню ситуації, оскільки про перших в народі говорили, як про справжніх керівників, тоді як голови сільських рад здебільшого виконували представницькі функції [47, с. 1-2].

Гостра проблема з літуванням худоби в 1991 році постала перед працівниками колгоспу імені О. Борканюка (сміт Ясіня) з вражаючим поголів’ям – 460 корів і 7200 овець [46, с. 1].

Тоді ж колгоспники Рахова, утримуючи 3200 овець, або майже 10% від загальної кількості в районі, зіткнувшись з нестачею кормів, змушені були восени 1991 року зменшити поголів’я корів майже на 20% [44, с. 2]. У колгоспі “1 травня” (село Водиця) теж були проблеми з літуванням худоби, оскільки кілька полонин, які спо-

конвіку використовували мешканці села Стримба, перебували під контролем колег з Тячівського району [37, с. 1-2].

Та одним з найважчих було становище мешканців села Луги. Так, в радянський час на 12 полонинах, що кільцем оточували село, випасали худобу всі, крім власне самих лугівчан [65, с. 2]. До того ж навіть через брак пасовиськ селяни все рівно змушені були здавати державі молоко. А у колгоспі “8 Березня” (сmt. Богдан), отари якого випасались на пасовищах довкола села, станом на 1991 рік були 4 вівчарники. В кожному з них було більш ніж сотня овець [88, с. 3]. Отож, ще влітку розпочалось зменшення поголів'я худоби в колгоспах району, проте часто її роздавали у вигляді зарплатні працівникам [12, с. 3; 3, с. 1]. Наприкінці 1991 року в колгоспах району залишилось 6623 голови великої рогатої худоби, зменшившись більш ніж на тисячу тварин [14, с. 1]. Тенденція продовжилась і в наступному році, в січні 1992 року. Заготівля м'яса від населення зростає в рази [10, с. 2], хоча взимку було традиційним розпродаж худоби з державних, а в часи незалежності й селянських господарств. Останніми роками зимівля великого поголів'я була великим клопотом при браку кормів [13, с. 3].

На становище вівчарів в 1991 році впливало й фінансове положення колгоспів, як до прикладу у косівсько-полянському господарстві [57, с. 2]. Проте, з боку влади продовжувалась політика підтримки радянських традицій. У деяких колгоспах для працівників навіть була налагоджена програма святкового дозвілля, що замінила в часи СРСР дорадянські традиційні сходина молоді. Так, колектив Верхньоводянського будинку культури та місцеві активісти відвідали тваринників колгоспу на полонині Веденяска [64, с. 2].

Зі здобуттям незалежності України контроль за використанням колгоспних земель селянами почав слабнути. Не змогли впоратись з поставленими завданнями по заготівлях від населення органи місцевого самоврядування, на котрі покладались нові обов'язки [3, с. 1; 29, с. 3; 30, с. 3]. У господарстві “Верховини” (м. Рахів) навіть вибухнув конфлікт за сінозаготівлі, оскільки “окремі господарі відмовляються віддавати сіно...” [54, с. 3]. Це ще більше сприяло падінню поголів'я худоби, оскільки її не було чим прогодувати.

Вже через місяць, у грудні 1991 року, в місті Рахів зникло у магазинах з прилавків молоко. В інтерв'ю М. Парубочному начальник виробництва Рахівського маслозаводу вказав на скорочення поголів'я через брак кормів, як наслідок у всіх колгоспах впало виробництво молока впродовж року [29, с. 3; 30, с. 3]. Селяни, котрі отримали худобу з господарств, відмовляються здавати молоко державі через занижені ціни на ринку. Звісно ж реакція з боку представників влади була мінімальна, обмежились лише переведенням стрілок на маслозавод [61, с. 2].

Проблема браку молока в магазинах пов'язана, ймовірно, з роботою приймальних пунктів в колгоспах. До прикладу, у Великому Бичкові його стали приймати лише у квітні 1991 року, а сплачували у жовтні. Фінансові труднощі господарств, відмова від співпраці з селянами, як у випадку з М. Мицюком та іншими, повністю відбивала мотивацію в населення, сприяла більшому розчаруванню в системі заготівель та й взагалі у баченні перспектив займатися тваринництвом [29, с. 3; 59, с. 3]. Загалом по

господарствах за перші п'ять місяців продуктивність значно впала [5, с. 3], хоча ситуація в тваринництві як такому була названа невтішною ще на початку березня [6, с. 1] і тільки колгоспники Середнього Водяного перевиконали заплановані норми [16, с. 3; 17, с. 1].

В реформуванні скотарства молодій державі пріоритетним в 1992 році поставили м'ясний напрямок, шляхом реформування колгоспів та радгоспів. Проте на гірських пасовищах ефективності від нової програми було б мало через бідність кормів і перевагу вівчарства як галузі [33, с. 2].

Зимівля 1991-1992 років характеризувалась скороченням поголів'я в колгоспах, тотальним браком кормів та початками розграбування колись спільного майна [37, с. 1; 40, с. 3]. До кінця першого кварталу 1992 року чисельність корів в господарствах зменшилась майже на 800 голів, овець – більш ніж на 7 тисяч [4, с. 1]. Частина тварин загинула, а майже половина місцевих рад району не продали жодної продукції державі за перші два місяці [8, с. 3].

Тим часом на початку 1992 року чиновники блокували продаж вівчарника в колгоспі “Верховина” (м. Рахів), який висловив бажання купити колектив коопзаготпрому райспоживспілки для розширення власного господарства [80, с. 1].

Становище тваринництва ще більше погіршилось в 1994 році. До прикладу, поголів'я великої рогатої худоби тільки в колективних господарствах зменшилось на 854 і становило 1786 голів, овець – зменшилось на 945 голів і становило 2224. Органи місцевого самоврядування не змогли допомогти селянам реалізувати продукцію, зумівши лише зменшити заготівлі на користь держави [2, с. 1]. Впала й реалізація молока майже вдвічі по району, тоді як серед рахівських і великобичківських гуцулів майже повністю цифри були невтішні, що свідчило про повну кризу в сільському господарстві. Закупівлі вовни впали у 18 разів, порівняно з 1993 роком [2, с. 1], хоча найбільший спад був в 1991 році [18, с. 3]. Основну кількість земельних угідь вже передали повністю в користування селянам і практична реалізація у вигляді відродження тваринництва поки що не відбулась.

У 1995 році діяли ще колективні сільгоспідприємства на базі створених в радянські часи колгоспів. За даними огляду, зробленого рахівським районним відділом статистики, фермерські господарства перебували в стані повного краху, оскільки не змогли за перший квартал року реалізувати жодного кілограма м'яса і літра молока [7, с. 2]. Найгіршим становище було серед мешканців Кобилецької Поляни, Луга, Росішки, Водиці. Відбувся й спад поголів'я овець і кількості народжених ягнят. До прикладу, якщо в 1991 році у колгоспі “1 травня” (село Водиця) на 100 овець було 115 ягнят – середній показник по району, то в 1995 році – тільки 85. При цьому в деяких підприємствах дані майже в половину були нижчі від середньостатистичних [7, с. 2]. Загалом за 2 місяці 1995 року поголів'я корів та овець тільки в колективних господарствах впало на 15% [9, с. 2]. Проте з боку представників влади відбулось сприяння ремонту полонинських доріг [45, с. 2].

Проблеми реалізації продукції тваринництва завжди супроводжували селян Рахівщини в період 90-х років ХХ століття. До прикладу, лише в 1998 році накопилось 35 тонн вовни, а занижена майже втричі ціна робить її заготівлю взагалі



нерентабельною [79, с. 2]. Це при тому, що в радянські часи в колгоспі “Нове життя” працював цех по виготовленню кожухів, в селі Кваси займалися ліжникарством – давнім видом ремесла, притаманного гуцулам [79, с. 2].

Загалом в 1998 році поголів’я овець становило майже 20 тисяч голів, з яких тільки 420 були в колективних сільгоспідприємствах, так званих КГП, а поголів’я великої рогатої худоби становило більш ніж 10 тисяч, що на 25% більше як в 1990 році. Проте голова правління КСГП “30-річчя Жовтня” (сmt. Великий Бичків) І. Волошин у інтерв’ю М. Юрашуку зізнався, що реалії оновлених колгоспів не такі й позитивні. Проте із значним скороченням поголів’я й значних перетворень в реалізації продукції все ж таки перспективи є [81, с. 2]. В домогосподарствах селян було майже 98% поголів’я станом на 1998 рік.

Тим часом у 1998 році на численні скарги мешканців сіл району щодо браку пасовищ була створена комісія з представників районного управління сільськогосподарства і продовольства, котра встановила, що протягом останніх років селяни часто не тільки не використовували полонини за призначенням, а й часто стайні та споруди по обслуговуванню пастухів та доярок або розбирали, або ж були спалені [50, с. 2].

Повінь 1998 року зруйнувала частину доріг на полонині, деякі з них встигли відновити до сезону наступного літування, як-от дорогу на полонину Драгобрат в напрямку з села Білин [32, с. 3]. У селі Ділове над відновленням майже п’яти кілометрів шляхів працювали сили Великобичківського держлісгоспідприємства, ТзОВ “Карпати”, сільська громада та військові, залучені до робіт по ліквідації наслідків стихії [53, с. 27; 34, с. 2].

На початку 1999 року на Рахівщині існувало 47 фермерських господарств [18, с. 2]. Тоді ж селяни випасали на полонині Пронівка (село Білин) 560 овець [78, с. 5], на Драгобраті – 450 овець, власниками яких були 170 господарів з Ясіня, Стебного та Чорної Тиси [42, с. 3], стільки ж було на Головчисці [66, с. 3]. На полонині Пересліг, поблизу гір Близниці літували 17 корів і 45 голів молодняка. Тут збереглась ще радянська, щоправда пошкоджена ферма, де й утримували худобу [92, с. 3]. Проте до кінця десятиліття майже все колгоспне майно в горах було або розібрано, або знищено, часто й навмисно [83, с. 32]. Це порушило умови побуту скотарів, адже в деяких з господарств до місць ночівлі було навіть проведено світло з найближчих сіл.

На полонині Старий (село Луг) в 1999 році літувалось 92 голови великої рогатої худоби [91, с. 3; 85, с. 3], на полонині Пелиця в 1999 році випасали 400 овець [84, с. 3], на Туркулі влітку 1999 року випасалось 87 голів великої рогатої худоби [39, с. 4]. Вже наприкінці 90-х років худобу стали тримати люди старшого покоління, переважно пенсіонери [43, с. 6]. Загалом за рік чисельність поголів’я худоби впала на 1-3% від попереднього періоду [20, с. 2].

На зламі тисячоліть з-поміж усіх виділились самостійні селяни-фермери, котрі, володіючи кількома особинами з ВРХ та десятком-двома овець склали основу тваринництва в краї [82, с. 2]. В першому кварталі 2000-го року розпався КСГП “Тиса” (колишній колгосп “30-річчя Жовтня”), колектив якого до останнього часу

зберіг 79 голів ВРХ та 155 овець [86, с. 2]. Останніми роками в оновлених колективних господарствах відбувся спад виробництва, зокрема зменшення продуктивності та чисельності поголів’я [21, с. 2; 22, с. 2]. Проте вже за I півріччя того ж року в КСГП району почався ріст [24, с. 2].

На полонині Засови в 2000 році літували 450 овець [67, с. 5], на полонині Скопеська (Богданська Гуцульщина) тоді ж випасалось 612 овець [41, с. 3]. Погодні умови, зокрема спека влітку 2000 року, внесли свої корективи для випасання худоби на полонинах [77, с. 6]. Станом на 1 квітня на Рахівщині налічувалось майже 13 тисяч голів великої рогатої худоби та більш ніж 27 тисяч овець і кіз [24, с. 2], тоді як за три наступні місяці кількість перших піднялась більш ніж на 300 особин, а останніх впала на понад тисячу тварин [23, с. 2]. Поряд з цим продовжилась тенденція збільшення заготівлі м’яса від населення, як наслідок скорочення поголів’я [25, с. 2].

Дрібні фермерські господарства, що мали стати основою після розпаду колгоспної системи, в 90-х роках мали проблеми з розподілом паїв [90, с. 2].

У січні 2001 року органами державної статистики розпочалось проведення перепису поголів’я худоби та птиці у всіх сільськогосподарських підприємствах та у господарствах селян [63, с. 2]. Проте, як свідчать статистичні дані за 2000 рік, поголів’я великої рогатої худоби зазнало стрибків вгору й вниз, проте наприкінці періоду таки зменшилось на 8,5%, а овець та кіз – на 2,7% [15, с. 2; 26, с. 2; 27, с. 2]. В огляді за I квартал 2001 року тенденція продовжилась: кількість останніх впала на 13%, а ВРХ – на 1,1% [28, с. 2].

Важливою для розвитку тваринництва на початку нового тисячоліття була підтримка з боку держави невеликих господарств – сімей-фермерів, як родина Саганів з Верхнього Водяного, у власності яких станом на 2001 рік було 150 овець, 29 кіз та майже десяток голів великої рогатої худоби [89, с. 4]. Схожим прикладом була родина Василя Варги – їх односельчан, котрі тримали 50 овець та 5 корів [71, с. 2].

За рішенням районної ради в 2001 році полонини були передані місцевим радам для тимчасового користування для випасу худоби громадян [69, с. 2]. На полонині Думен влітку 2001 року випасалось 70 корів селян Рахова, Видрички, Розтоків [69, с. 2]. Влітку 2001 року на запрошення директора Карпатського агентства регіонального розвитку В.М. Хоми Рахівщину відвідав доктор ветеринарії Скот Хаснел (США). Гість підкреслив, що на полонинах є перспективи для розширення господарства і вихід навіть на ринки за океаном, адже продукція вівчарства високо цінується в Сполучених Штатах, а єдиним експортером ліжників туди є Індія. Хаснел виділив також й нагальні проблеми в галузі, зокрема бідність кормової бази, необхідність налагодження селекційної роботи та покращення якості сира та вурди [76, с. 3].

У 2001 році у мешканців сmt. Ясіня у дворогоподарствах перебувало 4,5 тисячі овець [72, с. 7]. Випасається на полонинах Ясінянської Гуцульщини понад тисяча корів (2001 р.). На Драгобраті 132 газди літували 400 овець [72, с. 7]. На Кеї мешканці Рахова та Костилівки випасали влітку 2001 року 360 овець [52, с. 2].

На круглому столі, організованому в Рахівській районній раді напередодні фестивалю “Гуцульська бринза” (2001 р.) обговорювались перспективи розвитку вівчарства [68, с. 1]. Підкреслювалось, що станом на 2001 рік в районі сформував-

ся прошарок фермерських господарств. Три роки до цього Д. Ігнатюк та М. Микуляк у статті “Перспективи розвитку тваринництва району” на основі статистичних даних та прийнятої комплексної еколого-економічної програми розвитку гірської Рахівщини на 1998-2005 рр. зробили спробу узагальнити найбільш оптимальний на їх погляд шлях порятунку сільського господарства району [51, с. 2].

Малі газди володіють в середньому 10-15 вівцями, окремі з них – по 40-150 тварин. Загалом у районі поголів’я овець і кіз становить близько 20-25 тисяч особин. За результатом перепису, проведеного в грудні 2000 – січні 2001 року [63, с. 2], поголів’я великої рогатої худоби становило 13185 особин, овець – 20765 [49, с. 2].

Звісно, занепад полонинського господарства в перші роки незалежності пов’язаний не тільки з фінансовим становищем галузі та економічним спадом. У часи СРСР пасовища використовувались безсистемно, що вплинуло на їх продуктивність [62, с. 6]. Поступово відбулось й повернення до традицій, коли на свято проводів на полонину (на миру) запрошували священика [73, с. 5]. Тим часом з боку місцевої влади робляться спроби відродити місцеві традиції, зокрема свята проводів на полонину. Так, у 1998 році дійство відбулось на полонині Урда (сmt. Косівська Поляна), в 1999 році було заплановано провести його в селі Кваси – полонина Менчіль [75, с. 2].

З розгортанням процесів демократичних перетворень в СРСР і послабленням цензури стало можливо подавати в пресі інформацію про обряди та народні вірування. Вже в 1991 році із шкіл Рахова була поставлена вистава про полонину, зі збереженням усіх традицій – був ватаг, тобто старший вівчар, знайшлися й вмілі декоратори та власне саме оформлення сцени [35, с. 4]. Вже в подальші роки на сторінках видання “Зоря Рахівщини” стало з’являтися більше публікацій фольклору про побут скотарів на полонинах [36, с. 4].

Загалом брак пасовищ через розподіл державної землі між селянами – поширена тенденція в 1990-1991 роках. Проте реформи в галузі колгоспного планування і часті випадки, коли частина поголів’я колгоспу, що знаходився в одній частині району, літувалась в сусідів за півсотню-сотню кілометрів, з початком розпаду радянського господарського комплексу породила чимало проблем, до яких додалися ще й початки передачі окремих полонин у користування газдів.

Підкреслимо, що пасовища для худоби станом на 1991 рік для мешканців району було пріоритетним питанням, яке висвітлювалось на сторінках районного видання. Статистичні дані чітко відображають тенденції до спаду в діяльності колгоспів в 1990-1991 роках, про що свідчать заготівельна, фінансова криза, а як наслідок – падіння чисельності поголів’я, жваві дискусії з приводу спільного майна і пошуків до вирішення проблем, що постали перед галуззю. З формуванням самостійних селянських господарств продовжується поділ на громадські та колективні отари. Це зумовлено діяльністю колективних сільгоспідприємств – КСПП. Проте й вони наприкінці десятиліття залишаються поодинокими в тваринництві району, оскільки почнуть переважати дрібні домогосподарства та фермери.

На полонинах в 90-х роках минулого століття все колись спільне майно було розподілено між працівниками чи розграбовано як таке. Побут вівчарів та скотарів

заснав змін, адже зник усталений впродовж останніх кількох десятиліть порядок господарювання, доставки провіанту, вивозу продукції, частина шляхів сполучення були пошкоджені внаслідок стихій чи заросли лісом через невикористання. Молодь все більше почала відмовлятися від роботи на полонинах і тому відбулось “старіння” доглядачів худоби.

Нераціональне господарювання та різкий спад активної діяльності скотарів призвели до заростання полонин чагарниками та щавельником. Як наслідок зменшилась площа гірських пасовищ.

#### Джерела та література:

1. Джерела:
1. Аби рік був вдалим. Підсумки роботи тваринників району за січень 1991 року (за даними районного відділу статистики) // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 19 (5723). – 12 лютого. – С. 1.
2. Агропромисловий комплекс // Зоря Рахівщини. – 1995. – № 4 (6048). – 26 січня. – С. 1.
3. Агропромисловий комплекс за 9 місяців 1991 року // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 119 (5823). – 17 жовтня. – С. 1.
4. Агропромисловий комплекс у першому кварталі 1992 року // Зоря Рахівщини. – 1992. – № 27 (5873). – 15 квітня. – С. 1.
5. Використати можливості літа сповна. Підсумки роботи тваринників району за п’ять місяців 1991 року (за даними відділу статистики) // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 68 (5772). – 14 червня. – С. 3.
6. Дбати про високі надої. У клубі доярок-тритисячниць. Підсумки роботи за 2 місяці 1991 р. // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 31 (5735). – 12 березня. – С. 1.
7. Економіка району в першому кварталі // Зоря Рахівщини. – 1995. – № 16 (6060). – 20 квітня. – С. 2.
8. Економіка району за два місяці 1992 року // Зоря Рахівщини. – 1992. – № 19 (5865). – 18 березня. – С. 3.
9. Економіка району за два місяці 1995 року // Зоря Рахівщини. – 1995. – № 11 (6055). – 16 березня. – С. 2.
10. Економіка району за січень 1992 року // Зоря Рахівщини. – 1992. – № 10 (5856). – 15 лютого. – С. 2.
11. Коли в яслах порожньо. Підсумки роботи тваринників району за перший квартал 1991 року (за даними районного відділу статистики) // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 45 (5749). – 16 квітня. – С. 2.
12. Мінуси у молочному виробництві. Підсумки роботи тваринників району за 7 місяців 1991 року (за даними районного відділу статистики) // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 93 (5797). – 17 серпня. – С. 3.
13. На завершальному етапі зимівлі. Підсумки роботи тваринників району за січень–лютий 1991 року (за даними відділу статистики) // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 32 (5736). – 14 березня. – С. 3.
14. Підсумки роботи агропромислового комплексу за 1991 рік // Зоря Рахівщини. – 1992. – № 5 (5861). – 30 січня. – С. 1.
15. Підсумки соціально-економічного розвитку району за 2000-й рік // Зоря Рахівщини. – 2001. – № 6–7 (6762–6763). – 27 січня. – С. 2.
16. Потрібно ліквідувати мінуси. Підсумки роботи тваринників району за чотири місяці 1991 року (за даними відділу статистики) // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 55 (5759). – 11 травня. – С. 3.
17. Ряди рідіють. У клубі доярок-тритисячниць. Підсумки роботи за 4 місяці 1991 року // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 57 (5761). – 16 травня. – С. 1.

18. Сільське господарство району за вісім місяців року (економічний огляд) // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 104 (5808). – 24 вересня. – С. 3.
19. Тенденції соціально-економічного розвитку району в 1998 році (за даними районного відділу статистики) // Зоря Рахівщини. – 1999. – № 4 (6559). – 23 січня. – С. 2.
20. Тенденції соціально-економічного розвитку району в 1999 році // Зоря Рахівщини. – 2000. – №№ 7–8 (6661–6662). – 25 січня. – С. 2.
21. Тенденції соціально-економічного розвитку району в першому півріччі 1999 року // Зоря Рахівщини. – 1999. – №№ 53–54 (6608–6609). – 17 липня. – С. 2.
22. Тенденції соціально-економічного розвитку району в січні – лютому 2000 року // Зоря Рахівщини. – 2000. – №№ 23–24 (6677–6678). – 25 березня. – С. 2.
23. Тенденції соціально-економічного розвитку району за сім місяців // Зоря Рахівщини. – 2000. – №№ 67–68 (6721–6722). – 24 серпня. – С. 2.
24. Тенденції соціально-економічного розвитку району за січень – квітень 2000 року // Зоря Рахівщини. – 2000. – №№ 41–42 (6695–6696). – 27 травня. – С. 2.
25. Тенденції соціально-економічного розвитку району за січень – серпень 2000 року // Зоря Рахівщини. – 2000. – №№ 77–78 (6731–6732). – 30 вересня. – С. 2.
26. Тенденції соціально-економічного розвитку району за січень–травень 2001 року // Зоря Рахівщини. – 2001. – № 47–48 (6802–6803). – 23 червня. – С. 2.
27. Тенденції соціально-економічного розвитку району за січень–червень 2001 року // Зоря Рахівщини. – 2001. – № 55–56 (6810–6811). – 21 липня. – С. 2.
28. Тенденції соціально-економічного розвитку району у першому кварталі 2001 року // Зоря Рахівщини. – 2001. – № 33–34 (6788–6789). – 5 травня. – С. 2.
29. Тяжко наздоганяти упущене. Підсумки роботи тваринників району за перше півріччя 1991 року (за даними районного відділу статистики) // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 79 (5783). – 13 липня. – С. 3.
30. У дзеркалі статистики (за 10 місяців 1991 року) // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 130 (5834). – 16 листопада. – С. 3.
- II. Література:
31. Антосяк В. Щавельники полонини: можливості використання / В. Антосяк // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 48 (5752). – 23 квітня. – С. 3.
32. Балота І. Зробили дорогу на полонину / І. Балота // Зоря Рахівщини. – 1999. – № 45–46 (6600–6601). – 19 червня. – С. 3.
33. Буде м'ясне стадо України // Зоря Рахівщини. – 1992. – № 10(5856). – 15 лютого. – С. 2.
34. Водош Т. Позиція стороннього спостерігача / Т. Водош // Зоря Рахівщини. – 1999. – №№ 49–50 (6604–6605). – 3 липня. – С. 2.
35. Волошин М. Легенда про полонину / М. Волошин // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 53 (5757). – 6 травня. – С. 4.
36. Волощук І. “Співаночки мої, рожевого цвіту...” / І. Волощук // Зоря Рахівщини. – 1995. – № 17 (6061). – 27 квітня. – С. 4.
37. Волощук І. Господарський підхід / І. Волощук // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 29 (5733). – 7 березня. – С. 1.
38. Волощук І. Де озера сині / І. Волощук // Зоря Рахівщини. – 1999. – №№ 59–60 (6614–6615). – 7 серпня. – С. 4.
39. Волощук І. Живе вівчар веснами / І. Волощук // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 2 (5706). – 3 січня. – С. 3.
40. Волощук І. Живе чабан весною / І. Волощук // Зоря Рахівщини. – 1992. – № 12 (5858). – 22 лютого. – С. 3.
41. Волощук І. Кусень овечого сиру / І. Волощук // Зоря Рахівщини. – 2000. – №№ 59–60 (6713–6714). – 29 липня. – С. 3.
42. Волощук І. Поки горить чабанська ватра / І. Волощук // Зоря Рахівщини. – 1999. – №№ 51–52 (6606–6607). – 10 липня. – С. 3.

43. Волощук І. Стежкою Драгобрата / І. Волощук // Зоря Рахівщини. – 1999. – №№ 55–56 (6610–6611). – 24 липня. – С. 6.
44. Галянич Г. Проблеми – традиційні / Г. Галянич // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 72 (5776). – 25 червня. – С. 2.
45. Гірський А. Молитва на полонині / А. Гірський // Зоря Рахівщини. – 1995. – № 26 (6070). – 28 червня. – С. 2.
46. Гутелюк В. Де літувати худобу / В. Гутелюк // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 68 (5772). – 14 червня. – С. 1.
47. Діміч В. Господарю треба сприяти / В. Діміч // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 22 (5726). – 19 лютого. – С. 1–2.
48. Довбня Ю. Рік перелому / Ю. Довбня // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 9 (5713). – 19 січня. – С. 2.
49. Ігнатюк Д. Селяни утверджують себе / Д. Ігнатюк // Зоря Рахівщини. – 2001. – № 89–90 (6844–6845). – 17 листопада. – С. 2.
50. Ігнатюк Д. Не ті зараз полонини і не ті літа / Д. Ігнатюк, І. Мешко // Зоря Рахівщини. – 1998. – № 38 (6537). – 19 вересня. – С. 2.
51. Ігнатюк Д. Перспективи розвитку тваринництва району / Д. Ігнатюк, М. Микуляк // Зоря Рахівщини. – 1998. – № 24 (6523). – 4 червня. – С. 2.
52. Калько О. На Кеї бринза і вурда – вищого гатунку / Олексій Калько // Зоря Рахівщини. – 2001. – № 61–62 (6816–6817). – 11 серпня. – С. 2.
53. Карадіні М. Для нормального літування / М. Карадіні // Зоря Рахівщини. – 1999. – №№ 49–50 (6604–6605). – 3 липня. – С. 2.
54. Костан І. Чим прогудувати худобу? / І. Костан, В. Романюк // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 130 (5834). – 10 листопада. – С. 3.
55. Мазар І. Зимівля проходить організовано / І. Мазар // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 50 (5754). – 27 квітня. – С. 3.
56. Мартишин Л. Перехід на літньо-табірне утримання / Л. Мартишин // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 64 (5768). – 1 червня. – С. 3.
57. Микольчук Н. “Подіни” Василя Ворохти / Н. Микольчук // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 69 (5773). – 18 червня. – С. 2.
58. Микольчук І. Ще не перевелись газди / І. Микольчук // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 63 (5767). – 30 травня. – С. 1.
59. Мицюк М. Знову при своїх інтересах / М. Мицюк // Зоря Рахівщини. – 1992. – № 12 (5858). – 22 лютого. – С. 3.
60. Ольгіна М. Вівцеферма на... лісництві / М. Ольгіна // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 21 (5725). – 16 лютого. – С. 1.
61. Парубочий М. Чому молока нема / М. Парубочий // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 135 (5839). – 4 грудня. – С. 2.
62. Паук М. Пам'ятка природи в Чорногорі / М. Паук // Зоря Рахівщини. – 1999. – №№ 19–20 (6574–6575). – 20 березня. – С. 6.
63. Прокопенко О. Про проведення перепису худоби та птиці / О. Прокопенко // Зоря Рахівщини. – 2001. – № 1 (6757). – 6 січня. – С. 2.
64. Пукман Г. До тваринників Веденяски / Г. Пукман // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 83 (5787). – 25 липня. – С. 2.
65. Сас В. Люди все зможуть / В. Сас // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 25 (5729). – 26 лютого. – С. 1–2.
66. Сухарюк М. Догорає полонинське літо / М. Сухарюк // Зоря Рахівщини. – 1998. – № 35 (6534). – 29 серпня. – С. 3.
67. Ткачук Ю. Квіти у дійниці / Ю. Ткачук // Зоря Рахівщини. – 2000. – №№ 45–46 (6699–6700). – 10 червня. – С. 5.



68. Тулик І. Вівчарство повинно бути прибутковим / І. Тулик // Зоря Рахівщини. – 2001. – № 69–70 (6824–6825). – 8 вересня. – С. 1.
69. Тулик І. Все залежить від газдів / І. Тулик // Зоря Рахівщини. – 2001. – № 53–54 (6808–6809). – 14 липня. – С. 2.
70. Тулик І. Дбаємо про розвиток тваринництва / І. Тулик // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 4 (5708). – 8 січня. – С. 1–2.
71. Тулик І. Корінням приріс до землі / І. Тулик // Зоря Рахівщини. – 2001. – № 12–13 (6768–6769). – 17 лютого. – С. 2.
72. Тулик І. На Драгобраті овець доглядають молоді вівчарі / І. Тулик // Зоря Рахівщини. – 2001. – № 57–58 (6812–6813). – 28 липня. – С. 7.
73. Тулик І. Нелегко долаються вершини / І. Тулик // Зоря Рахівщини. – 1999. – №№ 43–44 (6598–6599). – 12 червня. – С. 5.
74. Тулик І. Ой на плаю вівці пасу... / І. Тулик // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 1 (5705). – 1 січня. – С. 2.
75. Тулик І. Полонила полонина / І. Тулик // Зоря Рахівщини. – 1998. – № 26 (6525). – 25 червня. – С. 2.
76. Тулик І. Розвитком вівчарства зацікавились американці / І. Тулик // Зоря Рахівщини. – 2001. – № 53–54 (6808–6809). – 14 липня. – С. 3.
77. Тулик І. Там, де небо гори обіймають / І. Тулик // Зоря Рахівщини. – 2000. – №№ 53–54 (7007–7008). – 8 липня. – С. 6.
78. Тулик І. У високогір'ї люди працюють / І. Тулик // Зоря Рахівщини. – 1999. – №№ 49–50 (6604–6605). – 3 липня. – С. 5.
79. Тулик І. Чи відновимо вівчарську галузь? / І. Тулик // Зоря Рахівщини. – 1998. – № 23 (6522). – 30 травня. – С. 2.
80. Штефанюк М. Вівчарня чекає господаря / М. Штефанюк // Зоря Рахівщини. – 1992. – № 19 (5865). – 18 березня. – С. 1.
81. Юрашук М. Аграрникам не до прогнозів / М. Юрашук // Зоря Рахівщини. – 1998. – № 41 (6540). – 10 жовтня. – С. 2.
82. Юрашук М. Безплатна підказка природи / М. Юрашук // Зоря Рахівщини. – 2000. – №№ 11–12 (6665–6666). – 12 лютого. – С. 2.
83. Юрашук М. Де гори небо підпирають / М. Юрашук // Зоря Рахівщини. – 1999. – №№ 53–54 (6608–6609). – 17 липня. – С. 2.
84. Юрашук М. Йде отара плаєм / М. Юрашук // Зоря Рахівщини. – 1999. – №№ 53–54 (6608–6609). – 17 липня. – С. 3.
85. Юрашук М. Кожен знає свою справу / М. Юрашук // Зоря Рахівщини. – 1999. – №№ 53–54 (6608–6609). – 17 липня. – С. 3.
86. Юрашук М. Колективне стає власним / М. Юрашук // Зоря Рахівщини. – 2000. – №№ 27–28 (6681–6682). – 8 квітня. – С. 2.
87. Юрашук М. Корми для підсобного господарства / М. Юрашук // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 89 (5793). – 8 серпня. – С. 1.
88. Юрашук М. Першим – біле ягнятко / М. Юрашук // Зоря Рахівщини. – 1991. – № 24 (5728). – 23 лютого. – С. 3.
89. Юрашук М. Сила Саганівського володіння / М. Юрашук // Зоря Рахівщини. – 2001. – № 8–9 (6764–6765). – 3 лютого. – С. 4.
90. Юрашук М. Спадкоємець батьківської справи / М. Юрашук // Зоря Рахівщини. – 2000. – №№ 47–48 (6701–6702). – 17 червня. – С. 2.
91. Юрашук М. Старий “помолодів” / М. Юрашук // Зоря Рахівщини. – 1999. – №№ 53–54 (6608–6609). – 17 липня. – С. 3.
92. Юрашук М. У підніжжі Близниць / М. Юрашук // Зоря Рахівщини. – 1999. – №№ 53–54 (6608–6609). – 17 липня. – С. 3.

**MOUNTAIN VALLEYS FARMING  
TRANSCARPATHIA HUTSULS IN 1991-2000  
(on the materials of the publication “Zorya Rakhivshchyny”)**

**Mikhailo RECRUTYAK** (Uzhhorod)

**Summary**

In the article on the basis of journalistic materials and reviews of the district department of statistics, published on the pages of the publication “Zorya Rakhivshchyny”, the author considers the transition of the mountain valleys' economy of Transcarpathian Hutsuls from the Soviet methods of management to the establishment of independent farmers. He causes of the collapse of the collective farms, the problems faced by the peasants in the 1990s with the transition to market relations in the economy, the impact on the life and traditions of shepherds have been analyzed.

**Key words:** mountain valley, mountain valleys' farming, stockbreeding, Transcarpathian Hutsuls, Rakhivshchyna, collective farm.

Світлана СИТНИЧЕНКО  
(Київ)

## ПРОМИСЛИ ХЕРСОНЩИНИ ХХ ст.

### УДК 631–021.58 (477) “19”

У статті на підставі комплексного опрацювання історіографічної бази висвітлено стан та розвиток найбільш розповсюджених промислів Херсонщини у ХХ столітті – садівництва, бджільництва, рибальства.

**Ключові слова:** Херсонщина, промисли, садівництво, рибальство, бджільництво.

Україна за об'ємами територій одна із найбільших країн Європи. Як і більшість країн, наша батьківщина поділена на регіони не лише географічно, економічно, а й етнографічно. Кожен етнографічний район нашої країни має спільні риси в історичному розвитку, які об'єднують їх в одну державу, за які протягом століть наші співвітчизники віддавали й на сьогодні, на жаль, віддають свої життя. Спільні риси в першу чергу це мова, традиції. Та потрібно зауважити, що крім спільних рис кожен регіон мав свої особливості, які ми можемо спостерігати у традиційних українських промислах – у вишиванні різні узори та техніка. Подібне було й у інших промислах.

У 1904 році за рішенням губернських земських зборів був вивчений стан та розвиток промислів і ремесел в Херсонському краї. Дане дослідження мало вяснити на місцях такі завдання: де і з якої спеціальності бажано було б відкрити професійно-ремесничі школи, в якому стані знаходяться місцеві промисли та ремесла і яка підтримка з боку земств необхідна для їх подальшого розвитку. Вивчалися такі промисли: бондарський, гончарний, ковальський, кошиковий, шевський з шапкарством, кожухарством та пошиття взуття, столярно-теслярський, ткацький, чинбарний, лимарський, а також каменотесний. Дослідження проводили повітові статисти та запрошені регістратори. Їх завданням було вяснити де і скільки є виробників з даної спеціалізації, в якому стані знаходяться описані ремесла. Збільшення населення губернії, малоземелля, заміна ручної праці в землеробстві машинами, в результаті приводили до знецінення праці в сільському господарстві, змушуючи селян займатися іншими заняттями.

Про поширення промислів серед сільського населення краю свідчать дані: в Херсонському повіті з 411 сіл у 231 існували промисли. На півночі губернії був найвищий показник. Земські статисти губернії стверджували, що поширення промислів йшло по спадаючій лінії з півночі на південь – в процесі поступової колонізації краю [9, с. 290].

На жаль, комплексно дану тему поки не досліджено, існує декілька наукових досліджень, які частково розкривають підняте питання. Звісно, слід визначити періодизацію дослідницької бази, та потрібно зазначити, що досить тривалий час тема промислів через політичні обставини не була актуальна. Тільки із здобуттям

Україною незалежності дослідники звернули свою увагу на дослідження життя людей, їх побут. Досить багато праць по піднятій проблемі були опубліковані ще у першій половині ХХ ст.

Протягом останніх років дану тему досліджувала Л. Чорна. Правда, потрібно зазначити, що науковець досліджувала підняту проблему разом із ремеслами даного регіону [10]. Слід зауважити про десятки досліджень присвячених одному із провідних промислів – бджільництву [1].

В даній роботі висвітлено три основні промисли, які розповсюджені на Херсонщині і мають постійний і періодичний характер. Постійні: садівництво, бджільництво, а періодичне – рибальство.

Садівництво є лідируючим рентабельним видом діяльності на Херсонщині.

Аналізуючи різні джерела, можна сказати, що на початку ХХ ст. з фруктових дерев у цій місцевості вирощували яблуні, груші, сливи, черешні, вишні, абрикоси, персики, айву, з ягідних – виноград, смородину, червоний і чорний агрус, терен, шипшину, малину [9, с. 2]. Існувало певне районування: фруктові дерева вирощували у місцях віддалених від моря (північних районах області), а в південній смузі добре дозрівали черешня, абрикос, персик, слива, груша та ін. Велику небезпеку для садів становили шкідники: гусінь, майка, довгоносик, сірий косматий жучок, який поїдав цвіт у слив, та ін. [8, с. 237].

На Уманщині добре росли фруктові дерева наступних сортів: груші (“глива малоросійська”, “безсем’янка”), яблуні (“анісівка”, “українська”, “фіш”), сливи і вишні (“монморансі”), черешні, шовковиці [3, с. 757]. На початку ХХ століття, так як і нині, ціни на фрукти коливались в залежності від сорту, врожаю даного року, місцевості, віддаленості від місць збуту. На Херсонщині у 1905 р. за пуд яблук давали 154 коп., груш – 113 коп., винограду – 135 коп., абрикос – 94 коп., вишень – 130 коп., черешень – 162 коп., слив – 107 коп., сушених слив – 240 коп. Урожай фруктів 1905 р. в повітах був задовільний. Добре вродили абрикоси, яблука і груші [7, с. 428]. За часів незалежності України, на жаль, садівництво не отримувало належного розвитку, через ряд причин, найголовніша – це перехід країни до нового типу господарювання, та на сьогодні садівництво поступово посідає своє місце в економіці регіону.

Одним із видів неземлеробських занять селян на Херсонщині, що вимагало певних знань для успішного розвитку, було і є бджільництво [8, с. 227]. Бджоли дають людині дуже цінний дієтичний і легко перетравний продукт – мед, важливу, часто незамінну сировину для різних галузей промисловості, віск та багаті лікувальними властивостями допоміжні продукти (маточне молочко, прополіс, бджолину отруту, квітковий пилок). У загальній еволюції живої природи бджоли зайняли важливе місце в запиленні рослин. Використання земельних угідь та рослинного світу значно впливає на рівень забезпеченості бджіл нектаром і квітковим пилом, які є для них природним кормом [1, с. 3]. Бджільництво на території Херсонщини мало свій розвиток. Даним видом промислу займалися люди, які були навчені цій справі, вірніше отримали знання від своїх предків чи у досвідчених пасічників. Навіть, коли даний промисел спробували перевести на масове виробництво, бджільництво не набуло розповсюдження.

Вулики видовбували з липових чи березових колод, привезених з інших областей. Пасіки ділилися на 3 групи: 1) пасіки любителів-бджолярів (із застосуванням наукових методів); 2) пасіки приватних власників (наймана праця без досвіду); 3) пасіки селян (застосування досвіду від попередніх поколінь). Пасіку ставили в саду, біля садиби чи в лісі. Якихось медоносних трав при пасіках бджолярі майже не сіяли. Деякі пасічники засівали гречкою свої лани, біля якої виставляли свою пасіку. З часом по селах почали поширюватися чотирьохгранні вулики із дощок. Рамочні вулики в селян майже не зустрічалися, так як коштували вони дорого [10, с. 4]

Бджільництво з року в рік скорочувалося через сильне розорювання територій, зменшення природної рослинності. Бджільництво вважалося прибутковим, принаймні затрачені кошти при гарному догляді поверталися, а за сприятливих умов воно приносило значний прибуток. Адже продавався не лише мед, а й інші продукти бджільництва, зокрема сирець, патока, вошина, віск [8, с. 228; 4, с. 64]. Нині досвідчені пасічники займаються й лікуванням. Як відомо, що жало бджоли має лікувальні дії. Так, науковцями було встановлено, що на Україні найбільш ефективні для лікування бджоли із півдня та із гірських районів.

Певне місце серед селянських занять посідало рибальство. Для вилову риби використовували різні застосування, які поділялись на дві категорії. За матеріалом виготовлення на зроблені з ниток і мотузок, а також виготовлені з дерева, очерету, лози, заліза та ін. За способом використання – на ставні і плавні. З ниток виготовляли різні види невода, волокуші, тягулі, накидки, сіті, волоки, орія. Їх використовували здебільшого на річках. З дерева робили котци, гарди, верші, тири, гачки самолови, блешні, вудки та ін. [6, с. 138].

Для вилову риби використовували котци (ставки очерету у вигляді загороди). У неглибоких місцях застосовували хватки і волоки, в які попадала в основному дрібна риба плотва, мелюшка і раки. На початку ХХ ст. рибу продавали в основному євреям [5, с. 84]. У ставках і стоячих водах водилась риба, що підлягала вилову: карась, щука, окунь, лин, рідше – короп, лящ, в'юн. У річках більш значних (Дніпро) водилась дещо інша риба: головень, в'яз, підуст, марена, тарань, верховодка, сом, мінога, рідше – судак, рибець, тюлька, осетер, севрюга, скумбрія, чечуга.

Знаряддя та способи вилову також були дещо іншими. В основному використовували сітки та неводи, які сягали до 400 метрів довжини. Також застосовувались перемети і крига. Кригою ловили лише на “відметах”. Найкращий вилов був тоді, коли річкою йшов лід. За день однією сіткою можна було наловити 50 кг. Для риболовлі декілька рибалок об'єднувались в артіль – від двох до шести чоловік. Вилов розподіляли наступним чином: кожен рибалка брав додому стільки, скільки йому потрібно, щоб прогодувати сім'ю, риба, що залишалась, йшла на продаж, а вирученими грошми ділились порівну [10, с. 5].

Біля Херсона рибалки використовували в основному невід для вилову оселедця та скумбрії (баламута). Волокушами ловили недалеко від берега здебільшого чехонь, щуку, окуня, тараньку, раків. Застосовували її як на ріках, так і в озерах та лиманах [6, с. 145]. На узбережжі моря ловили мережами, спеціальними сітками для вилову камбали та іншої риби. Вилов риби з допомогою гачків був розповсюджен

ний на морі, на ріках і озерах – рідше. Для наживки річної риболовлі використовували земляних черв'яків, жаб (на сома), сарану, коників та ін., для морської – тюлька, анчоус (на осетра, севрюгу, білугу) [6, с. 17]. Вудками і блешнями в значних розмірах ловили на Дніпрі. В Каховці це був підсобний промисел, який розпочинався з липня і до жовтня місяця (хід скумбрії). За один день в хороший хід рибалка міг наловити 150-200 шт., але прожити цим не можна, бо хід риби короткий і в цей час ціна на неї низька [6, с. 27].

Отже, протягом ХХ століття на території Херсонщини розвивалися давні промисли – рибальство, бджільництво, садівництво, які набували та набувають більших темпів виробництва, але не зважаючи на їх промислові темпи, залишатимуться промислами.

### Джерела та література:

1. Бджільництво: тематичний бібліографічний покажчик літератури (1927-2013 рр.) / Наукова бібліотека Херсонського ДАУ; укл.: Н. В. Анічкіна, С. М. Братішевська, В. І. Ткаченко; ред.: Т. В. Гончаренко. – Херсон: РВВ “Колос”, 2013. – 100 с.
2. Волос О.В. Підтримка земствами розвитку народних ремесел та промислів на Півдні України (історико-етнографічний аспект) / О.В. Волос // Заселення Півдня України: Проблеми національного та культурного розвитку. Наукові доповіді Міжнародної науково-методичної конференції 21-24 травня, 1997 р. – Частина II. – Херсон, 1997.
3. Лесоводство и садоводство в немецких колониях Новороссийского края // Сборник статей о сельском хозяйстве Юга России / Сост. И. А. Палимпсестов. – Одесса, 1868. – С. 756-761.
4. Описание Херсонской земской сельскохозяйственной выставки 1900 года. Статистическое отделение при Херсонской Губернской Земской Управе. – Херсон, 1900. – 282 с.
5. Осадчий Т.И. Херсонский уезд Херсонской губернии: Историко-этнографическое и хозяйственно-статистическое описание / Т.И. Осадчий. – Херсон, 1900. – 112 с.
6. Рябков П. Рыболовство в Херсонской губернии. Опыт статистико-экономического исследования / П. Рябков // Сборник Херсонского земства. – Херсон, 1891. – № 1. – С. 129-164.
7. Сельскохозяйственная хроника Херсонской губернии за октябрь 1905 г. – Херсон, 1905. – 430 с.
8. Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник. – 2-е вид. / А.П. Пономарьов, Л.Ф. Артюх, Т.В. Косміна та ін. – К., 1994. – 256 с.
9. Чиченадзе Ж.А. Выращивание винограда в департаменте Вар (Франция) / Ж. Чиченадзе // Виноградарство и виноделие: Сб. науч. тр. ИВиВ “Магарач”. – Ялта, 1997. – С. 48-49.
10. Чорна Л.М. Промисли та ремесла сільського населення Херсонської губернії в другій половині ХІХ – на початку ХХ ст. / Л.М. Чорна // Чорноморський літопис: Науковий журнал. – Миколаїв: Вид-во ЧДУ імені Петра Могили, 2014. – Вип. 9. – С. 110-119.



## TRADITIONAL CRAFTS OF THE KHERSON REGION OF THE TWENTIETH CENTURY

Svetlana SITNICHENKO (Kiev)

### Summary

The article on the basis of the complex elaboration of the historiographic base deals with the state and development of the most widespread crafts of the Kherson region in the twentieth century – horticulture, beekeeping, fishing.

**Key words:** Chersonchuna, crafts, gardening, fishing, apiculture.

Марія ВЕРГОВСЬКА  
(Київ)

## ТКАЦТВО ІСТОРИЧНОЇ УМАНЩИНИ

УДК 745.52 (477) : 391

Дана стаття присвячена традиційному ткацькому ремеслу історичної Уманщини. Подається інформація про ткачів, де вони вчилися, умови їхньої праці, ткацькі осередки, які діяли на Уманщині на початку ХХ століття. Особлива увага в роботі приділяється сировині та способу виготовлення ткацьких виробів, знаряддям праці для прядіння та ткацтва, особливостям орнаментики та кольорової гами тканини. Висвітлено питання функціонального використання побутової тканини.

**Ключові слова:** ткацтво, ткачі, рушники, скатерті, рядна, килими, коноплі, прядіння, ткацькі осередки.

Важливою складовою народної культури є ткацтво та його вироби. Тканиною оздоблювали житло, використовували її в побуті та обрядах. На Уманщині було здавна розвинене ткацьке ремесло.

Історична Уманщина в межах колишнього Уманського повіту займала територію сучасних Уманського, Маньківського, Тальнівського, Монастирищенського, Христинівського районів Черкаської та Новоархангельського району Кіровоградської областей.

Починаючи з кінця ХІХ ст. дослідники народної культури та побуту звертають увагу на ткацтво. Зокрема, узагальнені відомості про технологічні процеси народного ткацтва знаходимо в працях П. Чубинського, Ф. Вовка. На початку ХХ ст. зростає інтерес до кустарних промислів та ремесел в Російській імперії. Публікується ряд видань з аналізом кустарних промислів окремих губерній. В праці, присвяченій Київській губернії, розміщено статтю А. Самойловича, який аналізує ткацьке ремесло на півдні губернії, зокрема, в Уманському повіті. У ХХ ст. дослідженням традиційного килимарства, як виду народного декоративно-прикладного мистецтва, займалися Д. Щербаківський [10], А. Зарембський [5], Л.П. Калиниченко [6], С.А. Таранушенко [8], Я.П. Запаско [4]. На початку ХХІ ст. дослідженням ткацтва в загальноукраїнському контексті займаються Т. Кара-Васильєва, З. Чегусова, О. Нестер, О. Никорак, С. Сидорович. Проте, незважаючи на вищевикладені дослідження українського ткацтва, ткацтво історичної Уманщини залишається не дослідженим.

До початку ХХ ст. ткацтво розвивалося в умовах натурального господарства. Вся сировина вироблялась самими селянами. Кожен на полі засівав льон і коноплі, тримали вівці на вовну. Сировини було достатньо, і вона була дешевою. Поступово наділи землі зменшувались, а відповідно зменшувались посіви льону та конопель. Зі зменшенням кількості пасовищ зменшувалось поголів'я овець. Таким чином сировини ставало менше, вона дорожчала, з'явилась потреба в покупній сировині.

Ткацвом на Уманщині займались переважно чоловіки. Як свідчать статистичні дані за 1912 р., в Уманському повіті 89,5% ткачів були чоловічої статі і лише 10,5% – жіночої [7, с. 263].

Це було другорядне заняття при основному землеробстві. В літній період вирощували сировину, а з осені до весни пряли і ткали. Починали ткати після 1 жовтня, а закінчували з 1 травня по 15 червня. Робочий день в ткача тривав від 10 до 16 годин на добу [7, с. 266-267]. “Мій тато ткав на верстаті... Як тато привозить в хату верстат, скриню туди сунуть. Тут ставлять в хаті верстат. Його привозили на зиму. Як зима, що такі роботи кінчились, то тоді уже на верстаті” [18].

Ткацьке ремесло мало родинний характер. Зазвичай ткав один член родини, переважно чоловік, іноді двоє – чоловік і жінка. Вирощуванням конопель, обробкою волокон та прядінням займались жінки. В цьому їм допомагали дочки, їх ще підлітками привчали до прядіння. Меншим дітям доручали найпростішу роботу – намотувати нитки на шпульки. Окрім того, селяни, які замовляли ткачам виробити, самі обробляли волокна, пряли, а іноді й снували основу.

Вчилися ткати від батьків. Якщо в родині ткачів не було, а батьки хотіли навчити дитину ткати, то віддавали в науку до ткача зі свого села. Навчання тривало близько року. За це була плата зерном або грошима (3-5 рублів за все навчання) [7, с. 265].

Ткацьким ремеслом займались практично в кожному селі, проте кількість ткачів була різною. В деяких селах ткацтво було особливо розвинене, кількість ткачів була більшою, асортимент виробів різноманітніший. Згідно статистичних даних за 1912 р., в Уманському повіті були наступні ткацькі осередки: с. Русалівка Багвянської волості (тепер Маньківський район Черкаської області), с. Хижни Хижнянської волості (тепер с. Хижня, Жашківський район Черкаської області), с. Онфурівка Шаулихської волості (тепер с. Онопріївка Тальнівського району Черкаської області), с. Дзенгелівка Маньківської волості (тепер с. Дзензелівка Маньківського району Черкаської області), с. Босівка Верхнячської волості (тепер с. Зоряне Христинівського району Черкаської області), с. Томашівка Кузьминської волості (тепер Уманський район Черкаської області) [7, с. 254-255].

Переважна більшість ткачів виготовляли полотно, рядовину та прості рядна й рушники. Для ткання рушників, скатертей та ряден зі складним орнаментом потрібно було мати неабияку майстерність. Тому таких ткачів було не багато. Наприклад в с. Русалівка було 2 таких ткачів, в с. Босівка – 1. Це при тому, що ці села були ткацькими центрами [7, с. 257]. Ще менше було майстрів, що ткали килими. Такі майстри були не в кожному селі, а в тих селах, де були, то всього один або кілька майстрів. “Мамин двоюродний брат коври робив. Він не один був на село. І рядна робили, і коври робили. Коври в селі робили двоє, троє на село. Я помню дід Марко був” [16].

Зазвичай, майстри працювали для власних потреб та на замовлення місцевого селянства, незначну частину продукції збували на базарі. Винятком є с. Томашівка, де була організована артіль, і ткачі працювали на замовлення Кустарного Товариства [7, с. 264].

Селяни, які замовляли в ткачів виробити, оплачували їхню працю. “Те мисочку зерна принесе. А хіба ж колись гроші були?! А те борошна, а те ще щось. А то й гроші потрошки платили” [15]. Готові вироби вимірювались в аршинах і ліктях

(3/4 аршина). На початок ХХ ст. діяли наступні розцінки: за 1 аршин рядовини платили 2-4 копійки, за 1 аршин скатерті – 8-15 копійок [7, с. 266].

Сировиною для виготовлення тканини були коноплі, льон, бавовна (“більця”) та вовна. Найбільше ткали з конопель. Це однорічна дводомна рослина. Чоловічі рослини плоскінь дають волокно найвищої якості, а жіночі – матірка використовують для отримання насіння та грубішого волокна. Коноплі сіяли в період з середини весни до початку літа. Щоб волокно було ніжнішим, їх сіяли густо, тоді стебла виходили тонкі та високі. Через 12 тижнів після посіву, коли коноплі відцвітають, вибирають плоскінь, а матірку залишають дозрівати. Стебла матірки вибирають в кінці серпня – на початку вересня, коли дозріває насіння. Стебла виривають руками з корінням.

Для отримання волокна стебла проходять обробку. Корінь відділяють, бо біля кореня стебло грубіше. Потім стебла конопель вимочують у спеціальних ямах, ставках, річках. Вимочування впливає на кількість і якість волокна, його колір. Після того волокна просушують [9, с. 285-289].

“Сіяли коноплі. Тоді вибирали плоскінь вперед поміж ню. Ну, як уже відділяється матірка, на матірці сім’я. Матірку лишаєм, а плоскінь вибираємо. А матірка росте аж пошти до госени, пошти до Івана Богослова. Матірка, щоб сім’я ж було, щоб на другий год насіння. Плоскінь – це було на сорочки. Це було так, як ляне. Тоді ж ту плоскінь в’язали в кулики по шість горсток. Отакі пучки (20 см) – це горстка називається. Зв’язували по шість і носили на річку, замочували. Замочували кожний свої. І це зв’язували перевеслом: одно до другого, одно до другого. Зв’язували, кілочка забили – оце моє, скіки там у мене куликів є. Дальше це ваше. Значили. Лежало, болотом прикидали, щоб воно вимокало. То це копаєм лопатою, кожне прикидає собі болотом. І воно шість суток помокло – пішли, пробу витягнули. Як отак уже ломається, о, уже клоччя. Не перервеш його. Це вже готове. Я витягаю, я раніше мочила. А ви пізніше мочили – ви пізніше витягнете. І помили, помили від болота. Чисте, біле таке, як папір. На беріг виносим, розставляєм. Кожду горстку отак, як грамохвон, як снопа, розставляли. Воно зв’язано перевеслом, а це так розчепірено, щоб воно сохло. Оце по одній горстці стоїть. Там у мене, наприклад, шість куликів. Шість у шість – тридцять шість горсток, я розставила своє. Ви витягнули, своє розставили. Увесь той беріг заставляно було коноплями. Ніхто ні в кого ні брав, ні крав. І воно посохло, й ночує там. На другий день ідем, висохло – забираєм додому” [15].

Так само обробляли й матірку. “Тоді ті коноплі дозрівали, щоб уже було там сім’я стигле. Виривали його. Не жали, а виривали його з корінням. В’язали його в снопи, складали, обмолочували ціпом. Бо на другий год що буде сіяти? І везли чи до річки, чи до ставка. У нас була річка – ми мочили” [11].

Для відокремлення терміття від волокна коноплі мнуть, потім б’ють, тіпають, розчісують (“микають”), очищують від шматків деревини і розщиплюють на дрібніші волокна. Для цього використовували спеціальні знаряддя праці: “бительню”, “терницю”, щітки [7, с. 274]. “На бительню побили. Тако, довгенька, з виямкою, на чотириох ножках. А тут мечик. І тоді б’еш. Береш, лежиш сюди цю горстку і

товчеш, товчеш. На дрібненьку кострицю побилося. І тоді тягнеш до себе, витягаєш, щоб витіпати ту кострицю. Це побили на бительню, ну ще костриця є. А тоді терниця. Тоже така сама. Ще на терницю треба потерти, щоб од костриці. І тоже ж мечик такий же ж. Держиш, а цею рукою треш” [15].

“Як уже всеньке прядиво перебили, скіки там ти сієш його. Ну багато ж не сієш, бо ж не виконаєш. І тоді ще вперед така кругла щітка, такі грубі ціго. Це такі грубі були, то це на них, а тоді вже на гольчану щітку, з голок. І тако кидають і зчісують, і зчісують. То лишаються тоді у руці такі пачіски казали. Тоненьке таке, гарне, біленьке. А клоччя гоставалося, зривали його в другий ящикок. Тоді робили з цих пачісок кукли. Кукли такі в’язали. Тако на щось намотували, намотували таку куклу, якраз у руку візьмеш, і вона тако довгенька. Тоді ці кукли ще передергували такою волосною щіткою, з конячого хвоста. І тоді знов і ще ці пачіски ще кращі стають біленькі” [11]. Після такої обробки виділяли волокно найвищої якості – повісмо (прядиво, тонке), а залишки – клоччя (вал) [9, с. 285-289].

Потім волокна прядуть. Беруть жмуток волокна (“мичку”), розчісують і надівають на гребінь, який вставляється в “днище”, а на днище сідає той, хто пряде. Іноді гребінь вставляють в спеціальний отвір в хатній лаві. Тонші волокна прядуть на прядці. З грубішого волокна (“клоччя”) прядуть веретеном грубу нитку (“валовину”). При цьому замість гребеня використовують “кужіль” – палицю, яку вставляють у “днище” або тримають у руках [7, с. 272-273].

“Тоді прадка така. Сідають, кукли прадуть на прадку. Таке колесо і ногою мама тільки раз і д-д-д-д на прадку. Всьо. А я? – намотують мені на деревляний такий ствол цього клоччя, веретено таке, колись у нас так довго було веретено таке славне, і я з тим веретеном сідаю. У нас такий стілець був і запахають туди ту і я сидю і праду, це з клоччя. А мама те пряде, мама не доручала, бо нехто так не зробить, як мама. Років може п’ятнадцять мені було, і вже мати заставляла прастити, бо з чогось же треба жити” [11].

Волокна і нитки мали наступний спосіб вимірювання: з 4 снопиків сухих конопель виходило “повісмо” волокна, з одного “повісма” виходило 30-40 “пасом”, з 1 “пасма” 10 “чисниць”, з 1 “чисниці” 3 “нитки” [7, с. 273-274].

“Напрали повне веретено – на мотовило мотали. А ще ж треба, щоб і перемоти не зробити. Три нитки – це буде одна чисниця. А тоді десять чисниць треба, щоб скинути з того мотовильника. А тоді ж його ще треба на клубок змотать, зняти з мотовила. А тоді його на витушки надівати та на клубки мотати. А з клубків на снівницю снувати, щоб аж на верстат надіти” [15].

Значно менше використовується в ткацтві Уманщини льон. У давніші часи з нього виготовляли полотно для сорочок. У ХХ ст. на Уманщині льону вже практично не сіяли.

Для отримання шерстяного волокна селяни розводили вівці. Старих овець стригли в травні після весняного “Миколи” 9 (22) травня, а ягнят стрижуть пізніше, в червні. Потім шерсть миють, сушать, “скубають”, чешуть. З шерсті нитку пряли веретеном в такий же спосіб, як і з рослинних волокон [5, с. 8-9].

“Вівці свої держали. Я держав вівці. До Петра не сій гречку і не стрижи овечку. Це приказка така. То оце з зими. І восени стрижем тоже. Два рази, еслі хороша

вовна. А то раз постригли. Ну буває, що не стрижемо, бо немає такого росту. Буває так, що два, але рідко це. А вона з зими, то вовна вся зверху, тільки трошки де держиться” [12].

Знаряддя праці для обробки волокон та прядіння робили місцеві майстри, а деякі купували на ярмарках та базарах. Окрім сировини, яку виготовляли самі селяни, була ще й покупна. На початку ХХ століття на Уманщині набула поширення бавовняна нитка (“біль”, “більця”).

Частина конопляних ниток ішла на основу, а частина на піткання (“поробок”). Нитки на піткання мотались на цівки. Основу для ткання робили на “снувалці” або “оснівниці”. Одною рукою обертають “оснівницю”, а другою ведуть нитку основи. Як правило, на основу нитку мотать з клубка [7, с. 269].

“Снувалка така велика на шпіньові. Шпінь тако, а вона то отако чотири цих-о, наперехрест, так само рівно з тим желізом. Десь метрів два. І тако тоже качки, качки, качки. І це мама крутить тако-го, круте тако і снує, снує, снує на ті качки, на зубчики. І тоді на ці качки поки цього мітка не поснують усього. І тоді знімають з цієї снувалки. В клубочки змотують, змотують. Намотали цих клубочків. Ну, і вже несуть в кого є верстат” [11].

Основу не всі вмели робити. “Снувати не всі вмели. Вмели прастити і на клубки мітки робити. А основу робити, то не всі вмели. Бо то треба снувалка” [14].

Перед тканням нитки вибілювали або фарбували. “Біла основа прядена білилася, попільом пересипалася, а то робили квас з висівок і клали мітки у цей квас – робиться біле” (с. Краснопілка Уманського району) [3, арк. 20].

В давнину нитки фарбували природними барвниками. “Обізательно фарбували так: у цибулинні раз, у бузині краска два, і із вільхи з дерева три. Із кори вільхової вона дуже жовта отака, пошти аж до червонуваної. І оце така краска була. Усе покрасяне, що штани, що сорочка. Варилось і оцей матеріал туди у кип’яток” [13].

З 80-х років ХІХ ст. вжиток увійшли анілінові фарби [5, с. 9]. Їх купували на базарі або в магазині, і фарбували. “Матки красили в червоне, зелене, жовте, руде красками. Їх купляли в магазині” [11]. Були люди, які вмели фарбувати мітки: “Баба Килина приходила. Вона з сусіднього села ходила по селах красити. Її і в Рижавці знають, і скрізь. Вона така у красці ходила, і руки, і вся вона закрашена прямо всякими красками. То це вона ходила. А де вона тих красок брала, то я не знаю. То це до кого має прийти, то вона приходить, тут ночує, тут красить, і мачає, що там і в солону воду, ще галунила якось вона там, щоб не линяло. І щось там і попіль колись розводили, а тоді стірали. Хто має цієї пряжі, напрям уже, має ткати, давали людям, щоб ткали їм. То вони запросили, накрашує вона їм. Звивали. Тоді вони несуть до кого там робити. Хто вмів, красили самі. Але чогось її кликали, бо вона знала, як закріпляти правильно” [14].

Основним знаряддям ткачів був ткацький верстат. Окремої майстерні не було, тому верстат ставили у хаті на місці стола. Ширина таких верстатів 18-24 вершків. Від ширини станка залежить і ширина тканих виробів [7, с. 268]. В с. Томашівка Уманське відділення Київського кустарного товариства впровадило станки – “самольоти”. Їх відмінність полягає в тому, що човник кидається не безпосередньо



рукою, а шнуром зі спеціальними ящичками. Це суттєво пришвидшує роботу ткача [7, с. 271-272].

Перед тканням основу на верстаті шліхтують, щоб вона була гнучкою й еластичною. Для цього змішують борошно (зазвичай пшеничне) з водою, іноді додають мило. Цим розчином змочують нитки основи. Потім їх протирають шліхтувальними щітками, щоб нитка краще увібрала розчин. Щітку виготовляли зі щитини або морської трави [7, с. 269-271].

Килими ткали також на верстаті полотняним переплетінням, коли нитки піткання проходять перпендикулярно до ниток основи. Таким чином лінії орнаменту виходять більш строгими і чіткими. Контури розвиваються навкоси уступами, що робить малюнок схематичним та геометризованим. Ширина таких килимів обмежена шириною навою і не перевищує 1-1,1 м, а довжина може бути досить великою і досягати 3 м. Тому, щоб отримати великий за розмірами килим, його зшивали з двох або трьох частин. При цьому орнамент часто не збігався [5, с. 16-17].

Знаряддя праці ткачів та окремі деталі виготовлялись, зазвичай, у кожному селі. Ці знаряддя продавали на базарах та ярмарках.

Основна сировина з льону та конопель йшла на виготовлення полотна. З валовини ткали рядовину, рядна, рушники та скатерті.

Рядовину ткали великими “штуками”, як полотно, але ширшими. А потім з неї шили мішки, лантухи (великі мішки). Спосіб переплетіння ниток був різний: складний полотняний, коли на поверхні тканини видно і поздовжні, і поперечні нитки, саржевий, коли на поверхні видно косі випуклі і заглиблені діагональні смужки, ламана діагональ (“сосонка”) [7, с. 257, 276].

Рядна ткали густіше, ніж рядовину з конопель або шерсті. На основу йшло конопляне прядиво, а піткання (“поробок”) було з валу або шерсті, іноді з бавовняного прядива. Рядна прямокутної форми. Розміри: довжина 141-432 см, ширина 119-158 см, ширина пілки 66-72 см. Ткали їх діагональним переплетінням (в “сосонку”), в ромбічну клітину (в “кружку” або в “гречку”), іноді оздоблювали “зубцями” або “павучками”.

“Це зубцями. От я хочу зубцями: “Зробіть мені зубцями”, це заказується тому, хто снує, хто робит на верстаті. От я хочу таке, нехай буде. То він так міг робити, а тоді якось там вставляє геначе – тоді робиться геначе. Павучками було. Тоже тако, наче биндочка, а тоді павучок такий... Такий павучок, а тоді це тако лінія, тут рівенько, там щось тако, кубики тако, тоді знов цей павучок робився, тоді знов так само. Дуже воно гарне було павучками. Оце так рядна ткали” [11].

Однотонні рядна прикрашали кольоровими смугами на кінцях. Окрім того, ткали кольорові рядна в смуги або в клітину. Вони мали простішу техніку човникового ткання – діагональне переплетіння або переплетіння в ромбічну клітину (в “кружку”). При цьому малюнок тла в квадрати утворюють кольорова нитка основи і кольорова піткання. Кольори: чорний, синій, червоний, жовтий, фіолетовий, синій, зелений. Їх зшивали з двох пілок і розмір вони мали аналогічний простирадлу. Кінці ряден підрублені, в деяких залишений необроблений край.

Рядна відповідно до функціонального призначення мали кілька підвидів: “налавники”, “підвічники”, “наскринники”.

Ряднами в одну пілку (“рядюжка”) застеляли лави і оббивали стіни над лавами. “Радно широке на всенъке ліжко. Воно зшивається з пілок. А рядюжка – це одна частина. Так, як оббивали кругом стола туди стіни, як сідали люди колись. І це ж саме на лавки стелили” [11].

Для застеляння скрині були “наскринники”. “Наскринники такі робили. Вони тонші, з десятки. Десятку прями таку тоненьку. А тоді вибілювали її. Ну, крайки такі робили, засновочки, а так чиста була” [17].

Як правило, рушники ткалися сувоями. Потім вони розрізались на окремі рушники і на кінцях робили торочки. Серед весільних обрядів на Уманщині побутував обряд “торочини”. За тиждень до весілля, у п’ятницю, до молоді сходились дружки, співали весільних пісень, шили наволочки і торочили рушники. “Мати, було, ріже, а дівчата торочать – торочки роблять. Старша дружка з одного кінця рушник торочить, а боярин з другого, і хто швидше зробить. Якщо дружка, то “накидає” рушник на боярина, а як боярин, то “накидає” рушник на дружку. Це “щоб побратися” [2, арк. 3-4].

Рушники ткали вузькими й довгими, завдовжки 145-390 см та завширшки 25-40 см. Орнаментальний малюнок тла утворюється поєднанням різних ниток основи і піткання. Основа була з конопляного прядива. Піткання (“поробок”) робили з валовини, конопляного прядива або бавовняної “більці”. Переплетіння ниток було дуже різноманітне. Так, як і рядна, рушники робили в “кружку”, в “гречку”, в “сосонку”. Окрім того, поширені були орнаменти в прямокутну клітину з різним поєднанням клітин: в “дамки”, в “шахматку”, у “віконечка”, в “шибки”, в “ламаний хрест”. Були й інші орнаменти: в “коропову луску”, в “качани”, в “стовпчики”.

В Уманському, Тальнівському та Маньківському районах побутували рушники з кольоровою основою і білою або сірою ниткою піткання. Зокрема, були наступні поєднання: фіолетова нитка основи і біла піткання, синя нитка основи і сіра піткання, синя нитка основи і біла піткання, блакитна нитка основи і біла піткання, сіро-блакитна нитка основи і біла піткання, чорна нитка основи та біла піткання. Таким чином, рельєфний орнаментальний малюнок поєднувався з кольоровим, що додавало особливий декоративності.

Окрім того, рушники оздоблені поперечними кольоровими смугами різної ширини. На кінцях вони густішають. Кольори смуг: червоний, оранжевий, малиновий, рожевий, бордовий, жовтий, коричневий, синій, блакитний, фіолетовий. Деякі рушники також оздоблюються поздовжніми смугами, переважно по краях основи, вони мають назву “заснівки”. Кольори “заснівок”: білий, синій, червоний, фіолетовий, блакитний, оранжевий.

Ткали також побутові рушники з полотняним переплетінням, які використовували як утиральники, ними накривали хліб тощо.

Подібно до рушників ткалися і скатерті: та ж сировина, спосіб переплетіння та оздоблення, лише більші за розмірами. Вони прямокутної форми. Розміри: ширина – 55-89 см, довжина – 188-306 см. Орнаменти ткання скатертей: в “шашечку”, в “дамки”, в “стовпчики”, в “коропову луску”, в “гречку”, в “кружку”. Кольорове оздоблення теж подібне до рушників: є кольорові поперечні смуги та поздовжні

“заснівки”. Кольори смуг: синій, блакитний, фіолетовий, червоний, зелений, оранжевий, темно-синій. Також є скатерті з кольоровою основою та білим пітканням. Кінці скатертей оторочені або підрублені.

Домоткані рушники, скатерті і рядна в народі називали “робляні”. Рушники і рядна, виткані складними орнаментами, називали “скатерчані”. Скатерті і рушники, які ткались з додаванням бавовняної “більці”, називали “більцьові”, “більцяні” або “більчані”.

Вироби ткацтва використовували в побуті як в будні, так і в свято. Рушниками утиралися, на них клали хліб та накривали його. Скатеркою застеляли стіл. На ряднах спали та укривалися ними. Також рядна використовували в господарстві: на них просушували зерно або городину.

В давнину домотканими рушниками, скатертями, ряднами та килимами оздоблювали на Уманщині житло. “У хаті скрізь чіпляли рушники – на ікони, на кілочки. Посередині рушник зв’язували квіткою, а кінці розстеляли. Ткали самі рядна, підвічники, налавники, застеляли на свята лави і завішували стіни під вікнами” (с. Рижавка Уманського району) [1, арк. 5].

“Були кіліми, над полом висів кілім зірками. Здовж полу – жердка, на неї вішали одяг, на празник застеляли ряденцем славним, кілімом. Були рушники-саморобки. Як великий рушник, то в’язали посередині квітку” (с. Рогова) [1, арк. 14].

Окрім того, побутова тканина використовувалась у звичаях та обрядах, зокрема у весільному, поховальному, як з утилітарною, так і з сакральною метою.

У ХХ ст. домоткана тканина починає витіснятися промисловими виробами. Рядна замінюються на простирадла і ковдри, скатерті – на клейонки. В моду входять рушники з купованої перкалевої тканини, вишиті гладдю. Традиційне ткацтво проіснувало на Уманщині до 50-х років ХХ ст. До того часу сіяли коноплі і ткали. Останнє покоління, яке займалось ткацтвом, практично відійшло. З ними втрачено знання про орнаментику та технологічні процеси тkania. А в пам’яті їхніх дітей збереглися лише окремі згадки про обробку конопель та прядіння ниток, оскільки їх батьки залучали до цієї роботи. Для пам’яті про ткацтво Уманщини та подальших досліджень залишаються безцінні артефакти в музеях та приватних колекціях.

#### *Джерела та література:*

1. Свирида Р.О. Звіт про відрядження в Уманський р-н Черкаської області та Новоархангельський р-н Кіровоградської області (13.07. – 23.07.2009) / Р.О. Свирида // Архів Національного музею народної архітектури та побуту України (далі – Архів НМНАПУ). – Арх. № 41. – 2009 р. – 22 арк.
2. Щербань С.О. Весілля у селі Краснопілка на Уманщині / С.О. Щербань // Архів НМНАПУ. – 1994 р. – Арх. № 4. – 40 арк.
3. Щербань С.О. Звіт про етнографічну експедицію на Уманщину – Тальнівський, Маньківський, Уманський райони Черкаської області / С.О. Щербань // Архів НМНАПУ. – 2001 р. – Арх. № 9. – 21 арк.
4. Запаско Я.П. Килимарство / Я.П. Запаско // Історія українського мистецтва. – К., 1970. – Т. 4. – Кн. 2. – С. 311-320.
5. Зарембский А. История и техника тканья украинских килимов / А. Зарембский // Материалы по этнографии. – Том III. – Выпуск первый. – Ленинград, 1926. – С. 1-18.

6. Калениченко Л.П. Український народний килим / Л.П. Калениченко // Народна творчість та етнографія. – 1940. – № 3. – С. 40-50.

7. Самойлович А. Ткацкій промыселъ на югѣ Киевской губернии (Черкасскій, Чигиринскій, Звенигородскій и Уманскій уѣзды) / А. Самойлович // Кустарная промышленность в Киевской губернии. – Киев, 1912. – С. 253-289.

8. Таранушенко С.А. Килими / С.А. Таранушенко // Історія українського мистецтва: В 6-ти томах. – К., 1968. – Т.3. – С. 364-372.

9. Шевченко Є. Українська народна тканина / Є. Шевченко. – К., 1999. – С. 285-289.

10. Щербаківський Д.М. Український килим / Д.М. Щербаківський. – К., 1927. – 32 с.

11. Записано 2017 р. від Перепелиці Тетяни Миколаївни 1932 р.н., с. Томашівка Уманського району Черкаської області.

12. Записано 2017 р. від Фаренюка Якова Даниловича 1924 р.н., с. Ладижинка Уманського району Черкаської області.

13. Записано 2017 р. від Калінчука Віктора Кириловича 1930 р.н., с. Лоташеве Тальнівського району Черкаської області.

14. Записано 2017 р. від Руденко (Білозор) Зіни Максимівни 1935 р.н., с. Ладижинка Уманського району Черкаської області.

15. Записано 2017 р. від Чернятевич Марії Олександрівни 1929 р.н., с. Піщана Тальнівського району Черкаської області.

16. Записано 2017 р. від Селідчової (Бойко) Варвари Андріївни 1924 р.н., с. Ладижинка Уманського району Черкаської області.

17. Записано в 2017 р. від Тимошенко (Нечитайло) Лідії Григорівни 1933 р.н., с. Лоташеве Тальнівського району Черкаської області.

18. Записано у 2017 р. від Шевчук Тетяни Антонівни 1938 р.н., с. Томашівка Уманського району Черкаської області.

## WEAVING OF HISTORICAL REGION UMANSHCYNA

Maria VERGOVSKA (Kiev)

### Summary

This article is devoted to the traditional weaving crafts of the historical region Umanshchina. Information is provided on the weavers, where they studied, the conditions of their work, and the weaving centers that operated in the Uman region at the beginning of the 20th century. Special attention is paid to the raw materials and methods of manufacturing weaving products, tools for spinning and weaving, features of ornamentation and color gamut of fabric. The questions of functional use of household textiles are covered.

**Key words:** weaving, weavers, towels, tablecloths, rods, carpets, hemp, spinning, weaving centers.



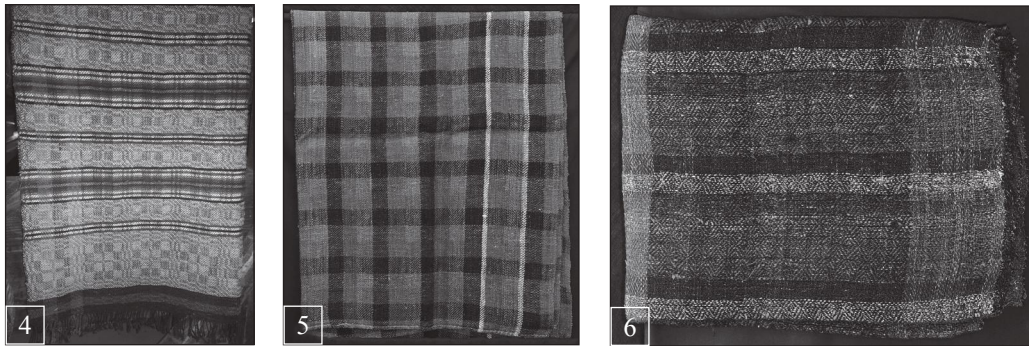


Фото 1. “Більцьовий” рушник тканий в “гречку”, с. Оксанина Уманського району Черкаської області. Фонди Національного музею народної архітектури та побуту України (далі – Фонди НМНАПУ). – Науково-допоміжний фонд (далі – НД) – 19984.

Фото 2. “Більцьовий” рушник тканий в “дамки”, с. Іванівка Уманського району Черкаської області. Фонди НМНАПУ. – Основний фонд: Тканина (далі – Т) – 5434.

Фото 3. Скатерть ткана в “гречку”, с. Краснопілка Уманського району Черкаської області. Фонди НМНАПУ. – Т-5427.

Фото 4. Скатерть ткана в “шахматку”, с. Молодецьке Маньківського району Черкаської області. Фонди НМНАПУ. – Т-4469.

Фото 5. Рядно ткане в “сосонку”, с. Кобринова Гребля Тальнівського району Черкаської області. Фонди НМНАПУ. – Т-693.

Фото 6. Рядно ткане в “кружку”, с. Тальянки Тальнівського району Черкаської області. Фонди НМНАПУ. – Т-702.

Фото 7. Рядно ткане “зубцями”, с. Доброводи Уманського району Черкаської області. Фонди НМНАПУ. – НД-19996.

Фото 8. Килими з фондів Маньківського краєзнавчого музею. Село Дзензелівка Маньківського району Черкаської області.



Ольга ГАЛ  
(Виноградів)

### ТРАДИЦІЇ ВИКОРИСТАННЯ ТКАЦТВА ТА ВИШИВКИ У ПОБУТІ ЖИТЕЛІВ ВІНОГРАДІВСЬКОГО РАЙОНУ ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТІ ДРУГОЇ ПОЛОВИНИ ХХ ст.

УДК 745.52 + 746.3 (477.87) “19”

Публікація містить матеріали польових досліджень, проведених в населених пунктах Виноградівського району Закарпатської області. Інформація отримана шляхом опитування респондентів про використання вишивки та ткацтва в побуті жителів міста та сіл району.

**Ключові слова:** майстриня, вишивка, орнамент, розташування, полотно.

Традиційна культура у межах Виноградівського району Закарпаття формувалася під впливом багатьох чинників. Багатогранне навколишнє природне середовище (гори й долини, річки, поля, ліси) та усталений життєвий устрій народів, які у свій час населяли територію або ж історично мали вплив на неї – все це дало свій відбиток на формування власного світовідчуття та свідомості населення.

Декоративно-ужиткове мистецтво – яскрава сторінка народної творчості. Всі його складові – вишивка та ткацтво, художня обробка металу та шкіри, гончарство, лозоплетіння – органічно були вплетені в повсякденне буття селянина.

Вишивка та ткацтво – найбільш масовий та функціональний вид народного мистецтва. Традиції виготовлення, обробітку та декорування полотна передавалися з покоління в покоління як найдорожчий скарб. Майстрині, зберігаючи найтипівіші та найяскравіші зразки орнаменту, кольору, техніки виконання, закономірно, внесли щось нове, своє, але традиції використання їх не зникли.

**Виготовлення тканини.** Обробка сировини, виготовлення полотна і ниток займали одне з важливих місць серед домашніх занять цілої сім'ї.

Найпоширенішою сировиною були коноплі (“конопні”) і вовна. Сіяли коноплі на найродючіших, вологих землях, щедро удобрювали. Таку ділянку землі називали “конопенник”. Сіяли густо, щоб стебло рослини було довгим (високим). Коноплі були білі та зелені. Білі достигали швидше, і їх визбирували. А десь через тиждень дозрівали й зелені, які мали насіння. Жителька с. Хижа Ірина Палінчак згадує: “Багато насіння з'їдали горобці, тому малими дітьми ми мали роботу – відганяти цих бешкетників” [7, с. 65].

