

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Жуков Ю. Жизнь и смерть Патриса Лумумбы: [Електронний ресурс] / Ю. Жуков // Новая жизнь – № 11. – 1962. – [Режим доступу]: <http://vivovoco.rsl.ru/VV/PAPERS/HISTORY/LUMUMBA/LUMUMBA.HTM>
2. Патрис Лумумба. - [Режим доступу]: <http://people.sci.pfu.edu.ru/asemenov/LUMUMBA/Index.htm>
3. Патрис Лумумба. - [Режим доступу]: <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D1%83%D0%BC%D1%83%D0%BC%D0%B1%D0%B0,%D0%9F%D0%B0%D1%82%D1%80%D0%B8%D1%81>
4. Патрис Лумумба. - [Режим доступу]: http://www.kituoachakatiba.org/index.php?option=com_content&task=view&id=64
5. Персоналии – известные люди Африки. Патрис Лумумба. - [Режим доступу]: http://www.africa.org.ua/data/persons_lulumba.htm
6. Пономаренко Л. В. Патрис Лумумба: Жизнь во имя свободы Африки / Л. В. Пономаренко. – М.: Изд-во УДН, 1989. – 128 с.
7. Харламенко А. В. Патрис Лумумба и его родина: [Електронний ресурс] / А.В.Харламенко. - [Режим доступу]: <http://prometej.info/new/history/1950-lymymba.html>

Карабин М.

Науковий керівник – доц. Ятищук О. В.

ОБРЯДОВЕ ЗНАЧЕННЯ ХЛІБА

З давніх давен хліб посідає головне місце в українській обрядовості, має ритуальне застосування. Використання хліба при проведенні певних культів, дотриманні звичаїв та традицій бере свій початок ще із язичництва. Із розвитком землеробства його роль зростає, хліб набуває ознак святості, це – святиня, жертвна страва для Богів або й саме Божество чи втілення Божественної Сили, яка має духовну цінність. Тому хліб українці називають „Святим», „Божим даром», „Батьком», „Годувальником», „Головою», „Розпорядником» [5, с. 123]. Хліб набув жертвеного значення, поступово замінюючи жертвоприношення тварин.

М. Сумцов писав: «З появою Хліба, як засобу харчування, виникла світла думка, що Богам бридка кров жертвеного тварин, і Хліб стає головним предметом жертвоприношень» [1, с.67-68].

У християнстві поняття безкровної жертви через посередництво хліба набуває нового змісту, який виявляється євхаристійною жертвою у вигляді хліба вина.

Великим гріхом вважається викинути навіть маленький шматочок. Колись вірили, що на тому світі люди, які без пошани ставилися до хліба, збиратимуть усі викинуті під час земного життя крихти. Залишки хліба віддавали свійським тваринам або спалювали в печі.

На Русі дорогих гостей зустрічали хлібом-сіллю. Вірили що ними можна зробити друзями навіть запеклих ворогів. На думку дослідників хліб символізував побажання багатства і достатку, а сіль захищала від ворожих сил. Найбільшим докором був вислів: «Забув ти мій хліб і сіль» [2, с. 77].

В традиційній культурі випікання обрядового хліба приурочується до календарних християнських свят: Різдва, на день св. Маланки, на день св. Василя (т. зв. Старий Новий рік), Водохреща, у перший день Великого посту, на хрестопоклонному тижні, до дня Петра і Павла, до Воскресіння та інших, а також ряду родинних подій: народження, хрещення, весілля, похорони.

Станом на сьогодні дослідження етнографічних матеріалів дозволяє досить точно реконструювати обрядову творчість пов'язану із використанням хліба. Яка охоплює весь комплекс ритуалів підготовки випікання та обрядового використання хліба.

Л. Герус звертає увагу на такі прояви шанобливого ставлення до хліба: «Пошана до Хліба закріпилась у народних звичаях. На покуті під образами, що є в хаті священним місцем, колись завжди лежала на столі покрита рушником паляниця. Кожен шматочок хліба з'їдали повністю, не залишаючи куснів, щоб силу не залишити. Хліб не можна викидати у сміття, навіть хлібні крихти слід зібрати у долоню і з'їсти, або ж віддати худобі чи птиці. Знайдений на дорозі окрасць хліба потрібно обтрусити і покласти на високому місці для пташок. Коли випадково хліб упаде на підлогу, селяни його піднімають і цілують – перепрошують, у хліба ж бо ніжки короткі, впаде зі столу і може ніколи більше туди не повернутися. Про хліб не можна казати, що він поганий, він може бути лише невипечений, глевкий, сирий, підгорілий, зачерствілий» [4, с. 46–48].

