

УДК 39 (092) (477)

Леся Костюк

**ОБРЯД ВИПІКАННЯ КОРОВАЮ У СХІДНІЙ ГАЛИЧИНІ
ДРУГОЇ ПОЛОВИНИ ХХ – ПОЧАТКУ ХХІ СТ.**

У статті на основі свідчень низки інформаторів автор подає характеристику обряду випікання короваю у селах Східної Галичини, зокрема Львівщини, другої половини ХХ – початку ХХІ ст.

Ключові слова: Галичина, коровай, бабки, гусочки, коровайниці.

Процес поєднання двох родів, створення нової сім'ї споконвіку супроводжувався низкою ритуалів, спрямованих на збереження духовної єдності наречених, примноження їх матеріального становища, забезпечення Божого благословення, закладання міцного підґрунтя майбутньої родини. Значну роль в організації традиційного весільного обряду Східної Галичини відведено весільному короваєві. Перші відомості про цей вид ритуального хліба сягають часів трипільської культури, про що свідчать знахідки статуєток жінок-коровайниць. Загалом коровай символізував достаток і благополуччя, жертву богам, небесне подружжя (поєднання) сонця та місяця – чоловічого і жіночого начал. Як зазначають етнографи, саме слово «коровай» походить від слова «корова», котру ототожнюють із нареченою та певним жіночим началом.

Метою статті є вивчення та аналіз обряду випікання короваю як фрагменту довесільної звичаєвості. Реалізація зазначеної мети передбачає розв'язання низки завдань: методом польового дослідження зібрати й опрацювати етнографічні матеріали у жителів Золочівського, Перемишлянського, Буського і Кам'яно-Буського районів Львівської області, з'ясувати семантику ритуальних дій.

Наукова новизна статті полягає у тому, що проведено комплексний етнографічний опис та структурно-функціональний аналіз обряду випікання короваю мешканцями Східної Галичини. При цьому порівняльно-історичним методом виявлено особливі характерно-самобутні риси в сукупності всього комплексу етапів досліджуваної обрядовості регіону.

Порушена проблема знайшла відображення у студіях істориків та етнографів. Окремі аспекти цього питання порушувалися у працях таких науковців, як В. Борисенко [1], М. Лановик, З. Лановик [2], С. Маховська [3], О. Хасанова [4], котрі у своїх розвідках оглядово аналізують обряд випікання короваю, що побутує серед мешканців краю. Цікаві та важливі відомості про виготовлення цього виду ритуального хліба населенням Східної Галичини подають інформатори [5–15]. Цінність їх свідчень полягає в тому, що ці люди були неодноразовими учасниками обряду. У зібраному фактичному матеріалі можна простежити певну зміну ставлення сучасної молоді до обряду випікання короваю (порівняно із минулим), значенні цього ритуального хліба для передбачення долі молодих та ряду забобон пов'язаних із короваєм.

Випікання або бгання короваю до сьогодні є важливим елементом дошлюбної обрядовості Східної Галичини. Хоча нині спостерігаємо спрощення обряду випікання короваю. При цьому втрачається багато значущих традицій. Констатуємо, що у багатьох селах Золочівського, Буського районів (Львівська область) зникла і сама традиція бгання весільного короваю. Тож сьогодні особливо актуально зафіксувати цей аспект весільної обрядовості, щоб про неї могли дізнатися наступні покоління.

На Східній Галичині до кінця ХХ ст. побутувала традиція пекти коровай в четвер або в п'ятницю перед весіллям. До участі в ритуалі запрошували непарну кількість заміжній жінок, кожна із яких повинна бути щаслива у сімейному житті та під час випікання має бути «чистою» (не допускали жінок під час критичних днів). Цю непарну кількість коровайниць ототожнюють із весільним поїздом, де пару становлять молодята. Існують різні думки щодо кількості коровайниць: можна зустріти число п'ять або сім.

Сам образ коровайниць часто порівнюють із породіллею, котру називають жіночою долею та ототожнюють із богом короваю. Причому, як стверджують у с. Гута (Буський район Львівська область), заборонялося випікати коровай вдовам, розлученим, вагітним жінкам, бо їх самопочуття, соціальний та психологічний стан може перейти на ритуальний хліб і на життя молодого подружжя [8]. Головна роль при обряді випікання короваю в окремих селах Кам'яно-Буського району (Львівська область) належала старшій коровайниці, переважно нею була хресна мати, котра і приносила коровай на весілля [10]. Сьогодні цей звичай підкреслює деякою мірою родинний достаток та збереження певних сімейних традицій.

У с. Чемеринці (Перемишлянський район Львівської області) на випікання короваю запрошували жінок з цілої вулиці. Також випікали для малечі гуски, булочки, якими потім пригощали найменших учасників цього дійства [14].