Протягом трьох-чотирьох діб зірвані рослини просушували, розстилаючи на сонці. Згодом збирали в невеликі снопики і складували у яму, що викопана була біля річки чи потічка, прикривали дровами, а зверху притискали великими каменями. В яму направляли потік води. І так залишали на три тижні. Час від часу жінки перевіряли, чи вже вимокла сировина.

Як переконуються, що коноплі добре вимокли, витягували й промивали. Потім везуть додому, розстилають на сонячному місці господарського двору для просушування.

Висушені коноплі проходять обробіток – терлять на “тельниці”, де відділяються відходи (“паздір'я”) від стебел, що придатні до прядива (“повісмо”). Потім за допомогою щітки вичісують снопик. Виділяють при цьому довгі волокна (“миканиця”), та короткі (“клячя”). “Миканиця” придатна для прядива, “клячя” – тільки для “потикання” [9, с. 14; 19, с. 250].

Для отримання найвищої якості прядива повісмо чесали на гребні знову. Готові волокна коноплі повивали на кужіль. Для прядіння використовували веретено, а для перемотування ниток – мотовило. Виготовлені нитки поділяли на “чистиці” (3 нитки) та “пасма” (12 ниток).

Потім “мутки” (мотки) знімали з “мотовила” і добре відзолували у дерев'яній бочці (“улій”). У бочку клали вниз, під “мутки”, соломку, заливали гарячою водою з золою. Так залишали на одну добу. Завдяки соломі воно добре пропарювалось. Як охолоне – несли для промивання на річку. Тепер воно мало висохнути. Опісля – знову на мотовило і “вилося в клубок”, а частина “вилося на цівку” для “потикання”.

Після закінчення обробки сировини починається процес підготовки матеріалу для ткання і вишивання. За необхідності, частину ниток фарбували рослинними, а згодом і мінеральними, барвниками. Ткали полотно на горизонтальному ткацькому верстаті. Серед загальновідомих технік найбільш поширене було полотняне переплетення. Ним виготовляли більшість простих полотен для натільного вбрання, постільної білизни, а також обрусів, рушників і тканин господарського призначення. При виготовленні декоративних тканин, а також деяких елементів одягу, рушників, скатерок, сумок тощо використовувалась техніка перебірного переплетення (“чиноватое”). У таких тканин візерунок завжди рельєфно виступає над фоном.

У народному ткацтві поряд з конопляними та вовняними нитками використовувалась і фабрична бавовняна пряжа (“памут”), яка була значно тонша і м'якша від пряжі, виготовленої у домашніх умовах. Її брали для ткання святкових речей або поєднували з конопляною пряжею.

Кукурудзяну муку варили до стану рідкої каші (“утерка”) і змазували основу для твердості. Або намазували конопляну пряжу, щоб краще рухалось по основі бердо. Сувої сирого полотна золили лугом, вибілювали на сонці протягом багатьох днів, час від часу змочуючи в річці, розгладжували. Вибілювали на сонці з однієї сторони, і це називали – “лице”.

Прасування проводилось у такий спосіб: полотно складалося вдвоє, накручували на циліндричну палицю і викачувалося за допомогою спеціальної ложки з зубцями.

В залежності від технології ткання та за функціональним призначенням полотна поділяють на три види: для одягу, впорядкування житла і господарських потреб [24, с. 156-157].

**Рушники.** Рушники в побуті мали різне призначення. Ними прикрашали житло, використовували в обрядових дійствах, послуговувалися в господарстві.

Рушники, які вішали під дзеркало, зазвичай прикрашались по одному краю полотнища. Це – геометричні ритми або орнаментальний ряд рослинних мотивів. Обов'язковим було завершення гачкованим мереживом. Елементи виконували од-

ним або двома кольорами, як-от ткані рушники Маргарети Нодь із с. Пийтерфолво, чи вишивані рушники Марії Сак з м. Виноградів. Вже в другій половині ХХ ст. поширена багатоколірність у зображенні елементів “квітка”, “букет”, “галузка” чи “вазон”, як-от на рушниках Катерини Потокі з с. Чапа, Магдалини Ботош (с. Фертешолмаш), Катерини Ягер (с. Дюла), Віри Зелік (с. Нове Село). Використовували техніку шитва – “хрестик” та “гладь” [8, с. 50].

Рідше в оздобленні рушників зустрічається орнамент, виконаний технікою вирізування (“урізом”), як-от у рушників Юлії Миско та Марії Миско, Анни Юричко з с. Великі Ком’яти, а також Єлизавети Шаркаді і Етели Глеби з с. Шаланки. Для обшивання обрізаних форм могли використовувати як білі, так і кольорові нитки.

В с. Сасово Ганна Шундулі показала рушник, в якому несли гостинці для новонародженої дитини. Симетричне зображення колосків пшениці вишивали з середини до країв полотна. Традиційно рушник мав гачковану мережку.

Поряд з рослинними мотивами зустрічається і зооморфний, як-от на рушнику Анни Юричко з с. Великі Ком’яти. Тут бачимо ритмічно розташованих стилізованих кролів та капусту.

Рушниками в с. Хижа обрамляли розписані тарілки на стіні. Називали їх “обруси”. Вони мали форму вузького прямокутника, довжиною біля одного метра. Декор розміщували однаково по двох краях рушників. Це були 5-6 густо розміщених орнаментованих смуг, різних по товщині, червоного і чорного кольорів. Переважно зображували стилізовані квіти, але зустрічаються і зображення домашніх тварин. Обов’язкове закінчення – “реци” (мережка, що випліталася руками).

В Ірини Турцанаш (с. Хижа) рушник для покриву пасхального кошика був тканий з насиченими орнаментальними смугами по всьому полотнищу. Чорно-червоно-кольорова гама. На краях мав “ройти”. А у Ганни Ольховської (с. Велика Копаня), Єлизавети Шаркаді (с. Шаланки), Ольги Чедрик та Наталії Копинець (с. Широке) зберігаються рушники декоровані технікою вирізування (“урізом”). Нерідко центральним елементом декорування пасхального рушника був вишитий надпис, а по периметру розташовувався стрічковий рослинний орнамент, як-от бачимо на рушнику Йолани Молнар з с. Холмовець.

Ганна Ольховська (с. Велика Копаня) розповідала, що в них у хаті був спеціальний рушник, який стелили в корзину з лози, щоб замісити хліб.

“Окремий рушник був і для накривання тіста поки підійде. Такий рушник має орнамент на одному кінці”, – розповідає Мелінда Молнар з с. Нове Село [8, 47].

Рушники для побутового призначення “утиральник”, “убрус на чибря” – гладкоткані шматки полотна ширші за розміром. Вони мали незначне оздоблення – кілька одноколірних чи багатоколірних смужок.

**Скатертину.** Стіл на неділю або ж на свята покривали тканню скатертиною. Скатертини, як і рушники, були найбільш декорованими предметами побуту для прикрашення інтер’єру помешкання. Для скатертин традиційно ткали біле сукно. Два відрізки зшивались суцільно між собою або мали стрічку мережива по середині. Використовували гачковане мереживо або покупне. Традиційним було зобра-

жувати декор тільки по двох вужчих кінцях. Майстрині переважно використовували рослинні мотиви. Довжина скатертини була 130-150 см, а ширина – 100-110 см. Особливо вишуканими та святковими виглядають скатертини, що, окрім букетів квітів, або по одному елементу “квітка”, по ширших краях, а в центрі – мотив “вазон”, “вінок”, “розетка”. І по всьому периметру мають мережку.

Велике значення, “для достатку”, вишивальниці надавали центральній частині скатертини. Тут зображували вазу з квітами, як у Гафії Микити (с. Малі Ком’яти), або вазон, як у Анни Юричко (с. Великі Ком’яти). У Ганни Сосницької з с. Онок є скатертину, де для центру вибрано зображення віночка зі стилізованих квітів, а акцент декору країв розміщений по кутах. Зазвичай, у вишивці використовували два-три кольори.

Наталія Кобаль з великою шаною зберігає святкову скатертину бабусі Марії Шаркаді (с. Великі Ком’яти). На ній в центральній частині у віночку з квітів зображені два ангели, які тримають чашу. На повздовжніх краях скатертини зображені грона винограду, а по ширині – ритмічно розміщені букети квітів. Декор виконаний технікою “гладь” та “стебловий шов”.

Жителька с. Великі Ком’яти Маргарита Левко у процесі ткання сукна для рушників та скатертей чергувала білі і кольорові нитки. Потім уже за бажанням могла вишити по периметру скатертини поодинокі елементи рослин.

Василь Січ з с. Онок радо познайомив мене зі скатертинами, що зберігаються в його родині. На одній декором слугує зображення великих червоних, темно-синіх і оранжевих квітів з темно-зеленим листям. У центрі зображена одна червона квітка з темно-зеленими листками. Мереживо на повздовжніх кінцях скатертини виконане в техніці “вирізування”. На іншій – ритмічно розміщені стилізовані червоно-оранжеві квіти з темно-зеленим листям на двох вужчих кінцях скатертини, а мереживо вив’язане гачком і має китиці. Вишивка виконана технікою “хрестик”.

На скатертині Ганни Шундулі з с. Сасово невеликі елементи декору, виконані в техніці “вирізування”, вміло доповнюють симетричні композиції з квітів і птахів (техніка вишивки “гладь”).

У с. Хижа майстрині традиційно заповнювали полотнище тканини орнаментальними смугами різними по товщині, а також використовували техніку декоративного ткання. Скатертину мала форму вузького видовженого прямокутника 2-3 м завдовжки. На стику шва вшивали орнаментальну смугу. На краях скатертини має “ройти”.

**Серветки.** Серветки були яскравим елементом убранства житла. Ткали малими за розміром у різнокольорову смужку, як-от у Марії Шаркаді з с. Великі Ком’яти. Пізніше використовували білу або кольорову куповану тканину. Форма була різноманітна – квадрат, овал, прямокутник, рідше – коло. Тут господиня проявляла свій хист і фантазію. Торці серветки могли бути зарубцьовані, обшиті декоративним швом, вив’язані гачком. Вишивали стилізовані квіти одноколірні або чорно-червоні, як у Юлії Бурі з с. Онок. Багатоколірні композиції з квітів можна побачити на серветках Ілдіко Сірчак з с. Форголань. Майстрині вишивали техніками “качалочка”, “хрестик” та “гладь”.

Як оздоба в оселі широко використовувались настінні серветки. На них технікою “стебловий шов” на білому (рідше кольоровому) тлі вишивали побажання та сцени із життя.

В другій половині ХХ ст. традиційним було вишивати килими на мішковині. В основному зображували стилізовані рослинні мотиви або геометричні рапортні композиції. Техніка виконання була “хрестик”, “напівхрестик”.

**Покривало для ліжка.** У селах Хижа, Черна, Новоселиця побутувало покривало на ліжку – “велаг”. Воно являє собою ткане на смуги різної товщини полотнище, зшите з двох частин, і більше за розмірами від скатертини. Смуги з типовим орнаментом, що зустрічається і в оздобленні рушників, скатертей з додаванням, та ще – “ройти” між орнаментальними рядами і по периметру. Повсюдно кольорова гама двоколірна – чорно-червона (інколи темно-вишнева), рідко мала вкраплення жовтого, голубого.

Для покривання ліжок у селах долини р. Боржава два однакові відрізки килимової доріжки зшивали до купи, а дехто обшивав стрічкою з ситцевої тканини (“з простого полотна”).

**Килимові доріжки.** Килимові доріжки (“домоткані покрівці”) – це, зазвичай, були полотнища з різноколірними смугами, різними по товщині, без визначеного орнаменту. В традиційному побуті використовувались для застеляння долівки. Рідше “покрівцями” покривали лавки, скрині. Їх безліч було виткано, подаровано, продано. Покрівці радо ткали на придане і, інколи, це все, що залишається від предків нащадкам. У селі Великі Ком’яти ткали покрівці з орнаментом “на капусту”, “ружі”, “на партиці”, як ось у Марії Шаркаді [6, с. 14].

**Вишивані картини.** У другій половині ХХ ст. традиційним було прикрашати помешкання вишиваними картинами. На них зображували птахів, тварин або букети квітів. Цікаво, що зазвичай в помешканні мало бути два однакових зображення.

Поява в житті селян сучасних житлових приміщень і нових меблів зумовила виникнення нових типів тканин – декоративних серветок, доріжок, накидок на журнальні столики, телевізори, крісла тощо. Старовинні домоткані вироби майже повністю вийшли із повсякденного вжитку. Втрачається їх роль, як суто утилітарних виробів, зате посилюється їх декоративна функція в інтер’єрі.

**Традиційний одяг.** Стійкі традиційні основи народного одягу зустрічаються в осередку сіл Хижа, Черна, Новоселиця. Складові вбрання, що одягнені в чіткій послідовності, об’єднуються в певний комплекс.

Загалом верхній одяг можна розділити на осінньо-весняний та зимовий. Залежно від призначення його можна поділяти на святковий, буденний, робочий, обрядовий.

**Жіночий одяг.** Головним елементом жіночого одягу була сорочка. Типова сорочка шилася коротка, широка з довгими широкими рукавами, під рукавами вшивали ромбовидні ластки. Розріз на сорочці – ззаду, але зустрічаються сорочки з розрізом спереду (для матерів-годувальниць). Шили з двох піл вибіленого конопляного домотканого полотна чи із суміші конопляно-бавовняних ниток. Пілки зшивали простим швом.

Прямокутна вставка горловини, яка обходить її навколо на грудях, спині, плечах (“пуслик”), як і манжети (“зап’ясник”) вишивалися окремо. Перед тим як пришити манжети, внизу рукав збирали у складки (“морщили на 9 ниток”). Це слугувало і як декоративний прийом оздоблення. Те саме робили, коли вшивали “пуслик”. Орнамент на вставці розташований по всьому периметру. Це могла бути щільна вишивка геометричного орнаменту або симетрична композиція з елементів рослинного характеру.

Саму ж горловину оздоблюють вузькою смужечкою геометричного орнаменту (“ошийник”): ламана лінія, ромбики, трикутники, що виконані технікою “набирування”, “косої гладі” та обметані петельним швом. Багате різнокольорове мереживо, яке зв’язане було гачком, оздоблювало вставку уже безпосередньо на сорочці [4, с. 59; 9, с.15].

На рукавах вишивку розміщували по середині – “партиця”, “партичка” (ряд ромбиків або квітів на всю довжину рукава), на зап’ясниках (орнаментальний ряд, що повторює орнамент вставки), “фодорка” (повторює оздоблення “ошийника”).

Вишивку розміщували на тих частинах сорочки, які не закривав плечовий одяг. “На кожен день мали просту сорочку, без щільного орнаменту, зовсім трошки”, – розповідала Марта Цифра, жителька с. Хижа [7, с. 66].

Матеріали для оздоблення, його види, техніка виконання, розташування та композиційна побудова допомагають зрозуміти не лише рівень матеріальних та технічних можливостей, а й характер естетичних уподобань населення, його кмітливості, винахідливості, уміння поєднувати красу і доцільність. Використання вишивальних технік пов’язано з пошиттям і декоруванням одягу.

Вишивальниці через свої твори передавали бачення гармонії й краси, тим самим виховуючи небайдужість до навколишнього середовища. Ось роздивляємось вишиті низинкою розмаїті квіткові мотиви на прямокутній вставці горловини, на рукавах сорочки Марти Цифри. А ось увагу привертає щільний ромбовидний орнамент сорочки Марти Батин. Насиченістю барв вражають вишиті хрестиком рослинні вишукані композиції Марти Палінчак. Зображення стилізованих птахів й бутонів квітів вишивальниці Оксани Шнурі випромінюють святковість та радість.

У кольоровій гамі перевагу надавали червоному, бордовому та коричневому. Це характерно було як для жіночих, так і для чоловічих сорочок, які були святковим та повсякденним вбранням. Жінки шили їх не на замовлення, а для себе: одягали на свята, ходили на побачення, вінчалися. Ще навіть у 40-50 роки минулого століття розповсюджено було проводити весілля за волоськими традиціями. Про це свідчать фото, які зберігаються у селянських родинах. Жителі села усвідомлюють значущість їх родинних традицій та звичаїв, сприймають їх як невід’ємну частину свого буття.

В традиційному костюмі безпосередньо на сорочку вдягали нагрудний одяг, який прикривав верхню частину тіла. Це коротка вузька безрукавка – “лайбик”. Її шили з вельвету, чорної оксамитової тканини (“велюр”). Для прикрашення нашивали кольорові стрічки, металеві пластини, “пацьорки” (намистини), “гомби”



(гудзики), бісер, якими зображувались як геометричні, так і рослинні орнаментальні мотиви. Краї прикрашали “зубчиками” з шовкових “пантликів”.

Нашивні прикраси гармонійно поєднувались з фактурою, кольором і орнаментом тканини, котра становила фон. Оздоблення підкреслювало форму і пропорції одягу, виділяло окремі деталі або складові “лайбика”. Додатковим декоративним елементом було розміщення прикраси з бісеру – “трондоли” на лацкані “лайбика”. Застібували безрукавку “зачіпками”, що купляли, або власноруч виробленими “вушками на гомби”.

З сорочкою одягали спідницю (“подолок”), яку шили з того самого полотна. Розріз робили спереду, а на талії призбирували у зборку (“морщення на 9 ниток”). До нього і пришивали пояс, що ткали окремо. Орнамент був переважно геометричний, одноколірний. Його поєднували з гачкованим різнокольоровим оздобленням. А інколи зустрічались пояси з бісеру, як-от у жительки с. Хижа Ірини Палінчак. Він не пришивався, а просто зав’язувався на талії.

Декоративний ручний шов, а пізніше – машинний стіжок, виконував технологічну функцію і, водночас, створював художній ефект. Таке оздоблення прикрашало поли. Спідниця мала “гайташі” – невеликі поперечні складки. Ширина спідниці була довільна. Довжину збільшували шляхом пришивання мережаним швом “счіжка” додаткового відрізу полотна (“спуд”).

Орнаментували спідницю вишивкою тільки по нижньому краю. Це переважно були стилізовані квіти, поєднані у орнамент-бігунець. А закінчувався “подолок” вигачкованим білим мереживом (“чіпки з бибамі”). По полотнищу могли розміщувати стрічки з вишивкою (“жінор”) або простою білою ажурною мережкою (“стикилиш”). Купляли їх у “рондьошів”. Так називали продавців різного краму, що з возом їздили від села до села. У них можна було купити або виміняти товар. Особливо вимогливо господині ставились до прасування. Обов’язкові чіткі складки “на долонню” творили певний характерний силует.

Поверху спідниці одягали фартух. Їх шили з різноманітних за якістю, кольором та малюнком фабричних тканин, прикрашали оборками, мереживом та різнокольоровими шовковими стрічками (“пантликками”). Зображення та кольорова гама вишивки залежала від її призначення. Вона мала інакші акценти та характер, що були обумовлені метою, з якою вишивались вироби: на свято, на весілля, на смерть, для подарунків чи в церкву, для дітей чи для людей похилого віку. Місцеві особливості проявлялися у розташуванні нашивних прикрас, техніці їх виконання і композиційній побудові.

Яскравим та художньо виразним доповненням до комплексу народного одягу виступали прикраси – це група шийних та нагрудних виробів. Складалися вони з багатьох компонентів. Були незмінними в оформленні всього комплексу вбрання та гармонійно пов’язані між собою.

Зйомні прикраси виготовляли дівчата самі або передавалися їм у спадок. Шию прикрашали різнокольоровою бісерною смужкою у 3-6-9 ниток (“баршун”), зав’язували позаду двома шнурочками. Різнокольоровий бісер нанизували на шовкову або волосяну нитку, сплітали або ткали [7, с. 67].

“Реци” – одна нитка з нанизаними різнокольоровими бусинами з “висючками”. “Пацьорки” – це багаточислове намисто з яскравих різнокольорових дутих скляних фабричних бусин.

Побутували також і намисто із висушених плодів.

Голову покривали хусткою (“англійка”, “ширінка”), яку купували в “рондьошів”. У молодих вона була яскравого кольору, у старших – темного. Старі жінки зав’язували під підборіддям, а дівчата і молоді жінки – на потилиці (“поззаду”). Звичай покривати волосся хусткою з найдавніших часів був правом і обов’язком заміжніх жінок.

Дівчата ходили у вінках, які виготовляли із дроту і потім обвивали його полотном. Прикрашали різноколірним бісером і дзеркальцями круглої форми, квітами. Волосся дівчата заплітали у дві коси, вплітаючи в них стрічки (“пантлики”) червоного, синього, білого, зеленого кольорів.

Основу **чоловічого костюму** складала сорочка, виготовлена з такого ж полотна, що і жіноча. Вона скросна в перекидку (без плечового шва) або з плечовими швами, що, однак, не змінюють форму сорочки. Сорочка має широкі рукава, під рукавами вшивали ромбовидні ластки. Біля зап’ястя рукави зібрані в зборку, до якої пришитий манжет. На плечах, із зовнішньої сторони, пришиті прямокутні латки. Сорочка сягала нижче пояса. Її носили навипуск. Ззаду та спереду, під коміром, в верхній та нижній частинах рукавів полотно збирали в зборку і прошивали білими нитками. Орнамент використовувався переважно рослинний. Вишивали комір, плечові латки, манжети, низ сорочки. Орнамент на них був, зазвичай, однаковим. Обов’язкове закінчення низу сорочки – проста ажурна мережка, яка виконана гачком білою ниткою. У викот вшитий комір-стійка, який стягується і зав’язується ручно-скрученими шнурами [10, с. 11].

Сорочки підперезували шкіряними широкими пасками (“чересами”) з двома пряжками та тисненим геометричним або рослинним орнаментом.

Поясною чоловічою ношею були полотняні штани (“гатаї”), зшиті з домотканого білого полотна без з’єднуючої холоші вставки. Кожна штанина пошита з однієї-двох пілок. Ширина доходила до 80-120 см. Утримувались вони на втягнутому в “загинку” (широкий рубець, якими закінчувався верх штанив) ручнокрученому шнурі із повісма або миканиці. Внизу штанину прикрашали бахромою (“стряски”).

У с. Хижа чоловіки поверх “гатаї” одягали фартух (“плат”). Він виготовлявся з домотканого полотна, по периметру мав рослинний або геометричний орнамент. Традиційним є використання бахромі.

Обов’язковим атрибутом чоловічого вбрання була сумка (“тайстра”). Виготовлена з доморобного полотна, вона мала тканий або вишиваний орнамент. Квадратна площа тканини могла декоруватись орнаментованими смугами з одноколірно витканими стилізованими квітами, як-от у Ганни Батин, чи геометричним візерунком, як виконала Марта Турцанаш, а могла мати вишитий “хрестиком” рослинний мотив у центровій композиції, як-от на “тайстрі” Марії Палінчак.

Головним убором служив капелюх (“кресаня”) темного кольору, прикрашений квітами, “кольоровою павою”, прикрасами з бісеру.

Комбінація узорів і розташування на тому чи іншому елементі одягового строю, скатертинах, рушниках мали свої особливості. В більшості своїй це були символи належності до певного роду, обрядові ознаки або обереги.

Фольклорні візерунки поєднують символічний перетворений діалог життя з історією. Ніхто з опитаних мною старих жінок, що самі шили одяг і вишивали на ньому узори, так і не змогли пояснити, що означає той чи інший узор чи елемент орнаментального ряду, чому його вишивали на певному місці.

Тільки про розташування деяких узорів можна з впевненістю сказати для чого вони були вишиті. До прикладу: оздоблення ошийника (вишивка навколо горловини) – слугувало за прикрасу, бо не кожна дівчина мала змогу придбати намисто. Розміщення візерунка на рукавах сорочки було пов'язане з шануванням рук як своєрідного знаряддя праці, з побажанням їй сили та вправності. Кількість вишитих виробів і характер їх оздоблення були ознакою соціальної приналежності людини, визначали її добробут, майновий стан. В орнаменті завжди виражаються художні особливості стилю доби, які характерні для орнаментальних форм, їхнього ритму і колориту, а також рис національної і місцевої своєрідності.

Декоративне вирішення у процесі історичного розвитку зазнавало певних художніх, стилістичних змін. Кожне покоління вносило своє розуміння краси і доцільності. Додержуючись традиційно-канонічних основ, майстри завжди прагнули творчо виразити свій індивідуальний внутрішній світ, своє особисте бачення життя та ставлення до традицій.

#### *Джерела та література:*

1. Битке М. Румунський народний одяг: традиція і сучасність / М. Битке // Народна творчість та етнологія. – 2011. – № 2. – С. 52-58.
2. Білан М.С. Український стрій. Друге видання / М.С. Білан, Г.Г. Стельмашук. – Л.: ПП “Видавництво “Апріорі”, 2011. – 314 с., іл.
3. Гайова Є.В. Сорочки долинян Закарпаття / Є.В. Гайова // Народне мистецтво. – 2005. – № 1-2. – С. 46-49.
4. Гайова Є.В. Сорочки долинян Закарпаття / Є.В. Гайова // Народне мистецтво. – 2006. – № 1-2. – С. 58-60.
5. Гайова Є.В. Безрукавний одяг Закарпаття (кінця XIX – 50-ті роки XX ст.) / Є.В. Гайова // Народне мистецтво. – 2009. – № 1-2. – С. 80-83.
6. Гал О.М. Особенности сохташа ткацтва и вишиваня у селах долины р. Боржава на Виноградовщині / О.М. Гал // Отцюзнина. – Ужгород : Приватна печатня Романа Повча, 2017. – № 6. – С. 14-16.
7. Гал О.М. Особливості народного вбрання села Хижа Виноградівського району / О.М.Гал // Культурологічні джерела. – 2011. – № 2 (14). – С. 64-67.
8. Гал О.М. Традиції ткацтва і вишивки у с. Хижа / О.М. Гал // Новини Виноградівщини. – 2009. – № 46-47, 48-49, 50-51.
9. Гал О.М. Традиційна народна жунська ноша с. Хижа Виноградівського району / О.М. Гал // Отцюзнина. – Ужгород : Приватна печатня Романа Повча, 2016. – № 2. – С. 14-15.
10. Гал О. М. Традиційна народна чоловіча ноша с. Хижа Виноградівського району / О.М. Гал // Отцюзнина. – Ужгород : Приватна печатня Романа Повча, 2017. – № 3. – С. 11-12.

11. Грибанич І.І. Народний одяг Тересвянської долини / І.І. Грибанич // Науковий збірник Закарпатського краєзнавчого музею. – Ужгород : Патент, 1998. – Вип. III. – С. 102-107.
12. Грибанич І.І. Народний одяг Тересвянської долини / І. І. Грибанич // Науковий збірник Закарпатського краєзнавчого музею. – Ужгород : Патент, 2004. – Вип. VI. – С. 145-151.
13. Грибанич І.І. Народний одяг Ріцької долини та прилеглих до неї сіл / І.І. Грибанич // Науковий збірник Закарпатського краєзнавчого музею. – Ужгород : Патент, 2000. – Вип. IV. – С. 132-137.
14. Гурська А.С. Мова та граматики українського орнаменту / А.С. Гурська // Навчально-методичний посібник. – К.: Альтернативи, 2003. – 144 с., іл.
15. Захарчук-Чугай Р. Вишивка / Р. Захарчук-Чугай // Лемківщина: у 2 т. – Т. 2. – Л.: Інститут народознавства НАН України, 2002. – С. 256-273.
16. Культура і побут населення України: Навчальний посібник для вузів / В.І. Наулко, Л.Ф. Артюх, В.Ф. Горленко та ін. – К.: Либідь, 1991. – 232 с., іл.
17. Лозко Г.С. Українське народознавство / Г.С. Лозко. – 4-те видання, доповнене. – Х.: Видавництво “Див”, 2010. – 472 с., іл.
18. Матейко К.І. Ткацька сировина / К.І. Матейко // Народна творчість та етнологія. – 2015. – № 4. – С. 54-66.
19. Никорак О.І. Художнє ткацтво / О.І. Никорак // Лемківщина: у 2 т. – Т. 2. – Л.: Інститут народознавства НАН України, 2002. – С. 242-255.
20. Ніколаєва Т.О. Історія українського костюма / Т.О. Ніколаєва. – К.: Либідь, 1996. – 176 с., іл.
21. Пилип Р.І. Художня вишивка українців Закарпаття XIX – першої половини XX ст. / Р.І. Пилип. – Ужгород : Роман Повч, 2012. – 468 с. іл.
22. Селівачов М.Р. Лексикон української орнаментики. 2-е вид. / М.Р. Селівачов. – К.: Редакція вісника “Ант”, 2009. – 408 с., іл.
23. Стельмашук Г.Г. Українське народне вбрання / Г.Г. Стельмашук. – Львів: Апріорі, 2013. – 256 с., іл.
24. Тиводар М.П. Етнографія Закарпаття: Історико-етнографічний нарис / М.П. Тиводар. – Ужгород : Гражда, 2010. – 416 с.
25. Філіп Г.Л. Традиційність в орнаментативній тканині і вишивки угорців Закарпаття / Г.Л. Філіп // Науковий збірник Закарпатського краєзнавчого музею. – Ужгород: Патент, 2005. – Вип. VII. – С. 153-161.

### **TRADITIONAL USES WEAVING END EMBROIDERY IN THE EVENT RESIDENTS VYNOHRADIV DISTRICT OF THE TRANSCARPATHIAN REGION THE SECOND HALF OF THE XX CENTURY**

**Olga GAL** (Vinogradovo)

#### **Summary**

The publication contains materials from field research conducted in the settlements of the Vynohradiv district of the Transcarpathian region. Information was obtained by interviewing respondents about the use of embroidery and weaving in the everyday life of residents of the city and villages of the district.

**Key words:** craftsman, embroidery, ornament, arrangement, canvas.



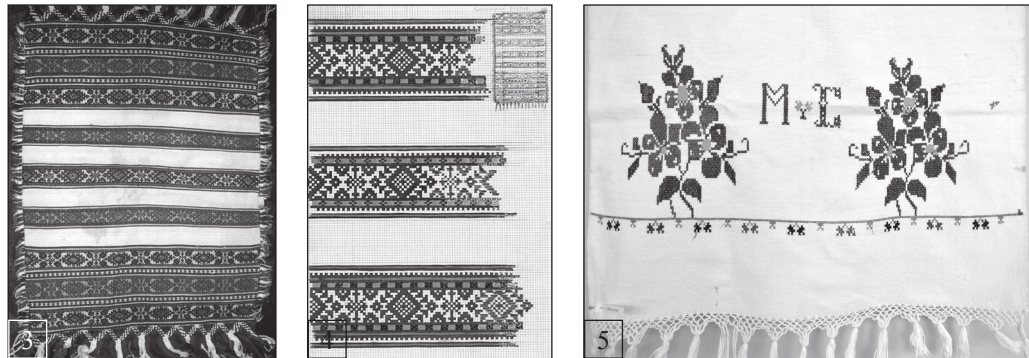
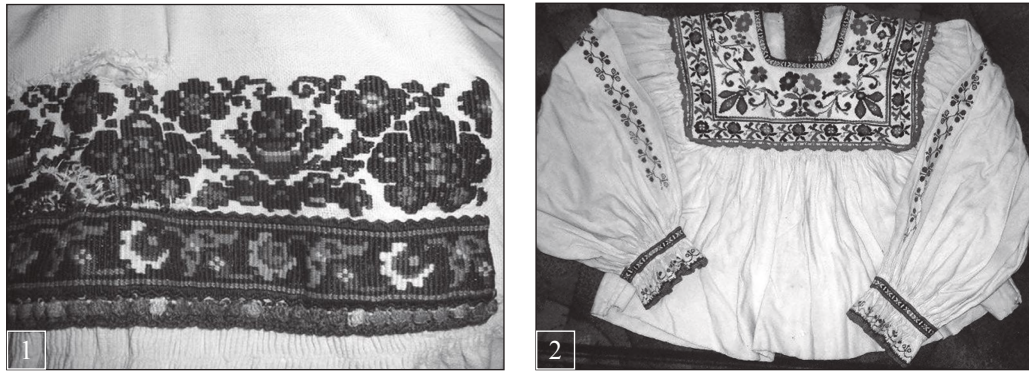


Фото 1. Вишивка на верхній плечовій частині чоловічої сорочки, Виноградівський район. З приватної колекції Ольги Гал.  
 Фото 2. Жіноча сорочка, Виноградівський район. З приватної колекції Ольги Гал.  
 Фото 3. Серветка, Виноградівський район. З приватної колекції Ольги Гал.  
 Фото 4. Схема орнаменту тканого рушника. Розробка Ольги Гал.  
 Фото 5. Фрагмент вишивки на рушнику, Виноградівський район. З приватної колекції Ольги Гал.

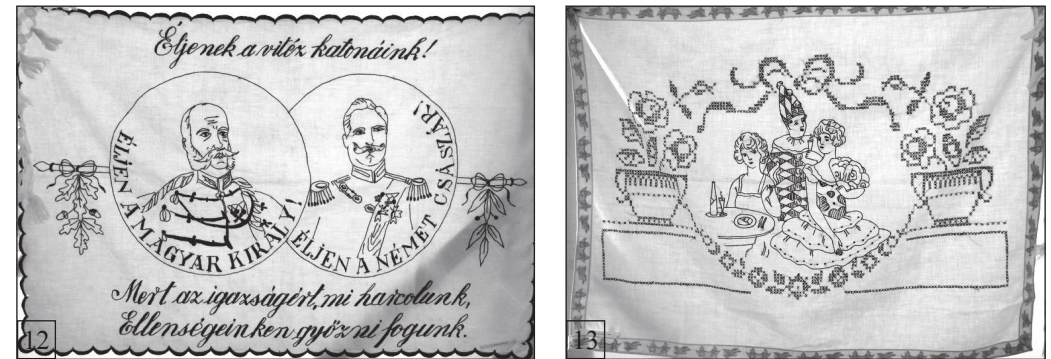
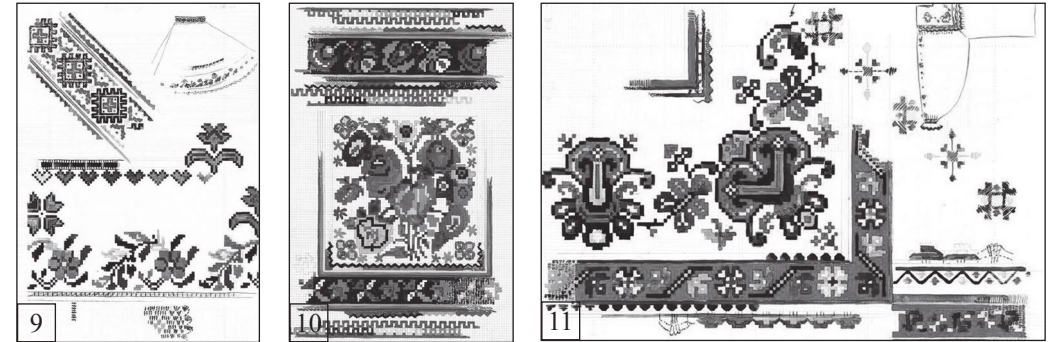


Фото 6. Рушник, Виноградівський район. З приватної колекції Ольги Гал.  
 Фото 7-8. Скатертини, Виноградівський район. З приватної колекції Ольги Гал.  
 Фото 9. Схема орнаменту вишивки жіночої сорочки. Розробка Ольги Гал.  
 Фото 10. Схема орнаменту вишивки чоловічої сумочки ("жебаловачки"). Розробка Ольги Гал.  
 Фото 11. Схема вишивки жіночої сорочки. Розробка Ольги Гал.  
 Фото 12-13. Настінні серветки, Виноградівський район. З приватної колекції Ольги Гал.  
 Фото 14. На відкритті виставки вишивки Виноградівщини "Ружа" з приватної колекції члена Національної спілки майстрів народного мистецтва України Ольги Гал. 25 жовтня 2017 р., Ужгород, Закарпатський музей народної архітектури та побуту



Юрій ПУКІВСЬКИЙ  
(Львів)

## СКОТАРСЬКІ МОТИВИ У ВЕЛИКОДНІЙ ОБРЯДОВІСТІ УКРАЇНЦІВ СХІДНОЇ БОЙКІВЩИНИ

УДК 392 (736.937.8)

На основі сучасних польових етнографічних матеріалів з Богородчанського району Івано-Франківської області досліджено великодні звичаї та обряди як складову весняної календарної обрядовості українців. Виокремлено елементи, які стосуються однієї з найважливіших сфер господарських інтересів населення – скотарства. З'ясовано, що тваринницька тематика великоднього комплексу звичаїв, вірувань і обрядів стосується двох основних моментів: забезпечення здоров'я, швидкого росту і багатого приплоду домашньої худоби, а також її захист від шкідливих дій чарівниць.

**Ключові слова:** етнологія, Бойківщина, Великдень, звичаї, обряди, скотарство, відьма.

Особливим багатством архаїчних обрядодій та звичаїв, локальними особливостями виділяється великодній цикл календарної обрядовості українців Бойківщини, що зумовлено насамперед специфікою історичного й культурного розвитку цього краю, його географічним розташуванням та природними умовами. Порівняно із західною частиною слабо дослідженою і мало висвітленою у науковій етнологічній літературі є Східна Бойківщина.

Сучасні польові етнографічні матеріали засвідчують добрий стан збереженості традиційних рис календарної обрядовості. Населення досліджуваного історико-етнографічного району досі дотримується значної частини традиційних великодніх звичаїв та обрядів, хоча водночас активно йде процес трансформації і відмирання багатьох архаїчних елементів. Незважаючи на цілий ряд несприятливих факторів календарна обрядовість, як і раніше, залишалась однією з найконсервативніших сфер народного життя.

Метою пропонованої роботи є спроба реконструкції та етнологічний аналіз великоднього циклу народного календаря українців східної частини історико-етнографічної Бойківщини та виокремлення в ньому підсистеми звичаїв та обрядів скотарського призначення, з'ясування регіональної специфіки великодніх традицій.

Повне і всебічне висвітлення пропонованої теми можливе лише за умови залучення цілого комплексу джерел. Основу джерельної бази роботи становлять польові матеріали, зібрані автором під час етнографічної експедиції у Богородчанському районі Івано-Франківської області у липні 2008 р., які зберігаються у фондах архіву Львівського національного університету імені Івана Франка [1]. Записана інформація відтворює комплекс великодніх звичаїв та обрядів населення східної частини етнографічної Бойківщини у період ХХ ст.

У календарній обрядовості українців загалом можна побачити чимало елементів, що стосуються однієї з найважливіших сфер господарських інтересів населення – скотарства. Етнографічне вивчення Бойківщини показало, що навіть беручи до уваги лише весняну звичаєвість, можна виділити в ній окрему групу обрядових

дійств, в яких яскраво виражені скотарські мотиви. Вони присутні у зовсім різних, на перший погляд, реаліях, які насправді формують єдиний семантичний ряд – тваринницький комплекс звичаїв, вірувань і обрядів. Він зосереджувався на двох головних моментах: 1) охороні худоби від шкідливих дій чарівниць і 2) на звичаях та ритуалах, спрямованих на те, щоб худоба була здоровою, давала багато молока з високою жирністю, добре росла, розвивалася та швидко множилась. Саме на дослідженні цих питань на прикладі Східної Бойківщини і буде зосереджена наша увага. Порівняння і зіставлення етнографічних реалій з аналогічними явищами інших історико-етнографічних районів дозволить простежити їх місце у загально-карпатському контексті і виявити специфічні риси.

У Богородчанському районі в перший тиждень Великого посту, який називався “Федоровиця”, остерегалися шити чи прясти. Ця заборона є дуже поширеною, хоча не завжди інформатори могли пояснити її причину. Все ж вдалося зафіксувати досить цікаві пояснення цієї заборони, що безпосередньо пов'язані з турботою про домашню худобу: “Не мож шити нічого, кажуть, що то худобі шкодить” (с. Хмелівка) [1, арк. 18]; “То, казали, шити той тиждень не можна і прясти [...]. Казали, що може зміюка витися попід ноги та й може вкусити” (с. Хмелівка) [1, арк. 23]; “Шити перший тиждень посту не можна. Кажуть, що то щось для худоби” (с. Глибоке) [1, арк. 61]. За свідченням окремих інформаторів, ця заборона стосувалася лише першого дня великоднього посту: “Перший понеділок не шили і не пряли, аби корова не хрумала” (с. Глибоке) [1, арк. 55].

За місцевою традицією, у четвер перед Великоднем, який бойки називають “Живним”, у церкві відбувалося освячення води, яку слід було набирати саме тоді, коли вперше задзвонять у дзвони. Вірили, що вода в цей час мала цілющі властивості і її використовували в різних цілях, зокрема і для того, щоб мати високі надої молока від корови: “Воду з криниці брали. Як задзвонять дзвони на Страсті, то беруть воду. Дають корові напитися, то корова така повна, молока має багато. Так буде їй прибувати молока, як з тої криниці вода” (с. Хмелівка) [1, арк. 37]. Мешканці Покуття вдавалися до таких дій з метою захистити худобу від усього злого [20, с. 306]. Натомість на Поділлі та Волині у передвеликодній четвер був звичай “чистити”, тобто каструвати жеребців і свиней [2, с. 70; 19, с. 70].

Варто відзначити, що для захисту, лікування чи забезпечення приплоду худоби населення зазначеного району найчастіше використовувало ті речі чи продукти, що були освячені в церкві під час того чи іншого свята. Власне тут можна побачити дуалістичний характер календарної звичаєвості, де досить складно відділити християнські і дохристиянські елементи, які є взаємопов'язаними. Найпростіший приклад – свячена “шутка”, тобто верба, яку обов'язково ставили до хліва як оберег, а також при потребі використовували і в народній ветеринарії: “Худобу підкурюють, як вим'я напухне” (с. Глибоке) [1, арк. 55]. Те саме стосується і масла, яке святили у кошику на Великдень: “Як корові шось на дійках, то тим маслом помастити” (с. Саджава) [1, арк. 44]. Піклування про домашню худобу дуже чітко виявляється у численних великодніх звичаях і повір'ях. На Великдень всі поспішали додому з церкви з освяченими кошиками, за звичаєм для того, аби забезпечити приплід у господарстві: “Біжать, скоро летять так, бо кажуть, що худібка здорова

буде, годна буде бігати” (с. Глибівка) [1, арк. 11]. Або ж за іншим поясненням – для того “аби сі худоба тримала купи” (с. Хмелівка) [1, арк. 38]. Уваги заслуговує зафіксована під час етнографічної експедиції на Східній Бойківщині інформація про те, що на Великдень, прийшовши з церкви, “ходили до стайні. І три рази кошілем з пасков гладили по худобині, аби худобина була файна” (с. Хмелівка) [1, арк. 24]. На Гуцульщині, не вступаючи до хати, спочатку також йшли до стайні. Господар бесагами зі свяченим торкався кожної худобини і бажав, аби їй так нічого злого не чіпалося, як “нічого не озме сі сьвиченої паски” [18, с. 39]. Там цей звичай, як бачимо, мав яскраво виражену охоронну спрямованість. Польський народознавець Йозеф Шнайдер зазначав, що в Карпатах господар, прийшовши з церкви, спершу йшов до стайні і казав до худоби: “Абисьте так тяглися швидко з молоком до мене, як я до вас з паскою та всім добром” [24, с. 215]. На Лемківщині господиня з паскою обходила навколо стайні для того, щоб добре велася худоба [16, с. 115]. Щоб забезпечити плодючість худоби, на Богородчанщині використовували навіть вишитий рушник, яким накривали великодній кошик: “Той рушничок, що сі кошіль вкриває. Йде сі до стайні та й сі гладить корову, аби бігала” (с. Глибоке) [1, арк. 53]. Як відомо, з особливою пошаною ставились до пастухів, яким доручали свою худобу. Цікаво, що той же Й. Шнайдер зафіксував побутування серед бойків на початку ХХ ст. звичаю, за яким пастухам не можна було їсти на Великдень свяченого м’яса, щоби дикі звірі не займали влітку худоби [25, с. 211]. Аналогічне явище можна побачити і в зимовій обрядовості – на Святий вечір пастух зв’язував сіном усі ложки, якими їла челядь святу вечерю, аби худоба вкупі паслася і не розбігалася [6, с. 676].

Значною мірою зооморфні мотиви присутні у звичаях, пов’язаних з великоднім печивом. За традицією, до Великодня випікали не одну, а декілька пасок. Це мало символізувати і достаток у сім’ї, і добробут у господарстві: “Багато так пекли: великі і маленькі, і дрібонькі. Так, як череда пасеться: і корови, і телята. І малі, і великі. Казали, що так треба паски пекти: і маленькі, і великі. Аби все велося” (с. Хмелівка) [1, арк. 21]. Значна частина інформаторів на Богородчанщині стверджувала, що на Великдень, прийшовши додому з церкви, перед тим, як сідати до столу, несли шматочок свяченої паски корові: “Паски давали худобі, як прийшли з церкви. Аби ся худоба добре вела” (с. Росільна) [1, арк. 49]; “Трошечки дається в пійло корові свяченого” (с. Хмелівка) [1, арк. 16]; “На Великдень давали корові свяченого. Несли на лопаті, що хліб печеться, паски трошки” (с. Глибівка) [1, арк. 74]; “Відкраюють зі споду чуть-чуть паски і дають корові” (с. Луквиця) [1, арк. 81]. У деяких місцевостях Бойківщини це робили для того, щоб корова “добре телілася” [7, с. 84]. Загалом годівля домашньої худоби шматками або крихтами великодньої паски – досить поширене явище серед автохтонів Українських Карпат [21, с. 380].

Особливе значення має той факт, що на Великдень бойківські господині, випікаючи паску, водночас пекли спеціальне печиво для корови: “Корові таку пекли пасочку спеціально, аби корова було така, як паска файна – сита і блискуча” (с. Хмелівка) [1, арк. 4]. Зазвичай це була невелике за розмірами печиво із того ж тіста, що й паска. Його також святити у великодньому кошику, а потім зберігали до першого вигону худоби на пашу. Певна частина інформаторів назвала це пе-

чиво “паскою для корови”. Водночас побутували і інші назви: “юріник” (с. Глибівка) [1, арк. 73], “юрійник” (с. Раковець) [1, арк. 87], “пастушок” (с. Хмелівка) [1, арк. 33], а в окремих випадках – “колач” (с. Саджава) [1, арк. 42]. Найчастіше цьому печиву відводилася роль важливого елемента охоронної юріївської обрядовості. Але деякі респонденти стверджували, що великоднє печиво тримали до того часу, коли отелиться корова: “Як корова має телятко – дають корові з’їсти” (с. Глибоке) [1, арк. 57]. Поширеність такого звичаю на теренах Західної Бойківщини зафіксував Ф. Колесса [15, с. 83]. На Надсянні худобу годували на Великдень освяченим крайцем хліба [8, с. 99].

Вагоме значення у господарському циклі мав перший вигін худоби на пашу, який дуже часто пов’язувався з днем святого Юрія, поліфункціональний образ якого здавна включав в себе опікунство над худобою [4, с. 52]. Бойки здавна вірили, що в цей день добре виганяти худобу на росу [10, с. 236]. Населення Східної Бойківщини і досі асоціює день святого Юрія найперше з тваринництвом: “Казали, що то Юрій від худоби свето” [1, арк. 8]; “Юрія – худоб’яче свято” [1, арк. 26]. Відтак сумнівною видається теза про те, що східні бойки на відміну від західних вважали день Юрія лише присвятком [3, с. 496]. Як стверджувала частина інформаторів, саме на Юрія вперше виганяли худобу на пасовисько і при цьому цей вигін супроводжувався певними усталеними традицією обрядодіями. Слід зауважити, що загальнопоширеним явищем у Карпатах було те, що до юріївського свята приурочувалося найбільше уявлень і вірувань про посилення у цей день активності та агресивності відьом, їх особливої могутності [12, с. 120; 13, с. 38]. Вірування про найбільшу владу відьом саме в день святого Юрія дослідники фіксували також на Покутті [23, с. 41], Буковині [14, с. 98]. Не є винятком і досліджуваний район, де ще й тепер поширені загальноукраїнські [17, с. 83] уявлення про здатність відьми забирати молоко у корови: “Такі відьми є, що так молоко відбирають, що страшне. І тепер є такі” (с. Хмелівка) [1, арк. 12]. Відомий польський дослідник теренів України Оскар Кольберг стверджував, що на Покутті ще в надвечір’я юріївського свята кожен господар, в якого була хоч би одна корова, квачем робив хрести на воротах і дверях стайні, щоб до корови не мала доступу відьма, а під порогом стайні посипав маком [22, с. 198]. Власне за народними повір’ями, відьма не має сили через нього переступити, а мусить спершу його визбирати. Коли ж її за цією роботою запіє півень, вона втрачає свою силу, отже не відбере молока у корови [22, с. 198].

Інформацію про хрести на дверях стайні на Юрія, як спосіб захисту худоби, вдалося зафіксувати і на Богородчанщині [1, арк. 26]. Натомість тут, як і в деяких інших місцевостях Бойківщини (Сколівщина) [5, с. 133], на Юрія у стайні посипали освяченою на Великдень сіллю [1, арк. 51, 78].

Аналогічними оберегами худоби від усякої злої сили служили вироби з металу – сокира [1, арк. 78], серп [1, арк. 80], коса [1, арк. 12], ніж [1, арк. 73], які клали під поріг у стайні. Щоправда, до такого захисту вдавалися здебільшого у гірській частині Богородчанського району. Це робили, аби до стайні не зайшла відьма. З такою ж метою, за свідченням Михайла Зубрицького, бойки ще в кінці ХІХ ст. використовували борони [11, с. 46]. Тобто гострі предмети є одним з найпевніших засобів захисту від нечистої сили у народній свідомості. Худобу, як правило, об-

кроплювали свяченою водою і виганяли з хліва свяченою вербовою гілкою. З собою в поле брали залишену від Великодня паску – “юрійник” чи “пастушок”. На полі частину цього печива давали з’їсти корові, а частину з’їдали самі. Водночас і досі побутує інформація про те, що “колач-юріник” надівали корові на ріг, виганяючи її в поле: “На Юрія щороку випускають корову і це корові начіпають на ріг. І там на полі має з’їсти пів газдиня чи газда, а пів корова того юріника. *В хліві натягали, як випускали перший раз на двір. Такий колач з діркою.* Святили в кошеліку і тримали до Юрія” (с. Глибівка) [1, арк. 73]. Всі ці дії мали на меті захистити корову від злого ока, “щоб не врік ніхто” (с. Кривець) [1, арк. 85]. До наших днів зберігся звичай прикрашати худобу на Юрія вінками, які плели на пасовищі пастухи з ранніх весняних квітів: “Плетуть віночки – корову вбирають. Не раз кажуть: диви, як сі вбрала – як корова на Юрія” (с. Хмелівка) [1, арк. 8]. Це робили для того, “щоб молоко не відбирали” (с. Лесівка) [1, арк. 68]. Закосиченою корова поверталася до дому, а потім квіти з віночків давали їй з’їсти, “аби молоко було жовте” (с. Глибоке) [1, арк. 57]. За інформацією із с. Підгір’я, віночки зберігали протягом року для лікування корови [1, арк. 80]. Цікаво, що в західній частині Бойківщини також був поширений звичай вити вінки на Юрія [9, с. 152], але там він ще супроводжувався виконанням пастушких пісень (“ладканок”) [13, с. 42], побутування яких не виявлено у Богородчанському районі Івано-Франківщини. Складно не помітити, що в юрїївських звичаях та обрядах основна увага зосереджена на охоронних заходах та різних оберегах, оскільки саме від дня Юрія зазвичай починали повноцінно випасати худобу, тоді як до цього її тільки припасали, або взагалі не виганяли на пашу.

Дослідження великоднього циклу народного календаря бойків як комплексу явищ традиційної культури дало змогу зробити узагальнюючі висновки. Незважаючи на те, що Великдень – найбільше християнське свято, яке не має усталеної дати в календарі, тобто є перехідним, все ж він зберіг значну кількість елементів древнього дохристиянського субстрату весняної ритуалістики.

Важливо підкреслити стійке збереження народних традицій, зокрема в ділянці великодньої звичаєвості на теренах Східної Бойківщини, що констатують результати польової етнографічної розвідки. Значна кількість архаїчних елементів, що вже зникли в інших етнографічних районах, тут побутують ще на початку третього тисячоліття, хоча й втрачають своє символічне й обрядове значення.

Великодній звичаєвість бойків відзначається багатогранністю явищ традиційної культури, різноманітністю мотивів, що лежать в основі їх виконання. На основі детального аналізу за критерієм функціонально-рольового призначення вдалося виокремити і систематизувати ті звичаї та обряди, що стосуються однієї з найважливіших сфер господарського життя бойків – тваринництва, яке значною мірою визначало добробут і благополуччя родини. Скотарські мотиви у бойківських великодніх традиціях перш за все пов’язані із дотриманням звичаїв та обрядів, спрямованих на те, щоб худоба була здоровою, сильною, давала багато молока з високою жирністю, добре росла, розвивалася та швидко множилася. Для захисту від шкідливих дій відьом, лікування чи забезпечення приплоду худоби населення зазначеного району дуже часто використовувало ті речі чи продукти, що були освячені в церкві на Великдень (кошик, рушник, масло, сіль, паска). Про те, що

домашній худобі на Великдень приділяли особливу увагу, свідчать звичаї випікання спеціального великоднього печива для корови, обрядового обходу стаї, ритуального годування. Дотримання населенням Богородчанщини цих та ряду інших обрядодій у народній уяві було пов’язане з намаганням забезпечити приплід та здоров’я худоби.

Водночас робота дає можливість з’ясувати регіональну специфіку та локальні особливості бойківської календарної обрядовості. Беззаперечно, основа великодньої звичаєвості є загальноукраїнською. Водночас географічне розташування Східної Бойківщини на межі різних історико-етнографічних районів справило певний вплив на духовну культуру населення досліджуваного району. Це добре видно на прикладі великодніх традицій бойків Богородчанщини, у яких можна побачити багато спільних рис із сусідніми районами, найбільшою мірою це стосується Покуття та Гуцульщини. Етнографічний матеріал, попри те, засвідчує помітну самобутність і неповторність окремих явищ традиційної культури.

#### Джерела та література:

1. Архів Львівського національного університету імені Івана Франка. – Ф. 119, оп. 17, спр. 254–Е (Польові етнографічні матеріали до теми: “Весняна календарна обрядовість”, зафіксовані студентом третього курсу Пуківським Юрієм Володимировичем 10–24 липня 2008 р. у Богородчанському районі Івано-Франківської області), 90 арк.
2. Беньковській І. Обычаи и поверья, приуроченные к “Велькодню” / И. Беньковській // Киевская старина. – 1895. – Т. XLIX. – Кн. 5 (май). – Отд. II. – С. 70–76.
3. Боян С. Головні християнські свята календарного обрядового комплексу бойків / Світлана Боян // Україна: культурна спадщина, національна свідомість, державність. – 2008. – Вип. 17 : Українсько-польсько-білоруське сусідство: ХХ століття. – С. 492–500.
4. Василькевич Г. П. Юрїївська народнопоетична творчість: проблема семантики і жанрової специфіки / Г. П. Василькевич. – Львів : Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2007. – 224 с.
5. Войтович Н. Народна демонологія Бойківщини / Надія Войтович. – Львів : Сполом, 2015. – 228 с.
6. Галицько-руські народні приповідки : у 3-х т. / Зібрав, упорядкував і пояснив Др. Іван Франко. – 2-е вид. – Львів : Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2007. – Т. 2. – 818 с.
7. Главацька Л. Весняні скотарські народні звичаї та обряди бойків (кінця ХІХ – середини ХХ ст.) / Людмила Главацька // Календарна обрядовість у життєдіяльності етносу. Збірка наукових праць: матеріали міжнародної наукової конференції “Одеські етнографічні читання”. – Одеса, 2011. – С. 81–89.
8. Глушко М. Польові етнографічні матеріали з Надсяння (Із записів 13 липня 2006 р. у селі Вороблячин Яворівського району Львівської області) / Михайло Глушко // Джерела до української етнології: матеріали польових досліджень. – К. : Задруга, 2011. – Вип. 1. – С. 94–118.
9. Гром Г. Нагуєвичі / Ганна Гром. – Дрогобич : ВФ “Відродження”, 2002. – 288 с.
10. Здоровега Н. І. Народні звичаї та обряди / Н. І. Здоровега // Бойківщина: Історико-етнографічне дослідження. – К. : Наукова думка, 1983. – С. 232–238.
11. Зубрицький М. Народний календар, народні звичаї і повірки, прив’язані до днів в тижні і до рокових свят. (Записані у Мшанці Староміського повіту і по сусідніх селах) / Михайло Зубрицький // Матеріали до українсько-руської етнології. – Львів, 1900. – Т. III. – С. 33–60.
12. Кайндль Р. Ф. Гуцули: їх життя, звичаї та народні перекази / Р. Ф. Кайндль ; пер. з нім. З. Ф. Пенюк ; післямова О. М. Масана. – Чернівці : Молодий буковинець, 2000. –



208 с., іл.

13. Кирчів Р. Ф. Релікти юрїївської обрядовості в українських Карпатах / Р. Ф. Кирчів // Народна творчість та етнографія. – 1985. – № 2. – С. 38–43.

14. Кожоляно Г. Весняне свято Юра-Рая на Буковині / Георгій Кожоляно // Етнічна історія народів Європи: зб. наук. пр. – К. : Київський центр, 2008. – Вип. 25. – С. 96–102.

15. Колесса Ф. Людові вірування на Підгір'ю. В с. Ходовичах стрийського повіту / Філярет Колесса // Етнографічний збірник. – Львів, 1898. – Т. V. – С. 76–98.

16. Красовський І. Календарна обрядовість / І. Красовський, Й. Вархол // Лемківщина: Історико-етнографічне дослідження / відп. ред. С. Павлюк. – Львів : Інститут народознавства НАН України, 2002. – Т. 2 : Духовна культура. – С. 113–123.

17. Маркевич Н. Обычаи, повѣрья, кухня и напитки малороссян / Николай Маркевич. – Репринтне видання. – К. : Час, 1991. – 171 с.

18. Онищук А. Народний календар. Звичаї й вірування, привязані до поодиноких днів у році, записав у 1907–10 р. в Зелениці, Надвірнянського пов[іту] (на Гуцульщині) А. Онищук від Петра Курчука, Павла Поповича, Ів. Крамарчука та ін. / Антін Онищук // Матеріали до української етнології. – Львів, 1912. – Т. XV. – С. 1–61.

19. Пуківський Ю. Весняна календарно-побутова обрядовість українців історико-етнографічної Волині: монографія / Юрій Пуківський. – Львів, 2015. – 312 с.

20. Пуківський Ю. Весняні скотарські звичаї та обряди українців Покуття (за матеріалами із Снятинського р-ну Івано-Франківської обл.) / Юрій Пуківський. – Народознавчі зошити. – 2017. – № 2. – С. 305–310.

21. Тиводар М. Традиційне скотарство Українських Карпат другої половини XIX – першої половини XX ст.: Історико-етнологічне дослідження / Михайло Тиводар. – Ужгород : Карпати, 1994. – 558 с.

22. Kolberg O. Dzieła wszystkie / Oskar Kolberg. – Wrocław ; Poznań : Wyd-wo PTL, 1962. – Т. 29 : Pokucie : Obraz etnograficzny. Cz. I. – 358 s.

23. Mroczko Ks. F. Sniatyńszczyzna. Przyczynek do etnografii krajowej / Mroczko Ks. F. – Cz. 1. – Lwów, 1897. – 84 s.

24. Schnaider J. Z kraju hucułew / J. Schnaider // Lud: Kwartalnik etnograficzny. – Lwów, 1899. – Т. V. – S. 207–220.

25. Schnaider J. Z życia gorali nadłomnickich / J. Schnaider // Lud: Kwartalnik etnograficzny. – Lwów, 1912. – Т. XVIII. – S. 141–217.

## CATTLE MOTIVES IN EASTER RITES OF THE UKRAINIANS OF THE EASTERN BOYKIVSHCHYNA

Yuriy PUKIVSKYY (Lviv)

### Summary

Easter customs and ordinances, as part of the spring calendar rituals of Ukrainians, are explored on the basis of modern field ethnographic materials from the Bogorodchany district of Ivano-Frankivsk region. The elements relating to one of the most important spheres of economic interests of the population – cattle breeding are singled out. It has been found out that the livestock theme of the Easter complex of customs, beliefs and ceremonies relate to two main points: the provision of health, fast growth and a large litter of livestock, as well as its protection against harmful effects by witches.

**Key words:** ethnology, Boykivshchyna, Easter, customs, rituals, cattle breeding, witch.

Сергій ЦИПИШЕВ

(Львів)

## ХЛІБ ТА ЙОГО РІЗНОВИДИ У РОДИННО-ПОБУТОВІЙ ОБРЯДОВІСТІ ПОЛІССЯ

УДК 392.332 (477.81)

У роботі розглядається використання хлібних виробів та споріднених із ними страв із зернових у родинно-побутовій обрядовості Полісся. Описуються відповідні обряди та пов'язаний із ними хліб чи його різновиди. Висвітлюється різноманіття страв із зернових, зокрема й печених. Акцент зроблено на локальних особливостях поліської родинно-побутової звичаєвості, із аналізом важливості та поліфункціональності хлібних виробів, що їх використовують у цих обрядах.

**Ключові слова:** родинно-побутова обрядовість, Полісся, хлібні вироби, страви із зернових, вшанування померлих.

Важливість хлібних виробів переоцінити важко, адже ще в період Київської Русі всю їжу узагальнено називали *брашно*, *борошно*, що у свою чергу свідчить про виняткову важливість борошняних виробів для давніх українців. Окрім того, важливим елементом системи харчування є можливість тривалого зберігання продуктів, тобто створення харчових запасів для приготування страв. Враховуючи те, що продукти переробки зернових, при дотриманні відповідних умов, доволі добре зберігаються, можна припустити, що це також сприяло популяризації і великому поширенню борошняних страв. Загалом, поширеність круп'яно-борошняної їжі відзначена у східних слов'ян здавна.

Разом із тим, хочемо відзначити і особливу значущість хлібних виробів для обрядової сфери населення України. Взагалі, обряди, звичаї, вірування, народний етикет завжди були надзвичайно важливими для традиційної культури будь-якого народу. Саме вони, разом із усталеними віками способами господарювання, визначають культурне обличчя нації. Зважаючи на написане вище, абсолютно логічним є повсюдне використання хліба у обрядовості як побутовій, так і календарній, що так чи інакше просякнута поминальними мотивами. При цьому основний продукт харчування українців виявляє поліфункціональність, виступаючи і пожертвою, і оберегом-апотропеем, і сакральною їжею. Такий стан речей, на наш погляд, є закономірним, адже розмаїття сировини, умов приготування, рецептур, форм готового випіку ставлять хліб у особливе, виняткове становище [32, с. 3].

У цій розвідці ми б хотіли докладніше зупинитись на використанні хліба та його різновидів у родинно-побутовій звичаєвості, яка, безперечно, часто тісно переплетена із звичаєвістю календарною. Ці взаємозв'язки інколи бувають настільки складними, що розмежування провести складно і навіть практично неможливо. Причиною цьому, найперше, є використання багатьох хлібних виробів, що виготовляються із прив'язкою до певних календарних дат чи подій, передовсім у чисельних актах господарської обрядовості.

Звичайно, що крім згаданих моментів, які об'єднують календарну і родинно-побутову обрядовість в традиційній культурі Українського Полісся, присутні і

такі різновиди хліба, що мають стосунок лише до тих подій, що не пов'язані з календарем. Спершу у цьому контексті ми б хотіли згадати спеціальний весільний випік, зокрема й *коровай*. Слід зацентувати на тому, що відомий він ще із дохристиянських часів [45, с. 54], а церква у свій час активно боролась із його побутуванням [22, с. 82]. Хоча *коровай* і є найвідомішим із весільного печива, та використання хліба у весільній обрядовості розпочинається ще при сватанні, коли свати *мінються хлібом* із родиною нареченої. На Чернігівщині, як хлопець ішов свататись, то ніс із собою *пиріг* [круглий хлібець – С. Ц.]. Якщо молода була згодна йти за нього, то розрізала цю буханку, і всі присутні її споживали, якщо ж ні, то *пиріг* сватачі забирали, а молодика до ноги ще й прив'язували гарбуза на мотузку [18]. Пізніше, під час запросин на весілля, годилося обов'язково мати при собі буханець хліба або, принаймні, окраєць [36, с. 272]. Місцями виготовляли спеціальне порційне печиво, яке залишали у кожній хаті, з якої просили гостей [36, с. 272]. Ну і, звичайно ж, не слід забувати про хлібину, якою батьки благословили молодят на довге та щасливе спільне життя, проводжаючи їх з подвір'я з хлібом, з хлібом і зустрічаючи [48, с. 155].

Тепер повернемося до основного весільного хліба – *короваю*. Для його приготування, як і для інших знакових обрядових хлібів, теж використовували найкраще борошно, тісто робили здобним і пухким. Виготовлення цього обрядового хліба було почесною роботою, для виконання якої місцями запрошували спеціальних жінок – *коровайниць*, а подекуди покладали її реалізацію на близьких молодят, як правило – на хресну матір. “Запрошували коровайниць, да. Клади якусь гроші туди [в тісто – С. Ц.]” [3]. “Пикли хліб, що не вдові, а тис, що гарно живуть. Шанованіє люди пекли хліб, цей коровай” [4]. Цікаво, що під час весільної ходи *коровай* часто несли на віку від *пикної* чи *пекальної діжки* [діжки, у якій заміщували хлібні вироби – С. Ц.]: “...на дежку ту, що де коровай ставили, о, дак я знаю, що була така пудв'язана [діжка – С. Ц.] з того..., на веко” [3].

*Коровай*, зазвичай, був доволі значних розмірів, із традиційно декорованою верхньою площиною. Тут слід зазначити, що елементи декору зазнали досить значних змін протягом ХХ століття. На значній частині Полісся основними прикрасами, що їх використовували поліщуки, щоб *врадити, вбрати* [прикрасити – С. Ц.] *коровай*, були так звані *шишки*. Основою для них слугували гілочки дерев: груші, вишні, сливи, горіха, ліщини, верби тощо. Довжина цих декоративних елементів могла сягати 30 – 40 см [47, с. 150]. Слід зазначити, що відібрані прутики обов'язково мали мати на кінці вилку, що розходилась надвоє або натроє, зрідка начетверо, хоча були й інші варіанти. Перед тим, як ввіткнути їх у *коровай*, ці гілочки обплітали прісним тістом, запікали у печі, а потім додатково ще й обв'язували ялівцем, барвінком, вівсом. Розташування *шишок* на *коровай* було не випадковим, а відповідало певним правилам, що побутували у конкретному населеному пункті чи місцевості. Подекуди зовнішній декор був вигадливіший, зокрема, *шишки* доповнювали вилпленими із тіста *місячками*, *зозульками*, *калачикам*, *цвітками*, *пташечками*: “Всігда цім барвінком, завжди калиною [прикрашали – С. Ц.]. Крутили такіє *шишки*. А ті *шишки* такі собою, і колоскі обов'язково теже. А вони такі,

*наче астри*. Ці *шишки*, *наче квіти астри*. Калину тудя, оце ж барвінок і із тіста оце ті *украшенія*: колоскі та і ті *шишки*” [2]. Як давніший варіант декору можна згадати конусоподібні, схожі на вареники, але без начинки, стовпці [44, с. 429] та фарбування верхньої площини у червоний колір, яке зустрічалось на Чернігівщині [40, с. 463]. Окрім того з'явилися і модерні прикраси – так звані *губи* [кокарди – С. Ц.] із паперу. У якості декоративних елементів використовували також частини згадуваних вище рослин, таких як: ялівець, барвінок, омелу, овес, кетяги калини, колосся, *хвойові гілки* [гілки хвойних дерев – С. Ц.]. У підосву цього основного весільного хліба, яка традиційно діставалась музикам, запікали монети: “...всередину клали *копейки*, в пудошву” [10].

Окрім *короваю* на теренах Середнього Полісся, зокрема на київській та житомирській його частині, а також на прилеглих територіях Рівненщини, традиційно випікали ще й спеціальні весільні *парніє пироги*, *паровії пироги* [парні пироги – С. Ц.]. “Хліб кладуть для молодих [на стіл – С. Ц.]. Два хліба, два хліба” [1]. Згідно з даними, наведеними В. Борисенко у книзі “Весільні звичаї та обряди”, парні хлібини зустрічалися і у західних районах Полісся, де їх називали *двійки* [26, с. 112]. Це міг бути невігядливий подовгастий хлібний виріб, без начинки: “...ну хліб такий парний пекли” [6]; іноді плетені з кількох смужок тіста: “А сіє паровіє пироги такіє пекли, такі довгіє, плетюнка така і сплітали їх обоє, щоб два пироги вмісті були і кругом уже прикрашають, і калину туди клали” [14]; або з маком, яблуками, грушами, квасолею. Власне, це були два пиріжки, складені до купи боками та стягнуті однією чи двома смужками тіста. У першому випадку – лише впоперек, а в другому – або паралельно до першої, або по місцю прилягання пиріжків так, що ці стяжки утворювали хрест. На Київщині ці хлібини не були скріплені між собою, хоча й декоровані: “...не, не зросії, так два, отдельно. Вони довгенькіє такіє, тіпа батона, но вони теже були трошки прикрашаніє. Не так, як уже тей *коровай* був прикрашений, а потрошку був, так-о. Там посерединці може яка квіточка з лісточками” [4]. Упродовж весілля молодята носили цей парний хліб із собою: “Хлібини ці вони носили до кінця весілля” [7]; можливо, що під час вінчання саме їх тримали під пахвою: “Несли хліб [до церкви – С. Ц.], аякже. Хлібинку і вона в хусточці, заматаніє, несли. Свечичку і хліб” [4]; під час гостини *пироги* ці лежали перед молодятами на столі. Траплялося, що ці обрядові хлібини додатково ще й перев'язували червоною стрічкою, що символізувало незайманість нареченої: “Ну, це ж по тому вгадували, як яка дівчина вже є. Ну, чи чесна вона ще йде...” [13]. Такі *пироги* є аналогом парних весільних хлібів з інших територій України. Ще раз зацентуємо на звичаї утримування хліба, зокрема й повсякденного, під пахвою під час вінчання: “Без хліба ніхто не йде, в нас же так було геть усюди, так і завжди” [10].

Власне, сам *коровай* чітко асоціювали із молодою парою, їх добробутом та майбуттям. На думку Валентини Борисенко, народна уява надіяла цей обрядовий хліб певною магічною силою, здатністю забезпечити щасливе майбуття для молодої сім'ї [27, с. 39]. Саме тому поширеним було вірування, згідно з яким у випадку, коли *коровай* надто виростав у печі і його було годі дістати, то краще

розібрати устя печі, аніж ушкодити цей випік. З огляду на згадані нами вірування, стає зрозумілим і асоціювання тріснутого *короваю* із провіщенням нетривалого чи нещасливого сімейного життя. Схожі вірування зустрічаються не лише у поліщуків зокрема чи українців в цілому, а й у сусідніх народів, зокрема – білорусів [25, с. 332].

Право та обов'язок ділити коровай нерідко покладали на *дружків* молодого, зокрема – на *старшого дружка*, а також на весільного *старосту*. “Тоди послі, як уже повинчаюца, тоди делілі коровай. Дружок там керує і он ріже, і кусочками кладе, і камандує: тому, тому, тому, тому” [1]. “А це ж тоді той дружок. А інші там два такіє дружкі, там перев'язаніє, от, і ідут вже, те й кладе на тарілку. Вляту гарелку в чарку і по кусочку..., вже там жонку і чоловіка разом склікають, і вже бере та й дарить. Вже там, шо вони там дарать. ...верхню [шишку, частину декору – С. Ц.] одрізували так-о і клали їм [молодытам] на тарілочку” [3]. Там, де коровай вбирала *шишками*, одну із них також могли запхати за комір тому, хто провадив розділ [46, с. 116]. Взагалі ж варіантів поділу короваю існувало доволі багато, часто вони відрізнялись навіть у двох сусідніх селах. Як варіант, подекуди на Житомирщині в кінці забави молоді розламували *коровай* на дві частини: “Є такє бачіла, шо спекли..., чи се коровай, то його коло стола стояли вдвох і розломували на дві частини. То це я вже про молодих розказую” [6]. Цікаво, що весільні гості обов'язково брали із собою з дому принаймні одну буханку, тобто відбувався фактично обмін хлібними виробами між молодістю сім'єю та запрошеними: “На виселле йдуть, на шо ни йдуть, то беруть хліб” [13].

Місцями на Середньому Поліссі крім основного короваю виготовляли ще й малий *коровайчик*, що був прикрашений лише однією трирогою *свічкою* [47, с. 151] – різновидом згаданих вже *шишок*. На Лівобережжі Полісся побутував інший локальний варіант, так званий *малий хліб*, дві паляниці, які *дружко* вносив перед *короваєм* [38, с. 41]. На тому ж Східному Поліссі, а саме – на Чернігівщині, побутував ще один цікавий приклад використання хлібних виробів у весільній звичаєвості. Тут *закосянка* – старша сваха молодої, стелячи весільну постіль, обов'язково мусила мати при собі два пиріжки та хлібину [41, с. 48]. На тих же теренах виготовляли ще два цікавих весільних хліби, так звані *месяц*, *месячок* [місяць – С. Ц.] і *сонце*, перший – для молодого, другий, відповідно – для молодої. Молодята ходили із ними по гостях після весілля [17]. Також подекуди на весілля обов'язково випікали пиріг з маковою начинкою: “Ну печуть коровай і ше й печуть пірога такого, з маком” [8]. Ставили його на стіл поруч з *короваєм*, потім віддавали жінкам, що співали весільні пісні: “...цим вже, шо спевають дівчатам, то жінкам, то давали цього пірога” [8]. На Житомирському Поліссі на весілля пекли ще й так звані *гороб'ї*, *гороб'є* [горобці. – С. Ц.], невелике орнітоморфне печиво: “...да ше то наче пекли і ті гороб'є, ну, щоб для дітей вже... Ну, пташечки такі” [12].

Звичайний повсякденний хліб був одним з обов'язкових подарунків бабі-повитусі за її допомогу при пологах. Пізніше, ідучи просити гостей на хрестини, батько дитини брав із собою так званий *звар* – буханець і пляшку горілки для посполитих, а для кліру – хлібину та курку [48, с. 155]. Хлібина, разом із грішми та крижмом,

була обов'язковою частиною подарунку, що його несли хресні батьки чи й просто гості на хрестини: “Ну на хрестини йдуть, дак несуть шо-небудь же [печене – С. Ц.], несуть” [1]. Опосередковано пов'язаною з хлібними виробами була й каша, яку готували для частування після хрещення дитини в церкві: “Якшо хрестица дитя, то на хрестинах кашу вже убирають, ту кашу гарно у квітки, ше туди гроші кидають. Хто купить ту кашу – вже багато дасть грошей, той розбиває того горщика і вже ту кашу їдять” [14]. Слід згадати і про ритуальне розбивання горщика із так званою *бабиною кашею* [23, с. 64, 70, 71] на щастя немовляті, яке провадила *повитуха* або ж просто *баба* на хрестинах [40, с. 487]. Повага до *баби* була настільки великою, що часто на хрестинах вона перебирала на себе роль головного розпорядника дійства [28, с. 180]. Надалі підростаючи діти на великі річні свята традиційно відвідували *повитуху*, приносили їй дарунки, обов'язковою частиною яких були хлібні вироби, зокрема й *пирого*. Звідси виникли й назви обрядової дії – *нести бабі вечерю*, *нести бабі волочильне*, *нести бабі пироги* [28, с. 201]. Власне, остання назва є найбільш притаманною для поліського ареалу і фіксується майже на всій півночі України, лише на Сумщині – епізодично [28, с. 201; 30, с. 28-30].

Окремо хотілося б згадати ще один чинник надзвичайно важливий для людини як соціальної істоти, а саме – бажання заручитись підтримкою, покровительством померлих родичів. Зрештою, в цьому немає нічого дивного, адже, згідно народних вірувань, померлий переходив із світу матеріального у світ духовний, а відповідно набував нових надприродних можливостей. Як наслідок виник цілий комплекс патроніальних (від лат. *patronus* – захисник, покровитель [42, с. 427]) вірувань та обрядів, пов'язаних із померлими родичами. Зрештою, і дотепер непоодиноким є ототожнення померлих предків із святими – людьми, що в силу своїх чеснот є наближеними до Бога [37, с. 95].

Зважаючи на написане вище, закономірно, що хліб та його різновиди, а також ритуальні каші, часто використовували і у актах, що прямо чи опосередковано пов'язані з поминальною обрядовістю, вшануванням померлих. Хочемо наголосити на тому, що звичайний повсякденний хліб був обов'язковою частиною поминальних трапез [34, с. 222]. Як ми вже зазначали, такий стан речей, на наш погляд, є закономірним з огляду на розмаїття сировини, рецептур та форм готових печених виробів, а також споріднених із ними страв із зернових [32, с. 3]. Ця обрядова їжа супроводжувала небіжчика від моменту фізичної смерті до моменту поховання, а після нього обов'язково споживалась на усіх поминальних частуваннях. Так, коли у хаті хтось нещодавно помер, то на підвіконня чи стіл обов'язково ставили воду в склянці, а також хлібину чи, принаймні, окрасць [19, с. 8; 20, с. 11]. “На стол ставілі [хлібину – С. Ц.]. Вже заховують [поховують – С. Ц.] чі шо, да тоді вже забирають. Ну хліб і ше до хліба шо-небудь покладуть, і все” [1]. “Кусочок хліба, а чого ж ні, обов'язково на стакан з водою кусочок хліба. Я скільки пам'ятаю, то на стакан з водою кусочок хліба одрізаний ложили” [2]. При цьому пильнували, щоб хліб завжди був свіжим, а черствий віддавали курям [20, с. 9]. Під час поховальної церемонії буханець на рушнику клали на віко труни. У деяких селах *коливо* робили із подробленого хліба, який стояв біля покійника із встромленою свічкою,



виконуючи фактично роль підсвічника [19, с. 8], місцями цю буханку віддавали священику [19, с. 8] або споживали на поминках [19, с. 8]. Останній звичай цікавий насамперед тим, що у ньому відбувається умовна спільна трапеза, розділення їжі із покійним. Адже всі присутні споживають той випік, який було, фактично, відчужено на користь небіжчика. Схожою семантикою сповнений і звичай, зафіксований у центральній частині Західного Полісся. Там під час похоронної церемонії близькі небіжчика несли на кладовище, а потім забирали додому хлібину, шматками якої наділяли всіх учасників поминальної трапези [20, с. 9]. Цікаво, що подібні факти фіксуються і на Поділлі, і на Наддніпрянщині. Іноді ж брали на цвинтар 3 булочки, там їх освячував священик, дві забирав собі, а одну забирали родичі покійного [20, с. 9].

Як ми уже зазначали вище, не обходились без хліба та його різновидів трапези та частування і на *поминальниці, проводи, деди* [поминальні дні – С. Ц.], які відзначали кілька разів на рік, але обов'язково після Великодня, часто одразу ж у понеділок або на наступну неділю (*Намський Великдень* або теж *Проводи*) [19, с. 8; 21, с. 7]. Зокрема, окрась хліба із склянкою води, вина або чаркою горілки для небіжчика ставили на стіл під час поминальних трапез [35, с. 176]. Такі ж символічні частування померлому ставили поліщуки на вікно, стояли вони там до дев'яти чи сороковин із дня смерті, а також на річниці. Коли ж: “...*дев'ять день виходить – береш це все в платочок і на річку кідаси*” [5]; “*А брали виносили в канаву*” [11]; “...*несеш на річку, де вода тече і виліваєш тую воду, і кідаси того платочка, і той хліб, щоб пливло*” [15]. Часом робили інакше: “*Люди знають, то водку виливали, ну ямочку зараз покопають тоді і виливають. Тільки на угол хати*” [9]; “*А там, в прічолок оте, там, де вона лежала впротів, да в прічолок на дворі*” [16]. На межі етнографічних Полісся і Волині, замовляючи поминальну службу у церкві, селяни несли туди три спеціальні невеликі хлібці, звані *книшами* або *пакнищами* [48, с. 156]. На окрему згадку заслуговує випікання 9-ти спеціальних прісних пиріжків на поминки [47, с. 151]. Важко не погодитись із дослідником хлібних виробів українців А. Зюбровським, який стверджує, що незаквашений випік є питомо пригаманний поминальній звичаєвості, яка значною мірою була адаптована під його використання у своїх чинах, як наслідок історично укладеної традиції [33, с. 813]. В контексті прісних поминальних хлібних виробів буде не зайвим згадати і про обов'язкове вживання млинців на поминальних трапезах, так їх обов'язково готували на *деди* – *щоб дедам пара пошла* [39, с. 193-194]. Взагалі уявлення про те, що душа живиться парою від страв загалом та від хліба зокрема, виходить далеко за межі Полісся, а навіть слов'янських країн. З огляду на це доречним є розламування ще гарячого, паруючого хліба за трапезним столом на поминальному частуванні [34, с. 219]. Хочемо також зауважити, що годування небіжчиків, їхніх іпостасей чи душ є одним із найпоширеніших у світі обрядових актів [43, с. 267].

