



УДК 39-044.393

ORCID ID: 0000-0001-5068-7486

ORCID ID: 0000-0002-8149-6743

Ю. С. Сабадаш, Ю. М. Нікольченко

РЕЦЕНЗІЯ НА ВИДАННЯ

**Баковецька-Рачковська І. Поминальний хліб.
Хліб, який їдять після смерті. Київ: Креативна
агенція «Артіль», 2023. 48 с.**

Проаналізована розвідка «Поминальний хліб. Хліб, який їдять після смерті» Ірини Баковецької-Рачковської – письменниці, етнографині, релігієзнавиці, дослідниці традиційної культури Полісся, фахівчині з питань національної ідентичності, менеджерки культури, авторки багатьох книг, членкині Національної спілки письменників України, Національної спілки журналістів України, Всеукраїнської музичної спілки, аспірантки Національного університету «Острозька академія», спеціальності 031 «Релігієзнавство», директорки Комунального закладу «Рівненський обласний центр народної творчості» Рівненської обласної ради.

Наголошено, що ця книга є першою спробою у вітчизняній історіографії комплексно дослідити історико-культурне побутування поминальних хлібів як символу життя, ритуальної жертви та духовної традиції шанування померлих. Авторка книги досліджує паралель двох трагічних для нашої Вітчизни періодів, двох геноцидів українського народу – Голодомору 30-х років XX століття в УСРР та російської військової агресії проти України 20-х років XXI століття. На її думку, з якою не можна не погодитися, вони мають «однаковий початок – бажання російських катів вбити українську самобутність: через смерть дочок і синів України, маніакальне бажання смерті українців та підкорення вільного народу. Але попри фізичне знищення, катування та вбивства українці плекають свою культуру, що визначає нас як націю» [Баковецька-Рачковська І. Поминальний хліб. С. 2].

Зазначено, що у контексті сучасної орієнтації української історії, етнографії, етнології, фольклористики, краєзнавства і культурології, спрямованих на аналіз історико-культурних процесів розвитку традиційної культури українців та перегляду усталених поглядів щодо сприйняття явищ та особливостей регіональної народної культури в Україні, обрання авторкою теми дослідження видається на часі. У книжці зібрані сучасні світлини поминально-обрядового хліба, експедиційний та етнографічний матеріал, а також національно-патріотичні вірші авторки, написані у драматичному сьогоденні України.

Підкреслено беззаперечну наукову вартість і перспективність використання означеного дослідження в історичних, етнографічних, фольклорних, краєзнавчих і культурологічних дослідженнях, відповідно й у музейній та культурно-просвітницькій практиці, а також у закладах вищої освіти України в курсах «Історія України», «Історія української культури», «Українська етнографія», «Традиційна культура українців», «Культурологія». Вона є вагомим внеском Ірини Баковецької-Рачковської у розвиток української етнографії, фольклористики, краєзнавства і культурології та, безумовно, стане у нагоді науковцям, студентам, працівникам культури.

Ключові слова: поминальний хліб, поховальні традиції, Голодомор 1932-1933 рр., обряди, етнографічні експедиції.

DOI 10.34079/2226-2830-2024-14-27-104-111

Одна з яскравих сторінок культури українців пов'язана з аграрними культурами, зокрема, шануванням хліба. Вона сформувалася під впливом довгих і складних процесів свого розвитку. Повага до хліба яскраво ілюструє національну самобутність України у світовій культурницькій парадигмі. Уклінна шана хлібу, столового та обрядового – визначальна риса його сприйняття українцями, яка набула змісту колективного національного символу, що формувався протягом тривалого часу багатьма поколіннями. Цей символ в процесі становлення і розвитку українства є невіддільним від вивчення всього багатства його виявів.

Разом із тим, макрокультурний фактор вітчизняної історіографії розвитку української традиції шанування хліба не завжди репрезентує реальний стан речей. У цьому контексті науковці сучасності виділяють ще один напрямок вивчення української культури: вплив на її розвиток мікрокультурних факторів, зокрема регіональних, в основі яких лежить комплексне використання джерельного матеріалу та поглиблене вивчення культури окремих територій України. Поважний вік вітчизняної наукової історіографії так і не розставив крапки над «і» у вище означеному питанні, а, навпаки, загострив інтерес дослідників до нього, особливо після проголошення незалежності України.

