



## Література

1. Г.Клаус. Сила слова. Гносеологический и прагматический анализ языка. «Прогресс», М., 1967
2. С.Е. Snow. Academic Language and the Challenge of Reading for Learning about Science. «Science», v.328/5977, 2010, (Special Issue: Science, Language, and Literacy), p.450-453
3. «Основы энерго-информационной теории» ([www.scorcher.ru/mist/original/theory8.php](http://www.scorcher.ru/mist/original/theory8.php))
4. «Основы энерго-информационной теории» ([http://psi-world.narod.ru/publications/psi\\_physics.htm](http://psi-world.narod.ru/publications/psi_physics.htm))
5. Восприятие и представление информации (электронный учебник) (<http://www.school497.spb.ru/download/u/02/les3/les.html>)
6. В.Н. Гростников «Человек и информация». «Наука», М., 1970, стр.10
7. М. Эйген, П.Шустер «Гиперцикл. Принципы самоорганизации макромолекул». «Мир», М. 1982
8. А.Д. Урсул «Природа информации». ИПЛ, М., 1968, стр. 6.

УДК:392.81:393.05.952:398.331:398.332.416

Конопка В. М.

**ВІДПОВІДНИКИ ПОМИНАЛЬНОЇ СТРАВИ „КОЛИВО” В  
КАЛЕНДАРНІЙ ОБРЯДОВІСТІ УКРАЇНЦІВ С. СОРОЦЬКЕ  
ТЕРЕБОВЛЯСЬКОГО РАЙОНУ ТЕРНОПІЛЬСЬКОЇ ОБЛАСТІ  
(за матеріалами експедиції 2009 р.)**

Інститут Народознавства НАН України

*This article is devoted to one of the most vital issues of traditional Ukrainian culture – the calendar ritualism. The author, taking into consideration the ethnographic field materials, clarifies the functional purpose of „kutya” and „palyanytsya with poppy seeds” and their presence in the calendar ritualism of the Ukrainians in v. Sorotske. The relationships between the funeral and calendar ritualism are analyzed.*

*Key words: ethnology, calendar rite, „kutya”, „palyanytsya with poppy seeds”, „syta”, „kolyvo”, „diduh”.*

*Стаття присвячена одній з найважливіших ділянок традиційної культури українців – календарній обрядовості. Залучивши польові етнографічні матеріали, автор з’ясовує функціональне призначення „куті” та „паліяниць з маком” та їх присутність в календарній обрядовості українців с. Сороцьке. Аналізуються взаємозв’язки поминальної та календарної обрядовості.*

*Ключові слова: етнологія, календарна обрядовість, „кутя”, „паліяниця з маком”, „сита”, „коливо”, „дідух”.*

У традиційній духовній культурі побутувало уявлення стосовно того, що смерть людини є лише переходом з одного світу в інший. Українці вірили, що в різний час впродовж 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.

З'ясуванню подібності у приготуванні та функціях поминальних страв і куті присвячували свої праці різні дослідники. На тотожність колива та куті звернув свою увагу дослідник Дмитро Зеленін [10, с.401]. Згодом цю думку розвинув Володимир Пропп [12, с.20]. Згідно ж з концепцією Альберта Байбурина, різдв'яна вечеря – це вечеря в „іншому” світі: „Використання архаїчної обрядової їжі (сита, кутя) і сама назва снопа „дід”, дають підставу вважати, що такі самі засоби використовувалися для відтворення простору смерті” [5, с.129-130]. До цієї ж проблеми зверталось багато українських дослідників: Федір Вовк, Микола Сумцов, Лідія Артюх, Василь Скуратівський та інші.

У пропонованій статті автора цікавить з'ясування функцій та призначення двох страв, які населення с. Сороцьке означувало, як „кутя” та „паляниця з маком”. Не важко помітити поминальний контекст в обрядах, пов'язаних із цими стравами. Функціонально вони багато в чому подібні до традиційної поминальної страви українців – „колива”, і виконують ту ж функцію посередника-зв'язківця між світом мертвих і „цим” світом [1, с.320].