Поширеним був звичай приготування колива, традиційної страви поховальної обрядовості українців, із ячмінної або пшеничної крупи, шматків хліба. Зокрема, згідно із узвичаєним рецептом, готували коливо, кришачи хліб у розведений водою мед [35, с. 176 – 177] або яблучний квас. Цю страву та хліб, зокрема й обрядовий,

залишали на *могилах, могилах* [кладовищі – С. Ц.] [19, с. 8; 21, с. 7-8] у поминальні дні. Приміром, таке частування для померлих залишали й в час Великодніх свят. Зокрема, у селі Хрипськ Шацького району на могилах родичів закопували дрібку свяченої паски разом із крашанкою [21, с. 7]. Цікаво, що у цьому ж районі, а також сусідньому із ним Любомльському, на похорони випікали спеціальне невелике печиво під назвою *тужики* [21, с. 8]. Тут можна припустити певний зв'язок із *дужиками* – обрядовим печивом, що згадувалося раніше, або їх трансформацію. Східніше цілі паски, *мазурки* чи, принаймні, крайці залишали на могилах померлих родичів, а іноді й під центральним хрестом кладовища [9; 21, с. 7-8], на *Вмерлий Великдень* [понеділок після Паски – С. Ц.] [19, с. 8] і *Проводи* [наступна неділя після Великодня – С. Ц.] [19, с. 8; 20, с. 9]. Деінде дрібку цього обрядового хліба клали на поперечину надмогильного хреста спеціально, щоб з'їли пташки [19, с. 8], інколи додавали ще й коливо [20, с. 9]. Місцями вважали за неприпустиме використовувати у згаданих вище чинах хлібні вироби із здобного тіста, а лише повсякденний хліб, який, з огляду на його виняткове місце у харчуванні українців, сприймався, як найцінніший харч [24, с. 316]. Але тут знову ж таки слід акцентувати на тому, що власне поминальне печиво на теперішній час згадують лише поодинокі респонденти та й то на Волинському Поліссі (згадувані вище *тужики*). На нашу думку, говорити про його відсутність у минулому не можна, а лише про заміщення, як наслідок деградації та трансформації поминального обряду. Підтвердженням цього міркування є довгий перелік хлібних виробів, що випікався лише на похорони чи поминки, відомий із літератури, наприклад: *гаречики, гаречники, проскура, проскурка, потужник, стульник, підпалончок, тастіна, драчона* [34, с. 224].

Цікаво, що на Великдень, згідно із народними уявленнями, слід було обдарувати паскою та крашанками сліпців та убогих, які у ці святкові дні спеціально жебракували на цвинтарях. Натомість прошаки молились за упокій душі померлих [20, с. 9]. Також доволі часто потребує, а також діти, збирали ту їжу, яку селяни залишали на могилах своїх родичів: “*Зараз таких нищих нема, щоб вони забирали, а тоді діти забирали із могил тії коржі та то все*” [14]. “...*на оці Гробки, шо в нас називали Гробки, а вони, як інакше називаються, після Паски, ото через неділю – Радовніца. На Радовніцу, то і цукерки, яйця, і пасочки. Але це ж все одно їх слідом забирали, в основном – діти, бо жили не досить багато, то діти збирали. Ну шо, побігають діти да у торбі позабірають. Вона, Радовніца – це по церковному, а в нас казали просто – Проводи. Проводи, отак. Проводи душ уже до..., кажуть після Паски, шо їх проважають. А діти слідом да забирали. Цукерки забирали, ну і ці паски, яйця крашені*” [2]. Місцями цю їжу розглядали як офіру для птахів, адже, як ми вже зазначали, птах у народній уяві був істотою, тісно пов'язаною із надприродним. На думку львівської дослідниці народної культури Л. Герус, це обумовлено сприйняттям птаха як вмістилища для душі предка [31, с. 528]: “*Ну на кладбіцах оставляли. Ну як же ж, ну булочки, ну пірожкі. На Русалочки [Трійця – С. Ц.] хто пірожкі пійок, хто все і на могилці оставляли, от. От для горобчикув. Щоб прилетали горобчикі їли і їм усе розказували. Щоб вони співали небіжчикам пісеньки і все розказували, шо в нас робітса*” [4].

У господарській звичаєвості хлібні вироби та споріднені із ними страви із борошна та зернових також займали важливе місце, практично кожен із обрядів та звичаїв, що супроводжували життєво важливі роботи, не обходилися без них. Однак, зважаючи на об'єм зібраного та наявного у літературі матеріалу щодо господарських вірувань та звичаїв, відокремимо цю інформацію для самостійної публікації.

Підсумовуючи дані, наведені у нашій розвідці, хочемо ще раз зацентувати увагу на винятковій ролі хліба та його різновидів у родинно-побутовій обрядовості Полісся. Можна стверджувати, що жоден із наїдків, які готували, використовували та споживали поліщуки з нагоди важливих для сім'ї, знакових подій, не відігравав такої важливої ролі, як різноманітні страви із зернових. Їх значення переоцінити важко, їх амбівалентність та поліфункційність вражають. Проте головним їх призначенням ми все ж вважаємо пошанування померлих предків. Чи то у якості їжі, яку офірували померлим або їх іпостасям, чи то й самі наїдки були символом предка, його тіла, що з усіма належними ритуальними пересторогами та регламентаціями споживалося в часі певних обрядодій [29, с. 61-62].

#### Джерела та література:

1. Аудіо архів Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф (далі – АА ДНЦЗКСТК), ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/04.
2. АА ДНЦЗКСТК, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.1/25.
3. АА ДНЦЗКСТК, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.4/12.
4. АА ДНЦЗКСТК, ф. Володарка-(VI)-2012, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д5.С.1/14.
5. АА ДНЦЗКСТК, ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д1.С.1/23.
6. АА ДНЦЗКСТК, ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.1/24.
7. АА ДНЦЗКСТК, ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.1/26.
8. АА ДНЦЗКСТК, ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.1/22.
9. АА ДНЦЗКСТК, ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д5.С.3/20.
10. АА ДНЦЗКСТК, ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д6.С.1/25.
11. АА ДНЦЗКСТК, ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д7.С.1/22.
12. АА ДНЦЗКСТК, ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д7.С.2/22.
13. АА ДНЦЗКСТК, ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д8.С.1/23.
14. АА ДНЦЗКСТК, ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д9.С.1/19.
15. АА ДНЦЗКСТК, ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д10.С.4/24.
16. АА ДНЦЗКСТК, ф. Ємільчине-(VII-VIII)-2011, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д11.С.1/24.
17. АА ДНЦЗКСТК, ф. Ріпки-(VII-VIII)-2017, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д9.С.1/33.
18. АА ДНЦЗКСТК, ф. Ріпки-(VII-VIII)-2017, од. зб. С. Ципишев, АФ-Д13.С.1/26.
19. Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешівський та Маневицький райони Волинської області / Сергій Іванович Ципишев. – Львів, 2011. – С. 4 – (Архів МНАП у Львові; Зв – 109).
20. Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області / Сергій Іванович Ципишев. – Львів, 2012. – С. 5 – (Архів МНАП у Львові; Зв – 111).
21. Ципишев С. І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області / Сергій Іванович Ципишев. – Львів, 2010. – С. 4 – (Архів МНАП у Львові; Зв – 106).

22. Артюх Л. Ф. Їжа та харчування в Київській Русі / Л. Ф. Артюх // Етнографія Києва і Київщини. Традиції й сучасність. – К. : Наукова думка, 1986. – С. 65-83.
23. Артюх Л. Ф. Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України / Л. Ф. Артюх. – К., 1982. – 112 с.
24. Артюх Л. Поминальні страви на Поліссі (народний етикет) / Лідія Артюх // Полісся України : матеріали історико-етнографічного дослідження. – Львів : Інститут народознавства НАН України, 1997. – Вип. 1. Київське Полісся. – 1994. – С. 313-318.
25. Біленька Н. Хліб: семантика в контексті народного етикету Середнього Полісся / Н. Біленька // Волинь-Житомирщина. Історико-філологічний збірник з регіональних проблем. – 2010. – № 22(II). – С. 328-333.
26. Борисенко В. К. Весільні звичаї та обряди / В. К. Борисенко. – К. : Наукова думка, 1988. – 192 с. : іл.
27. Борисенко В. К. Форми побутування весільного короваю / В. К. Борисенко // Народна творчість та етнографія. – 1981. – № 5. – С. 37-44.
28. Боряк О. О. Баба-повитуха в культурно-історичній традиції українців: між профаним і сакральним / О. О. Боряк. – К. : ІМФЕ ім. Т. Рильського НАН України, 2009. – 400 с. – Бібліогр.: с. 295-341.
29. Велецкая Н. Н. Языческая символика славянских архаических ритуалов / Н. Н. Велецкая. – М., 1978. – 240 с.
30. Гаврилюк Н. К. Київсько-поліський варіант традиційної сімейної обрядовості на фоні суміжних територій / Н. К. Гаврилюк // Київське Полісся (етнолінгвістичне дослідження) : статті / [відп. ред. І. М. Железняк] / І. М. Железняк. – К. : Наукова думка, 1989. – С. 24-40.
31. Герус Л. Типи, форми, функції обрядового печива до дня сорока св. Мучеників, Благовіщення на Поліссі (у контексті слов'янської традиції) / Людмила Герус // Народознавчі зошити : Двомісячник. – 2006. – Зошит 3-4 (69-70). – С. 521-528.
32. Глушко М. Походження та джерела вчиненого хліба в українців (культурно-генетичний аспект) / Михайло Глушко // Народознавчі зошити. – 2012. – № 1. – С. 3-18.
33. Зюбровський А. Прісний хліб у повсякденному раціоні українців південно-західного історико-етнографічного регіону в кінці XIX – середині XX ст.: ареально-хронологічна характеристика / Андрій Зюбровський // Народознавчі зошити : Двомісячник. – 2016. – Зошит 4 (130). – С. 804-816.
34. Конобродська В. Поліський поховальний і поминальний обряди. – Т. 1. – Етнолінгвістичні студії / Валентина Конобродська. – Житомир : Полісся, 2007. – 356 с.
35. Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків / Корнелій Кутельмах // Полісся України : матеріали історико-етнографічного дослідження. – Львів, 1997. – Вип. 1. Київське Полісся. – 1994. – С. 172-203.
36. Несен І. Весільний ритуал Середнього Полісся: традиційна структура та реліктові форми (середина XIX-XX ст.) // Вісник Львівського університету. Серія історична. – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2008. – Випуск 43. – С. 261-319.
37. Несен І. Особливості поминання небіжчиків у контексті уявлень про душу (за матеріалами з Полісся) / Ірина Несен // Західне Полісся : історія та культура. – Рівне : Видавць О. Зень, 2009. – Вип. III. – С. 90-97.
38. Русінова Т. Традиційне харчування поліщуків / Т. Русінова // Народна творчість та етнологія : № 1 / [Голов. ред. Г. Скрипник]; НАНУ, ІМФЕ ім. Т. Рильського. – К., 2015. – С. 132.
39. Славянские древности: этнолингвистический словарь в 5 томах. – Том 1. (А-Г) / [Под ред. Н. И. Толстого]. – М. : Международные отношения, 1995. – 576 с.
40. Славянские древности: этнолингвистический словарь в 5 томах. – Том 2. (Д-К) / [Под ред. Н. И. Толстого]. – М. : Международные отношения, 1999. – 702 с.
41. Славянские древности: этнолингвистический словарь в 5 томах. – Том 4. (П-С) / [Под ред. Н. И. Толстого]. – М. : Международные отношения, 2004. – Т. 4. – 656 с.

42. Словник іншомовних слів / [уклад. С. М. Морозов та Л. М. Шкарапути]. – К. : Наукова думка, 2000. – 680 с. – (Словники України).
43. Тайлор Э. Б. Первобытная культура / Э. Б. Тайлор. – М. : Издательство политической литературы, 1989. – 573 с.
44. Українці: історико-етнографічна монографія. – К., 1959. – Т. 1. – 830 с.
45. Фаминцын А. С. Божества древних славян / Ал. С. Фаминцын. – С.-Петербург : Типографія Э. Арнольда (Литейный, 59), 1884. – 334 с.
46. Ципишев С. Різновиди хліба у побуті та обрядах / Сергій Ципишев // Етнокультура Рівненського Полісся / Упор. В. П. Ковальчук. – Рівне : ПП ДМ, 2009. – 376 с.: з іл., нот.
47. Ципишев С. Хлібні вироби в традиційній культурі поліщуків Зарічненщини / Сергій Ципишев // Матеріали до української етнології : Щорічник. Збірник наукових праць. Вип. 10 (13) / [голов. ред. Г. Скрипник] ; НАНУ, ІМФЕ ім. М. Т. Рильського. – К., 2011. – С. 147-153.
48. Rokossowska Z. Chleb / Z. Rokossowska // Wisła. – Warszawa, 1899. – Т. 13. – S. 153-158.

## BREAD AND ITS VARIANTS IN THE FAMILY-HOUSEHOLD RITES OF POLISSIA

Sergii TSYPYSHEV (Lviv)

### Summary

The paper deals with issues connected to using and the role of bread and its variants in family-household rites of Polissia. Kinds of bread and grain dishes that used by inhabitants of the explored region in rituals are described. Also are analyzed habit actions in which some types of a bread play an important role and have a some semantic meaning. The author draws special attention to the local peculiarities of the Polissia family-household ceremonies.

**Key words:** family-household rites, Polissia, bread products, grain dishes, honoring the dead.

Василь КОЦАН  
(Ужгород)

## ТРАДИЦІЙНА РОДИЛЬНА ОБРЯДОВІСТЬ ВЕЛИКОГО БИЧКОВА ТА ЙОГО ОКОЛИЦЬ У ХІХ – ПЕРШІЙ ПОЛОВИНІ ХХ ст.

### УДК 392.1 (477.87) “18/19”

Статтю присвячено звичаям та обрядам, пов'язаним із народженням дитини, що побутували у Великому Бичкові та його околицях у ХІХ – першій половині ХХ ст. На основі польових етнографічних матеріалів і літературних джерел, фондової збірки Закарпатського музею народної архітектури та побуту проаналізовано основні обрядові магичні дії, пов'язані із народженням дитини та першими роками її життя. Автор детально описує заборони для вагітної жінки, пологи, першу купіль, обряд церковного хрещення, дитячий одяг, колиски.

**Ключові слова:** звичаї, обряди, народження дитини, перша купіль, хрещення, коліскові пісні, дозвілля молоді.

Вивчення традиційно-побутової культури населення певних регіонів та її побутування в локальному різноманітті належить до пріоритетних напрямів сучасної етнологічної науки. Адже традиційна культура в її конкретному наповненні завжди регіонально локальна. Карпатський регіон у цьому відношенні становить безумовний інтерес, оскільки традиційна культура місцевих українців вирізняється регіональною специфікою та варіативністю навіть у межах невеликих територій.

Свою специфіку та варіативність мала традиційна народна культура Великого Бичкова та його околиць. В етнографічному плані даний район відноситься до локально-територіальної групи великобичківських гуцулів [42, с. 23]. Обрядовість народу відображає світорозуміння та світоглядні засади, рівень соціально-економічного розвитку суспільства, а також є однією із етновизначальних ознак. Серед свят календарних і трудових, які більше суспільно заангажовані, сімейна обрядовість, навпаки, більше обмежена родинним колом. Сімейні звичаї та обряди відображають весь спектр тих функцій, які покладені на сім'ю як основу буття суспільства. Вони приурочені до народження нового громадянина, одруження, смерті та похоронно-поминальних ритуалів.

Сімейне життя українців традиційно супроводжувалося різноманітними обрядами та ритуалами, які в образно-символічній формі відзначали певні етапи життя людини та найважливіші стадії розвитку родини в її життєвому циклі: народження дитини, її повноліття, утворення сім'ї, сімейні ювілеї, смерть когось із членів сім'ї. У циклі сімейної обрядовості переплелися дії, символи, словесні формули та атрибути, виникнення яких належить до різних історичних періодів з притаманними кожному з них нормами і поглядами. Біля витоків свого формування сімейні обряди та ритуали тісно стикалися з магичними заходами, котрі мали забезпечити сім'ї та окремі людині щастя, багатство та плодючість, захистити її від злих сил. Із розвитком раціональних знань магичні обряди поступово втрачали свій первіс-



ний зміст, все більше набуваючи розважального характеру. Так формувалася багаточасаровий і багатифункціональний обрядовий комплекс. Таким в основному він залишається і тепер, хоча й зазнав значних трансформацій та спрощень.

У циклі сімейно-побутової та громадської обрядовості Закарпаття одне з провідних місць займало **народження дитини**. Знаменуючи початок людського життя, воно своїми коренями сягає сивої давнини й практично пов'язане з досвідом людини, життєвими вимогами та потребами. Народження дитини – нового члена сім'ї супроводжувалося обрядами і звичаями, зумовленими турботою про сім'ю, про новонародженого.

У досліджуваних селах Рахівщини існувало переконання, що кожна сім'я повинна мати дітей: *“А як не росте жодна дитина, то на старості трудна година”*. Прихильним було ставлення до багатодітності: *“Де я дочок сім, там і доля всім, а там, де одна, там і доленьки нема”* [47, с. 242].

Як і в наш час, наприкінці XIX – у першій половині XX ст. траплялось, що жінка довго не могла завагітніти. Досить часто у таких випадках звертались до застосування різноманітних магічних символів. Це чітко прослідковується на прикладі одягової вишивки. Так, в українців здавна знаком побажання добра, що відвертає нещастя та впливає на народження дітей, був символ свастики. У досліджуваних селах на сорочках жінок, які мріяли про материнство, вишивали орнаментальні композиції із використанням свастики. Ставлення до свастики як до магічної формули, що сприяє заплідненню та здатна оберігати вагітність, виразно вказує на апотропейну знаку сонця [3; 39, с. 157; 41, с. 117; 45, с. 67].

Вагітну жінку (“жону”) у Великому Бичкові та його околицях називали “кежка”, “тежка”. Коли жінка дізнавалась, що вагітна, то вона і всі люди в селі вважали це “Божим даром”.

У досліджуваних селах жінку, яка родила дитину без чоловіка (незаміжно), називали “копилка”, “курва” [15].

В українців Закарпаття збереглися вірування про утаємничений зв'язок ще не народженої дитини із вчинками вагітної жінки. Існували заборони, які повинні були захистити дитину від вроджених і розумових вад та певних рис характеру. Тому в родині для забезпечення здорового спадкоємця пильно стежили, щоб майбутня мати дотримувалась усіх звичаїв та правил поведінки. Традиційно всі дородові звичаї, вірування і заборони мали сприяти нормальному перебігу вагітності та забезпечити народження фізично здорової і розумово розвинутої дитини.

У народі вагітній, заміжній жінці бажали добро і щоб дитина народилася здоровою. Але якщо жінка не була заміжною і чекала дитину, її зневажали. Їй і її дитині не бажали добра. Траплялися такі випадки, коли батьки виганяли з хати таку жінку [12].

У сім'ї до вагітної жінки ставилися добре. Всі рідні, близькі чекали на появу немовляти. Вагітну жінку дуже берегли, не давали їй робити важку роботу. Вона повинна була лише відпочивати, щоб немовля появилось (“уйшло на світ божий”) міцним і здоровим. У зв'язку із цим багато справ брали на себе чоловік та діти.

Вагітній жінці заборонялось шити на свята та Трійцю (“Святу неділю”), щоб “не зашити” дитині очі [12].

У селах Луг, Великий Бичків, Росішка, Косівська Поляна Рахівського району вагітній не можна було дивитися на вогонь, бо з дитиною може щось статись, візьме на себе весь негатив. Вагітній заборонялось (“не валовшно било”) дивитися на мертвого. Вагітній не можна було красти, лише просити, бо вірили, що дитина буде злодієм. Вагітній заборонялось переступати через віник. Про вагітність намагались якнайдовше не розказувати [12].

Вагітну жінку намагались вберегти від нервування, переляку, сварки, заздрісних очей. Якщо вагітній снились квіти, то народиться дівчинка, а якщо якась інша зелень – то хлопчик.

Народження дитини (“народини”) – велика і важлива подія для родини. До їх наближення “домашні” належно готувались. У більшості досліджуваних сіл для породіллі виділяли окреме ліжко, яке могли огородити великим простирадлом (“веретою”). Робили це для того, аби не докучати вагітній, не бачити її мук і страждань при пологах. Крім того, готували колиску, “пеленки” та інший повивальний матеріал, необхідний при пологах [8].

Починались родильні обряди із запросин баби-повитухи (“сільської баби”, “породної”, “гандарської баби”), яка розумілась на цій справі. У селах було по декілька повитух. Вони приймали пологи в усіх жінок села й були шановані серед односельчан. Коли йшли за повитухою, то намагались ні з ким не зустрічатись і не розмовляти, бо тоді, за народними віруваннями, у жінки могли бути важкі пологи чи виникнути якісь ускладнення після народження дитини. Сама ж бабка, коли йшла до породіллі, всю дорогу молилась і ні з ким не розмовляла [7; 8].

Звичаї при пологах характеризувались багатьма магічними діями, запобіжними заходами, які мали забезпечити здоров'я і силу породіллі та дитини. Одним із головних обов'язків баби-повитухи було перев'язування пуповини дитини. Зав'язуючи пуповину, баба промовляла: *“Пуп зав'язую, ум розв'язую”*. Важливим було, на якому предметі відсікти пуп новонародженому, щоб його майбутні заняття відповідали певному розподілу робіт між статями. Дівчині відсікали на гребені, щоб пряла, а хлопчиків – на сокирі, щоб був господарем.

Були і трагічні випадки, коли дитина народжувалась мертвою. Тоді її ховали на цвинтарі без “обпроводу”. Мати потім протягом семи років кропила могилу своєї дитини свяченою водою. Коли ж пологи були дочасними і визначити стать дитини було неможливо, казали: *“Будь ти хлопець, будь Іваном, кідь ти дівка – будь Марійков!”*. За повір'ям назвати таку дитину ім'ям було необхідно, бо потім вона б блукала світом, шукаючи своє ім'я. Якщо у сім'ї помирало багато дітей, то наступну дитину після хрещення передавали через вікно. Робили це куми, а батьки лише дивились [15].

Нерідко траплялось й таке, що при пологах помирала мати, а дитинка виживала. Звичайно, сирітське життя було не легким. У с. Косівська Поляна нам вдалось записати ряд цікавих сирітських пісень:

*Ой, доле моя, доле, де ти ся поділа,  
Чи тя вода примулила, чи тя рибка з'їла.*

*Породила мене мати, забула сповити,  
Ой, хоч рости, хоч не рости, будеш тяжко жити.*

*Та померла рідна мамка, залишила діти,  
Журилися дрібні діти, де би ся подіти.*

*Хто тут плаче, хто тут плаче, коло мого гробу,  
Ой, мамко рідненька, візьміть нас з собою.*

*Та коли нас, рідна мамко, мачуха чесала,  
Із кожного волосочка кров ся розсипала.*

*Та нікому так не тяжко, як тій сиротині,  
Що немає пристанівки ні вночі, ні вдні [6].*

В околицях Великого Бичкова іноді ставалось, що коли баба-повитуха допомагала у перериванні вагітності. За допомогою шпильки, якою плели вовняні носки (“капчурі”), вона пробивала матку. Таку дію у народі називали “кримінальний аборт”. Найчастіше це мало місце у багатодітних сім'ях або якщо дівчину хтось “підходив”, тобто дитина була незаконною (“копила”) [46, с. 847-848].

Породіллі, після того як вона розродилась, не давали воду пити просто із відра, а кип'ятили. Робили так, аби вона швидше одужала і набралась життєвих сил. Щасливий батько пригощав присутніх чаркою винця чи горілки.

Дитину повивали попід груди, підв'язували “почеревницю”. Одягати починали з двох місяців. Піднімали (“сторцували”), коли дитині виповнювалося два місяці. У селі Косівська Поляна часто співали таку пісню:

*Колисочко яворова,  
Колишися сама.  
Я собі віколишу  
Молодого Йвана [7].*

У бідних сім'ях дітей повивали у старий поношений одяг (гати, сукню, сорочку). Більш заможні селяни повивали дітей у красиві білі полотна (“пеленки”) зі стряпками (“чіпками”).

Вагомим ритуалом після народження дитини була перша купіль. Вона супроводжувалася певними діями і словесними формулами, в яких зберігся відгомін давніх вірувань в магічну силу води, слова і першого (ініціального) зіткнення дитини з різними життєво необхідними предметами. Перша купіль розглядалася не тільки як очищення, але і як охорона дитини від злих духів. Уперше дитину купали відразу після народження у дерев'яному кориті теплою водою. На низ клали шматок

тканини. Аби був зв'язок дитини з Господом, то до купелі додавали дору. До першої купелі додавали меду чи цукру, щоб життя дитини було солодким, гроші – щоб дитина була багатою. У с. Луг Рахівського району до першої купелі хлопчика додавали листя дуба, а дівчинці – любисток або васильки. У с. Ділове до першої купелі додавали череду (проти висипок). У Великому Бичкові для того, щоб дитина була багата, до першої купелі клали скоринку хліба або замотану у ряднину (“ряндочку”) монету, щоб дитинка була біла – доливали каплю молока, щоб дівчинка була гарною – клали одну квітку “мушкатлика”. Бідні селяни до першої купелі додавали висівки із сіна (“тринь”) на хлів. Їх проціджували і додавали у воду. Воду від першої купелі дитини не виносили вечором, а тільки вранці [13; 14; 46, с. 852].

Після купання дитину обсушували біля печі, бо вірили, що цим прилучать її до домашнього вогнища, хати, сім'ї. У гуцулів Рахівщини побутував звичай після першої купелі дівчинку огортати в материнську сорочку, а хлопця – в батьківську. При цьому гуцули примовляли: “Як ни ходиши без сії сорочки на людях, так би сь не міг (не могла) без сії дитини”. Вірили, що цим заклинанням батьків назавжди прив'язують до їх дітей [35, с. 95].

У досліджуваному нами регіоні жінки старшого віку розповідали, що поганою прикметою було, коли до породіллі (жінки з малою дитиною) приходила жінка з менструацією. Вона не признавалась про свій стан, брала на руки дитину й качала її, при цьому примовляючи: “Яка мама, так й я!”. Через декілька днів на тілі дитинки з'являлось почервоніння й пухирці. Для того, щоб у дитини все пройшло, та ж жінка мала прийти знову, принести з собою білу сорочку й вишивати на ній. Потім цю сорочку клали дитині в купіль. Купали дитину три рази. І лише після цього дитина одужувала (“ставала чистою”) [8].

Реєстрація народження дитини відбувалася у сільській хаті. Однією із важливих подій у соціологізації маленької дитини був обряд церковного хрещення. Воно відбувалось через два тижні після народження дитини. Якщо дитина була хворобливою, то хрестили одразу, бо за народним віруванням дитина, яка померла не хрещеною, ставала привидом (“збіглям”) [10].

Обряду церковного хрещення передував вибір хрещених батьків (нанашка і нанашки) – кумів. У куми йде радо кожний, бо “гріх Христа відрікатиси”. Хресні, зазвичай, були одні для всіх дітей. Бути хресними батьками – не тільки честь, але й велика відповідальність “перед Богом і людьми”. Адже хресні відповідали за виховання дитини нарівні з рідними батьками. Хресного та хресну вибирали із кола родичів або близьких друзів. Відмовитись від хрещеника або хрещениці вважалося великим гріхом. За народними віруваннями жителів Косівської Поляни перша нанашка повинна була мати чоловіка і добре жити, бо вважалося, що це може передатися дитині. Якщо вона була розведена, то піп передавав дитину іншій жінці. Перша нанашка дарувала дитині білий матеріал (“крижму”), з якого у повноліття (17 років) шили сорочку [7; 13; 27, с. 151; 38, с. 99].

У досліджуваних селах за хресних намагались звати (“кликати”) заміжніх і жонатих. Бо якщо дитину хрестили незаміжні і нежонаті, то вони вже ставали кумом і кумою. У разі якщо вони згодом хотіли побратись, то вже не могли цього зробити.

Про неможливість одруження куми з кумом існувала навіть легенда. *“Помер чоловік, а жінка була ще молодою, гарною. Він приходив до неї кожного вечора і говорив з нею як із жонів. Но а їй від того було страшно, она сама жила. Вона сказала то якійсь старшій жінці, шо слухайте приходить до мене мій чоловік вечером, і сидить зо мнов з опівночі та докить півні не запіють. Сидить і потім іде геть. Мені страшно, бо він мертвий. Він мені уже не товариш, хотісь ме і прожили десять років. І тоді, тота жінка їй сказала, шо коли так, то коли він приходить, та ти розпусти волосся, а тоді не стригли, яке було. Він має зайти, а ти починай чесати косу. А він тебе питається куди ти йдеши, а ти кажи на свальбу. До кого на свальбу? Такий кум бере тоту куму. А він тоді сказав їй, як таке не може бути – кум на кумі не сміє одружитись. Но та як кум з кумою не сміє одружитись, так і ти не маєш права іти до мене, бо ти уже мертвий. І більше він не приходив”* [8].

За народною традицією ім'я дитині давали “яке сама собі принесе”, залежно від релігійного свята, найближче до якого вона народилась. Якщо хлопчик народжувався перед Новим роком, то давали ім'я Василь. Ім'я міг рекомендувати і священник, відкриваючи Святе Письмо. Найпоширенішими чоловічими іменами були Микола, Іван, Василь, Гаврило, Дмитро, Михайло, а жіночими – Анна, Гафія, Марія, Параска, Парасковія. Могло бути таке, що двох дітей називали однаковими іменами. Якщо хтось помер, то його іменем вже не називали [4; 7].

Коли несли дитину до церкви хрестити, то сповивали її на столі. Після повернення із церкви дитину знову клали на стіл, щоб була такою ж багатою та великою. Несучи дитину хрестити, не можна було роздивлятися по боках, щоб не передати дитині неухажливість. Коли заходили до церкви, то, переступивши поріг, зупинялись – “одрікали дитину від злих духів”. Відтак ішли до священника, що чекав на них. Хресна мама приносила на хрестини шматок білого полотна, який клали дитині під голову при хрещенні. Потім з цього полотна робили пелюшки (“пеленки”). Під час хрещення нанашко тримав дитину за голівку, а маточка – за ніжки. Хресні батьки дитини, повернувшись із церкви, ставали вже кумом і кумою для батьків дитини. Казали: *“Дитину похрестили, а самі ся покумили!”*. Заходячи до хати, на порозі промовляли: *“Забрались ме жидовча, принеслись ме християнинча”* [21; 22].

Після повернення із церкви додому дитинку обов'язково ставили на стіл. Якщо це був хлопчик, то казали, що то для того, аби був славний, як стіл. Якщо ж дівчинкою, це пояснювали, що як до столу всі йдуть, так би до неї все йшло. На столі мав бути хліб і якась їжа. Із дівчинкою обходили навколо столу, щоб вона швидше вийшла заміж [8].

Після хрещення в церкві в домі новонародженого справляли хрестини (“ерщіяня”, “ерщіне”), на яких важливе значення мала родинна трапеза. На цій гостині найперше моляться, віддають похвалу Богу та дитині, за котру прийшли гоститись. Найперше, що дарили дитинці хресні батьки – це біле полотнище. У с. Луг хресна дарила мамі дитини рушник чи скатертину. Зрідка могли дарити якусь одяжину. Категорично заборонялось дарувати одяг зі своїх дітей. Одяг на похресників обов'язково мав бути новим, вимитим (чистим) і випрасуваним. Дарували дитинці

й гроші. У селах Луг, Росішка, Косівська Поляна побутував звичай дарити новонародженому хлопчикові ніж. За цей подарунок обов'язково мали заплатити хоча б одну копійку. Якщо не заплатять, то може статись щось погане [8].

У селах Ділове, Хмелів, Костилівка Рахівського району побутував цікавий звичай. Чоловік і жінка, які мали багато кумів, коли діти підросли, робили велику гостину, збираючи всіх кумів. Робили гостину не в піст (“говіня”), не перед великими святами. На цю гостину пекли плетені солодкі “колачі”. Коли гостина вночі закінчувалася, то всім нанашкам дарували ці колачі. Дітей садили між нанашками на колінах. Пили 20-грамовими стаканчиками, діти алкоголю не пили, їм давали узвар. Колачі прив'язували стрічками (“пантеликами”) до лівої руки кумам, співаючи при цьому коломийки. Все це символізувало вихід дитини у життя. Так куми йшли додому і там їли ті колачі. Багаті (заможніші) люди робили таку гостину (“ерщіяня”) для кожної дитини у сім'ї, а бідніші – одну для всіх разом [4].

Традиційно до народження дитині не шили і не готували одягу, бо це вважалося поганою прикметою. Одразу після народження дитину, як зазначалось вище, огортали у батьківську чи материнську сорочку. Пелюшки також готували лише із старого, поношеного батьківського одягу. Серед перших речей немовляти найважливішим є дарована під час хрещення “крижма” – шматок домотканого полотна. Пізніше з крижми могли пошити сорочку, яку дитина обов'язково мала зносити. Мінімальна кількість елементів одягу немовляти у перші дні після народження, невиділеність рук, ніг, голови у сповитому стані передають ідею нульової функціональності. Такий одяг символізував немовля як недієздатну, нерухому особу. Хлопчиків і дівчаток сповивали однаково [36, с. 146-147].

Годувати дитя починали, як правило, з правої груді, вірили, що буде “правак”. У с. Луг Рахівського району вірили: якщо мама, що кормила дитину, внаслідок якихось причин перестала кормити, а через два-три тижні знову почала годувати груддю, то в такої дитини будуть “погані очі”. Дитина в цьому не винна, але при зустрічі з кимось може довго дивитись на людину, тій людині буде погано. У селі побутувала приказка: *“Лишила сь чомусь кормити, то дальше й не починай”* [8].

До року “сокотили” волосся – “нич не стригли”, а вперше стригли у рік. У гуцулів Рахівщини обряд пострижин називали “обтинанням”, “обрубунням”. Його проводили у рік та на повноліття, символізуючи перехід підлітка до нового соціального стану. У більші давні часи обтинання виконували сокирою, пізніше для цього використовували ножиці. Дівочий різновид пострижин – це обряд заплітання. Гуцулки проводили його на п'ятий рік після народження. У цей час дівчинці вперше плели коси навхрест. Для цього ритуалу батьки запрошували хресну маму (“нанашку”), якій дарували тісто (“колач”) та хустку [35, с. 99].

Волосся від першої стрижки замотували у “рядочку” і зберігали у скрині (“ладі”). Інколи, коли дитя впісювалося, то тим волоссям обкурювали постільку. Коли волосся було великим, то частину могли закопати під фруктове дерево, вірили при тому, що деревце вродить солодкі яблучка [29, с. 76].

Як і повсюдно на Закарпатті, так і в селах навколо Великого Бичкова багатством форм відзначались меблі для сну дітей. Найдавнішими були підвісні коліски



(“гойдачки”, “гомбачки”), які кріпились до стелі над ліжком курних та напівкурних хат. Тут народ керувався передусім принципом раціонального використання житлових просторів та принципом зручності при колисанні дитини. Коли дитина вночі плакала, то мати за допомогою шнурка, прив’язаного до колиски, не встаючи з ліжка, могла приколосати. Підвісні колиски виготовляли напівкруглої або трапецієподібної форми з дощочок та планок, виплітали з ліщинового і вербового пруття або видовбували з суцільного шматка дерева. Як колиску часто використовували домоткане простираadlo, яке підвішували до стелі.

На думку львівського етнологa, дослідника облаштування інтер’єру народного житла Василя Сивака, однією із найдавніших за походженням є підвісна або переносна ночноподібна колиска, видовбана із цільного півстобура дерева. Побутувала вона у бойків, гуцулів і лемків. Досить часто, у разі необхідності, за таку колиску використовували самі корита. Її підвішували за допомогою мотузки до забитого в стелю гака, жердки або ставили на ліжко, запічок для колисання дитини [40, с. 119]. Характеризуючи життя гуцулів кінця XIX ст., про побутування ночноподібних колисок писав Р. Кайндль: “Замість колиски служить, як правило, корито для тіста або коритоподібна посудина, яка висить на “линвах” (мотузках)” [33, с. 13].

Про побутування підвісних колисок у напівкурній гуцульській хаті в другій половині XIX ст. писав В. Шухевич: “Упоперек постелі у ногах є одна гредка, на якій висить колиска так низько, щоби мош у ночі дитину ногою заколисати. Колиска зложена з двох гладких “кругів”, сплєних тонкими “побічницями” вона висить на “дугах” із “курмея” (грубого шнурка)” [40, с. 120].

З 20-х рр. XX ст. у побут селян увійшли стоячі колиски. Найпростішою їх формою були полотняні колиски, прив’язані за допомогою шлейок до двох пар схрещених та з’єднаних горизонтальною палицею “патикових” ніг. Такі колиски в інтер’єрі хат використовували рідко. Служили вони передусім в період літніх польових робіт, тому й називаються “польовими колисками” [34, с. 115].

Побутували й стоячі колиски (“більчуви”) двох конструкцій – на дугоподібних рухомих ніжках і на нерухомих підставках. В останньому випадку підвішена колиска трималась на нерухомих ніжках. Ці колиски звично ставили біля ліжка. Іноді бильця розписували. В основному на них наносились зображення популярних у народі квітів і птахів.

У селі Луг Рахівського району, коли дитину вперше клали в колиску, то в подушку зашивали гусяче перо, свячену сіль, домашній мак та цукор. У досліджуваних селах щоб дитинка могла добре спати, їй у колиску обов’язково клали пахучі трави: материнку, оделян-зілля, дикий чабрець, любисток. Трави накривали простирадлом [14; 22].

Щодо візочків, то вони на Закарпатті почали з’являтися на початку минулого століття. Популярність здобули у період 20-40-х рр. XX ст. Основа та колеса перших закарпатських візочків були зроблені з дерева, а сама люлька – з лози. Зимою ж дітей часто возили закутаними на санчатах [31].

Важливе значення для фізичного й духовного зростання дитини мали колискові пісні, пестощі, забавлянки, ігри. Колискові дітям співали з перших днів від на-

родження. Колискові пісні сприяли розвиткові музичних здібностей дитини. Цілу низку колискових пісень нам вдалось записати під час комплексної експедиції у Великому Бичкові та його околицях, проведеної у 2016 році:

Село Косівська Поляна:

*Ой, повішу колисочку  
В саду на сливочку.  
Прийде Господь колосати  
Мою дитиночку  
Прийде Господь колосати,  
Ангели співати,  
Щоби моїй дитиночці  
Веселенько спати [6].*

Село Кобилецька Поляна:

*Колисочка яворова,  
Круги із горіха.  
Колишеться у колосці  
Мамина потіха.*

*Колишутьи дитиночку,  
У тій колосочці  
Як кукурудз зелененький,  
У тій шумелиночці [5].*

Село Росішка:

*Люляй, люляй, дитиночко,  
Я тебе колишу,  
Та коби ти лиш уснула,  
Та я тебе лишу.*

*Спи, дитинонько,  
Але й спи ти, дитинонько,  
Мамина маленька.  
Коби спала – не ревала,  
Росла б здоровенька [17].*

Село Костилівка:

*Ме спати в колосочці,  
Моє миле дитя.  
Колисочка з яворини,  
Шовкове вповитьи.  
Шовкова сорочечка,*

Біленькі пеленки.  
Та як тьшико відойчити,  
Поки ще маленьке [23].

Село Водиця:

*Але й спико, дитиночко, та спико, та спико,  
Але й скоро, дитиночко, ростико, ростико,  
Але й скоро, дитиночко, але й скоро рости,  
Аби твої ниньо з мамов діждали радості,  
Аби твої ниньо з мамов радості діждали,  
Весільчико зробили та й повінували [21].*

За народними віруваннями, якщо дитина довго не говорила, то треба було від бідного (“ковдоша”) взяти щось з’їсти [12].

Маленькі діти часто збирались у когось у дворі й грались. Досить поширеною грою була “Гра у гомби” – гудзики кидали у ямку. Підлітки часто грались на цвинтарі. У Великому Бичкові та навколишніх селах досить поширеною була підліткова гра “Блишки”. Учасники гри ставали у два ряди (дівчата дівчата навпроти хлопців) й розходились. Перша пара сходилась і біла один одного прутиками по плечах. Потім вони відходили трохи вперед, ставали лицем до всіх інших, тримаючись за підняті вверх руки. Всі інші пари повторювали цю процедуру, проходячи попід руками інших пар. Коли всі пари пройшли, то хлопці обертались лицем до дівчат й цілувались [15].

У селі Верхнє Водяне Рахівського району побутувала гра для дітей шкільного віку “Голубка”. Всі учасники гри ставали в коло, а один посередині. Всі співали: “*Ми голубку ізловили і довкола обступили. Ой, голубко, чого тужиши, бери собі кого любиши*”. Той, хто знаходився всередині кола, вибирав собі будь-якого учасника гри і вони мінялись [19].

Дитячі ігри та забави мають виховне значення. Діти граючись (“бавлячись”), готують себе до важливих завдань: хлопці – господарювати, а дівчата – бути матерями і господинями. Для маленької дитини роботою було занести до хати дрова, щоб мати могла зранку розкласти вогонь. Якщо дитина забувала про свою роботу, то мати могла насварити її. Биття за провину було загальним явищем. У народі казали: “*Дитина без прута не виросте*” [8; 28, с. 374].

Батьки намагались змалечку привчати дітей до роботи, виробляти в них певні навички. У селі Луг побутувала приказка: “*Якщо Петрик не навчився, то Петро вже знати не буде*”. Батьки намагались, щоб дитина у батьківському домі набула певного досвіду у всякій справі, бо в житті все може згодитись. Мати дочці завжди говорила: “*Підеш доню потім до свекрухи і там тобі потрібно буде всяку роботу знати, всьому ради дати*”. Батько теж старався, щоб син засвоїв всю основну чоловічу роботу, щоб “не зганьбив родину” [37, с. 51].

Участь дитини у посильній праці є важливим фактором формування особистості. Дитина, яка постійно допомагає батькам у домашньому господарстві, посту-

пово набуває вміння працювати, стає працювитою. Тому привчати дітей до роботи починали змалечку. По мірі того як дитина підростала, їй доручали роботу в більших масштабах. Перша форма праці для дитини – гра. Найчастіше діти збирались на лавках біля хат під наглядом дорослих. Діти грались саморобними іграшками. Дівчата робили собі ляльки (“кукли”) із почищеного качана (“гички”) кукурудзи. Хустку для кукли робили із ганчірки (“ряди”), малювали ляльці очі. Батьки вирізали дітям невеличкі сопілочки (“піщанки”). На ярмарках купували дерев’яні деркачі, глиняні сопілки (“пищалки”), плетені кошарики. Пищалки могли робити й самі з берези.

У віці від трьох до шести років діти виконували посильну “дорослу” роботу – допомагали матері накривати на стіл, приносити ложки, хліб, маленькими відерцями приносили воду.

Суттєво змінювався статус і одяг дитини у 5-7-річному віці. У народній традиції був поширений звичай померлу до шести років дитину ставити на стіл, а після шести – на лаву, як дорослого. Цей вік був важливим етапом між дитинством і дорослим життям. Шестирічним давали розв’язати пуп, після чого вважалося, що дитині розв’язуться руки до всякої роботи. У цей час зростає кількість складових дитячого вбрання та з’являються виробничо-господарські функції дитини. Статєво-вікова диференціація, практично не помітна серед дітей 5-6-річного віку, актуалізується та увиразнюється у 6-7 років. У дівчинки 7-8 років було вже відносно постійне коло обов’язків, пов’язаних здебільшого з домашнім побутом [36, с. 149-150].

Мама намагались вберегти дітей від будь-яких злих сил, хвороб через використання окремих символів та орнаментальних мотивів у вишивці. У фондовій збірці Закарпатського музею народної архітектури та побуту зберігається цінна колекція взірців одягової вишивки, яка збиралась Марією Грицак у кількох районах Закарпатської області, в тому числі на Рахівщині. Милують око взірці вишивок на манжетах (“дудиках”) та ошийках дитячих сорочок із с. Кобилецька Поляна. Тут домінуючим мотивом виступає стилізована дубова гілочка із жолудями. Незважаючи на яскравість та насиченість кольорів, такі візерунки виконували не тільки естетичну, але й оберегову функцію. Дбайлива мати через прості та лаконічні символи намагалася наділити своїх діточок силою та міцним здоров’ям – як у дуба. Це пояснювалось тим, що на початку ХХ ст. у сільських родинах було багато дітей, але значна їх кількість помирала у ранньому дитинстві. Саме тому зрозумілим стає прагнення батьків до того, “*щоб усі їх діти були живі та здорові, як жолуді дубові*” [2; 41, с. 121].

До віку шести-семи років дівчина добре засвоює основні заборони, тому їй можна доручити піклування про молодших. До цього часу у неї формується ряд простих навиків. Дівчина допомагала матері по хатній роботі. Вона підмітала в хаті, мила посуд. Мати вчила дочку варити їжу. У дівчат намагались виховувати акуратність. Якщо після обіду дівчина не помила посуду, то говорили: “*І женихи будуть від тебе тікати, так як ти від немитої посуду*”. Якщо дівчина починала підмітати підлогу, то не можна було кидати віник посеред кімнати. Дорослі при-

цьому крутили головою й казали: “Не можна зупинятись на середині дороги” [8; 26, с. 51; 37, с. 53].

У сім’ї, де не було дівчат, до роботи привчали хлопців (піч розтоплювати, картоплю чистити). І навпаки, якщо у родині було більше дівчат, їм доводилось виконувати чоловічу роботу (орати, молотити, заготовляти дрова). Мати або старша сестра навчали меншу доїти корову, кози, годувати їх, напоювати. Мотику для копання, граблі для сіна дівчині батько виготовляв вже тоді, коли їй виповнювалось дев’ять-десять років. Ще змалечку закладалось вміння вишивати рушники, скатертини. Дванадцяти-тринадцятирічні дівчата вставали вдосвіта прясти, ткати, ввечері шили за материнським кроєм, вишивали. Молодші дівчата годували корів та іншу худобу. Влітку діти на громадській толоці пасли корови, а зимою вранці виганяли кози і вівці з хлівів і гнали їх до оборогів із сіном. Тут тричі на день годували їх сіном [11; 25, с. 18; 44, с. 220].

Хлопці і дівчата після закінчення 7-річної (“неділяшної”) школи у всіх сім’ях залишались при свої батьках і допомагали по господарству. Батьки ж намагались підшукати своїм дітям юнацького віку женихів чи молодичь. Молодь, не звертаючи увагу на батьківські переговори, розважалась по-своєму, знайомилась, і часто самі собі находили пару. Можливостей для зустрічей і знайомств молодих дівчат і хлопців у селах було достатньо: на пасовиськах, на полонині, на полю в колибі, на вечорницях (“упрядках”) взимку, на танцях (“фашанках”). Випас (“попасування”) худоби “легінями” і “відданицями” сприяв їх частим зустрічам, заведенні дружби. Під час пастухування дівчата шили і вишивали сорочки, рушники та співали, а хлопці вирізали різні орнаменти на палицях, робили іграшки з дерева [35, с. 100-101].

У селах Луг, Росішка, Косівська Поляна Рахівського району на випасах хлопці та дівчата часто співали пісень про молодість, любов, кохання і красу:

Село Луг:

*Співаночки мої любі, де я вас подіну.  
Понесу вас в полонину, горами посію.  
Співала би м співаночки, не вмію, не вмію.  
Любила би м легіника, не смію, не смію.*

*Ой, мій милий, чорнобровий, на бік зачесався,  
Усі кажуть, що не файний, а мені сподобався.*

*Подивися, мій миленький, подиви, подиви,  
Які гори веселенькі, куди ми ходили.  
Які гори веселенькі, як веселії,  
Ой, куди ми ходили двоє молодії. [9]*

Село Росішка:

*Ти Микола, я Микола, оба ми Миколи.  
Тебе били коло церкви, мене – коло школи.*

*Тебе били коло церкви, що ти пив горівку.  
Мене били коло школи, що я любив дівку.*

*Ой, Василю, сиди в билью, а я в малинничю,  
Та подай ми крисачину, я ти закосичу.  
Ой, Василю-Васильчику, мамка тя вродила,  
Та на мою головоньку, аби м тя любила. [18]*

**Село Косівська Поляна:**

*Ой, Поляна фayne село, лиш мало у ямі,  
Та в Полянні такі дівки, як намальовані.  
Ой, Поляна фayne село, лиш мало в долині,  
Та в Полянні такі дівки, як цвіт на калині.*

*Ой, Юрію-Юрієчку, Юрію, Юрію,  
Не пий воду студеньку, я тобі нагрію.  
Не пий воду студеньку, а пий лиш медочок,  
Солодші твої губки, від тих співаночок.  
Ой, Юрію-Юрієчку, Юрію, кришталю.  
Кажуть люди, що тя люблю, та я ся й не таю. [6]*

Найчастіше своє дозвілля молодь проводила на вечорницях (“прятках”). Дівчата найчастіше на таких вечорницях пряли чи вишивали. Якщо хлопець подобалась якась дівчина, то він слідував за нею на вечорницях, намагався вибити від неї із рук веретено. Вибивши веретено із рук у дівчини, хлопець швиденько його піднімав і просив дівчину поцілувати його за це.

Зустрічалась молодь вечорами, після роботи, й на лавицях перед дворами хат. Більш заможні хлопці купували дівчатам конфетки, черевики (“топанки”) фірми “Батя”, яка була поширена по всьому Закарпаттю [15].

Вже у 30-40-х рр. ХХ ст. молодь ходила на танці до корчми. Були випадки, коли з дівчатами на танці ходили їхні матері. Вони стояли всередині, збоку біля вікон [15].

Отже, звичаї та обряди, пов’язані з народженням дитини, містили в собі багато архаїчних, магічних елементів, покликаних забезпечити успішне народження дитини, благополуччя і щастя новонародженого та породіллі. Це основні мотиви всього комплексу народних звичаїв і обрядів, їх практично-раціональних і магічно-ілюзорних, забобонних елементів.

**Джерела та література:**

1. Експозиція Музею при Кобилець-Полянській ЗОШ І-ІІІ ступенів – Підвісна дитяча колиска, с. Кобилецька Поляна Рахівського району. 30-40-ві рр. ХХ ст.
2. Фонди Закарпатського музею народної архітектури та побуту (далі – ФЗМНАП). О: 12350/229 – Манжет (“дудик”) дитячої сорочки, с. Кобилецька Поляна Рахівського району. Домоткане полотно, вишивка, хрестик. Початок ХХ ст.



3. ФЗМНАП О: 12375/239 – Уставка жіночої сорочки, с. Косівська Поляна Рахівського району. Домоткане полотно, вишивка, низина, хрестик. Початок ХХ ст.
4. Записано Коцаном В.В. у с. Ділове Рахівського району від Ткача Миколи Івановича, 1942 р.н.
5. Записано Коцаном В.В. у с. Кобилецька Поляна Рахівського району від Вішован Ганни Петрівни, 1965 р.н.
6. Записано Коцаном В.В. у с. Косівська Поляна Рахівського району від Федоряк Ганни Павлівни, 1956 р.н.
7. Записано Коцаном В.В. у с. Косівська Поляна Рахівського району від Вариводи Василини Федорівни, 1922 р.н., та Митрюк Олександри Федорівни, 1962 р.н.
8. Записано Коцаном В.В. у с. Луг Рахівського району від Дутчук Олени Михайлівни, 1940 р.н.
9. Записано Коцаном В.В. у с. Луг Рахівського району від Бондюк Анни Василівни, 1921 р.н.
10. Записано Коцаном В.В. у с. Луг Рахівського району від Головчук Анни Петрівни, 1929 р.н.
11. Записано Коцаном В.В. у с. Луг Рахівського району від Мойсюк Василини Олексіївни, 1945 р.н.
12. Записано Коцаном В.В. у с. Луг Рахівського району від Петрецької Анни Василівни, 1925 р.н. та Петрецької Оксани Василівни, 1936 р.н.
13. Записано Коцаном В.В. у с. Луг Рахівського району від Руснак Юлини Іванівни, 1939 р.н.
14. Записано Коцаном В.В. у смт Великий Бичків Рахівського району від Мандзюк Марії Василівни, 1936 р.н.
15. Записано Коцаном В.В. у смт Великий Бичків Рахівського району від Савчука Миколи Васильовича, 1927 р.н.
16. Записано Коцаном В.В. у с. Росішка Рахівського району від Мишанчук Марії Петрівни, 1935 р.н.
17. Записано Коцаном В.В. у с. Росішка Рахівського району від Мишанчук Явдохи Василівни, 1940 р.н.
18. Записано Коцаном В.В. у с. Росішка Рахівського району від Штепка Михайла Васильовича, 1933 р.н.
19. Записано Федак В. у с. Верхнє Водяне Рахівського району від Варги Ганни Іванівни, 1965 р.н.
20. Записано Федак В. у с. Водиця Рахівського району від Ватрала Марії Юріївни, 1931 р.н.
21. Записано Федак В. у с. Водиця Рахівського району від Попа Юрія Васильовича, 1958 р.н.
22. Записано Федак В. у с. Ділове Рахівського району від Бузі Марії Іванівни, 1947 р.н.
23. Записано Федак В. у с. Костилівка Рахівського району від Баюри Параски Михайлівни, 1933 р.н.
24. Бойчук І. Великий Бичків моїх давніх літ / І. Бойчук // Карпатський край. – 1997. – № 1-5. – С. 36-50.
25. Болтарович З. Традиції сімейного виховання / З. Болтарович / Народна творчість та етнографія. – 1993. – № 2. – С. 16-24.
26. Васильцова З.П. Мудрыє заповіді народної педагогіки / З.П. Васильцова. – М.: Педагогіка, 1988. – 160 с.
27. Ворон А. Підкарпатські гуцули / А. Ворон // Подкарпатська Русь. – Рочник VIII. – Число 7. – Ужгород, 1931. – С. 149-153.
28. Воропай О. Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис / О. Воропай. – К.: Оберіг, 1993. – 590 с.

29. Гайова Є. Дитина в традиційних звичаях і віруваннях українців Закарпаття / Є. Гайова // Література. Фольклор. Проблеми поетики. – Вип. 34 : присвячено дослідженню спадщини Л.Ф. Дунаєвської. – К.: Київський ун-т, 2010. – С. 70-81.
30. Дутчук О.М. Село Луг над Тисою і Кісвою / О.М. Дутчук. – Мукачево : Карпатська вежа, 2011. – 220 с.
31. Жуйко В. Закарпатський слінг: загортачка, гайтка і навіть фартух / В. Жуйко // Про захід. – 2016. – 11 жовтня.
32. Звичаї, традиції верхньоводянців: сиві і сучасні. – Верхнє Водяне : Б-ка села, 2015. – 45 с.
33. Кайндль Ф. Гуцули : їх життя, звичаї та народні перекази / Ф. Кайндль. – Кайндль : Молодий буковинець, 2000. – 208 с.
34. Коцан В. Планування інтер'єру народного житла українців Закарпаття ХІХ – першої половини ХХ ст. / В. Коцан // Русин. – 2011. – № 3. – С. 106-130.
35. Коцан В. Традиційний дитячий одяг Закарпаття у родинній обрядовості (ХІХ – перша половина ХХ ст.) / В. Коцан // Наукові записки Ужгородського університету. – Серія: Історично-релігійні студії. – Ужгород : Говерла, 2014. – Вип. 3. – С. 89-104.
36. Маєрчик М. Ритуал і тіло. Структурно-семантичний аналіз українських обрядів родинного циклу / М. Маєрчик. – К.: Критика, 2011. – 325 с.
37. Мойсюк Н.М. Традиційна культура і побут гуцулів с. Луг Рахівського району (кінець ХІХ – середина ХХ ст.): дипломна робота / Н.М. Мойсюк // Архів кабінету етнології історичного факультету УжНУ. – Ужгород : УжНУ, 2002. – 95 с.
38. Онищук А. З народного життя гуцулів / А. Онищук // Матеріали до українсько-руської етнології. – Львів, 1912. – Т. XV. – С. 90-158.
39. Пилип Р.І. Орнаментальні мотиви традиційної народної вишивки українців Закарпаття кінця ХІХ – першої половини ХХ ст. / Р.І. Пилип // Науковий вісник Ужгородського університету. – Серія: Історія. – Ужгород : Говерла, 2008. – Вип. 21. – С. 154-166.
40. Сивак В.П. Облаштування інтер'єру народного житла Українських Карпат кінця ХІХ – першої половини ХХ ст.: дис. ... канд. істор. наук : спец. 07.00.05. “Етнологія” / Василь Пилипович Сивак. – Львів, 2017. – 335 с. : іл.
41. Сологуб-Коцан Т.Я. Орнаментальні мотиви гуцульської народної вишивки Закарпаття (великобичківський осередок) кінця ХІХ – першої половини ХХ ст. / Т.Я. Сологуб-Коцан // Русин. – 2010. – № 3. – С. 105-125.
42. Тиводар М.П. Етнографічне районування українців Закарпаття (за матеріалами традиційної культури другої половини ХІХ – першої половини ХХ ст.) / М.П. Тиводар // Carpathica – Карпатика. – Вип. 6. Етнічні та історичні традиції населення Українських Карпат кінця ХVІІІ – ХХ ст. – Ужгород, 1999. – С. 4-64.
43. Тиводар М.П. Етнографія Закарпаття : Історико-етнографічний нарис / М.П. Тиводар. – Ужгород : Гражда, 2011. – 416 с. : іл.
44. Українське народознавство. – Львів : Видавничий центр “Фенікс”, 1994. – 607 с.
45. Федорчук О.С. Українські народні прикраси з бісеру / О.С. Федорчук. – Львів : Свічадо, 2007. – 120 с., іл.
46. Черленяк І.В. Пологи та звичаєво-обрядовий супровід народження дитини в українців Закарпаття кінця ХІХ – першої половини ХХ ст. / І.В. Черленяк // Народознавчі зошити. – 2017. – № 4. – С. 846-857.
47. Чорі Ю.С. Прикмети і повір'я отчого подвір'я / Ю.С. Чорі. – Ужгород : Патент, 1994. – 588 с.



## CUSTOMS AND RITUALS ASSOCIATED WITH CHILDBIRTH IN THE VELIKIY BYCHKOV IN XIX – FIRST HALF XX CENTURIES

Vasil KOTSAN (Uzhhorod)

### Summary

The article is devoted to the customs and rituals connected with childbirth, which was Velikiy Bychkov in XIX – first half XX centuries. On the basis of field ethnographic materials and literature, the stock collection of the Transcarpathian Museum of folk architecture and life are analyzed the main ritual magical practices associated with childbirth and the first years of his life. The author describes in detail the prohibitions for pregnant women, the delivery, the first font, the ritual of the Church baptism, baby clothes, crib.

**Key words:** customs, ceremonies, birth of a child, the first font, baptism, lullabies, entertainment for the youth.



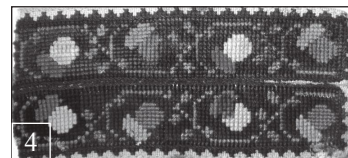
1



2



3



4



5



6



7



8



9

Фото 1. Жінка з дітьми. Великий Бичків, Рахівський район. 20-ті рр. XX ст. Фото Романюка І.В.

Фото 2. Жінка із немовлям на візочку. Село Ділове, Рахівський район. 40-ві рр. XX ст. Фото Романюка І.В.

Фото 3. Уставка жіночої сорочки. Село Косівська Поляна, Рахівський район. Домоткане полотно, вишивка, низина, хрестик. Початок XX ст. Фото з архіву автора.

Фото 4. Манжет ("дудик") дитячої сорочки. Село Кобилецька Поляна, Рахівський район. Домоткане полотно, вишивка, хрестик. Початок XX ст. Фото з архіву автора.

Фото 5. Сім'я. Великий Бичків, Рахівський район. 20-ті рр. XX ст. Фото Романюка І.В.  
 Фото 6. Сім'я. Село Костилівка, Рахівський район. 20-ті рр. XX ст. Фото Романюка І.В.  
 Фото 7. Учні народної школи в Росішці. 1920-ті роки. Фото з колекції Великобичківського історико-краєзнавчого музею.

Фото 8. Хлопчики. Село Костилівка, Рахівський район. 50-ті рр. XX ст. Фото Романюка І.В.

Фото 9. Гуцульські діти. Рахів. 20-ті рр. XX ст. Фото з архіву автора.

**Неля ГРИЦЮК**  
(Ужгород)

**ДИТЯЧІ ІГРИ ТА ЗАБАВИ НА ЗАКАРПАТТІ**  
(КІНЕЦЬ ХІХ – ПОЧАТОК ХХ ст.)

УДК 394.3 – 055.62 (477.87) “19”

У статті автором перераховано та класифіковано народні дитячі ігри, які існували на Закарпатті, доводиться їх оздоровче, освітнє значення. Ігри розглядаються як важливий фактор виховання дитини.

**Ключові слова:** народні ігри, дитячі забави, хлопчачі та дівчачі ігри, обрядові та підліткові ігри.

Народні ігри є традиційним засобом педагогіки. Споконвіку в них яскраво відбивався спосіб *життя* людей, їх побут, *праця*, національні підвалини, уявлення про честь, сміливість, мужність, *бажання* володіти силою, спритністю, витривалістю, швидкістю і красою рухів, проявляти кмітливість, витримку, творчу вигадку, винахідливість, волю і прагнення до перемоги. Сьогодні народна гра, виконуючи різні *функції* (розвиваючу, пізнавальну, розважальну, діагностичну, коригуючу), служить засобом залучення дітей до народної культури. Народна рухлива гра – природний супутник життя дитини, джерело радісних емоцій, що володіє великою виховною силою.

Народні дитячі ігри на Закарпатті створені так само, як казки, приказки, загадки та передаються з покоління в покоління. В їх змісті відбито національну психологію кожного народу, у всіх народів існує чималий запас ігор, котрі якоюсь мірою відбивають побут народу.

Вуличні ігри були і своєрідним “дитячим садком”. Батьки багатодітних родин постійно були в полі, і діти об’єднувались для ігор у самостійні осередки. “Для багатьох дітлахів, – пише В. Скуратівський, – такі забави були не тільки формою дозвілля, але й своєрідною школою, де засвоювалися перші абетки науки. Адже далеко не всім щастило відвідувати парафіяльні чотирикласки”.

Дитячі ігри, що побутували на Закарпатті, можна було класифікувати за різними ознаками:

- I. За статтю: 1) дівочі; 2) хлопчачі; 3) спільні.
- II. *За віком*: 1) забавлянки для найменших; 2) дитячі; 3) підліткові.
- III. За змістом: 1) рухливі; 2) ігри, що супроводжувались співом.
- IV. За жанром: 1) побутові; 2) святкові (обрядові).

**Традиційні дитячі забавлянки**

**Гуту-гу, гуту-гу** (дітям до 3-х років). Дитину підкидували на колінах, гойдали на руках або ставили ніжками на ноги дорослого, який сидів і приспівував:

*Гуту-ту, гуту-ту*  
*Зварим кашку круту*  
*Та надоїм молочка,*  
*Нагодуєм козачка.*

**Кую-кую ніжку** (дітям до 3-х років). Беруть дитячий вказівний палець, постукують ним по стопі і приспівують:

*Кую-кую ніжку,*  
*Поїду в доріжку.*  
*Там ніжкам ночувати,*  
*Треба коника кувати.*  
*Шило, шило, шило!*  
*Дай, бабо, молотка,*  
*Підкуємо чобітка.*  
*Як не даси молотка,*  
*Не підкуємо чобітка.*

**Ой чук-чук-чук** (дітям до 3-х років). Підтрушуючи дитину на руках чи на колінах, приспівують чи примовляють:

*Ой чук-чук-чук,*  
*Наловив дід цук.*  
*Баба наварила,*  
*Діда надурила.*

Або ж інший варіант:

*Ой гоп, чук-чук.*  
*Наловив дід цук,*  
*По болоточку.*  
*Намочив штаниці ще й сорочечку.*  
*Баба рибку пече,*  
*Сковорідка тече.*  
*Баба діда за бороду:*  
*“Купи, діду, сковороду”.*

**Печу-печу хлібчик** (дітям до 3-х років). Дитину беруть долонями за щічки і хитають:

*Печу-печу хлібчик*  
*Діткам на обидчик.*  
*Більшому – більший.*  
*Меншому – менший.*  
*А паничам калачі, щоб сиділи на печі.*  
*Шусть у ніч (двічі).*

Тримують за щічки, сильніше хитають від себе.

**Зайчику, зайчику, де ти бував?** (дітям до 3-х років). Дитину садять на коліна, смикають легенько за вушко та приказують:

*Зайчику, зайчику, де ти бував?*  
*У млині, у млині.*  
*Що ти видав?*  
*Міх муки, міх муки.*



*Чом ти не взяв?  
Там були кравчики з золотими паличками.  
Ледве я втік, через бабин тік,  
Тай через колоду та в водичку-воду  
Шубовість!*

На кінець розставляють коліна і дитина ніби провалюється між ними.

**Ой, на горі жито, сидить зайчик** (дітям 3-5 років). Дві довгі дерев'яні палички кладуть навхрест так, щоб утворилося чотири однакових проміжних поля. Під час інтонування куплету дитина в помірному темпі за годинниковою стрілкою переступає через палички, ставлячи почергово ніжку на кожне поле (один крок відповідає одному музичному такту забавлянки). У приспіві (на слова “Якби такі ніжки мала”) у швидкому темпі дитина спритно стрибає таким чином, щоб кожного разу обидві ніжки опинялися по різні боки однієї з паличок (вертикально до положення палички, горизонтально, або ж по діагоналі, відповідно до перетину паличок).

*Ой на горі жито – сидить зайчик,  
Він ніжками чеберяє.  
Якби такі ніжки мала,  
То я б ними чеберяла,  
Як той зайчик, Чеберяйчик.  
Ой на горі гречка – сидить зайчик,  
Він ніжками чеберяє.  
Якби такі ніжки мала,  
То я б ними чеберяла,  
Як той зайчик, Чеберяйчик.  
Ой на горі просо – сидить зайчик,  
Він ніжками чеберяє,  
Якби такі ніжки мала,  
То я б ними чеберяла,  
Як той зайчик, Чеберяйчик [2, с. 82].*

### Рухливі ігри

Серед усього різноманіття ігор, що побутували на Закарпатті, особливе місце займали рухливі ігри, в які спільно гралися хлопчики і дівчата. Серед них можна виділити гру, в яку грали майже на всій території Закарпаття. Збиралося багато дітей, один з них починав ловити всіх інших. Кого упіймали, той одразу приєднувався ловити інших. Гра тривала до тих пір, поки всі не були спіймані. Подаємо описи ще кількох спільних дитячих ігор.

**“Прятанки”**. Збиралося декілька хлопців та дівчат у когось на подвір'ї. Починали вибирати того, хто буде шукати. Для цього були лічилочки: “Едерем-бедерем – ціцодрі, одрі-фодрі драмодрі, айш пайш компораш, аер-ваер – вон!” На кого попало, той мусив закрити очі, поки всі поховаються, а тоді повинен був шукати.

Коли помітив когось, біг до того місця, де він чекав (“мнюкав”) і стукав: раз, два, три – виходи! Тепер цей мав шукати.

Використовували й більш складну лічилочку. І на рахунок робили позначки на землі: “Рубам, рубам топориком та нарубам двадцять. Хто не вірить – най полічить, чи не є всі п'ятнадцять”. На кому закінчувалося рахування, той повинен шукати [3, с. 90].

**“Гуси”**. Пари стають віддалено на відстані 3-4 кроків одна від одної. Потім кожен гравець, піднявши ліву ногу назад, береться лівою рукою за ногу, а праву витягує вперед. За командою гравці починають штовхатися долонями правих рук, силкуючись повалити один одного. Той, хто стане на обидві ноги, програє.

Існує ще одна гра з назвою “Гуси”, що кардинально відрізняється від вищеописаної. Діти вибирали з-поміж себе гуску-матір і вовка. Вовк ховався у “лігві”. Мати вела всіх учасників гри – своїх дітей – у “поле”, а потім, усівшись на певній відстані від них, за лінією, яка зветься городом, кликала своїх дітей: Гуси-гусоньки, додому! Діти питають: Для чого? – Вовк за горою! –Що він робить? – Гусей скубе! – Яких? – Сірих, білих, волохатих, тікайте гусоньки до хати!

Гуси біжать до городу, а вовк перебігає їм дорогу і намагається когось зловити. Пійманих на шляху до городу забирає до свого “лігва” й садовить усіх разом. Коли вовк часом зловить за лінією, то гуси його б'ють “крилами” і пійманого таким чином гусеняти він до себе не бере. Гра починається спочатку з тими гусенятами, що залишилися і триває доти, поки вовк не переловить всіх гусей [2, с. 56].

**“Лелека і жабки”**. Діти обирають з-поміж себе лелеку. Усі інші – жабки. Лелека підгинає в коліні одну ногу і бере її (якщо ліва – лівою) рукою біля ступні, отже скаче тільки на одній нозі. Жабки присідають навпочіпки і так скачуть. Завдання лелеки – зловити жабку (спіймана жаба стає лелекою). Завдання жабок – чимдуж тікати.

**“Море”**. Стільці ставлять колом, на один менше, ніж гравців. Вибирають ведучого гри (Море) – у нього стільця немає, а всі інші (Риби, кожен бере собі за ім'я якусь рибу – Окунь, Щука, Карась тощо) сидять. Море викликає всіх за іменами, бігаючи навколо. Усі бігають за ним і проробляють рухи, які він показує, поки не закричить: “Море хвилюється!” Відразу всі поспішають зайняти вільні місця, і той, кому не вистачило стільця, стає Морем.

**“Рибалки і рибки”**. Існує два варіанти даної гри. За першим варіантом у центрі кола стає ведучий – “рибалка”. У його руках “вудка” – мотузка, на кінці якої підвішений мішечок з піском. Ведучий обертає мотузку так, що мішечок ковзає по землі. Гравці (“рибки”) підскакують над мотузкою. Хто зачепить мотузку, той заміняє ведучого.

Для іншого варіанту даної гри потрібна дерев'яна паличка або крейда. Дорослий малює на майданчику коло діаметром 4-4,5 м. З числа гравців вибирають двох дітей, які будуть рибалками. Вони беруться за руки, утворюючи рибальську сіть. Всі інші учасники гри – рибки. Вони “плавають в озері”, бігають всередині кола. Вибігати за межі кола рибки не можуть. За командою ведучого рибалки забігають в озеро, намагаючись зловити рибок, бігають парою, не розчіплюючи рук. Спіймані

рибки встають між рибалками. Таким чином, з кожним спійманим учасником сіть розширюється, а рибок стає все менше і менше. Коли сіть стане досить велика, у рибалок з'являється можливість оточувати рибок. Якщо рибалки взяли за руки, утворивши коло, то рибки всередині кола вважаються спійманими. Рибки можуть вириватися з сіті, якщо один з рибалок (вони завжди стоять по краях сітки) під час руху відпустив руку сусіднього з ним гравця. Рибалка повинен якомога швидше взяти за руку гравця, що ще не відчепився від сіті. Гра продовжується до тих пір, поки рибалки не зловлять рибки. Переможцем вважається гравець, спійманий останнім [2, с. 58].

**“Панас”.** 3-поміж гравців вибирають Панаса. Для цього хтось першим кладе праву руку на стіл, на неї зверху кладуть руки всі решта. Чия рука остання, той – Панас. Виходять на середину кімнати і домовляються не ховатися по кутках. Панасові зав'язують очі, кілька разів розкручують навколо себе і питають: “Панас, Панас, на чому стоїш? – На камені. – Що продаєш? – Квас. – То лови нас!” Після цього Панас починає ловити гравців, які тікають від нього і дражнять, плескаючи в долоні, вигукуючи, але весь час стежать, щоб Панас не перечепився об якусь перепону. Кого Панас упіймав – стає Панасом замість нього і гра триває далі.

Побутував ще один різновид даної гри, що отримав у народі назву “Куца баба”. Діти з-поміж себе вибирають “куцу бабу”. Зав'язують їй хусткою очі. Учасники стають навколо неї, крутять її на місці і кажуть: “Куца баба, на чому стоїш? – На камені. – Що продаєш? – Квас”. Усі кажуть: “Лови мишей, а не нас” і розбігаються. Кого “баба” впіймає та ще й вгадає хто це, той і стає “куцою бабою”. І гра продовжується.

**“Відьма”.** За допомогою лічилки обирають спершу “відьму”, а потім “матку”. Лічилка могла бути така: “Ене, мене, іки, паки, ерве, серве, ісумдаки, ей, свей, скусматей, сінки, пінки, церву, алки, малки, талки, туз”. “Відьма” сідає навпочіпки, інші йдуть до неї, узявшись за руки “ключем”, попереду “матка”, вона затуляє і захищає решту гравців. Усі дражняться з “відьми”:

*Ой ти, бабо, ой ти, стара відьмо,  
Запрягаймо й їдьмо  
За границю по пшеницю,  
А поки ще видно.*

Коли гравці підійдуть близько, “відьма” кидається до них і намагається схопити когось. “Матка” їй перешкоджає. Гравці втікають врізнобіч. Той, кого відьма торкнулася першим, стає “маткою”, а кого другим – “відьмою”.

**“Дід Макар”.** Гравці обирають з-поміж себе діда Макара за допомогою лічилки, наприклад, такої: “Бігли коні під мостами, з золотими копитами, дзень-бряз – вийшов князь”. Гравці відходять від діда Макара і таємно домовляються, яку дію вони будуть показувати: як шиють, варять, танцюють, співають тощо. Потім підходять до діда Макара: “Здрастуй, діду Макаре!” – “Здрастуйте. Де були, що робили?” Гравці відповідають, щоб трохи підказати: “на городі”, “в садку”, “в хаті”. Але самого слова не називають. Якщо дід Макар не здогадався – показують, що вони робили. Коли дід Макар вгадав, усі тікають, а дід ловить – кого впіймав, той стає дідом [6, с. 315].

**“Перстень”.** Стають у коло, руки тримають витягнутими вперед, долоні вкупі. В центрі кола два ведучих. Підходять по черзі до кожного гравця і перший непомітно для другого і всіх учасників комусь в руки кладе перстень. Обійшовши усіх, другий ведучий повинен відгадати, у кого перстень. Якщо відгадав, то той, хто клав перстень, стає на місце гравця, а той виходить у коло і гра починається знову.

**“Стовпці”.** Граючи ставали попарно в коло один за спиною іншого. Ті, що стояли першими, були “стовпцями”, а ті, що за ними, мали бути готові бігти по колу. Починали двоє: хто кого зловить. Той, кого ловили, міг хоч коли стати попереду “стовпця”. Тоді той, що стояв за “стовпцем” (“третій зайвий”), мусів бігти по колу, щоб його не торкнувся ловлячий. Якщо доторкнувся, лови продовжувались, але втікач ставав ловцем, а ловець – втікачем.

**Горить – не горить.** Граючи ставали попарно в коло один за спиною іншого. Хлопець, ховаючи у жмені хустину, обходив довкола, примовляючи: “Не горить, не горить”. За ним всі стежили. Раптом він опускав хустину комусь за спину. Інші гукали: “Горить! Горить!”. Той кому підкинута хустина, мав її підхопити і догнати “палія”, поки той не встиг обійти коло і стати на його місце (перед стовпцем). Коли ж доганяючий впіймав “палія”, то гра продовжувалась у зворотному напрямку.

**“Ворота”.** Хлопці й дівчата парами ставали в ряд. Перша пара, стоячи на місці, піднімала вгору з'єднані руки, утворюючи браму. Під нею проходили інші. Хлопець брав дівчину за руку і проводив її під брамою. Перед останньою парою, опускаючи руки донизу, на брамі зачиняли ворота. Цим самим уступали даній парі своє місце, а самі прилучались до інших. Гра тривала поки всі не постояли “воротами”.

**“Іване, де ти?”** Гравці стають у коло, взявшись за руки. Двом гравцям зав'язують очі. Одного називають Іваном, а іншого – Петром. Іван мусить утікати від Петра, а Петро ловити. Гравці пересуваються тихо, щоб один одного не чув (навшпиньки). Один з них може вигукувати: “Іване, де ти?”, на що той відповідав “Я тут”. Коли Петро спіймає Івана, обидва стають у коло, а на їх місця йдуть інші два гравці. Ще одним різновидом гри із зав'язаними очима була гра “Сліпенька качечка”. Одній дитині зав'язували очі. Він повинен був когось зловити, щоб той став на його місце – сліпою качечкою.

**“Ніч-день”.** Двоє ведучих – хлопець і дівчина. З одного боку від них ставали ті, що називали себе “ніччю”, а з другого боку – ті, що називали себе “днем”. Ведучі брали якусь річ і заявляли: “Якщо впаде таким боком – “ніч”, іншим – “день”. Всі стежили, яким боком впала на землю підкинута річ. Якщо то була “ніч”, то її прихильники ловили прихильників “дня”. Кого упіймали, той вибував з гри. Гра тривала, поки не спіймали останнього прихильника “дня” [5, с. 251].

### Дівочі та хлопчачі ігри

Дівчатка збиралися десь на вигоні чи на толоці, пасучи гусей, свиней, кіз чи корів. Ставали всі в коло, одна дівчина із вінком, піднятим над головою, обходила своїх подружок, співаючи:

*Із віночком я ходжу,  
Зелененьким я броджу.  
Я не знаю,  
Де його положу.*

Клала на голову одній із дівчат, тепер та ходить довкола співаючи.  
Побутував й інший різновид цієї гри. Теж дівчата ставали у коло і співали:

*Цін-цін, цінторія.  
Межи нами розмарія.  
Ас, ас, кілька нас?*

Продовжувалася пісня словами:

*Мало нас.  
Пой, Маріко (ім'я дівчини)  
Межи нас.*

Дівчина йшла в середину кола. Таким чином, внутрішнє коло збільшувалося до тих пір, поки дівчаток не ставало порівну.

Гру можна виконувати й так: дівчата стоять гуртом, 2-3 дівчинки, тримаючись за руки, рухаються “змійкою” поміж дітьми простим танцювальним кроком. Та дівчина, котру вибрали, приєднується до останньої і стає ведучою. Таким чином “ланцюжок” рухається то в одну, то в другу сторону [4, с. 46]. Дана гра побутувала в Іршавському та Виноградівському районах.

Більш серйозні **забави** були у **хлопчиків**. Одна з таких забав – “Свинка”. Відбувалася гра так: збиралося 5-6 хлопчаків на полі, пасучи худобу. Викопували невеличку лунку, а потім на віддалі 1,5-2 м трошки менші ямки. У ці ямки гравці встромляли свої криві палиці (“боти”). Завдання полягало в тому, що один гравець, який не мав своєї лунки на палицю, повинен був загнати шайбу (“свинку”) в середню лунку. “Свинкою” слугував круглий камінець. Усі інші старалися не допустити того, щоб загнав шайбу у лунку, але водночас берегли і свою лунку, аби свинар не встромив свою боту, бо тоді стає свинарем той, хто втратив лунку. Так грали, поки був час [3, с. 90].

Дуже поширеною була гра “**Військо**”. В неї гралися найчастіше в школі, бо тут треба було більше учасників. 10-15 хлопців бралися за руки, утворювали живу лінію. З другого боку стояла така ж лінія. Один найсильніший хлопець виходив наперед і кричав до своїх противників: “Королю, королю, пусти ми війська! – Не пуцу, бо і в мене мало! – Я візьму силою. – Бери якщо зможеш”. Той хлопець, що просив війська, біжить щодуху до противника, старається відірвати якомога більше “війська”. Якщо вдалося розірвати ланцюг, бере собі стільки, скільки відірвав. Якщо це йому не вдалося – сам залишається в полоні [3, с. 91].

Старші за віком хлопці гралися в гру “**Козачок**”. Суть забави полягала в тому, що один хлопець брав на плечі іншого і таким чином утворювалося дві пари, що билися один проти одного. Гра тривала до тих пір, поки хтось не впав. З кого хлопець впаде, той програв.

## Підліткові ігри

Окрім дитячих ігор, у двотижневику “Листок”, що виходив під редакцією Євгена Фенцика, нами виявлено дві народні гри для підлітків, що побутували в селах південної частини Боржавщини у 1898-1902 рр. Опишемо їх тут мовою оригіналу.

1. **Лопатка**. Хлопці і дівчата вибирають з-поміж себе одного хлопця за “бірова” (суддю). Біров сідає на своє крісло і говорить: “Я як біров того сужу, што Петро (ім'я суженого) ще не мав нужду; зато мусить туй лігати і нашу бавку починати”. На то хлопці зачинають дручати засудженого, штоби склонився на коліна бірова. Коли це зроблено, біров завиває його голову рукавом петека (гуні) так, штоби Петро нічого не видів. На се один хлопець піднімає голу ногу (ступню) засуженого, а другий вдарить ногу Петра лопаткою і скоро передає лопатку третьому хлопцеві, так штоби Петро не замітив, хто його ударив.

Тепер Петро встає і говорить біровові: “Побили мя, пане!” Біров каже: “Найди собі, Петре!” Петро: – “Што буде за яндик (подарунок)” – Біров: “Што собі найдеш”.