Саме короваю галичани надають глибокого символічного значення: єднання молодих у сім'ю та їх перехід до вищої соціальної групи, об'єднання двох родин, продовження роду, плодючість. На Східній Галичині коровай виступав символом дівочої честі, незайманості, тому вдівцям та розлученим вже його не пекли [2, с. 167]. Також молодий, котрий через сирітство чи бідність не випікав короваю, після весілля одержував прізвисько «без коровайний» [4, с. 240].

Починалася церемонія випікання короваю із благословення матері або старости під супровід пісень. Так, коровайниці співали:

Благослови, Боже,
І отець, і мати,
Своєму дитяті
Короваю бгати [15].

До середини ХХ ст. випікали коровай і в домі нареченого, і в домі нареченої, щоб подружжя жило в злагоді, дружно, не сварилося. Сьогодні на теренах Східної Галичини це роблять хресні батьки молодого, а хрещені молоді печуть торт [1, с. 51]. Самі коровайниці обов'язково одягали святковий одяг, квітчалися барвінком, а як місили тісто, то обв'язувалися одним вишитим рушником, щоб молода пара ніколи не розлучалася. Кожна із коровайниць приносила миску борошна, молоко, масло, яйця.

Існували певні повір'я у галичан, щодо місіння тіста. Так, воду на коровай повинні були брати ранком із семи криниць (до сходу сонця – ще не почату), борошно – із семи помолів семирічного зерна і додавали новий помол. Розчиняли коровай у четвер або п'ятницю, а пекли переважно на наступний день. Діжку, в котрій розчиняли тісто, як стверджують у с. Шпиколоси (Золочівський район Львівська область) ставили на кожух, а борошно і молоко кидали одночасно (поєднання духовних та матеріальних начал) [6].

Місили тісто три коровайниці по-черзі або тільки старша коровайниця і тільки долонями (щоб чоловік не бив в майбутньому кулаками). Коровайниці повинні були вимісити тісто так, щоб воно було не занадто крутим (бо життя у молодих нібито складається круто – важко), щоб не було рідке (бо коровай може розрепатися і життя молодих начебто розіб'ється, розколеться). Така кількість коровайниць могла символізувати три життєві стихії – воду, повітря, землю, або три стани буття – народження, життя і смерть.

Водночас місили прісне тісто на прикраси короваю. Також під час цього дійства коровайницям давали по чарці горілки, але не можна було закусувати (щоб молоді між собою не їлися) [9]. Коли тісто підійшло, старша коровайниця приносила миску із водою та рушник. У мисці мили руки всі, хто брав участь у виробленні короваю. Тією ж водою старша коровайниця омивала батьків і молодих. Саме такі дії символізували щасливе майбутнє життя молодих (щоб діти добре жили, щоб любилися та дружили, щоб були чесними та величними. Воду після цієї обрядодії виливали під вишню або яблуню (щоб життя молодих було солодким), могли нести її на тік чи до клуні.

У багатьох селах Кам'яно-Буського району (Львівська область) миску, де мили руки з-під тіста, перекидали через хату і залишали її побитою – на щастя [13].

Після того, як тісто підійде, виробляли коровай – підмішували, вкладали у змащену жиром форму і прикрашали прісним тістом. Під час вироблення у с. Незнанів (Кам'яно-Буський район Львівська область) вірили, що не можна сідати (щоб не сів у печі, а виріс високим) [11]. Одні коровайниці підмішували тісто, інші в цей час готували бляху (змащували смальцем) та накладали на неї коровай, ще інші оздоблювали. Згодом вироблений коровай ставили на лаву біля печі (щоб підростав).

Щодо самого короваю, то на Східній Галичині він складається із двох частин: нижня частина – так звана підошва – вироблялася із житнього борошна, а верхня – із пшеничного борошна, що символізувало радість і сум, свято й будень життя людини. Щоб коровай добре вдавня, в нього вставляли стебла соломи (щоб міг «дихати»). Після того, як виріб спечеться, солону витягали. Також у коровай могли запікали гроші (уособлювали добробут та достаток), сирі одне або два курячі яйця (символ продовження роду) та до тіста доливати вино, наливку із меду (щоб веселі були, солодко життя прожили) [7].