Регіональне розмаїття шанування хліба в традиційній культурі українців вимагає проведення спеціальних досліджень із метою ретельного вивчення документальних і наративних джерел, виявлення та фіксації збережених зразків для більш повного висвітлення складних етнокультурних процесів в українських теренах, які спостерігаємо на зламі XX–XXI ст.



З цієї точки зору значний інтерес являє етнокультура Південно-Західної Русі, землі якої у 1199 р. стали фундаментом Галицько-Волинського князівства. Північно-Східні землі колишнього Галицько-Волинського князівства склали територію сучасної Рівненської області – частини великого Волинсько-Поліського регіону, який здавна був комунікативною складовою, що охоплює чотири етнокультурні зони: Волинь, Північне Поділля, Українське Полісся і Білоруське Полісся. У зв'язку з цим набувають виключної актуальності та важливості наукові студії щодо формування і розвитку окремих етнокультурних комплексів духовної культури українців означеного регіону України, де спостерігаємо спільні риси та локальні ознаки культури шанування хліба, що було зумовлене історичними, етнографічними, соціально-економічними та культурними чинниками.



У 2023 р. побачила світ книга письменниці, етнографині, релігієзнавиці, дослідниці традиційної культури Полісся, фахівчині з питань національної ідентичності, менеджерки культури, авторки книг, членкині Національної спілки письменників України, Національної спілки журналістів України, Всеукраїнської музичної спілки, аспірантки Національного університету «Острозька академія» спеціальності 031 «Релігієзнавство», директорки Комунального закладу «Рівненський обласний центр народної творчості» Рівненської обласної ради – Ірини Баковецької-Рачковської, у якій на підґрунті комплексного аналізу історичних, етнографічних та культурологічних джерел досліджуються особливості шанування обрядового (поминального) хліба у традиційній культурі населення Рівненського Полісся у різні історичні епохи, які продовжилися у драматичний період історії і культури України – російської військової агресії з 2014 р.

Аналізуючи матеріали, що знайшли своє відображення у дослідженні, ми спиралися і на тридцятилітній досвід роботи у галузі культури Рівненщини одного з рецензентів, заслуженого працівника культури України Юзефа Нікольченка на посадах начальника археологічної експедиції Рівненського обласного краєзнавчого музею, заступника директора з наукової роботи означеного музею, заступника начальника

Рівненського обласного управління культури з питань охорони історико-культурної спадщини, музейної та культурно-просвітницької діяльності, начальника управління культури Рівненської обласної державної адміністрації.

Це дає нам підставу зазначити, що вибір Іриною Баковецькою-Рачковською об'єкту і предмету, мети і завдань дослідження, його актуальність і суспільна значущість, є вдалим, виваженим і своєчасним, а наукова вартість і перспективність – беззаперечні. У дослідженні, яке, по суті, є логічним продовженням багаторічних досліджень і плідного творчого пошуку авторки у галузі етнографії та культури Рівненщини, здійснений ретельний етнокультурний аналіз комплексів обрядового (поминального) хліба, визначені його особливості.

Книга Ірини Баковецької-Рачковської є результатом її науково-пошукової та науково-дослідницької роботи, зокрема у Рівненському обласному центрі народної творчості, де, на наше велике переконання, вона створила дійсно сучасну наукову школу традиційної культури українців на Рівненщині.

Фундамент дослідження – студії про обрядовий (поминальний хліб); хліб який їдять після смерті людини: яким він був у давніх українців і яким дійшов до початку ХХІ століття. У книжку увійшли матеріали етнографічних експедицій, організатором та учасником яких була Ірина Рачковська. Вона ретельно дослідила практично всі тематичні комплекси та окремі пам'ятки з фондів обласного краєзнавчого музею, державних та громадських музеїв Рівненщини. До книги увійшли також матеріали, опрацьовані авторкою в наукових установах, музеях, архівах і бібліотеках інших областей України. До її видання долучилася відома фотохудожниця Ольга Герасимчук, яка блискуче створила кольорові фотографії та тематичні фотокомпозиції.