Тепер Петро угадає, хто його ударив, но він може сказати лише одно ім'я. Коли угадав правильно, той новий хлопець стане засудженим і битим. Коли Петро обманувся, мусів знову склонитися на коліна бірова, штоби його знову били. Коли вже всі хлопці були засуджені і биті, біров вставав і казав: “Чесна громадо, ми тут од давна дійствуємо, час би дашто з'їсти. Ой біда! У Раківці є млин, та мельник помер. Нікому зерно змолоти, поїдемо до Лазів (до Малого Раківця) по мельника. Ви догі зерно наладіть до млина, бо мельник дораз прийде”. Біров і три хлопці вийдуть геть, – і починається нова гра.

2. **Млин, дід і баба**. У сінях приберуть двох хлопців, одного за діда, а другого за бабу. Дідові із заду учинять горб із ширінок, бороду і вуса із клоччя, на голову покладуть йому вивернену шапку, на плечі подертий петек, а в руки бігар (кий, товсту палицю).

Бабу одягали в жіноче плаття. Подібно як дідові, їй так само робили горб. І так мельника уже знайдено.

Поки ті глядали мельника вонка, в хижі приготували млин: поклали на середину хижи столик (шемелик) і посадили на нього хлопця, завитого у плахту (простиню), на голову дали йому решето, до рук дерев'яну мірку (32 літри), в ній куртий бігар. Як усе готове, чути ковтання (стукіт) на дверях. Отворяють двері і входить біров до хати та за ним тягнеться страшило-дід. І підпертий на великий бігар приходить до млина. Там він кланяється і говорить: “Дай, Боже, што може, чесні газдове!” Хлопці і дівчата відповідають: “Най буде й тобі, што просиш собі”.

- Я ужек собі випросив, – каже дідо.

- А што такое? – питають хлопці і дівчата.

- Тайстру-горбу (то є горб на плечах).

- А на што тобі, діду, торба?

- Я – мельник, та на горбі добре міхи з муков носити.

- Ой, діду, коли ти мельник, тебе туйка треба, бо в нас єсть млин. Ци будеш молоти?



- Ой, ой, буду! Муку на тенгерицю, а пшеницю на овес намелю, чому ніт?
- А што за мірку будеш брати, діду?
- Я із віка мірку, а з двох – дві.

Біров говорить до діда: “Ти, діду, великий бітанга (лайдак), бо лиш фіглі робиш, а млин стоїть, а людям треба муки!”. Дідо відповідає: “Стоїть? А де є клин. Ой, ой! Забив им! Ваш млин”.

Хлопці: “Та ти, діду, сліпий, перед тобою млин, а ти не видиш”.

Дідо: “Е, идіть, я не сліпий, сліпий ваш млин, што мня не видить”.

Дідо починає глядати млин своїм бігарем, та звалоє решето з млина.

Хлопці: “Діду сліпий, што ти наробив?”.

Дідо утікає, та в дверях имлють його.

Дідо: “Кому опала голова?”

Хлопці: “Гадь не голова, діду, ай ти показив млин”.

Дідо: “Показив, зараз поправлю”.

Дідо зогнувся як дуга і поцабав до млина, позирає го, оглядає упалий камінь та й каже: “Ой, ой, біда! Миши поїли сесь камінь, як буде він молоти?”. Йому відповідають: “Тото ти, діду, показив, тепер го поладь”.

Дідо поправляє млин, направляє решето (што є камінь), обертає і тисне. Хлопець під плахтов б'є бігарем у желізний горщик і гучить, як млин. Дідо сипле на камінь-решето зерно і оголошує, що млин зовсім добрий. Хлопці і дівчата мелють, і дідо скаче на одній нозі од радости.

Тим часом вонка (надворі) хлопці та дівчата повили мачку (кішку) в пеленку і дали бабі на руки. Дідо перестав скакати і заговорив: “Чесні газдове! Дозвольте, штоби я привів сюда своє сімейство!”. Дідо пішов, настала тиша в хижі. Зараз чути плач і ковтання на дверях. “Мож!” – сказав біров і отворив двері. Заходить дідо і приносить хлопця (з ряндя) на плечах, заходить і баба та приносить малу дитину (мачку) на руках. Дідо кланяється присутнім: “Дай Боже горазд чесні газдове”. Йому відповідають: “Най дасть і тобі повний міх муки, бо видиме, маєш і діточки”. – “Айно, айно, дорогі мої, на старость ми діти прийшли! Баба лиш єден місяць як дитину мала, айбо не дивуйтесь, бо она не стара, лиш іскривилася”. Тепер дідо заговорив до бірова: “Прошу їх, пане бірове, най дадуть нам – бабі, дітям і мені квартиру!”. Біров указує: “Еге, там в закуті, біля пеца!”. Дідо, баба і діти пішли туди. Дідо дав бабі кужіль, штоби пряла, кромі того має ще дозирати дітей, а сам пішов до млина молоти. В короткім часі дідо намолов доста муки і поніс бабі на тарілці тільки муки, кільки треба на локши. Баба замісила муку на локши і наляляла воду до горщика, штоби зварити їх. Ненадійно горщик перевернувся і попарив дитину. Мачка жалісно мнявкає (баба щипає їй за хвіст). Напуджений дідо прибіг до пецу й гукнув: “А што дітині, бабо?” – Баба: “Попарила м”. – Дідо: “Йой-йой, солодка моя дитинко, попарила тя біда”. Гнівний дідо хопив бігаря і почав лускати бабу у горб, а баба хапнула кужіль і тим била діда у горб. Хлопці та дівчата кричать, один хлопчик прибіг до мачки і почав тягнути і тиснути її за хвіст, а вона ще гірше нявкає. Дідо бере дитину на руки і гойкати: “Забила, загубила! Баба дитину попарила! Люде добрі! Дітина умирать!”. Баба вириває дитину з рук діда і утікати вон, а дідо за ньов [7, с. 184-185].

Старші хлопці і дівчата проводили дозвілля дещо по-іншому. Вони збиралися на вечорниці до однієї із дівчат. Якщо це була неділя чи свято, то просто сиділи, співали, лузали насіння, курили. Гралися в таку гру. Обирали комірника, якому кожен присутній мав здати якусь річ (хустку, цигарки, ніжик, гребінець тощо). Потім обирали суддю. Комірник витягував одну річ, але так, щоб ніхто не бачив, чия це річ, і питав: “Що присудиме сьому грішникові?”. Суддя відповідав: “Хай поцілує Марійку”. Якщо хтось не хотів виконувати вирок, його позбавляли права далі брати участь у забаві. Суддя міг присудити принести дров, нарубати дров, принести відро води, заспівати пісню чи затанцювати. Така гра затягувалася довго, іноді навіть ставала початком кохання [3, с. 91].

### Обрядові ігри

Найбільше збереглося відомостей про великодні забави та ігри. Заслугує на увагу гра “Ціц”, якої грали післяобідньої пори на Великдень. Молоді хлопці і дівчата ставали парами. В такій колоні могло бути навіть 10-15 пар. Перша пара підіймала скріплені руки догори. Один хлопець ставав перед строем і кликав “Ціц”. Остання пара під руками своїх друзів проходила вперед. Дівчина ставала першою, до неї в пару ставав той хлопець, що дотепер кликав їх, а її напарник починав кликати наступну пару. І так поступово ходили навколо церкви. Коли кому забажалося, міг вийти із загального гурту або ввійти, якщо того хотів. Так молодь “ціцкалася” до самого вечора [3, с. 80].

Поширеною великодньою грою, що символізувала безкінечний рух сонця, був “Жучок”. Хлопці і дівчата ставали парами в довгий ряд. Руки в парах схрещували, так як на “стілчиках”. Маленьку дитину запрошували бути “Жучком”, роззували її і двоє дужих хлопців водили її по тому “чарівному місточку”. Ті пари, по котрих уже пройшовся “Жучок”, швиденько біжать наперед і там знову стають. Таким чином, якщо грали біля церкви, обходили довкола храму.

Поширеною була й гра “Сухого плота”. Ця гра символізує безкінечний рух у Всесвіті. Учасники беруться за руки, стають парами в ряд (одна пара за іншою). Один з учасників залишається без пари. Усі співають, а він біжить на кінець ряду, забігає в “тунель” під піднятими руками гравців, вибирає собі кого схоче з учасників і стає з ним попереду ряду. Той, хто залишився без пари, робить так само. Грають, поки стане бажання. Гра супроводжується співом:

*Ми сухого плота йдемо, плота йдемо, плота йдемо!*

*Кінця йому не знайдемо, не знайдемо, не знайдемо.*

*Ані кінця, ані ладу, ані ладу, ані ладу.*

*Вибирай-но, котра ззаду, котра ззаду, котра ззаду.*

*Треба добре вибирати, вибирати, вибирати.*

*Щоб без пари не стояти, не стояти, не стояти! [8, с. 82].*

У великодній період дуже поширеними були хлопчачі ігри з елементами змагання та боротьби. Чільне місце серед них займала гра “У великого дзвона”. На поклик одного з хлопців: “У дзвона!” весь гурт швидко ставав у тісне коло. Хто

не втиг – “стає серцем дзвона”, йде до середини. З кола всі хлопці простягають до “серця” руку, але хутко забирають, щоб “серце дзвона” не схопило. Хлопці увесь час протяжно і мелодійно виспівували: “Дзінь-дзелень, бом-дзень, дінь-дзелень... Бам..., бам..., бам...”. “Серце” намагається вхопити когось за протягнуту руку й затягти до середини. Тоді втягнутий стає “серцем дзвона”, а попередній стає у коло.

**Боротьба лежачи.** Це один із різновидів боротьби. Двоє хлопців лягають головами один до одного, навіть впираються головами. Спершу кожен з них намагається зловити руку другого й посісти місце рядочком. Тоді відбувається боротьба довга й важка – в той час як один з учасників хоче бути згори, інший намагається не допустити цього, скидає свого суперника. Борються до тих пір, поки котрийсь з гравців остаточно знеможеться [2, с. 122].

Народні ігри – неоціненний виховний скарб, який залишили нам наші прадіди. У результаті життя й побуту мільйонів людей протягом віків в Україні сформувалися самобутні народні ігри, які шліфувались і перевірялись досвідом людей багатьох поколінь. У них як у дзеркалі відображаються звичаї нашого народу, їх побут й уявлення про світ. Кожна гра, кожна забава має свої специфічні функції та розвиває фізичні й моральні якості.

Граючись, дитина зосереджує увагу, а це вже є початком виховання сильної волі. Захоплена грою дитина загартовується в терпінні, бо ніколи не скаржиться на біль, якщо впаде чи вдариться ненароком. Від такого болю за інших обставин вона би пролила чимало сліз. Граючись, дитина легко схоплює, розуміє та запам’ятовує гру, а ці якості, постійно розвиваючись, у свою чергу полегшують виконання складніших завдань.

Ми переконані, що дитина повинна перебувати під постійним виховним впливом матеріальної та духовної культури свого народу. Це потрібно насамперед для найповнішого розкриття природних здібностей дитини, розвитку її талантів, виявлення етнопедагогічних особливостей.

#### *Джерела та література:*

1. Дитяча розвага. Українські пісні, забави та ігри. – Київ, 1993.
2. Етнопедагогіка. Посібник. – Київ, 2016. – 144 с.
3. Ковач В. Раковець. Село під горою Кितिця / В. Ковач. – Мукачево : Карпатська вежа, 2008. – 260 с.
4. Мадяр-Новак В. Збірник закарпатських народних пісень для шкіл естетичного виховання та загальноосвітніх шкіл. Частина 1 / В. Мадяр-Новак. – Ужгород : Закарпаття, 1999. – 157 с.
5. Тиводар М.П. Етнографія Закарпаття / М.П. Тиводар. – Ужгород : Гражда, 2011. – 456 с.
6. Твоя країна – Україна: Енциклопедія українського народознавства / Укладач Н.Д. Кусайкіна. – Харків : Школа, 2009. – 496 с.
7. Фенцик Є. Дві дівочі гри карпато-українським говором / Є. Фенцик // Листок. – 15 августа 1892. – С. 184-185.
8. Хрестоматія з українського дитинознавства / Укладач Йовенко Л.І. – Умань, 2011. – 156 с.

## CHILDREN’S GAMES AND PROPERTIES IN THE TRANSCARPATHION REGION (END OF THE XIX – BEGINNING OF THE XX CENTURY)

Nelia GRYTSYUK (Uzhhorod)

### Summary

In the article the author lists and categorizes folk children’s games that existed in the Transcarpathian region, their health, educational value and their importance are presented as an important factor in the upbringing of the child.

**Key words:** folk games, children’s games, boys and girls games, ceremonial and teen games.

Людмила ГЛАВАЦЬКА  
(Київ)

## ТРАДИЦІЙНА ПОХОВАЛЬНА ОБРЯДОВІСТЬ НАСЕЛЕННЯ СУМЩИНИ

### УДК 393.1 (477.52)

Статтю присвячено дослідженню поховально-поминальної звичаєвості населення Сумщини. Аналіз обрядовості здійснюється за основними циклами: підготовка небіжчика до поховання, похорон і власне поховання, поминання померлого. Автор використовує як етнографічні матеріали, так і власні польові записи, зібрані в наукових експедиціях.

**Ключові слова:** Сумщина, померлий, труна, голосіння, кладовища, могильна яма, поминання, поминки.

Поховальний обряд є надзвичайно давнім, можливо найдавнішим серед усіх обрядів. Різні джерела нараховують вік перших свідомих поховань 35000-70000-90000-150000 років, а численні археологічні знахідки свідчать про існування складних ритуалів того часу [25, с. 34].

Нашим завданням є розглянути поховально-поминальний комплекс обрядових дій населення Сумщини від давніших часів до середини ХХ ст.

Найдавніший опис слов'янського похорону містяться в історичних джерелах ІХ-Х ст. Це записи арабських мандрівників [31, с. 19] та літописи, зокрема “Повісті минулих літ” [30, с. 82-87, 204-205]. Протягом багатьох років питанням поховально-поминальної звичаєвості Полісся та Слобожанщини (куди власне за етнографічним поділом відноситься Сумщина) займалися такі науковці та письменники як Г.Ф. Квітка-Основ'яненко [24, с. 1-252], П.О. Куліш [27, с. 1-252], А. Котляревський [26, с. 1-252], П.В. Іванова [23, с. 342-347] А. Малинка [28, с. 96-112; 29, с. 150-152], К. Черв'як [32, с. 32], І. Абрамов [3, с. 56-110], Д. Зеленін [21, с. 34-90], В. Сушко [31, с. 11-21], В. Конобродська [25, с. 1-19] та інші.

Коли починається передсмертна агонія, біля помираючого обов'язково повинен хто-небудь перебувати. В народі це називалося “душі досмотряют”. Стояти над помираючим вважалося доброю справою – “над тілом сидіти так само як у Божому домі стояти” вважали в народі [5, с. 318].

У хаті, де конає людина, повинно бути тихо, не можна голосити “щоб душа не звернула з обраної дороги”. В руки помираючому завжди давали запалену свічку, інколи шлюбний одяг, який часто зберігали для посмертного обрядження. В м. Лебедин Сумської області на помираючого клали вінчальний рушник та хустку – “як же то швидко вмере не буде мучитися, як кому Бог дасть піднятися то підніметься” [5, с. 318]. Також для полегшення агонії з-під голови виймали подушку, бо за віруваннями пір'я обпікає тіло людини й перешкоджає виходу душі, переодягали людину в чисту білизну та перестилали постіль. Існує традиція перекладати помираючого на долівку, оскільки земля за віруваннями має очищувальну силу або ж це є переходом людини до потойбічного (підземного світу). В народі побутує думка,

що і саму людину перед смертю несвідомо тягне лягти на землю: “...Усе на долівку проситься” [27, с. 283].

Під час тривалої агонії відьом, знахарів, які самостійно не могли вмерти, робили отвір у стелі, розбирали дах. “Відьми важко вмирили. Їх агонія іноді тривала до трьох тижнів. Старші жінки, які були присутні при цьому, пригадували, що це дуже страшно, бути присутньою при тому як помирає відьма. Під голову їй клали серп і сковорідку. Коли ж це не допомагало, її дітям радили відкрити замки скринь, які знаходилися в хаті” [5, с. 318].

Люди завжди вірили, що смерть настає, коли із тіла виходить душа. Інколи душу присутні бачать у вигляді пари, легкого димку, руху повітря або сльози, яка викочується з очей помираючого, пташки, яка пролітає перед вікнами, сідає за вікном, стукає дзьобом у шибку тощо. Рідше – у вигляді метелика, бджоли чи мухи [25, с. 82].

На померлу людину на Сумщині казали переважно “мертвяк”, “покойнік”, “покійник”, “покойник”.

За християнськими канонами з моменту смерті до поховання не повинно бути більше трьох днів, оскільки опісля “Бог не прийме душу”. Треба зазначити, що за народною традицією приступати до будь-яких дій над померлим можна було не раніше ніж за дві години після смерті, бо потрібен час, щоб вилетіла душа.

Найперше покійному закривають очі. Якщо вони напіввідкриті – це недобрый знак і в домі ще хтось помре “непременно ще когоси видивиться”. Тому на них кладуть копійки. Знаючі люди залишали ці гроші собі, вірячи, що вони можуть стати “нерозмінною монетою”, “тільки треба знати” [31, с. 165]. За іншим тлумаченням, це гроші, щоб заплатити на “тім світі” за гріхи, скоєні померлим протягом життя [22, с. 60]. Руки померлому складають відразу по смерті. В Ахтирському уїзді, наприкінці ХІХ ст., в руки покійному “Вкладався восковий хрест або хрест, який приносили із святого місця, наприклад Київської або Почаївської лаври” [28, с. 99].

Обов'язково покійного обмивають водою з милом (давніше лугом), переодягають в новий одяг та зв'язують ноги мотузкою. Люди завжди дотримувалися думки, що покійник має бути чистий і гарно вбраний, оскільки скоро постане перед Богом. Обмивала померлого жінка (чоловікам не годилося це робити), переважно старшого віку, поки він ще теплий. В Конотопському районі цих жінок називали “робочі”. За це їм дають подарунки. Вода, якоюмили покійника, називалася “вода після покойніка”, “погана вода”. Її виливали в місце, де не ступає нога людини або закопували в яму. Господарі і хто керує похороном слідкують, щоб ніхто не брав цієї води, оскільки її використовують для ворожінь. Непридатними в побуті ставали і ті предмети, якими обмивали мерця (мило, гребінь, бритва, рушник) оскільки вони контактували з померлим і перебрали на себе його смертоносні властивості. Зазвичай, ці речі клали на дно труни, викидали, палили або закопували в яму. Ліквідували (спалювали, закопували, пускали за водою) і постіль, на якій помирала людина.

Жінка, яка миє, і вдягає померлого. По-місцевому – “прибірають”, “наряжають”, “рядять”. Давніше люди завчасно готували “одьожу на смерть”, “готували



одяг”, “смертний вузол”. Крім одягу, до “смертного вузла” клали “вінчик” або “прохідну” (папір з друкованим текстом вихідних молитов, який кладуть на чоло), “подорожню” (простирадло з вибійчаним текстом, яким накривають тіло), хрест, ікону (для чоловіка – Спаситель або іменну, для жінки – Діва Марія або іменну), хусточка з грошима (“на перевіз душі”) [31, с. 141]. На Сумщині в минулому, як правило, колір поховального одягу значення не мав. З середини ХХ ст. кольором жалоби починає вважатися чорний або хоча б темний.

За віруваннями мерця не взувають. Померлим жінкам і чоловікам ноги обмотували полотном для того, щоб на тому світі “по митарству ходить ноги не попекти” [5, с. 320]. До 1970-х років ритуальним взуттям мерцям слугували спеціальні тапочки, про які згадують інформатори на Сумщині [31, с. 140]. З часом стали одягати кімнатні тапки або черевики. Як правило, не використовували і верхній одяг.

Допоки основним вбранням населення був український одяг, покійника поясом не підв’язували, а клали в домовину. Також намагалися не використовувати пояс червоного кольору. У ХХ ст. пояс стали класти у труну лише чоловікам.

Прибраного мерця кладуть на лавці біля вікна ногами до порога, а дитя – на столі [28, с. 101]. “Положили на світі на лаві, під образами” [27, с. 284].

В середині ХХ ст., на Сумщині, зокрема в Конотопському районі, покійника клали на спеціальне ложе, яке лаштують посеред кімнати на зробленому з дощок ослоні. Так робили, можливо, з практичних міркувань: тіло лежить на рівному, щоб було рівним, та не бажанням класти померлого на диван чи ліжко.

Під голову кладуть подушку набиту стружками від труни та м’яким сіном. Під низ застеляли відріз матерії по росту чи рядно. Тіло обкладали васильками, на лоба клали “венчик” і “разрешательну молитву”, яку давав священник. Останню клали – до труни [5, с. 99]. На столі під образами лежать сакральні предмети – Євангеліє, розп’яття, хліб, свячена вода, свічка в посудині з житом. У головах, у ХІХ ст. засвічували “ставник” (великий церковний свічник – *авт.*), з церкви [31, с. 115]. У минулому свічки часто примощували прямо на лаві.

Змінювався і інтер’єр хати: рушниками та простирадлами закривали дзеркальні поверхні у домі покійного. Можливо, використання білих тканин є реліктом ставлення до білого кольору, як до саме траурного. Також зупиняли годинник, на столі чи вікні ставили воду та окрасць хліба, вірячи, що душа п’є воду, умивається в ній та їсть хліб [25, с. 113]. Від трьох днів душа втрачає людський образ. Вона не може їсти, але ще може пити, втиратися: для неї до 40 днів на підвіконні причількового вікна ставиться чарка з горілкою, а на лутку вікна вішається рушник [31, с. 100]. У Ямпільському районі (село Туранівка) кусочок хліба і стакан води ставили на покуті. За звичаєм, якщо вода не свята, її потрібно було міняти кожного дня. Опісля її виливали на могилу.

Сакральні предмети стоять в хаті переважно дев’ять, інколи, за віруваннями, сорок днів. У народі вважають, що покійник усе чує, бо його душа знаходиться разом з ними у кімнаті і відлітає аж на сороковий день. “*Це у нас так до 40 днів стоїть, а в 40 днів повикидаємо. На кладбище веземо кажемо: “Уходь”. Може уйдьот*” [1].

Одночасно з приготуванням до поховання самого померлого виготовляють труну та копають яму. На Поліссі можна зустріти давні назви трун, такі як – “дерево”, “дуб” [20, с. 20], “дубовина” [27, с. 286]. В народі кажуть і “гроб”. Інші назви труни, такі як “домовина” та “хата”, пов’язані з давньою міфологічною ідеєю померлого житла для померлого. Завчасне виготовлення труни було поширеним явищем у побуті українців ще в ХІХ – на початку ХХ ст. З часом – навпаки, стали вірити, що готувати заздалегідь дошки або й саму домовину – це накликати біду та смерть. Отже, труну починають лагодити на другий день смерті на подвір’ї померлого чужі (не кривні) люди. Матеріалом, зазвичай, слугувала сосна, хоча не виключено, що багатші люди використовували і більш цінніші породи: дуб, кедр тощо. Про кедрову труну згадується в народній пісні Сумщини:

*Ой, умру я, моя мати, ой умру.*

*Зроби мені, моя мати, з кедрини труну...*

*Ой, де ж мені, мій синочку, ту кедрину взяти?*

*Будеш, синку, будеш рідний в сосновій лежати* [3, с. 112].

У тих районах, де було поширено настінне малювання в побуті, використовували мальовані труни. В кінці ХІХ ст. – середині ХХ ст. для погребіння померлих користувалися тесаними дерев’яними трунами, які з часом стали оббивати чорною та червоною тканиною. Варто підкреслити, що вважалося великим гріхом відмовитися від майстрування труни чи копання ями, оскільки: “Що покійники, яким вони відмовилися віддати останній борг, не будуть на тому світі ділитися з ним тим, що мають” [28, с. 101]. Не годилося за народними звичаями за це брати й гроші. Готують могильну яму на Поліссі, як правило, в день поховання. Яма не повинна ночувати порожня чи взагалі залишатися без нагляду, бо в ній може знайти притулок нечиста сила. Людей, які копають яму, називають “копачі”, “гробокопи”, “рабочі”. За послуги їм віддячували та запрошували за стіл.

З моменту покладання померлого на лаву починається наступний етап поховального обряду – відбування церемоній та виявлення почестей померлому. Односельчани та родичі приходять до оселі, щоб віддати йому останню шану, попрощатися. В народі це називалося – “прощатися та тілові кланятьця” [27, с. 285]. Люди заходять у хату не вітаючись, моляться Богу, підходять до мерця, розмовляють з ним, цілують руки і т.д. З середини ХХ ст. з’явився звичай приносити з собою подарунки – хліб, яйця, цукор тощо (т.зв. “гостинці”). Як зазначають дослідники похоронної звичаєвості “гостинці” – це не допомога родині померлого, а умилоствлювальні дари померлим предкам [25, с. 146].

Завжди рідні та близькі плачуть біля покійника. Як і скрізь на Україні, на Сумщині голосили переважно жінки: дружини, матері, дочки, куми та сусідки. При відсутності в родині добрих плачок, а нерідко для більшої урочистості похорону, заможні люди наймали жінок оплакувати померлого. Для більшої правдоподібності, під час голосіння, ці плачки випивали горілки, прикладали до очей цибулю, щоб викликати сльози та жалю. На теренах Сумщини автору вдалося зафіксувати існування цієї традиції і до тепер в Путивльському районі. По-місцевому ці жінки

називаються “горюни”. Плачуть вони переважно на кладовищі, коли йде останнє прощання з покійним. Хоча треба зазначити, що в цілому найманих плачок в описуваному регіоні не було явищем. В більшості їх запрошували, коли ховали бездітних та самотніх [25, с. 147].

Нині голосіння майже загубилися в поховальних піснях та т.зв. псальмах, які з’явилися наприкінці ХХ ст. Існує думка, що інститут плачок (голосільниць) трансформувалася в традиційну нині півчу, яка співає на похоронах. На відміну від народних голосінь, які виконувалися по-одному, пісні співають хором.

Підчас похорону найбільше можна і потрібно плакати та голосити протягом відвідин померлого, під час виносу домовини з хати, проводів на кладовище, прощання біля могили. Не можна плакати над труною після заходу сонця і, звичайно, не радять плакати після поховання, оскільки вважалося, що померлий на тому світі буде у воді, мокрому одязі і т.д. Варто також згадати про заборону матері плакати за своєю дитиною чи принаймні за першою. “Мати за першою дитиною малою, котра умре, на кладовище не ходить, бо гріх відь Бога зараз за первимь та й жалувати и его проводжати”.

*Як умре мала дитина,  
То добра година:  
А як умре дружина,  
Лихая година” [27, с. 289].*

Водночас плач дітей за батьками знаходив схвалення та заохочення.

У своїй оселі померлий повинен обов’язково переночувати. У різних районах це від двох до однієї ночі. Вночі люди не залишають покійного на самоті. Сидять біля нього всю ніч – це так зване нічне пильнування. В народі його називають – “ночувати”, “сидіти”. В такі ночі заборонено спати всім присутнім, оскільки може “лихе статися”, “покійник буде ходити до родини” тощо. Хоча на думку дослідників такі вірування є пізнішим нашаруванням християнського світогляду [25, с. 173].

Відомий етнограф Малинка на початку ХХ ст. так пише про нічні пильнування: “Приходять люди, проститься з покійним. Їх пригощають пиріжками, паляницями та горілкою” [5, с. 99]. В Ямпільському районі Сумської області така вечеря називається “тайна вечеря”. На неї обов’язково готують борщ та макарони і подають їх після закінчення читання Псалтиря над покійним, десь об 11 год. Ці ж страви залишають гарячими на ніч для покійного. Як свідчать дослідження традиція читати Псалтир на передпоховальних сидіннях в селян утвердилася десь у ХІХ ст. До того “баби співали псальми”, але “тепер багато грамотних, пошти за кожним покійником читають псалтир” [31, с. 116]. Читав його переважно пономар із церкви [5, с. 99]. У ХVІІІ ст. після реформ кладовищ, особливо в містах, вводилася спеціальна посада – псаломщика.

У день поховання померлого перекладають у труну. Священик читає спеціальні молитви, кропить домовину святою водою, куди на білому полотні перекладають небіжчика, за звичаєм, чужі люди або ті, що обмивали тіло. На спід насипали стружку – це т.зв. “постіль”. В давнину труну вистеляли “серпанком” [27, с. 286]. Під

голову покійному підкладають подушку з сіна та пахучих трав. Зверху її як чоловікам, так і жінкам накривали вовняною або ситцевою хусткою (“подшальнічоком”). Мерця з усіх боків обкладали освяченим зіллям та квітами: васильками, ласкавцем, іноді маком, щоб не лізла нечиста сила. а також “укривають” тканиною, яка, мабуть є пережитком савана [25, с. 200].

Звичай вкладати до труни різні предмети є дуже давнім. Так, копаючи погребі у містечку Вороніж, що на Сумщині, місцевий люд часто розкопував поховання людини з конем, залізні сокири, серпи, відра, ножиці, глиняний посуд, персні, намисто тощо. За стародавніми віруваннями всі ці предмети були потрібні покійнику “на тому світі” [3, с. 72].

Частково побутування цього звичаю, а саме покладання їжі до труни, на Сумщині зберігалася до початку ХХ ст. В 1907 р. газета “Живая старина” публікує, що: “В Крелевецькому уїзді Чернігівської губернії до тепер зберігся старий звичай класти їжу покійним в гріб. Бублики і яблуки дорослим, дітям – цукерки і пряники. Інколи кладуть і горілку. Духовенство з цим бореться і тому нині це побутує тільки в глухих селах” [4 с. 29].

За християнськими канонами до труни обов’язково вкладали ікону, хрестик та свічку. Чоловікам – капелюх, гребінець, годинник, окуляри. Кривому – паличку, п’яниці – пляшку горілки, дитині – соску тощо. У хустинці чи носовичку обов’язково лежать дрібні гроші, щоб купити місце, бути з грошима чи відкупитися за гріхи. Часто до труни вкладали речі, призначені для попереднього покійника.

Винісши труну з хати, в Конотопському районі стукали сокирою об вхідні двері та викидали її в сіни. В м. Ямполі і дотепер, виносячи труну, її посипають зерном. На півдні Сумщини зерном посипали лави [6, с. 319]. В Роменському районі труну виносять не через ворота, а передають через тин. В Ямпільському районі, винісши труну, хтось із присутніх мие підлогу та підпаленим шматком газети обкурює хату. Цими діями можна пояснити якомога швидше намагання очистити оселю від присутності смерті, оскільки вогонь і вода є найсильнішими природними стихіями, що очищають. Опісля потрібно швидко перевернути ослони чи стільці з-під домовини та замкнути двері і ворота.

На Сумщині, коли траурна процесія виходила з двору, ворота зав’язували червоним поясом. З часом стали використовувати пояс будь-якого кольору. Робилося це для того, “щоб хвороба не верталася” в цей дім [31, с. 94].

Похоронний провід рухається повільно в строго регламентованому порядку: 1 – ікона, 2 – охрести (атрибут церковного хресного ходу – *авт.*), церковні корогви, 3 – хрест могильний, 4 – віко труни, 5 – домовина, 6 – вінки. Зупиняється в певних місцях, передбачених місцевими звичаями: це перехрестя, придорожні хрести, біля батьківської хати чи родичів, старого кладовища. У с. Межиріч на Сумщині на перехрестях доріг розстеляють рушники, а родичі голосять [31, с. 165]. У деяких селах до складу поховальної процесії обов’язково входила жінка, яка під пахвою несла хлібину, загорнуту у рушник, яку на кладовищі після поховання, розламували та роздавали присутнім. Треба зазначити, що на похоронах всі значущі предмети: охрести, корогви, мари завжди перев’язували рушниками. Давніше – конопля-

ними домотканими, нині – купованими. Не можна брати голими руками і інші речі: ікони, свічки, вінки тощо. Їх беруть носовичками або хустинками – “платочками”.

З середини ХХ ст. мерця на цвинтар стали перевозити машиною. На Ямпільщині до 70-х років ХХ ст. поряд з труною в машині сидів гурт дітей, що був на похоронах. Здавна на Україні під домовину застеляли килими, доріжки чи рядна. На Сумщині товстим шаром накладали гілки ялини, і лише поверх них ткани “хідники” з домовиною. Гілля ялини розкидали і перед поховальною процесією. В. Сушко припускає, що: “Використання ялини є досить знаковим моментом, адже ця рослина сприймалася давніми слов’янами як дерево, притаманне потойбіччю” [31, с. 154]. Таке гілля в поховальному обряді використовували до кінця ХХ ст. Згодом воно було заборонено православною церквою.

Під впливом міста в заможних верств населення на початку ХХ ст., а в селян в середині століття заходить “мода” на похоронні вінки. Виготовляли їх власноруч. Основа (каркас) із дерев’яних рейок. Далі прикріпляли ялину та саморобні квіти із різнокольорової стружки, пізніше з гофрованого паперу.

Крім загальноприйнятих українських назв цвинтар та кладовище в козацьких селах краю, таких як Межиріч Лебединського району та Охтирка, де донині поселення діляться на сотні, на кладовище кажуть “тринадцята сотня”, “дев’ята сотня” тощо, тобто даючи номер наступний за останньою реальною сотнею [25, с. 103].

На кладовищі біля могили рідні востаннє прощаються з покійним, священник править та “знімає пута” з померлого. Відомо, що на Сумщині не зникав давній звичай опускати труну в яму на рушниках. По місцевому – на “полотнєнцах”. Лише в часи воєн та голодоморів використовували мотузки. Після поховання це полотно, рушники чи й мотузки забирали копачі. Хоча бували випадки, що їх кидали до ями та засипали землею. Туди ж викидали і свічки, які тримали люди в руках, коли йшла відправа над покійним. Шнурок чи мотузку, яким зв’язували руки чи ноги покійника, голку, якою шили подушку для мерця, та інші речі. Оскільки їх завжди активно використовували для ворожінь.

Давніше у яму кидали одну-три жмені землі та копійки. З часом цей звичай зник. Робили це для того, щоб легко було лежати, як допомога в переході до іншого світу, щоб земля прийняла, як перешкода поверненню, щоб не ходив, не снівся, не лякав тощо [25, с. 200]. Часто родичам покійного на кладовищі сиплять за пазуху землю, “щоб не снівся”, “щоб не було досади”, “щоб скоріше забути”, “щоб не боятися” тощо [4, с. 318].

Опісля священник обов’язково “печатає могилу”. Це ніби зачиняє двері для повернення того, “хто пішов”. У селах, де немає церкви, родичі самі беруть із могили землю, не заносючи до двору, везуть її в церкву для печатання. Згодом її розсипають по могилі до 9 інколи до 40 днів шестираменним православним хрестом [31, с. 166].

Після похорон, в основному до сорока днів, життя в хаті, де був мрець, оповите сакральністю. Ще дев’ять днів у хаті не білять, не підмітають, голосно не говорять. У ХІХ – середині ХХ ст. від похорон до дев’яти днів у кімнаті, де лежав покійник, вночі палили світло, а вдень постійно провітрювали [31, с. 117]. Протягом року близька родина обов’язково носить жалобу, по місцевому – “чорне”.

Повернувшись з кладовища, найперше люди миють руки на вулиці та витирають рушником. На кінець ХХ ст. обов’язковий ритуал торкнутися рукою комина після похорон зник [31, с. 101].

Опісля приступають до поминальної трапези (“поминального обіду”, “поминок”). Найперше на вікні ставили їжу для померлого. В Конотопському районі це гарячий капуста (“капустяк”), чарка вина чи горілки, накрита шматком хліба. Ці страви незмінно стояли три дні, опісля їх десь закопували чи виливали. Віддавати їх худобі заборонялося. В місті Ямполі на столі залишали гарячий борщ чи лапшу, вірячи, що покійник прийде на обід, ще й померлих родичів із собою приведе. Ці страви стояли 9 днів.

Найчастіше поминальні страви були такі: “коливо”, борщ чи капуста (в залежності від місцевих звичаїв), локшина з м’ясом, в піст приправлена олією або підсмаженою цибулею, гречана чи пшоняна каша з цукром або шкварками. Завершували трапезу переважно киселем. В народі і донині існують приказки про кашу і кисіль: “Каша – розгонила наша”, “Після каші нема наші”, “Кисіль кумпанію піддержує” [2]. Пироги роздавалися в парному вигляді після киселю. В народі це називається “роздавати гостинці”. Крім колива, інші страви поминального обіду обов’язково подавали гарячими.

В с. Тернівка Конотопського району і дотепер існує цікавий давній звичай. Наприкінці поминок людям роздають хліб, порізаний невеликими шматочками, який вони приносили, коли приходили прощатися з покійним перед похованням. У народі цей хліб вважався “помічним” від болі в животі, особливо дітям. Його висушували на припічку та складали в торбинку, називали “сухариками”.

На другий день ідуть “провідувати” могилу. В народі це називається “носять снідати” на цвинтар.

За звичаєм поминають померлих у дев’ять, сорок днів і рік, які відбуваються “день в день” від дня смерті. Лише інколи дозволяється посунути цю дату на день раніше. До дев’яти днів родичі померлого обов’язково відносили панахиду і до церкви. До 1930 року таке поминання називалося “мисочка”, найімовірніше від посуду, в якій воно приносилось. У ХVІІІ – середині ХХ ст. відбували ще й “третини” (3-й день смерті) та “півсорочини” (20-й день смерті), півроку, які на початку ХХІ ст. зникли.

В Ямпільському районі і дотепер побутують давні звичаї “годувати душу”. Для цього до 40 днів беруть будь-яку крупу та згодовують птахам. Очевидно тут прослідковується зв’язок із потустороннім світом через задобрювання птахів, які у віруваннях часто є уособленням душі померлого. А після 40 днів “проганяють душу”: йдуть на кладовище, несуть їжу, напої, при цьому просять, щоб душа пішла з дому на небо, своє постійне місце.

У кожному краї є свої звичаї, обряди, традиції, що передаються з покоління в покоління. В основі українських звичаїв та обрядів закладено народний світогляд, що сформувався на ґрунті багатьох язичницьких ритуалів та культів під впливом християнської церкви. Характерною особливістю похоронної звичаєвості Сумщини є її тривала незмінність та стійкість проти обрядових нововведень. Отже, ма-



ючи загальноукраїнську основу, вона й донині відзначається певними локальними особливостями, що з'явилися внаслідок своєрідності історико-політичного, економічного та культурно-етнічного розвитку.

*Джерела та література:*

1. Архів МНАПУ Арх. № 13 Звіт про відрядження до Ямпільського району Сумської області 2017 р. записано від Симоненко Лариса Іванівна 1962 р.н., м. Ямпіль Сумської області. Запис 2017 р.
2. Архів МНАПУ Арх. № 13 Звіт про відрядження до Ямпільського району Сумської області 2017 р. записано від Симоненко Лідія 1937 р.н., с. Туранівка Ямпільського району Сумської області. Запис 2017 р.
3. Абрамов І. З історії та культури життя селища Вороніж: Фольклорно-етнографічні та краєзнавчі нариси / Упорядкував С.В. П'ятаченко. – Суми, 2007. – 132 с.
4. Абрамов І. Пища покойникамъ у современных малороссовъ / І. Абрамов // Живая старина. – Санкт-Петербург, 1907. – Вып. III. – Отд. У. – Год. XVI ст. – С.29.
5. Васильев М. К малорусским похоронным обрядам / М. Васильев // Киевская старина: ежемѣсячный историческій журналъ. – Киевъ, 1889. – Т. XXV. – С. 635-636.
6. Васильев М. К малорусским похоронным обрядам / М. Васильев // Киевская старина: ежемѣсячный историческій журналъ. – Киевъ, 1890. – Т. XXX. – С. 318-322.
7. Гузій Р.Б. Похоронні звичаї та обряди українців Карпат (XIX-XX ст.) / Р.Б. Гузій. – Автореферат дис. канд. істор. наук. Спец.: 07.00.05. Етнологія. – Львів, 2002. – 23 с.
8. Зеленин Д. Древнерусскій языческій культъ “заложныхъ” покойниковъ / Д. Зеленин // Известія Академіи Наукъ. – Петроград, 1917. – С. 399-414.
9. Зеленин Д.К. Восточнославянская этнография / Д.К. Зеленин. – М., 1991. – 507 с.
10. Иванов И.В. Народные рассказы о доле / И.В. Иванов // Українці: народні вірування, повір'я, демонологія. – К., 1992. – С. 342-374.
11. Квітка-Основ'яненко Г.Ф. Маруся / Г.Ф. Квітка-Основ'яненко. – К., 1978. – С. 1-162.
12. Конобродська В. Поліський поховальний і поминальний обряди / А. Конобродська. – Житомир, 2007. – Т. I. – С. 1-355.
13. Котляревський А. О погребальных обычаях языческих славян / А. Котляревский // Сборник общества любителей русского языка словесности. – Санкт-Петербург, 1891. – Т. 49. – С. 1-296.
14. Куліш О.П. Похорон. Списания со словъ поселянина въ Харьковской губернии. Записки про Південну Русь / О.П. Куліш. – Санкт-Петербург, 1856. – Т. 1. – С. 284-290.
15. Малинка А.Н. Малорусские обряды, поверья и заплачки при похоронах / А.Н. Малинка // Этнографическое обозрение. – 1898. – № 3. – С. 96-112.
16. Малинка А.Н. Дополнение к сведениям об Иване Купале и о заплачках в Малороссии / А.Н. Малинка // Этнографическое обозрение. – 1898. – № 4. – С. 150-152.
17. Повесть временных лет по Лаврентьевской летописи 1372 г. / Под ред. В.П. Андриановой-Перетц. – Часть первая. – Москва-Ленинград, 1950. – 407 с.
18. Сушко В.А. Поховальна обрядовість українців Слобожанщини XIX – XXI ст. / В.А. Сушко. – Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата історичних наук. Спец.: 07.00.05. Етнологія. – Київ, 2007. – 180 с.
19. Черв'як К. Дослідження похоронного обряду (похорон як весілля) / К. Черв'як // Етнографічний вісник України. – Київ, 1927. – Кн. 5.

**TRADITIONAL FUNERAL RITUALISM  
POPULATION OF THE SUMY AREA**

**Lyudmila GLAVATSKAYA (Kyiv)**

**Summary**

The article is devoted to the research and reproduction of the customs and rituals connected with prior-burial ceremony of the population of the Sume region. Linkage between pre-Christian and Christian traditions and their overwrite in such rituals as alleviation of the death-agony, first hours after death, ritual washing and dressing of the dead, making coffins and preparing the bone chamber, mourning about the dead, funeral night vigil and ritual games at the deceased. and parallel to the all-Ukrainian funeral traditions Local names and local features of the rituals are given.

**Key words:** Sume region prior-burial rituals, dead, coffin, mourning, ritual games.

Іванна ЧЕРЛЕНЯК (КЕРЕЧАНИН)  
(Львів)

### АПОТРОПЕЇЧНІ ЗАХОДИ ДЛЯ ЖИВИХ ТА МАГІЧНІ ДІЇ, ПОВ'ЯЗАНІ ЗІ СПОРЯДЖЕННЯМ МЕРЦЯ

УДК 393.9 (=161.2)(477.87) “19”

Дана студія присвячена традиційній поховальній обрядовості українців Закарпаття кінця XIX – першої половини XX ст. Авторка розглядає один із аспектів ритуального комплексу, присвячений захисним обрядам для рідних померлого. Увага звертається на заходи щодо зменшення смутку та жалю за покійним, захисні обряди від повторного впливу смерті, заходи від страху перед небіжчиком, ритуали для відвернення візитів покійника після смерті. Також буде наведено ряд магічних практик із речами, що контактували з мерцем.

**Ключові слова:** покійник, мертвий, душа, смерть, труна, похорон, обряд, звичай, традиція, захист.

Населення кожного етнографічного регіону має своєрідну обрядовість. Це стосується і ритуалів, пов'язаних із проведенням людини в останню путь. Французький культуролог Ф. Ар'ес назвав сучасну культуру такою, що боїться смерті і всього, що з нею пов'язане [15, с. 42]. Людина традиційного суспільства менше боялася смерті як такої, але знала велику кількість методів та практик, метою яких було нейтралізувати вплив покійника на себе та свою родину. Із покоління у покоління передавалися знання про магічні ритуали з речами мерця, які мали здатність як спричинити шкоду, так і приносити користь.

Головним джерелом для дослідження традиційних поховально-поминальних обрядів українців Закарпаття послужили польові матеріали авторки, зібрані шляхом етнографічних експедицій за 2010-2017 р.р. Внесок у вивчення поховальної обрядовості Закарпаття зробили Г. Ченгері [34], П. Світлик [31], А. Изворін [23], Е. Недзельський [26], І. Симоненко [32], Ф. Потушняк [29; 30; 27], О.К. Мицюк [25] та інші етнографи.

Великий інтерес становить серія статей Л. Дем'яна “Похоронні обряди і вированя из верчанского округа”, надрукованих на сторінках часопису “Подкарпатська Русь” [19]. Унікальною для тих часів (1922 р.) є праця А. Кожмінової “Podkarpatská Rus. Práce a život lidu”, у якій чеська етнографиня охарактеризувала окремі ділянки народної культури русинів Підкарпатської Русі [36]. Тут вона описала і поховальний обряд місцевого населення. Важливою є невидана монографія вченого, етнографа та археолога Ф.М. Потушняка “Закарпатська українська етнографія: значення, історіографія, завдання, проблеми та їх розрішення”, яку опублікував М.П. Тиводар [28]. Надзвичайно цінною є праця професора М.П. Тиводара “Етнографія Закарпаття”, у якій описуються та аналізуються сімейні обряди та звичаї, в тому числі поховальні [33]. Інформативною є монографія священника Юрія

Жатковича “Етнографический очерк угро-русских”, що містить інформацію про сімейні свята і обряди на Закарпатті, яку перевидав О.С. Мазурок [22]. У 15-му параграфі праці йдеться про похоронні звичаї на Закарпатті. Поховальна обрядовість Закарпаття була темою дослідження багатьох істориків, етнографів, мистецтвознавців та й просто аматорів.

Надзвичайно багатий етнографічний матеріал, що стосується поховальних обрядів Закарпаття, зосереджено у фондах Кабінету етнології, фольклористики та краєзнавства УжНУ, що збережений завдяки доктору історичних наук, професору М.П. Тиводару. На щастя, зараз триває робота над структуризацією та впорядкуванням фондів цього архіву. Без сумніву, він стане важливим надбанням для університету та об'єктом досліджень багатьох поколінь науковців.

У статті збережено мовно-діалектні особливості у назвах обрядодій та атрибутів. Це зроблено вслід за етнографами та мовознавцями, такими як Ю. Жаткович, В. Гнатюк, П. Світлик, І. Верхратський, І. Панькевич та Й. Дзендзелівський, котрі впевнено відзначали самотність закарпатського діалекту та найбільш точно його передавали за допомогою використання угорської чи німецької літери “ü” та російської “ы”. Ми робимо це свідомо і принципово, щоб зберегти живу мелодію оригінальної мови та підкреслити специфіку регіону. Для роз'яснення наводимо фонетичну транскрипцію літер. “Ü” – лабілізований звук *i*, що в ряді говорів Закарпаття є рефлексом давніх етимологічних *o*, *e* в новозакритих складах. Звук “ü” вимовляється як [y]. “Ы” – голосний високого піднесення середнього ряду, нелабілізований. На нашу думку, використання літер “ü” та “ы” є дуже доцільним, оскільки автентична передача змісту обрядодій та назв атрибутів без їх вживання не можлива аргіогі. Тому для розуміння неповторного місцевого колориту достеменно правильною є якнайточніша інтерпретація, а відтак і написання слів-діалектизмів.

У даній студії ми зосередимося на одному з аспектів поховальної обрядовості українців Закарпаття. А саме на основних апотропеїчних обрядах, метою яких було вберегти родину небіжчика від негативного впливу смерті та інших небезпек. Щоб наблизитись до проблематики дослідження, подамо лексичні варіанти назв основних категорій.

Потойбіччя у світогляді українців Закарпаття було сакральним поняттям, місцем, де спочивають душі померлих. Загробний світ у народі називали евфемізмами “тот”, “другий”, “инший”. Про перебування людини у потойбіччі казали: “Увійн / она вже на всьїв правді”. Цей вислів, очевидно, вказував на суд Божий, де наставляла розплата за всі земні діла. Долиняни та бойки покійника називали “мертвіць”, “помёрший”, гуцули – “небіжчик”, “покійний”. Стан мертвого тіла ототожнювався із лексемами “студёное”, “готóвое”, “заковізлое”, “закочанілоє”, “задубілоє”, “як дощка”. У традиційній культурі мала місце евфемізація поняття смерті. Зокрема, на Закарпатті часто вживаними були такі фразеологічні евфемізми, що мали як

позитивну так і негативну семантику: “Богу душу удрати”, “представитися на Божий суд”, “пйти на праведный суд”, “пйти на тот світ”, “упокійитися”, “сконати”, “минутися”, “зспати навіки”, “зспати вічним сном”, “уповісти аминь”, “уджити своє”, “проширити (комусь)”, “дуба врізати”, “кінчитися”, “капнути”, “фйркнути”, “изгйбнути”, “здохнути”, “заковізнути”, “закочаніти”, “веричи копытами”, “кінці уддати”, “простерти ноги”, “простерти кочолі”, “скопйтитися”. Завуальовано подана й семантика висловів, що мали зневажливо-жартівливий, фамільярний характер: “не буде вже люди наідати”, “не буде вже зелєну топтати”. Відвертим характером позначені: “давно му там было бити”, “давно му было дохнути”. До зневажливих також відносяться лексеми “мерша”, “здохиль”. Момент смерті співвідносився з поняттями “кампец”, “коніць”, “аминь”, “амба крйшка”, “свічка му догоріла”, “склали му руки”. Часові обмеження життя проявлялись у висловах “не дочекав Великонне / Рїздва”, “не буде вже паску істи”. З жалем покійного згадували: “А, сараку, нажився доста”; “Набїдувався небїжчик”. В окремих випадках евфемізація діє як певна традиція, як данина колись живим виявам духовності мовного колективу.

Згадуючи померлого, гуцули додавали слово “небїжчик / небїжка”. Етимологічно слово означає “той, що не має своєї частки на цьому світі” [21, с. 57]. Тут бачимо прямий зв’язок з лексемою “небо”, що вказує на переселення душі до небесного світу. Долиняни при згадці про покійного родича обов’язково казали “прощїн бы / прощєна бы”, “прощїн / прощєна най будє”, “царство му / йїв небесное”, “най з Богом спочївать”. Слід думати, що такі вислови на адресу померлого були спрямовані на уласкавлення та уникнення його гніву. Адже в народній уяві призивання імені мертвого могло потривожити його спокій на “тому” світі. Тому гадаємо, що додавання подібних примовок-побажань імпліцитно нівелювало ймовірний негатив та авансувало прихильність потойбічних сил. У зв’язку з цим нагадаємо, що на галицькій частині Гуцульщини таке задобрення проявляється навіть у загальноживаних лексемах “покійничок” та “похоронок”.

У традиційній уяві жителів закарпатських сіл небїжчик був певною загрозою для живих, особливо близьких родичів. Тому для захисту від можливої шкоди, впродовж віків народ виробив цілу систему заходів та різноманітних апотропеїчних дій. Спробуємо їх згрупувати.

1. Заходи щодо зменшення смутку та жалю за покійним;
2. Заходи від страху перед мерцем (некрофобії);
3. Захисні заходи від повторного впливу смерті;
4. Заходи для відвернення візитів покійника після смерті.

1. Цілий набір практик був присвячений зменшенню смутку та жалю за померлим. Щоб не дуже побиватися (“бановати”) за померлим, рідні цілували йому ноги [2]. З цією ж метою після виносу тіла небїжчика з хати рідні присідали на стільці, де лежала труна (“деревїще”, “дєрево”, “копоршїв”, “трїна”, “лада”) [4]. На цвинтарі родичі та близькі кидали до могили по кілька грудочок землі, аби швидше забути про втрату та щоб померлий не

приходив уві сні [1; 2; 7; 12]. Подекуди з цією ж метою грудку землі ховали за пазухою [22, с. 116]. Народна традиція застерігає родичів надмірно жалкувати і плакати (“ревати”), щоб у потойбічному світі не втопити душу померлого у сльозах. Часто траплялося, що мертві приходили уві сні з проханням перестати за ними плакати. Респондентка Й. Добра розповідає, що одна жінка без упину плакала за своєю дитиною, а та, приснившись, казала: “У всіх діточок туй файні платїчка, лиш у мене мокрос. Не реві за мнов, мамко, бїльше” [2].

2. Були у народі способи запобігання страху перед покійником. Вони базувалися на близькому контакті з тим, чого боялася людина, тобто мертвим. Такий погляд відбився у паремії: “На всякое ядїє є противоядїє”. Існувало повір’я, за яким страх зникав після того, як людина, котра мила тіло мерця, гладила мокрою рукою по обличчю. Аби не боятись мертвого, радили потриматись за великий палець на нозі покійника або ж просто доторкнутись до його тіла. Ще одним архаїчним звичаєм, спрямованим на відвернення страху вдови (“удовїці”) перед своїм небїжчиком-чоловіком було триразове вигукування його імені у піч. Відомо, що піч у народній уяві була своєрідним ходом у потойбіччя<sup>1</sup> [13]. Якщо людям доводилося бачити померлих або інші надприродні речі, вони промовляли: “Всякое дыханїє да хвалит Господа”.

3. Захист від негативного впливу смерті та уявлення про її можливе повернення в українців Закарпаття мав напевно важливе значення. Щоб не накликати ще одну смерть, гуцули вдруге не засвічували свічку, якщо вона згасала у руках покійного [8]. Після миття тіла “мертву воду” виливали там, де ніхто не ходить (“у незахїднєє місто”). Вірили, хто ступить на це місце – сильно занедужає чи навіть помре. Впливати на людей вода переставала, якщо через неї перелетіла пташка (“потя”) чи проповз черв’як. Корито, у якому мила тіло (“трупарню”) перевертали догори дном і так залишали, доки померлого не відвезуть із двору [6]. В деяких селах корито намагались якнайшвидше віднести до церкви чи на кладовище, оскільки вважали, що інакше в хаті (“хыжи”) знову буде смерть [33, с. 298].

Чуючи дзвін за померлим, долиняни Мукачівщини закривали вікна (“возоры”, “оболоки”), щоб смерть не зайшла в хату [9]. У бойків Воловеччини дзвінкий і жалісливий звук дзвону та зайвий незначний його удар вказував, що слід чекати ще однієї смерті у селі. А почувши такий дзвін, люди не хрестилися, чоловіки не знімали шапок [19, с. 110, 172]. Коли селом йшла похоронна процесія, односельці, боячись візиту смерті, ніколи не дивились крізь вікно [5].

В українців Закарпаття збереглась віра у те, що смерть господаря (“газди”) могла призвести до загибелі свійських тварин, неврожая та занепаду

<sup>1</sup> У весільній обрядовості Закарпаття зафіксовано звичай заглядання невісткою у піч задля скоршої смерті свекрухи.



господарства. Аби розірвати цей зв'язок, проводили своєрідні захисні обряди. Під час похорону дві жінки з родини під труною трічі передавали вузлик із зерном та сіллю. Сіль давали худобі, “обы не пушла за газдом”, а зерно змішували з насінням, “обы ся не перевело” [22, с. 116; 33, с. 300]. У бойківських селах Воловеччини на землю клали три хлібини (“ощіпки”), щоб сани з “деревищем” через них переїхали. В окремих селах при винесенні труни з хати, хтось із рідних перепускав між пальцями зерно в мішку [34, с. 63]. Такі дії мали забезпечити хороший урожай. У селах верхів'я р. Ужа, як домовина була вже на вулиці, з хліва випускали худобу (“маржину”, “маргу”) [36, р. 63]. Бойки йшли до стайні і просто зганяли тварин з місця – “треба порушати їх было” [12]. У селах боржавських долинян корову чи козу обводили навколо домовини. Наприкінці ХІХ ст. ще існував звичай після виносу тіла зав'язувати ворота червоним поясом [24, с. 98]. Тут прослідковуємо семантику червоного кольору, який в народній уяві мав оберігові функції.

На Бойківщині до сьогодні продовжує побутувати архаїчний обряд принесення в жертву курки: “Ріжукт курицю, бо кров треба пустити, обы худоба за мертвым не йшла, обы голова за голову была” [12; 13]. А от у гуцульському селі Богдан був свій звичай “віддавати голову за голову”. Тут людині, котра при переставлянні покійника до труни тримала його голову, родина давала щось із своєї худоби, наприклад, ягня<sup>2</sup>. У деяких селах марамороських долинян при похороні бідним та вдовам від імені померлого дарували ягнят, поросят чи телят [22, с. 116].

Загальновідомим є той факт, що мерця з хати виносили вперед ногами. Семантично цей акт є протилежним до появи людини на світ, коли вона народжується вперед головою. Виносити покійника вперед головою не дозволялося, бо це могло призвести до повернення у дім смерті [4]. З метою вбереження від загибелі чоловікам з родини забороняли нести труну на цвинтар (“теметів”, “тинитів”, “тын”, “кірітіш”, “цїнтарь”, “цвонтарь”) [20, карта 34].

Як тіло винесли, чужа жінка (у бойків жебрачка) підмітала хату. Використаний віник та сміття кидали у “незахідньое місто”, а згодом спалювали. Після символічного підмітання двері закривали, аби смерть не повернулася [6]. Бойки Міжгірщини, роблячи кроки назад, підмітали оселю хвойною гілочкою (“чатинов”) [12]. Підмітання хати у цій обрядодії фігурує як поривання всіх зв'язків із померлим, замітання його слідів. Адже у долинянських говірках і досі побутують фрази на кшталт: “Йди гет до фраца [дідька. – І. Ч.], не вертайся, и хыжу за тобов замету!”. Тут помічаємо певні паралелі зі звичаєм не підмітати хату за членом родини, що відправляються у далеку дорогу, поширеним у галицьких гуцулів та волинян.

У бойківських селах зразу після виносу тіла з хати члени сім'ї померлого сідали за стіл і дивились на дерева, примовляючи: “Як дерево здоровое, так

и мы обы были здорові” [33, с. 300]. Респонденти пояснюють: “На хашу [ліс. – І. Ч.] треба дивити, а щи взятися за зеленое, за косіці [квіти. – І. Ч.]” [12; 13; 14]. При цьому присутніх трічі кропили (“брызкали”) свяченою водою. У цьому обряді фігурує символіка зеленого кольору, лісу та живих рослин, що уособлювали життя і довголіття, та, що важливо, протиставлялися смерті. Цікаво, що у центральній частині України на місце, де лежав покійник, ставили сокиру, щоб більш ніхто не вмирав, трічі обходили “хіжу”, а господиня розбивала посеред хати горщик [18, с. 209].

У селах долинян Іршавщини побутувала традиція відкривати вікно для голосіння за небіжчиком. Діти померлої матері через вікно голосно плакали (“йойкали”): “Йой-йой, Боже! Що мы без мамкы робити будеме? Як ся будеме світовати?” Голосіння за померлими мали приблизно такий зміст: “Ой-йой-йой! Газдо мій милый, хоть бы я очи свої стратила [загубила. – І. Ч.], бїлше тя відіти не буду...”; “Мамко моя мила, лішилисьте ня, закоравилисьтеся [вперлися. – І. Ч.], нич ми не кажете...” [24, с. 98]; “Ой, Бойку, мій Бойку [Боже. – І. Ч.]! Хто буде нам тепер хижу будувати, хто буде хлібця заробляти...” [34, с. 62]. Відчинення вікна у цьому звичаї можемо трактувати і як спосіб випускання душі, котра у народній уяві вилітала не через двері, а через вікно.

Щоб вберегтись від напасті, у деяких селах Свалявщини на цвинтар за тілом не йшли навіть близькі родичі [22, с. 116]. Повсюдно поширеним був наступний звичай. У разі поховання маленької дитини мати не йшла на цвинтар, щоб не занастити інших дітей [5]. При виході з подвір'я не слід оглядатись священникові, аби не помер ще хтось із родини. У народі вірили, якщо піп довго дивитиметься у яму, то в селі часто помиратимуть люди. Близьким родичам не радили (“не сувїтно”) заглядати у могилу, щоб не померти самим [2].

Добре відомою на Закарпатті існує пересторога переходити чи обганяти похоронну ходу. Кажуть, що на похороні, а особливо на кладовищі, не можна нікого цілувати, щоб не передати енергетику мерця. У могилу не клали живі квіти, щоб не помирили в родині. Строго заборонялося класти у домовину фото живої людини, оскільки це загрожувало їй скорою загибеллю. Яму для померлого копали лише у день похорону. Це пов'язано з пересторогою спричинити ще одну смерть у родині. Кажали: “Не гїнно [не можна. – І. Ч.] обы яма через нїч [ніч. – І. Ч.] стояла порожня” [2].

Любовна магія також мала відношення до смерті, оскільки людей “зворожували” навіки. Коли помирав один з такої пари, зразу кликали “ворожіль”, що вміли знімати чари (“баяти”). За словами старожилів с. Імстичова Іршавського району, іншого з подружжя витирали ганчіркою (“рубатков”), котрою мили покійного, при цьому виголошуючи спеціальні заклинання [3]. Вірили, якщо їх не “розворожити”, то на протязі сорока днів помре чоловік чи дружина [5].

<sup>2</sup> Дякую за це повідомлення Петру Ференцу.

4. Щоб захиститись від візитів покійника, українці Закарпаття застосовували різні методи. При виносі тіла померлого з хати на кожних дверях труною трічі вдаряли об поріг. У деяких долинянських селах Іршавщини та Мукачівщини “кланяли” лише на виході з хати (на “вонковому” порозі) [10]. Цікаво, що лемки Словаччини під час “погребу” домовиною вдаряли ще й коло печі [7]. Такі обряди символізували прощання небіжчика з рідною домівкою. Вірили, що після цього його душа не турбуватиме рідних. Бойки с. Ужок пояснювали такі вдаряння тим, що померлий мав останню можливість збудитися [36, р. 63].

Заходами, спрямованими на забезпечення від приходу мерця, були перевертання корита після миття тіла, перевертання стільців чи саней, на яких лежала труна. Монети, що клались до рук небіжчику, вважались відкупом від його візитів. Гуцули села Білин вірили, що гроші необхідні, аби при переправі на “тот” світ душа мала чим заплатити перевізникові [1]. Сіяння дикого маку дорогою на цвинтар та обсипання ним могили мало на меті не допустити повернення покійника з того світу. Без цього обряду не обходилися похорони відьом (“босоркань”) та дводушників. Лексична формула була такою: “Товды бись уйшла / уйшов, як сись мак ўзбираш!”

Взагалі поховання осіб, підозрюваних у відьомстві, було сповнене багатьма таємними обрядами. Щоб убезпечитись від їх посмертних візитів виконували наступні апотропеїчні дії. До рота “ворожці” забивали голки, а на губи клали “колодицю” [11]. Ноги такій особі зв’язували терням з ожини, яка обома кінцями росла із землі [6]. До “деревища” клали кропиву (“жаліву”) чи жидівські книжки, “обы читала и ни гонна уйти з того” [10]. Покривало прибивали осиковими кілками, тіло обертало лицем донизу та обсипали битим склом [7]. Респондент П. Добра пригадує, що колись у с. Імстичеві ворожбит на ім’я Фурт перед смертю наказав своїм дітям забити йому у стопу дванадцять цвяхів, аби у селі не поздыхали всі корови [3]. У с. Верхні Ворота добре пам’ятають “босорканю”, яка протягом сорока днів після смерті забрала на “тот” світ дев’ятеро людей<sup>3</sup>. Як зазначає Ф. Потушняк, особливо багато відьом було в околицях с. Білки Іршавського району. Вірили, якщо під час похорону такої людини (“чил’яника”) не провести спеціальних обрядів та не проговорити заклинань, після смерті вона стане упирем. А той вночі вилізатиме з могили у вигляді тварини і мучитиме людей та худобу, висмокуватиме з них кров [33, с. 389, 386].

Щоб захиститись від приходу “босоркань” після смерті, домашні ставили для них воду та їжу. Якщо це не допомагало, то ниткою, випряденою лівою рукою, перев’язували вхідні двері. При появі відьми їй услід кидали гранню чи гарячою смолою [33, с. 390]. При згадці про “босорканю” та іншу нечисть, додавали: “Не сніла бы ся!”, “Прапанья йів!”, “Прапала бы Бог дай!”, “Оссина<sup>4</sup> бы йів!”, “Щезла бы!”, “Не мала бы моци!”

<sup>3</sup> Дякую за повідомлення Анні Дулішківич.

<sup>4</sup> Мається на увазі осика.

Великий похорон (“упровід”, “упрогуд”, “погрїб”, “хóваня”) та багата поминальна вечеря (“комашня”, “комашле”, “посвітини”, “горячіна”) також забезпечували відсутність докірливих візитів мерця. Якщо небіжчик часто снівся рідним, запрошували священика, аби той освятив хату, клали у вікно воду, мак, ніж, забивали у поріг голку зі зламаним вушком, “уполудне” на поріг ставили сокиру (“бáлту”, “фійсу”) вістрям догори [33, с. 302]. З метою вигнання духу покійника бойки обкурювались сіном з його труни. Лемки Словаччини у таких випадках звертались по допомогу сільських знахарів (“бачовів”), котрі обкурювали хату димом з магічних відворотних рослин, ставили у пороги та покуття апотропейні предмети (проскуру, монету, розрізану на дев’ять частин) [35, р. 127].

Цікаво, що в той час, як більшість народних практик мали захисний характер, не вичерпувалось бажання бачити присутність душі померлого. Принагідно наведемо один зі способів фіксації її приходу. Після поминальної вечері (“комашні”) обернутим решетом на стіл сіяли муку, ставили повну склянку (“погар”) води і накривали це все решетом. Якщо душа приходила вечеряти, то лишала по собі знак (сліди пташки) на тій муці або змінювалася кількість води [2]. Бойки Міжгірщини клали на вікно рушник, хліб та воду. Через сорок днів віддавали “рушник – удовиці, хліб – корові, а воду виливали де ся ни ходит” [12]. А якщо людина “умелла” не висповіданою, на вікно ставили вино, щоб душа сорок днів причащалася [9].

У долинянських селах Закарпаття після “комашні” зі столу не прибирали. При спробах вияснення причин цього звичаю у більшості відповідь зводилась до слів: “Но пак уто так є. Такый сохтаж”. Тут знаходимо паралелі з календарними поминками (“дедами”) на Поліссі, після яких наїдки також тримали до ранку – “для мертвих” [16, с. 220]. Отже, у наведених обрядах помічаємо віру в матеріальність душі, що потребувала їжі, годування.

У традиційній уяві все, що мало відношення до поховання, зокрема речі, які контактували з небіжчиком, наділялися негативним змістом. Часто вони використовувались у магічних ритуалах як з метою шкоди, так і з метою принесення успіху. Наприклад, якщо пляшечку з “мертвою” водою закопати під поріг, то в тій хаті скоро помруть всі члени сім’ї [33, с. 299]. Вірили, якщо таку воду вилити під плодове дерево, воно перестане родити [19, с. 171]. Якщо частину надмогильного хреста закопати під поріг, то дівчина з тієї хати “нигда-шуга [ніколи. – І. Ч.] ся ни уддасть” [27].

У с. Теремля Тячівського району та в його околицях були відомі магічні дії з першою тріскою від труни, вкраденою від столяра. Гадали, якщо парубок (“легінь”) покладе таку тріску під язик у церкві під час Всеношного перед Різдом чи Паскою, то під час миропомазання (“мированя”) чи цілування Євангелія бачитиме всіх “нечистих” дівчат за ознаками великих вух, довгого носа, рогів чи хвоста [33, с. 299]. Цікаво, що галицькі гуцули зберігали мотузку, якою підв’язували щелепу покійного родича. Вони носили її з собою і вірили, що це приносить успіх.

Існували таємні обрядодії, спрямовані на пияків та чоловіків, що б'ють своїх дружин. Щоб чоловік перестав пити, треба було процідити горілку ("п'ялину") через штани ("гати", "кальсони", "пачмаги") померлого, примовивши: "Товды бись пив, як сись буде пити". Вважалося, якщо людина вип'є цю горілку, більше ніколи не питиме. З цією ж метою радили витерти чи зав'язати рот пиякові тканиною ("ряндю"), якою підв'язували щелепу мерця [2]. Мотузками з рук покійника зв'язували руки чоловікові, щоб не бив жінку [9].

Якщо у когось виросла мертва кістка<sup>5</sup>, то треба "обчерти" її рукою померлого, і вона скоро зникне [2]. Помічною у народній уяві була і солома, на якій лежав покійник. Нею тицали в зуби, щоб угамувати зубний біль. При цьому ім'я покійного і хворого ("битийного") мали співпадати [17, с. 43].

Підводячи підсумки, скажемо, що обряди, пов'язані зі смертю, базуються на усталених морально-етичних поняттях та світоглядних уявленнях нашого народу. Вони засвідчують віру людини у реальне існування потойбічного світу та взаємодію померлих із їхніми живими нащадками. У циклі поховально-поминальної обрядовості чітко виділяються охоронно-захисні дії для нівелювання шкідливого впливу покійника на живих. Як одну з найхарактерніших особливостей похоронної звичаєвості на Закарпатті відмітимо тривале збереження у ній багатьох надзвичайно самобутніх і архаїчних явищ. До таких належать описані у цій студії апотропейні заходи, що своєю метою мали зменшення смутку та страху перед померлим, нейтралізацію дії смерті на живих, а також уникнення посмертних візитів покійника. Не менш давніми є і розглянуті магічні ритуали, виконувані з речами, що контактували з тілом мерця. Мусимо зазначити, що звичаєво-ритуальний комплекс поховальних обрядів Закарпаття наразі є ще не достатньо вивченим, тому перспективи для досліджень у даному напрямку очевидні.

#### Джерела та література:

1. Записано Черленяк І. у с. Білин Рахівського району Закарпатської області від Кравчук Олени Михайлівни, 1925 р. н.
2. Записано Черленяк І. у с. Імстичево Іршавського району Закарпатської області від Добри Йолани Іванівни, 1940 р. н.
3. Записано Черленяк І. у с. Імстичево Іршавського району Закарпатської області від Добри Павла Федоровича, 1937 р. н.
4. Записано Черленяк І. у с. Імстичево Іршавського району Закарпатської області від Добри Марії Михайлівни, 1947 р. н.
5. Записано Черленяк І. у с. Імстичево Іршавського району Закарпатської області від Зейкан Марії Семенівни, 1947 р. н.
6. Записано Черленяк І. у с. Кушниця Іршавського району Закарпатської області від Мателеги Анни Андріївни, 1941 р. н.
7. Записано Черленяк І. у с. Кушниця Іршавського району Закарпатської області від Павелко Марії Ігнатіївни, 1938 р. н.

8. Записано Черленяк І. у с. Лазещина Рахівського району Закарпатської області від Молдавчука Степана Степановича, 1924 р. н.
9. Записано Черленяк І. у с. Лалово Мукачівського району Закарпатської області від Тяско Марії Юрїївни, 1932 р. н.
10. Записано Черленяк І. у с. Чинадієво Мукачівського району Закарпатської області від Лешко Терезії Юрїївни, 1929 р. н.
11. Записано Черленяк І. у с. Чорний Потік Іршавського району Закарпатської області від Соломко Марії Іванівни, 1948 р. н.
12. Записано Черленяк І. у смт. Міжгір'я Закарпатської області від Биби Олени Михайлівни, 1966 р. н.
13. Записано Черленяк І. у смт. Міжгір'я Закарпатської області від Скопич Анни Юрїївни, 1929 р. н.
14. Записано Черленяк І. у смт. Міжгір'я Закарпатської області від Шовак Пелагії Василівни, 1950 р. н.
15. Арьес Ф. Человек перед лицом смерти / Пер. с фр. В.К. Ронина / Общ. ред. Оболенской С. В. – М.: Издательская группа "Прогресс", 1992. – 528 с.
16. Боряк О. Баба-повитуха в культурно-історичній традиції українців: між профанним і сакральним / О. Боряк. – К.: ІМФЕ ім. М.Т. Рильського НАН України, 2009. – 400 с.
17. Вархол Н. Народні знання українців-русинів Словаччини / Н. Вархол // Народна творчість та етнографія. – 2012. – № 4. – С. 33-45.
18. Вовк Хведір. Студії з української етнографії та антропології / В. Хведір. – Прага: Український громадський видавничий фонд, 1928. – 354 с.
19. Демян Л. Похоронні обряди и вированя из веречанского округа / Л. Демян // Подкарпатска Русь. – Ужгород: Педагогічне товариство Подк. Руси, 1926. – Рочник III. – № 5. – С. 108-112; № 7-8. – С. 170-175; № 10.- С. 224-225; 1927. – Рочник IV. – № 1. – С. 15-16; № 2. – С. 43-44; № 4. – С. 86-87; № 5. – С. 121-123.
20. Дзендзелівський Й. О. Лінгвістичний атлас українських народних говорів Закарпатської області УРСР (лексика). У III ч. / Й.О. Дзендзелівський. – Ужгород: УЖДУ, 1958. – Ч. I. – 294 с.
21. Етимологічний словник української мови: У 7 т. / Редкол. О. С. Мельничук (голов. ред.) та ін. – К.: Наук. думка, 2003. – Т. 4: Н – П / Уклад.: Р. В. Болдирев та ін.; Ред. тому: В. Т. Коломієць, В. Г. Скляренко. – 656 с.
22. Жаткович Ю. Етнографический очерк угро-русских: Комплексне видання / Упорядкування і передмова О. С. Мазурка. – Ужгород: Мистецька лінія, 2007. – С. 62-144.
23. Изворинь А. Похоронный обычай у подкарпатских русинов (Загальний опис) / А. Изворинь // Зоря – Najnal. – Унгварь, 1942. – Рочник II. – Ч. 1-2. – С. 130-144.
24. Коцан В. Похоронні обряди та звичаї на Іршавщині кінця ХІХ – початку ХХ ст. (На прикладі сіл Осій, Білки, Великий Раковець, Малий Раковець, Нижнє Болотнє, Заболотнє) / В. Коцан // Історичні студії: Збірник наукових праць, з проблем давньої і середньовічної історії та етнології. – Ужгород, 2008. – Випуск 2. – С. 95-113.
25. Мицюк О.К. Сани в похоронах верховинців Карпат / О.К. Мицюк // Подкарпатска Русь. – Рочник IX. – №1-3. – Ужгород: Педагогічне товариство Подк. Руси, 1932. – С. 24-26.
26. Недзельський Е. Похоронный обычай на Подкарпатской Руси. Е. Недзельський // Ужгородский народный голос. – Ужгород, 1933. – С. 122-127.
27. Потушняк Ф. Крест и крестная сила в народном вированії. Ф. Потушняк // Русская правда. – Ужгород, 1940. – 19, 20, 21, 23 апреля.
28. Потушняк Ф.М. Закарпатська українська етнографія: значення, історіографія, завдання. Проблеми та їх розрішення // Тиводар М.П. Життя і наукові пошуки Федора Потушняка. – Ужгород, 2005. – С. 163-254.
29. Потушняк Ф. Сани в похороннім обряді // Неділя. – Ужгород, 1942. – 27 сентября. – С. 11.

<sup>5</sup> Вона з'являлася від миття покійного родича або виходу на "мертву воду".



30. Потушняк Ф.М. Самоубійць вь народномь вѣрованю / Ф.М. Потушняк // Литературна недѣля. – Унгварь: Друкарня Подкарпатского общества наукъ, 1941. – Рочник I. – С. 21-22, 31-32.

31. Світлик П. Народні повір'я, ворожки, примовки і обычаї села Имстичева – Бер. Верховина / П. Світлик // Подкарпатска Русь. – Ужгород: Педагогічне товариство Подк. Руси, 1929. – Рочник VI. – № 4. – С. 86-91; № 5. – С. 113-116; № 6. – С. 144-146.

32. Симоненко И.Ф. Быт населения Закарпатской области (по материалам экспедиции 1945 – 1947 гг.) / И.Ф. Симоненко // Советская этнография. – 1948. – № 1. – С. 63-89.

33. Тиводар М.П. Етнографія Закарпаття: Історико-етнографічний нарис / М.П. Тиводар. – Ужгород: Гражда, 2010. – 416 с.

34. Ченгері Г. Похорон в Н. Ростоках, округа Веречанського / Г. Ченгері // Подкарпатска Русь. – Ужгород: Педагогічне товариство Подк. Руси, 1934. – Рочник XI. – С. 62-63.

35. Varchol J. Zvyky a povery v ľudovom staviteľstve a buvaní Rusinov-Ukrajincov na Slovensku / J. Varchol, N. Varcholova // Tradície staviteľstva a buvania na Slovensku s osobitným akcentom na kultúrne prejavy v prostredí etnických minorít. Muzea a etnica 1999 / hlavný redaktor a zostavovateľ M. Sopoliga. – Bratislava; Svidník, 1999. – P. 33-45.

36. Kožminová A. Podkarpatská Rus. Práce a život lidu / A. Kožminová. – Praha, 1992. – 132 p.

## PROTECTIVE ACTION FOR ALIVE AND MAGIC ACTION CONNECTED WITH BURIAL OF THE DECEASED

Ivanna CHERLENIAC (KERECHANYN) (Lviv)

### Summary

The given study is dedicated to the traditional funeral ritualism of the Transcarpathian Ukrainians at the end of the XIX – the first half of the XX centuries. The author considered one of the aspects of ritual complex, dedicated to the protective ritual for the relatives of the deceased. Attention is paid to the actions to relieve sorrow and sadness for relatives of the deceased, protective rites from the repeated influence of the death, actions from fear of the dead, rituals to prevent visits of the dead after death. There will also be a series of magic practices with things that belonged to the dead.

**Key words:** deceased, dead, soul, death, coffin, funeral, ritual, custom, tradition, protection.

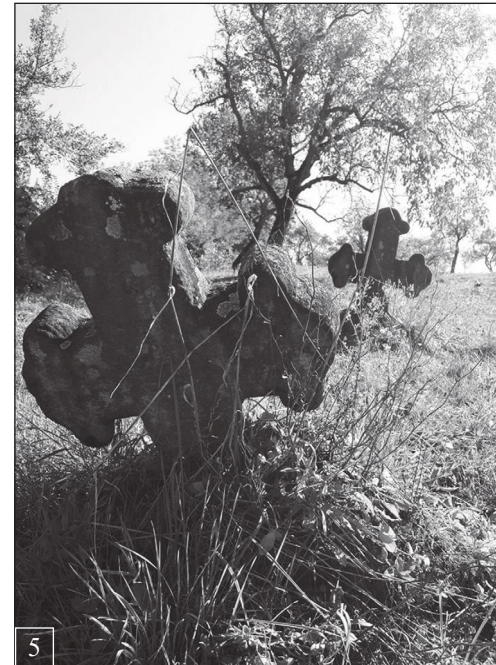
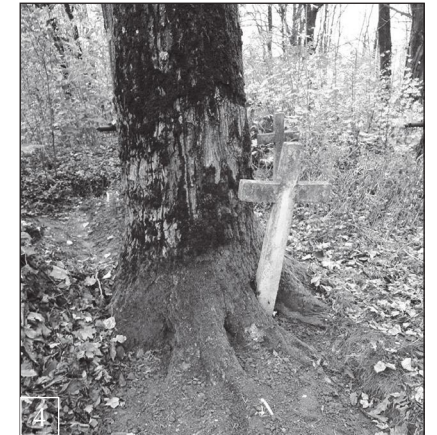
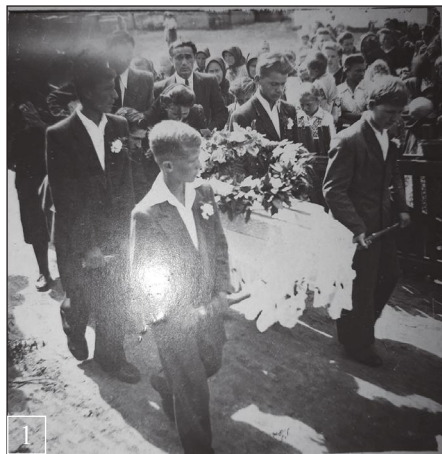


Фото 1. Похорон дитини Добри Амброзія та Ержибет, с. Дравці (м. Ужгород). 1951 р. Фото з архіву авторки.

Фото 2. Похорон Керечанин Олени Михайлівни, с. Н. Болотне. 1970-ті рр. Фото з архіву авторки.

Фото 3. Похорон у с. Волове (сmt. Міжгір'я). Кінець 1930-х рр. Фото з архіву М. Цендри.

Фото 4. Стара могила у с. Великий Раковець Іршавського району. 2017 р. Фото з архіву авторки.

Фото 5. Хрести на старому цвинтарі, с. Імстичево. 2017 р. Фото з архіву авторки.

Фото 6. Сучасна могила Добри Йоганни Василівни (померла 1982 р.), с. Імстичево. 2017 р. Фото з архіву авторки.