Історично склалося, що найдавніший пласт традиційної духовної культури зберігся у Карпатському регіоні та на Поліссі. Відповідно етнографічний матеріал із цих регіонів використано для порівняння. Насамперед потрібно з'ясувати, що ж таке „коливо”. Дослідниця традиційної народної кухні українців Л. Артюх виділяє три різновиди цієї страви: а) сита; б) варена крупа із медовою ситою; в) печений пшеничний хліб, политий медовою ситою [1, с.318]. З даного переліку різновидів видно, що в усіх з них присутня „сита”.

„Ситу”, як зазначає Л. Артюх, – „готували із стільникового меду, який закладали у дерев'яну діжечку і заливали крутим окропом. Віск із стільників розтоплювався і спливав, а мед розчинявся” [3, с.313]. Відповідно, сита – це мед, розбавлений водою, підсолонена вода.

Другий варіант – круп'яне „коливо” готували на території України по-різному: з цілих зерен товченої пшениці, з недробленої ячмінної крупи, а з середини XIX ст. з рису [3, с.314]. Складники круп'яного „колива” роблять його схожим із „кутею”.

Іншою, формою „колива”, згідно класифікації Л. Артюх, поширеною на більшості території Полісся, є хліб, накришений (не різаний, а ламаний) у ситу [3, с.314]. Цей варіант дуже подібний до приготування «паляниць з маком» у с. Сороцьке та сусідніх селах Тербовлянського, Тернопільського та Підволочиського районів Тернопільської області.

Термінів „сита” та „коливо” у с. Сороцьке не використовували. Варто додати, що у дослідженому населеному пункті на поминках не споживали „колива” у жодному з трьох варіантів, натомість, як стверджували самі інформатори, тоді готували все так, як готують на весілля [7]. Але про „коливо”, як поминальну страву, більшість українців с. Сороцьке знають, але у зв'язку із побутованням цієї страви у сусідніх районах: „Я знаю, як була моя цюця померла в Хмельницьку, татова сестра, то їздили на похорон, то там таке



було, але то було з рису. Таке як кутя, але з рису. А в нас такого я не пам'ятаю" [8].

Тепер опишемо способи приготування, обрядове застосування у с. Сороцьке обох страв: „куті” та „паляниць з маком”.

Українці с. Сороцьке кутю готували двічі – на переддень Різдва і переддень Водохреща. Варили її з пшениці з медом і маком. Готувала кутю господиня, але перед тим хтось із сім'ї обчищав пшеницю від лушпиння. Це було так: „Товкли, трошка пшениці всушили, змочили і в мішочок, і праником товкли, щоб тая лупта відтовклася” [8]. Іншим способом очистити пшеницю від лушпиння, було товчіння пшениці в ступі [6]. Потім обчищену пшеницю варили, вимішували, додавали мак, цукор, хто мав додавав мед, горіхи чи родзинки [7].

Зваривши „кутю” господиня несла її, і ставила біля колача на столі. Найперше на стіл клали колач, його ставив один із синів або господар. Коли ставили колач, то промовляли: „На щастя, на здоров'я, на той рік Коляда!” [6]. Тоді вже можна було на стіл ставити „кутю”. Потім господар заносить до хати пшеничний, житній або вівсяний сніп („дід”, „дідух”), віншуючи: „Віншую вас з тими святами, з Рождеством Христовим, дай вам Боже ті света відпровадити, до Нового року дочекати, від Нового року до Богоявлення, від Богоявлення до Воскресенія, від Воскресенія до ста літ, поки нам пан-Біг назначив життя і вік. Христос ся рождає” [9]. Після того, як господар поставив на покуті снопа, всією родиною колядували [6].

Коли усі зібралися, спочатку помолилися, а вже тоді розпочинали вечерю. Вечеряли при світлі свічки, стоячи навколо столу [7]. Спершу кожен мав скуштувати „куті”, яку їли з однієї миски однією ложкою. Опісля кожний присутній брав окрему ложку і так продовжували трапезу.