Рецензентів приємно вразив високий рівень поліграфічного виконання книги у київському ТОВ «Креативна агенція «Артіль», який не поступається вітчизняним і зарубіжним зразкам аналогічної тематики. Особливо це стосується передачі кольорової гами та чудової якості друку фотографій. У цьому контексті значну частину роботи на високому професійному рівні виконали: Ігор Степурін – керівник проекту, Наталія Белодєд – технічний редактор, Валентин Марчук – дизайн та компютерна верстка, Анна Погребіцька – відповідальна за випуск.

Із щирим захопленням оцінюємо роботу майстринь, які спеціально для тематичних фотоілюстрацій на сторінках книги виготовили зразки поховального хліба, які за всіма ознаками відповідали автентичним пам'яткам у традиційній культурі

Богові йшов тридцять третій...

Себе не картай, що не всіх
забезпечив рибою, хлібом і
винами.

Обирай формат неголодної
смерті, бо ж бачив, що було з
Україною... Ще зроду нікому не
вистачить всього по п'ять, Яким
би Ти богом не був...

Ти не єдиний ішов помирать За
вічне життя свого народу! Всі,
хто жили за Божим духом І
бачили преісподню, Хліб таки
справді - Тіло Господнє, І без
жодних Твоїх жертвних рухів,
Без ангелів у печері...

Смерті немає, бо Славен єси!

Хай на останній вечері, Той
клятий хліб, хоч із Юдою, але
їси! Кожен, хто жив за Божим
духом - євангеліст!

...Знову в серпні щороку
приходять Спаси - В ці роковини
Голодомору!

В час геноциду мого народу!
В Україну приходять Спаси у
строгий Успенський піст - без
молочного, риби і м'яса!..

І. Баковецька-Рачковська

Рівненського Полісся. Це: Ірина Рачковська (молодша), Марія Ковальчук, Вікторія Годюк, Світлана Виннічук

Книга складається з восьми нарисів, які разом із тематичними авторськими віршами Ірини Рачковської створили неповторний колорит одного з аспектів багатогранного життя українського етносу. Зворушливо, що авторка присвятила книгу пам'яті жертв геноцидів українського народу.

У передмові – «Хліб, що їдять після смерті...» – дається розгорнута характеристика значення хліба в матеріальній і духовній культурі українців. І це стосується не тільки призначення хліба як важливого продукту харчування, а на думку Ірини Баковецької-Рачковської: «в першу чергу хліб – філософія, яка включає в себе багато аспектів цивілізованого суспільства: релігійний, економічний, історичний, політичний та культурний» [Баковецька-Рачковська І. Поминальний хліб. С. 3.]. Звідси і бажання ворога відібрати в українського народу його хліб як символ національної ідентичності. Так було під час більшовицького Голодомору, так відбувається у сьогоденні під орудою російських окупантів. З огляду на означене авторка вважає, що постав час виникнення нового терміна в національній історико-культурній парадигмі – «українській хліб». Філософія «українського хліба»



У першому розділі – «Хлібина» – авторка розглядає складний ритуал використання хліба у поховальному обряді в традиційній культурі українців Рівненського Полісся, аналізує його історичні коріння у співставленні з аналогічними ритуалами у різних народів євразійського культурного простору: індусів, литовських русинів, поляків, сербів, чехів.

У другому розділі видання – «Сито, коливо, канун» – розлого подається матеріал щодо приготування поминальних страв, зокрема сита, яке готується із розбавленого

свяченою водою меду та шматочків хліба. На думку авторки, ідея священої солодкої страви схожа до значення амброзії – їжі богів у грецькій античній міфології. У традиції на Рівненському Поліссі – розломлення хліба для сити відразу гарячим, щоб пішла пара, – це бажання родичів і близьких померлих нагодувати їхні душі.