Володимир КОНОПКА  
(Львів)

## СВІТОГЛЯДНІ ОСНОВИ ХЛІБОРОБСЬКОГО НАРОДНОГО КАЛЕНДАРЯ УКРАЇНЦІВ

УДК 392 (477) : 63

У статті простежено вплив соціальних та світоглядних чинників на формування календарної обрядовості та її компонентів. З'ясовано, що через календарну та окаязональну обрядовість знайшов вираження духовний аспект традиційного хліборобства. Найбільш важливі календарні дати – зимове й літнє сонцестояння, весняне та осіннє рівнодення. У зв'язку з діяльністю християнської Церкви на ці язичницькі свята нашарувалися християнські обряди. Упродовж історичного розвитку календарної обрядовості українців хліборобська тема тісно взаємопов'язана з поминальною, адже за допомогою поминання душ померлих реалізовувалась головна мета хлібороба – “турбота про врожай”.

**Ключові слова:** світогляд, хліборобство, календарна обрядовість, поминальні мотиви.

Вчений, який досліджує духовну культуру вважає, що він знає як мислять етнофори й який у них світогляд. Це не свідоме нехтування етнографічних розбіжностей науковцем, а пов'язано із прийнятим апріорним допущенням, що всі люди схожі один на одного. Такий спосіб мислення дослідника допускає існування універсального світогляду окремої етнічної чи локальної групи, якого в реальності не вдається зафіксувати від окремого етнофора. Світоглядні уявлення можна відтворити у ретроспективі на основі емпіричного матеріалу зібраного від багатьох респондентів окремого історико-етнографічного району чи регіону. Однією із складових у світоглядних уявленнях українців є календарна обрядовість, яка й стала об'єктом дослідження наукової розвідки автора.

У календарній обрядовості відображено циклічність сільськогосподарських робіт. Первісно народному календарю був притаманний двочленний поділ: зима (підготовка до отримання врожаю) – літо (збір врожаю). Сучасний поділ на чотири пори року є хронологічно пізнішим явищем. Відповідно зимовий цикл для хлібороба – це підготовка до весняних польових робіт, весняний цикл – виконання цих робіт, літній цикл – охорона посівів, осінній цикл – збір врожаю. Видатний український історик Михайло Грушевський підкреслив, що саме хліборобство, як основне заняття сприяло структуризації календаря: “Не було ні святощів, ні храмів, ні священничої верстви, ні загальнопризнаних місць святих відправ. Сільськогосподарський календар був скелетом, риштуванням, до котрого чіплялись різні акти релігійно-поетичного і громадського життя. Він зводив їх у якусь цілість, об'єднував якимись провідними, доволі неясними і не продуманими до кінця гадками” [13, с. 171]. Ще нині, за свідченнями респондентів, початок весни чи літа відзначається варіативністю у різних етнографічних районах, зокрема, на Волині початком весни було св. Явдохи (1/14.III) [2, арк. 11], натомість гуцули вважали, що вона розпочинається від Благовіщення (25.III/7.IV) [1, арк. 50, 85].

У давнину, спостерігаючи за явищами природи, первісна людина запримітила циклічність у поділі року на частини (спостереження за сонцем, відповідність дня і ночі тощо). Згодом люди визначили дати весняного й осіннього рівнодення, літнього й зимового сонцестояння, які були важливими і маркувальними для наших предків, і зосередили у собі велику кількість обрядів та звичаїв. Румунський культуролог Мірча Еліаде вважав, що найдавніший календар був орієнтований не на цикли сонця, а на цикли місяця [15, 154–156]. Цю ж думку підтримав український народознавець О. Ковальков, який відзначив, що згідно міфологічного принципу мислення “за аналогією”, всі роботи, пов'язані з ростом чи забезпеченням прибутку, стали “підганяти” під час, коли місяць зростає, від народження до повного місяця [21, с. 48]. Висновки зазначених дослідників про роль місяця в слов'ян підтверджуються етнографічним матеріалом, зокрема в день, коли народжувався новий місяць уникали працювати, щось сіяти чи садити, бо це “порожній” день, а коли з'являвся молодий місяць, починали важливу роботу, бо в цей час підсилюється магічна сила, особливо слова [18, с. 29].

Давні слов'яни вірили в можливість ритуального підсилення і стимулювання, з допомогою магічних дій, природного порядку змін пір року. Ще у XIX ст. український селянин був переконаний у необхідності проведення ритуалів містично-культового змісту. У XX ст. віра у дієвість магічних дій уже похитнулася, але століттям раніше здійснення саме таких процедур виступало такою ж необхідністю, як і здійснення технологічних операцій. Наприклад, при неврожайі причину вбачали у неправильному виконанні магічних дій.

Для нашого дослідження, у цьому контексті, важлива теорія “перехідних періодів”, вперше окреслена Д. Зелениним, яка у наукових колах із часом здобула багато прихильників. Власний концептуальний внесок до цієї теми зробили М. Еліаде, В. Пропп і Т. Агапкіна. Мірча Еліаде, автор теорії “вічного повернення”, аналізуючи перехідні періоди, за основу взяв концепцію “обрядів переходу” Арнольда ван Геннепа, при цьому ґрунтовно розширив і збагатив її [12]. Останній висунув тезу про існування перехідних обрядів сезонного кола, для яких притаманна повторюваність. Новим у розвії цієї ідеї стало формулювання М. Еліаде конкретних визначальних рис, які суттєво доповнили цей концепт календарної межі. За ним це календарні вірування та паремії, які позначають наближення сезонного переламу, поява хтонічних істот і нечистої сили, розвиток системи заборон, комплекс ворожінь щодо майбутнього врожаю та благополуччя родини [16, с. 52]. Тетяна Агапкіна при окресленні своєї теорії “міфопоетичних домінант” скористалася здобутками попередників, новим є те, що концепт календарної межі у цього автора має дві сталі ознаки: хронологічну визначеність та негативний характер [4, с. 31–44]. Перехідних періодів у році є чотири, і вони більш-менш хронологічно співпадають з днями весняного та осіннього рівнодення, літнього та зимового сонцестояння<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Астрономічні: весняне рівнодення – 20 або 21 березня; літнє сонцестояння – 20 або 21 червня; осіннє рівнодення – 22 або 23 вересня; зимове сонцестояння – 21 або 22 грудня. Якщо ж пов'язувати з народним календарем, їм відповідають такі свята: весняному рівноденню – Благовіщення

Теорія “перехідних періодів” дозволяє провести класифікацію хліборобських мотивів у структурі народного календаря українців.

Вагомий вплив на формування хліборобських мотивів в календарній обрядовості українців справило християнство. Православна Церква після утвердження у Київській Русі, не маючи спромоги повністю викоринити язичницькі вірування, обрала стратегію підміни головних язичницьких свят християнськими. Так сталося, наприклад, із цілим комплексом традицій і вірувань, пов’язаних з весняним рівноденням – їх акумулювало у собі християнське свято Благовіщення. Про таке ставлення Церкви до народних звичаїв свідчить церковна література, зокрема відомий полеміст XVI ст. І. Вишенський підкреслював, що “диявольськими” є такі народні звичаї та обряди, як колядування, волочільні обходи на Великдень, обхід полів на Юрія, купальські ігри та петрівські гойдалки [11, с. 44]. Негативний вплив Церкви на збереження народних традицій дослідники зауважили ще у XIX ст.: “Християнство не ставило перед собою мети зберегти для нас попередні звичаї та повір’я, і не повинно було того робити” [25, с. 4]. Про це писав і М. Грушевський, народний календар “се разом властиво єдина наша релігійна система, недороблена, не унята в якусь ідейну цілість, передчасно розбита і зруйнована новими церковними заходами” [13, с. 11]. Віру українських селян у достовірність народного календаря порушив також офіційний календар, адже у другій половині XVII ст. огріхи юліанського спричинили втрату народом правильності свого календаря – прикмети від того часу не завжди відповідали реальності.

Інший важливий момент – структура народного календаря, а точніше місце свят у цій системі<sup>2</sup>. Формально народний календар підпорядкований церковному, ієрархія останнього визначала періодичність свят, періоди постів та м’ясиць, а також у значній мірі термінологію свят (у християнському літургійному календарі є дванадцять великих Господніх і Богородичних свят, дні шанування святих, дні важливих церковних подій). Тим не менш християнство, потіснивши слов’янське язичництво у сфері народної культури і зайнявши домінуючу позицію, сприяло при цьому уніфікації та внутрішній систематизації дохристиянських вірувань [34, с. 155].

Упровадження християнського літургійного календаря спричинило поділ свят за часовою приуроченістю на рухомі та нерухомі. Перші прив’язувалися до святку-

(Благовіщення Преч. Діви – 25.III/7.IV), літньому сонцестоянню – Івана Купала (Різдво Івана Хрестителя – 25.VI/7.VII), осіннє рівнодення – не є точно визначеним (пов’язується або із Здвиженням (Воздвиженн Чесного Хреста – 14/27.IX) або з Покровою (Покров Пресвятої Богородиці – 1/14.X), зимове сонцестояння – Різдво (Різдво Христове – 25.XII/7.I). Віддаленість цих свят на декілька днів від астрономічних дат пояснюється тим, що у християнський період ці свята перейняли на себе риси усіх тих днів, які були поряд.

<sup>2</sup> Народний календар – це система звичаїв, обрядів і вірувань, яка ґрунтується на міфологічному сприйнятті часу. Структурною одиницею виступає календарне свято. Ритуальна наповненість народного календаря – це звичаї й обряди, приурочені до певного свята і в своїй сукупності складають його звичаєво-обрядовий комплекс [32, с. 6]. Чеховський І. підкреслює, що змістовна основа народного календаря, інтерпретація свят і циклів свят, їхня ритуальна наповненість, тобто приурочені до них звичаї, обряди та повір’я, загалом не виводяться із церковної традиції, хоча окремі християнські елементи все ж присутні [36, с. 35].

вання Великодня. Виняток становить хіба що свято врожаю – “обжинки” (залежало від погодних умов), проте і його українці дуже часто прив’язували до конкретної дати (перевагу надавали таким святам: Спаса (Преображенне Господнє – 6/19.VIII), Перша Пречиста (Успіння Пресвятої Богородиці – 15/28.VIII) тощо). Для рухомих свят у минулому визначальною датою було весняне рівнодення. У 325 р. день 21 березня на Нікейському соборі затверджений днем весняного рівнодення (уже тоді на три дні було відставання від астрономічного моменту рівнодення. Цю проблему відставання в Європі ліквідувала реформа календаря 1582 р., а на українських землях прийняття григоріанського календаря у 1918 р.). Це мало дуже важливе значення для складання пасхалій – таблиць для визначення днів святкування Великодня [19, с. 34]. Утвердження церковного літургійного календаря з його системою свят, в певній мірі, замінили дохристиянські свята, а звичаї та обряди змінили часову приуроченість і перемістились (це найбільш помітно на прикладі великодніх звичаїв та обрядів).

Свято для українців було “тим центром, навколо якого групуються народні повір’я та обряди, до якого приурочується почин у головних землеробських працях і господарських заняттях, терміни і угоди, торги і сходи громадські. Все життя народу, релігійно-моральне, юридичне та побутове, приходять до зіткнення зі святом і більшою чи меншою мірою в ньому виражається” [30, с. 201]. У свята виконували найбільше магічних дій, які за формою можна визначити двома принципами – “нехай це буде” (ритуальні дії, з допомогою яких прагнули забезпечити достаток і благополуччя родини), рідше “нехай це не буде” (обряди і звичаї, здебільшого захисного характеру від нечистої сили, несприятливих погодних умов тощо).

Уже сформований хліборобський народний календар включав у себе такі основні святкові періоди: Святки (період від надвечір’я Різдва до Йордану), Масниця (останній тиждень перед Великим постом), Великдень, Зелені свята, обжинки. Серед окремих свят шанованими стали Стрітєння, Благовіщення, Юрія, Івана Купала, Спаса, Воздвиження, Покрови, Дмитра, Михайла<sup>3</sup>. Одним із елементів у структурі календаря народних свят можна виділити запропоновані Т. Прігаріною-Тхоржевською “передсвято” та В. Білим “посвято” (або “після свято”) [26, с. 74; 8, с. 138]. До обов’язкових деталей передсвята відносимо: прибирання обійстя і хати, приготування святкової їжі і обрядової випічки. Основна мотивація таких дій – забезпечення доброго врожаю і приплоду худоби, здоров’я усіх членів родини. Післясвято ж – це символічні дії, що відзначають завершення свята і проводилися зазвичай другого дня. Однією з ознак передсвята є обрядовість, спрямована на захист від різноманітної нечистої сили. Для післясвята характерним є звичаї, які отримали назву “проводів”, наприклад після Йордану проганяють чи проводжають кутю, на Масницю ховають “колодія” чи “Савку”, Провідна неділя після Великодня чи “проводи русалок” після Трійці.

<sup>3</sup> Важливе значення посідали у віруваннях українців окремі свята, про це свідчить один із записів з Гуцульщини: “Пори року названі у гуцулів головню після великих свят, які, щоправда, сходяться з астрономічним поділом року, але відносяться, властиво, до заняття і праці гуцулів, які в той час припадають. І так, називають весну святом Юрієм, літо – святом Петром, осінь – святом Дмитром, а зиму – святом Миколаєм” [37, с. 5–7].



У світоглядних уявленнях українців важливе місце займає діахронний або ж вертикальний зв'язок у соціумі. У цю систему включені й померлі родичі. Значення останніх важко недооцінити, особливо подібні зв'язки актуалізуються у святковий час. На обрядово-звичаєвому рівні це поминання душ померлих, при цьому в більшості випадків виражалося воно у спільній трапезі живих і душ померлих [5, с. 259].

Ідея зв'язку в діахронії між живими та душами померлих та вплив останніх на врожайність знайшла свою аргументацію в етнологічній літературі. Російський дослідник В. Пропп відзначав, що строга регламентація поминальних періодів, які зафіксовані у календарі, обумовлюється періодом між двома сонцестояннями – час пробудження сил землі, а померлі, у свою чергу, перебуваючи під землею, могли впливати на врожай [27, с. 22]. Н. Велецька, підкреслюючи зв'язок померлих із землею, твердить, що у слов'ян вони вважалися силами, які можуть впливати на всі явища навколишнього світу [10, с. 11]. Продовжуючи цю думку, О. Седакова зазначала, що при цьому обрядовий хліб виступав жертвою, за яку буде винагорода у вигляді врожайності, яка залежить виключно від світу померлих [28, с. 116]. Д. Зеленін констатує, що “ритуальні страви різдвяних свят у слов'ян не викликають ніяких сумнівів в тому, що в минулому це були тризни, пов'язані з культом предків” [17, с. 401]. Отже, календарній обрядовості притаманний синкретизм хліборобських та поминальних мотивів.

У традиційній духовній культурі побутовало уявлення стосовно того, що смерть людини є лише переходом з одного світу в інший. Українці вірили, що у різний час упродовж року померлі родичі повертаються у дім, що “свої” померлі оберігають дім, захищають живих від “чужих” померлих, від усяких незгод і нечистої сили. Тому для них відкладали символічну частину їжі, яку споживала сім'я за столом, частинку врожаю, що знайшло вияв у присутності на покуті снопа “діда”. Виходячи з цього дослідники трактують символіку одного з найвагоміших свят – Різдва, як період зв'язків з “тамтим світом”<sup>4</sup>. Одним із проявів зазначеного діахронного зв'язку були поминальні страви, які готувалися в окремі календарні свята (“кутя”, “паляниці з маком”, “шулики” тощо), які респондентами протиставлялися власне поминальним стравам, присутнім на поминках (“коливо”, “сита” і ін.). Автор статті у одній із своїх публікацій розглянув цю проблему на локальному рівні [22].

Українці вірили, що душі померлих у певні дні, впродовж року, відвідують своїх живих родичів. У весняно-літньому сезоні календарного року таких днів було декілька: субота першого тижня Великого посту, Страсний четвер, один із днів Провідної неділі, один із днів Зелених свят, Спаса (св. Преображення Господнього – 6/19.VIII). Важливим було останнє свято, по всій Україні його вважали днем поминання душ померлих родичів, до цього часу вже закінчувалися жнива, таким чином цей день також був святом врожаю. Отже, відбулося поєднання поминаль-

<sup>4</sup> Це пов'язано з відмінним сприйняттям часу, святкові періоди сприймалися як “розрив звичайного, земного часу і прорив у сакральний”. Це задавало послідовність і режим ритуалів, які слід виконувати в певний час [33, с. 124]. Сказане в таких часових рамках слово ставало новою реальністю, якіснішою від звичайної [14, с. 42].

них та хліборобських мотивів. У минулому українські селяни у цей день збиралися на цвинтарі, клали на могили освячені яблука та груші, священники відправляли панахиду. Обрядовою стравою цього дня були коржі – “шулики”, “шуляки” з розтертим маком і медовою ситою [6, с. 117]. Тісто на коржі робили пісним і прісним, у зв'язку із чим навіть побутовала приказка: “Із води та муки пече баба шулики” [35, с. 243]. Докладний опис приготування шуликів знаходимо у Зіновії Клиновецької [20, с. 63], цей опис шуликів майже не відрізняється способом приготування та інгредієнтами від “паляниць з маком” на Західному Поділлі [3, арк. 23]. Відповідно можна зробити висновок, що це одна і та ж страва, але з різним найменуванням і деякими локальними особливостями у приготуванні. Рідко хто із дослідників робив спробу з'ясувати поминальну функцію цієї страви. Можливо, це пов'язано з тим, що деякі респонденти не вважали її поминальною. Але, як часто буває, суть звичаю і його призначення з часом забувається, але сам звичай залишається. Можливо, саме це сталося із “паляницями з маком”?! Інформація про те, що день, коли готували цю страву, був поминальним, наштовхує на думку, що мала б бути якась поминальна страва, якою, на думку автора статті, були саме “шулики” або “паляниці з маком”. Ще одним аргументом на користь цієї думки виступає віра місцевого населення, що на Спаса потрібно під час трапези згадувати померлих родичів, а також залишати їм на підвіконні чи деінде склянку свяченої води, накриту кусочком хліба [22, с. 81]. Отож, можна погодитись з міркуваннями дослідниці Л. Артюх стосовно того, що “кутя” була відповідником поминального “колива”, але іншим відповідником виступають також “паляниці з маком” (“шулики”). Окрім того, каша у слов'ян, як правило, виступала також головною обжинковою обрядовою стравою [9, с. 487].

Також варто відзначити, що у період зимових свят відбувалося поминання як власних предків (“...поминання не покійних загалом, а покійних своєї сім'ї, своїх предків” [27, с. 17]), так і всіх померлих, що виражалося в відвіданні полазника, обходах колядників і ряджених, і пов'язувалося з віруванням про прихід із “того світу” душ предків, які можуть забезпечити благополуччя у наступному році. У зимовий період було поширено поминання предків у вигляді їх символічного зігрівання. Із цим пов'язані звичаї “палити дідуха” та розпалювання вогнищ у період святка. Опосередковано до цього наближується гуцульський звичай “тріти діда”. Вірування про те, що у Новий рік границі між світом живих і світом померлих стають більш прозорими, знайшли вираження у великій кількості мантичних і магичних дій. Найпоширенішим видом магії були ворожіння, вгадування майбутнього врожаю за допомогою різних магичних маніпуляцій.

У весняному циклі поминальні періоди теж мали місце. Це насамперед Масниця, як зазначає Т. Агапкіна, “у значній мірі це пояснюється тим, що на М'ясопусну суботу доводилося офіційно установлене церквою поминання померлих, однак і у дохристиянській практиці ранньовесняні поминки також, ймовірно, мали місце” [4, с. 44]. Поминальною стравою цього дня у всіх східнослов'янських народів виступають млинці [27, с. 142]. Розглянувши етнографічні матеріали цих трьох народів, Д. Зеленін прийшов до висновку, що Масниця, як і Різдво, присвячена

поминання покійних [17, с. 406]. Поминання весною було приурочено також до Великодня, а особливо до Провідної неділі. З цим часом пов'язані вірування у відсутність перешкод між землею і небесами. Поминання у цей період відбувалися на могилах померлих родичів, де відбувалася ритуальна трапеза. Опісля, як закінчили трапезу, було прийнято залишати частину їжі на могилі, а окрошки для птахів. А. Афанасьєв пояснював звичай годівлі птахів хлібом на могилах, у домі чи деінде годуванням душі предка [7, с. 111, 112, 146].

Якщо звести основні періоди поминання, получимо такий перелік: Святки, Масниця, Великдень і Провідна неділя, Зелені свята, Спаса та Дмитра. Дуже часто саме у ці дні, за винятком хіба, що Дмитрівської суботи, відбувалося програмування майбутнього окремої сім'ї, а опосередковано й всього колективу за допомогою ворожіння на врожай. Вагоме значення у ці дні надавалося продуктам хліборобства (хліб, обрядові страви із зерна). Вони виконували медіативну функцію, тобто посередника, який з'єднував два світи: живих і померлих. Останні після "відходу" в уявленнях і надалі залишалися членами людського колективу, але їх душі не могли перебувати тут постійно, а лише в окремі календарні відрізки часу. Їхня присутність закінчувалася, коли закінчувалися певні свята, невдовзі вони повертаються у свій світ. Продукти хліборобства виконували також функцію забезпечення життєвих благ для людини через допомогу душ померлих. Їжа, якою поминали, уявлялась як дар (жертва<sup>5</sup>), натомість предки мали відповісти взаємністю, і тоді у сім'ї був достаток, благополуччя, урожай зернових та приплід худоби.

Підсумовуючи, відзначу, що археологічні дані підтверджують про існування давніх календарів у слов'янських племен на досліджуваній території уже з IV–V ст. Отже, поняття календаря уже існувало в місцевого населення. Цей календар був сільськогосподарським, і власне хліборобство визначало його ритм. Найбільш важливими календарними датами ще в дохристиянський період були зимове й літнє сонцестояння, весняне та осіннє рівнодення. У зв'язку з діяльністю християнської церкви, на ці язичницькі свята нашарувалися церковні обряди. Але результатом стало не витіснення попереднього пласту, а синкретизм старого і нового. Для народу однаково важливими стали звичаї й обряди дохристиянського періоду та нові,

<sup>5</sup> Особливе місце у хліборобських обрядах займала жертва (жертвопринесення розуміється, як "релігійний акт, який шляхом освячення жертви змінює статус особи, яка здійснює цей акт, чи певних об'єктів, які становлять для неї інтерес" [36, с. 165]. Французький етнолог Марсель Мосс виділив дві групи жертвоприношень, одну з яких охарактеризував як періодичні (сюди відніс ті ритуали принесення жертв, які приурочувалися до окремих свят) [24, с. 21]. Жертва виконувала функцію посередника між жертводавцем, або об'єктом, задля якого її здійснювали, й адресатом жертвоприношення. Типи жертв: кривава і безкровна. Слов'яни переважно приносили безкровні жертви, основними видами якої були продукція селянського натурального господарства, продукти харчування, окремі ритуальні страви і, нарешті, жертвна трапеза, остання слугувала пожертвою як у цілісному вигляді, так й у вигляді залишків [36, с. 168]. Криваві жертви теж мали місце, але, на думку етнологів, у дохристиянський період такою жертвою виступала лише домашня птиця. Про принесення кривавої жертви (здебільшого півня) під час будівництва в українців відзначає Р. Сілецький [29, с. 181–184]. Описи "жертви" домашньої птиці під час обжинок подають К. Кутельмах [23, с. 193] та Р. Тарнавський [31, с. 527–528].

привнесені Церквою. Дуже часто християнські свята народом розумілись зовсім по іншому, й до них приурочували язичницькі обрядові дії та ритуали. На момент запровадження християнства в Київській Русі, воно вже було кодифікованою та структурованою релігійною світоглядною системою. Слов'янське язичництво, в якому лише з IX ст. розпочалася кодифікація (проводилася зверху князівською владою) втрачало позиції перед християнством. Але Православна Церква, зважаючи на певний опір християнізації, обрала тактику пристосування, і це, певною мірою, спричинило уніфікацію і внутрішню систематизацію язичницьких вірувань навколо християнського літургійного календаря.

Впродовж історичного розвитку хліборобські мотиви тісно взаємопов'язані з поминальними. На формування календарної обрядовості та її компонентів вагомий вплив справили соціальні та світоглядні чинники. Центральною категорією народного календаря було "свято", до якого в тій чи іншій мірі приурочені звичаї та обряди. Для кожного із свят характерні свої мотиви, які переважають у звичаях та обрядах, однак лише хліборобські та поминальні мотиви присутні у більшості свят. Зазначені мотиви змістовно пов'язані, адже за допомогою поминання душ померлих реалізовувалась головна мета хлібороба – "турбота про врожай". Поминальна тема або поминальні мотиви у календарних звичаях та обрядах значною мірою підпорядковані хліборобській темі, ритуальному забезпеченню врожайності: прагнення отримати підтримку у рільництві від душ померлих родичів, запобігти нещастю, яке вони можуть спричинити, якщо їх не задобрити. Для цього душам померлих виділяли їхню "частку" (жертвопринесення).

#### Джерела та література:

1. Архів Інституту народознавства НАН України. – Ф. 1. – Оп. 2. – Од. зб. 697. Польові етнографічні матеріали до теми "Хліборобські мотиви в календарній обрядовості українців", зафіксовані Конопкою Володимиром Михайловичем у Путильському районі Чернівецької області 25–27.05.2013, 51 арк.
2. Архів Львівського національного університету імені Івана Франка. – Ф. 119. – Оп. 17. – Спр. 183-Е. Польові етнографічні матеріали до теми "Аграрні мотиви в календарній обрядовості українців", зафіксовані Конопкою Володимиром Михайловичем у Славутському районі Хмельницької області 12–23.07.2007, 60 арк.
3. Архів Львівського національного університету імені Івана Франка. – Ф. 119. – Оп. 17. – Спр. 305-Е. Польові етнографічні матеріали до теми "Аграрні мотиви в календарній обрядовості українців", зафіксовані Конопкою Володимиром Михайловичем у Тербовлянському, Підволочиському та Тернопільському районах Тернопільської області 18–20.08.2009, 64 арк.
4. Агапкина Т. А. Мифопоэтические основы славянского народного календаря. Весенне-летний цикл / Т. А. Агапкина. – М. : Индрик, 2002. – 816 с.
5. Аничков Е. В. Язычество и древняя Русь / Е. В. Аничков ; послесловие В. Я. Петрухина. – М. : Индрик, 2003. – 440 с.
6. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія : Історико-етнографічне дослідження / Л. Ф. Артюх. – К. : Наукова думка, 1977. – 154 с.
7. Афанасьев А. Поэтические воззрения славян на природу : в 3-х т. / А. Афанасьев. – Репринт издания 1865 года, с исправлениями. – М. : Индрик, 1994. – Т. III. – 840 с.

8. Білий В. Посвято (попразднество) в народній практиці / Володимир Білий // Етнографічний вісник. – К. : З друкарні Української Академії Наук, 1928. – Кн. 7. – С. 138–141.
9. Валенцова М. М. Каша / М. М. Валенцова // Славянские древности : этнолингвистический словарь : [в 5 т.] / под общей ред. Н. И. Толстого. – М. : Международные отношения, 1999. – Т. 2 : Д–К. – С. 483–488.
10. Велецкая Н. Н. Языческая символика славянских архаических ритуалов / Н. Н. Велецкая; под ред. С. А. Плетнёвой. – М. : Наука, 1978. – 239 с.
11. Вишенский И. Сочинения / Иван Вишенский; подготовка текста, статья и комментарии И. П. Еремина. – М. : Издательство Академии Наук СССР, 1955. – 372 с. (24)
12. Геннеп А. Обряды перехода. Систематическое изучение обрядов / Арнольд ван Геннеп; пер. с франц. – М. : Восточная литература, 1999. – 198 с.
13. Грушевський М. С. Історія української літератури : в 6 т., 9 кн. / М. С. Грушевський; [упоряд. В. В. Яременко; авт. передм. П. П. Кононенко; приміт. Л. Ф. Дунаєвської]. – К. : Либідь, 1993. – Т. 1. – 391 с.
14. Гунчик І. Часова парадигма українського оказіонально-обрядового фольклору / Ігор Гунчик // Міфологія і Фольклор. Загальноукраїнський науково-освітній журнал. – Львів, 2010. – № 2 (6). – С. 37–45.
15. Элиаде М. Избранные сочинения. Очерки сравнительного религиоведения / Мирча Элиаде; перев. с англ. – М. : Ладомир, 1999. – 488 с.
16. Элиаде М. Космос и история : Избранные работы / Элиаде Мирча. – М. : Прогресс, 1987. – 312 с.
17. Зеленин Д. К. Восточнославянская этнография / Д. К. Зеленин; пер. с нем. К. Д. Цивиной; примеч. Т. А. Бернштам, Т. В. Станюкович и К. В. Чистова; послесл. К. В. Чистова. – М. : Наука, 1991. – 507 с.
18. Зеленин Д. К. Табу слов у народів Восточної Європи і Северної Азії / Д. К. Зеленин. – М. : Академия наук, 1930. – 166 с. – (Сборник Музея Антропологии и Етнографии. – Т. IX).
19. Златковская Т. Д. Исторические корни Европейского календаря / Т. Д. Златковская // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев. – М. : Наука, 1983. – С. 24–39.
20. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні / Зіновія Клиновецька. – Вид. репринтне з видання : Київ – Львів, 1913. – К. : Час, 1991. – 218 с.
21. Ковальков О. Місячні фази в міфологічних уявленнях східних слов'ян (до проблеми вивчення семантики часових відрізків у слов'янській міфології) / О. Ковальков // Матеріали до української етнології. – К., 2005. – Вип. 5 (8). – С. 47–51.
22. Конопка В. М. Відповідники поминальної страви “коливо” в календарній обрядовості українців с. Сороцьке Тербовлянського р-ну Тернопільської області (за матеріалами експедиції 2009 р.) / В. М. Конопка // Сборник научных трудов по материалам международной научно-практической конференции “Современные проблемы и пути их решения в науке, транспорте, производстве и образовании. 2010”. – Одесса : Черноморье, 2010. – Т. 34. – С. 77–82.
23. Кутельмах К. Аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків / К. Кутельмах // Полісся України : Матеріали історико-етнографічного дослідження. – Львів : Інститут народознавства НАН України, 1999. – Вип. 2 : Овруччина. 1995. – С. 191–210.
24. Мосс М. Социальные функции священного. Избранные произведения / Марсель Мосс; пер. с франц. [под общей ред. Утехина И. В.]. – Санкт-Петербург : Евразия, 2000. – 448 с.
25. [Огієнко І.] Дохристиянські вірування українського народу : історично-релігійна монографія / Митрополит Іларіон. – К. : Обереги, 1992. – 424 с.
26. Пригаріна-Тхоржевська Т. “Передсвято” в структурі календарної обрядовості слов'янських та фінно-угорських народів / Тетяна Пригаріна-Тхоржевська // Етнічна історія народів Європи : зб. наук. праць. – К. : Унісерв, 2000. – Вип. 5. – С. 74–76.

27. Пропп В. Я. Русские аграрные праздники / В. Я. Пропп. – Санкт-Петербург : Терра – Азбука, 1995. – 176 с.
28. Седакова О. А. Поэтика обряда. Погребальная обрядность восточных и южных славян / А. О. Седакова. – М. : Индрик, 2004. – 320 с.
29. Сілецький Р. Традиційна будівельна обрядовість українців = Traditional building rites of Ukrainians : монографія / Роман Сілецький. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2011. – 428 с.
30. Сумцов Н. Ф. Хлеб в обрядах и песнях / Н. Ф. Сумцов // Символика славянских обрядов : Избранные труды. – М. : Издательская фирма “Восточная литература” РАН, 1996. – С. 158–267.
31. Тарнавський Р. “Віха” як елемент толочної обрядовості / Роман Тарнавський // Народознавчі зошити. – Львів, 2008. – № 5–6. – С. 525–530.
32. Токарев С. А. Введение / С. А. Токарев, И. Н. Гроздова, Т. Д. Златковская / Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы (XIX – начало XX в.). Зимние праздники. – М. : Наука, 1973. – С. 5–17.
33. Толстая С. М. Время / С. М. Толстая // Славянская мифология : этнолингвистический словарь. – М., 1995. – С. 123–125.
34. Толстой Н. И. Язычество древних славян / Н. И. Толстой // Очерки истории культуры славян. – М. : Индрик, 1996. – С. 145–160.
35. Українські приказки, прислів'я і таке інше / уклад М. Номис; [упоряд., приміт. та вступна ст. М. М. Пазяка]. – К. : Либідь, 1993. – 768 с.
36. Чеховський І. Г. Демонологічні вірування і народний календар українців Карпатського регіону / І. Чеховський. – Чернівці : Зелена Буковина, 2001. – 303 с.
37. Шекерик-Доників П. Рік у віруваннях гуцулів. Вибрані твори / Петро Шекерик-Доників. – Верховина : Гуцульщина, 2009. – 352 с.

## WORLD OUTLOOK BASIS OF UKRAINIAN'S FOLK THE BREAD BREEDING CALENDAR

Volodymyr KONOPKA (Lviv)

### Summary

The influence of social and world outlook factors on the formation of calendar ceremonies and their components is traced in the article. It was found out that through the calendar and occasional rituality the spiritual aspect of traditional corns' cultivation has been found its expression. The most important calendar dates are winter and summer solstice, spring and autumn equinox. Christian rites were overlaying on these pagan holidays in connection with the activities of the Christian Church. During the historic development of the calendar ritual of Ukrainians, the bread breeding theme is closely intertwined with the memorial, because with the help of the commemoration of the souls of the dead, the main goal of the farmer – “caring for a harvest” – was realized.

**Key words:** world outlook, bread breeding, calendar rituality, memorial motifs.



Андрій ЗЮБРОВСЬКИЙ  
(Львів)

## ТРАДИЦІЙНІ УКРАЇНСЬКІ НАРОДНІ СВІТОГЛЯДНІ УЯВЛЕННЯ ПРО ПІКНУ ДІЖУ

УДК 392 (477) : 398.31

Стаття присвячена типологізації, семантико-структурному та функціональному аналізу українських народних світоглядних уявлень про пікну діжу. Автор доходить висновку, що функції пікної діжі в обрядових практиках населення Південно-Західного історико-етнографічного регіону України зумовлені її символікою плідності та примноження багатства, ототожненням діжі із хлібом, уявленнями про оберегові властивості цього виробу та його зв'язок із долею людини.

**Ключові слова:** пікна діжа, Доля, ворожіння, русалка, “женіння комина”, весілля.

Центральним компонентом групи хлібопекарського начиння була пікна або хлібна діжа. Вона відома не всім слов'янським народам. Так, для народної культури південнослов'янських етносів, яким не було притаманне виготовлення вчиненого хліба, характерним є застосування при хлібопеченні лише хлібного корита.

Варто зауважити, що вчені-етнологи на даний час вже торкалися окресленого кола питань. Наприклад, робота С. Гвоздевич присвячена особливостям бондарства українців Карпат [17], Т. Пархоменко писала про роль діжі у повсякденні та обрядовості поліщуків [24, с. 116-121]. Однак територія Південно-Західного історико-етнографічного регіону, з даної точки зору, більшою мірою залишається на сьогодні поза увагою дослідників.

У дівочих гаданнях діжа виступала символом заміжжя (за аналогією: діжа “народжує” хліб – заміжня жінка народжує дітей). На теренах пограниччя Лівобережжя Середнього Подніпров'я та Слобожанщини у пікну діжу, розміщену на покуті, садовили півня, а на підлозі перед нею ставили дві миски – з водою та зерном; відповідно, якщо півень кидався з діжі до зерна, майбутній наречений мав бути добрим господарем, якщо ж до води – п'яницею [30, с. 47]. У росіян діжа володіла аналогічними символічними якостями під час гадань про дівочу долю (дівчина із зав'язаними очима мала знайти захвану у снігу пікну діжу: якщо знаходила, то незабаром мала вийти заміж) [6, с. 74–75].

Застосування діжі у весільній обрядовості зумовлено її продукуючою символікою “хлібодавця” та “росту” (тобто, “росту тіста – примноження спору”), а також, відповідно, її виключно позитивними аксіологічними ознаками. Цей бондарський виріб відіграв значну роль у таких етапах весільного дійства.

1. Приготування короваю. Коровайниці прикріпляли до діжі, у якій місили тісто, чотири свічки навхрест, а виїнявши тісто з діжі, всередину неї встромляли ножа (пограниччя Східного Полісся та Лівобережжя Середнього Подніпров'я) [30, с. 47; 31, с. 200]. За принципом імітативної магії, щоб коровай вдався високим, коровайниці, саджаючи його у піч, тричі підіймали діжу догори, співаючи: “Ой, піч стоїть на сохах, / А діжу носять на руках. / Пече, наша, пече, / Спечи коровай

грече” [14, с. 150; 24, с. 118]. На Волині (як і майже повсюдно на українських етнічних землях) спечений коровай клали на “віко” від пікної діжі [1, с. 91–92; 8, с. 292; 22, с. 25; 23, с. 149], іноді підстеляючи під нього житні колоски [2, с. 43-44]. Дослідники вважають, що таким чином, методом контактної магії, забезпечували передачу символіки багатства й достатку від діжі (віка) до короваю [16, с. 696-697].

2. Обхід навколо діжі. Коли наречена від'їжджала до нареченого, її тричі обводили навколо діжі [16, с. 697]; на Поділлі, перед тим, як завести молодят за стіл після шлюбної церемонії, їх тричі обводили навколо хлібної діжі, у якій місили коровай (це мало сприяти плідності подружжя) [29, с. 115]; на Слобожанщині молодят водили навколо столу, короваю та пікної діжі [28, с. 93]; на Волині, коли молодий від'їжджав із батьківського дому за молодою, присутні танцювали навколо хлібної діжі [36, с. 190], а на Поліссі, в аналогічній ситуації, тричі обходили її [24, с. 119]. Дослідники припускають, що обхід (обводження) навколо діжі у весільній обрядовості може ґрунтуватися на уособленні діжі-сонця (коловий рух світила по небосхилу – коловий рух навколо посудини; схід сонця – сходження тіста), або діжі-повноти життя. В останньому випадку методом контактної магії добробут, плідність мали передатись молодому подружжю.

3. Ритуальне садження нареченої на діжу під час одягання до шлюбу. Всередину діжі клали хліб, а поверх віка – кожух [24, с. 119], або гроші, окрасць хліба, а родичі (батько чи мати) – зубець часнику, “аби зле від неї відходило”; в Українських Карпатах – просто на діжу, вкрити вивернутим кожухом [16, с. 697]. У поляків під час “очепин” (перше одягання жіночого головного убору як атрибуту заміжжя) наречений першим сідав на діжу, а наречена – йому на коліна [38, с. 178]. Головне значення садження на діжу – забезпечення плідності майбутньому подружжю методом контактної магії (діжа народжує хліб – жінка народжуватиме дітей).

4. У деяких районах Полісся побутував звичай, за яким наречена ставала на пікну діжу. Це відбувалось, як правило, коли вона приїжджала до свекрухи і лише за умови цнотливості, інакше – “сім років не родитиме пшениця, жито” [15, с. 161].

Символіка “плідності” діжі зумовлювала також і її роль в аграрній магії. Наприклад, “щоб пшениця не снітилась, належить її до сіву відміряти діжкою, в котрій місять хліб до печення” [32, с. 302].

Під час пожежі пікну діжу виносили на вулицю, разом із застеленим столом, клали на неї хліб, сіль та ікону, демонструючи, що вогонь зустрічають, як гостя, і бажають його пригостити [30, с. 48] (стихийний вогонь вважали ворожою людиною живою істотою [7, с. 109–110]). З іншого боку, вказані предмети становили символічну основу житла, були своєрідними маркерами системи координат освоєного хатнього простору: винісши їх надвір, персоніфікованому вогневі демонстрували, що житла там немає – тож немає нічого цінного, немає чого брати – він може “покидати” хату.

Поліщуки с. Глинне Рокитнівського району Рівненської області після завершення укладання підвалин житла, в куті майбутньої хати ставили діжу, на яку клали хліб, сало та ставили горілку. Цю гостину називали “замочування подруб” [18, с. 222]. Гуцули, волиняни, поліщуки при новосіллі передовсім заносили до нового дому пікну діжу, щоб не залишити у старому помешканні достатку [1, с. 38; 27, с. 345].

Діжу використовували й у поховальних обрядах. Так, на Слобожанщині, повернувшись із кладовища, торкались її, щоб покійник не був голодним на “тому світі” [30, с. 48]; заглядали у діжу, щоб мертвий “не став у очах (не ввижався) і думці” [25, с. 155; 33, с. 143]; або з цією ж метою обходили навколо неї [10, с. 154]. Використання діжі у цих обрядодіях зумовлено антагонізмом символіки діжі та мертвого тіла як опозиції “живе – мертво”; операції з цим бондарським виробом слід розглядати як бажання долучитись, методом контактної магії, до “живого” (доброго, плідного).

З окресленою групою у генетичному зв'язку є уявлення волинян, які “віко” від пікної діжі або й цілу діжу пускали на воду. Вони мали зупинитись там, де на глибині був потопельник: “От бували такі випадки, що людина топиться – і шукають, і шукають, і не можуть найти. Отам-о заліз он утопився чоловік. Шукають, шукають – і не можуть найти. Те вічко пускають на і кладуть буханку хліба, буханочку, і свічку засвічують на тим вічку. І пускають на воду – і то вічко, та хліба буханка, найде топленика. Вот у нас то навіть було. А приїхала сестра того, що утопився, і каже потім: “А я тоже казала: “Пустіть вічко з діжки!”. І там де та людина є у воді, і той по воді буде круженяти-круженяти і там стане, де та людина. Навіть течія буде, і всьо равно стане” (Ліпа Горохівського району Волинської області) [2, с. 73]; “На [річку] Стир пускали діжку, як втопилася людина. Бо я бачила, може, років десять [тому], то втопився, і пускали діжку. То та діжка, де топленик є, то вона крутиться на тому місці, щоб найти його” (Стійло Горох. Влн.) [2, с. 170]. Населення інших українських етнічних земель могло з цією ж метою пускати на воду й цілу діжу з хлібом та іконою всередині (там, де вона почне крутитись – у воді тіло) [5, с. 357]. Така ритуалізована дія зумовлена, з одного боку, тим, що воду уявляли кордоном між земним і потойбічним світами [5, с. 354], а з іншого боку, діжа, віко від неї або ж хліб символізували собою “живе”, яке протиставляли “мертвому”: вони знаходились у нерозривній бінарній опозиції. “Мертве” у воді (у “тамтому світі”) притягувало “живого” (діжу, віко, хліб) над водою (у “цьому світі”). Такі дії можна також розглядати як жертвопринесення хтонічному світу з проханням “повернути” чи обміняти його Долю, уособлену в хлібі, на потопельника – вказати місце його перебування.

Символіка діжі та її позитивна аксіосфера зумовлювали використання виробу й у календарних обрядах:

1. На волино-поліському пограниччі [21, с. 35] та Надсянні [34, с. 369; 37, с. 186] напередодні Різдва на діжу ставили сніп, розмішуючи їх на покуті або по центру хати та притрушуючи зверху соломою; іноді усередину діжі клали хліб (його виймали у день св. Степана і давали худобі). Такі дії сприяли, на думку селян, примноженню “спору” (достатку, багатства);

2. Діжу встановлювали посеред кімнати, прикрашаючи та обсіваючи її ліщиновими горіхами та гарбузовим насінням під час обряду “женіння комина” (приурочений до першого запалення “посвіту” (лучини) у хаті) [11, с. 158]. Цей комплекс обрядодій, на думку Р. Радовича, пов'язаний із весільною та поминальною обрядовістю [26, с. 812-813]. У першому випадку, імовірно, символіка продуктивності та

росту, притаманна діжі, мала б поширитись на усі дії, які виконували при посвіті (тобто якість дії, виконаної у перший момент процесу, поширюється на усі подальші дії загалом). У другому ж діжа виконувала функцію символічну аналогу хліба при “ритуальному кормлінні” душ покійників.

Із діжею, як одним із основних засобів приготування хліба, пов'язувалося ряд заборон та обмежень також і у повсякденних обрядових практиках. Так, на Волині та Поліссі це було заборонено робити над пікною діжею та її віком. Іноді респонденти, не повідомляючи конкретної причини заборони, стверджували, що не робили так за звичаєм: “Не мона, кажуть [на діжу сіяти]. Треба було вотдельно в ночовки. Чи в миску, чи в ночви. Я сію собі в ночви. Ну, то ж видно: скільки сієш, скільки треба. Якийсь обичай такий у людей в нас тут” (Нова Мощаниця Здолбунівського району. Рівненської області) [3, с. 42]. Частотні мотивації припису – “гріх”, “хліб не вдається” [2, с. 230; 21, с. 124; 33, с. 203; 35, с. 153]. Друга з них має раціональне пояснення: розчинення хліба відбувається поступово – до води потроху досипають борошно; якщо ж вливати воду у борошно – розчин може вийти грудкуватим, що утруднить вимішування тіста та може спричинити невдале випікання хліба. Окрім того, безпосереднє просівання борошна у діжу суттєво утруднює дозування необхідної кількості цього інгредієнта: внаслідок цього порушується консистенція розчину: “Ну, а як куріте над діжею, як ночви є: собі посієш, та й присиплеш. А так звідки знаєте, скільки всіяти. А так вже знає більш-менш жінка, як уже сіє завше, то вже знає норму: норму води, норму муки на рошину і норму на заміс” (Суйми Здолб. Рівн.) [3, с. 27]; “На діжу як вже сіяти: там рошині є, вода. То треба в чомусь насіяти, а тоді сипати потрошки. Як насиплеш туди – як потім будеш мішати” (Зелене Горох. Влн.) [2, с. 284]. Тому подекуди навіть вважали, що якщо не сіяти борошно безпосередньо над діжею, то хліб вдається смачнішим: “Ну, то сіяти не мона, як хліб пекти в діжці. Ну, щоб хліб вкусніший вдавався, як не сіяти на діжу” (Стійло Горохів Влн.) [2, с. 169].

Те ж, що просівання борошна над діжею – гріх, повідомляють у своїх “піснях” русалки<sup>1</sup>. Очевидно, це своєрідне попередження дівчатам, які часто виконували у хаті роботу з просівання борошна, щоб ті не стали русалками. Зазначимо, що за уявленнями українців, русалкою часто ставала дівчина, яка померла на Русальному (Троїцькому) тижні [9, с. 499; 13, с. 153]. Цей час припадає на період, коли збіжжя ще не достигло, а запаси борошна вже практично закінчувалися. Як уже зазначалося, сіяння борошна на діжею могло призвести до невдалого випікання хліба, що у період обмеженого ресурсу могло мати негативні наслідки для членів сім'ї, у т. ч. і для причетної до цього дівчини. Тобто русалка фактично попереджала про можливі фатальні наслідки такої необачності. Тож маємо логічний ланцюг: сіяти борошно над діжею – невдале випікання хліба – голод – смерть – перетворення на русалку.

Імовірно, що заборону сіяти борошно безпосередньо на діжу слід розглядати як переосмислену алегоричну вказівку на вже редуковане табу на випікання вчине-

<sup>1</sup> “Не мий ніжка в ніжку / Не сій муки на діжку – / Бо буде грішка” і “Не мий ніжка в ніжку / Не сій муки на діжку – / Бо буде грішка” [13, с. 353].

ного хліба взагалі: не сіяти над діжею – не вчиняти тісто / не робити кисле тісто у пікній діжі. На мою думку, заборона виникла із появою вчиненого хліба та у минулому актуалізувалась у проміжки часу, присвячені поминанням покійних родичів. Доказом слухності цієї гіпотези може слугувати наступне:

1. Найтісніше із поминальною сферою пов'язане не вчинений хліб, а реліктове прісне печиво. Тісто для прісного хліба виготовляли не у пікній діжі, а у дерев'яному кориті (“ночвах”). Апеляції до особливостей випікання прісного хліба віднаходимо у повідомленнях респондентів з території етнографічної Волині про те, що борошно слід було сіяти не над діжею, а виключно на корито (“нецьки”): “А ми не сіяли на діжку. На ночви. Нецьки такі були, ночви. Туди насівали, а там брали і туди (у діжку – А.З.) сипали. Не сіяли на діжку, сіяли на ночви” (Старики Горох. Влн.) [2, с. 112]; “Сіяли в такі нецьки (ночви дерев'яні). То сіяли муку на те, а тоді сюди в діжку всипали. На діжку не сіяли” (Стійло Горох. Влн.) [2, с. 137]; “На діжку не сіяли. Ми мали такі, казали, “нецета”, “нецьки”. Такі дерев'яні, тоже видовбані з круглого такого грубшого дерева. А вже сіяли муку в них” (Колмів Горох. Влн.) [2, с. 238]. Особливості тіста для пісного печива дозволяли виготовляти його навіть без застосування специфічних ємностей – безпосередньо на поверхні столу, наприклад. Вказівку на це знову знаходимо у “пісні русалки”, у якій забороняється сіяти борошно над пікною діжею, бо у домі є стіл: “Не мий ніжка в ніжку, / Бо ручка є; / Не сій муки на діжу, / Бо стіл є” [12, с. 139].

2. На території України згідно народних вірувань заборонялось випікати хліб у свята, п'ятниці та неділі. Тобто дні, тою чи іншою мірою пов'язані із поминанням померлих. Проте на території Волині та Середнього Подніпров'я побутували способи оминати табу. Там, за крайньої потреби, випікали вчинений хліб, уподібнюючи його прісному: виробляли низьким, вигладжували не водою, а борошном, щоб його поверхня була білою, називали термінами притаманними прісному печиву (не “хліб”, а “паляниця”) тощо [19, с. 109-110]. Троїцький тиждень у році чи не найяскравіше маркований, як час, присвячений поминанням покійних родичів (русалки теж були однією із категорій демонологічних персонажів, які походили із померлих). У минулому у цей період побутувало табу на випікання вчиненого хліба (артикульоване у фольклорних текстах як “сіяння над діжею”), оскільки, як уже зазначалось, такий вид печива первісно не був поминальним атрибутом. Безпосереднє просівання борошна над пікною діжею прирівнюється у троїцьких “русальних” текстах до інших дій, які потенційно викликали невдоволення у потойбічних сил (не можна сідати на діжу, ходити по межах, мити нога об ногу<sup>2</sup>). Заборонялись дії, які уподібнювали їх виконавця до потойбічних істот – зокрема виконання не-притаманних живим істотам дій (або їх виконання у невластивий спосіб): не можна бити нога об ногу, ступати у чужі сліди, ставити діжку на діжку, місити діжку без запаски тощо. У одній із “пісень” русалка зауважує, що якщо сіяти борошно

<sup>2</sup> Ноги – частина тіла людини, яка, за уявленнями, найтісніше пов'язана із потойбічним та хтонічним світом; ноги наділялись якостями своєрідного медіатора між людиною (людським) та потойбічним світом [4, с. 422]. Тому багато дій, пов'язаних із ногами, ходінням, слідами ніг ритуалізувалися та, згідно народних вірувань, мали в тій чи іншій мірі стосунок до потойбічних сил.

на діжку, то хліб не вдасться і не буде подаватися русалці<sup>3</sup> (як атрибут ритуального кормління, очевидно). Імовірно, тут ідеться не стільки про реальну невдачу при випіканні хліба, скільки переосмислено вказується на те, що якщо робити хліб у діжі, то він вийде вчиненим, а не прісним. Тобто не слугуватиме повноцінним атрибутом ритуального кормління душ покійників.

3. Стосовно заборони на просівання борошна безпосередньо над пікною діжею то механізм її поширення на повсякденний випік виглядав, на мою думку, наступним чином. Сфера щоденного хлібопечення, як одна із ключових галузей народного побуту, пов'язаних із життєзабезпеченням роду, виявляла тісний зв'язок із поминальною обрядовістю. Тобто, людина намагалась певним чином залучити душі покійників до допомоги задля вдалого випікання хліба. Очевидно, що цей пласт вірувань зародився ще за часів домінування прісного хлібопечення, тобто, у першій половині I тис. н.е. Цей період збігається із часом формування пласту поминальних уявлень слов'ян: звідси уявлення про те, що покійники “живляться” саме прісним хлібом. Про це свідчить, зокрема, вже згаданий припис стосовно уподібнення вчиненого хліба прісному у дні, заборонені для випікання. Крім того, відбувалось ритуальне жертвування-кормління покійників прісним печивом. Воно збереглося до початку XX століття на Поліссі, Середньому Подніпров'ї та по деяких теренах Польщі. При випіканні вчиненого хліба обов'язково пекли прісного (чи уподібненого прісному) коржа, якого одразу споживали (віддавали дітям, корові тощо) [20, с. 809, 811]: вважалось, що якщо не робити такого печива, то господарство спіткають негаразди. Із цим напряду пов'язаний припис, що забороняв просівати борошно безпосередньо над діжею. Борошно сіяли над ночвами (столом), створюючи ілюзію випікання прісного хліба, який позитивно сприймався душами покійних. Таким, обманним, чином знешкоджувався можливий негативний вплив від нездійснення ритуального кормління предків при повсякденному випіку.

Пікна діжа (меншою мірою ночви) у світоглядних уявленнях населення Південно-Західного історико-етнографічного регіону України є невід'ємним атрибутом жінки-господині. Діжу наділяли виключно позитивними ціннісними характеристиками: символікою плідності, добробуту, примноження багатства.

Функції пікної діжі в обрядових практиках населення Південно-Західного історико-етнографічного регіону України зумовлені її символікою плідності та примноження багатства (передавалась нареченій у весільних, господарству – у календарних обрядах), ототожненням діжі із хлібом (метеорологічна магія), уявленнями про оберегові властивості цього виробу та його зв'язок із долею людини (поминальна обрядовість).

#### Джерела та література:

1. Архів Інституту народознавства НАН України (Далі – Архів ІН НАНУ). Од. зб. 683 Польові етнографічні матеріали до теми “Хліб в традиційній культурі українців”, зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 2–5 червня 2010 р. у Шумському р-ні Тернопільської обл., 133 арк.

<sup>3</sup> “Не сій, мати, на діжку муки, бо не буде хліб удаватись, не буде русалци подаватись” [12, с. 139]



2. Архів ІН НАНУ. Од. зб. 685 Польові етнографічні матеріали до теми “Хліб в традиційній культурі українців”, зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 7–19 липня 2010 р. у Горохівському р-ні Волинської обл., 336 арк.
3. Архів ІН НАНУ. Од. зб. 686 Польові етнографічні матеріали до теми “Хліб в традиційній культурі українців”, зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 27–29 серпня 2010 р. у Здолбунівському р-ні Рівненської обл., 137 арк.
4. Агапкина Т.А., Виноградова Л. Н. Нога / Т.А. Агапкина, Л.Н. Виноградова / Славянские древности : Этнолингвистический словарь : в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. – Москва : Международные отношения, 2004. – Т. III : К (Круг) – П (Перепелка). – С. 422–427.
5. Агапкина Т. А. Пускати по воде / Т. А. Агапкина // Славянские древности : Этнолингвистический словарь : в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. – Москва : Международные отношения, 2009. – Т. IV : П (Переправа через воду) – С (Сито). – С. 354–357.
6. Баловь А. Очерки Пошехонья. Народныя гаданія / А. Баловь // Этнографическое обозрѣніе. – Москва, 1898. – № 4. – С. 69–81.
7. Белова О. В. Пожар / О. В. Белова // Славянские древности : Этнолингвистический словарь : в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. – Москва : Международные отношения, 2009. – Т. IV : П (Переправа через воду) – С (Сито). – С. 109–112.
8. Борисенко В. Обряди життєвого циклу людини / Валентина Борисенко // Холмщина і Підляшся: Історико-етнографічне дослідження / відп. ред. Валентина Борисенко. – Київ : Родовід, 1997. – С. 282–309.
9. Виноградова Л. Н. Русалка / Л. Н. Виноградова // Славянские древности : Этнолингвистический словарь : в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. – Москва : Международные отношения, 2009. – Т. IV : П (Переправа через воду) – С (Сито). – С. 495–501.
10. Вовк Хв. Етнографічні особливості українського народу / Хведір Вовк // Професор Хведір Вовк. Студії з української етнографії та антропології. – Київ : Мистецтво, 1995. – С. 39–218.
11. Войтович В. Українська міфологія / Валерій Войтович. – Київ : Либідь, 2005. – 664 с.
12. Галайчук В. Українська міфологія / Володимир Галайчук. – Харків: “Клуб сімейного дозвілля”, 2016. – 288 с.; іл.
13. Галайчук В. Демонологічні уявлення населення Середнього Полісся про русалок / Володимир Галайчук // Вісник Львівського університету. Серія історична. – Львів, 2008. – Вип. 43. – С. 320–381.
14. Гвоздевич С. Бондарство поліщуків Київщини першої половини ХХ століття / Стефанія Гвоздевич // Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження. – Львів: ІН НАН України, 1997. – Вип. 1 : Київське Полісся. 1994. – С. 148–151.
15. Гвоздевич С. Діжа / С. Гвоздевич // Мала енциклопедія українського народознавства / За ред. чл.-кор. НАН України, д-ра. іст. наук, проф. С. Павлюка. – Львів : ІН НАНУ, 2007. – С. 160–161.
16. Гвоздевич С. Обрядово-символічна функція виробів з дерева у традиційно-побутовій культурі українців (XIX–XX ст.) / Стефанія Гвоздевич // Народознавчі Зошити. – 2004. – № 5–6. – С. 689–704.
17. Гвоздевич С. Традиційне бондарство українців Карпат (кінець XIX – 30-ті роки ХХ століття) / Стефанія Гвоздевич. – Львів : СПОЛЮМ, 2012. – 130 с.
18. Гілевич І. Мустафа Козакевич – дослідник традиційної архітектури українців Полісся та Волині / Ігор Гілевич // Народознавчі Зошити. – 2008. – № 3–4. – С. 215–227.
19. Зюбровський А. Визначення часових параметрів традиційного хлібопечення українців у кінці XIX – в першій половині ХХ ст. / Андрій Зюбровський // Народознавчі Зошити – Львів : Інститут народознавства НАНУ, 2015. – № 1. – С. 106–112.
20. Зюбровський А. Прісний хліб у повсякденному раціоні українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кінці XIX – в середині ХХ ст.: ареально-хронологічна характеристика // Народознавчі Зошити. – Львів : Інститут народознавства НАНУ, 2016. – № 4. – С. 804–816

21. Кондратович О. П. Народний календар Волинського Полісся від свята до свята / Олександра Кондратович. – Луцьк : ВАТ “Волинська обласна друкарня”, 2009. – 200 с.
22. Кравченко В. Пьскална дь’сжа і вь’ко / Василь Кравченко // Кравченко В. Зібрання творів та матеріали з архівної спадщини / упоряд. О. Рубан. – Київ : ІМФЕ ім. М. Т. Рильського НАН України, 2009. – Т. 2. – С. 25.
23. Маркевич Н. Обычаи, повѣрья, кухня и напитки малороссіянъ / Н. Маркевич. – Київ : Въ типографіи И. и А. Давиденко, 1860. – 171 с.
24. Пархоменко Т. Використання хлібної діжки в традиційній обрядовості українців / Тетяна Пархоменко // Наукові записки / Рівненський обласний краєзнавчий музей. – Рівне : Видавець Олег Зень, 2009. – Вип. VII. – С. 116–121.
25. Пословицы, поговорки, крылатыя слова, примѣты и повѣрья, собранныя въ слободѣ Сагунахъ, Острогжскаго уѣзда Воронежской губ. // Живая старина. Периодическое издание отдѣленія Императорскаго русскаго географическаго общества. – Санкт-Петербургъ, 1905. – Вып. 1–2. – С. 141–180.
26. Радович Р. Поліський “посвіт” (технологічний і культурно-генетичний аспекти) / Роман Радович // Народознавчі Зошити. – 2012. – № 5. – С. 799–817.
27. Сілецький Р. Традиційна будівельна обрядовість українців / Роман Сілецький. – Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2011. – 428 с.
28. Сумцов М. Ф. Слобожане. Історико-етнографічна розвідка / М. Ф. Сумцов / підготовка тексту й мовна редакція Леоніда Ушкалова ; слово до читача, примітки та післямова Володимира Фрадкіна. – Харків : Акта, 2002. – 280 с.
29. Творун С. Практична етнологія для ділових людей : навч. посібник / Світлана Творун. – Вінниця : Книга-Вега, 2009. – 287 с.
30. Топорков А. Л. Дежа / А. Л. Топорков // Славянские древности : Этнолингвистический словарь : в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. – Москва : Международные отношения, 1999. – Т. II : Д–К (Крошки). – С. 45–49.
31. Fischer A. Rusini: Zarys etnografji Rusi / Adam Fischer. – Lwów : Wydawnictwo Zakładu Narodowego im. Ossolińskich, 1928. – 192 s.
32. Gustawicz B. Podania, przesady, gadki i nazwy ludowe w dziedzinie przyrody (część druga) / B. Gustawicz // Zbiór wiadomości do antropologii krajowej. – Kraków, 1882. – Т. 6. – S. 201–317.
33. Kopernicki I. Przyczynek do etnografii ludu ruskiego na Wołyniu z materyjalow zebranych przez P. Zofję Rokossowską we wsi Jurkowszczyźnie / I. Kopernicki // Zbiór wiadomości do antropologii krajowej. – Kraków, 1887. – Т. 11. – S. 130–228.
34. Łopaciński H. Niektóre zwyczaje i obchody doroczne ludu lubelskiego, przywiązane do pewnych dni. Z materyjalow, dostarczonych na Wystawę rolniczo-przemysłową w Lublinie 1901 r. / H. Łopaciński // Wisła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny. – Warszawa, 1902. – Т. 16. – Zesz. 3. – S. 363–372.
35. Rokossowska Z. Chleb. Jego znaczenie w przesądach, lecznictwie o codziennym życiu, zebrane na Wołyniu, we wsi Jurkowszczyźnie pow. Zwiąhelskim / Z. Rokossowska // Wisła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny. – Warszawa, 1899. – Т. 13. – Z. 1. – S. 153–158.
36. Rokossowska Z. O świecie roślinnym, wyobrażenia, wierzenia i podania ludu ruskiego na Wołyniu, we wsi Jurkowszczyźnie pow. Zwiąhelskim / Z. Rokossowska // Zbiór wiadomości do antropologii krajowej. – Kraków, 1889. – Т. 13. – S. 163–199.
37. Staniszevska Z. Wieś Studzianki. Zarys etnograficzny / Z. Staniszevska // Wisła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny. – Warszawa, 1902. – Т. 16. – Zesz. 2. – S. 163–195.
38. Wierzchowski Z. Materyjaly etnograficzne z powiatu Tarnobrzeskiego i Niskiego w Galicyi / Z. Wierzchowski // Zbiór wiadomości do antropologii krajowej. – Kraków, 1890. – Т. 14. – S. 145–251.

## TRADITIONAL UKRAINIAN FOLK WORLD OUTLOOK CONCEPTIONS ABOUT THE DOUGH TROUGH

Andrii ZIUBROVSKYI (Lviv)

### Summary

The article is devoted to typology, semantic-structural and functional analysis of Ukrainian folk world outlook conceptions about the dough trough. The author comes to the conclusion that the functions of the dough trough in the ritual practices of the population of the South-Western historical and ethnographic Macro region of Ukraine are caused by its symbolism of fruitfulness and multiplication of wealth, the identification of the dish with bread, conceptions about the protective properties of this jar and its connection with the Fate of man.

**Key words:** dough trough, Fate, divination, mermaid, “zheninnia komyna” (chimneys’ wedding), wedding.

Василь КОРОЛЬ  
(Ужгород)

## ЛІКУВАЛЬНІ ЗАМОВЛЯННЯ ІЗ СІЛ ВИДРИЧКА ТА РОЗТОКИ РАХІВСЬКОГО РАЙОНУ (за польовими матеріалами)

УДК 392 (477.87) : 2–39

Вводяться в науковий обіг лікувальні замовляння, зафіксовані автором в селах Видричка та Розтоки Рахівського району. Особливо звернуто увагу на образ непростого (знаючого) та способи передачі сакрального знання.

**Ключові слова:** замовляння, вірування, обряд, магія, Закарпаття.

У липні 2017 року етнологи із Закарпатського музею народної архітектури та побуту, спільно із студентами та науковцями Ужгородського національного університету під керівництвом В. Коцана, П. Леня та В. Короля здійснили етнографічну експедицію на Закарпатську Гуцульщину. Автор даної статті збирав польовий матеріал до теми “Народна демонологія та народна магія”. В ході дослідження нам вдалося зафіксувати понад сорок замовлянь від безпосередніх носіїв сакральних знань – “баїль” (“примівниць”).

Мета нашого дослідження – ввести в науковий обіг дев’ять лікувальних замовлянь записаних в с. Видричка від Бероваш Параски Емілівни та в с. Розтоки від Кокіш Марії Іванівни.

Ряд опитаних нами респондентів вказували на Бероваш П. Е. як таку, що вмє баяти: “Як було волокно, то дуже паскуной, бо то і шкіра з м’ясом з кості сходила, та до лікаря не йшли, а ходили до Берашки Параски. Та вона запалювала, та побаяла, тай то проходило. І казала як прийдете до мене не гїя казати “Добрий день”, а коли йдете та “Будьте здорові” не треба нічого казати. Платити не можна, і лише після того як допомгло можна погостити внуків човколадов, або печеням” [2]; “То як ружу палити, або потенина, то ходили до Беровашки баяти” [3]; “Як змія поразить, то йшли на баї до Беровашки” [4].

Бероваш Параска Емілівна народилася 01.01.1927 р. в с. Видричка Рахівського району. На питання, як навчилася баяти, пригадувала: “Я просила мудрости, розуму у Бога. То, що я знаю, переймила від старих, то гїя вчитися лиш одинь день в році на Святий Вечір. Та раз бай почувеш, якщо запам’ятав то твоє. Але до баїв аби фолосні, то гїя божкати, із молитвою. Ще гїя держити 12 п’ятниць. Перед тим як баяти то гїя помолитися три раз Отче Наш і три раз Богородицю і баяти від себе, аби на себе не взяти потенину або ружу. Не гїя брати гроші за бай” [1].

Кокіш Марія Іванівна про те, як навчилася баяти, розповіла таке: “Як баяти, то передала мені мама. Від ружі треба обов’язково червону шерстяну матерію, клочі, нитки, свічку. То вже коли людина приходить, то у людини всьо червоне. Коли ружа та тіло, після обїду дуже горить. Коли починаєш ружу гасити, то не Дай Боже мочити. Іменно на сухое тіло треба прикладувати, і три дні приходить і воно

пропадає, нариває вверху. Є такою як нічніці надсилати – це коли діти не можуть спати. Або коли дитина ся напудить, або дорослий та від жьиху є бай. Коли реве дитина, та у нас таке називається – Сонці. Як поразить змія, то треба було вміти заклинати, одним духом проговорювати молитву. Або робили ще так, як вже вку-силь змія, та треба бігти до води, щоб швидше прибігти чим змія, та взяти камінь, та помастити і поставити тот камінь на то же місце” [5].

### ЯКЩО ПОРАЗИТЬ ЗМІЯ

Дзьобати ножом зубок часнику, примовляти і обводити поразене місце і при-повідати:

*Аж ти Вой, аж ти Войчиха, аж ти Світ, аж ти Світчиха,  
Як не маєш моци на небі перед Господом Богом хрест зробити,  
Так не маєш моци в раба Божого (ім'я) жир пустити.  
Як не маєш моци в небі в сонці, в місяці. в зіздах гніздо ввити.  
Так не маєш моци в раба Божого (ім'я) жир пустити.  
Як не маєш моци на престолі гніздо звити, в чашу жир пустити.  
Так не маєш моци в раба Божого (ім'я) жир пустити.  
Жир ти закликають архангел Михаїл, архісана Гавриїл  
Жир ти вікликаю з волосся, з-під волосся, з лоба, з-під лоба,  
З грудей з-під грудей, з шкіри з-під шкіри, з ніхтів, з-під ніхтів,  
З рук, з-під рук, з ніх, з-під ніх [1].  
Пропало би, щезло би, як дим щезає, ніхто не знає, де ся діває [1].*

### РУЖА

Із лена 9 колачиків крутити на той палиць, яким ся ерстите, палити і гасити аби дим ішов і баяти три рази:

*Ружа не гадана, ружа не баяна, руже не боли, руже не коли.  
Йди в чорне, море в піску ся лиши, там гуляй, кричи, пици,  
Раба Божого (ім'я) лиши, чистого пречистого, як срібло на воді.  
Як яра пшениця на тоці, як го мамка на світ породила,  
Дай му спати спочивати, на світі вживати.  
Від світа до світа, до його красного віка [1].*

### ПОТЕНИНА

*Потенина не гадана, потенина не баяна,  
Йди на чорне море, в піску ся лиши,  
Там гуляй, пици, кричи,  
З раба божого (ім'я), з чистого пречистого, як срібло на воді.  
Від жовтої кости, від лоба, з-під лоба, від серця, з-під серця,  
Від грудей, з-під грудей, від шкіри, з-під шкіри,  
Від рук, з-під рук, від ніх, з-під ніх.  
Пропало би, щезло би,  
Як дим щезає, ніхто не знає, де ся діває [1].*

### НА МИТІЛЬ

Де ся сходять дві поточини, там приходять із хлібом, сіллю і набирають води, лишають там хліб і сіль і бають:

*На тобі Водичко Йорданичко хліб, сіль.  
Забирають воду додому і там обмиваються, і гія казати:  
Водичко, Йорданичко, ти обмиваєш всякі береги,  
Обмий мене, обчисти мене від усякої раности, ненависти,  
Від остуд дівочих, від беріхів покриточих,  
Від усякого лиха, обих така біла як Пречиста Діва Марія,  
Як ясна зоречка зоряє, мале-велике корняє, бужає,  
Так аби ся бужили панці-леніці,  
З повними погарами, з добрими словами.  
У роточок солодкий медочок, у очічки ясні зірочки  
У личко ясне сонічко, у потиличку місячик.  
Обих перша над першими, як яра пшениця на тоці,  
Як вино у церкві на престолі,  
Обмий мене, Пречиста Діва Маріє, своїм святим омофором,  
Захисти мене від усякого зла лихого [1].*

### ВІД СЕБЕ

*Відьми, відьмиці, упирі, упириці, босорки, босоркуниці,  
Пропадайте, щезайте, як дим щезає, ніхто не знає, де ся діває.  
Коло наших дворець і віконець, замкнених і не замкнених.  
Кам'яна гора, терновий пліт, стоїть архангел Михаїл,  
Архангел Гавриїл, Архангел Уриїл,  
Із міцним плечем, із вогненным мечем.  
Лихе стинає, а добре пропускає [1].*

### ВІД РУЖІ

*Ружа червона, зелена, голуба, чорна,  
Ни гадана, ни баяна, підсипана, вbredена,  
Болюча, колюча, пропала би щезла,  
Від раби Божої (ім'я).  
Як я не маю моци це повісмо понести,  
На пень корінь пускати, цвіт розвивати,  
Так аби немала моци ружсьи, развиватиси, ятритиси.  
Як цей димок пропадає, не знаємо деси діває,  
Так аби ружсьи пропала, щезла від раби Божої (ім'я) [5].*

### ВІД ВОГНІВ

*Ішов чорний чоловік із-за чорної гори  
Мав на собі чорне волосьи,*



Чорну крисаню, чорну сорочку,  
 Чорні гачі, чорні постолі,  
 Чорні волокни, чорні капчури,  
 Чорні воли, чорні ярма, чорний плуг,  
 Брав чорну землю, сів чорне насіння.  
 Як си то насіння чорне,  
 Не прийшло в чорну землю,  
 Так аби від цього разу, від цього часу  
 Вогні пекучі, болючі, підсипані, вбридені  
 Пропали, щезли із усьох кісточок, жилочок,  
 З усього тіла від раби Божої (ім'я).  
 Заклинаю їх аби пішли за гори, за скали,  
 За берда, де людська нога не ступала,  
 Де потьма не долітають, пси не догавкують,  
 Корови не домують, вівці не доблиють,  
 Козути не допівають.  
 Як не мають моці риба з води,  
 Вовк із ліса, місяць із неба разом вечеряти,  
 Так аби не мали моці вогні, ятритиси, розвиватиси,  
 Пропали би, та щезли, від цього разу, від цього часу [5].

### НІЧНИЦІ

Звориме, звориме, ти мій побратиме,  
 В тебе дівчина, в мене хлопець.  
 Сватаймося, побираймося.  
 Ти годен свою дівчину колисати,  
 В тебе залізна колиска, залізні поворозки,  
 Залізний баюр, залізні руки,  
 А мій хлопець аби спав, припочивав,  
 Аби нічого не кололо, не боліло.  
 Від вечора до раньї,  
 До світу, до свого красного віку [5].

### ВІД ЖЬИХУ (ПЕРЕЛЯКУ)

Ішов жьиховий чоловік із-за жьихової гори,  
 Мав на собі жьихове волосся,  
 Жьихову крисаню, жьихову лудину,  
 Жьихові воли, жьихові ярма,  
 Жьиховий плуг, орав жьижову землю,  
 Розорав, розгравав.  
 Усі жьихи з усьх жилочок, кісточок, з усього тіла,  
 Раба Божого (ім'я) забрав.

Місяцю князю, кудис ходив, шос видів.  
 Видівім три вбиті, три скиті,  
 Три зарізані, три завішені.  
 Ци ти казали добрий вечір,  
 Не казали, бо моці не мали.  
 Так аби не мав моці жьих сушити, вйилити,  
 Пригнічувати раба Божого (ім'я) [5].

Подібні дослідження замовлянь, одного з найдревніших і стійкіших видів фольклору, який відображає рівень свідомості людей на ранніх етапах її становлення і розвитку, дасть змогу пізнати архаїчний світогляд та способи мислення нашого народу. Тим самим відтворити повноцінну аксіологічну і світоглядну картину традиційного буття українців Закарпаття.

### Джерела та література:

1. Записав Король В.В. 20.07.2017 р. в с. Видричка Рахівського району, від Бероваш Параски Емілівни, 1927 р.н.
2. Записав Король В.В. 20.07.2017 р. в с. Видричка Рахівського району, від Шорбан Параски Степанівни, 1956 р.н.
3. Записав Король В.В. 20.07.2017 р. в с. Видричка Рахівського району, від Сухан Анни Григорівни, 1927 р.н.
4. Записав Король В.В. 20.07.2017 р. в с. Видричка Рахівського району, від Мартиш Досі Василівни, 1936 р.н.
5. Записав Король В.В. 20.07.2017 р. в с. Розтоки Рахівського району, від Кокіш Марії Іванівни, 1964 р.н.

### MEDICATIVE CHARM FROM THE VILLAGE VYDRYCHKA AND VILLAGE ROZTOKY RACHIV DISTRICT (based on the field materials)

Vasyl KOROL (Uzhhorod)

### Summary

Fixed by author medicative charm in the village Vydrychka, and village Roztoky Rachiv region are introduced into science circulation. The main idea was concentrated on the image of unordinary – knowing and the methods of transfer of sacral knowledge.

**Key words:** charm, belief, ceremony, magic, Transcarpathian.

Олексій ТРЕТЬЯКОВ  
(Чернівці)

### ОСОБИСТІ ЗНАКИ ТА МЕТОДИ ОБЛІКУ НА БУКОВИНІ В ХІХ – НА ПОЧАТКУ ХХ ст.

УДК [394(477.85):003.623]“18/194”

У статті досліджується функціонування знаків власності та рахункових бірок на Буковині в ХІХ – на початку ХХ ст. Аналізується їх зв'язок з родинно-родовою культурою та громадським побутом. Особливу увагу приділено комбінуванню знаків самоідентифікації та обліку. Виділено сфери побутування знаків власності.

**Ключові слова:** громадський побут, самоідентифікація, особисті знаки, рахункові бірки, “жеребці”, “раваши”, історична метрологія.

**Постановка проблеми.** Родинно-родова культура є однією з найдавніших інституцій у структурі суспільства. Її матеріальні та духовні елементи лягли в основу більшості сучасних суспільних, культурних, економічних та побутових реалій. У дослідженні традиційного суспільства однією зі знакових є проблема ідентичності та самоідентифікації індивідуума та соціальних груп. Це пов'язано з жорсткою ієрархічністю та структурованістю доіндустріального соціуму. У цьому контексті необхідно виділити важливі аспекти, які є актуальними в історичних, етнологічних, соціологічних дослідженнях. Основним з них є протиставлення “свій” – “чужий”, яке є базовим для людської свідомості у всі історичні періоди. За реалій традиційного суспільства важливим його проявом була економічна складова. Вона знаходила прояви у маркуванні власності, структуруванні простору, проторекламних явищах. Останні, при глибокому аналізі, підводять дослідника до необхідності виділяти з загального контексту побутових реалій ті чи інші знаки та символи, що формують, практично, першопочаткову семіотичну систему. Базовими її елементами у більшості етнічних груп були особисті знаки, що маркували володіння худобою, ділянкою землі, тим чи іншим предметом. Необхідно зазначити, що їх побутування мало тісний зв'язок з необхідністю структурування простору. На нижчому рівні сприйняття це проявлялося у веденні обліку, маркуванні певної території.

Особисті знаки (знаки власників) функціонували як окремо, так і разом з іншими символічними елементами. Що ж стосується місцевих цифрових позначок, то слід зазначити, що їх використання було тісно пов'язаним із громадським та соціально-економічним життям буковинців. Це зумовлювало їх сумісне зі знаками власників використання, що визначає і тему дослідження.

Вивчення побутування рахункових бірок тісно пов'язане з колом проблем історії обліку та бухгалтерської справи і також знаходиться на стику як історії, етнології, так і економіки.

В умовах інформаційного суспільства збільшується важливість доступності та оволодіння мовою символів. У зв'язку з цим актуалізується і проблема функціонування графічних символів.

**Метою** дослідження є висвітлення особливостей побутування та функціонування знаків власності та рахункових бірок на Буковині в ХІХ – на початку ХХ ст. Реалізація мети дослідження має бути вирішеною шляхом реалізації наступних **завдань**: 1) висвітлити причини побутування знаків власності та локальної цифрової системи; 2) показати конкретні приклади та особливості їх поширення; 3) ввести у науковий обіг етнологічні матеріали, що стосуються досліджуваного питання.

**Аналіз джерел та історіографії.** Джерелами для висвітлення знаків власності та локальної цифрової системи на Буковині в ХІХ – на початку ХХ ст. є польові матеріали наукових розвідок та експедицій Чернівецького обласного музею народної архітектури та побуту за 2011-2017 рр. [1-7], предмети з фондової колекції. Для ретроспективного та компаративістського аналізу нами вважається за доцільне, також, залучити матеріали археологічних та етнографічних досліджень на території Давньої Русі та Східної Європи. Це, насамперед, знахідки в Києві [35; 38], Смоленську [21], на Буковині [31, с. 240], Закарпатті [30, с. 48], Пліснеську [26], давньоруській Півночі [46; 8]. Схожість процесів у розвитку економіки та правової свідомості доіндустріальних суспільств на території Східної Європи в ХІХ – ХІХ ст. викликало появу досить подібних явищ у сфері матеріальної та духовної культур різних етносів. Тому, з метою порівняння, можна використати етнологічні неслов'янські матеріали [11; 23; 44; 45].

У контексті дослідження, необхідно звернути увагу і на свідчення про початки писемності на території Давньої Русі. Таким джерелом звичайно є широковідоме “Сказання Чорноризця Храбра” [29].

Питання поширення та функціонування знаків власності та рахункових бірок займає незначне місце у історіографії. Це пояснюється тяжінням дослідників ранніх періодів до вирішення глобальних питань. Історія ж повсякденності, що сформувалась у другій половині ХХ ст., отримала розвиток порівняно недавно. Найбільшої уваги приділено даним питанням у археологічних дослідженнях. Це пояснюється необхідністю атрибутування та введення у обіг отриманих знахідок. Аналіз найраніших знаків на території України, що були знаками власності, здійснили Е. І. Соломонік [37] та В. С. Драчук [17]. Одним з перших археологів, хто звернувся до цього питання на теренах СРСР, був Б. О. Рибаків. Розпочатий ним аналіз функціонального призначення гончарних клейм [33, с. 175-181] отримав розвиток у роботах П. П. Толочко [35], М. О. Ягодинської [42]. Питання про поширення знаків власності на території Давньої Русі тісно пов'язане з проблемою генези та розвитку знаків Рюриковичів. Дискусія щодо неї триває з кінця ХІХ ст., породила значну кількість теорій і гіпотез і, фактично, продовжується [12]. Зважаючи на коло питань даного дослідження цікавість мають роботи П. А. Раппопорта [32], С. В. Белецького [10].

Узагальнюючих праць щодо появи, розвитку та функціонування знаків власності та рахункових бірок на території Східної Європи, загалом, та України, зокрема, практично немає. Окремі дослідження концентруються навколо проблематики спеціальних дисциплін, таких як метрологія [41]. Питання розглядається також проміжними розділами науки, на кшталт історії економіки. На даний момент ціка-

вість мають дослідження М. І. Кутера та А. В. Кузнецова [24; 25]. Досить цікавим напрямом є селянська генеалогія [27].