Обов'язком господаря було „нагодувати дідуха”, це відбувалося так: „Брав ложку з кутею і йшов до дідуха, сипав на нього і казав - їжте діду! ...потім вже діти так бавилися – годували дідуха” [6]. Варто зауважити, що інформатори розуміли, що годуючи дідуха „кутею” годують померлих родичів [6]. Цей звичай, поширений серед українців с. Сороцьке свідчить, що кутя виступає „жертвою” померлим родичам, а в широкому значенні – поминальною стравою. Про це свідчить і інший звичай пов'язаний з кутею: після вечері кутю, що залишилася, а також ложки, якими її їли, залишали на ніч, бо прийдуть померлі „їсти кутю”. Було зафіксовано три варіанти цього звичаю: 1) ложки ставили у миску з кутею випуклою стороною доверху [8]; 2) ложки зв'язували ниткою до купи ^ і клали біля миски з кутею (сучасний варіант), – оскільки давніше їли кутю однією ложкою [7]; 3) ложки запихали в дідуха за перевесло [9]. Вірили в те, що коли вночі померлі родичі прийдуть „їсти кутю”, то вони використовуватимуть ці ложки. Якщо ж зранку помічали, що котрась із ложок, які стояли у куті випуклою стороною доверху, перевернулась, то член родини, який їв цією ложкою кутю на протязі року помре – це воля померлих. На Щедрий вечір, перед Водохрещам обряди з кутею повторювались.

Іншою стравою, в якій помітний поминальний контекст, були „паляниці з маком”, які робили лише декілька разів у році. Більшість інформаторів



зазначила, що ця страва була лише на свято Преображення Господнього (Спаса – 19 серпня), зустрічалися свідчення, що їх могли готувати також до дня семи мучеників Маковеїв (Маковея – 14 серпня) та в день Воздвиження Чесного і Животворящого Хреста Господнього (Чесного Хреста – 27 вересня). Один з інформаторів зазначив, що їх могли зробити будь-коли у році, але лише в пісний день (цей варіант вдалося зафіксувати лише один раз) [6].

Паляниці з маком робили за таким рецептом:

„Півлітра молока солодкого, а можна і кислого, трошки соди – пів ложки, дві ложки цукру, трошки солі. То на кілограм муки. Замішують все зразу, муку сиплять по трошки, щоб тісто не було дуже тверде. Там на півгодини чи годину залишають. Потім печуть, то в печі колись пекли. В бляшках печуть. Беруть тісто, відрізають трохи, розкачують такі невеликі сім на десять чи п'ятнадцять сантиметрів, товщина до двох сантиметрів, і воно печеться. Ще можна олію додавати. Коли вже готові, то складаєм в миску і накриваєм рушником, і так стоять.

[Про мак], берем, наприклад, два стакани маку. Заливаєм окропом і варимо на маленькому вогні хвилин десять. Потім розтирали мак у макітрі, додаєм цукру, можна ще горіхів або ізюму, хто хоче.

[Спосіб приготування], паляниці кришимо чи нарізаємо ножем на маленькі кубики, додається мак, солодка вода з цукром, хто має мед, може давати мед. Залишаєм при кімнатній температурі на пару годин, а тоді вже можна їсти” [7].

Поданий опис дозволяє зробити порівняння способу приготування та інгредієнтів „колива” та „паляниць з маком”. І тут, і там присутній покришений хліб, розбавлений підсолодженою водою або ж ситою. Відмінним у способі приготування є лише те, що до колива не додавали маку. Але до куті, яка теж була поминальною стравою мак додавали, тому можна вважати „паляниці з маком” відповідником „колива” у його третьому варіанті (за класифікацією Л. Артюх).

Як уже було зазначено вище, українці вірили, що померлі родичі у певні дні, впродовж року, відвідують своїх живих родичів. У весняно-літньому сезоні календарного року таких днів було три: Страсний четвер, Зелені свята і Спаса. По всій Україні 19 серпня вважали днем поминання мертвих родичів. В минулому українці, у цей день, збиралися на цвинтарі, клали на могилки свячені яблука та груші, священники відправляли панахиду. Обрядовою стравою у цього дня були коржі – „шулики”, „шуляки” з розтертим маком і медовою ситою [4, с.117]. Тісто на коржі робили пісним і прісним, в зв'язку з чим навіть побутувала приказка: „Із води та муки пече баба шулики” [13, с.243].