У народних повір'ях хліб протиставлявся усьому нечистому. Так до лісу завжди брали із собою шматок хліба, бо його нібито бояться гадюки. Звичай благословляти хлібом також

пояснюється уявленнями про хліб як оберіг. Батьки благословляли ним молоде подружжя.

Хлібом заведено благословляти в далеку путь. До речі, зустріч хлібом-сіллю — не що інше, як своєрідний очисний обряд. Адже людина могла принести з чужини щось погане, вороже, недобру дію цього мав нейтралізувати хліб. Вірили, що хліб може навіть зупинити пожежу, якщо обнести його навколо палаючої будівлі.

Процес випікання та приготування хліба в народній свідомості завжди постає як священнодійство. Раніше до нього навіть спеціально готувалися: молилися, уникали поганих думок. Існують окремі звичаєві норми поведінки людини під час приготування та випікання хліба. Своєрідним є ставлення до предметів та речей, що з ними пов'язується його випікання. Особливої уваги приділяють діжі. Найперше звертають увагу на кількість заклепок (парна кількість). У випадку непарної кількості буде діж (чоловічий рід), в якому хліб не буде належним чином бродити та сходити [10, с. 295].

Народна матеріальна культура українців просякнута ідеєю звеличування хліба: культ хліба в українців відігравав особливу роль, розкриваючись у обрядово-ритуальній сфері та світоглядних уявленнях.

Як зазначає А. Пономарьов: «Найбільшої різноманітності та символічності він набув у весільній обрядовості, що цілком логічно: адже саме весілля в традиційному українському суспільстві символізувало народження сім'ї і продовження в поколіннях. Через це, аби забезпечити родинне щастя та безперервність життя, такого великого значення надавалося магичності всіх обрядових дій та обрядових атрибутів. Магічної символіки в українському весіллі набував передусім коровай, як весільний хліб відомий лише в українському весіллі (серед багатьох інших народів він нерідко вживався й у не обрядових формах). Весільний хліб був тим елементом, який об'єднував цілу систему весільних обрядових дій» [8, с. 331].

Перед випіканням короваю тісто для нього « бгали» -- розчиняли, замішували. М. Сумцов вважав, що поняття «бгати» походить від слова « Бог».

Коровай - це найчастіше висока пшенична паляниця, оздоблена виліпленими з тіста квіточками, колосками, пташками, зірочками й місяцем, що символізували міцність майбутнього подружнього життя, щастя, добробут і злагоду[5, с. 118].

Коровай намагались випекти не лише смачний та гарний, але й, на подив гостям, великий коровай. Іноді його випікали розміром на весь стіл. Після того, як спечений коровай витягували з печі, по ньому намагались вгадати подальшу долю молодих. Якщо коровай у печі тріскав - це було ознакою майбутнього розлучення, якщо ж перекошувався - спільне життя не буде щасливим, якщо виходив пишним і гарним - то це свідчило, що сім'я буде міцною і житиме довго й щасливо.

Коровай як обрядовий атрибут має глибокі традиції. У давньоруській літературі нерідко зустрічаються згадки про цю ритуальну язичницьку страву, яка засуджувалась офіційними церковними колами. Однак висока престижність короваю як обрядового хліба сприяла стійкості цього елемента культури і навіть зміцненню його символічного статусу [9, с. 258]. Особливе значення коровай має в українському весіллі. Відсутність короваю означала неповноцінність обряду, а людина, яка з бідності, сирітства чи якихось інших причин була позбавлена весільного короваю, одержувала прізвисько (а то й прізвище) **Безкоровайний**.

Випечений весільний коровай прикрашали і клали на вишиваний рушник. Зустрічати молодят з короваєм - це старовинна традиція, в якій батьки через хліб передають своїм дітям побажання злагоди та кохання, а також багатства та благополуччя. Наречений та наречена повинні відкусити від короваю по шматочку, не торкаючись його при цьому руками. Вважалося, що той, хто відкусить більший шматок, і буде головою сім'ї [3, с. 34-35].

На весіллях, крім короваю, пекли й інше печиво, серед якого калач посідав чільне місце. Виготовляли його із вичиненого тіста, як правило, плетеним з трьох-чотирьох качалочок. Калачі були завернуті у великий овал, нерідко з діркою посередині. На півдні Поділля, Буковині, у Карпатах калачі виконували функцію короваю, і їх там випікали багато — для обдарування на застіллі, для почесних батьків, для обміну між родами, для даровизни тощо.

У тих районах, де випікали коровай, калачі мали допоміжні, менш престижні функції: ними обмінювалися роди, маленькими калачами запрошували на весілля; великі дарували на презві.