Зважаючи на те, що знаки власності та рахункові бірки були поширені і в країнах Західної Європи, необхідно звернути увагу і на працю К. Меннінгера “История цифр. Числа, символы, слова” [28].

Коло питань, що досліджується у нашій роботі, на території Буковини також практично не вивчалось. Окремі згадки є в роботах Р. Ф. Кайндля [19, с. 73], О. Монастирського [20], В. Шухевича [40, с. 237].

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Про існування певних знаків у давніх слов'ян, які використовувалися для рахування та гадання, свідчить “Сказання про початок словянської писемності” Чернеця Хороброго (Огієнко): *“Прѣжде оубо словѣне не имѣхъ писменъ. нѣ чрътами и рѣзами чѣтъхъ и гатаахъ погани сѣще. кръстивше же сѧ римьсками и грѣчьскыми писмены. нѣждаахъ сѧ словѣнскы рѣчь безъ устроения...”* [29, с. 26]. У сучасній історіографії усталеною точкою зору є така, що трактує рези, як безсистемний набір понятійних знаків, що не мали фонетичного значення та відрізнялися за кількістю та значенням у різних племен.

Як відомо, подібні примітивні ідеографічні знаки на території Європи та Азії часто ставали основою для створення знаків власників. Так створювалися іранські [43], сарматські [17; 37], тюркські тамги [36], знаки Рюриковичів [12], а також домашні та ремісничі марки у Західній Європі [44]. Звичай ставити на різні предмети символи, тамги, а також руноподібні знаки був вже відомий у представників салтово-маяцької культури в VII – X ст. Продовження цієї традиції спостерігається в Першому Болгарському царстві та на території Волзької Булгарії до XIII ст., на території Старого Орхя в XIV ст., де найяскравіше вона виявилася у гончарних клеймах. Аналогічний характер мали клейма на давньоруській кераміці, більшість яких, незважаючи на дещо суперечливу інтерпретацію їх приналежності, всі дослідники атрибуують як родові знаки [17; 33, с. 175-181; 42].

Знаки власності на території України могли бути присутніми і на межових знаках періоду Польсько-Литовської доби [22, с. 291].

Знаки власності для жеребкування використовувалися на Лівобережній та Правобережній Україні і в XVII – XVIII ст. [39, с. 31].

Досить цікавий матеріал наводиться М. Гримич. В XIX ст. на Чернігівщині сільська громада ділилася на кілька груп, кожна з яких мала певну кількість надільних душ. Земля також була розділена на певну кількість частин. При переділі землі проводилось жеребкування. Кожна група людей мала свій знак, так само мав значок кожен двір. Знаки наносилися на шматки верби. Жеребкування проводилось спочатку між двадцятками, потім між землетримачами [14, с. 145-146]. Пізніше на деяких територіях звичай трансформувался у запис імен на клаптиках паперу [39, с. 31].

Про те, що на рівнинній Буковині знаки власності використовувалися при жеребкуванні, свідчать і Р. Ф. Кайндль та О. Монастирський: “Жеребкування проводять на дерев'яних паличках, кожна з яких має особливий знак. Ці палички називають “*жеребці*” [20, с. 126]. Використовувалися знаки власності і з іншими цілями.

У Берегометі над Сіретом, у австрійський час дерева, які були визначені для вирубки тими чи іншими селянами, помічались спеціальними насічками [4, арк. 3].

Особисті знаки вирізували і на сволоках – повздожніх балках у хаті. Прикладом може бути стрілоподібний знак з с. Кам'яна Сторожинецького району (фото 1) [3, арк. 68, 75]. У більш пізній час, з поширенням грамотності знак власності міг мати форму монограми з перших літер прізвища та імені особи. Прикладом такого напису – є вирізьблена лігатура на сволоці хати з хутора Пилипки (фото 2) (с. Рижа Путильського району) [2, арк. 12]. У селі Паркулина Путильського району з фасадного боку будинків румунського часу зустрічаються написи повного імені власника (фото 3). В с. Дихтинець Путильського району в кінці 1930-х рр. на кожній хаті вже були металеві таблички з прізвищем власника та датою спорудження хати [7, арк. 7].

Позначки власника робили і на предметах побуту. Прикладом може бути знак на дні кофички зі збірки музею (фото 4) [КВ-7708, ЗПІ-1257]. З певними засторагами до категорії знаків власності можна віднести різьблення на предметах ткацтва у вигляді скісних ліній, хрестів, поперечних ліній [45]. У колекції чернівецького обласного музею народної архітектури та побуту вони представлені на дергівках та веретенах [КВ-2482, ЗПІ-315; КВ-7711, ЗПІ-1267; КВ-7868, ЗПІ-1333; КВ-8670, ЗПІ-1438; КВ-2865, ЗПІ-401]. У більш пізній час різьбу на веретенах замінили різнокольорові смуги. Функціонально вони були необхідні для того, щоби жінки не переплутали свої знаряддя праці під час вечорниць або спільної роботи.

Окремими позначками власності були ті, якими мітили худобу. За В. Шухевичем, коли на Гуцульщині віддавали велику рогату худобу випасати на полонину, то на рогах випалювали або номер будинку або робили певну мітку – кладуть “*свої знаменьта*” [40, с. 223]. За інформацією, що надав респондент з с. Дихтинець Путильського району Труфин Михайло Філіпович (1924 р. н.): “На вухах у овець господар вирізував. Затинок, пічкат, розкол, стрівка. На кінці вуха – стрівка. Як збоку вирізував кругле – пічкат. На кінці – розколене – розкол. Збоку – затинок” (рис. 1) [7, арк. 7]. Звичай мітити вуха овець згадується і В. О. Шухевичем у праці “Гуцульщина” [40, с. 236]. Батько респондента – Терена Михайла Дмитровича, коли віддавав овець на полонину, мітив їх наступним чином: розпеченим дротом робив на переніссі три поперечні лінії [7, арк. 8].

Як можна побачити, з усього вищенаведеного особисті знаки та знаки власності до розвитку писемності носили не лише репрезентативний характер. Вони також мали роль маркера особового простору, що, відповідно, послугувало їх включенням у правове поле. Це, у свою чергу, в умовах слабкого бюрократичного апарату та відсутності грамотності посприяло тому, що такі знаки отримали функцію своєрідної печатки, підпису. Відповідно до цього їх використання стало поєднуватися і з обліковою діяльністю. Необхідно зазначити, що по всій Європі до початку XIX ст. широко поширеним був такий тип документів, як рахункові бірки. При цьому вони мали статус юридичних документів. Слід відмітити, що потреба у обрахунках в умовах відірваності селянства від освіти та наукових досягнень спричинила формування на окремих територіях локальних цифрових систем. З розвитком держав-



ного апарату вони поступово виходять з обігу і до початку ХХ ст. продовжують використовуватись лише в замкнених соціальних групах, віддалених від метрополій. З розвитком індустріального суспільства більша частина матеріальних носіїв, що свідчать про поширеність такої практики, зникає. Тим цінніше є свідчення про залишки функціонування подібних систем в умовах сучасного розвитку створення різноманітних символічних моделей. Аналіз архаїчних прикладів дає можливість осмислення сучасних процесів, їх закономірностей.

На початку основним вимірювальним еталоном була сама людина, її фізичні параметри. Дометрична метрологія мала антропологічний характер. Це викликало наступні її особливості: слабку точність та регіональний характер. Загальновідомо, що десятковий характер сучасної цифрової системи пов'язаний з пальцевим обрахунком. Через те, що такий обрахунок неможливо було зафіксувати, наступним логічним кроком було створення тих чи інших знаків. Найпростішим з них була зарубка. Таким чином з'являються числові бірки. Згодом для полегшення рахунку знаки диференціюються. З'являються позначки для цифр 5, 10, 100, 1000 і т. д. [28, с. 271, 283–294]. Найвідомішим прикладом такої системи є римські цифри. Проте, вона була не єдиною, у всі періоди існувало досить багато локальних варіантів. Звертаючись до побутування таких систем на території Русі, необхідно зазначити, що рахівні бірки широко відомі за археологічними знахідками. Прикладом їх можуть бути знайдені при розкопках у Новгороді [46]. Безумовно, і у пізніший час існували паралельні цифрові системи (кирилично-буквенна та народна). На окремих територіях такі системи були поширені і до 1920-30-х рр. Причини цього явища пояснювались вище. Як зазначалося, інформації про них досить мало, вона фрагментарна, тому і необхідно узагальнення конкретного матеріалу.

В українських Карпатах використовувалися дерев'яні бірки – раваши, на яких фіксувалася кількість надоеного молока та відданих пастухам овець [19, с. 73]. “Були раваши. Брала палку довгу і десятки нарубували. Ціле літо так. А восени підщитували скільки нарубав. Раваш був у завідуючого” [7, с. 6].

В. О. Шухевич дає опис раваша (реваша): “реваш, се обтесана на 1 dm. велика *шкаберка* – тріска”. Жердка розколювалася на: основну частину, яка залишалася у пастуха – *колоду*, та *реваш*, який віддавали власнику худоби. Вертикальні риски – помітки, які наносили на раваши, мали назву рублів [40, с. 234 – 235, 237]. Їх кількість фіксувала кількість бринзи, яку отримував власник худоби в кінці сезону. Окремо на раваши ставилися цифрові знаки, що фіксували кількість зданої худоби. Вони були варіативними [40, с. 236; 13, с. 73]. Для розрізнення, господарі овець на бірках ставили і особисті знаки. Раваши зберігалися у ватага пастухів. У фондах Чернівецького обласного музею народної архітектури та побуту зберігається раваш, на якому є аналогічні помітки та знак власника (фото 5–7). Робили на равашах і насічки для визначення кількості спилених лісорубом дерев [34, с. 79]. Використовували їх і неписьменні власники сільських магазинів, які видавали селянам покупки в борг. Примітивний обрахунок використовувався і при будівництві. Прикладом можуть бути ряд вертикальних зарубок на колоді будинку 1920-х рр. з с. Нижні Петрівці Сторожинецького району. Таким чином при зведенні хати розрізнялися колоди вінців зрубу

[3, с. 5]. На першому ставилась одна насічка, на другому – дві, і т. д. Абсолютно ідентичний цьому прийом відомий з давньоруського часу зі знахідок у Новгороді [8, с. 36]. Карбування у різних місцевостях України мало різні назви (карбики на Поділлі, цурки на Полтавщині, раваши на Гуцульщині, бірки на Київщині). Досить цікавим предметом, який стосується теми дослідження, є кругла жердка, перероблена на ціпок, що зберігається у музеї села Нові Бросківці Сторожинецького району (фото 8–10) [3, арк. 63–64]. На ньому містяться зарубки подібні до позначок на гуцульських равашах. Згідно даних голови музею ціпок призначався для складних обрахунків під час заключення договорів з купівлі-продажу землі, худоби тощо. За потреби його брали до корчми, де і укладалися угоди. Як саме користувалися різними типами нарізок, голова музею не знає. Не знає він і їх значення. За аналогією з равашами та інформацією щодо побутування рахівних бірок у Європі вертикальні нарізки можна інтерпретувати як позначку цифри 1, скісні хрести – цифри 10, чотири риски, об'єднані з одного боку лінією – цифри 5 [3, арк. 70 – 71]. Деякі з позначок можна інтерпретувати як знак власника. Слід відмітити, що у с. Вишній Березів Івано-Франківської області існував спосіб складних обрахунків за допомогою двох круглих у перерізі жердок з трьома рядами позначок. Їх використання деякою мірою нагадувало логарифмічну лінійку [3, арк. 63].

Таким чином, слід зробити наступні висновки. Традиція побутування знаків власності на Україні, загалом, та Буковині, зокрема, має давні традиції та тісно пов'язана з базовими ідеями самоідентифікації. Ведення сільського господарства вимагало як маркування особистого простору, так і чіткої фіксації його у ієрархічній структурі. Феномен фронтиру як специфічна риса Буковини призвів до консервування традиції функціонування особистих знаків власності та архаїчних методів обліку. Викладений матеріал не є вичерпним. Тема вимагає подальшого дослідження та залучення нових матеріалів.

#### Джерела та література:

1. Науковий архів Чернівецького обласного музею народної архітектури та побуту (далі – НА. – ЧОМНАП). – ВФ. 01 – 03 – 107. – Відрядження /Звіти/ Сторожинецький район, 2008, 2010, 2011 рр. – 99 арк.
2. НА. – ЧОМНАП. – ВФ. 01 – 03 – 115. – Відрядження /Звіти/ Путильський район. 2012 – 2013 р. – 93 арк.
3. НА. – ЧОМНАП. – ВФ. 01 – 03 – 118. – Відрядження /Звіти/ Сторожинецький район, 2012 – 2014 роки. – 85 арк.
4. НА. – ЧОМНАП. – ВФ. 04 – 04. – Документи (звіти, додатки до них) про наслідки наукових експедицій та розвідок музею. 2015 р. – Звіт про відрядження в селище міського типу Берегомет Вишницького району. – 7 арк.
5. НА. – ЧОМНАП. – ВФ. 04 – 04. – Документи (звіти, додатки до них) про наслідки наукових експедицій та розвідок музею. 2016 р. – Звіт про відрядження в село Нижні Петрівці Сторожинецького району. – 11 арк.
6. НА. – ЧОМНАП. – ВФ. 04 – 04. – Документи (звіти, додатки до них) про наслідки наукових експедицій та розвідок музею. 2017 р. – Звіт про відрядження в села Дихтинець, Греблина Путильського району. – 12 арк.
7. НА. – ЧОМНАП. – ВФ. 04 – 04. – Документи (звіти, додатки до них) про наслідки наукових експедицій та розвідок музею. 2017 р. – Звіт про відрядження в село Дихтинець, Малий Дихтинець. – 25 арк.

8. Ардиховский А.В. Новгородские грамоты на бересте / А.В. Ардиховский, М.И. Тихомиров. – М., 1953. – 68 с.
9. Анпилогов Г. Н. Бортные знамена как исторический источник по Путивльским и Рыльским переписным материалам конца XVI и 20-х годов XVII века / Г.Н. Анпилогов // СА. – 1964. – № 4. – С. 151-169.
10. Белецкий С.В. Княжеские знаки на новгородских деревянных цилиндрах // Археология и история Пскова и Псковской земли / С.В. Белецкий. – М.: Институт археологии Российской академии наук, 2013. – № 28 (58). – С. 257-264.
11. Бутанаев В.Я. К вопросу о хакасских цифровых знаках / В.Я. Бутанаев // Ученые записки Хакасского научно-исследовательского института языка, литературы и истории. – Абакан: Лаборатория этнографии НИС ХГУ, 1976. – Вып. 20. – С. 256-260.
12. Белов О. Український тризуб. Історія дослідження та історичний реконструкт / О. Белов, Г. Шаповалов. – К. – Запоріжжя: Дике поле, 2008. – 264 с.
13. Голубева Л.А. Вещь и славяне на Белом озере X – XIII вв. / Л.А. Голубева – М.: Наука, 1973. – 216 с.
14. Гримич М.В. Звичаєве цивільне право українців XIX – початку XX ст. / М.В. Гримич. – К.: Арістей, 2006. – 560 с.
15. Громов Д.В. Славянская руническая письменность: факты и домыслы / Д.В. Громов, А.А. Бычков. – М.: София, 2005. – 384 с.
16. Гутер Р.С. От абака до компьютера. Издание второе. Исправленное и дополненное / Р.С. Гутер, Ю.Л. Полунов. – М.: Знание, 1981. – 135 с.
17. Драчук В.С. Системы знаков Северного Причерноморья. Тамгообразные знаки северопапонтийской периферии античного мира первых веков нашей эры / В.С. Драчук. – К.: Наукова думка. – 1975. – 224 с.
18. Ефименко П. Юридические знаки / П. Ефименко. – М.: Книга по требованию, 2011. – 88 с.
19. Кайндль Р.Ф. Гуцули / Р.Ф. Кайндль. – Чернівці: Молодий Буковинець, 2003. – 198 с.
20. Кайндль Р.Ф., Монастирський О. Русини на Буковині / Р.Ф. Кайндль, О. Монастирський. – Чернівці: Зелена Буковина, 2007. – 191 с.
21. Каменецкая Е.В. Керамические клейма XI – XIII вв. из Смоленска / Е.В. Каменецкая // СА. – 1983. – № 2. – С. 245-248.
22. Колганова І.Г. Межові знаки: історія і сьогодення / І.Г. Колганова // Інноваційна економіка. – 2011. – № 7. – С. 291-295.
23. Коткова Н.С. Название русских бортных знамен – историко-лингвистический источник / Н.С. Коткова // Исследования по лингвистическому источниковедению. – М.: Наука, 1963. – С. 120-133.
24. Кутер М.И. Европейская история бирок: взгляд с позиций современной теории бухгалтерского учета / М.И. Кутер, А.В. Кузнецов // Сибирская финансовая школа. – 2010. – № 1 (78). – С. 77-81.
25. Кутер М. И. Значение бирок в исследовании исторического развития бухгалтерского учета / М.И. Кутер, А.В. Кузнецов // Вектор науки Тольяттинского государственного университета. – Тольятти: Тольяттинский государственный университет, 2009. – С. 117-120.
26. Кучера М.П. Гончарные клейма из раскопок древнего Плиснеска / М.П. Кучера // КСИА. – М.: Наука. – 1960. – Вып. 10. – С. 118-123.
27. Легун Ю. Класифікація джерел генеалогічного характеру селянських родин Правобережної України / Ю. Легун // Спеціальні історичні дисципліни: питання теорії та методики: зб. наук. праць. – К.: Генеза, 2005. – Число 12. – Част. 1. – С. 249-270.
28. Меннингер К. История цифр. Числа, символы, слова / К. Меннингер. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2011. – 543 с.
29. Огієнко І. Оповідання Ченця Хороброго про письменна слов'янські (історично-літературна студія) / І. Огієнко // Записки історико-філологічного відділу. – Кн. XVI. – К.: Друкарня Української академії наук, 1928. – С. 26-47.

30. Пеняк С.І. Ранньослов'янське і давньоруське населення Закарпаття VI – XIII ст. / С.І. Пеняк. – Ужгород: Карпати. – 179 с.
31. Пивоваров С.В. Середньовічне населення межиріччя верхнього Пруту та середнього Дністра / С.В. Пивоваров. – Чернівці: Зелена Буковина, 2001. – С. 240.
32. Раппопорт П.А. Строительные артели Древней Руси и их заказчики / П.А. Раппопорт // СА. – 1985. – № 4. – С. 80-89.
33. Рыбаков Б.А. Ремесло Древней Руси / Б.А. Рыбаков. – М.: Изд-во АН СССР, 1948. – 792 с.
34. Словник українських говірок Карпатського регіону: пояснення та походження слів. – Київ-Косів: Писаний Камінь, 2012. – 154 с.
35. Толочко П.П. Гончарное ремесло / П.П. Толочко // Новое в археологии Киева. – К.: Наука, 1981. – С. 284-301.
36. Соловьев Е.Т. О тамгах или знаках собственности на некоторых предметах древнего быта. Археологический очерк / Е.Т. Соловьев. – Казань: Типография Губернского Правления, 1885. – 319 с.
37. Соломоник Э.И. Сарматские знаки Северного Причерноморья / Э.И. Соломоник. – К.: Изд-во Акад. наук УССР, 1959. – 179 с.
38. Ставиский В.И. Клейма на голосниках XI – XII вв. из Киева / В.И. Ставиский, Т.А. Бобровский // СА. – 1986. – № 3. – С. 251-262.
39. Череватюк В.Б. Звичаєве право в дослідженнях Івана Лучицького / В.Б. Череватюк // Юридичний вісник. Повітряне і космічне право. – 2010. – № 1. – С. 30-33.
40. Шухевич В.О. Гуцульщина. Перша і друга частини. Репринтне видання / В.О. Шухевич. – Верховина: Журнал “Гуцульщина”, 1997. – 352 с.
41. Шевцов В.В. Историческая метрология России: Учебное пособие / В.В. Шевцов. – Томск: Изд-во “ТМЛ-Пресс”, 2007. – 280 с.
42. Ягодина М.О. Давньоруські клейма Західного Поділля / М.О. Ягодина // Археологічні студії. – Київ-Чернівці: Прут, 2000. – Вип. 1. – С. 283-296.
43. Яценко С.А. Знаки – тамги ираноязычных народов древности и средневековья / С.А. Яценко. – М.: Издательская фирма “Восточная литература” РАН. – 190 с.
44. Korbanka A. Hausmarkensammlung Großherzogtum Oldenburg / A. Korbanka. – Heilbronn, 2012. – 656 s.
45. Алексеева М.А. Долгая память прялки / М.А. Алексеева // Сайт “ФГБУК Кирилло-Белозерский историко-архитектурный и художественный музей-заповедник” file:///C:/Родовой%20знак/Долгая%20память%20прялки.html
46. Электронная база данных археологических находок // Сайт “Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого”. – [http://www.novsu.ru/archeology/db/i.926601/?field\\_region=&field\\_rajon=&field\\_naspunkt=&field\\_pamjatniki=&field\\_excavation=&field\\_material=&field\\_category=Бирка&field\\_name=&field\\_year=](http://www.novsu.ru/archeology/db/i.926601/?field_region=&field_rajon=&field_naspunkt=&field_pamjatniki=&field_excavation=&field_material=&field_category=Бирка&field_name=&field_year=)

## PERSONAL MARKS AND METHODS OF ACCOUNTING IN BUKOVIN IN XIX – AT THE BEGINNING OF XX CENTURY

Alexei TRETAKOV (Chernivtsi)

### Summary

The article investigates the functioning of the personal marks and counting tags in Bukovina in the nineteenth and early twentieth century. Their connection with family – tribal culture and public life is analyzed. Particular attention is paid to combining signs of self-identification and accounting. Areas of domains of ownership are allocated.

**Key words:** public life, self-identification, personal marks, counters, “gerebtsi”, “ravachs”, historical metrology.



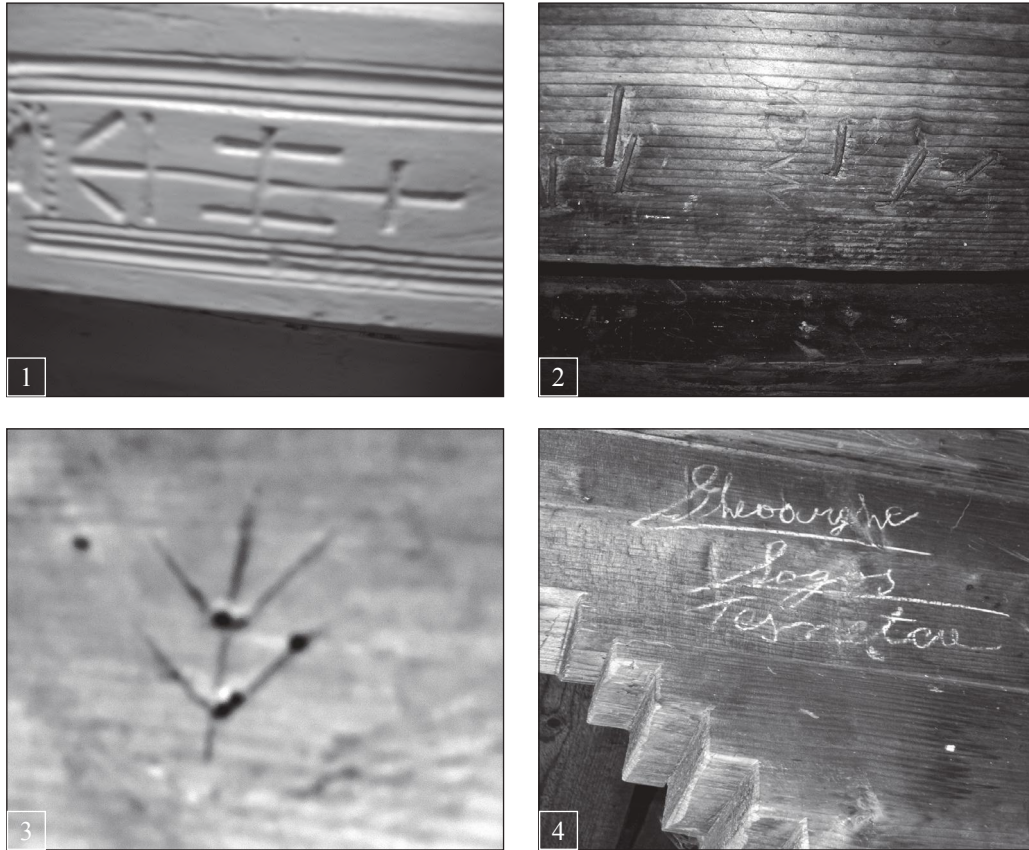


Фото 1. Знак власника на сволоці хати, с. Кам'яна Сторожинецького району. 1930-ті рр. Фото автора.  
 Фото 2. Монограма власника на сволоці хати, хутір Пилипки Путивльського району. 1930-ті рр. Фото автора.  
 Фото 3. Ім'я власника на стінці житла, с. Паркулин Путивльського району. 1926 р. Фото автора.  
 Фото 4. Знак власника на дні дерев'яного посуду ("кофички"). 1920-ті рр. Фото автора.

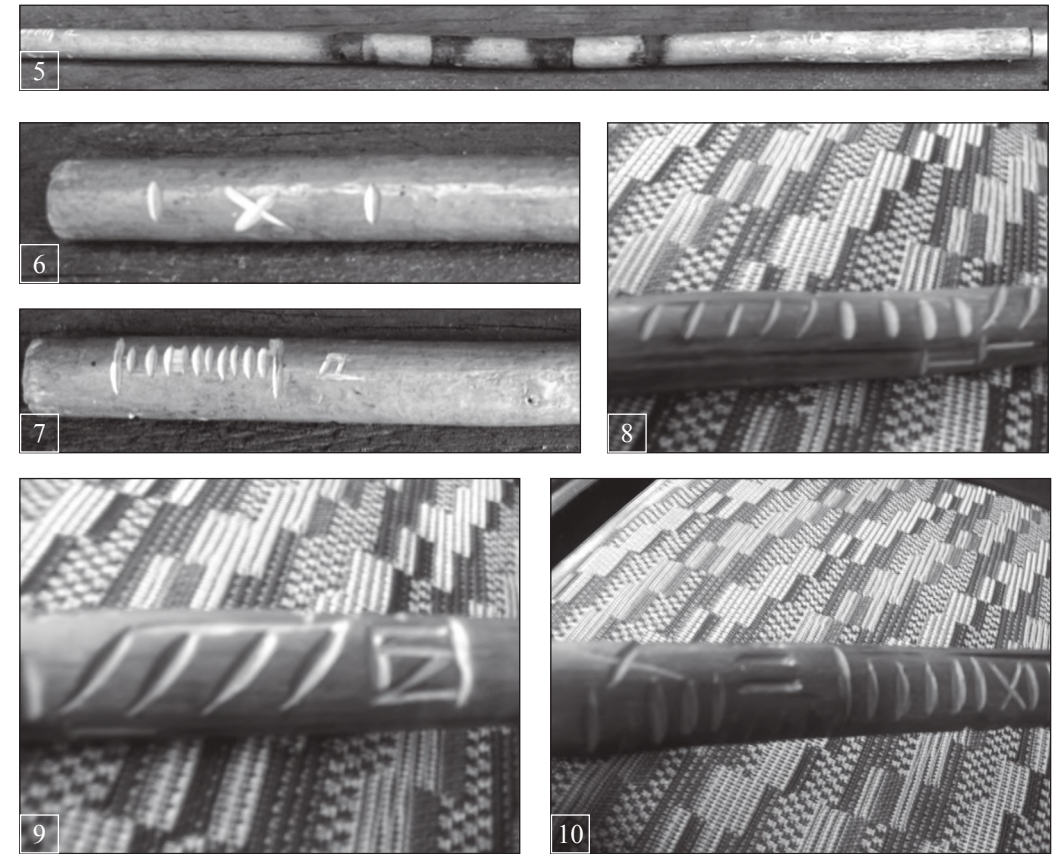


Фото 5. Раваш, с. Киселиці Путивльського району. 1940-ві рр. Фото автора.  
 Фото 6. Раваш, с. Киселиці Путивльського району. 1940-ві рр. Фото автора.  
 Фото 7. Раваш, с. Киселиці Путивльського району. 1940-ві рр. Фото автора.  
 Фото 8. Ціпок, с. Нові Бросківці Сторожинецького району. 1930-ті рр. Фото автора.  
 Фото 9. Ціпок, с. Нові Бросківці Сторожинецького району. 1930-ті рр. Фото автора.  
 Фото 10. Ціпок, с. Нові Бросківці Сторожинецького району. 1930-ті рр. Фото автора.



Павло ЛЕНЬО  
(Ужгород)

## МОНУМЕНТАЛЬНИЙ ЛІТОПИС РАДЯНСЬКОГО ЗАКАРПАТТЯ (спроба реконструкції)

УДК 94 (477) “1944/1991” : 316.658.4

У статті зроблено узагальнюючий аналіз радянської монументальної пропаганди на території Закарпаття. Автор розглядає її у контексті історичної політики державної влади, метою якої було творення спільного історичного та символічного простору у межах Української РСР. Помітно домінування культурних героїв, які є типовими для Радянського Союзу при тому, що політика увічнення передбачала мінімальну комеморацію місцевих представників культури. Окрім значної кількості пам'ятників вождям пролетаріату, помітне домінування російських письменників та учених, а також пам'ятників на честь Великої Вітчизняної війни. До характерних ознак монументального літопису Закарпаття відносимо убогість його формальної та змістовної складових, а також доволі обмежений набір постатей та подій, що підлягали увічненню.

**Ключові слова:** монументальна пропаганда, комеморація, Закарпаття, Ленін, Сталін, Велика Вітчизняна війна.

Закарпаття увійшло до складу країни Рад пізніше від інших областей Української РСР, однак воно одразу стало об'єктом активної дії політики по увічненню подій та осіб, які були важливими для комуністичної ідеології. Паралельно із перейменуванням вулиць та назв населених пунктів розпочалося зведення пам'ятників, які мали за мету змінити культурно-символічний ландшафт краю. Це відбувалося в дусі всесоюзних чи республіканських хвиль комеморації, які засобами монументальної пропаганди зображували дозволена інтерпретацію радянської історії та політики, маркували культурний ландшафт території. У результаті, упродовж 1944-1991 років на теренах краю постали сотні та тисячі пам'ятників і меморіальних табличок на честь радянських подій і героїв.

Розпад Радянського Союзу й декомунізація в свою чергу доволі сильно змінили символічний простір Закарпатської області. Однак, “привиди комунізму” до цього часу виглядають із деяких монументально-декоративних витворів, рефлектуючи інтенції колишньої влади у формуванні світогляду місцевого населення.

Завданням даної статті я бачу реконструкцію основних трендів радянського режиму щодо наповнення публічного простру області зразками монументальної пропаганди у контексті здійснення політики комеморації на теренах Української РСР. У якості типологічного орієнтира буде використано підхід, який став основою для книги “Увічнена історія України”<sup>1</sup>. Хоча її автори виділяють ієрархію подій чи особистостей та аналізують матеріал, мислячи ще фактично радянськими категоріями, однак підхід має право на існування вже тому, що навіть він відображає особливості політики пам'яті радянської влади. У цьому нарисі я не буду зупинятися

на детальному візуальному аналізі пам'ятників чи ритуальній сфері довкола них, тому що це предмет для окремого розлогого викладу.

У якості джерел мені послужили фотографії пам'ятників радянської доби з Інтернету, особистого архіву та фонду фотодокументів<sup>2</sup> Державного архіву Закарпатської області (далі – ДАЗО). Списки монументів, що існували в області, у тому числі ті, які були демонтовані у ході десталінізації, декомунізації, реконструкції і т.д., також знаходяться у різних фондах обласного архіву<sup>3</sup>. Крім того, є узагальнюючі видання: “Пам'ятники Закарпаття”<sup>4</sup> і “Памятники истории и культуры Украинской ССР”<sup>5</sup>. Перше дає уявлення про монументальний літопис краю на початку 1970-х рр., а друге наводить список облікованих органами влади пам'ятників станом на середину 1980-х років. І хоча у ньому є помилки, однак для узагальнення цього достатньо. Коли у тексті відсутні посторінкові посилання щодо тих чи інших пам'ятників, це означає, що використовуються відомості, вміщені до останньої згаданої книжки.

Автори праці “Увічнена історія України” звертають увагу на радянську комеморацію *дожовтневого періоду історії* України. Вони виділяють наступні підгрупи монументів та пам'ятних дошок, що постали на згадку про:

- А) давньоруську державу;
- Б) антифеодальну та національно-визвольну боротьбу;
- В) революційно-визвольний рух.

Слід відмітити, що Закарпаття у цих підгрупах представлено слабо. Пам'ятників на честь княжої доби тут не встановлювали, а відлуння давньоруського періоду зустрічалося лишень в деяких архітектурних спорудах тих часів (зокрема, Горянська ротонда) та рідкісних урбанонімах. Наприклад, в Ужгороді такими були назви площ на честь князів Корятовича та Лаборця.

У підгрупі “Б” радянська влада зробила більше. По-перше, не були демонтовані деякі старі пам'ятники, які використали у якості свідчень місцевої антифеодальної боротьби. Один із таких – це пам'ятник куруцям “учасникам антигабсбургської визвольної боротьби” із с. Довге Іршавського району, який спорудили за часів Угорського королівства в 1908 році. По-друге, ще на початку 1950-х рр. розпочалася підготовка до святкування 300-річчя об'єднання України з Росією. Серед заходів запланували зведення пам'ятників та встановлення меморіальних дошок подіям трьохсотлітньої давнини. І хоча терени Закарпаття не мали відношення до національно-визвольної війни та українців середини XVII століття, однак в області встановили чотири типових пам'ятники гетьману Богдану Хмельницькому: два в Тячівському районі (смт. Солотвино та с. Буштино), один у райцентрі – Виноградів та ще один у с. Драгово Хустського району (див. фото 1).

На диво, гетьман не з'явився у найбільших містах краю – Ужгороді та Мукачеві. Щоправда, на початку 1950-х рр. було оголошено конкурс на проект створення

<sup>2</sup> ДАЗО, Ф. 3933, Оп. 1.

<sup>3</sup> ДАЗО, Ф. 1, Оп. 1, Спр. 2812, Арк. 1-6. ; ДАЗО, Ф. Р-1512, Оп. 1, Спр. 125, Арк. 21-15.

<sup>4</sup> Пам'ятники Закарпаття. Довідник-путівник. – Ужгород : Карпати, 1972. – 112 с.

<sup>5</sup> Памятники истории и культуры Украинской ССР. – К. : Наукова думка, 1987. – 736 с.

<sup>1</sup> Войналович В.А., Тронько П.Т. Увічнена історія України. – К. : Наукова думка, 1992. – 275 с..

ня пам'ятника на честь 300-ліття Переяславської Ради. За задумом він мав стояти у центрі міста на Червоній площі (сучасна пл. Народна). З незрозумілих причин проект не було реалізовано, а про згаданий ювілей в обласному центрі нагадував тільки парк, який нарекли на його честь (сучасний Боздошський парк).

Підгрупа "В" також не знайшла значного відображення, оскільки прив'язати декабристів чи революційні заворушення та тогочасні події в Російській імперії до історії краю було доволі важко. Серед постаментів на честь цих подій були пам'ятники, збережені з часів попередньої влади, зокрема, Лайошу Кошуту, який спорудили 1913 року. У радянські часи Кошут позиціонувався як представник революційного угорського руху, тож саме тому удостоївся честі залишитися на постаменті в радянському Тячеві.

Наступну велику групу в УРСР складали *монументи на честь Великого Жовтня та громадянської війни*. Як і в попередньому випадку, на теренах краю важко знайти свідчення участі місцевого населення у Жовтневій революції. Однак, на честь 40-річчя революції у країні розгорнулася масштабна робота по виявленню пам'ятних місць та пам'яток, які було б доцільно увічнити на честь цієї видатної події радянського календаря. Внаслідок пошуку краєзнавців та працівників культури на Закарпатті було знайдено 11 місць, що мали відношення до Великого Жовтня<sup>6</sup>. Упродовж наступного десятиліття у цих місцях встановили меморіальні дошки. Наприклад, у м. Берегове в 1967 році відкрили табличку на згадку про мітинг місцевих жителів в знак солідарності з трудящими революційної Росії, що відбувся 1917 року. Там же є дошка 1969 року, що свідчить про 50-ліття проголошення у місті радянської влади. Щодо пам'ятників, то у с. Зняцево було відкрито пам'ятник відомому герою громадянської війни – Василю Чапаєву (див. фото 2).

Третю значну групу радянських пам'ятників складали скульптури *лідерів світового пролетаріату та їх соратників*. І ось тут Закарпаття було представлено не лише меморіальними дошками та поодинокими монументами. Точну кількість пам'ятників революційних вождів підрахувати вочевидь неможливо. Серед причин – те, що їх часто демонтували ще в радянські часи в силу масового встановлення скульптур із гіпсу та інших недовговічних матеріалів.

У 1944 році радянська влада розпочала кампанію по увічненню Леніна та Сталіна. Спочатку це стосувалося тільки назв вулиць та друкування календарів і плакатів із їх зображеннями. Але трохи згодом вулиці та площі краю зарясніли типовими бюстами та скульптурами вождів при кількісній перевазі живого вождя. Зокрема, на 1949 рік у м. Рахів були чотири його гіпсові скульптури і тільки одна – Леніна<sup>7</sup>.

Звичайно, що у великих містах на центральних площах споруджували якісні пам'ятники, однак щодо інших населених пунктів ситуація із неякісними скульптурами була катастрофічна, як, власне, у всій країні, а не лише в Закарпатті. Органи влади не могли контролювати якість та фіксувати усі штамповки образів

керманців країни Рад, а тому від 1956 року в СРСР було встановлено мораторій на спорудження пам'ятників. Якраз у тому році відбувся XX з'їзд ЦК КПРС, де М. Хрущов зробив таємну доповідь про культ Сталіна. Однак по всій країні продовжували встановлювати пам'ятники цьому вождю ще кілька років. Так, у Закарпатті їх спорудили у Тячеві (1956 р.) та в Сваляві (1957 р.).

У 1959 році на XXI з'їзді компартії було постановлено винести тіло Сталіна із Мавзолею, перейменувати вулиці та площі, названі на його честь. Також вирішили розпочати процес демонтування пам'ятників, що затягнулося на кілька років. Ще у жовтні 1960 року у містах Закарпатської області на обліку знаходилося 9 пам'ятників Сталіну та 7 – Леніну<sup>8</sup> (див. фото 3-5)<sup>9</sup>. Наступні десятиліття ознаменувалися зростанням кількості місцевих Іллічів, яких наприкінці 1980-х років налічувало 42 штуки, дві композиції "Ленін і діти" (села Приборжавське та Нове Село) та одна "Ленін і Горький" у м. Свалява. Здається, що це не надто багато, однак цей перелік не враховував сотні скульптур та бюстів вождю, що не входили до обліку органів влади та які масово закуповували для шкіл, клубів, сільрад, музеїв, військових частин, заводів і т.д. Окрім канонічного зображення мудрого "дідуся Леніна", були й інші його репліки, зокрема, в центральному корпусі Ужгородського університету стояв Ленін-юнак, а в райцентрах зустрічалися фігури Леніна-дитини (див. фото 6).

Окрім згаданих вождів, на теренах краю було мало інших представників комуністичного пантеону. Серед них: бюсти Карлу Марксу та Фрідріху Енгельсу у Міжгір'ї, пам'ятний знак Марксу в Ужгороді, пам'ятники М. Калініну у с. Коритняни та С. Кірову у с. Серне (колишнє с. Рівне) й Мукачеві. Окрім сакральних осіб радянського пантеону, встановлювали пам'ятники комуністам та активістам місцевого значення: І. Туряниці (першому радянському очільнику області), А. Ладані (с. Великі Лучки) (див. фото 7) та Ю. Пітрі (с. Білки), що мали звання двічі Героїв Соціалістичної праці, і т.д.

Найбільш значну кількість, як у радянські часи, так і в сучасності представляють пам'ятники, меморіали, обеліски, пам'ятні знаки та дошки на честь т.зв. *Великої Вітчизняної війни*. Роботу по підготовці і зведенню перших меморіалів на честь загиблих "Героїв Карпат" було розпочато одразу по приходу військ Червоної Армії під контролем її штабу. Цим самим військово керівництво вирішувало практичну потребу у похованні тіл загиблих, а також маркувало свою присутність на новопрієднаних землях<sup>10</sup>. Упродовж 1945 року в найбільших містах краю було споруджено меморіали воїнам-визволителям, які зазвичай розміщували у історичних центрах населених пунктів, куди звозили тіла загиблих солдат та офіцерів.

<sup>8</sup> ДАЗО, Ф. Р-1512, Оп. 1, Спр. 125, Арк. 21-15.

<sup>9</sup> Звичайно, що йдеться тільки про найбільші монументи, а не масові бюсти та скульптури.

<sup>10</sup> Габович Михаїл. Советские военные памятники: биографические заметки. – Електронний ресурс. – "Что делать?" Face to face with the Monuments, № 37. – Режим доступу : <http://gabowitsch.net/wp-content/uploads/2014/05/Chto-delat-pamiatniki-FINAL-ru.pdf> ; Склокіна Ірина. Перетворення матеріального простору як чинник політики пам'яті про нацистську окупацію Харківщини (1943–1953 рр.) // Національна та історична пам'ять. – Вип. 6. – 2013. – С. 174-186.

Після 1947 року Сталін відмінив вихідний день 9 травня і офіційні урочистості на день Перемоги фактично не проводилися аж до 1965 року. У містах встановлювали типові пам'ятники на честь Зої Космодем'янської (Хуст, Берегово) (див. фото 8), фігури радянських солдат у райцентрах чи воїнів-сталінградців (наприклад, на набережній в Ужгороді на місці сучасного пам'ятника А. Волошину), однак парадів та святкувань у містах майже не проводилося.

Нова хвиля меморацийних процесів відбулася на честь 20-ліття закінчення війни. У часи Леоніда Брежнєва в СРСР на державному рівні проходило формування міфу про переможну й жертвну війну. Це повинно було служити цілям ідеологічного об'єднання населення країни. Результатом стало спорудження нових меморіалів загиблим воїнам у місцях, де вони ще не були споруджені або підлягали реконструкції. Окрім обелісків над могилами загиблих воїнів, новим явищем стало масове будівництво пам'ятників землякам, які загинули у війні, встановлення пам'ятних знаків та скульптурних форм у місцях розстрілу чи висадки партизан. Загалом, упродовж наступних двох десятиріччів в області з'явилося більше 250 пам'ятників та більше сотні меморіальних табличок, пов'язаних із подіями Великої Вітчизняної війни.

Тягар їх встановлення нерідко лягав на жителів конкретного населеного пункту, що у результаті призвело до появи пам'ятників, які відрізнялися за формами, зовнішнім виглядом та мали різну естетичну цінність. При будівництві меморіалів нерідко використовували типові скульптури, наприклад різні варіанти воїнів із автоматом чи жінок з дитиною та квітами (див. фото 9-10) і т.д.

У 1970-х роках в області почали з'являтися великі та навіть гігантські меморіали та споруди, серед яких найбільш відома композиція "Україна – визволителям" на словацько-українському кордоні (див. фото 11). Були пам'ятники, що увічнювали одночасно як певних людей, так і створювали негативний імідж бандерівцям. Так, у 1968 році поставили монументи М. Сирохману (в с. Торунь) та сім'ї Поканичів (с. Чумальово), які загинули від рук представників українського націоналістичного руху.

Аналіз всіх пам'ятників на честь подій великої війни потребує окремої уваги. Однак одразу помітно, що меморацийні практики тих часів практично не стосувалися увічнення жертв серед цивільного населення, зокрема Голокосту. Позитивною була тенденція до персоналізації пам'яті загиблих, коли пам'ятники ставили не лише генералам типу Н. Ватутіна (с. Великі Комяти), але й рядовим солдатам. Цьому сприяли пошукові групи червоних слідопитів та зростання інтересу до подвигів усіх учасників, а не тільки видатних особистостей.

Окрему, значну групу представляють заходи увічнення представників **культури і науки**. Серед письменників масмо наступних: Тараса Шевченка, Максима Горького, Івана Франка, Александра Пушкіна. Зазвичай, у західних областях частіше встановлювали Івана Франка, однак на прикладі Закарпаття маємо протилежне: тільки один пам'ятник Франку в Сваляві та чотири Шевченку (у містах Виноградів і Тячів, селах Великий Бичків, Великі Лучки). Дивує, що жодного із цих поетів не було у найбільших містах краю: Ужгороді та Мукачеві. Натомість ці міста могли похвалитися пам'ятником і пам'ятним знаком на честь Пушкіна. У принципі,

ситуація відображала демографічну політику та тенденції русифікації на теренах краю, адже після війни росіяни селилися насамперед у цих двох містах, складаючи прошарок управлінців, інтелігенції, відставних військових.

Відносно багато, особливо якщо порівнювати з єдиним увічненням Івана Франка, в області встановили монументів на честь Максима Горького – не менш як сім. Із них шість індивідуальних фігур знаходилися у містах Мукачево та Виноградів і селах Вишково, Нижній Коропець (див. фото 12), Тарнівці, Довге. Була також окрема скульптурна пара "Ленін та Горький", яку звели 1968 року у м. Свалява.

Серед інших радянських представників культури та науки на Закарпатті знаходимо: І. Мічуріна (с. Арданово), К. Цюлковського (м. Мукачево), чотирьох А. Макарєнків (чомусь аж два у м. Виноградів та по одному у м. Хусті й с. Ільниці). До нечисленної когорти місцевих культурних та комуністичних діячів, яким випала честь бути увічненим, увійшли ті, що прислужилися радянській владі. Зокрема, це поет Дмитро Вакаров, якому спорудили пам'ятники у райцентрі Виноградів (див. фото 13) та с. Іза, місцевий Герой Радянського Союзу Олекса Борканюк, що теж має два монумента: у Рахові та Ясінях (див. фото 14) і деякі інші. Однак, загалом, місцеві поети, художники та письменники рідко відповідали критеріям, за які влада нагороджувала встановленням монументів. У кращому випадку після смерті їх увічнювали табличками на будинках, де вони колись жили або працювали.

Зовсім слабко у радянській політиці місцевого увічнення фігурують представники закарпатської культури дорадянського періоду. У перші повоєнні роки відбулося демонтування всіх ідеологічно сумнівних пам'ятників попередніх часів, натомість залишили тільки ті, що не суперечили радянській (а по суті часто русифікаційній) політиці. Зокрема, в Ужгороді зберегли монумент Е. Фенцику, а в Колочаві та Хусті – пам'ятники 1930-х років О. Духновичу, вочевидь тому, що обох вважали представниками русофільського напрямку місцевого населення.

Такою ж вибірковістю відзначалася політика увічнення радянської влади у ставленні щодо дорадянських воєнних пам'ятників. Наприклад, не підпадали забуттю місцеві могили та пам'ятники на честь "русских воинов", які загинули у роки Першої світової війни. Органи влади облікували та доглядали за такими у містах Хуст, Свалява, Мукачево, Воловець, у селах Ужок, Торунь, Підполоззя і ін. Слід сказати, що такого обліку та охоронної роботи не робили щодо єврейських цвинтарів, яких в області було значно більше.

Радянські практики комеморування історичних подій та особистостей служили цілям ідеологічного об'єднання закарпатців із населенням Союзу, а також творенню спільного символічного простору країни Рад. На теренах краю було проблематично знайти та відповідно увічнити докази спільної політичної історії Закарпаття та Української РСР чи згадки про відношення краян до подій Великого Жовтня. Тому не дивно, що більша частина радянських пам'ятників стосувалася періоду Другої світової війни та радянських реалій і осіб, тобто періоду, коли Закарпаття увійшло в орбіту інтересів Радянського Союзу. Серед культурних героїв, що пропагувала влада, насамперед були вожді світового пролетаріату, деякі російські та українські вчені й діячі культури. Найбільше споруджених пам'ятників стосувалася подій Великої Вітчизняної війни.



Аналіз монументального літопису краю радянського періоду показує убогість його внутрішнього (змістовного) контенту та зовнішньої форми, а також доволі обмежений набір героїв та подій, які підлягали процедурам комеморації. На Закарпатті, як і на території всієї країни Рад, для пам'ятників вождів використовували масові типові форми, компенсуючи брак якості їх значною кількістю. Виключення складають збережені скульптури та бюсти, що залишилися у спадок від попередніх державних режимів, а також монументи на честь Великої Вітчизняної війни, серед яких трапляються цікаві мистецькі твори. Однак, і в останньому випадку часто використовували типові форми скульптур та елементів декору монументів. Вплив радянської монументальної пропаганди на людей досягався не за рахунок високої естетичної цінності та враження від офіційних пам'ятників, а внаслідок церемонійної складової та авторитету влади, про що варто зробити окреме дослідження.

*Джерела та література:*

1. ДАЗО, Ф. 1, Оп. 1, Спр. 2812, Арк. 1-6.
2. ДАЗО, Ф. Р-1512, Оп. 1, Спр. 125, Арк. 21-15.
3. ДАЗО, Ф. 3933, Оп. 1.
4. Войналович В.А. Увічнена історія України / В.А. Войналович, П.Т. Тронько. – К. : Наукова думка, 1992. – 275 с.
5. Габович Михаил. Советские военные памятники: биографические заметки. – Электронный ресурс. – “Что делать?” Face to face with the Monuments, № 37. – Режим доступа : <http://gabowitsch.net/wp-content/uploads/2014/05/Chto-delat-pamiatniki-FINAL-ru.pdf>
6. Пам'ятники Закарпаття. Довідник-путівник. – Ужгород : Карпати, 1972. – 112 с.
7. Памятники истории и культуры Украинской ССР. – К. : Наукова думка, 1987. – 736 с.
8. Склокіна Ірина. Перетворення матеріального простору як чинник політики пам'яті про нацистську окупацію Харківщини (1943–1953 рр.) / Ірина Склокіна // Національна та історична пам'ять. – Вип. 6. – 2013. – С. 174-186.

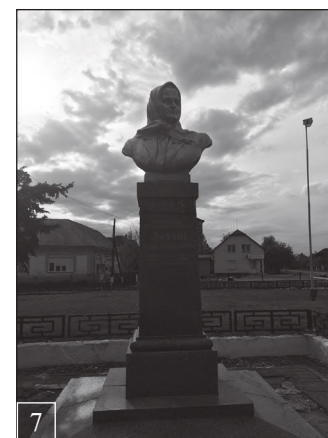
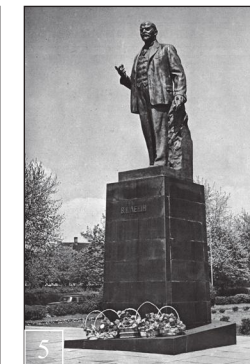
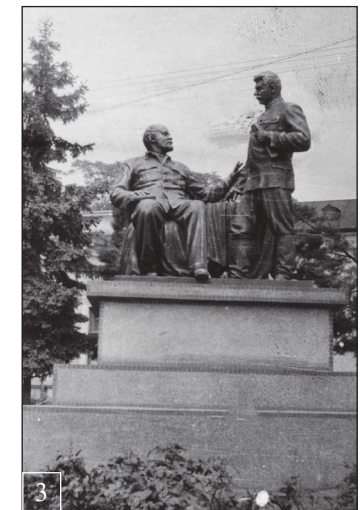
**THE MONUMENTAL CHRONICLE OF SOVIET TRANS-CARPATHTIA  
(an attempt of reconstruction)**

**Pavel LENO** (Uzhhorod)

**Summary**

The article deals with an analysis of the Soviet monumental propaganda in the Transcarpathia region. The author considers it in the context of the historical policy of state power, the purpose of which, was to create a common historical and symbolic space within the Ukrainian SSR. There is noticeable the domination of cultural heroes that are typical of the Soviet Union, with the fact, that the policy of commemoration did not actually involve the local events or representatives of culture and politics. In addition to a large number of monuments to the Leaders of the world proletariat, the predominance of Russian writers and scholars, as well as monuments in honor of the Great Patriotic War, is noticeable. The characteristic features of the monumental chronicle of Transcarpathian include the poverty of its formal and informative components, as well as the rather limited set of figures and events which had to be commemorated.

**Key words:** monumental propaganda, commemoration, Transcarpathian, Lenin, Stalin, Great Patriotic War.





Оксана ЗЕЙКАН  
(Ужгород)

**ХРОНІКА ЗАКАРПАТСЬКОГО МУЗЕЮ  
НАРОДНОЇ АРХІТЕКТУРИ ТА ПОБУТУ ЗА 2017 РІК**

**СІЧЕНЬ**

З 15 грудня 2016 р. до 16 січня 2017 р. – у виставкових залах Закарпатського музею народної архітектури та побуту діяла пересувна виставка культурно-мистецького проекту “Військово-польовий АРТ”. Унікальна експозиція дивовижним чином поєднала те, чим воюють, і те, заради чого воюють. Більше сотні артефактів, що пройшли через військові дії у зоні АТО, нині прикрашені сакральними образами, народними мотивами, державною символікою й іншими атрибутами.

Автор і куратор проекту Павло Ротар розповів: “Будучи рядовим бійцем добровольчого батальйону спеціального призначення “Золоті ворота”, з кожної ротації привозив додому різні елементи амуніції і військового обладнання, технічні засоби та засоби самозахисту, які передавав митцям – для художнього осмислення”. “Проект є прикладом того, як сила життя, прояви краси та гармонії пробиваються через жахи війни й висвітлюють ліризм українського народу, що проявляється у вирі сьогодення”, – резюмував Павло Ротар.

Відвідувачі музею мали змогу побачити артефакти з зони АТО, що перетворилися на справжні витвори мистецтва завдяки творчому баченню та вмінню понад 70 майстрів із різних куточків України. Серед яких є і самі учасники бойових дій. Приємно, що до них приєдналися і закарпатські майстри. Зокрема, голова закарпатського обласного осередку Національної спілки майстрів народного мистецтва України Людмила Губаль доповнила збірку трьома авторськими етноторбинками.

Закарпаття – тринадцята область, у якій експонували “Військово-польовий АРТ”. 16 січня 2017 р. – завершальний день роботи виставки. З цієї нагоди відбулися: святкові майстер-класи для ужгородських школярів із виготовлення традиційної ляльки-мотанки (майстрині – Людмила Губаль та Вікторія Симкович), витинанок на новорічно-різдвяну тематику (майстриня – Емма Левадська) і розмальовування пряників на різдвяну тематику (майстриня – Світлана Свистак).

15 січня – на території музейної експозиції відбувся VII Обласний фестиваль “Коляди в старому селі”. На святі колорит різдвяних свят краю представляли понад двадцять колядницьких гуртів з різних районів Закарпаття.

18 січня – Закарпатський музей народної архітектури та побуту долучився до проведення Міжнародного дня селфі в музеях. Всі бажаючі могли завітати до музею, назвати кодову фразу “день музейних селфі” та безкоштовно відвідати музей.

19 січня – у Шелестівській церкві відбулась урочиста літургія та посвящення води. Після цього о. Ярослав освятив всі музейні об’єкти та приміщення адміністративного корпусу музею.

20 січня – “Різдвяні зустрічі – 2017”, організовані Закарпатським осередком ВГТ “Бойківщина ХХІ ст.” та Польським товариством ім. Г. Огневич в Ужгоро-



- Фото 1. Гетьман Богдан Хмельницький у с. Драгово Хустського району.
- Фото 2. Василь Чапаєв у с. Зняцево Мукачівського району.
- Фото 3. Сталін і Ленін у Виноградіві.
- Фото 4. Сталін у Мукачеві.
- Фото 5. Ленін в Ужгороді.
- Фото 6. Ленін дитячого віку у Рахові.
- Фото 7. Пам’ятник А. Ладані у с. Великі Лучки Мукачівського району.
- Фото 8. Зоя Космодем’янська у Хусті.
- Фото 9. Скульптура “Воїн” у Рахові.
- Фото 10. Скульптура “Жінка з хлопчиком та квітами” у Рахові.
- Фото 11. Пам’ятник “Україна – визволителям”.
- Фото 12. Письменник Максим Горький у с. Нижній Коропець Мукачівського району.
- Фото 13. Поет Дмитро Вакаров у Хусті.
- Фото 14. Герой Радянського Союзу Олекса Борканюк у смт. Ясіня Рахівського району.

ді за підтримки музею. Виставковий зал музею на певний час став гостинною хатою, господарі якої з радістю приймали колядників та щедрувальників. На початку святкового дійства отець Ігор, учасник бойових дій на сході нашої країни, окропив свяченою водою всіх присутніх.

Свої виступи для присутніх подарували зразковий дитячий ансамбль танцю “Веселка” (художній керівник Людмила Петрецька), вихованці вокальної студії ЦТР “Едельвейс” (музичний керівник Вікторія Ковач) та учні школи № 5 м. Ужгород. Родзинкою свята стало вертепне дійство від народного гурту “Співанка” з польського села Мокре Сяноцького округу, який під керівництвом Марії Білас та Маріанни Ярої створив незабутню атмосферу.

20 січня – у рамках відзначення Днів угорської культури відбулося відкриття виставки “Народні костюми Карпатського басейну із колекції Дьордя Барни” (м. Мішкольц, Угорщина). На виставці було представлено 46 великомасштабних банерів із зображенням традиційних народних костюмів.

“Народні костюми Карпатського регіону” – це збірка одягових комплексів із приватного зібрання Дьордя Барни, що нині зберігається в Музеї ім. Отто Германа в місті Мішкольц (Угорщина) і загалом налічує 280 народних костюмів із 120 населених пунктів 19 регіонів. Представлена колекція демонструвала святкове вбрання кінця ХІХ – середини ХХ століть, що було найбільш характерне для мешканців сіл і аграрних міст у чотирьох великих регіонах Карпатського басейну: Задунав’я (територія на захід від Дунаю), Фелфольд (територія сучасної Словаччини), Угорська низовина, або Алфольд, Трансільванія (Румунія).

Поряд із угорськими етнографічними групами, в збірці також можна було побачити костюми німців, південних слов’ян, румун, болгар та інших національностей, а також народні костюми етнографічної групи матьо. На відкритті виставки були присутні Генконсул Угорщини в Ужгороді Йозеф Бугайло та Арнольд Тот, заступник директора Музею ім. Отто Германа. Прикрасив подію камерно-інструментальний ансамбль “Угорські мелодії” Закарпатської обласної філармонії (керівник – Діана Гавата, солістка – Анжеліка Гербер).

## ЛЮТИЙ

8 лютого – в ужгородському скансені відбулась перша реєстрація шлюбу в рамках пілотного проекту “Шлюб за добу”.

10 лютого – розпочато набір до музейної студії вишивки “Косиця”. Студія успішно діяла в музеї впродовж минулого року. Тому було вирішено продовжити роботу, залучивши до неї всіх бажаючих.

14 лютого – у залах музею народної архітектури та побуту відкрили “VIII Carpathica Art Expo”. Це своєрідний творчий звіт членів об’єднання митців імені Міхая Мункачі. З презентацією авторів привітали заступник голови Закарпатської облдержадміністрації Віктор Мікулін, консул Генерального консульства Угорщини в Ужгороді Ласло Віда, голова Товариства угорської інтелігенції Закарпаття Юрій Дупко. Сто різножанрових робіт представили творчий доробок понад 20 сучасних угорських майстрів живопису та декоративно-прикладного мистецтва Закарпаття.

Виставку організовано за сприяння Товариства угорської інтелігенції Закарпаття та Фонду ім. Габор Бетлена.

15 лютого – тематичне заняття з елементами відтворення обрядів “Стрітєння-гримниці – весни провісниця” (до свята Стрітєння Господнього). Студенти Ужгородського комерційного технікуму дізнавалися про звичаї, обряди та народні прикмети, пов’язані зі святом Стрітєння, взяли участь у стрітєнських ворожіннях та долучилися до прогнозувань погоди на весну!

24 лютого – у музеї відбувся майстер-клас з найдавнішого та найбільш таємничого українського ремесла – гончарства. Майстриня Юлія Єгорова-Рогова навчала основам гончарної справи учнів 5-Б класу Ужгородської спеціалізованої школи № 3 з поглибленим вивченням англійської мови. Під керівництвом майстрині за невеличкий проміжок часу діти перетворювали грудочку м’якої глини на свій власний витвір – глечик, горнятко чи вазончик.

26 лютого – директор музею В. Коцан взяв участь у 72-й підсумковій науковій конференції професорсько-викладацького складу історичного факультету Ужгородського національного університету (секція – історія України) з доповіддю на тему “Традиційна родинна обрядовість сіл пониззя р. Уж кінця ХІХ – першої половини ХХ ст. (на сучасних польових етнографічних матеріалах)”.

## БЕРЕЗЕНЬ

9 березня – директор музею В. Коцан та завідувачка відділу експозиції та науково-дослідної роботи В. Симкович взяли участь у 25-му Міжнародному фестивалі “Карпатська краселица” (м. Гуменне, Словаччина).

11 березня – розпочала роботу студія вишивки “Косиця”. Директор музею Василь Коцан провів лекцію-презентацію “Традиційна вишивка Закарпаття”, в ході якої учасниці дізнавалися про особливості вишивальних традицій, символіки та колористики сорочок усіх районів та етнографічних груп Закарпаття. Майстриня Тетяна Когутич розповідала про матеріали, що будуть необхідні кожній з учасниць студії для подальшої праці. У роботі студії на 2017 рік було заплановано певні нововведення: декілька занять проводитимуться тренерами-випускницями першої студії “Косиця”, що відмінно засвоїли техніки вишивки та особливості крою давніх закарпатських сорочок.

23-30 березня – у виставкових залах музею проходили майстер-класи по виготовленню писанок для шкільних груп.

30 березня – майстер-класи для сімей у рамках “Родинного конкурсу писанок”.

31 березня – у мультимедійній кімнаті музею відбулася презентація кліпу на народну пісню “Під дубиною” у виконанні відомої закарпатської етноспівачки Мирослави Копинець. Цей унікальний проект об’єднав багатьох талановитих і небайдужих до традицій та культури Закарпаття людей – починаючи з обдарованої виконавиці Мирослави Копинець, автора сучасного музичного аранжування до пісні Олександра Соліча, професійної режисерсько-знімальної групи на чолі з В’ячеславом Єгоровим та артистів.



## КВІТЕНЬ

6 квітня – відкриття виставки-конкурсу “Світ писанки”, яку вже втретє організували музейники спільно з кандидатом мистецтвознавства, доцентом Закарпатської академії мистецтв Романом Пилипом та працівниками Закарпатського обласного організаційно-методичного центру культури. Участь у творчому змаганні взяли 35 майстрів із різних районів Закарпаття, а також зі Львівщини, які представили близько півтисячі експонатів. Серед них були і чудові зразки традиційного писанкарства: роботи в сучасних техніках, оригінальні авторські варіації на великодню тематику. На відкритті було презентовано каталог попередньої, II виставки-конкурсу.

Результати конкурсу у 2017 р. були такі:

- номінація “Традиційна писанка”: 1) Наталія Ковач (м. Хуст); 2) Ірина Ходанич (с. Вільшанки Перечинського району); 3) Наталія Збоян (с. Новоселиця Перечинського району);

- номінація “Авторська писанка”: 1) Катерина Ливрінц (м. Ужгород); 2) Наталія Янішевська (м. Золочів Львівської області); 3) Антоніна Дурда (с. Довге Іршавського району);

- номінація “Новаторська писанка”: 1) Андрея Прислупська (м. Ужгород); 2) Ольга Гал (м. Виноградів); 3) Олеся Рибалко (м. Ужгород).

Крім того, оголосили й фаворитів започаткованого цьогоріч музейного “Родинного конкурсу писанок” – це сім’я Воротняків із Ужгорода.

11 квітня – відбувся традиційний майстер-клас “Чарівний світ писанки”, який уже кілька років поспіль організують управління культури Закарпатської облдержадміністрації спільно зі Службою у справах дітей Закарпатської ОДА. У 2017 р. в майстер-класі взяли участь близько 80 дітей-сиріт і позбавлених батьківського піклування, котрі виховуються в прийомних сім’ях та дитячих будинках сімейного типу Перечинського, Великоберезнянського, Виноградівського, Воловецького й Іршавського районів, а також вихованці притулку для дітей смт. Батьово та Закарпатського центру соціально-психологічної реабілітації дітей у м. Сваляві.

Тонкошам писанкарства дітей навчали провідні народні майстрині області: Людмила Губаль, Марія Купар, Йожена Ільїна, Світлана Залуцька та Вікторія Симкович.

12 квітня – свій творчий доробок презентувала живописець, книжковий графік і портретист із Одеси Катерина Білетіна. В рамках виставки було проведено:

- пленер, під час якого художники впродовж 2-3 годин малювали дівчат у традиційному народному вбранні з різних куточків нашого краю. Відвідувачі мали можливість спостерігати за роботою відомих художників Катерини Білетіної, Антона Ковача, Андрія Карташова й інших митців краю;

- презентацію книги Катерини Білетіної “Беззахисність перед красою” – збірки авторських мистецьких реконструкцій народного одягу, що вийшла друком у 2016 р.;

- відкриття виставки “Квіти Закарпаття”. На ній були представлені картини, що є частиною багаторічного проекту “Український портрет”, започаткованого художницею в 2004 році.

16 квітня – у Шелестівській церкві Архангела Михаїла відбулось урочисте Богослужіння та освячення пасок.

20 квітня – директор музею Коцан В.В. взяв участь в Міжнародній науково-практичній конференції “Культурна спадщина України: сталий розвиток і національна безпека”, що відбулась в м. Києві при Українському центрі культурних досліджень.

24-25 квітня – старший науковий співробітник відділу фондів В. Король взяв участь у Міжнародній науковій конференції “Слобожанські читання”, що відбулась у м. Харкові на базі Харківського художнього музею. Ним була виголошена доповідь на тему “Магічні способи розпізнання відьми (“босоркани”) українців Закарпаття (на основі польових матеріалів)”.

27 квітня – відкриття лекцію на тему “Історія та традиційна народна культура лемків Закарпаття” в обласному музеї народної архітектури та побуту провели голова Всеукраїнського товариства “Лемківщина” Василь Мулеса та директор музею Василь Коцан. Слухачами стали викладачі та студенти спеціальності “Україністика” Вроцлавського університету (Польща).

28 квітня – на території ужгородського скансену відбулося пізнавальне та видовищне дійство під назвою “Великодні забави”, яке для відвідувачів спільно підготували обласний музей народної архітектури та побуту та Ужгородський коледж культури і мистецтв. З вокальними й музичними номерами на імprovізованій сцені виступили Народний фольклорний ансамбль “Маки” (керівник В. Вігула), вокальний ансамбль та зразковий хор студентів Ужгородського коледжу культури і мистецтв (керівники – Н. Швайгер, О. Тазінгер, концертмейстер – М. Петрушевський). Окрім того, відбулися майстер-клас із традиційних танців “Танцювальна мозаїка Закарпаття” (керівник – О. Хижун, акомпанемент – Ю. Керецман) і народні ігри “Повний кошик Великодніх забав” (керівник – Л. Ухач). Родзинкою ж програми стало обрядове дійство “Закарпатське весілля” (керівник – Л. Сівак).

30 квітня – “Свято першої борозни” – на тематичне заняття з елементами відтворення обрядів до музею завітали учні 7-х класів ЗОШ № 4. Під час свята школярі дізнавалися про різноманітні обряди, що супроводжували процес засівання поля та мали забезпечити майбутній урожай, про особливості сівби вівса та льону, а також з радістю долучалися до безпосереднього засівання імprovізованого “поля” у музеї.

Квітень – проведено повне відновлення огорож навколо садів з сіл Оріховиця ужгородського та Бедевля Тячівського районів; відновлено зовнішню глиняну штукатурку хати з с. Тибава Свалявського району.

## ТРАВЕНЬ

5 травня – директор музею В. Коцан як член журі взяв участь у II Всеукраїнському відкритому конкурсі-фестивалі мистецтв “Гуцульська родина – 2017”, що відбувся у смт. Ясіня Рахівського району.

11 травня – у центральному офісі Укрінформу у м. Києві відбулись “Дні різноманіття українських регіональних культур”. На цьому заході директор музею

Коцан В.В. презентував музей, виступивши з доповіддю “Історія та сьогодення Закарпатського музею народної архітектури та побуту”. Традиції закарпатської народної вишивки для відвідувачів заходу представляли учасниці студії вишивки “Косиця” (що діє при музеї) – Тетяна Когутич та Вікторія Співак.

18 травня – Міжнародний день музеїв. У програмі свята: VII Обласний дитячий фольклорний фестиваль “Веселковий передзвін”, родинний день багатопрофільного ліцею “Інтелект” (загальноосвітньої школи № 11 м. Ужгорода), майстер-класи з гончарства (майстриня – Юлія Єгорова-Рогова) і бісероплетіння (майстриня – Христина Безніско-Чайка). До послуг відвідувачів: зустріч з майстрами народної творчості та ярмарка-продаж творів декоративно-прикладного мистецтва, оглядові та тематичні екскурсії по експозиціях музею, фотографування в народному вбранні з фондів зібрань. Для малечі музейні співробітники підготували традиційні дитячі ігри. Крім того, діти мали змогу гратись в дерев’яну гру-пазл “Мандрівка ужгородським скансеном”.

20 травня – культурно-мистецька акція “Ніч в ужгородському скансені”. Програму свята розпочала Вечірня служба в Шелестівській церкві VIII ст. Відвідувачі музею мали змогу побачити й почути виступи колективів, взяти участь в майстер-класах з гончарства і бісероплетіння, нічній екскурсії “Ворожіння закарпатських босоркань”, переконались в розмаїтті традиційних народних костюмів Закарпаття, споглядаючи показ-дефіле традиційного вбрання краю. На завершення свята всі присутні відпочивали під виступ гурту “Чаламада”.

26 травня – відкриття персональної виставки живопису Петра Свалявчика – відомого художника, живописця, викладача Закарпатської академії мистецтв, члена Національної спілки художників України.

Травень – проведено ремонтно-реставраційні роботи хлівця на подвір’ї садиби з с. Ракошино Мукачівського району.

## ЧЕРВЕНЬ

1 червня – на території музею відзначили Міжнародний день захисту дітей. Серед різноманітних занять і забав кожна дитина могла обрати щось для себе. Всі охочі змогли долучитися до майстер-класу з гончарства та виготовити власноруч горнятко чи тарілочку разом з майстринею Юлією Єгоровою-Роговою. Діти активно долучалися до музейних забав – народних та рухливих ігор, перетягування канату, створення малюнку на доріжках музею.

3 червня – напередодні Зелених свят у Закарпатському музеї народної архітектури та побуту студенти II курсу філологічного факультету ДВНЗ “Ужгородський національний університет” на декілька годин перевтілилися в русалок. У межах роботи Навчально-дослідницької лабораторії української літератури та фольклору Закарпаття було проведено мистецьке відтворення давнього язичницького обряду, що побутував в Україні в першому тисячолітті нашої ери.

13 червня – відкриття персональної виставки живопису Миколи Качура. Художник з Івано-Франківщини привіз до Ужгорода 24 живописні полотна з пейзажами, натюрмортами та портретами.

23 червня – виставка з фондів зібрань музею “Головні убори українців Закарпаття кінця XIX – першої половини XX ст.”.

30 червня – відкриття виставки живопису художників-аматорів та професійних митців нашого краю, яка присвячена Дню Конституції України. Більшість творів виконані під час весняного пленеру “Ужгород травневий”. У виставці взяли участь самодіяльні митці Магдалина Березанич, Марта Цуга, Юрій Вийгеш, Іван Стегура, Юрій Мушака, Віктор Грабар. Власні твори також репрезентували Емма Левадська, Тетяна Сопільник, Олександр Сидорук, Андрея Павук, Віктор Андріанов, Антон Секереш, Наталія Рибар, Любов Шпак, Ольга Гал, Людмила Гичко-Король, Аркадій Мухомед’янов, Ірина Попдякуник та інші митці краю. Виставка організована Закарпатським обласним організаційно-методичним центром культури.

## ЛИПЕНЬ

3 липня – на Рахівщині розпочалась етнографічна експедиція за участі наукових співробітників музею та істориків ДВНЗ “Ужгородський національний університет”. У 2017 р. до організації та проведення вже традиційної тритижневої етнографічної практики студентів-істориків УжНУ долучилися наукові співробітники Закарпатського обласного музею народної архітектури та побуту: Василь Коцан (директор, один із керівників експедиції), наукові співробітники Василь Король, Вікторія Симкович та Мар’яна Чеплев. Ареалом дослідження було обрано села Ясінянської долини (Лазещина, Ясіня, Чорна Тиса, Кваси, Білин, Тростянець).

Співробітники музею були залучені до роботи у всіх трьох тематичних підгрупах експедиції. Василь Коцан та Вікторія Симкович збирали матеріал про традиційні господарські заняття, сільські ремесла та промисли, традиційну обрядовість, Василь Король та Мар’яна Чеплев – про народну магію, медицину, лікарські рослини, демонологічних персонажів, замовляння.

5 липня – у виставкових залах музею відбулося відкриття виставки пленерних робіт (2015-2017 рр.) закарпатського митця Владислава Ганзела “Скликаю друзів”, яку автор приурочив до свого 70-літнього ювілею. На розсуд глядачів було представлено понад півсотні робіт. Владислав Ганзел – знана та шанована в краї людина, художник, архітектор, голова Закарпатської обласної організації Національної спілки архітекторів України, заступник голови об’єднання професійних художників Закарпаття, заступник голови Товариства словацьких митців Закарпаття, член Спілки дизайнерів України.

8-9 липня – ужгородський скансен перетворився на осередок традиційного гончарства. Для відвідувачів музею працював гончар Олександр Дворак – талановитий молодий майстер, продовжувач традицій закарпатської школи гончарства та славетних гончарів Михайла й Івана Галасів із с. Вільхівка Іршавського району, лауреат стипендії Президента України в 2012 році за активну творчість, спрямовану на відродження гончарства Закарпаття. Відвідувачі мали змогу власноруч виготовити пивники для вина, довжанки для молока, тарілки, кухлі, глечики. Олександр Дворак разом з музеєм вдалося зацікавити відвідувачів – давнім практичним і, водночас, таємничим ремеслом.

19 липня – “Старе село” і новітні технології поєдналися в пізнавальну 3D-екскурсію. Компанія Google разом із Міністерством культури України створили віртуальний тур сімома музеями просто неба в різних областях. Так, зокрема, охочі можуть здійснити віртуальну мандрівку Закарпатським обласним музеєм народної архітектури та побуту. Віртуальна екскурсія доступна трьома мовами – українською, російською та англійською.

19 липня – на території музейної експозиції відбулася поминальна панахида на символічній могилі Августина Волошина, яку відслужив єпископ Мукачівської греко-католицької єпархії Мілан Шашік. У 2017 році виповнилося 125 років від початку здобуття теологічної освіти (Пазманський університет в Будапешті), 120 – від дня висвячення (22 березня 1897 р.) та 72 роки, як після арешту і тортур у в’язниці Лефортово відійшов у вічність у Бутирській в’язниці отець-прелат Августин Волошин – мученик за віру, найвидатніша постать Закарпаття першої половини ХХ ст., який своїм життям і чином здійснив високу місію духовного провідника та українського державника.

26 липня – директор музею В. Коцан взяв участь у роботі Міжнародної наукової конференції “Міжнародне співробітництво в транскордонному регіоні: культура, медицина, екологія”, що відбулась в м. Кошіце (Словаччина).

## СЕРПЕНЬ

3 серпня – персональна виставка члена Національної спілки художників України Василя Дуба. На виставці автор представив полотна, що ілюструють його кількарічний творчий період, та роботи, які лише недавно вийшли з-під пензля художника. Цікаво, що, навчаючись в Ужгородському училищі прикладного мистецтва, Василь Дуб обрав своєю спеціалізацією художню обробку дерева, а живописом почав займатися у 2010 році. Більшість полотен Василя Дуба – це гірські пейзажі, на яких автор майстерно та натхненно передає красу рідного краю.

5-6 серпня – для відвідувачів скансену працювала майстриня-керамістка з Виноградівщини Ольга Гал. Ольга Гал – художник, мистецтвознавець. Відвідувачів музею майстриня навчала ручному моделюванню з кольорової глини, показувала як виготовити писанку, коника, грибочок тощо.

7 серпня – свій творчий доробок представив художник-реставратор та колишній співробітник музею Олександр Балог. У серпні митець відзначив ювілей – своє 70-ліття. Для експонування виставки автор не дарма обрав зали Закарпатського музею архітектури та побуту, адже понад 25 років свого життя присвятив роботі у музеї на посаді художника-реставратора, надаючи старовинним експонатам друге життя.

12-13 серпня – в експозиції скансену майстриною з Хустщини Ганною Федорівною Дикун проводився майстер-клас по кукурудзоплетінню. Ганна Дикун є продовжувачкою давнього народного промислу села Вишково, учасниця багатьох фестивалів та ярмарок. Вихідними днями відвідувачі музею мали змогу придбати авторські роботи, а також долучитися до виготовлення ви-

робів з кукурудзяного листа. Майстриня навчала виготовляти різноманітні ляльки, обереги, коники та ін.

15-17 серпня – на базі Закарпатського музею народної архітектури та побуту та музейного комплексу “Старе село” (с. Колочава Міжгірського району) був проведений Обласний семінар-навчання для працівників музеїв області з питань нормативного врегулювання музейного обліку та здійснення заходів щодо вдосконалення обліку та зберігання музейних предметів. Свою роботу семінар розпочав у виставкових залах музею. Для участі зареєструвалось 30 музейних працівників області. Семінар відкрила начальник управління культури Закарпатської ОДА В.В. Фролова та директор музею В.В. Коцан. Гостем семінару була Леся Миколаївна Клименко – головний спеціаліст відділу музейної справи Міністерства культури України, яка виступила з темою “Нормативне врегулювання музейного обліку”. Наступний день учасників семінару зустрічало село-музей Колочава (10 музеїв, 20 пам’ятників і скульптурних композицій). З дружнім привітальним словом до учасників звернувся Дмитро Аржевітин.

22 серпня – “Тобі, моя Україно” – виставка творів декоративно-прикладного мистецтва митців Закарпаття з нагоди 26-ї річниці Незалежності України.

23-24 серпня – до Дня Незалежності музейні співробітники здійснили захопливу та надзвичайно насичену подорож містами Західної України. Всього за два дні відвідали Коломию, Чернівці, Хотин та Кам’янець-Подільський.

## ВЕРЕСЕНЬ

1 вересня – учні 2-4-х класів ЗОШ № 3 м. Ужгорода на базі музейної експозиції цікаво та весело відзначили День знань. Музейні працівники розповіли про музейну школу та традиції, пов’язані із шкільництвом, залучили діточок до рухливих народних ігор, оглядових та квестових екскурсій експозицією музею, а майстриня Оксана Лібак навчала школярів мистецтву орігамі.

9-10 вересня – музейні співробітники взяли участь у Міжнародному фестивалі “Скуштуймо Угорщину”, який проходив у скансені м. Ніредьгаза-Шовшто (Угорщина). Яскраві та колоритні виступи фольклорних колективів, майстер-класи з гончарства, ткання, бісероплетіння, виготовлення дерев’яного посуду, частування національними стравами країн-учасниць фестивалю не залишили байдужими жодного відвідувача музею. Команда ужгородського скансену потрапила до числа призерів фестивалю та була нагороджена пам’ятними призами за приготування смачного закарпатського борщу.

14 вересня – відкриття виставки Павла Марінця “Життя іде...”. Талановитий молодий художник з с. Костилівка Рахівського району представив на розсуд відвідувачів музею ікони, портрети, натюрморти та пейзажі. Художник щиро захоплюється красою отчого краю, й ця любов передається в зображенні людей, природи, краєвидів. Художника, крім живопису, цікавить також етнографія рідної Гуцульщини, його авторська писанка взяла участь у VII Всеукраїнському фестивалі писанок від “Folk Ukraine” у Києві (2017 рік).



15 вересня – у музеї відкрилась персональна виставка живописних робіт ужгородської художниці Анастасії Мошколи під назвою “Неоднозначність...”. На розсуд поціновувачів образотворчого мистецтва представлено близько 30-ти полотен. Це і портрети, і натюрморти, і пейзажі. Художниця малює у стилях сюрреалізму, імпресіонізму, вправляє у живописі та графіці, полюбляє техніку абстракційних мистецьких колажів.

17 вересня – на території музейної експозиції відбувся фестиваль словацької культури “Словенська веселіца”. Це свято проводиться за ініціативи культурно-освітньої організації “Матіца словенска” в Україні щороку, щоразу в різних населених пунктах. У 2017 р. учасників фестивалю вітали Генеральний консул Словацької Республіки в Ужгороді Мирослав Мойжіта, голова Закарпатської ОДА Генадій Москаль, міський голова Ужгорода Богдан Андрій, представники словацьких культурних товариств. На декількох локаціях були представлені вироби народних ремесел, проводилися майстер-класи, а на головній сцені виступали вокальні, музичні та хореографічні колективи з нашого краю та, звісно ж, зі Словаччини.