Докладний опис приготування шуликів знаходимо у Зіновії Клиновецької: „Добре вибить цілу крашанку з цукром і замісить на ній тісто, доливаючи водою і посипаючи перемитим маком. Розкачати тоненькі коржі і підпекти в духовці. Тим часом розтирають в неполивняній макітрі мак, досипаючи цукром і доливаючи потрошку водою, поки не візьметься молоком. Тоді розводять холодною водою, можна з медом, заправляють цукром до смаку, ламають дрібно коржики й розмішують з маковим молоком. Пісні, замішуються на самій воді” [11, с.63].



Розглянутий опис шуликів майже не відрізняється способом приготування та інгредієнтами від „паляниць з маком” у с. Сороцьке. Відповідно, спираючись також і на матеріали, зібрані у сусідніх селах (Білоскірка, Грабовець, Козівка Тернопільського р-ну, Лавче Тербовлянського р-ну, Криве, Магдалівка, Митниця, Поділля Підволочиського р-ну Тернопільської обл.), де теж поширений звичай готувати на Спаса цю страву, можна зробити висновок, що це одна і та ж страва, але з різним найменуванням і деякими локальними особливостями у приготуванні.

Страва, яка цікавить автора, в літературі знайшла відображення в контексті запису рецепту приготування, аналізу інгредієнтів та простої констатації поширення на тій чи іншій території [2, с.311; 4, с.117; 11, с.63]. Рідко хто із дослідників робив спробу з'ясувати поминальну функцію цієї страви. Можливо це пов'язано з тим, що самі інформатори, 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 нашттовує на думку, що мала б бути якась поминальна страва, якою, на думку автора, 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 [9].

Отож, опрацьовані матеріали наводять на думку, що можна погодитись з міркуваннями дослідниці Л. Артюх стосовно того, що кутя була відповідником поминального „колива” [2]. Але іншим відповідником, виступають також „паляниці з маком”. Відсутність в поминальній обрядовості українців с. Сороцьке „колива”, не свідчить про відсутність страви, з подібними функціями, взагалі. Відповідні функції виконували інші страви – „кутя” та „паляниці з маком”. У минулому про „коливо”, як поминальну страву на дослідженій території народознавці писали, як про повсюдно поширене явище. Але у цій статті засвідчено відсутність не тільки власне страви „колива”, але навіть згадок про неї в минулому. Це дозволяє зробити припущення – „коливо”, як поминальну страву у Сороцькому та сусідніх селах не знали, або ця страва вийшла із вжитку дуже давно. Але повністю стверджувати правильність одного із двох варіантів не можна, детальніші висновки, можна буде зробити, дослідивши дещо більшу територію.

1. Артюх Л. Ф. Ареальна характеристика поминального хліба на українському Поліссі / Л. Ф. Артюх // Проблеми сучасної археології / За ред. П. Грищенка. – Київ, 1994. – С. 318-323.

2. Артюх Л. Ф. Їжа та харчування / Л. Ф. Артюх // Поділля: Історико-етнографічне дослідження. – Київ, 1994. – С. 282-313.

3. Артюх Л. Ф. Поминальні страви на Поліссі (народний етикет) / Л. Ф. Артюх // Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження / За ред. С. Павлюка, М. Глушка. – Львів, 1997. – Вип. 1: Київське Полісся. 1994. – С. 313-318.



4. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія: Історико-етнографічне дослідження. / Л. Ф. Артюх. – Київ, 1977. – 154 с.

5. Байбурин А. К. Ритуал в традиционной культуре: Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов / А. К. Байбурин / РАН. Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера). – Санкт-Петербург, 1993. – 240 с.

6. Записано 18.08.2009 р. у с. Сороцьке Тербовлянського р-ну Тернопільської обл. від Конопки Богдана Олексійовича, 1937 р. народження.

7. Записано 18.08.2009 р. у с. Сороцьке Тербовлянського р-ну Тернопільської обл. від Конопки Марії Миколаївни, 1941 р. народження.