Аналогічні функції на Півдні виконував дивень, на Поліссі — верч, на Полтавщині та

Слобожанщині — лежень. На Херсонщині молода крізь дірку в калачі дивилася на молодого, коли він приходив забирати її до себе. Калачі пекли і на христини (Поділля, Карпати), на Паску та Різдво [3, с.36].

Цікавими є традиції пов'язані із використанням калити-- великого прісного хліба із білого борошна, який пекли перед днем св. Андрія. Калету прикрашали сухими вишнями чи родзинками, у її приготуванні брали участь усі дівчата села. Коржа підвішували до стелі в хаті, де відбувалися вечорниці. Біля нього стояв язикатий "Пан Калетинський" із квачем, вмоченим у сажу. Він запрошував "Пана Коцюбинського", яким міг бути будь-хто із присутніх, "калету кусати". Узнявши поміж ніг коцюбу, учасники гри по черзі під'їжджали до калети [10, с. 300]. Тут відбувалася жартівлива розмова із вартовим, який намагався усілякими способами розсмішити "Пана Коцюбинського". Якщо Коцюбинський посміхнувся, Калетинський мазав його квачем по губах, а кусати калету ішов інший гравець.

Іншим різновидом обрядового хліба є поминальний. Як зазначає В. Максим: «В ритуалі з хлібом відчувається зв'язок звичаю з аграрним культом предків. В той же час обрядовий хліб виступає і як засіб взаємодії померлих з живими нащадками. Помана – круглий калач без отвору, середина якого зверху закрита тістом, найпишніше оздоблена і майстерно виплетена двома подвійно скрученими жгутами у вигляді хреста. Назва цього калача запозичена із молдавської й румунської мов. В етимологічному словнику української мови зазначено, що помолдавськи "помане" означає поминальні дарунки, а в румунській "romana" – "поминки" (від слова "спомин", "поминання")» [5, с. 278].

Значне місце в приготуванні хліба до похорон займають калачі різноманітних форм. На порозі хати, воротях і по ходу поховальної процесії на перехрестях, на кладовищі – усюди необхідно роздавати калачі, як ознаку жертвоприношення. Хліб, призначений для описаної обрядовості, має свою, закріплену традицією форму.

Його випікають із декількох сплєтених жгутів пшеничного дріжджового тіста. Виплітають великий круглий калач діаметром до 30 см, із циліндричним отвором на 10 см у центрі, і називають калачем, сплєтеним удвоє. Печуть калачі, сплєтені двома жгутами між собою та формують ще по два жгути тіста, також сплєтених між собою. Такі вироби називають "калачами сплєтеними учетверо" [2, с. 24].

Саме в таких калачах наявні спіралевидні мотиви, відомі також молдаванам. Коливо (або, як ще тут називають, "канун") – поминальна каша із пшеничних зерен, засмачена солодкою водою. Тісно пов'язане із християнськими обрядами, походить від язичницьких ритуальних каш. Ці хліби несуть ознаки давньої сільськогосподарської символіки.

Особливі різновиди хлібних виробів виготовляли і вживали після Масниці під час Великого посту. Так, в Україні в перший день посту їли спеціальні сухі коржі — "жиляники" [6, с.141]. Вони сильно контрастували із багатими масничними стравами й нагадували про стриманість наступних місяців. На четвертому тижні Великого посту, в Середохресну середу, господині пекли хлібини у формі хрестів, посипані маком, і мастили їх медом. Частину з'їдали, іншу — зберігали до сівби, що було відгомонам жертви духам поля.

Важливе місце серед інших різновидів обрядового хліба посідають паски, які в деяких регіонах України називаються "баби". Паска - весняний обрядовий хліб, який готували до Великодня. Її обов'язково святили у церкві разом із крашанками та іншими стравами святкового столу.

Свяченою паскою починали великодній сніданок. Усе, що стосувалося паски, мало непересічне значення: крихти не можна було викидати свиням чи птиці, лише рогатій худобі; вершечок від паски, висушений і залишений на запас, мав, за повір'ями, лікувальні властивості не лише для людей, але й для худоби. У Галичині та Карпатах вірили, що, посіявши на городі крихти від паски, можна виростити квіти маруньки, що мають цілющу силу [9, с. 674]. Багато уявлень про паску пов'язано з весняними аграрними звичаями. Коли водночас садили в піч паску, а в землю цибулю, остання повинна була добре вродити. Одну паску треба було тримати на столі цілий тиждень, до провідів, щоб добре родила пшениця, і т. ін. Паска і до сьогодні є дуже поширеним видом обрядового хліба в Україні.