20 вересня – у музеї власну творчість презентувала народна майстриня з Луганщини Ірина Мезеря. Це перша виставка художниці в Західній Україні. Педагог і науковець, свій дитячий хист до малювання взялась реалізовувати у віці 45-ти років. Об’ємна добірка з близько півсотні робіт, написаних на склі, знайомить із самобутньою авторкою, її широким жанровим і тематичним творчим діапазоном.

28 вересня – науковими співробітниками відділу науково-освітньої роботи музею для студентів Ужгородського комерційного технікуму була проведена квестова екскурсія по експозиції музею.

## ЖОВТЕНЬ

6 жовтня – у музеї представлено персональну ретроспективну виставку творів відомої на Закарпатті художниці та педагога Емми Левадської. Виставка присвячена 80-річчю мисткині.

12 жовтня – виставка робіт Анастасії Мітікової та Петра Грицюка – переможців спеціальної премії конкурсу “Срібний мольберт” з арт-резиденції “Великий перевіз”.

12 жовтня – директор музею В. Коцан та секретар музею К. Федь взяли участь у роботі Міжнародної науково-практичної конференції “Збереження реставрація та консервація музейних пам’яток”, що відбулась в м. Залоегерсег (Угорщина).

14-19 жовтня – заступник директора по науково-освітній роботі М.І. Мегела та завідувач відділом експозиції та науково-дослідної роботи В.І. Симкович взяли участь у всеукраїнському семінарі-тренінгу модераторів молодіжних етноклубів у м. Суми.

20 жовтня – на розсуд відвідувачів музею представлено виставку з фондів зібрань ужгородського скансену “А килими, як пісня”. Виставка присвячена 105-річчю від дня народження заслуженого майстра народної творчості України Г.П. Візичканич.

25 жовтня – у залі музею презентували вишивку Виноградівщини з приватної ко-

лекції Ольги Гал. Ольга Гал – художник, мистецтвознавець, організатор мистецького життя у Виноградіві. Її керамічні роботи вже давно стали частиною туристичного бренду Виноградова. На виставці під назвою “Ружа” мисткиня представила традиційні вишиті рушники, скатертини, інші тканини інтер’єрного призначення та безцінні зразки народного чоловічого й жіночого вбрання Виноградівщини.

26-28 жовтня – директор музею В.В. Коцан взяв участь у VIII міжнародному симпозіумі “Румунсько-українські відносини: історія та сучасність”, що відбувся в м. Тишнад (Румунія). У ході роботи конференції було виголошено доповідь на тему: “Традиційне народне весілля українсько-румунського етнічного порубіжжя XIX – першої половини XX ст. (на прикладі Закарпатської області)”.

Жовтень – завершено капітальний ремонт покриття кривлі та опоряджувальні внутрішні роботи хати з с. Вишково Хустського району (за сприяння Благодійного фонду ім. Ласло Телекі (Будапешт) та Управління культури Закарпатської ОДА).

Жовтень – виготовлено дубове колесо до об’єкта водяний млин з с. Колочава Міжгірського району; споруджено експонат “Возарня” на подвір’ї хати з с. Бедевля Тячівського району.

## ЛИСТОПАД

8 листопада – директор музею В. Коцан на базі музейної експозиції у рамках курсу “Пам’яткознавство України” провів тематичну екскурсію “Пам’ятки традиційного народного будівництва Закарпаття” для студентів I-го курсу факультету історії та міжнародних відносин УжНУ.

16 листопада – відкрилась IX Міжнародна виставка графіки “Карпатське бієнале – 2017”. На ній було представлено понад 200 робіт малих і юних художників-графіків з Польщі, Словаччини, Угорщини, України, Румунії. Виставка вже вдев’яте проводилась у рамках міжнародного культурно-мистецького проекту. До його реалізації упродовж років долучались провідні організації та інституції згаданих країн, що діють у сфері культури. Це Центр української культури в м. Перемишль (Польща), Вигорлатський музей у м. Гуменне (Словаччина), Культурно-мистецький центр у м. Егер (Угорщина), культурний центр округу Харгіта в м. Меркуреа Чік (Румунія), Центр культурних та мистецьких ініціатив у м. Львів (Україна). В Ужгороді виставка проводиться вдруге. Її координаторами є управління культури Закарпатської ОДА, Закарпатський обласний організаційно-методичний центр культури та Закарпатський обласний музей народної архітектури та побуту.

21 листопада – виповнилось 240 років з дня побудови одного із найкращих зразків храмового будівництва Закарпаття – церкви з с. Шелестово Мукачівського району. У програмі святкувань було проведено Утреню, акафіст до Михаїла, святкову Літургію, по завершенні якої присутні мали змогу приступити до святого причастя. Після цього відбувся традиційний святковий обхід храму. Вже третій рік поспіль студенти Ужгородської греко-католицької богословської академії ім. Блаженного Теодора Ромжі та Ужгородського національного університету під керівництвом о. Ярослава готують сценічні постановки на релігійну тематику. У 2017 р. для присутніх була зіграна сценка “Обман демона”.

30 листопада – у виставкових залах музею відбулася презентація книжки “Мирослав Сополіга: Біобібліографія”. У біобібліографії подано здобутки визначного вченого-етнолога, музеолога, громадського діяча, доктора історичних наук, почесного доктора УжНУ, Почесного члена Закарпатського крайового культурно-освітнього товариства “Просвіта”, довголітнього директора Музею української культури у Свиднику (Словаччина) Мирослава Сополіги. На презентації книжки виступили доктор історичних наук, почесний голова крайового товариства “Просвіта” Павло Федака, доктор філологічних наук, професор УжНУ Любомир Белей, директор Закарпатського музею народної архітектури та побуту Василь Коцан, доцент УжНУ Іван Сенько, доктор історичних наук, професор УжНУ Володимир Задорожний, кандидат мистецтвознавства, доцент Закарпатської художньої академії Михайло Приймич, директор видавництва “TIMPANI” Ярослав Федішин, директор Музею української культури у Свиднику Ярослав Джоганик.

*Листопад* – завершено роботи по капітальному ремонту крівлі, жилих та господарських приміщень садиби-гражди з с. Стебний Рахівського району (за сприяння Закарпатської ОДА);

Замінено покриття та конструкції крівлі на музейному об’єкті – хаті з с. Ясіня (присілок Кевелів) Рахівського району; замінено крівлю та частково дерев’яні конструкції крівлі на хаті з с. Довге Іршавського району; замінено перекриття частини солом’яної стріхи хат з сіл Гусний Великоберезнянського та Рекіти Міжгірського районів.

## ГРУДЕНЬ

6 грудня – лекція-презентація та показ-дефіле традиційних народних костюмів Закарпаття для учасників Міжнародної конференції педагогів, що проходила на базі Закарпатського інституту післядипломної педагогічної освіти. Захід провели директор музею Василь Коцан та доцент Закарпатської академії мистецтв Роман Пилип.

9 грудня – на базі музею випускниця та натхненниця музейної студії вишивки “Косиця” Тетяна Заводяк проводила благодійний майстер-клас від “Руху підтримки закарпатських військових”.

12 грудня – напередодні свята Андрія в Закарпатському музеї народної архітектури та побуту відбулися традиційні гадання. Свято Андрія Первозванного (13 грудня) здавна справляли на території всієї України. Артистки народного вокального ансамблю Ужгородського коледжу культури і мистецтв разом із працівниками та відвідувачами музею поринули в атмосферу таємничості й магії. Дівчата гадали на долю, дізнавалися ім’я нареченого та ворожили на те, хто першою вийде заміж. Завершилися гадання великою гостиністю в місцевій корчмі.

15 грудня – в Закарпатському музеї народної архітектури та побуту пройшли етнографічні читання “Збереження та популяризація культурної спадщини”. Співорганізаторами заходу стали факультет історії та міжнародних відносин УжНУ, кафедра історії України і студентське наукове товариство “Кліо”. В рамках етно-

графічних читань обговорювались наступні теми: 1) роль музеїв у збереженні та відтворенні культурної спадщини; 2) регіональні особливості традиційної народної культури Закарпаття; 3) народна культура в контексті сучасних глобалізаційних процесів. З вітальним словом до учасників виступили В. Коцан, директор музею, І. Молнар, заступник начальника управління культури Закарпатської ОДА та Н. Керецман, заступник декана факультету історії та міжнародних відносин ДВНЗ “УжНУ”. Для участі в “Етнографічних читаннях” зареєструвалось 33 учасники.

15 грудня – відкриття персональної виставки живопису та графіки Аркадія Мухомед’янова. З вітальним словом виступили директор музею Василь Коцан, директор Закарпатського обласного організаційно-методичного центру культури Ганна Дрогальчук та заступник начальника управління культури Закарпатської ОДА Ілдико Молнар. Своїми враженнями про творчість митця поділилися колеги Борис Кузьма та Василь Вовчок. Автор репрезентував понад 50 робіт, виконаних протягом десятиліть його творчості. Більшість творів майстра – це пейзажі й натюрморти, виконані в техніці олійного живопису, а також акварелі.

17 грудня – у музеї відбувся відкритий майстер-клас із вишивки від керівника музейної студії вишивки “Косиця” Тетяни Когутич та жінок-“косичанок”, що протягом року навчалися в студії. Всі охочі навчалися вишивати під керівництвом досвідчених “косичанок” шестипелюсткову квітку (розету), а згодом виготовити новорічну іграшку. Доповненням свята став майстер-клас із народних танців від хореографа та концертмейстера заслуженого академічного Закарпатського народного хору, котрий навчав усіх присутніх азам закарпатських танців.

19 грудня – майстер-клас по виготовленню новорічної іграшки та різдвяного дідуха, проведений науковими співробітниками музею для учнів ЗОШ № 11 м. Ужгорода.

23 грудня – ювілейне 200 свідоцтво про одруження в рамках пілотного проекту “Шлюб за добу” в Ужгороді вручали в Закарпатському музеї народної архітектури та побуту.

23-24 грудня – у музеї проводився Новорічно-різдвяний ярмарок, де можна було придбати новорічні іграшки, вазончики, прикраси з фотополімерної глини, новорічні пряники, прикраси та ін. Для відвідувачів музею проводилися майстер-класи з виготовлення різдвяних ангелочків і новорічних іграшок.

27 грудня – в музеї свою творчість представила Оксана Лібак – член Спілки дизайнерів України, керівник гуртка оригамі Закарпатського обласного центру науково-технічної творчості учнівської молоді (ЗОЦНТТУМ), методист Малої академії наук (МАН). Виставка проводилася за офіційної підтримки Посольства Японії в Україні у рамках відзначення “Року Японії в Україні”. Водночас, вона присвячена прийдешнім новорічно-різдвяним святкам. На виставці експонувались роботи, виконані переважно за останні 5 років, а також вибрані твори з більш ранніх періодів. Частина з них представлена “наживо”, інші – світлинами авторства Оксани Шуфрич. Презентовано різні техніки, в яких вправляється авторка: модульне оригамі, снапология, кусудами, трансформація площини та ін.

*Грудень* – вийшов друком II випуск наукового щорічника “Етніка Карпат”, який є результатом спільної роботи Закарпатського музею народної архітектури та побуту та кафедри історії України ДВНЗ “Ужгородський національний університет”. Він містить матеріали комплексної наукової експедиції, яка була проведена у 2016 р. у Великому Бичкові та його околицях.

**Василь КОЦАН**  
(Ужгород)

**СПОГАДИ І ВІДОМОСТІ ПРО НИЗИННЕ  
СЕЛО ЛОХОВО МУКАЧІВСЬКОГО РАЙОНУ  
ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТІ: РУКОПИС, ЗАПИСАНИЙ  
І УПОРЯДКОВАНИЙ 1974-1977 рр. М.І. ПАРЛАГОМ**

**УДК 94 (477.87) : 37. (092) Парлаг**

У даній публікації коротко описано життєвий та творчий шлях Михайла Парлага, відмінника народної освіти, заслуженого вчителя України. Автором описано його вклад у культурно-освітній розвиток села: організацію курсів для малописьмених, проведення першої театральної вистави, організації хати-читальні, “Народного дому” та духового оркестру, безкоштовну підготовку своїх учнів до екзаменів у горожанську школу. Особливу увагу звертається на науково-дослідницькі здобутки вчителя: публікації, рукописні матеріали. Мовою оригіналу подається один з найбільших рукописів з колекції – рукопис про рідне село М.І. Парлага – Лохово Мукачівського району.

**Ключові слова:** М.І. Парлаг, заслужений вчитель, курси, вистава, оркестр, рукописи, опубліковані праці, село Лохово.

У період входження Закарпаття до Чехословаччини у краї спостерігалось національно-культурне відродження і розвиток місцевого українського населення. На цій хвилі упродовж 20-30-х рр. ХХ ст. йшло становлення Михайла Парлага як народного вчителя, культурно-освітнього діяча, збирача народних звичаїв та обрядів. Це людина, яка зробила величезний вклад у розвиток народної шкільної освіти краю, заклала підвалини культурного життя місцевого населення. На жаль, багатющий матеріал, зібраний М.І. Парлагом, по сьогоднішній день майже не використовувався науковцями, оскільки залишився в рукописах.

Михайло Іванович Парлаг народився 1899 р. у с. Лохово Мукачівського району в сім’ї селянина-землероба. 1 вересня 1909 р. у Лохові було відкрито державну (“аломську”) народну елементарну школу з угорською мовою навчання. Учитель цієї школи не знав ні одного слова по-українськи (“по-руськи”), а учні – жодного слова по-угорськи (“по-мадярськи”). Не зважаючи на це учитель-угорець Степан Легеза все таки вчив учнів писати й читати, в 5-6-му класах – дещо розуміти з географії та історії Угорщини й відповідати угорською мовою. У цій школі в 4-му класі навчався й М. Парлаг. Перші три класи він закінчив у такій же угорській школі в Росвигові [3, с. 39].

М.І. Парлаг закінчив Мукачівську учительську семінарію, до якої приймали тільки хлопців, що закінчили чотири класи гімназії. Для дівчат була відкрита семінарія у Пряшеві. Прийом здійснювався на основі здачі іспиту. Навчання в семінарії велось угорською мовою. М. Парлаг був одним із перших учнів семінарії. Згодом, згадуючи про роки навчання, він писав, що викладачі вимогливо ставились до своїх предметів. Оскільки семінарія була під впливом угорської влади, то викладачі завжди нагадували учням, що вони угорці, а не якоїсь іншої національності [5, с. 38; 7, с. 41].



З 1921 до 1933 р. М.І. Парлаг працював вчителем народної початкової школи в с. Буковець Воловецького району. З 1922 р. при школі він організував курс для малописьменних, а 1929 р. безкоштовно підготував близько 10 колишніх учнів до вступних екзаменів у горожанську школу. Серед них були І. Головка, Ф. Сідак, І. Потелич, Ю. Малишко, П. Герц. З 1933/1934 навчального року при школі працювало три вчителі, а з 1945/1946 навчального року організовано семирічну, а згодом восьмирічну школу. Навчання проводилось у будинку, збудованому у 1902 р., а також в приміщенні Народного дому, збудованого у 1934 р.

Крім педагогічної діяльності, М.І. Парлаг відіграв помітну роль в громадському та культурно-освітньому житті села Буковець. Протягом 1926-1928 рр. з ініціативи та під керівництвом М. Парлага було побудовано лазню на паровому котлі, з двома резервуарами (1000 і 500 л), чотири душами на тепло і холодну воду, паровою кімнатою (“коморою”). В її будівництві взяли участь молоді активісти села І.Ю. Ряшко, М.Ф. Попелич, О.І. Ряшко, О.І. Головка. Для будівництва лазні безкоштовно було виділене й підвезене до місця будівництва дерево. За всі інші роботи люди отримували заробітну плату. На жаль, 1957 р., коли баню треба було дещо відремонтувати, з ініціативи колишнього директора школи баня була розібрана, щоб побудувати нову. Але цього не було зроблено.

У 1922 р. у селі було організовано першу театральну виставу місцевої молоді. З цього часу селян запрошували на лекції, на регулярні вистави [2, с. 44].

У 1923 р. в Буківці з ініціативи М.І. Парлага організовано Товариство “Руськая читальня ім. А. Духновича”, членами якого була місцева молодь та люди старшого віку. Зареєстрованих членів читальні було 57. Вони вносили членські внески. До “Руської читальні” могли заходити й незареєстровані жителі села. У рукописі про село Буковець міститься бланк із зазначенням членських внесків за 1927-1931 рр. З нього дізнаємось, що головою Товариства був о. Віктор Калиняк, його заступником – Михайло Русин, секретарем – Михайло Парлаг, касиром – Василь Головка, бібліотекарем – Іван Головка. Членські внески становили від 3 до 6 корун [1]. При читальні діяла бібліотека. Бібліотекарями були представники місцевої молоді: спочатку Іван Стецьо, а потім Іван Головка.

Для читальні М. Парлаг передав одну кімнату учительської квартири, а в 1924 р. запропонував громаді села побудувати окремий будинок. На будівництво Михайло Іванович віддавав усі гроші, які він отримував за навчання на курсах, а коли не вистачало, то покривав витрати із власної зарплатні. Будівництво читальні було завершено у 1926 р. завдяки субвенції на культурно-освітню діяльність. В цілому на будівництво читальні було витрачено 10255 корун: 6647 – субвенція на культурно-освітню діяльність, 3126 – пожертвування із театральних вистав, 482 – заборгованість М. Парлага. Молодь безкоштовно виконувала підсобні роботи. За це їх пригощали сигаретами “Чеські зоркі” [2, с. 47].

Будинок читальні, який назвали “Руським домом”, був урочисто відкритий 26 червня 1926 р. На відкритті був присутній губернатор Підкарпатської Русі А. Бескид, багато гостей, учительський хор Свалявського округу, а також духовий оркестр Свалявської читальні. У 1929 р. за бажанням членів читальні до неї було

прибудовано одну кімнату для читального залу і бібліотеки, а старе (перше) приміщення переобладнали на фізкультурний зал для школи та зал зі сценою для театральних вистав. На все це було витрачено 9381 коруна.

Після цього планували вже нічого не добудувати, а просто проводити культурно-освітню роботу. Але вночі 11 жовтня 1930 р. читальня згоріла. Через рік з ініціативи М.І. Парлага громада села Буковець вирішує побудувати Народний дім, але вже не дерев'яний, а мурований кам'яний із бляшаним дахом, залом зі сценою, читальною кімнатою, сіннями, бібліотекою. Крім того, Михайло Іванович запропонував ще добудувати зал для шкільного навчання та сіни. У 1932 році учні вже вчилися у залі Народного дому. Керування будівництвом та пошук коштів так втомили М.І. Парлага, що в 1933 р. він попросив перевести його на роботу у Сваляву, пообіцявши звітти надсилати кошти на будівництво. З цього часу будівництвом керували Володимир Орлов та колишній учень М.І. Парлага Іван Попелич.

1931 р. під час будівництва Народного дому група юнаків села звернулася до М.І. Парлага з проханням організувати духовий оркестр. 19 юнаків дали зобов'язання пожертвувати на закупівлю музичних інструментів для оркестру по 50 корун із грошей, які вони зароблять на будівництві Народного дому. Духовий оркестр, як і Народний дім, у с. Буковець проіснував до 1944 р. [2, с. 51].

У 1933 р. Михайло Іванович Парлаг був переведений на роботу у Сваляву, а згодом на рідну Мукачівщину. Після 1919 р. у Лохові не існувало вже церковної школи, а працювали лише державна з українською (“русською”) мовою навчання. Оскільки кількість учнів у селі з року в рік збільшувалась, відповідно збільшувалось і число вчителів. У 1937–1938 рр. в Лохівській державній народній школі працювало шість вчителів, у тому числі вчителька жіночого рукоділля. У 1935 р. побудовано спеціальний шкільний будинок з двома класними приміщеннями. З квітня 1939 до 25 жовтня 1944 р. (період угорської окупації) в Лохівській школі навчання велось українською мовою, але щотижня викладались по два уроки угорської мови. Кожен учень мав уміти говорити й писати по-угорськи. Саме в цей період, з 15 листопада 1939 р., Михайла Івановича Парлага переводять з Черевської до Лохівської державної школи, де він працював до 15 вересня 1945 р. З 1 вересня 1945 р. Лохівську народну школу було переорганізовано в семирічну. Одним із головних ініціаторів цього був М. Парлаг, хоча сам він згодом працював завідувачем початкової школи в Черевцях [3, с. 39-40].

У 30-х роках ХХ ст. М.І. Парлаг брав активну участь у різноманітних молодіжних рухах: був учасником товариства “Відродження”; у 1936 р. став одним із співукладачів “Альманаха общества к.с. Возрождение”. Крім М. Парлага, співукладачами альманаху були Іван-Георгій Керча (на той час голова товариства), Олексій Фаринич, Степан Добош, Іван Шлепецький, Михайло Дубай та інші активні члени товариства. За твердженням одного із укладачів альманаху О. Фаринича, до нього були включені найкращі художні твори, які звучали на студентських літературних вечорах товариства “Відродження” у 1935/36 навчальному році, науково-популярні розвідки з проблем літературознавства, мистецтвознавства, краєзнавства, педагогіки, а також публіцистичні нариси [4, с. 3-25; 6, с. 226].

Поряд із культурно-освітньою М.І. Парлаг цілеспрямовано займався й науково-дослідною та збиральною роботою. Із величезного масиву зібраного матеріалу вдалось опублікувати лише невеличку частку.

На жаль, більшість зібраних Михайлом Івановичем Парлагом матеріалів залишились в рукописах. Власні рукописи він передав до фондової збірки Закарпатського музею народної архітектури та побуту. Їх можна згрупувати в 7 розділів:

1. Спогади та відомості про села Лохово Мукачівського та Буковець Воловецького районів.

2. Традиційне та сучасне житлове будівництво.

3. Народний одяг та одягова вишивка.

4. Родинна обрядовість: народження дитини та юність, весілля, похорон.

5. Календарна обрядовість: Різдво та Великдень.

6. Фольклор: коломийки, загадки та прислів'я, колискові пісні.

7. Демонологічні уявлення.

Одним із найбільш насичених фактичним матеріалом є рукопис М.І. Парлага про рідне село Лохово Мукачівського району [3]. У ньому розглядаються питання виникнення села, його географічного розташування, відомості про печатки села, національну приналежність селян, освіту та шкільне навчання, охорону здоров'я. Чимала увага присвячена також матеріальній культурі села: традиційному народному вбранню, харчуванню, сільському господарству (хліборобству, тваринництву, садівництву, виноградарству), громадському життю



Фото 1. Михайло Іванович Парлаг – відмінник народної освіти, заслужений вчитель України.



Фото 2. М.І. Парлаг з учнями перед входом до школи в с. Буковець Воловецького району, побудованої у 1902 р.



Фото 3. Духовий оркестр зі Сваляви на відкритті хати-читальні (“Руського дому”) у с. Буковець Воловецького району. 26 червня 1926 року.

(керуванню селом, податкам, заробіткам у минулому і сьогодні), розвитку села за радянського періоду, зокрема колективізації сільського господарства. Рукопис зберігається у фондовій збірці Закарпатського музею народної архітектури та побуту під інвентарним номером 6420/2292.

Далі подаємо матеріали рукопису згідно з оригіналом.

## ЗАГАЛЬНИЙ ВИГЛЯД СЕЛА ЛОХОВО



Фото 4. Загальний вигляд села Лохово з гунка “Вусянки”. 1975 р. Фото М.І. Парлага.



Фото 5. Загальний вигляд села Лохово з нижнього кінця села “Лазі”. 1977 р. Фото М.І. Парлага.



## ВСТУП

Про села, розташовані в колишній Бережській жупі за Австро-Угорщини, в тім числі нині Мукачівському, Волівецькому і др. районах жупи, 1881 р. вийшов друком капітальний труд в трьох томах (близько 2000 стор.) аматора археолога і етнографа, мукачівця Легоцького Тиводара под назвою: “*Beregvarmegue ethnographiaja, irta Lehoczky Tivador*” Ungvaratt. – Ужгород, 1881 р.

В цих книгах є відомості і дані між іншими (в III томі) про всі села бувшої Бережської жупи, в тім числі і про села Буковець та Лохово. Щоб уникнути зайвих повторень загальних відомостей, що торкаються і обох мною згадуваних сіл, наведу деякі із них, а саме:

### 1. Про кенезство.

Кенези – це були кріпаки, яких землевласники уповноважували заснуванням сіл – поселяти в них чужих кріпаків. Кенези панщину не робили, а той кріпак, що одержав посвідчення кенезства (*kenezlevec*), платив за це 40 форинтів. При цьому кенез, що додатково заплатив землевласнику 12 форинтів, діставав дозвіл побудувати собі в селі кенезський водяний млин і ступу чи валило. За ці кенезські млини кенези щороку повинні були платити землевласнику один “лошнок” (.....) і одну ковдру або грошима два форинти. Коли ж кенез на протязі 6 років не заселив село кріпаками, то повинен був працювати (робити панщину як кріпак).

### 2. Про сільські печатки.

Законом “1844 р.: П t. cz” по всій Угорщині в урядах приказано вживати угорську мову. Також 1844 р. всі села Угорщини (в тім числі і на Закарпатській території – П.М.) дали зготовити сільські печатки, в середині яких були зображені (селом обрані) герби. Навколо герба є угорський напис : “*helysegeneké pecsétje 1844*” (перевод – печатка общини ... 1844 – П.М.).

3. Відомості про обидва села (Лохово і Буковець) записані окремо, але по одним і тим же розділам та підрозділам аби бажаним легше було їх порівнювати і дізнатися про їх різновидність – відмінність.

**Парлаг Мих. Ів.**

## ПЕРЕДМОВА

На схилі свого віку (72-77 років) вирішив записати те, що мені відомо з друку, що розповідали мені літні люди, і що знаю та бачив я і мої ровесники в недалекому минулому XIX і на початку XX ст. в низинному селі Лохово (Мукачівського району) та верховинському селі Буківці (Воловецького району) на Закарпатті.

Лохово – це моє рідне село, де я народився і проживав у дитинстві з 1899 по 1919 рр. у сім’ї батьків-землеробів. У с. Буківці з 1921 по 1933 роки працював вчителем народної (початкової) школи. Якщо у селі Лохові дуже сприятливі кліматичні умови для вирощування всіх сільськогосподарських культур (зернових, фруктів, в тім числі абрикос, персиків і винограду), то в селі Буківці погода і клімат дуже несприятливі для вирощування всіх сільськогосподарських культур, за винятком вівса та картоплі.

І тоді, коли на початку XX ст., зокрема після Першої світової війни, в с. Лохові окремі селяни жили в хатах з черепичними дахами з димоходами, а в хатах були “пеци” (печі) з кошами, а при печах і кухонні залізні плити (“шпаргийти”), тоді ж в с. Буківці майже всі селяни жили в хатах “димнянках” (курні хати). Якщо в с. Лохові селяни одягали купований (з фабричного полотна) одяг і взуття, а дома пекли на свята “білий” хліб з “покльованої муки” (пшеничного борошна 1-го сорту), тоді ж в с. Буківці одягалися в одяг, шитий з домотканого полотна і сукна (“поставу”), а замість хліба пекли і їли вівсяні “ощипки” (коржі).

Така різюча різниця в улаштуванні життя селян була не тільки в Лохові і Буківці, но і в інших закарпатських верховинських і низинних селах. І не дивлячись на такі різючі відмінності в улаштуванні життя селян в минулому, після возз’єднання Закарпаття з Українською РСР, все так бистро змінюється, що нині різниці в життєвому рівні і побуті селян низинних і верховинських сіл майже уже не має. А щоб залишилася згадка про ці давно минулі часи і життя селян-землеробів записую я мною зібрані писемні і усні відомості та мною бачене для тих, хто буде ними цікавитись.

В спогадах наведені усні і писемні свідчення з років 1905–1965, які зібрані мною 1925-1965 рр., а переписані 1972-1977 рр.

**Парлаг М.І. /особистий підпис/.**

## І. СЕЛО ЛОХОВО

### а) Географічне положення, місцевість і адміністративна належність.

Лохово – низинне село в західній частині Закарпатської області, від міста Мукачева на відстані 11 км. В напрямку північного заходу.

Село розташоване в півніжжі крайніх відрогів гірського масиву Синяк, гір Кичера і Сарканичка, на їх стику із Закарпатською низовиною. Географічне положення села за даними колишнього угорського етнографа Легоцького Т. (з 1881 р.) – східна географічна довгота 40°24’, північна широта 48°25’ (див. Л. I / 8), а висота над рівнем моря 117-120 м (див. Історія міст і сіл УРСР – Закарпатська область, стор. 377).

Нижній кінець села – вул. Леніна на низинній частині села. Інші вулиці в долинах горбків, а вишній кінець, що на горбках, присілок Ленівці має вигляд гірського села і розташовано у півніжжі г. Кичера і Мала Яма. Далі на південний схід є гора Сарканичка і Велика Яма.

Місцевість села різноманітна – горбки і долинки, сади й виноградники на горбках і біля хат. Назви горбків, нив, потічків, долин: між горбками Хутарі й Обуч – долинка Дроздовиця і Ленуський потук, між Вусьянками і Дубниками – долинка Рекест, а вище – Діжмарня і винниці. Між горбком під Івануськов горою і Толокою – долинка Лавочки, між Пудграбинами і Середнім Грунком – Пудграбинський ярк, Березинський ярк, Березини, Лази, Горб, Загорб. Потук, що бере початок у Ленівцях, і другий, що з Керничок, ніколи не висихають. Інші під час засух висихають, води в них затримуються хіба в “колобанях” тінистих. Потічки зливаються



в Лазах, вливаються в Дрік-Полуй, і разом з водою Ростувки (яка була зароснута “шашником” (камишом)), потрапляють в Латорицю десь за селом Зняцево. Нині потічки Дрік-Полуй і Ростувка не існують, замість них є канали, викопані механізаторами радгоспу Бобовищанський.

Адміністративно с. Лохово часів Астро-Угорщини належало до Латоричанського округу (з центром в с. Росвигово), а з 1921 р. і нині до Мукачівського округу (району) з центром в Мукачеві. Село Лохово межує з селами Бобовище, Жуково, Черевці, Лавки і Ключки, що за горою Сарканичка.

#### б) минуле села Лохово.

Про минуле села Лохово є писемні відомості, а саме в книзі “Beregvarmegye ethnographiaja, irta Lehoczky Tivador” Ungvaratt. – Ужгород, 1881 р. У III томі, на стор. 386 цієї книги, угорською мовою надруковано: “Nagy Lohó” (Lohovo – Лохово) поміщицьке село із 90 жилими будинками. В 1870 році з 516, а тепер (мабуть 1880 р. – П.М.) з 485 жителями. Село з 714 голдами<sup>1</sup> гористого хутора з виноградниками, в яких родиться хороше вино.

В дарчій грамоті 1484 р. село названо “Loloh” (Лолог). 1649 р. знайдено в селі 36 кріпаків, 43 хлопців, 8 коней, 92 волів, 29 бичків, 85 корів, 162 свиней і 15 вуликів бджіл<sup>2</sup>. З урожаю виноградників дев’ята частина здавалась поміщику Мукачівського замку. Батьшком був Поп Козма і Іван, а між угорськими кріпаками були Шолтейс, Терк, Давід і др. Були тоді 5 гетеші і 2 сейкель дробонти<sup>3</sup>. Магочі Ференц 1608 року кенезство дав сім’ї Шолтейс. 1672 р. батьшком був молодший Поп Іван і Козма, а крім уже наведених угорських кріпаків були ще і Чічерко, Орос, Баняс і др., яким тепер і сліду не має. Є в селі кам’яна греко-католицька церква і метрика з 1795 р. (переклад – П.М.).

#### в) що збереглося і які є дані з минулого села.

По сьогодні нам очевидцям і автору запису відомо і ми бачили, що під ґрунком Діжмарня, з північного боку, був і є вхід у бувшу поміщицьку “пивницю” (підвал), де дочасно зберігалось вино, виготовлене з дев’ятини, яку здавали кріпаки. На Діжмарні, на південному склоні ґрунка, до 1940-х рр. ще були залишки кам’яного фундаменту хати “dézsmá ház” – діжмарня (здавальня дев’ятини – П.М.). Залишки фундаменту були знесені 1950 р. під час “регування” (підняття) плантажу під виноград на ґрунку Діжмарня, за часів голови колгоспу Міусова. Такі ж залишки фундаменту поміщицької “майорні” (тваринницького двору) були і під “Дубниками”, но вони раніш зникли. Каміння з фундаменту селяни забрали для будівництва (П.М.).

Є писемна згадка й про те, що в с. Лохово добували залізну руду (див. монографія Легоцького, II том). Нам відомо, що руду добували в “Лавочках” з підземного кар’єру. Отвір, вхід до нього, можна побачити й нині.

<sup>1</sup> Голд – мадярський голд, земельна міра – 1200 кв.м = 0,43 га.

<sup>2</sup> В селі була й “майорня” – тваринницький двір, но скільки і які тварини були там, окремо не наведено у монографії.

<sup>3</sup> Гетеш дробонти у випадку війни йшли у військо воювати, а сейкель дробонти були охоронниками у воротах Мукачівського замку (див. I том, 441 стор. монографії Т. Легоцького).

Про кам’яну церков є документ, що іконостас і внутрішні стіни, і піднебіння були вимальовані в роках 1905-1907 за 2150 золотих малярем Николаем Головачем. Він жив у Росвигові. Зберігається прикладена до цього запису квитанція маляра “Квътъ, від 24 марта 1907” (дана квитанція підшита до іншого рукопису М.І. Парлага “Будівництво давніх хаг” – К.В.).

Про сільську печатку є писемна згадка (монографія Т. Легоцького, I том, стор. 453), а саме, що 1844 р. с. Лохово, як і інші села Австро-Угорщини, мало круглу металічну сільську печатку з угорським написом “Nagy Lohó helységének pecsétje 1844”. В центрі круга печатки було зображення (герб) тривіконної хати, над якою вліво летить голуб із віткою в дзьобі.

По уяві автора запису печатки села могли бути такими:



Фото 6. Печатка с. Лохово за описом в монографії Т. Легоцького – том I, стор. 453. [голуб з віткою]. Діаметр круга печаток по закону мав бути 3 цілі 1/3 см.

Фото 7. Печатка бувшого села Ленівці “Kis-Lohó”. За описом монографії Т. Легоцького, том I, стор. 453. [Нижче 16 квадратиків плит з “жирдял” ще – сонце].

Слід згадати і про водяний млин, який ще існував в перші роки ХХ ст. Млин був в “Лазах”, біля річки Дрік (чи Полуй) і був Жуківським, а лохівчани в цей млин носили на плечах “беремята” (малі мішки з зерном). Хто мав тягло, возив міхи в млин. Особливістю цього водяного млина було те, що вода на водяне колесо падала десь від половини висоти колеса, бо вище відвести воду на колесо не можна було на рівнині.

#### з) Село Лохово має присілок Ленівці.

Про цей присілок є писемна згадка в монографії Т. Легоцького, а саме, що Ленівці (рік не наведений – П.М.) убоге руське село з 13 жилими будинками і 95 жителями. По народному переказу татари село знищили, а чоловіків перед очима жінок у капустяних бочка топили. Однак (на думку Легоцького) це були не татари, но шведи, які там пустошили 1711 року.

1649 р. в с. Ленівці записали 2 кріпаків, 1 хлопця, 1 вола, 4 корови і 1 свиню. Пізніше населення села збільшилося, а 1672 р. уже мали дерев’яну церкву і “бать-

ка” (батюшку) Бакса Лукача. Залишком від цієї церкви є кам’яна брила, що була для вітваря. Вона знаходиться перед входом до села, біля дзвінниці. Піп, який жив у селі, часом примушений був поденщиною заробляти хліб. Останній піп Пашко Іван одного разу з куратором церкви і церковником пішов на угорську рівнину “Нір”, щоб молотью з ціпом заробити собі зерно на хліб. Коли місцевий піп дізнався про священничий сан Пашка Івана, то подарував йому 6 кобликів<sup>4</sup> зерна і своєю підводою дав відвести зерно Пашка Івана додому – в Ленівці. Дізнавшись по цей випадок, єпископ перевів Пашка Івана в с. Лохово (див. Л – II / 385-386).

## II. НАСЕЛЕННЯ С. ЛОХОВО (І ЛЕНІВЦІ)

### а) кількість населення села.

Про кількість населення села знайдено нами дані за декілька окремих років, а саме:

1) 1649 року в Лохові було 36 кріпаків, 43 хлопці, про жінок відомості не наведено (див. Л – II / 386).

1649 року в Ленівцях були 2 кріпаки і 1 хлопець, кількість жінок не наведено (див. Л – II / 385).

1689 року в Ленівцях не було ні одного кріпака.

2) 1870 р. в с. Лохові було 90 жилих будинків і 516 жителів (див. Л – II / 386).

3) 1921 р. в с. Лохові і присілку Ленівцях було 162 жилих будинків (в тім числі 167 квартир); 811 жителів (в тім числі жінок – 441, чоловіків – 370). По національності: 2 чехословаки, 726 русинів (українців), 5 угорців, 2 євреї, 3 інші (див. Statisticky lekcikon obci Respublika Csl IV. Podkarpatska Rus. – Praga, 1928).

4) 1940 р. в с. Лохові і присілку Ленівці було 208 жилих будинків, 228 сімей, 1177 жителів. З них 988 хліборобів, 80 поденщиків, 10 лісових робітників, 64 сільськогосподарських робітників, 6 шахтарів, 2 торговці, 2 корчмарі, 2 ремісники і 13 інших.

(Виписав Парлаг М.І. у Лохівському нотаріаті 1942 року).

5) 1960 в с. Лохові і присілку Ленівці було 1373 жителів. Ця кількість населення наведена в “Історії міст і сіл УРСР. Закарпатська область”, на стор. 436 (рік перепису населення не вказаний).

### б) національність населення.

Національність населення села була і є українська. Були в селі і сім’ї єврейські (вісім), угорські (дві), чеська (одна). Однак, всіх закарпатців-українців уряди за часів австро-угорського панування записували як “rutén” (рутен); за панування чехословацького – “rusin – rusinka” (русин – русинка). А за гортіївської угорської окупації місцеве населення називали “magyar-orozs” – угро-руська національність. А самі жителі села чоловіки називали себе “я русин, руської віри”, а жінки – “я роска” (о – вимовляти як угорське “o” – orosz – П.М.).

Кількість населення по національності знайдено мною тільки за 1921 р.

За часів так званої “мовної боротьби”, яку підтримувала чехословацька влада, були окремі особи, що вимагали записувати їх національність “руска – русская”, а інші – “українська”. Це прихильники українофілів і русофілів. У с. Лохові ці прояви “мовної боротьби” не розпалювались.

в) *кожна землеробська сім’я в селі жила в окремій хаті*, хіба що молодожони жили в батька молодого чи молодій, поки змоглися на свою власну хату. А якщо це не змогли зробити, то “товклися в хаті батьків”.

Так дорослі громадяни села, як і ми діти, знали хто, чия сім’я в котрій хаті живе. Но знали не по прізвищу, а по окремим назвам (прозвищам). Якщо питали хлопчика – чий він? Хлопчик відповідав: “Я Василя думидового”. За часів мого дошкільного дитинства в 1903-1905 рр. в окремих вулицях було не так багато хат. Наприклад:

- на вулиці “Шаленика” жили сім’ї: 1) Крайничка – Левицька; 2) Малишка Ів. Ів.; 3) Махлинець – заплата; 4) Кельмана Івана (Павл.); 5) Паллаг – дзюбаня; 6) Шаленик; 7) Попович – мороза; 8) Качур.

- на вулиці “Симодийкова”: 1) Симодецка; 2) Желізник – мінькош.

- на вулиці “Думидова”: 1) Желізник – думида; 2) ..... – клібаня; 3) Сможаниця – шваб.

- у новій вулиці біля “орсага” (бургованої вулиці): 1) Грінштайн – Газик; 2) Попович – юричка; 3) Паллаг – тончіюв; 4) Бумбак; 5) Кельман Петро; а пізніше – 6) Левицький – гаман; 7) Деркач Іван.

Хати були побудовані тільки з одної сторони вулиць. І якщо за мого дитинства (1905-1914 рр.) в новій вулиці (нашій) було 6 хат, то тепер (1977 р.) їх так багато, що на цій сторінці і не перепишеш. По одній стороні вулиці було 17 житлових будинків, а по другій – 21. Всього 38. З цих житлових будинків 7 хат побудовано за Австро-Угорщини (в 1890-1919 рр.), 5 хат – за Чехословаччини (в 1920-1938 рр.), а 26 житлових будинків – за радянської влади (в 1948-1977 рр.).

Крім згаданих вже вулиць, в 1910-1914 рр. було багато таких вуличок і вулиць, у всіх (приблизно 110) житлових будинках жили землероби, у 3 хатах – безземельні, у 6 – євреї, а в 4 – службовці. Всього 120 жител.

У центрі села до 1943 року жило 8 єврейських сімей, но в 1942 р. угорські фашисти забрали їх в концлагери і ніхто з них не повернувся, щоб і після визволення далі жити у селі.

По прізвищу в селі є багато землеробських сімей: Герц, менше Махлинець і Келеман. Хоч це німецькі прізвища, але вони українці. Є ще і прізвища Сможаниця, Грубінка, Лакатош, Желізник, Паллаг (Парлаг), Малишка, Попович, Олашин, Симір, Симодейко, Качур, Хома, Хайнас, Брацайко, Гонак та інші, що прибули із сусідніх сіл – Росул, Боднар, Спачинський, Бобела.

<sup>4</sup> Коблик – міра сипких зерен = 2 мірки або 50 кг.

### III. ДАВНІЙ І ТЕПЕРІШНІЙ ВИГЛЯД СЕЛА ТА ПОБУТ НАСЕЛЕННЯ

#### а) Старе поселення с. Лохово і розвиток села.

Давно село мало непривабливий вигляд. Селянські хати здалека не було видно. Видно було хіба що їх високі чотирискхилі, почорнілі від диму, солом'яні дахи (“горбачки”), які немовби придавлювали низенькі стіни хат. Орієнтиром на село був найвищий кам'яний будинок церкви, побудований на горбку усередині XIX ст.

Хати селян дерев'яні, прямокутної форми. Будували їх кому де захотілось, де був свій клаптик землі – на горбку чи біля дороги, здебільшого з одного боку.

У центрі села, біля битого шляху (“орсага”), були будинки нотарського уряду, попівський дім (“фара”), школи, всі житлові будинки єврейських сімей (8 сімей) і кілька селянських хат.

Село з адміністративним центром (селом Росвиговом і містом Мукачевом) було зв'язано ґрунтовою (“возовою”) і пішохідною дорогами, які простягалися через пасовище, Толоку, с. Лавки, Лавоцький ліс, малу гору (“Кішгеді”) і с. Росвигово та Мукачево. Через Симодейкову вулицю, ідучи в Мукачево, ходили селяни з Бобовища і сусідніх сіл Копинівці і др.

Оскільки цей шлях сполучення для адміністрації був незручний, наприкінці XIX – на початку XX ст. був побудований битий шлях (“орсаг”) від Мукачева з ужгородської шосейної дороги через Іванівці, Черевці в Лохово і далі. Ця дорога хоч і зручніша, но селяни не користувались нею, а ходили пішки 8 км через Лавки і носили навантажені “гатікошари” (до 20 кг) з фруктами, садовою, виноградом у Мукачево, де продавали. Продавали і молоко, і сметану, яйця, а купували сіль, олію (“олай”), сірники, і рідко – промтовари. Назад додому тоже йшли пішки.

Шляхом через Лохово і Лавки ходили пішки в Мукачево із сіл Бобовище, Копинівці і др.

Спосіб доставки вантажів у місто (“людські каравани”) з села Лохова припинився 9 квітня 1952 року, коли з Мукачева в Лохово почав курсувати маршрутний автобус типу “ЛАЗ”.

#### б) хати селян.

Хати селяни будували традиційні, з дерева в три дупла (хата + сіни + комора). Дахи покривали соломною, пізніше гонтом (“шинглями”) і черепицею. Під стріхою (“турнацом”) – галерея. Ці типи хат проіснували до 50-х рр. XX ст. Нині, за радянських часів, в селі Лохові будують квадратні багатокамерні хати міського типу.

Крім таких житлових будинків селу надають нове архітектурне обличчя новобудови: двоповерхова середня школа, дитячий садок, лікарня з родильним відділенням, аптеки, сільмаг, сільський клуб і двоповерховий будинок сільської ради, будівництво якого розпочато 1973 р. Це грандіозне будівництво стало можливим в результаті ліквідації приватної власності на землю. Бо раніше власники земельних ділянок, зокрема в центрі села, ні за які гроші не продавали землю під будівництво. Нині ж сільська рада наділяє всіх бідняків, безземельних землею безплатно.

Внутрішнє обладнання в хатах давнього типу було саморобне. Постіль (“подрянка”) збита з ручнообтесаних дошок. Стіл і сусік (“ладу”) робив у Лохові мастер

самоучка Іван-Йолин ... Він і оздоблював боки, лапки цих меблів різьбленням. Стільці теж саморобні.

### IV. НАРОДНИЙ ОДЯГ ЛОХІВЧАН І ВЗУТТЯ В МИНУЛОМУ (НАПРИКІНЦІ XIX – НА ПОЧАТКУ XX ст.)

Комплекс давнього народного одягу нині, в 70-х рр. XX ст., не можна знайти, бо в Лохові ніхто не зберігає його.

Я, автор цього запису (1899 р.н.), 1905 року шестирічним малюком бачив який одяг носили мої батьки – землероби села Лохова. Тоді до комплексу народного вбрання входили: жіночі хустки (“кестимани”), сорочки, спідниця (“подолок”) та чоловічі капелюхи (“клебані”), сорочки з низьким стоячим коміром, широкі рамлені гаті, ногавиці (“холошні”) і пальто (“гуня”). І жінки і чоловіки взували чоботи та постолі (“бочкори”).

Жінки села десь до Першої світової війни (1914 р.) одягали короткі жіночі сорочки з домотканого конопляного полотна. На верхній частині рукавів і на нарукавниках були смужки горизонтально вишитих взорів червоно-синіми нитками. Сорочки були без коміра, навколо шиї зібрані в зборки з неглибоким розрізом на нагрудній частині. Застібувались шнурком, а згодом гудзиком.

Літні жінки шили з домашнього полотна “подолки” – спідниці широкі (в кілька пілок), у поясі “рамлені” (зібрані в зборки).

“Жіновчовки” (молоді жінки та дівки) “подолки” не носили, но давали собі шити “сукмани” (широкі сукні з покупної матерії (ситцю)). У поясі вони зібрані в зборки, знизу оздоблені “пантліками” (лентами). Спереду сукмани прикривали “катранами” (фартухами), пошитими з покупної матерії і оздобленими знизу стрічками.

Кофти ні жінки, ні дівки не носили, а купували малі “кестемані” – хустки, такого розміру, якими можна було прикрити “плічі” (спину). Складали їх трикутником, а двома різками навхрест прикривали груди. Ззаду на поясниці зав'язували ці різки хустки. Такі хустки (“кестемани”) загортали на плечі поверх сорочок, влітку не зав'язували. При похолоданні за спиною зав'язували два різки. Взимку теж носили ці хустки, но поверх хустки брали на себе ще і гуню.

Голови прикривали літні і одружені жінки двома “кестеманами”. Одним зав'язували зібране волосся (“контю”), а другим літні жінки темним, а дівки молоді світлим узорчатим прикривали голову.

“Гуні” одягали і жінки, і чоловіки взимку, в дощ, бо вона не промокала. Гуні дома не виробляли, їх купували в місті на “вашарі” (базарі).

Кофти дівчата почали вдягати десь в 1910 роках, а літні жінки вже після 1915 р. Кофти звали “блузою”. Шила їх в Лохові “шивкиня” (швачка) з сім'ї Бумбак, яка мала швейну машинку. Крій (“фасон”) кофти часто мінявся по вимозі моди. Запам'ятав я і одну назву кофти. Це була “плихтавка”. Інші не пригадую.

Босоніж ходили влітку і малі, і великі, жінки й дівки та чоловіки, куди б вони не йшли. Босоніж ходив і я, поки не став гімназистом. Взимку жінки, в час мого





8

Фото 8. Лохівчанин Герц Д.Ю. в гуні. 1975 р. Фото Т. Бігунця.



9

Фото 9. Лохівчанка Герц О.Ю., босоніж, одягнена в давній жіночий одяг (блуза, “сукман” (спідниця), “катран” (фартух)). 1970 р. Фото М.І. Парлага.

дитинства, взували жіночі чоботи. Чоловіки носили кожані “бочкори” – постолі, які самі собі шили з купленої шкіри. Літні чоловіки ходили в “бочкорах” десь до кінця Першої світової війни (1919-1920 рр.), а деякі і пізніше. Мій батько перестав взувати “бочкори”, коли повернувся з війни. “Легіні” (парубки) взували і чоботи.

В комплект чоловічого вбрання десь до 1910 року входила сорочка з домотканого конопляного полотна зі стоячим низьким коміром зі своєрідними зубчиками. Навколо шиї, під коміром і біля нарукавників сорочки робили “рами” (зборки). Комір і зарукавники оздоблювали вишивкою білими мамутовими нитками.

Широкі “гаті” вдягали влітку. Шили їх з домотканого конопляного полотна, з кілька полів. Від пояса до роздвоєння на дві ноги “гаті” були “рамлені” (зібрані) у зборки. Знизу – ажурне оздоблення і “стряски”. Взимку поверх “гатів” одягали “холошні” – вузькі штани, пошиті вручну із покупного грубого, тканого нефарбованого овечого полотна. Гаті і холошні у поясі зав’язували “гачником” (очкурором).

“Клебани” (капелюхи) купували. Влітку носили солом’яні, взимку – “поставляні” чи шапки.

“Бочкори” (постоли) на ступні ноги закручені своєрідним способом взували і прив’язували ремінцями до ступні і до нижньої частини голівки ноги, зав’язуючи в колюшню низу.

Після Першої світової війни (1918 р.) чоловіки купували “бокочкі” – черевики, які взували солдати, а жінки купували жіночі “топанки” (черевики).

З року в рік народний одяг в с. Лохові в дечому змінювався, як і в інших селах Закарпаття. “Колошняне” полотно (постав), з якого шили чоловікам і “рехлики” (піджаки), в пізніші роки не купували, а почали купувати готовий одяг – “рехли-

ки”, “лайбики”, “нагавиці-сабувки”, великі рехлики (пальто коротке), “анцуг” (готовий костюм). А нині, з 60-70-х рр., юнь села Лохово одягається як міська молодь, а старики теж купують готові костюми.

## V. ХАРЧУВАННЯ (МІСЦЕВА НАЗВА КОСТ)

Давно землероби села задовольнялися такою їжею, яку могли приготувати з продуктів, вирощених на своїх земельних угіддях. Купували хіба сіль. Рис (“рішкашу”), каву, чай (“тий”), цукор мало хто купував і то хіба на деякі свята чи гостину.

Хліб і вода були необхідні щодня для сім’ї. Но були сім’ї, у яких не вистачало хліба до нового. Вони позичали мірку дві зерна, щоб був хліб до нового. Хліб пекла кожна газдиня, раз у тиждень по 4-5 хлібин на 5 днів. Пекли хліб із борошна (муки) житнього, пшеничного, кукурудзяного і мішаного житнього з кукурудзяним.

### Перечень страв (їжі).

Майже щоденною їдою (стравою) землеробів села були картопля (“круплі”) і квасоля (“пасоля”). Готування їх для їди (страви) урізноманітнювали. Картоплю варили насухо (“різниками”), топтані, для сербання, на зажарці з водою і борошном, заправлені з молоком і борошном. Картоплю смажили на олії чи салі (“солонині”), різали на кружочки (“карічки”) і пекли на плиті (“шпаргейті”), пеклі цілі бульби (кромплі) на “грани”, у печі чи на вогні у природі. Квасолі варили з капустою, заправленою чи насухо (“на дзьобачки”).

Варили й інші їди (страви), но не у всіх сім’ях, а тільки в тих, де була корова, годували “корника” (відгодовували свиню (кабана)), вирощували пшеницю та мали пшеничне борошно 1-го сорту (“покльовану муку”). Борошняні страви, молочні, яєчня (“ратота”) – це були страви не щоденні, а майже святкові.

### Перечень борошняних страв з пшеничного борошна 1-го сорту (з білої “покльованої муки”):

1. Суканиця з молоком. 2. Лашка з молоком – лапша. 3. Галушки метані зі сметаною. 4. Різанці з качаного тіста. 5. Пирого.

### Страви з кукурудзяної (“кендиричаної”) муки:

1. Чир. 2. Галамбиць. 3. Мочанка. 4 Крупи (в ручну помолоті).

### Літні і осінні сезонні страви:

1. Лопатки (зелені стручки квасолі) заправлені і насухо. Дыня (гарбуз) заправлена. 3. Стручки (качани кукурудзи) варені чи печені на жару (“грани”).

Всі вище наведені страви готувала і моя мама, а ми діти залюбки їли ще сир (творог) зі сметаною, “ратоту” (яєчню) та пили “курастру” (варене молоко від корови, яка утелилася перед 3-4 дня). Також ласували і солониною, копченим салом, смаженим чи вареним “шовдарьом” (окороком), “п’ікницьов” (домашньою ковбасою). Правда їли ми ці делікатеси рідко, бо сметану, яєчка, сир, молоко мама раз у тиждень несла продавати в Мукачево (на відстань 8 км), щоб за одержані гроші купити сіль, “нафту” (гас) чи якусь “рубатку” (фабричне “туньоє” (дешеве) полотно), ну а дітям “колач” (булку) чи мало “цукру” (конфет).



Фото 10. Лохівська сільська крамниця і буфет. Будинок крамниці побудований у 1950-х рр. 1975 рік. Фото М.І. Парлага.

Щодня їли, харчувались три рази. Вранці, після прибирання кімнати, газда сідав за стіл і “фриштиковав” (снідав). “Крумплі” їли з ним й інші члени сім’ї з однієї керамічної миски. Брали крумплі руками або здівали на ніж (“бічак”). Сербали дерев’яними ложками, десь із 1910 року – металічними ложками (“цінянками”).

Опівдні “полудинковали” (обідали), а ввечері “вечиряли” (вечеряли). Їли більше пісних страв ніж масних чи молочних, бо постів було більше ніж “товінь”. В Понеділок, середу і п’ятницю ніколи “не порзнилися” – не їли м’ясне чи молочне.

“Судина” (посуд), яка побутувала в ці часи була: “железняк” (горщик), “ширпинцов” (чавунна каструля на трьох лапках чи без лапок), миски “черепляні” (керамічні), “таніря” (тарілки декоративні). Воду носили в дерев’яних “конувцях”, в керамічних “пивняках” і корчаках, а згодом у бляшаних відрах. Молоко держали (зберігали) у керамічних “довжанках” і “рябаках”. Порожні довбанки здебільшого клали на “страпачки” перед хатою.

Після возз’єднання все згадане мною змінилося. Хліб перестали печи і в сім’ях землеробів-колгоспників, бо в село завозять печений хліб (“буханки”) і білий, і чорний. Всі купували його в крамницях. Продають у сільській крамниці й інші продукти харчування: борошно, різні крупи, овочі, цукор, лапшу, макарони тощо. Посуд теж можна купити в крамниці, а давніх железняків уже і не знайти в Лохові.

## VI. ОХОРОНА ЗДОРОВ’Я

Охорона здоров’я населення села в кінці XIX – в перші роки XX ст. полягала хіба що в тому, що у “теметові” (кладовищі) була трупарня (з дошок збитий сарайчик). Тут проводилось обов’язкове щеплення проти віспи. Був ще й “маржинський теметув”, де закопували загиблих в селі тварин. Всі села Латоричанського округу (села Мукачівського району на правому березі Латориці), в тім числі і Лохово, обслуговував один лікар, що жив у Мукачеві. Тільки після 20-х рр. XX ст. був лікар і в Ракошині, но він Лохово не обслуговував.

У селі бували й заразні хвороби, на які хворіло багато населення і багато з них не видужувало. Пам’ятаю, що 1906-1907 рр. на головний тиф хворіли мої батьки. Я не хворів, бо жив у Росвигові. З небагатьох і батьки вижили. У 1915 р. умирали селяни на “червінку” (кривавий понос). Всі хворі лікувались дома, деякі і видужували. Під час заразних хвороб нас заставляли їсти часник і цибулю, випивати мало спирту, коли в селі хворіли на понос. У такий час адміністрацією села суворо заборонялося стороннім заходити у такі хати, де були хворі на тиф, понос і інші заразні хвороби. У 1903 році я хворів на око. В чотирирічному віці мене лікували домашнім способом. За порадами сільських знавців медицини “фукали” в око цукор (пудру) і прикладали до хворого ока писок маленької жабки (мабуть щоб злизала біль – М.П.). і хоча око невилікували, но воно перестало боліти і більмо не утворилось, тільки по-сьогодні правим оком не можу читати і не бачу добре.

Вперше оглядав мене лікар (безплатно), коли я мав 11 років, 1910 році, і був гімназистом в Мукачеві. А коли я захворів на малярію, тоді вперше приймав ліки.

Після 1920-х рр. були дільничні лікарі. Вони обслуговували 10-12 сіл. Лохівський дільничний жив у Мукачеві, заглядував у село раз у місяць. Хворих у селі не приймав, тільки у себе дома в Мукачеві, тих хто до нього прийшов чи кого привезли. За медичинський огляд лікарю треба було платити. Під час чеського панування платили 10 корон, а під час угорської окупації – 2 пенгова. Коли лікар приїхав у село до хворого, то треба було заплатити транспорт і окремо за огляд. Коли у мене на руці, між пальцями, був нарив 1923 року я із с. Буківця в Жденієво (12 км) ходив до лікаря два рази і за то, що розрізав нарив, а потім перев’язав і вимив рану, я повинен був заплатити лікареві 50 кг, а рану доліковувати дома.

У моєї мами у 1934 році на нозі була травма. Її на коров’ячій підводі з Лохова повезли в Мукачівську міську лікарню (12 км). Там її лікували 14 днів. За утримання і лікування треба було заплатити 150 кг, тобто за кожний день по 10 кг. Так було за чеського панування, а за угорської окупації лікарське лікування і утримання коштувало по 1,5 пенгова за кожний день.

Після визволення і возз’єднання Закарпаття із УРСР в селі Лохові вже 1945 р. для подання безоплатної медичної допомоги населенню села і сусідніх сіл була організована амбулаторія, яка діяла в бувшому адміністративному будинку нотарського уряду. В село був призначений лікар Поламарчук Н. і фельдшер Кравчук Володимир Максимович. Потім 1946 року в тім же будинку відкрили дільничну лікарню на десять ліжок і зубний кабінет. 1955 року до будинку лікарні прибудували нові приміщення, а згодом і приміщення роддому.



З 1945 року радянська влада турбується про те, щоб населення села Лохово і сусідніх сіл одержувало безкоштовну медичну допомогу, лікарське лікування хвороб, лікування зубів і матерів-породіль. З 1960 року в Лохівській лікарні був вже рентгенологічний кабінет і машина швидкої допомоги. Для зручності одержання ліків в центрі села побудували аптечний будинок і призначено аптекарку.

Нині в Лохівській дільничній лікарні два лікарі терапевти, рентгенолог, стоматолог, два фельдшери, лаборантка, акушерки, сім медсестер і санітарок, дезінфектор, шофер машини швидкої допомоги і адміністративний персонал. В лікарні є всього 6 кабінетів і 5 приміщень та 25 ліжок для хворих.

А мені особисто на схилі віку, 74-річному старику, потрібно було лікуватися і був направлений в Ужгородську обласну лікарню. І оскільки після операції захворів на плеврит, я ослаб і рана дуже слабо зажила, так що другий прийом операції скоро не передбачався. Я попросився в Мукачівську міську лікарню, щоб бути близько від дому. Моє прохання задовольнили. Через два місяці рана зажила, я подужчав, знову прийняли в обласну лікарню зробити другий прийом операції. Пробув я в лікарнях майже рік, но ніхто мені не пред'являв ніякі рахунки ні за лікарське утримання, ні за операцію, ні за ліки, за що я безмежно вдячний, а зокрема врачу, нині вже кандидату медичних наук Симодейко Андрію Андрійовичу, уродженцю с. Лохова, а також і врачу зав. відділом Ихтик Н. із Ужгородської обласної лікарні та врачу зав. відділом В.П. Кушнір із Мукачівської міської лікарні.



Фото 11. Лохівська дільнична лікарня. 1975 р.  
Фото Ф. Романець.



Фото 12. Аптека в селі Лохові. 1975 р.  
Фото Ф. Романець.

## VII. САМОБУТНЯ НАРОДНА КУЛЬТУРА І ДОМАШНЄ ВИХОВАННЯ ДІТЕЙ В ЗЕМЛЕРОБСЬКИХ СІМ'ЯХ

Слово культура мало кому із села було відоме. У своїх розмовах вони це слово не вживали, однак хвалили таку людину, яка чемно поводитись. Казали, що той чи інший – порядочний, чесний чи статочний чоловік чи жінка. Це означало, що і культурний, бо нікому “не урве честь” (не ображає).

До чемної поведінки належало уміння знати поклонитися на вулиці, як поводитись в чужій хаті, як приймати входящого в хату та інше. А в с. Лохові був такий звичай. На вулиці молодий кланявся старшому зустрічному, а старший, проходячи вулицею, кланявся і молодшим: якщо вони стояли гуртом чи молодший стояв біля хати. Чи старший підходив до молодшого.

При вході в чужу хату входящий кланявся. Йому відздровкали і просили, підсуючи стілець: “Сідайте у нас, обы нам добре спалося”. Після закінчення справи, виходячи із хати кланялись: “Здорові обставайте!” Хатній відповідав “Ходіть здорові!” і випроводжав виходячого із сінешніх дверей.

Коли в хаті їли, а заходив чужий, то після “відздровканя” в хаті казали: “Просеме до полуденка (вечері)”. А треба було відповісти: “Дякуву, най Вам буде на пожиток”.

Якщо в розмові хтось хотів сказати вульгарне слово, то перед тим казав: “Честуву Вашу голову і дар Божий (хліб), я йому Н. с..ру на голову”.

Домашнє виховання дітей у сім'ях землеробів села полягало в тому, що батьки нагадували дітям щоб вони кланялись старшим і відкланювались, коли виходили із чужої хати, куди їх посилали. Нагадували і вимагали від дітей бережливо ставитись до продуктів харчування, зокрема великим гріхом рахувалось зневажливе поводження з хлібом. Якщо упала на землю крихта хліба, заставляли її зняти і положити в посуд для помий, а не викидати на сміття. Упав окрасць хліба, його піднімали, обдували пил, поцілували окрасць і їли далі. Буханець хліба ніколи не клали повернуто верхом вниз.

У домашньому вихованні дітей землеробських сімей села дуже важливе місце посідало прищеплювання їм трудових навиків. Мати заставляла старших дітей доглядати за немовлятами чи за молодшими віком, помагати “порайити” (прибирати) в хаті й виконувати різні хатні і навколохатні сільськогосподарські праці.

Взимку дівчата пряли прядиво, помагали при тканні домашнього полотна, а старші хлопці школярі рубали на дровітні хворост, який влітку вони чи їх батьки і приносили з лісу. Літо – пора заготовки хворосту на зиму, попасування корови та виконання різних сільськогосподарських робіт. У всіх цих роботах брали участь і діти. На ігри мало часу залишалось, і то хіба на паслі під час попасування корів чи після виконання заданої праці.

Рано і вечір заставляли батьки своїх дітей молитися “за здоров'я няня, мами, братів і сестер”.

Непослушних дітей батьки карали (“псовали”) – докоряли словами, інші – били різкою (“щупом”) чи підголяли плаття та жалили кропивою (“жаливою”). У знак протесту покарання діти прятались (ховались) і не йшли їсти, хоч батьки їх і звали.



У вихованні дітей батьки-землероби приміювали і способи “страхання” (налякування). Лякали дітей, що хто знищить гніздо ластівки, у тих корова буде давати кров’яне молоко. Лякали дітей щоб не плювали на лице своїх товаришів, не показували їм язик. Лякали дітей, що хто “вибирає” (видирає) гнізда “баранчиків” (бакасів), буде німий.

### VIII. КУЛЬТУРНИЙ РІВЕНЬ СЕЛЯН-ЗЕМЛЕРОБІВ ТА МІСЦЯ ЇХ РОЗВАГИ В МИНУЛОМУ І НИНІ

Про піднесення культурного рівня селян-землеробів за часів Австро-Угорщини мало хто дбав, а були і такі “горе-інтелігенти”, які шуткували: *“Русина так учи, щоб нічого не знав, бо інакше голову тобі провалить”*. У ці часи у Лохові була греко-католицька церковна школа. Мого батька і маму десь у 1880-1890-х рр. навчив писати і читати церковний дяк Теремтяк. Ходили вони в школу, як і інші, здебільшого взимку і навчались писати і читати чомусь латиницею, но знали читати і кирилицею. Однак, грамотних (писемних) селян “простакув” (так звали їх тоді) було не багато.

Хоч багато селян Лохова були не писемні, поведінка їх була самотньо-культурна. Вони самі шукали і знаходили особливі народні розваги. Розважались вони на “свальбах” (весіллях), хрестинах, а молодь навіть і в хаті померлого (це щоб трохи забули горе близькі померлого). Розважались і під час деяких церковно-релігійних свят.

Перша читальня для селян в Лохові була організована десь в 1925-х рр., а в пізніші роки влаштовувались і театральні вистави членами читальні під керівництвом вчителів народної школи. У селі були 4 вчителі. При читальні була і бібліотека.

Однак, основними розвагами селян були вже згадані родинні і релігійні свята (для старих), а для молоді – танці (“гуски”) (бали).

Щонеділі, після “вечурні і служби церковної” чоловіки і жінки біля церкви обмінювались новостями, договорювались про планування і проводження сезонних сільськогосподарських робіт та сімейних обрядів.

У погожі, теплі дні навколо церкви сиділи окремі групки (від 4 до 10 чоловік) і вели жваві розмови про місцеві і світові політичні та інші події. В таких групках можна було побачити “американця” (селянина, який повернувся з США) в чорному костюмі. Всі інші були в народному домашньому вбранні.

Після возз’єднання у таких групах сиділи хіба літні селяни, а маса селян йшла в сільський клуб, який був побудований в с. Лохові в 1957 році. У будинку сільського клубу є зала на 250 місць, приміщення для сільської бібліотеки. У клубі відбуваються кіновистави лохівського стаціонарного кіно. У сільському клубі працюють завідувач клубом, завідувач бібліотекою з належною освітою та обслуговуючі технічні робітники. До побудови клубу культосвітня робота в селі з 1945 року проводилась в пристосованому приміщенні, де поміщалась і сільська бібліотека.

Нині сільський клуб є центром культосвітньої роботи і розваг. В клубі читають лекції члени Товариства “Знання” із лохівських вчителів. Приїжджають сюди

і спеціалісти з Ужгорода і Мукачева. В клубі відбуваються театральні вистави артистів-аматорів, концерти і вечори танців. Приїжджають у село і артисти-професіонали з обласного театру і хору, які виступають на сцені лохівського сільського клубу.



Фото 13. Будинок культосвітніх закладів, побудований 1957 р. в с. Лохові. У будинку розміщені: 1) сільський клуб; 2) сільська бібліотека; 3) стаціонарне кіно. 1975 р. Фото М.І. Парлага.

### IX. ШКОЛА І ШКІЛЬНЕ НАВЧАННЯ В СЕЛІ

По усній розповіді моїх батьків і літніх лохівчан в селі читати, писати і рахувати, як я уже писав, вчив дяк і вчитель Теремтяк.

Писемне свідчення про школу в с. Лохові є в угорському педагогічному журналі 1906 р.: “Beregmegeyei Ganügy. – Munkács, 1906. – január 1”, в якому на сторінці 8 под заголовком “Beregmegeyei állami és zelekezeti tanítók névjegyzéke” (Іменний список віросповідних шкіл) надруковано: “Bereaszóllós gör kath. Derkacs Iánjs”. Це означає, що з 1906 р. у с. Лохово є церковна греко-католицька школа, де вчителем працює Іван Деркач.

У 1910 р. лохівська церковна громада по конкурсу на посаду півцо-вчителя в церковну школу обрала дипломного вчителя Чуп Євгена Михайловича. Чуп Є.М. розповів мені, що він з 1910 по 1918 р. в церковній школі в Лохові вчив учнів угорською мовою і “по-руськи” (по-українськи), так належало. У церкві від “дякував”, “церковні відправи співав”. За це йому церковна громада давала “хосновати” (користуватись) дяківську землю. Окрім того, вірники церкви щороку раз давали

йому кілька літрів зерна (зависило від їх заможності) – це так звана “роковина”. За те, що він як учитель вчив у школі і угорською мовою, одержував від угорської держави щомісячно по 20 корон – так звану державну допомогу (állam segély).

Ще 1909 р., 1 вересня, в с. Лохові була відкрита “аломська школа” – державна народна елементарна школа з угорською мовою викладання. Учитель цієї школи ні слова не знав “по-руськи” (по-українськи), а учні ні слова не знали по-угорськи (по-мадярськи). Не дивлячись на це, учитель угорець Легеза Степан говорив тільки “по-мадярськи” і якимось з бідою навчив учнів читати й писати а в V і VI класах дещо розуміти з географії та історії Угорщини й відповідати угорською мовою. У цій школі у IV класі навчався і я (I-III класи кінчав в Росвигові в такій же угорській школі).

Після 1919 року в Лохові перестала існувати церковна школа, а була тільки державна народна школа з “руською” мовою навчання. Вчителями були Чуп Є.М., Немеш Ілля. Оскільки число учнів в селі з року в рік збільшувалось, збільшувалося й число вчителів. У 1937-1938 рр. в Лохівській державній народній школі працювало 6 вчителів, в тім числі одна вчителька жіночого рукоділля.

Шкільне навчання проводилось в шкільному будинку бувшої церковної школи, но класних приміщень було мало. Тому 1935 р. на чехословацькі державні кошти було побудовано шкільний будинок з двома класними приміщеннями.

У часи гортіївської окупації у школі працювало 6 вчителів класоводів і одна вчителька жіночого рукоділля. Вчили у ці часи, з місяця квітня 1939 р. по 25 жовтня 1944 р., в Лохівській школі “по-руськи” (по-українськи). Належало вчити тижнево по два уроки мадярську мову (говорити й писати по-мадярськи). З 15 листопада 1939 р. мене перевели з Черевської державної народної школи в Лохівську, де я вчив до 15 вересня 1945 р. Після звільнення Мукачєва і с. Лохово, 26 жовтня 1944 радянською армією, уже 1 листопада в Лохівській школі почали вчити рідною українською мовою. Для вивчення російської мови виділено кілька уроків на тиждень. Спочатку від 1 листопада до 30 червня навчання у школі продовжувалось по існуючій навчальній програмі із виключенням угорської мови, історії і географії із навчальної програми у I-VIII класах бувшої початкової школи.

1 вересня 1945 року в с. Лохові бувша державна народна школа, початкова з I-VIII класами, переорганізована в семирічну школу, типу бувших горожанських шкіл, які існували за часів чехословацької влади на Закарпаття. Навчання вже у семирічній школі проводилось по навчальним планам і програмі семирічних шкіл УРСР. Організацією семирічної школи в с. Лохові був повірений вчитель Парлаг Михайло Іванович, який потім працював завідувачем початкової школи в с. Черевці.

Всі вчителі, які працювали в бувшій державній народній школі в Лохові, залишилися працювати і в семирічній. Для викладання української мови у V-VII класах була призначена вчителька Марія Терентіївна Кравчук, а для російської мови – Облова ..., для фізкультури – мобілізований молодший лейтенант Скочко ... із східних областей УРСР.



Для навчання у V-VII класах лохівської семирічної школи були залучені й учні з сіл Черевці та Жуково.

З 1 вересня 1951 р. лохівська семирічна школа переорганізована в Лохівську середню школу. VIII-IX класи Лохівської середньої школи відвідують учні з 10 сусідніх сіл з околиць Лохова.

У 1952-1954 роках біля старих і пристосованих шкільних приміщень побудували новий будинок з двома класними приміщеннями і будинок для фізкультурного залу. Для учнів з віддалених сіл відкрили шкільний гуртожиток, де учні отримують кімнату з освітленням і опаленням безплатно. Харчування у шкільній столовій було за мінімальну оплату.

Навчальний рік 1964/1965 проходив у новозбудованому двоповерховому будинку для середньої школи. В ньому є 16 класних приміщень і 4 інші приміщення для адміністрації, бібліотеки тощо. Школа отоплюється центральним опаленням. При середній школі працюють 35 учителів-викладачів з вищою освітою, 6 – з середньою педагогічною освітою, піонер-вожата, бібліотекар. Всього

Фото 14. Лохівська середня школа. Новий будинок школи. Побудований 1964 р. Фото зроблене 1969 р. М. Червич.

Фото 15. Старий будинок Лохівської школи, побудований 1935 р. Фото зроблене 1976 р. М.І. Парлагом.

Фото 16. Новий будинок дитсадка, побудований у с. Лохові у 1969 р. Фото зроблене 1975 р. М.І. Парлагом.

Фото 17. Старий (колишній) будинок дитсадка у Лохові. 1975 р. Фото М.І. Парлага.



39 педагогічних працівників. Крім них, у школі працюють 5 техробів, 3 кочегари, 1 сторож.

Дошкільне навчання дітей за часів Австро-Угорщини і Чехословаччини в с. Лохово не проводилось. Дитячий садок для дошкільнят в Лохові був організований у 1945 р. Він розмістився у пристосованому приміщенні, а пізніше, в 1969 р., в Лохові побудований новий будинок для дитсадка. Він відповідав усім вимогам для навчання й виховання – світлі приміщення, майданчик для ігор, центральне опалення. Нині, в 1975 р., в дитсадку працюють 1 завідувач, 3 вихователі, 4 няні, 2 техпрацівниці, 1 кочегар.

## Х. ЗЕМЛЕРОБСТВО ТА ВИРОЩУВАННЯ ЗЕРНОВИХ І КАРТОПЛІ В МИНУЛОМУ І НИНІ

Кліматичні і ґрунтові умови в с. Лохові для землеробства і вирощування сільськогосподарських культур сприятливі. Тому в селі крім зернових (пшениці та жита) здавна вирощують і теплолюбну кукурудзу (яка на Верховині, в Буківці не досягає), а також теплолюбні фрукти – персики, абрикоси та ягоди винограду. В селі землероби господарювали в полі, садах, виноградниках і розводили домашню худобу.

### а) обробка земельних угідь – орання, сіва.

За часів дитинства і юності в Лохові, 1903-1920-х рр. та раніше за часів Австро-Угорщини на Закарпатті землероби села господарювали і обробляли землю по-дідівському – “так робив мій дід і няно, так роблю і я”. Землероби села в ті часи обробляли “керт” (городи), “дараби” (нивки), які розміщувались на різних горбках, віддалених від житла, “винниці” (виноградники) і “кусниці” (луки).

Знаряддя праці для обробки землі були: “мотика” (сапа); вили дерев’яні, потім і залізні; “сокирянка” – сапа для викорчовування коріння; “рогачка” – для копання у виноградниках; “аршув” – заступ; дерев’яні граблі; ціпи – знаряддя для молотьби. Для орання землі були дерев’яні плуги з теліжками і дерев’яні борони.

В “керт” (городі) під деревами землю копали “аршовами” (заступами) або перекопували мотиками, потім погрібали граблями і робили грядки чи садили картоплю. “Керт” (де були дерева) і “дараби” (на полях) орали дерев’яними плугами. Плуг присднували до дерев’яних теліжок з двома колесами (бороздянос і малос), запрягали воли, один дівчак чи жінка водили воли, а хазяїн тримав плуг за “чепіги”. Треба було тримати міцно, щоб плуг не вискочив з борозни, щоб не зробився “сказ” в оранні. Пооране поле боронували дерев’яною бороною із великими товстими залізними гвіздками (“бороняниками”). Спереду до борони приладнували ланцюжок, до нього прикріплювали рудок з ярмом, запрягали воли, один водив воли, а хазяїн ззаду борони із прив’язаним до неї мотузком регулював хід борони, щоб всі виорані скиби були забороновані. Цю роботу хазяїн доручав і жінці чи старшому із дітей. Поле засівали вручну.

Після 1920 року заможні землероби купували залізні плуги і борони. У многих землеробів були воли научені, які не треба було водити ні перед плугом, ні перед бороною. Ці воли по крику хазяїна: “Ча! Вогов! Нийде не! Чале вертай го!” самі ходили в борозні і в кінці “дараба” поверталися і ставали у нову борозну.

Згодом землероби ділили свої “дараби” дітям і дараби ставали вужчими. Мало хто міг утримувати воли, тоді почали орати коровами чи одним волом і биком. Ярмо прив’язували до рудка щоб плуг тягнув тільки віл, а не бичок. Бувало й так, що коли землеробу-бідняку не було кому поорати нивку, члени сім’ї мотиками перекопували її, а боронували самі, запрягши себе в борону.

Обробіток польових земельних угідь полягав в оранні, угноюванні і обкопуванні вручну. Рілли не дискували і не вальцювали. Мінеральні добрива почали застосовувати хіба після 1930-х рр. Сільськогосподарські машини ніхто із господарів не мав і не використовував.

У грудні 1949 р. в Лохові був організований колгосп “Червоний жовтень”. Землю почали обробляти в колективному господарстві. Перші роки орали залізними плугами і боровами, но сіяли вже кінними машинами (“сівалками”). З 1951 р. для обробітку землі МТС почала видавати сільськогосподарські машини, в тім числі трактори з плугами, косарки, диски і катки (“вальці”). З часом колгосп був укрупнений і мав у користуванні свої сільськогосподарські машини. У колгоспі працював агроном і зоотехнік.

Нині лохівський колгосп перебуває у складі Бобовищанського садо-виноградного радгоспу. Обробіток землі, виноградників, фруктових садів, луківництва і рільництва проводиться під керівництвом сільськогосподарських спеціалістів з вищою і середньою освітою по всім сучасним агротехнічним вимогам. Лохівський відділок Бобовищанського радгоспу очолює комуніст Марія Іванівна Боднар (Сімір). Уродженка с. Лохово.

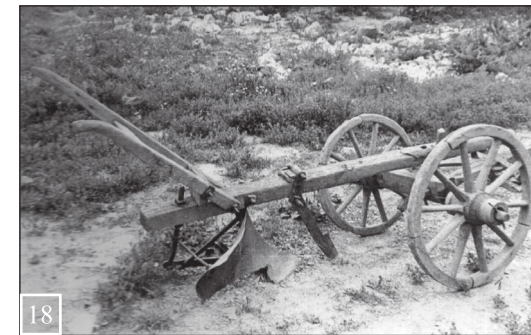


Фото 18. Дерев’яний плуг. Справа наліво: 1) дерев’яні теліжки; 2) дерев’яний гряділь; 3) чепіги; 4) залізне чересло; 5) залізо; 6) полиця. Фото Бігунця Т.П.

### б) вирощування ярини, сіва, обробіток і збирання.

Навесні землероби села “яровали” – вивозили гній на свої дараби. Перед оранням гній розмітували вилами. Орали дараби “у склад”. Починали орати зсередини вздовж. Потім сіяли і “волочили” (боронували).

“Кендирицю” (кукурудзу) починали сіяти, коли “дуб у лісі пуцав”, тобто з’являлись на ньому перші листки. Сіяли кукурудзу вручну із “гяльки” (дерев’яного тазика) на таку глибину, на яку падали зерна по виораним “скибам” і в міжряддя, на яке кидала їх рука сівача. Посіяний “дараб” (нивку) зразу “заволочили”. Через один-два дні жінка і старші діти йшли на нивки і наздовж посадили у ямки кілька рядів “пасолі” (квасолі), а у декілька ямок (“гнізд”) садили зернятка “дыні” (гарбуза).



Після всходів кукурудзи, коли і квасоля зійшла, її копали (сапали) і проріджували. Через кілька тижнів другий раз копали (“пудмітували”) і теж проріджували. Після цього хіба ходили у “былянку” (кукурудзяну нивку) траву вижинати і “ялом быля” вирізувати для корівки, щоб ліпше спущала молоко. Восени, коли “ряска” на стеблах осипалась і надломилась, кукурудзу (“стручки” (качани)) збирали (“ламали”). “Ламання киндириці” – це було свято для всієї сім’ї і домашніх тварин. Для сім’ї – хліб, для дітей-молоді – “стручки” печи і варити, а для тварин – корм. Квасоля і дині – це їжа. А зернята із старих днів – це “олай” і десерт (замість семечків). “Нязгро” з динь – корм для свиней і скота.

“Стручки” (качани) “ламали” вручну з кожного стебла. Їх клали у катран чи шурц, потім носили в купи (“рокаші”) або на віз (коли був свій). Виламани везли додому, складали “пуд хлів” чи в хату, а вечером відбувалось “лущення кендериці”. На лушення пригласили сусідів і молодь. Вони лушили “пір’я” (листки) з качанів. Великі і гарні обчищені качани лишали з 2-3 листками “на вінок”, а інші – без листків. Їх кидали в інший “рокаш”. Полушені стручки з “рокаша” газда клав у кошар (“гнояник”) і відносив на “пуд” (горище) чи у “куш для кендериці”, щоб там висихали. Качани, залишені з листками, хазяїн чи інші заплітали у “вінок”. Вінки теж відносили висохати.