Третій розділ розвідки – «Коржики» – поминальна їжа, що використовується як хлібний інгредієнт для сити та безпосередньо як окремий поминальний харчовий атрибут. Ірина Баковецька-Рачковська зауважує, що «Коржики печуть виключно на похорон. Їхнє обрядове призначення стосується тільки перебування покійного/померлої у тілесній формі серед живих, тому тісто замішували відразу після смерті людини. Тематика цієї страви існує навіть у фольклорі – проклинаючи кривдника, кажуть: «Щоб по тобі коржики пекли!», що означає бажання швидкого наближення смерті» [Баковецька-Рачковська І. Поминальний хліб. С. 16].

Четвертий розділ – «Пирого» – в традиційній культурі українців страва широкого вжитку: раніше їх пекли лише на весілля та поминальні дні; у сьогоденні це повсякденний харчовий продукт. Але у похороно-поминальній культурі цей різновид поминального хліба має важливе значення. Авторка ілюструє означене записаним на Рівненському Поліссі вербальним супроводом процесу їх приготування та подавання на стіл, що імітує розмову з покійним: «По твій голові пирогов напекли» [Баковецька-Рачковська І. Поминальний хліб. С. 23]. Ця поминальна страва символізує собою своєрідну солодку втіху родичам та близьким, які прийшли на поминки.

У п'ятому розділі – «Коровай» – йдеться про поминальний хліб тільки для неодруженого хлопця або незаміжньої дівчини. На сторінках книги авторка робить висновок, що виготовлення короваю як поминального хліба, є явищем особливим і специфічним, позбавленим сталих фольклорних традицій, які супроводжують аналогічний процес весільної обрядовості. Саме ж тісто короваю має традиційну рецептуру «скоромного» тіста. «Такий поминальний коровай готують навіть у піст, мешканці Рівненського Полісся зазначають, що дана обрядова їжа «на пори не деліца»

Зараз таку традицію можна спостерігати також під час поховання неодружених військових» [Баковецька-Рачковська І. Поминальний хліб. С. 27].

Шостий розділ розвідки – «Пшенична кутя» – присвячений ще одному різновиду поминального хліба. Відомо, що кутя – це різдвяна поминальна страва, яку споживають на Святвечір перед Різдом. Проте, на думку Ірини Баковецької-Рачковської, використання куті у поминальному обряді на Рівненському Поліссі мало свої специфічні особливості, де ложки для цієї страви мали важливе значення. Вона наводить цитату кандидатки історичних наук, доцентки кафедри мистецтвознавчої експертизи Національної академії керівних кадрів культури і мистецтва Ірини Несен з її розвідки «Вшанування померлих у традиційному світогляді населення українського Полісся»: «У народній культурі ложка давно визнана субститутутом людини. Тому на Поліссі стикаємося із трьома типами тверджень: за одним, важливим, уважалося покласти на стіл ложки по кількості присутніх за столом живих учасників, за другим – покласти якнайбільшу кількість ложок спеціально для померлих, за третім – ложки клали за кількістю мерців, яких пам'ятала родина». Класти на стіл виделки категорично заборонялося, бо «об гострий предмет, за народними уявленнями, душі не змогли поколотися» [Баковецька-Рачковська І. Поминальний хліб. С. 31].

Сьомий розділ книги отримав назву «Паска». У поминальному обряді цей різновид хліба відіграє роль єднаючого символу світу живих і померлих. Його печуть на «Проводний» тиждень після Великодня для вшанування покійних. З цього приводу авторка зауважує, що на Волині побутує народна традиція «аж двох поминальних дат протягом тижня. Одна із них – це четвер після Великодня, який за загальнопоширеною у волинян традицією називається «Навським Великоднем». Архаїчність цієї назви

засвідчує вже те, що слово «нав» сягає праслов'янського періоду, коли означало «мрець», «домовина». У цей день на кладовище зазвичай несуть обрядовий Великодній хліб – паску – та крашанки [Баковецька-Рачковська І. Поминальний хліб. С. с. 34].