Вироблений коровай саджали у піч – подекуди на Східній Галичині це робили самі коровайниці, іноді запрошували чоловіка або хлопчика «кучерявого». Перед тим з печі обов'язково вимітали жар, хрестили на всі боки. Після того, як коровай поставили до печі, старша коровайниця стукала лопатою в чотири стіни оселі, а всі інші брали віко діжі і з ним танцювали по хаті, вдаряючи тричі об стелю. Існувала у с. Побужани (Буський район Львівська область) прикмета: як посадять коровай у піч слідкувати, хто перший зайде до хати – чоловік чи жінка, то дитина тієї статі першою

народиться у подружжя [9]. Також, коли ритуальний хліб вже сидів у печі, коровайниці співали пісень, в котрих просили Бога, щоб спікся гарний коровай:

Вдайся нам, короваю,
Вдайся нам, короваю,
Кращий ще від Дунаю.
А ще вищий від плота,
А ще вищий від плота,
А ще кращий від злота [8].

Усі цілувалися, обнімалися, коровайниці мили руки і тією водою всі вмивалися («щоб молоді любилися»), рештки води виливали на тік і при цьому наспівували:

Ой піч наша на стовнах,
Діжу носять на руках,
Пече наша пече,
Спечи коровай гарний [10].

Для весільного короваю піч палили особливою деревиною (при цьому був важливий не лише різновид деревини, а і її якість), котра не повинна бути зіпсута із певних магічних міркувань: не можна кидати дрова з дерева, яке вдарив грім, забороняли брати поліна з верби (бо журитися будуть), вільхи (будуть плакати), осики (відьмине дерево), бузини (в ній чорти сидять).

При випіканні короваю на Східній Галичині дотримувалися певних заборон: не грюкали дверима, голосно не розмовляли, не сідали, бо коровай сяде, щоб не пригорів на нього кляли мокру хустину. У с. Лагодів (Перемишлянський район Львівська область) про готовність короваю таким чином: старша коровайниця доторкалася до нього носом: якщо не пекло, то готовий [15].

Галичани здавна вірили, що вдало спечений коровай символізує щасливе життя молодій родині. Нерівномірні краї короваю свідчать про неоднакову силу почуттів наречених, тріснутий – про майбутнє розлучення, а загнічений сильніше – про сердиту вдачу майбутньої невістки чи зятя (нового члена родини). Якщо він вийшов чорний, то життя молодих людей буде чорним. Глевке, невипечене тісто, «невируханий» («той, що не підійшов») коровай передбачає швидке розлучення. Порожнина всередині короваю віщує швидку смерть одного із молоді пари.

Готовий коровай виймали із печі, ставили на стіл, іноді на віко із діжі для хліба, посипане зерном або вистелене сіном. Після цього починали прикрашати. Спершу його обв'язували рушником, квітчали сосною або ялинковою гілкою, подекуди – вишневими галузками, обвитими тістом і випеченими у печі. При цьому коровайниці співали:

Славлено, прославлено,
Що на солі поставлено,
Як на небі місяць ясний,
Так на столі коровай красний [13].

Особливе значення в Східній Галичині надавалося і розмірам короваю. Люди вірили, що чим більшим був коровай, тим щасливішим та багатшим буде подальше життя молоді сім'ї. Тому коровайниці намагались випекти не лише смачний та гарний, але й, на подив гостям, великий коровай. Іноді його випікали розміром на весь стіл.

У с. Полунична (Кам'янка-Буський район Львівська область) стверджують, що коровай повинен складатися із трьох вертикальних частин, котрі ототожнюють із підземним, земним та небесним; минулим, теперішнім та майбутнім [12]. Як зазначає С. Маховська, нижню частину віддавали музикантам, залишаючи у минулому молодече життя, середню ділили між усіма членами родини, верхню залишали цілою і вручали молодій парі [3, с. 54].

На Східній Галичині коровай оздоблювали прісним тістом. З тіста робили пташечок, листочки, калину, колоски пшениці, різні рослинні орнаменти – все те, що було притаманне весільному хлібу на його витоках. Кожна прикраса має своє символічне значення: калина означає красу, молодість, щастя, виноград – добробут, достаток в родині, пташечки – вірність, відданість, лебеді – вірне кохання. Окремо пекли “лелеки”, один у дзьобі в сповиточку несе дитину, і на верхній кілок чіпляє. Саме лелеки у галичан символізують продовження роду, щасливе життя. Такий коровай у с. Ракобовти (Буський район Львівська область) могли називати гільце [10]. Ще для оздобу короваю могли випікати два голуби, що символізували любов та чистоту в подружньому житті.

Галичани вірили, що не можна прикраси для короваю робити ножем, лише тупим кінцем ложки (щоб не було гострих ситуацій у сім'ї). Так, у с. Сасові (Золочівський район Львівська область) зазначають, якщо до короваю брати ножа – буде чоловік, як ніж (лихий) [5].