Під час лушення молодь розважалась, співали пісні, обмазували одні других “головньою” з качанів. Після закінчення лушення хазяйка всіх угощала молодими вареними “стручками” кукурудзи. Другого дня члени сім’ї листки (“пір’я”) носили на хлів чи на “обурог”, щоб досихало. Залишене на нивці “быля” рубали, в’язали у снопи, везли додому, складали, щоб досихало, а потім зимою давали худобі.

Квасолю (пішу) ще перед “ламанням” корчами “вымькали”. Дома вимолочені зерна квасолі відкладали на “пуд” для їжі, а “пасулиня” – на хлів для корму худобі.

Дині повезли і поносили додому, варили свиням, різали сирими для свиней і худоби.

Цим закінчувались роботи з вирощування кукурудзи восени, бо “былянку” захищали наступної весни.

*Картоплю* садили теж навесні, по озимині чи по кукурудзі. Гній (хлівний) під картоплю вивозили на виорану і побороновану нивку, яку вручну “ямчили”. В кожну ямку замітували гній, клали по одній бульбі і загібали. Десь у 25-х рр. ХХ ст. дехто гній приорував під картоплю, а садили її за плугом.

Вручну посажену картоплю після всходів копали і підмітували. За плугом посажену картоплю боронували, а пізніше вже підмітували вручну. Восени, коли “нат” (бадилля) картоплі засхло, її вибирали з землі.

“Брання крumpлі” – теж було сімейним святом. Батьки і діти виходили в поле (“на дараба”) з мотиками і кошарами. Старші розкопували мотиками ряди, в яких виросла посажена картопля, вибирали бульби, метали у кошари і відносили у “рокаш” або у віз з “бирфами” (коли був). Діти розпалювали багаття і пекли картоплю. Діти допомагали старшим у збиранні. Привезену, в полі розсортовану, картоплю якщо треба було досушували. Частину загібали “у навилка”, а решту відкладали для їдіння сім’ї і худобі. Відкладали картоплю більш за все у хижі під постіль чи в коморі. Звідти і брали її для їжі і корму.

Навесні сіяли і *овес*, но тільки такі землероби, яким вівсяна солома і зерно потрібні були для корму худобі. Агротехніка вирощування вівса по народній поговорці полягала в такому: “Сій ня у холод і болото, буду як золото”. Яру пшеницю не сіяли у селі.

#### **в) вирощування озимих зернових культур, сівба, обробіток і збирання.**

Озимину – жито і пшеницю землероби села сіяли восени, зразу після збирання ярих або раніш. Звичайно сіяли у “былянку” чи “крumpлянку” або у “стернянку”, яку після жнив угноювали і орали (“покладили”). Крumpлянку не гноїли, но після збирання картоплі поорали у склад, засіяли, заволочили і прочистили межі, щоб вода стікала. Так сіяли і у “былянку”, но перед оранкою її угноювали. Сівбу проводили вручну з “виринчати” (простиньки) чи з катрана. Густиоту сівби зерна сівач регулював оком і рукою, якою кидав його. Озимину не підживляли, хіба заставляли дітей “кукіль” висмикувати чи “матку” з колосся жита вибирати, коли було їх багато у “сіятю”.

Жнива пшениці і жита починали, коли зерно у колосі почало тверднути. Колоскові жали вручну серпами, більш за все жінки (“жінці”) і старші діти. Нажаті “ручки” (жменьки) збіжжя клали на повересла (“в’язалник”). Накладені ручки (10-15) зав’язували повереслом у снопи за допомогою дерев’яного кілка. Снопи складували у п’ятки. П’ятки снопів зношували і складували в “кристи” (хрести) по 18 снопів. Коли ділянку (“дараб”) жита чи пшениці дожали, хазяйка на вістря серпа дві-три стеблинки з колоссям і несла додому в знак того, що жнива закінчено.

Після 1910-х рр. колоскові деякі землероби села не жали серпами, а косили косами у “стоячі вали”. Стеблини із валів брали і клали на повересла, зв’язували у снопи, так як і пожате серпами. Коли снопи колоскових у крестах висохли, їх везли додому, складували “пуд хлів” чи “сакаст”, щоб не помокли від дощу. Потім у зручний для того час колоскові молотили.

Молотьба – радісна подія у землеробів. Десь до 1910-х рр. в селі молотили тільки вручну і то “ціпами”. Після 1910-х рр. “мініль” (місцевий єврей) Гальперт купив стару ручну молотарку (машину) і деякі землероби молотили вже машиною. Щоб цією машиною молотити, треба було двом чоловікам взятися за ручку зубчастого колеса, а двом за ручку великого колеса і крутити їх. При цьому обертався “бубен” (барабан) із залізними зубками. Через цей бубен один чоловік пускав стебла із колоссям. Зерно із колосся вимолочувалося, випадало на землю току (“гумна”). Із току солону відгібали і відносили на “ружнах” у “козел” (скирт), а зерно збирали, “фурчаковали” (прочищали) і носили на “пуд” (горище), щоб досихало.

Ще пізніше, десь після 1924-х р., у селі почали молотити “моторовими молотарками”. Ці молотарки і молотили, і “фурчаковали”. Прочищене зерно випадало з них у мішки (“лантухи”) окремо по сортам прочищення. У цю молотарку вручну подавали солону і відгібали й відносили солону у “козел” (ожеред).

Пригадую молотьбу з ручною і моторовою молотарками та бачу хмари куряв і чоловіків та жінок, на яких товстим шаром осідав порох, що виходив із цих машин. А нині у 1970-ті рр. у колективному господарстві Лохівського відділку Бобовищанського радгоспу по полях ходить комбайн, який і жне, і молотить, і “фурчакує”, прочищене зерно випадає у автомашину, що відвозить його на склад радгоспу.

Якщо раніш на одній молотьбі з машинами працювало 8-12 чоловік, а на жнивах 5-6 чоловік, на комбайні сидить один комбайнер, який і жне, і молотить та виконує працю 15-20 чоловік. У радгоспі є свій комбайн і комбайнер. Правда, у 1950-1960-х рр. ще і в колективному господарстві (колгоспі) с. Лохово жали косами і молотили моторовими молотарками.

А молотьба хоч примітивна, но оригінальна. Її способи і прийоми створені нашими предками. Знаряддя праці вони виготовляли теж самі. Купляли хіба що “віячку” (лопату з коритоподібними кінцями).

Бувало дитинством іду селом, не бачу, но чую, що десь молотять ціпами. А по звучанню і ритму ударів ціпами знаю скільки молотильників молотять. Угадую це тому, що молотили ціпами у чотири такти, коли один молотив повільним тактом, два молотили ще швидше, три ще швидше, а чотири найшвидше. Більше чотирьох молотильників звичайно не молотили ціпами. Тому коли збиралися молотити четверо, то молотильники підбирали собі пари (спаровувалися).

Оскільки молотіння ціпами уже віджило свій вік, я 1975 р. попросив своїх однолітків в с. Лохові, які вміють молотити ціпами, щоб продемонстрували всі прийоми молотіння ціпами. На це погодились Герц Дмитро Юрійович 1905 р.н., Сімір Іван Васильович 1901 р.н., Лакатош Петро 1902 р.н. молотьбу ціпами проводили дня ... серпня 1975 р. у дворі Лакатош П.. а окремі прийоми молотьби фотографували учені 10-го класу Лохівської середньої школи Бігунець Тарас Петрович та Русин Євген Андрійович. Фото прикладаються.

**Опис прийомів молотьби колоскових з ціпами у с. Лохові Мукачівського району в роках 1900-1910 та раніш.**

I. 1) розселювання снопів колоскових “на гумні” подвір’я; 2) молотіння розстелених снопів з одного боку; 3) обертання снопів на другий (невимолочений) бік; 4) молотіння снопів, які були обернені; 5) витрушування зерна із вимолочених снопів і відкладання їх на гумні; 6) відсування в бік вимолоченого зерна з “убоїща” (місця, де молотили снопи).

II. 7) розселювання інших, ще невимолочених снопів; 8) молотіння, обертання, відсування зерна. Так роблять поки є невимолочені снопи.

III. 9) розставлення вимолочених снопів (з купи, що були відкладені) колоссям вверх поряд тісно один з одним; 10) молотіння-збивання ціпами колосся з розставлених снопів; 11) розв’язування безколосних снопів і розтрушування соломи з них; 12) молотіння розтрушеної соломи; 13) зсування вимолоченої соломи у “вал” (підготовка до відношування); 14) взяття соломи з “вала” на “рожен” і відношування з гумна на “козел” (скірт).

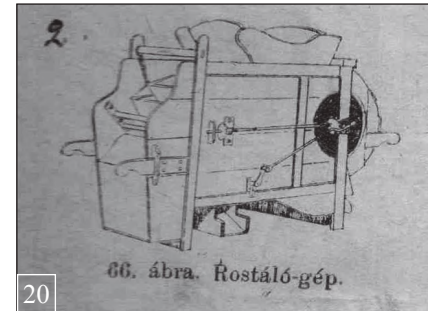
IV. 15) зсування вимолоченого зерна з боку гумна на “убоїще” (середину гумна) і прочищення його граблями від соломинок; 16) прочищення зерна на середині гумна “помелом” – від полови; 17) зсування прочищеного зерна в купу для провіювання.

V. 18) віяння зерна (з купи) “віячкою”; 19) відбирання провіяного зерна в тяльки чи мале корито; 20) відношування зерна в міху; 21) “щіяння” відходів від провіяного зерна.

VI. “Околоти” – снопи для солом’яного даху розстеляли, молотили і зав’язували в околоти.



19



20



21



22



23

Фото 19. Пожаті снопи пшениці, складені у “крести”. 1975 р. Фото М.І. Парлага.  
 Фото 20. “Фурчак”, яким “фурчакovali” (прочищували) вимолочене зерно озимих і вівса.  
 Фото 21. “Моторова машина” (молотарка), якою молотили в Лохові після 1924-х р.  
 Фото 22. Із розстелених снопів на “гумні” (току) ціпами вибивають (вимолочують) зерно. 1975 р. Фото Т.П. Бігунця.  
 Фото 23. Вимолочені снопи після обертання вимолочують з другого боку. 1975 р. Фото Т.П. Бігунця.





Фото 24. Вимолочені з обох боків снопи викладають колоссям вверх. 1975 р. Фото Т.П. Бігунця.

Фото 25. Молотять (збивають) колосся з вимолочених снопів. 1975 р. Фото Т.П. Бігунця.

Фото 26. Розв'язують снопи зі збитим колоссям і розстеляють солому. 1975 р. Фото Т.П. Бігунця.

Фото 27. Розстелену солому молотять. 1975 р. Фото Т.П. Бігунця.

Фото 28. Збивають у "вал" вимолочену солому. 1975 р. Фото Т.П. Бігунця.

Фото 29. Беруть солому із "вала" на рожен. 1975 р. Фото Т.П. Бігунця.



Фото 30. Несуть солому на "ружні" у "козел" (скірт). 1975 р. Фото Т.П. Бігунця.

Фото 31. Зсувають і прочищають від соломинок вимолочене зерно. 1975 р. Фото Т.П. Бігунця.

Фото 32. Прочищають зерно на гумні з граблями та "помелом". 1975 р. Фото Т.П. Бігунця.

Фото 33. Віячкою підкинуте зерно для провіювання (прочищення) вітром від полови. 1975 р. Фото Т.П. Бігунця.

Фото 34. Відкладання знаряддя і запрошування до обіду. 1975 р. Фото Т.П. Бігунця.

Фото 35. Молотильник Лакатош Петро та знаряддя молотби (зліва направо: помело, рожен, два ціпи, граблі, віячка, вили). 1975 р. Фото Т.П. Бігунця.



**Заготовлювання сіна та сіножаті**

Джерелом заготовки сіна для худоби в с. Лохові були природні сіножаті, розташовані в “Лазях” – на невеликій рівнині далекого виступу угорської Притисянської рівнини. На цих “Лазях”, зароснутих кущами верболозини, росли багаторічні трави на сухих місцях, а “шашник” (камиш) – на багнистих місцях. Під час повенів потічки “Ростувка” і “Дрік” замулювали трави та угноювали сіножаті замість землеробів. Вони тільки косили траву і забирали сіно, якщо повінь не забрала. Крім багаторічних трав, заможніші землероби, у яких вистачало землі, сіяли і “команицю” (конюшину).

“Кусьба” (косовиця) трав вручну була трудомокою працею для косарів. А сушення покошених трав (розтрясування, згрібання і складування у “навилки” (навилки)) – це свого роду загорання на сонці для жінок і старших жінок, які виконували ці праці.

Косарі виходили в “Лазі”, коли розвиднялося, поки роса була на траві. В полотняну тайстру положили “бабку і клепац”, завісили на ліве плече. Точок з каменем за косу теж клали на ліве плече. “Куся” клали вістрям вгору. На своєму “лазі” (ділянці) “пробрили” слід на межі і почали косити траву у поперечні “вали”. Чути було “швокання коси” у траві і дзиньок гострення кіс аж до того часу, поки сонце не припікало і хазяйка не принесла “фрыштик”. Косарі біля куща посідали і їли, а хазяйка розтрясувала траву із валу. Косарі після “фрыштика” йшли додому або залишалися докошувати “лаз”.

Після полудня (пополудні) жінки обертали прив’язу траву дерев’яними двойнистими чи тройнистими вилами. Надвечір приходили троє чи четверо і згрібали висушене сіно вздовж лаза з одного і другого боку межі. За “грабальником” ішов один і зсував награване сіно у великий вал. Сіно, що згребене у великий вал, складували у “навилки” (копиці). Пам’ятаю, мама на оком визначеному місці вала вилами зробила круглу основу для “навилка”. На неї накладалося сіно з вала до потрібної величини навилка. Я чи сестра граблями згрібали сіно, що залишалося між навилками, завершували їх нагребеним сіном. А мама ще підбивала вилами основу навилків, щоб вони не замокали від дощу. Так на місці великого вала на “лазках” виникали прямі ряди навилків.

Другого дня, коли була погода, навилки сіна знову розтрясували, обертали, складували у навилки, тобто досушували. Висушене сіно возили додому. На віз для відвезення сіна збоку прилаштували “бирфу”, спереду на них прив’язували великий “ланц”, а ззаду на “шарагли” – великий мотуз. У віз поклали велику рудину. На лазах спереду воза, у “бирфи” і ззаду на “шарагли” клали коченики сіна. Так бирфи заповнювали сіном. Тоді на віз виліз газда чи хтось, хто знав класти сіно на віз і над бирками зліва і справа, а також над шараглями, клав “коченики”. Між ними накладував пластами сіно, яке йому знизу подавали син чи дочка. Потім накладался другий ряд “кочеників”, третій, а коли було сіно, то і четвертий. Тоді спереду воза підняли ланц. Газда підсунув під ланц велику рудину, придавив нею на здовж на возі накладене сіно, ззаду над шараглями великим мотузком прив’язували рудину (“запавзили віз”). Тоді запрягали воли і везли сіно додому, де його складали в “оборуг” чи на хлів.

На лазах восени косили і отаву, яку сушили як і сіно. “Команицю” (конюшину) не досушували на землі, а на дерев’яних “островках” (страпачках) і так відклали на зиму.

Так заготовляли сіно і після 1950 р. у колективному господарстві – колгоспі Червоний жовтень, но не довго, бо возили сіно і автомашинами. На лазах працювали і косарки.

Нині, в 1970-х рр. в Лохівському відділку Бобовищанського радгоспу заготовка сіна і луківництво проводиться на високому агротехнічному рівні під керівництвом спеціалістів. А давні лази уже не багністі сіножаті, а високо урожайні поля. На них вирощують кукурудзу, а окремі місця відведені для сіножаті. Це стало можливим ще тому, що у Бобовищанському радгоспі проведена меліорація. Для зароснутих камишом потічків Ростувка та Дрік канавокопачами прокопані нові русла, по яких вони несуть свої води і не замулюють лази і не забирають навилки.

На лохівських лазах десь після 1950 р. біля повороту второваної дороги, на Бобовищі проводили буріння ґрунту і натрапили на артезіанське джерело. У свердловини потужним фонтаном виривалась вода, но через кілька років фонтан ослаб. Нині вода продовжує витікати зі свердловини не фонтаном, а джерельцем і тече викопаним каналом.

**XI. ТВАРИННИЦТВО У СЕЛІ У XIX – НА ПОЧАТКУ XX ст.**

Землероби села Лохова у своєму господарстві із свійських тварин утримували корови, воли і свині, щоб у хаті була “ложка молока”, “шкварка сала”, а в господарстві і “гній тягло”. Із свійської птиці утримували кури (рідко гуси і качки), щоб було яйце на ратоту і купити (обмінити) за нього солі, сірники чи пачку табаку.

Тваринництво в селі не було продуктивним для землеробів, а утримували худобу щоб був гній, щоб підгодувати теличку чи бичка або порося для продажу чи для себе вигодувати корівку, вола або “тучити корника” (веприка).

Утримувати одну корівку в селі могли і бідніші “малоземельні” селяни-землероби. Це тому, бо було сільське пасовище і орендоване від графа Шенборна. На них велика рогата худоба і свині ціле літо могли пасти: на сільському пасовиську безплатно, а на орендованому за невелику плату. Крім цього, у домашніх хазяйок був звичай влітку ходити з серпом у свої і чужі “кендериці” (кукурудзяні нивки) вижинати траву (“кустиряву”). У “виринчатах” (зав’язаних простинях) носили по 25 і більше кг трави щоб підгодувати корівку, посушити на зиму чи щоб корівка, поїдаючи сочну траву, “припустила більше молока”.

Рогату худобу на пасовище виганяв із села “чередарь” (скотник). Як тільки сонце сходило, чередарь виходив на головну вулицю, затрубів у “рожок” (трубу) і хазяйки виганяли туди худобу. Чередарь подивився (ніби взяв на облік) із чийого двора пригнали худобу і погнав “череду” (стадо) на пасло, де худоба пасла до вечора, переходячи з Толоки у Дубники і другі місця пасовищ.

Плата “чередаря” від господарств була кілька літрів зерна за кожну корову, яку чередарь “дозирав”, і 2-3 раз (залежно від кількості корів) на сезон винести чере-



Фото 36. Загальний вигляд тваринницької ферми Лохівського відділку радгоспу Бобовищанський, присілок Черевці. 1977 р. Фото М.І. Парлага.

дарю опівдні обід (“полуденок”) на пасло і дати вечерю вдома в хаті. Після вечері чередарь відразу брав собі половину круглого хліба на “фрыштик” (сніданок) на другий день. Після вечері він йшов під вікно сусіднього хазяїна і оголосив: “завтра чередарю їсти на Дроздовицю”.

Свині пасли ціле літо (більше рили) на місцях сільських пасовищ, а пізно восени в Дубниках і Обочі їли жолуді. Свині на “паслі” доглядав “кондаш” (чабан) за плату по домовленості.

Сільські чередарі і кондаші були в селі, як я знаю у XIX ст. (і раніш) до 1920-х рр., поки пасло (Толоку) не купили від графа і не поорали землероби села. Після цього кожний утримував худобу, хто як міг, бо чередарів і кондашів, як і достатньої кількості пасла, не було. Восени, після того як покосили “отаву”, худоба пасла і на Лазах. Воли і коні в череді не пасли. Їх “дозирали” діти господаря чи наймані пастухи. Землероби села не утримували коні, кози і вівці. Кози були у єврея Зеланановича, коні у двох євреїв, а згодом і у двох землеробів. Взимку худобу кормили сіном у хліві. Строки кормління худоби визначали “кукуруканням кугута” (пітуха) і виходом дітей із школи. Поїли худобу із “валову” на дворі чи із “цебра” (діжки, відра). Свині напували поміями, іноді кидали і “стручок” (качан) кукурудзи. Корники “тучили” зерном кукурудзи, поміями з отрубам (буханок не продавали).

Для мене і моїх однолітків у 1903–1909 рр. приємною розвагою було восени стояти біля вуличного “плота” (тину) і дивитись на “череду” (стадо корів), яку гнали “чередарі” щодня вечором із “Лазу” через нашу вулицю. Іноді до нас приходили дивитись на це видовище і сусідські діти. І ми знали, що це корова “Боріша”, “Синяша”, “Факоля”, “Дароля” того чи іншого газди і що віл “Сілай”, “Факов”, “Севке”, “Боуе”. Великою радістю для нас було, коли “чередарь” зняв з плеча свій довгий “кербач” (батіг) на короткому “пужалні” (ручці) і “лускав” ним мовби стріляв з рушниці.

Після 1949 р. у колгоспі села утримували і корови, і свині, і кури, а також робочий скот, зокрема коні. Нині, у 1970-ті рр., у Лохівському відділку Бобовищанського радгоспу в кожному селі є окремі тваринницькі ферми корів, які поміщаються у сучасних корівниках. Тваринницька ферма Лохівського відділку Бобовищанського радгоспу розміщена у присілку Черевці. Тут корівники знаходяться у сучасних нових будинках. В господарстві відділку є сільгосподарські машини, ремонтні майстерні та адміністрація, яку очолює Боднар Марія Іванівна, дочка колишнього малоземельного лохівського землероба Симір Івана Васильовича.

## XII. САДІВНИЦТВО У СЕЛІ ЛОХОВІ

Фруктові дерева у селі вирощували і за давно минулих часів. Хоч писемних свідчень мною не знайдено, я особисто у 1903 р. бачив 100 і більше річні дерева “дички” і “лісниці” (дикі груші і яблуні), які росли одиноко в полі чи біля прадавніх хат. Одна така одинока дичка була “хомова дичка” в селі на Лазах. Друга така дичка росла у “керті” біля хати мого діда Парлаг Антона (1835 р.н.). Нині це ділянка хати Михайла Андрійовича Лисниці.

За часів мого дитинства, у 1900-1914 рр. у селі бачив і їв “скіпні” (прищеплені) на дичках груші, яблука, черешні різних сортів і слив сортів червоні, бистриці, рані, бурані. У селі було кілька сортів “яперок” (шовковиці) і “сковруш” ..... у виноградниках. Були в селі горіхи (волоські, м’якоші, кошаки), “тенгерки” (абрикоси), “пороскви” (персики).

Згодом після 1920-х рр. землероби прищеплювали дичину, вирощували до сім сортів черешень, які достигали в травні-червні; ранні і пізні “тенгерки” (абрикоси); “пороскви” (персики). Із усіх фруктових дерев вирощували по кілька сортів.

Від продажу садовини (фруктів) землероби мали і нині мають деякі грошові прибутки, зокрема із черешень, слив, груш і яблук. Абрикоси і персики вирощували тільки у виноградниках, бо ці теплолюбні дерева не приживалися у селі між житловими будинками. І хоч від продажу садовини черешень, груш, абрикосів і персиків, які землероби носили продавати у Мукачево, і слив (“бистриць”), які приходили в село скуповувати торгаші з Галичини (Львова і Стрия) селяни мали який-такий прибуток, проте систематично за садовими деревами вони не доглядали (не обкопували, не угноювали, не обрізали).

Землероби села на своїх ділянках біля хат вирощують садові дерева. Сливи від них заготовителі КООП-Спілки в селі приймають у необмеженій кількості. Черешні і абрикоси селяни носять (но не на плечах, а на автобусах) продавати на базар. Нині вони вже і доглядають за садом.

У 1970-х рр. у селі виникли масиви радгоспних садів, зокрема на ниві Шкоробабка (яблуневий), в Дубниках та інших горбах. За радгоспними садами доглядають землероби радгоспу під керівництвом спеціалістів-садоводів, наглядом фахівців-бригадирів і ланкових. Саджанці та дерева і обкопують, і обрізають, і обприскують потрібними препаратами-хімікатами. А ще їх удобрюють. Неурожайні сорти дерев перещеплюють “привоями” урожайних сортів.



У жовтні 1975 року я особисто бачив, що ще далеко до зими в частині перещеплюваного яблуневого саду працювала ланка Шаленик І. у присутності бригадира-агронома Віри Кость. Члени ланки папером обгортали стовбури перещеплених деревцят. Папір і віршовку привезено трактором. Деревця були перещеплені привоями (прищепами), які радгосп одержав із Угорщини і Чехословаччини. Нині, у 1977-х рр., замість неурожайних сортів фруктових дерев яблунь закладають і карликові саджанці (“пальмети”).

### ХІІІ а. ВІНОГРАДАРСТВО – ОБРОБІТОК ВІНОГРАДНИХ ПЛАНТАЦІЙ В МИНУЛОМУ І НИНІ

Про виноградники на околиці Мукачева є писемні згадки з 1634 р. (Л-І / 416), з 1738 р. (Л-І/432). Про виноградники с. Лохова, що теж на околиці Мукачева, є писемна згадка (Л-І / 386). Дослівно з угорської мови: “Село з 714 гольдами” горбковатим “гатаром” (hatar – земельна площа, що належить селу – *М.П.*) із виноградниками, в яких родиться хороше вино (виноград – *М.П.*).

Я, автор цього запису, особисто бачив, що ще і в 1920-х рр. на “Діжмарні” (на горбку перед виноградниками села) був цокіль панського будинку “діжмарні”, в якому власники виноградників села землероби-кріпаки (jobbágy) здавали (“hegyvám”) виноградне мито (Л-І / 422).

Оскільки виноградні плантації були знищені шкідниками (“філоксерами”), то і в с. Лохові виноградні горбки “Рапув”, “Якубув” та верхи залишилися “пустирями”, заростали “драчом” (кущами ожини, шипшини, терену). Хто перший і коли почали на пустирях у Лохові піднімати “плантаж” (“регулювати”) під нові насадження винограду писемні свідчення мною не знайдено. Мені відомо тільки те, що мій батько Паллаг Іван Антонович (Парлаг) (1872 р.) в дитинстві (мабуть 1880 р.) бував у “винниці” (винограднику) його батька, мого діда. Я особисто бачив, що у 1903-х рр. на лохівських виноградних горбках були виноградники і пустирі і що лохівчани “регулювали” пустирі, засаджували “дичину” і на ній прищеплювали нові сорти винограду.

Закладання нових плантацій винограду землероби починали з “регулюванням” (підняттям плантажу) вручну. Робили це так, що на ділянці (“винниці”), з одного і другого боку межі, вверху заміряли 1 м, натягли шнур від межі до межі і створили поперечну смугу завширшки 1 м. Потім ґрунт із поперечної смуги шарами завтовшки 25-30 см викидали, а на місці смуги виникав “ярок” (рів). Далі знову заміряли поперечну смугу, а ґрунт із неї теж шарами викидали, тобто закидали рів (“ярок”). Рів був заповнений свіжим розсипчастим ґрунтом. Так замірювали смуги і закидували рови на цілу довжину ділянки. Добре коли шари ґрунту були глинисті, то робота спорилась. Но землероби вважали, що хороше вино родиться у каменистому ґрунті і тому залюбки “регулювали” і в такому ґрунті. Така праця була дуже трудоемка. За один день не можна було “виверечи” (викидати) більше одного ровика (десь 6-10 м завдовжки).

В перші роки колгоспного господарства (1949-1950 рр.) ще теж вручну піднімали плантаж під виноградники, но це у глинистих ґрунтах на “Діжмарні”, “Рекесту” і “Хутарях”. Однак, уже через пару років трактори з плантажними плугами піднімали плантажі і під виноградники, і під сад. Нині в Лохівському відділку Бобовищанського радгоспу під виноградними плантаціями є земельні угіддя: під Іванівської гори Лавачки, Толока, частина Підграбинів. Старі виноградники на Яблуневому і Рапувому були списані 1975 р., а механізатори радгоспу Бобовищанський вирівняли бугристу поверхню і межі та вирівняли новий плантаж під виноградники у 1977 р.

У минулому вирощування винограду полягало в тому, що у піднятий плантаж садили “дичину” (дикий вид виноградної лози). На її пагонах прищеплювали європейські сорти винограду, більш за все “зелениці”, “шослу” білу і червону, “бакастор”, “різлінг”, а зрідка і “чабо”. Із гібридних сортів саджали “отеллу”, “деловару”, “ізабеллу” і “нову”.

Періодичний обробіток виноградників був таким<sup>5</sup>. Рано навесні обрізували кущі (на великий чи малий врожай), збирали відрізану лозу, били коли (перевіряли кожен кіл як тримається у ґрунті і добивали чи замінювали новим), перекопували ґрунт “рогачками”. Потім по мірі підростання зелених вигонів лози її підв’язували 2-3 рази і підрізували верхки на висоті рівня колів. Десь після 1910-х рр. 2-3 рази за літо плантації прищеплених виноградників почали обприскувати “синім каміньом” (бордоською рідиною). Коли виноград почав стигнути ґрунт перекопували другий раз і уже не ходили між виноградними кущами, а якщо бачили слід, то дивились чи не обірваний “грезник” (гроно) винограду. Хазяїн ходив між кущами хіба коли збирав грона на продаж, но дітям забороняв ходити до самого “винобрання”.

Із вище перелічених робіт у радгоспі нині перекопують ґрунт у міжряддях тракторними плугами, а обприскують з вертольота. Інші роботи виконують вручну.

### ХІІІ б. ВІНОРОБСТВО І ВІНОБРАННЯ

Виноробство починається з винобрання. На винобрання, початок і кінець якого оголошувались в селі по наказу “гедьбирова” (старости виноградної общини), виходили всі члени сім’ї землеробів. Грона з кущів обрізували, клали у “кошари”, з них висипали в “путтоні” чи “гатикошари”. З них виноград зносили у “боргазу” (виноградний дім чи сарай). Там виноград висипали у “кадь” (кадіб) чи в “роздинчену” бочку. Коли “судина” наповнялась зсипані грона “чемесловом, чемесловами” передавлювали товстою страпатою з одного кінця палицею. Коли з грона утворився “мушт” (виноградний сок), його “виспилювали” (вичерпували) і зливали у дерев’яні бочки (з дубових дуг – “клепок”). Бочки ще перед винобранням “роздинчували”. При цьому їх випалювали солом’яною і випарювали “кіпін’ю”, знову вими-

<sup>5</sup> Іноді навесні чи пізно восени гній закопували біля кущів, но міндобрива не вживали.



вали студеною водою і задинчували. Задинчені бочки знову запарювали, полокали, а потім лляли в них “мушт”. Мушт у бочках “викиснув” (вибродив) і став вином.

У “кади” чи бочці зіставший із грон “тиркийль” (“вичавки”) клали у “шахтув” (дерев’яний прес), видавлювали з нього залишений “мушт” (сок) і теж лляли у бочки для вина. Чекали і не могли дочекатись, коли викисне вино, щоб можна йти у “боргазу” і випити “погар” вина із сусідом чи самому після роботи у “винниці”.

Під час винобрання пекли крумплі, солонину на ружнах і угощалися. У неділю, після закінчення строку винобрання, було “толозовання”. Тої неділі кожен, хто тільки хотів, ішов у виноградники з кошиками і залишені не зрізані грона на любому місці міг зрізувати і понести собі додому. Ні виноградні “керітові”<sup>6</sup>, ні “уганяльники”<sup>7</sup> це робити не забороняли. Виноградних “керітовів” (сторожів) вибирали власники “винниць” (виноградників) на один рік. Їх робота була – щодня ходити у виноградниках “у гурі” і відганяти чужих, щоб не взяли щось і не робили шкоду власникам. Про платню сторожам договорювалися власники і сторожі на виборах. Вибирали таких, які недорого наймалися і добре сторожили. Власники виноградників платили сторожам залежно від величини їх виноградників. У давніх виноградниках були сезонні сторожі (“уганяльники”). Їх обирали на сезон – від початку достигання винограду до закінчення винобрання. Пам’ятаю, що в роках 1903-1910-х “уганяльники” ходили по “винницях” з “деркачами” і деркаючи з ними відганяли птахів, ласих на виноградні ягоди.

Давні виноградні плантації нині в Лохівському відділку радгоспу “Бобовищанський”, якому і належать виноградники с. Лохово. Із виноградників зібрані грона відвозять у бобовищанський винзавод, де їх переробляють на вино. Десертні (столові) сорти винограду відправляються в робітничі центри нашої Батьківщини і магазини міста Мукачеве. Власники колишніх давніх виноградників і всі лохівчани вирощують виноград біля своєї житлових будинків чи на ділянках і виробляють вино для своєї потреби. Є і такі землероби, службовці чи робітники, які виробляють (“надавлюють”) не на много менше вина ніж із колишніх власних виноградників.

#### ХІV. ДАВНІЙ СПОСІБ ЖИТТЯ ЗЕМЛЕРОБІВ СЕЛА ТА ХАТНІ І СЕЗОННІ РОБОТИ СІМ’Ї

Як уже згадував, давно ще на початку ХХ ст. землероби села жили на свій власний кошт, тобто все потрібне для своєї сім’ї виробляли своїми руками. Хто мав своє господарство, працював від зорі до пізнього вечора. Хто був малоземельним чи безземельним, працював у заможних теж від зорі до ночі. Діти з цих сімей наймалися бавити дітей у заможних чи корови пасти на сезон. Могли найматися “служити” на рік чи два за “кошт” (харчі і якусь “цубатку” (одіж)).

Дорослі ходили і в “напсам” – поденщину у панські винниці чи до сільських євреїв. Був чудовий звичай: на жнивах, “крумплі бранню” – одні до одних йшли допомагати взаємно чи допомагати “в честь” (даром). Коли в роботі брали участь чужі, хазяйка готувала їдіння як на угощання, зокрема вечерю після закінчення роботи. Обід звичайно виносила у поле, де працювали.

В ці часи землероби для свого життя витрачали мало коштів, бо хто хоч і мав якусь “дутку” (грошенята від продажу садовини), треба було відкласти для виплати “порції” (налогів). А хто міг мати більше мріяв прикупити мало землиці (дарабчик землі). І мало в кого із землеробів було бажання змінити цей спосіб життя. І мій батько “обувати бочкори” і “одягати гаті” перестав тільки після 1914 року. Однак, молодь села вже після 1910-х рр. була інших поглядів. Після Першої світової війни, хоч в дечому і змінювалось життя-буття землеробів, але докорінно змінилось життя тільки після визволення Закарпаття і приєднання до Української РСР.

*Домашні сезонні майстерні жінок. Ткацтво.* У кожній землеробській сім’ї с. Лохово, заможній чи бідній, після Нового року у хаті (світлиці) встановлювали ткацькі верстати (“кросна”). Хазяйки із нарядених ниток ткали “біле” домашнє полотно (для білизни сім’ї) і “веретяное” полотно (для “виринь” (простинь) і мішків (“міху”)).

Процес ткання докладно описаний мною у зшитку (зошиті) “Спогад про верховинське село Буковець” (на стор. 52-55). В Лохові різниця хіба та, що “мітки” не у печу, а у “зварці” виварювали (“зваряли”). Жінки сільського походження іноді і нині, в радянський час, тчуть не полотно, а “половики” (доріжки).

*Домашні праці* у хаті і біля хати виконували жінки і старші діти. “Когуті запівуть на другу-третю рагу, газдиня (хазяйка) пробуджується, встає, взимку розкладає огинь”. У хаті нагрілося, мама “зганяє” (заставляла вставати) з постелі дітей, умитися (сполоснути лице) зі жмень водою і помолитися. Батько тим часом пораявся у хліві біля худоби. Коли він зайшов до хижі, мама давала “фрыштик” (сніданок) – батькові клала на стіл, а дітям кому де. Якщо страву їли з одної спільної миски (сербали дерев’яними ложками чи цінявками), то сиділи всі до купи, а картоплю брали руками чи здівали на ножі (“бічаки”). Після їди кожний робив свою роботу. Мама замігала долівку, стелила постіль і сідала за куделю прясти прядиво, батько виходив на двір, на дровітню чи в хлів, діти хто в школу, хто мамі допомагав. Іноді батько приносив з пода “стручки” і лушили, зсукували “кендерицю”, яку потім мололи в млині на муку чи курьом та худобі.

Після полудня у кожного теж була своя робота. Мама і сестра пряли і варили їсти. Вкінці зими мама ткала, діти допомагали їй, а батько вивожував гній на поле (“дараби”). Навесні, влітку і восени були інші роботи для всіх. Дорослі працювали в городах і в полі. Діти хто доглядав за немовлям, хто “дозирав” воли чи корову, які не пушчали у “череду” чи помагав батькам. Так було у всіх землеробських сім’ях. Служниці чи слуги мали хіба нотар і піп, а деякі землероби мали хіба скотарів, які попасували воли та іншу худобу через літо. До домашніх праць належали ще й інші роботи.

<sup>6</sup> Сторожі.

<sup>7</sup> Сезонні сторожі.

**Заготовлювання палива** (дров) була трудомістка праця. Дрова для палива майже ніхто із землеробів не купував. Старші діти ходили влітку у “гровський ліс” (графський), збирали хворост, в’язали у в’язанки і на плечах тягли додому. Переставали ходити на хворост, коли біля хати був “читавый рокаш” дров (хворосту). Дорослі і мій батько ходили в ліс по дрова, но не хворост збирали, а шукали сухарі, вітроломи чи рубали “фіятлики” (молоді, нетовсті бучки). Їх теж тягли на плечах, а взимку на санчатах привозили іноді і пів кубометра дров. Бувало, що графський лісник спіймав заготовлювача, брав “залог” (сокиру чи інше). Цей залог відкупляли, а як ні, то лісник подавав у суд. Із возом у ліс ходили по дрова хіба тоді, коли купили дерево чи дрова. Це могло бути восени чи влітку. Дома дрова складали на “дровутни”, рубали та розколювали “фійсов” (балтою – сокирою). Пилки почали купувати десь у 1908-х рр.

Нині у 1970-х рр. землероби радгоспу в Лохові уже не “тігають” на плечах деревину, купують дрова, дерев’яні відходи вугілля з доставкою додому. Однак, є діти, підлітки, які і нині раді йти в ліс збирати хворост. Тут вони збирають і гриби, і розважаються, а потім тягнуть із ліса в’язанки хворосту.

**Печіння хліба** у жінок була праця трудомістка, бо треба було спечи 5-6 хлібів, щоб вистачило на тиждень. Для цього ввечері розмили у кориті “квас”, змішали з мукою, утворивши “причину”. “Причина” через ніч у теплом місці викисла. Вранці у корито через сито насіяли потрібну кількість борошна і місили хліб руками, додаючи воду в борошно. Коли хліб був “замішений”, напалювали печ – розкладали вогонь. Поки в печу згорали “два огні” (два рази докладали дрова), замішене на хліб тісто викисло (піднялося в кориті). Хазяйка розгрібала грань в печу, заперла печ і пішла вибирати тісто з корита. Тісто з житньої муки вибирала, у малому кориті “валяла”, щоб було кулясте як хлібина. А потім положила у тільки на ручники. Все тісто вибирала, виваляла, залишила у тільках і пішла вигребла грань із пеца до отвору, положила лопату, на лопату вивертала сирі хлібини із тільок, саджала у печ, закривала дверці у печ. Через якийсь час хазяйка дивилась чи “пригнітився” хліб, а через півтори-дві години подивилась чи печений хліб. Тоді лопатою винимала готовий хліб і “тенгеричаний” і мішаний хліб (з кукурудзяної і житньої муки). Тільки тісто цих хлібин не “валяли”, а перед посадженням на лопату настеляли намочене пір’я із “стручков” (качанів) кукурудзи або листки капусти. На це клали тісто з корита, округлили і так “посадили” у печ.

**Закладування капусти для квашення** – спільна праця газдині і газди. Господар звичайно “дяловав” (шаткував) капусту на “дялові” (шатківниці), а господиня чистила капусту. Діти залюбки їли “кочани” з капусти. Шатковану капусту закладали у 100-200-літрові бочки, топтали, змішували ногами, солили, клали чорний перець і бобковий лист. “Квасна капуста” (зварена та сира) з квасолею, а також картопля займали чільне місце у харчуванні землеробів у давні часи.

**Санітарно-гігієнічні праці** у домогосподарстві в минулі часи були такі. Два рази за рік жінки білили стіни хати і сіней внутрі і зовні. Білили розчином гашеного вапна, додаючи до нього порошок синього кольору. У Лохові білили навесні, перед

святом Великдень, а також восени – перед святом Покрови. Перед побілкою все “бутря” виносили, де було потрібно змащували стіни внутрі і зовні, і так білили. Після побілки долівку (землю) у хаті змащували, в постелі свіжу соломку все “бутря” (образи і “таніря”) помили, занесли у хату і помістили на свої місця. Коли потрібно було робили малий ремонт – підбілювали стіни. Змащували землю і під стріхою, що вздовж чільних стін, перед вхідними дверима і вікнами. А відданиці і жони молодіці на зовнішніх стінах над вікнами (соломою покритих хат) малювали простенькі візерунки фарбою синього кольору. Це мабуть і були перші розписи на стінах хат селян-землеробів. А нині у хатах землеробів радгоспу стіни хат малюють кожні два роки або щороку один раз. Роблять це фабричними візерунками резиновими катками.

**Зваряння і прання білизни** була праця жінок. Зваряли один раз у місяць “товстое плаття” з домотканого полотна, а щотижня мили тонке чи “синьое” плаття (вігани, сукмани, блузи, кофти з фабричної матерії (картону, ситцю)). Кожної неділі вранці перед тим як йшли в церкву, дорослі і діти знімали з себе “непрання” і одягали чисте плаття.

Зваряння “непрання” проводили у “зварьках” (бочках на трьох лапках). Зволожено “непрання” клали у зварьку, зверху прикривали товстою “вириньєю”, насипали на неї шар попелу. Біля зварки на подвір’ї кип’ятили воду у “железняку” на “драйфусі” чи у “шарпінові” з трьома лапками. Окріп ляжали на попіл, який протікав у зварці через “непрання”, а витікала зола у підставлений під зварку цебер. Визваряне плаття із “зварьки” виймали, несли у “мочило” (Крайниччина або Максимово) і там прали “прайниками”. Висушене “товстое” качали “качулками” (гладкими чи зубчастими). Нині у 1970-х рр. “зварки” не побутують у селі, бо “товстого плаття” немає і нічого зваряти. У деяких сім’ях є вже пральні машини.

**Питної води** в селі було вдосталь, а брали її з джерельних криниць (“кирниць”), які були біля “мочила” (Крайниччиного, Максимового і других). Були вони і біля потічків (це Хомова, Співакова, Яворчина і другі кирниці). Однак, землероби, які жили на горбках, ходили по воду з дерев’яними “конувцями”, з “півняками” у кирниці, а після 1905-х рр. і відрами носили її на грунок у хату.

У 1900-1905-х рр. колодязі були тільки біля хати нотарського уряду, біля “фари” (парохіального дому), у єврея Йойкифа і у моїх батьків. До нас по воду ходили з усіх хат Шаленикової і Нової вулиць. Після 1910-х рр. деякі землероби почали копати колодязі при своїх хатах і в кожній вулиці було по 1-2 колодязі.

А нині у 1974-1976-х рр. із джерела ..... під Ленівцями пластмасовими трубами воду провели аж у нижній кінець с. Лохова (вул. Леніна). Кожен бажаючий порівняно за невелику плату користується водопровідною джерельною водою. А щоб у всіх вулицях села був водопровід трубами провели воду до хат селян із керничок, що під винницями, де споруджено бетонний резервуар.

Про новий (“радянський”) спосіб життя селян Лохова описано у статті “Нова доля” автором А. Гребою в газеті “Прапор перемоги” від 20 грудня 1974 року (див. фото 39).



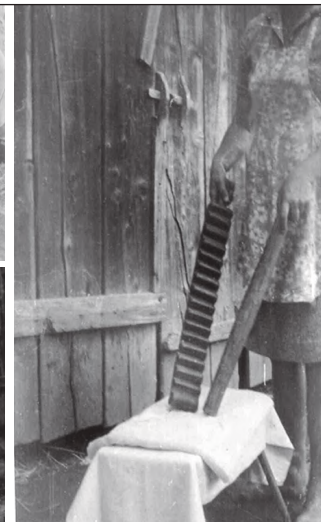


Фото 37. Герц Дмитро обстругує держак обіручним ножем. 1976 р. Фото Т. Бігунця.

Фото 38. Жінки навивають “кросна” для ткання доріжок (“половиків”). Росвигово, 1975 р. Фото Ф.М. Романець.

Фото 39. Зваряння “непрня” (виварювання грязної білизни) Малешко Ганною. 1975 р. Фото Ф.М. Романець.

Фото 40. Качання плаття качулками (прасування білизни). 1977 р. Фото М.І. Парлага.

## XV. ЗАРОБІТКИ, ПОЗИКИ ІЗ БАНКУ ТА “ПОРЦІЇ” (ПОДАТКИ) В МИНУЛОМУ

За часів Австро-Угорщини та Чехословаччини між селянами була така поговорка про заробітки: “Я такий газда, што із-за газдувства і жебрати не годен”. І дійсно заробітків ні в селі, ні в Мукачеві не було, хіба йти у “напсам” (поденщину) чи “служити” (у найми).

Якщо селянин хотів або був змушений побудувати хижку чи мав нагоду купити клаптик землі, то він позичав гроші із банку, а потім коли не міг повернути позику йшов на заробітки в Америку (США). Одні пішли і дещо заробили, а деякі зали-

шилися й не повернулись. Я особисто знав лохівчан, які побували на заробітках у США. Із нашої вулиці 6 землеробів були в США, повернулись лише 2 – Попович Іван і Левицький Іван. Серед тих, хто не повернувся Бумбак Андрій (неодружений емігрував). На заробітках у США побували й лохівчани: Симодейка Василь, Симодейка Михайло (повернувся контуженим), Герц Юрко, Сможаниця Василь, Герц Василь і другі. Вони були на заробітках в 1896-1910-х рр.

У перші роки чехословацької влади на Закарпатті в США емігрував Лизак Василь, який не повернувся. Після 1928-х рр. декілька лохівчан поїхали на заробітки в шахти Франції і Бельгії, але ті які повернулись нічого не заробили.

Позику із банку брав і мій батько. Він дістав позику, бо мав хату і землю, на яку банк “затабуловав довг”. Мій батько Парлаг Іван взяв позику 26 лютого 1900 року на суму 120 корун із “Bereg munkacsí takavék pénztár”, підписав “Kötelezvény”, підписали і два “kezesi” (ручателі), дав вексель і отримав позику. За 120 корун позики щороку 28.02 і 28.08 батько повинен був платити на “дрік” (позику) по 12 корун і 8% на каждую із суми, яка залишалася після сплати (див фото. 41).

У 1937 р. у тому ж банку уже під назвою “Plovenski všobecní uverni bank filiálka v Mukačeve” я з дружиною Парлаг Бертою перебрали задовженість заінтабуловану на куплений нами житловий будинок в Росвигові (нині Мукачево) і сплачували 20.000 Kг і 9,5% за кожену позику, яка залишалася після чергової сплати та ще давали все нові векселі на потрібну суму (див. фото 42).

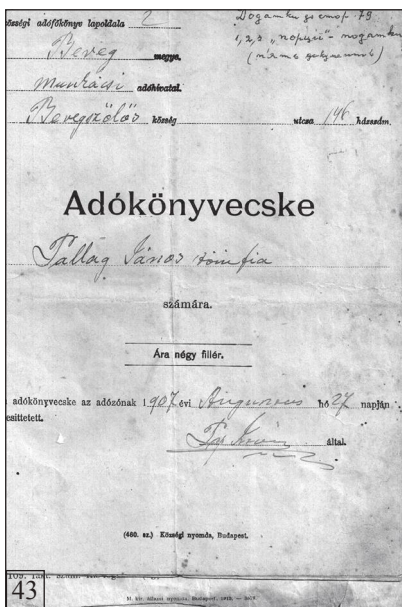
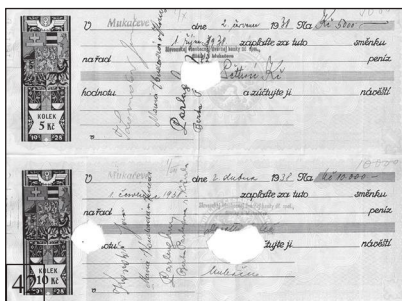
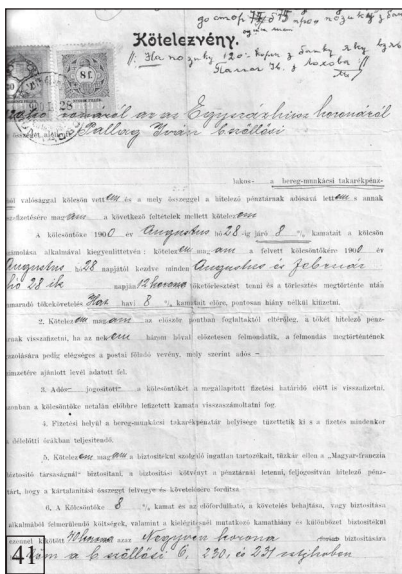
“Порції” (податки), які платив мій батько в с. Лохові в 1907, 1911 і 1917 рр. по даним Adóiv були такі:

### За часів Австро-Угорщини

1. Державні податки прямі	1907 р. / кор.	1911 р. / кор.	1917 р. / кор.
Земельний податок	10,34	11,53	11,14
Домовий податок	1,60	1,50	1,50
Заробітковий податок	4	4	4
Подоходний податок	4,24	4,20	4,20
<b>Сума</b>	<b>22,18</b>	<b>22,23</b>	<b>20,80</b>
1. Податки непрямі	1907 р. / кор.	1911 р. / кор.	1917 р. / кор.
Красвий больничний податок	0,90	0,85	4
Сільський доповнений податок	8,79	6,29	70
Жупний податок	0,54	0,85	5
Шляховий податок	3	6	24
<b>Сума</b>	<b>13,23</b>	<b>13,99</b>	<b>?</b>
<b>Всього</b>	<b>35,41</b>	<b>36,22</b>	<b>190</b>

У 1897-1908 рр. мій батько платив податок “katmentességi dij” (не взятих на службу військову) по 3 форінти (з 1900 р. 6 корон) (див. фото 43).





Окрім грошових податків кожен працездатний селянин села Лохова повинен був відпрацювати певну кількість днів т.зв. “вармишену” – на ремонт сільських шляхів з тяглом (волом) менше, а ручно ще раз (4-6 днів).

**За часів Чехословаччини**

Перерахувати всі види податків, які треба платити за чехів не знаю, бо окрім податків земельних, домових, подоходних і “дангів” (податків з обороту) були й інші.

Моя мама, вдова Марія Парлагова в Лохові по “Platebni vozkaz” з 07.09.1937 р. платила за 189 л вина 113,40 Кг, земський придаток 37,80 Кг, всього 304,40 Кг. Це податок мама платила тому, що вино (бочку з вином) положила у підвальне приміщення сина Парлага Івана (див. фото 44).

Штрафів теж було багато. Якщо не було гальма на коров’ячій чи іншому возі, хоч і вдень, але якщо не було лампочки на велосипеді, то штрафували. Які штрафи треба було платити знали хіба “жандари”, які штрафували.

“Доходкові фінанси” – жорстоко штрафували селян якщо побачили десь у городі стебло “догану” (тютюну). За це штрафували на 50-100 Кг не менше. А нині кожен, хто тільки бажає може вирощувати тютюн і виноград переробляти на вино й продавати. Ніхто не забороняє це робити, не потрібно платити ні штрафів, ні податок за вино.

**XVI. КЕРІВНИЦТВО СЕЛОМ І ГРОМАДСЬКО-ПОЛІТИЧНЕ ЖИТТЯ СЕЛЯН У МИНУЛОМУ XIX ст. І НИНІ**

Адміністративно с. Лохово у XIX ст. і раніше за часів Австро-Угорщини належало до Берегської жупи (Bereg vármegye), Латоричанського округу (Latorizai járas). Адміністративно-канцелярські роботи кончав обводний нотар (kőrgjegyző) за Лохово та ще 10 навколишніх сіл.

Контора нотарського уряду була в Лохові (нині у тому будинку участкова лікарня).

Всі сільські справи з населенням виконував сільський “бирув” (bíró), а за часів чехословацького панування – “староста”. В обов’язки “бирова” (старости) входило у визначені дні тижня і по потребі появлятися у контору нотарського уряду “ударити” (прикласти) сільську печатку і підписатися на листах написаних нотарем угорською мовою. За чехів листи писали на чеській мові. Коли бирув не знав підписуватись, замість підпису на лист писав хрестик “X”, а його прізвище писав нотар. Вислухавши адміністративні накази нотаря та інших керівників бирув у своєму селі потрібні наказував “убубновати”. Бубновав “бубнаш” – барабанщик у кожній вулиці села (чи групі хат) усно викрикував накази. Наприклад: “Даєся знати, що кождий хто має корову завтра рано най поведе її на “візиту” (у Хаймув двор), а хто не поведе буде покараний та най не жалусея”. Зазвичай на цій “візиті” мав бути присутній бирув чи хтось із “божеників” (його помічників).

В обов’язки сільського бирова (старости), крім уже згаданих входили й такі:

- приймати у присутності нотаря від селян “порцію”, а зібрані гроші понести у “штайрант” (податковий уряд) в Мукачево.
- ходити з ексекутором чи нотарем “секвестовати” домашнє майно за несплачений борг чи штраф.
- присутствовати на “ліцітаціях” – публічній продажі засеквестованого, видачі в оренду чи продажі деяких громадських речей.

- ходити з божеником “бечеловати” (оцінювати) шкоду зроблену тваринами чи людьми на полі чи біля дому.

- із канцелярських робіт бирув (староста), який знав писати “виставлав” (виписував) і видавав “ридію” (паспорти) для продажі худоби. Коли бирув не знав писати в його присутності писав писемний селянин, а він прикладав сільську печатку (див. фото 45).

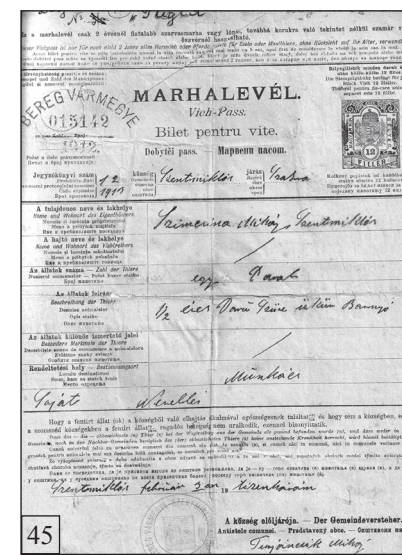
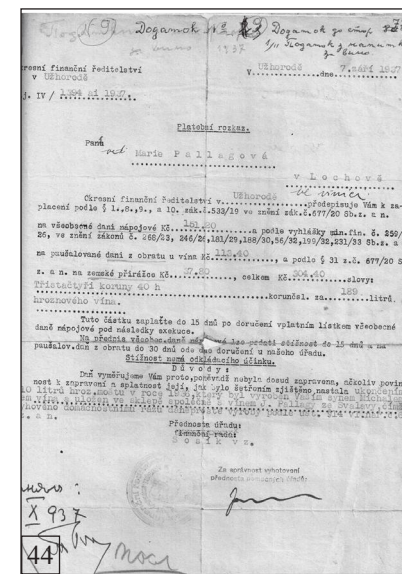


Фото 41. Довідка про позикку в банку.

Фото 42. Банківські векселі.

Фото 43. “Adókönyvecske” – титульна сторінка книжки про сплату податку “за невзятих на військову службу” Парлагом Іваном.

Фото 44. Платіжка про податок “з напитуку за вино” Марії Парлаг.

Фото 45. “Ридія” (паспорт) на продаж худоби.



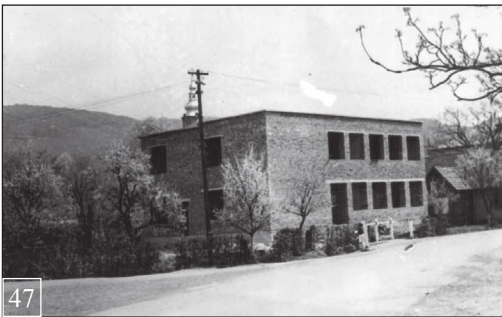


Фото 46. Будинок пристосований для Лохівської сільради і пошти. 1975 р. Фото Ф.М. Романець.

Фото 47. Новий будинок Лохівської сільради у стані будівництва. 1976 р. Фото М.І. Парлага.

Фото 48. Новий будинок Лохівської сільради після закінчення будівництва. 1977 р. Фото М.І. Парлага.

За часів Австро-Угорщини биро-ва вибирали явним голосуванням десь перед нотарським урядом чи в корчмі “газди” (чоловіки), які мали нерухоме майно в селі (хату і землю).

За писемними свідченнями – підписами на “Adóiv”, “Adókönyvecske” тощо з 1895 по 1917 рр. бировами (старостами) с. Лохова були такі землероби:

- 1) 1895-1896 рр. – Герц Юрко, прізвище підписував нотар.
- 2) 1901-1902 рр. – Хома Василь, підписувався власноруч.
- 3) 1906-1907 рр. – Герц Михайло, прізвище підписував нотар.
- 4) 1908-1911 рр. – Парлаг Іван, підписувався власноруч.
- 5) 1916-... рр. – Малишко Петро, підписувався власноруч.
- 6) 1917-... рр. Герц Михайло, прізвище підписував нотар.

Отже, по наявним писемним свідченням за 1895-1917 рр. із 6 бировів с. Лохова 3 були писемні, а три – неписемні.

За період “Русской Крайни” на Закарпатті в роках 1918-1919 дані про адміністративні справи села не мав і не шукав, бо не жив у Лохові. Однак, як очевидець і з розмов моїх однолітків знаю такий факт. 1919 року група землеробів (фронтовиків і молоді) під керівництвом Махлинець Івана та Герц Михайла, які повернулися із російського полону, вигнали із села угорського нотаря Бокша за зловживання при видачі продуктивних карток і виплачуванні допомоги воєнним вдовам і сиротам. В село був призначений нотарем закарпатець Григорович Євген. Але 1920 р., за чехів, його перевели в інше село, а в Лохово був призначений чех Ірані Богуміл, який працював у селі по 1937 р. за цей період старостами села були писемні землероби.

За чехословацького панування старост у селі вибирали голосуванням з кандидатними листками аграрної, комуністичної та 2-3-х інших партій чи груп. Кандидатний список до виборів у сільське представництво Лохова від комуністичної партії складав вожак партії, старший комуніст Василь Хайнас, який разом з двома іншими комуністами були майже постійними членами сільського представництва. Аграрну партію підтримував нотар, тому вона і мала більшість членів у представництві села. Обов’язки старост села і спосіб їх виконання був такий як і за часів Австро-Угорщини – “бубновали”, “секвестовали”, “ліцітовали” тощо.

За тим, щоб населення села виконувало урядові накази і додержувалось державних законів доглядали “жандарі”. Жандарми за Австро-Угорщини у с. Лохово ходили доглядати і з с. Кальника, а за чехів жандармська станція була і в Лохові. 4-5 жандармів належали до лохівського обвідного нотаріату.

Після звільнення Закарпаття (26.10.1944 р.) у Лохові головою Народного комітету обрано комуніста Хайнас Петра, а після возз’єднання Закарпаття з Радянською Україною головою Лохівської сільради обраний землероб комуніст з початковою освітою Боднар Михайло. Оскільки голові сільради потрібно було вирішувати справи, з якими людина з початковою освітою не може справитись, на наступних виборах головою сільради обрали Спачинського Івана з середньою освітою. Після приєднання до Лохівської сільради сіл Хуково і Черевіці головою було обрано комуніста з вищою освітою Ужгородського державного університету Піган В.В., який і нині 1976 р. працює головою сільради. І якщо нині приміщення Лохівської сільради розміщені у старих пристосованих приміщеннях, то скоро закінчиться будівництво нового будинку і Лохівська сільрада буде знаходитись у двоповерховому будинку в центрі села (на місці колишньої корчми Хайма – М.П.)

## XVII. ШЛЯХИ ДО РАДЯНСЬКОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ І КОЛЕКТИВНЕ ГОСПОДАРСТВО В ЛОХОВІ

Передвісницею радянського способу життя була канонада радянських гармат. Угорська влада регента Горті, а потім Салаша давали різні накази: забирати неблагонадійних “русинів” у робочі табори (з Лохова забрали до 20 чоловік); виселити з села у першу чергу “юнаків левентського віку”, однак вони нікуди не пішли, а залишились дома. Був оголошений і приказ про смертну кару про зв’язок з партизанами.

З 13 по 20 вересня 1944 р. із сходу на захід над селом Лохово щодня вечором перелітали радянські літаки-бомбовози. Вони бомбили ворожі укріплення, що відступали на околиці Чопа. 18 вересня того ж року через село перелетів ворогами підбитий літак, який упав і згорів на околиці с. Грибівці. Погиблих льотчиків селяни похоронили.

25 жовтня 1944 р. в Лохово прибуло кілька десятків відступаючих угорських солдат. Вони переночували у школі і рано вранці поспішно пішли у напрямку Кальника. 26 жовтня 1944 р. передові частини Радянської Армії ввійшли в Мукачево, звідки гнали ворога в напрямку Ужгорода. І так, Лохово, як і навколишні



49  
 Фото 49. Пам'ятник-обеліск добровольцям села, які загинули під час Великої Вітчизняної війни. 1975 р. Фото М.І. Парлага.

села, 26 жовтня було звільнено від панування чужоземних влад.

27 жовтня в Лохово на побивку прибули партизани з'єднання героя Радянського Союзу підполковника О. Тканька, а згодом і партизани з'єднання В. Русина. Партизани цих з'єднань розформували частину в Лохові, а інших в Ужгороді.

В Лохові почала існувати народна влада під керівництвом комуністичної партії. На заклик радянського командування добити ворога в його лігві із села Лохово добровільно до лав Радянської Армії вступило більше 50 чоловік, в тому числі і дві дівчини – Шніцер Марія Іванівна, Райко О. ... . Із Лохова у добровольці вступили не тільки юнаки, но і одружені чоловіки – Малишко Василь Іванович, Сімір Василь Васильович, Сімір Іван Васильович, Лакатош Петро (він воював у Іспанії). Всі вони залишили вдома дружину і 2-3-х дітей. Від Гонак Юрка з присілку Ленівці у добровольці пішли обидва сини.

Після перемоги над Німеччиною не всі добровольці повернулись додому, 26 з них загинули. В знак народної пошани посередині села споруджено пам'ятник-обеліск – добровольцям села, які загинули вперіод Великої Вітчизняної війни (див. фото 49).

Комуністи с. Лохово, які за часи угорської окупації змушені були працювати у підпіллі починають активно працювати. 13 листопада 1944 р. землероб-комуніст з с. Лохово Хайнас Василь був делегатом на партійну нараду в Мукачеві.

26 листопада 1944 р. на Першому з'їзді Народних комітетів Закарпатської України в Мукачеві делегатами із с. Лохова були Хайнас Василь, ..... . Вони і підписували маніфест з'їзду про возз'єднання Закарпатської України з Радянською Україною.

У грудні 1949 р. в с. Лохові була створена ініціативна група по організації колгоспу, в яку першими вступили землероби-комуністи Хайнас Петро, Хайнас Василь, Боднар Михайло, Сідлак Н., Герц Василь та інші, в тому числі й безпартійні. Цього ж року в селі був створений колгосп “Червоний жовтень”. Головою колгоспу було обрано Боднар Михайла. Далі головами колгоспу були агроном Мігусов Н., бувший доброволець Герц Іван та ін.

В колективному господарстві життя хоч і повільно, але змінюється. Всі землероби села, окрім двох жінок-вдів були в колгоспі. Початок колективного господарювання був не легким. Не було сільськогосподарських машин, будинків для ферми, спеціалістів агрономів та зоотехніків. Не дивлячись на все це, колективне господарювання покращувалось. Колгоспу допомагали спеціалісти Ракошинської МТС, яка за невелику плату давала колгоспам сільськогосподарську техніку.

У вересні 1952 р. колгосп “Червоний жовтень” с. Лохово уже мав свій павільйон на окружній сільськогосподарській виставці в Мукачеві, в якому були виставлені сільськогосподарські продукти, вирощені в колгоспі.

1952 р. до Лохівського колгоспу “Червоний жовтень” був приєднаний “Колгосп ім. Чкалова” в с. Черевці. 1962 р. господарства колгоспів Лохова і Лавок були об'єднані в один “Колгосп ім. Мічуріна”. 20 лютого 1970 р. рішенням загальних зборів колгосп с. Лохово був приєднаний до Бобовищанського радгоспу.

Землероби села до колективного господарювання на своїх нивках від зорі до ночі важко працювали, мерзли, ходили босими, недоїдали, щоб зібрати грошенята на податки, обути сім'ю на зиму, відремонтувати чи побудувати хату або купити місце для хати.

Після того як землероби села почали колективно господарювати, працюють в колгоспі-радгоспі денно 6-8 годин не більше. У колгоспі вони отримували овочі, зерно пропорційно до відпрацьованих трудовнів. Крім того, отримували й гроші – 1-1,5 руб. за 1 трудовень. З 196. р. всі колгоспники пенсійного віку, які мали потрібний стаж роботи в колгоспі, отримували місячну пенсію. У радгоспі з 1970 р. землероби села отримують місячну зарплату. Рядовий робітник в ланці отримує не менше 60-80 крб., спеціалісти-механізатори не менше 100-200 крб., а їздові – 80-90 крб. Доярки села залежно від надосеного молока щомісячно отримують 100-120 крб., сторожі по 60 крб. на місяць і пенсію.

Крім заробітку (плати у радгоспі) селени мали певний прибуток від власної садовини та виноградників. Всі сімейні службовці та робітники підприємств мають житлові будинки і земельні ділянки.

У деяких сім'ях лохівчан одне подружжя працює у радгоспі, а друге – на виробництві в Мукачеві. Молоді хлопці і дівчата після закінчення восьмого чи десятого класів йдуть працювати в місто, поступають у вузи. Є й такі, які працюють в радгоспі. Так з атестатом зрілості (10 класів) дояркою працює лохівчанка М.Ю. Гопак. Після закінчення 8 класу їздовим працює Гранчак ..... . Окремі учні Лохівської школи працюють механізаторами.

Однак, на сьогодні переважна більшість молоді працює в місті. Сім'ї молодожнів живуть у батьків. Інші просять і отримують безкоштовно земельні ділянки під будівництво, будуються. А для того щоб заробити гроші для будівництва житла не потрібно їхати в Америку. Можна “завербуватися” на лісозаготівлю в Архангельську чи іншій області і за два сезони батько з сином заробляють гроші для будівництва житлового будинку. Так зробив колишній безземельний землероб з лохівського присілку Черевці Маховський Михайло. Деякі лохівчани по договору йдуть на збір врожаю в східні області Української РСР і заробляють по кілька центнерів зерна і сотню чи більше крб.

### ХVІІІ. КОЛИШНІ “БОВТИ” (КРАМНИЦІ), КОРЧМИ ТА ЄВРЕЇ

Нині в Лохові немає колишніх “бовтів”, ні корчм, ні єврейського населення. А ще недавно, в 1942 р., в Лохові були і “бовти”, і єврейське населення (43 чоло-



віка). У 1905 р. я особисто бачив в Лохові три “бовти”: у хаті Биньо (у вишньому кінці села), у Йойкифа і Хайма (в центрі села). Згодом Беньо ліквідував свій бовт, а в центрі села свої бовти відкрили Мошко і Газик. Так у селі стало 4 крамарів. Називали їх по іменам, по прізвищам їх мало хто знав.

У селі були дві корчми: у Йойкифа і Хайма. Ці двоє мали і бовти. Характерною рисою бовтів було те, що знаходились в житлах крамарів. Площа приміщення крамниць – 6-8 м<sup>2</sup>. Вхід у крамницю був від вулиці. Над дверима, що вели в крамницю, був дзвіночок, приладнаний так, що коли покупець відкрив двері, дзвоник “задзеленькав”. Крамар, почувши голос дзвоника, заходив у крамницю через двері із своєї кімнати і “відпускав товар” (обслуговував покупця). Зазвичай у крамниці був тільки ходовий товар: сіль, “шваблики” (сірники), “нафта” (гас), цукерки для дітей, скла для газових ламп і гніт, голки, нитки тощо.

Вхід у корчму теж був від вулиці. Площа приміщення корчми – 16-20 м<sup>2</sup>. В обох лохівських корчмах був простий стіл завдовжки 2 м, по обом бокам стола – дві такої ж довжини масивні лави. Ні стіл, ні лавиці не були пофарбовані. В приміщенні корчми був і шинок – комірчина в одому углу. Стінки шинку були збиті з лат. У шинку корчмар зберігав спиртні напитки (“палінку”, “рум”, вино).

Всі крамарі (“бовтоші”) і корчмарі в Лохові до 1939 р. були євреями. У 1940 р. була відкрита кооперативна крамниця “Гандя”, а 1941 дозвіл на відкриття корчми отримав лохівчанин Й. Желізняк.

Окрім крамарів і корчмарів у селі були й інші єврейські сім’ї: Шустер (швець), Лайб, Зелманович, М’ясарош, Мингльо, Галперт, землероби – Газик, Грінштейн, Гершко, Фасрштейн і Гинча. Перед самим початком війни, 1913 р. до місцевого єврея Йойкифа поселився його зять Г. Юскович. Це був заможний єврей, який придбав у Лохові найбільшу площу виноградників (до 2 га). Землеробством євреї не займались.

Житла лохівських євреїв не були нарядні, мало в чому відрізнялись від жител землеробів-українців. Всі житла єврейських сімей були споруджені із двохстилими (“кібловими”) дахами, покритими гонтом. Лише одна корчма шевця Зелмановича була з чотиристилим дахом. Три хати були муровані, а інші – з дерева. Мали євреї у селі й “бужню” – хату, у якій по суботам молилися.

У 1942 р. всіх євреїв села угорські жандарми погнали у табори смерті. Як я знаю, із таборів повернули двоє із сім’ї Грінштейна (дівчина і юнак), одна жінка із сім’ї Калмана і один юнак із сім’ї Фасрштейна. Всього 4 чоловіка із 43. Із єврейських хат по нині (1977 р.) побутують дві: колишня хата Г. Юсковича, в якій знаходиться Лохівська сільрада, та пошта, колишня хата сина Зелмановича, яку від нього купив вчитель Лохівської школи М.Й. Єрдеvdій. У 1977 р. було знесена колишня хата Грінштейна, в якій знаходився лохівський дитсадок, а потім столярна майстерня. На місці знесеної хати Мукачівським райпобуткомбінатом будується будинок комбінату побутового обслуговування.

Мукачево, 1977 р., місяць вересень  
Запис спогадів,  
Парлаг Михайло Іванович  
/особистий підпис/

Отже, сьогодні ми маємо згадувати М.І. Парлага не лише як народного вчителя, культурного діяча, але й дослідника матеріальної та духовної культури рідного краю. Він дуже любив свій край, свою роботу, іноді занадто нею захоплювався. З його ініціативи було реалізовано чимало культурно-освітніх проєктів, ним зібрано величезний масив фактичного, архівного, польового, статистичного, фотоілюстративного та графічного матеріалу.

#### Джерела та література:

1. Виказ членов Общества “Русская Читальня им. А. Духновича”, заплативших членские взносы”. – Буковець, 2 января 1929 года.
2. Парлаг М.І. Спогади і відомості з верховинського села Буковець Воловецького району Закарпатської області : рукопис записано і упорядковано 1960-1968 рр. / М.І. Парлаг // ФЗМНАП : 5025 – 91 с., іл.
3. Парлаг М.І. Спогади і відомості про низинне село Лохово Мукачівського району Закарпатської області : рукопис записано і упорядковано 1974-1977 рр. / М.І. Парлаг // ФЗМНАП : 6420/2292. – 93 с., іл.
4. Альманах общества к.с. Возрождение 1936 / сост. И. Керча, Р. Евреинов, М. Парлаг, И. Шлепещкий, В. Добош, М. Дубай, И. Русняк, А. Фаринич. – Прага-Hostivař, 1936. – 96 с.
5. Гарагонич В.В. Вчительська альма-матер (Мукачівській учительській семінарії – 80 років): історико-публіцистичний нарис / В.В. Гарагонич. – Ужгород, 1995. – 65 с.
6. Куцов К.О. Періодичні видання та видавнича діяльність підкарпатських студентів у навчальних закладах Чехословацької республіки (1920-1930-ті рр. XX ст.) / К.О. Куцов // Науковий вісник Ужгородського національного університету. – Серія: Історія. – 2010. – Вип. 24. – С. 222-229.
7. Фіцула М. Зміст підготовки педагогічних кадрів у Мукачівській учительській семінарії / М. Фіцула, Г. Клімова // Науковий вісник Мукачівського державного університету. – 2013. – № 15. – С. 40-45.

### MEMOIRS AND INFORMATION ABOUT LOWLAND VILLAGE LOKHOVO MUKACHIVSKIY DISTRICT TRANSCARPATHIAN REGION: MANUSCRIPT WRITTEN AND ORDERED IN 1974-1977 M.I. PARLAK ROCKS

Vasil KOTSAN (Uzhhorod)

#### Summary

The article tells about the life and career of Michael Parlah the Excellence in Public Education, Honoured Teacher of Ukraine. The author describes his contribution to the cultural and educational development of rural areas: organization of courses of writing, of the first theatrical performances of hut-reading, “National house” and a brass band, free training their students for exams in a civil school. Special attention is paid to the research achievements of teachers: publications, manuscripts. One of the greatest manuscripts from the collection is the original language – a manuscript about native village M.I. Parlah – Lohovo Mukachivsky District.

**Key words:** M. Parlah, honored teacher, courses, performance, orchestra, manuscripts, published works, village Lohovo.

## ВІДОМОСТІ ПРО АВТОРІВ

**Ануфрієв Олег Миколайович** – кандидат історичних наук, доцент кафедри інноваційних технологій, соціально-культурної діяльності ДВНЗ Київського національного педагогічного університету ім. П. Драгоманова, старший науковий співробітник науково-дослідного відділу народного мистецтва та фольклору Національного музею народної архітектури та побуту України.

**Бігуняк Галина Дмитрівна** – заступник директора з господарської роботи Закарпатського музею народної архітектури та побуту.

**Білан Павло Дмитрович** – магістр етнології.

**Верговська Марія Сергіївна** – науковий співробітник науково-дослідного відділу “Наддніпрянина та Південь України” Національного музею народної архітектури та побуту України.

**Вовченко Петро Трохимович** – старший науковий співробітник науково-дослідного відділу “Полісся, Полтавщина та Слобожанщина” Національного музею народної архітектури та побуту України.

**Гайова Євгенія Володимирівна** – начальник науково-дослідного відділу “Наддніпрянина та Південь України” Національного музею народної архітектури та побуту України.

**Гал Ольга Михайлівна** – методист методичного центру відділу культури Виноградівської РДА, член Закарпатського осередку Національної спілки майстрів народного мистецтва України.

**Галько Оксана Юріївна** – кандидат історичних наук, начальник науково-дослідного відділу “Українське село 60-70-х рр. XX ст.” Національного музею народної архітектури та побуту України.

**Главацька Людмила Анатоліївна** – начальник науково-дослідного відділу “Полісся, Полтавщина та Слобожанщина” Національного музею народної архітектури та побуту України

**Грицюк Неля Андріївна** – провідний екскурсовод Закарпатського музею народної архітектури та побуту.

**Громова Олена Петрівна** – начальник науково-дослідного відділу “Карпати” Національного музею народної архітектури та побуту України.

**Денищич Квітослава Володимирівна** – завідувачка відділу наукової експертизи та реставраційної роботи Закарпатського музею народної архітектури та побуту.

**Зейкан Оксана Василівна** – вчений секретар Закарпатського музею народної архітектури та побуту.

**Зюбровський Андрій Вікторович** – кандидат історичних наук, молодший науковий співробітник відділу історичної етнології Інституту народознавства НАН України.

**Конопка Володимир Михайлович** – кандидат історичних наук, молодший науковий співробітник відділу історичної етнології Інституту народознавства НАН України.

**Король Василь Васильович** – старший науковий співробітник відділу фондів Закарпатського музею народної архітектури та побуту.

**Костенко Людмила Анатоліївна** – старший науковий співробітник науково-дослідного відділу “Наддніпрянина та Південь України” Національного музею народної архітектури та побуту України.

**Коцан Василь Васильович** – кандидат історичних наук, директор Закарпатського музею народної архітектури та побуту, доцент кафедри історії України ДВНЗ “Ужгородський національний університет”.

**Кукліна Інна Миколаївна** – начальник науково-дослідного відділу народного мистецтва та фольклору Національного музею народної архітектури та побуту України.

**Леньо Павло Юрійович** – кандидат історичних наук, доцент кафедри історії України ДВНЗ “Ужгородський національний університет”.

**Лизанець Олександр Михайлович** – старший науковий співробітник відділу науково-освітньої роботи Закарпатського музею народної архітектури та побуту.

**Мегела Мар’яна Іванівна** – заступник директора по науково-освітній роботі Закарпатського музею народної архітектури та побуту.

**Назаренко Людмила Станіславівна** – вчений секретар Національного музею народної архітектури та побуту України.

**Найпавер Марія Іванівна** – старший науковий співробітник відділу фондів Закарпатського музею народної архітектури та побуту.

**Полак Сільвія Іванівна** – старший науковий співробітник відділу експозиції та науково-дослідної роботи Закарпатського музею народної архітектури та побуту.

**Пуківський Юрій Володимирович** – історик, етнолог, кандидат історичних наук, науковий консультант проекту “Локальна історія” (м. Львів).

**Рекрут'як Михайло Ярославович** – старший науковий співробітник відділу експозиції та науково-дослідної роботи Закарпатського музею народної архітектури та побуту.

**Русінова Тамара Вікторівна** – головний зберігач відділу науково-фондової роботи Національного музею народної архітектури та побуту України.

**Симкович Вікторія Іванівна** – завідувачка відділу експозиції та науково-дослідної роботи Закарпатського музею народної архітектури та побуту.

**Ситниченко Світлана Миколаївна** – науковий співробітник науково-дослідного відділу “Українське село 60-70-х років XX ст.” Національного музею народної архітектури та побуту України.

**Сологуб-Коцан Тетяна Яківна** – завідувачка відділу науково-освітньої роботи Закарпатського музею народної архітектури та побуту.

**Тарнавський Роман Богданович** – кандидат історичних наук, доцент кафедри етнології Львівського національного університету ім. І. Франка.

**Татарчук Мирослава Андріївна** – старший науковий співробітник науково-дослідного відділу народного мистецтва та фольклору Національного музею народної архітектури та побуту України.

**Третяков Олексій Несторович** – науковий співробітник Чернівецького обласного музею народної архітектури та побуту.

**Ципишев Сергій Іванович** – заступник директора з наукової роботи Музею народної архітектури та побуту у м. Львові, аспірант Інституту народознавства НАН України.

**Чеплев Мар’яна Василівна** – старший науковий співробітник відділу експозиції та науково-дослідної роботи Закарпатського музею народної архітектури та побуту.

**Черленяк (Керечанин) Іванна Василівна** – аспірантка Інституту народознавства НАН України.



*Наукове видання*

**НАУКОВИЙ ЗБІРНИК  
ЗАКАРПАТСЬКОГО МУЗЕЮ  
НАРОДНОЇ АРХІТЕКТУРИ ТА ПОБУТУ**

*Випуск 4*

Відповідальний за випуск *В.В. Коцан*

Статті подано в авторській редакції  
Комп'ютерний набір авторів збірника  
Художнє оформлення *О. Гаркуша*  
Комп'ютерна верстка *О. Гаркуша*

Підписано до друку 17.05.2018  
Формат 70x100/16. Папір офс.  
Гарнітура Times New Roman. Друк офсет.  
Умов. друк. арк. 33,54.  
Тираж 200 прим. Замовлення № 10-2018.

Видавництво Олександри Гаркуші  
Свідоцтво серія Зт № 23 від 06.09.2005 р.  
м. Ужгород, вул. Погорелова, 4  
тел. (0312) 66-49-38

**Н 34 Науковий** збірник Закарпатського музею народної архітектури та побуту. Вип. 4 [Текст] / упоряд. : В.В. Коцан, М.І. Мегела. – Ужгород : Видавництво Олександри Гаркуші, 2018. – 412 с. : іл.

ISBN 978-617-531-180-6

Четвертий випуск наукового збірника Закарпатського музею народної архітектури та побуту є одним із результатів різнопланової співпраці наукових співробітників музею та науковців різних інституцій та закладів України. До нього ввійшли наукові розвідки, присвячені окремим постатям в історії етнологічної науки, фондovим колекціям музеїв, проблемам збереження, реставрації та консервації музейних об'єктів, музейному менеджменту і маркетингу, інноваційним технологіям, традиційним заняттям, ремеслам та промислам, календарній та родинній обрядовості, світоглядним уявленням та народним знанням, монументальному мистецтву.

Видання розраховане на всіх, хто цікавиться традиційною народною культурою, розвитком музейної справи. Матеріали збірника покликані допомогти у справі збереження відродження та подальшого розвитку культурної спадщини українського народу.

УДК 069 (477.87) (066)

ББК Т529 (4 Укр – 4 Зак) л611