8. Записано 18.08.2009 р. у с. Сороцьке Тербовлянського р-ну Тернопільської обл. від Подедворної Ганни Петрівни, 1932 р. народження.

9. Записано 18.08.2009 р. у с. Сороцьке Тербовлянського р-ну Тернопільської обл. від Шмендюка Євгена Васильовича, 1935 р. народження.

10. Зеленин Д. К. Восточнославянская этнография / Д. К. Зеленин / Пер. с нем. К. Д. Цивинной. Примеч. Т. А. Бернштам, Т. В. Станюкович и К. В. Чистова. – Москва, 1991. – 511 с.

11. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні / Зіновія Клиновецька / Вид. репринтне з видання: Київ – Львів, 1913. – Київ, 1991. – 218 с.

12. Пропп В. Я. Русские аграрные праздники. Опыт историко-этнографического исследования. / В. Я. Пропп / Ст., коммент. И. В. Пешкова. – Москва, 2000. – 192 с.

13. Українські приказки, прислів'я і таке інше. Уклав М. Номис / Упоряд., приміт. та вступна ст. М. М. Пазяка. – Київ, 1993. – 768 с.

УДК: 60.542.21.

Жулаєва А.С.

### ИЗМЕНЕНИЕ РОЛИ ЖЕНЩИНЫ В СЕМЬЕ (НА ПРИМЕРЕ СИБИРСКОЙ ДЕРЕВНИ 20-Х ГОДОВ XX ВЕКА)

ГОУ ВПО «Сибирский государственный технологический университет»

*This article is dedicated to the view of the author on womens role in soviet society. The author analyses the transformation of the image of life of a soviet womans in agricultural family.*

*Keywords: image life, soviet woman, the role of women in the family.*

*Данная статья посвящена взгляду автора на роль женщин в советском обществе. Автор анализирует трансформацию образа жизни советской женщины в крестьянских семьях.*

*Ключевые слова: образ жизни, советская женщина, роль женщины в семье.*

Проблеми жінок сибірської деревні 20-х років ХХ століття явилися відображенням проблем інститута сім'ї і суспільства в цілому в перехідний період від війни до миру, від «старої» життя до «нової». Жінки, незважаючи на свою більшу завантаженість (робота вдома і в полі), в селянському господарстві вважалися його второстепенними членами і майже завжди підкорялися

Сборник научных трудов по материалам международной научно-практической конференции «Современные проблемы и пути их решения в науке, транспорте, производстве и образовании '2010». Том 34. Туризм и рекреация, Физическое воспитание и спорт, История. – Одесса: Черноморье, 2010. – 88 с.

*В сборнике представлены материалы международной научно-практической конференции «Современные проблемы и пути их решения в науке, транспорте, производстве и образовании '2010» по направлениям: Туризм и рекреация, Физическое воспитание и спорт, История.*

*У збірнику представлені матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні проблеми та шляхи їх вирішення в науці, транспорті, виробництві та освіті '2010» за напрямками: Туризм і рекреація, Фізичне виховання і спорт, Історія.*

*The issue holds the collection of works of international scientific-practical conference "Modern problems and their solutions in science, transportation, manufacturing and education '2010" on Tourism and recreation, Physical Education and Sport, History.*

Редакционная коллегия:

*д-р.техн.наук, проф. Шибяев А.Г. – отв.редактор,  
д-р.техн.наук, проф. Гончарук С.М., д-р.техн.наук, проф. Ломотько Д.В.,  
д-р.экон.наук, проф. Лапкина И.А., к-т.техн.наук Лесник А.С.,  
к-т.экон.наук, проф. Рылов С.И., к-т.техн.наук, доц. Петров И.М.,  
к-т.техн.наук, доц. Кириллова Е.В., к-т.педаг.наук Демидова В.Г.,  
к-т.искусствовед.наук Кантарович Ю.Л.,  
к-т.техн.наук Куприенко С.В. – отв.секретарь.*

ISBN 966-555-157-4

©Коллектив авторов, 2010  
©Издательство Черноморье, 2010