Ще на Східній Галичині коровай прикрашали гілками хвої або листям фруктового дерева. Гілки, котрі запахали у коровай обвивали довкола смужкою прісного тіста з нарізними з одного боку зубцями, могли окремо випікати, а згодом прикрашати. Самі гілки комбінували ближче до середини короваю: одну розміщували по центру, три – на однаковій відстані навколо центру. Починаючи із

середини ХХ століття коровай галичани почали прикрашати штучними квітами із паперу, тканини, фольги та нитками.

Значну роль у прикрашенні короваю відігравала кольорова символіка. Домінантними кольорами був червоний та рожевий, що символізували дівочу красу, життя, плодючості та здоров'я. Зелений колір галичани наділяли продуктивними та захисними властивостями, а жовтий – колір вогню, сонця, верхнього світу.

Отже, з короваєм наречений ішов до нареченої в день весілля. Його заносив староста до церкви перед молодятами, йому було відведено особливе місце на весільному столі. Досьогодні на Золочівщині та Буськівщині (Львівська область) зберігся звичай обдаровування гостей короваєм. Вважається, що особливо пощастило тим гостям, котрі одержали часточки з шишечками. Розділення короваю символізує перерозподіл спільного у житті молодої пари. Хоч сьогодні більшість галичан не випікають коровай, а замовляють, своєї значимості він не втратив.

Список використаних джерел

1. Борисенко В. Форми побутування весільного короваю / В. Борисенко // Народна творчість та етнографія. – 1981. – № 5. – С. 47–55.
2. Лановик М. Українська усна народна творчість: Підручник / М. Лановик, З. Лановик. – К.: Знання-Прес, 2003. – 592 с.
3. Маховська С. Символіка ритуального хліба (за матеріалами коровайного обряду на Поділлі) / С. Маховська // Мандрівець. – 2010. – № 1. – С. 51–56.
4. Хасанова О. Весільний коровайний обряд в українських та російських селах Харківщини (кінець 18 – початку 20 століття) / О. Хасанова // Сумцовські читання. Музей і сучасність. – Харків, 2003. – С. 234–247.
5. Фідик Ольга Василівна, 1978 р. н., виходець з с. Сасів, Золочівського району, Львівської області, вчитель Глинянської ЗСШ І-ІІІ ст.
6. Вербінська Марія Яківна, 1960 р.н., виходець з с. Шпиколоси, Золочівського району, Львівської області, вчитель Глинянської ЗСШ І-ІІІ ст.
7. Кучер Марія Володимирівна, 1970 р.н., виходець з с. Нестюки, Золочівського району, Львівської області, вчитель Глинянської ЗСШ І-ІІІ ст.
8. Пелех Галина Дмитрівна, 1965 р. н., жителька с. Гута, Буського району, Львівської області, директор школи.
9. Дацків Любов Григорівна, 1956 р. н., жителька с. Побужани, Буського району, Львівської області, пенсіонерка.
10. Чаниж Ганна Миколаївна, 1952 р. н., жителька с. Ракобовти, Буського району, Львівської області, пенсіонерка.
11. Гороховський Борис Васильович, 1963 р. н., житель с. Незнанів, Кам'яно-Буського району, Львівської області, священник.
12. Максимів Оксана Павлівна, 1962 р. н., жителька с. Полунична, Кам'яно-Буського району, Львівської області, директор школи.
13. Політило Оксана Миронівна, 1965 р. н., жителька с. Дерев'яне, Кам'яно-Буського району, Львівської області, бухгалтер.
14. Зварич Надія Романівна, 1953 р. н., жителька с. Чемеринці, Перемишлянського району, Львівської області, пенсіонерка.
15. Романів Ольга Михайлівна, 1945 р. н., жителька с. Лагодів, Перемишлянського району, Львівської області, пенсіонерка.

Леся Костюк

ОБРЯД ВЫПЕКАНИЯ КАРАВАЯ В ВОСТОЧНОЙ ГАЛИЧИНЕ ВТОРОЙ ПОЛОВИНЫ XX – НАЧАЛА XXI ВВ.

В статье на основе показаний ряда информаторов автор представляет характеристику обряда выпекания каравая в селах Восточной Галичины, в частности Львовщины, второй половины XX – начала XXI вв.

Ключевые слова: Галичина, каравай, бабки, гусочки, каравайниці.

Lesya Kostyuk

THE RITUAL BAKING LOAF IN EASTERN GALICHINA IN THE SECOND HALF OF XX – BEGINNING OF XXI CENTURY

The article based on the testimony of several informants, the author presents the characteristics of the ritual baking loaf in the villages of Eastern Galichina, particularly in the period of the second half of XX – beginning of XXI century.

Key words: Galichina, loaf, grandmother, guacci, karavaynitsy.