Існує переконання, що традиція пекти паски походить ще з дохристиянських часів. В Західній Україні щодо печення паски існує такий звичай: «В п'ятницю над вечором розчиняють

тісто на паску. В суботу рано саджає газдиня до печі з того тіста паляницю. Коли вже спечеться, виймає, всі в хижі кусають по кусникові; як прийде хто чужий до хижі, дають куштувати, а навіть до сусідів несуть. Відтак саджає газда на широкій лопаті, нароком під паску зладженій, паску до печі, а також пасчину посестру, робить лопатою хрест на повалі, а далі злегка ударює нею кожного челядника по голові і йде до стайні й ударяє кожну худобину» [4, с. 56] . В Галичині та в Закарпатті паски печуть переважно у вигляді круглого хліба з спеціальним орнаментом зверху: жайворонок у традиційному вигляді, з складеними «восьміркою» крильми, мотив геометричного колоса, «баранячі ріжки» та квіти [4, с. 58] .

Хліб до сьогодні займає важливу роль в обрядовості українців. У народних звичаях хлібові належить найбільше функціональне і символічно-сміслові навантаження. Символічний підтекст елементів і мотивів ритуалів пов'язаних із хлібом трансформувався відповідно до суспільно-історичного розвитку, часто виконання тих чи інших обрядів здійснюється без глибокого розуміння його смислового навантаження. Ідеологічний зміст зосереджується навколо прадавніх ідей плідності, пошанування богів, небесних світил, добробуту та щастя родини.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Борисенко В. Весільні звичаї та обряди на Україні : іст.-етногр. дослідж. / В. Борисенко. — К. : Наук. думка, 1988. — 192 с.
2. Борисенко В. К. Нариси з історії української етнології 1920—1930—х років / В. К. Борисенко — К.: Унісерв, 2002. — 92 с.
3. Воропай О. Звичаї нашого народу. / О.Воропай – К.: Оберіг, 1991.—250с.
4. Галько О. Ю. Числова семантика українських весільних обрядів / О. Ю. Галько // Збірник наукових праць Науково-дослідного інституту українознавства. — 2006. — Т. 11. — 259с.
5. Герус Л. Український обрядовий хліб: засоби художньої виразності./Л.Герус // Мистецтвознавство – Л., 2004.—145 с.
6. Етнографія України. — Вид. 2-ге, перероб. і доп. / За ред. С. А. Макарчука. — Л., 2004.—456с.
7. Кравець О. М. Сімейний побут і звичаї українського народу. / О.М.Кравець. -- К., 1986—186с.
8. Пономарев А. П. Развитие семьи на Украине. / А.П.Пономарев.-- К., 1989.—560с.
9. Галько О. Ю. Числова семантика українських весільних обрядів / О. Ю. Галько // Збірник наукових праць Науково-дослідного інституту українознавства. — 2006. — Т. 11. — С. 259—271.
10. Українське народознавство: Навч. посібник / За ред. С.П. Павлюка, Г.Й.Горинь, Р.Ф. Кирчива. – Львів: Фенікс 1994 – 608 с.
11. Хромлива - Щур Л. Українські народні звичаї в сучасному побуті./ Л.Хромливка-Щур. Львів: Фенікс – 1990—344с.

Куцик Р.

Науковий керівник – Москалюк М. М.

ТЕХНІЧНИЙ РОЗВИТОК ЦУКРОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНСЬКИХ ГУБЕРНІЙ РОСІЙСЬКОЇ ІМПЕРІЇ У ДРУГІЙ ПОЛОВИНІ ХІХ – НА ПОЧАТКУ ХХ СТОЛІТТЯ

В другій половині ХІХ – на початку ХХ століття в цукровій промисловості українських губерній відбувається технічний переворот, що призводить до значного вдосконалення матеріально-технічної бази. Це у свою чергу призвело до зростання потужності і продуктивності самих цукрових заводів, що дозволило цій галузі зайняти чільне місце в промисловому розвитку не тільки України, а й Російської імперії загалом.

Мета роботи полягає у комплексному й об'єктивному аналізі щодо розвитку матеріально-технічної бази цукрової промисловості України та основних аспектів технічного прогресу, а також щодо значення вдосконалення техніки на розвиток цієї галузі.

Основними **завданнями** є: прослідкувати та висвітлити основні етапи технічного перевороту цукровій промисловості; встановити особливості матеріально-технічної бази на різних територіях України; визначити основні наслідки промислової революції для розвитку цукрової промисловості.

Дослідженням розвитку цукрової промисловості та її матеріально-технічної бази займався ряд дослідників. Зокрема, це Т. І. Дерев'янкін [3] Л. Г. Мельник [7], І. О. Гуржій [2], О. О. Нестеренко [10], М. М. Москалюк [8] та ін. Проте, ця тема все ж залишається актуальною