Восьмий, останній, розділ книги – «Проскура, просфора» – богослужбовий літургійний хліб, який використовують під час православного богослужіння Літургії для Євхаристії та для поминання під час проскомидії живих та померлих. Ірина Баковецька-Рачковська пояснює, що «Просфору в контексті християнської поминальної традиції споживають перед уживанням колива, яке освячують на Панахиді – спеціальному молитовному комплексі, присвяченому церковному вшануванню померлих родичів на дев'ятий, сороковий день після смерті, на роковини та в поминальні дні православного календаря» [Баковецька-Рачковська І. Поминальний хліб. С. 41].

Епілогом книги є звернення авторки до творчості відомого українського музиканта, лірника, реконструктора, виконавця, дослідника та популяризатора традиційної інструментальної і вокальної музики Волині та Полісся Андрія Ляшука. У його виконанні звучать п'ять поминальних автентичних псалмів, кьюар коди яких уміщені в кінці твору.

Науковість власних висновків Ірина Баковецька-Рачковська підтверджує всебічним аналізом студій широкого наукового спектру, включаючи праці відомих вітчизняних етнографів, етнологів, істориків, фольклористів: Олени Боряк, Хведора Вовка, Миколи Дмитренка, Наталії Кривко, Ірини Несен, Олени Предко, Юрія Пуківського.

На нашу думку, дослідження Ірини Баковецької-Рачковської щодо виникнення та етапів розвитку традицій поховального хліба в одному з регіонів України є у сьогоднішній день однією з провідних тем вітчизняної етнографії та культурології. Завдяки проведеним дослідницею масштабних наукових студій було накопичено значну кількість матеріалів, які різнобічно характеризують традиційну культуру українського населення Рівненського Полісся.

Можна констатувати, що науковий рівень і актуальність розвідки Ірини Баковецької-Рачковської не викликають жодного сумніву; вона заслуговує на те, щоб з нею ознайомились не тільки історики, етнографи, етологи, культурологи, краєзнавці, фольклористи, а й наукова громадськість і фахове середовище.

Стаття надійшла до редакції 07.06.2024.

Поминальні автентичні псалми у
виконанні лірника Андрія Ляшука



PUBLICATION REVIEW

Bakovetska-Rachkovska I. Memorial bread. Bread that is eaten after death. Kyiv: Artil Creative Agency, 2023. 48 p.

The study 'Funeral Bread. Bread that is eaten after death' by Iryna Bakovetska-Rachkovska, a writer, ethnographer, religious scholar, researcher of traditional culture of Polissya, specialist in national identity, cultural manager, author of many books, member of the National Union of Writers of Ukraine, National Union of Journalists of Ukraine, All-Ukrainian Music Union, PhD student at the National University of Ostroh Academy, speciality 031 'Religious Studies', director of the Rivne Regional Centre of Folk Art of the Rivne Regional Council.

It is emphasised that this book is the first attempt in the national historiography to comprehensively study the historical and cultural use of memorial bread as a symbol of life, ritual sacrifice and spiritual tradition of honouring the dead. The author of the book explores the parallel of two tragic periods for our country, two genocides of the Ukrainian people – the Holodomor of the 1930s in the Ukrainian SSR and the Russian military aggression against Ukraine in the 2020s. In her opinion, with which one cannot but agree, they have 'the same beginning – the desire of Russian executioners to kill Ukrainian identity: through the death of the daughters and sons of Ukraine, the maniacal desire for the death of Ukrainians and the subjugation of a free people. But despite the physical destruction, torture and murder, Ukrainians cherish their culture, which defines us as a nation' [Bakovetska-Rachkovska I. Memorial Bread. P. 2].

It is noted that in the context of the modern orientation of Ukrainian history, ethnography, ethnology, folklore, local history and cultural studies aimed at analysing the historical and cultural processes of the development of traditional Ukrainian culture and revising the established views on the perception of phenomena and features of regional folk culture in Ukraine, the author's choice of the research topic seems to be timely. The book contains contemporary photographs of funeral and ritual bread, expeditionary and ethnographic material, as well as the author's national and patriotic poems written in the dramatic present of Ukraine.

The author emphasises the undeniable scientific value and prospects of using this study in historical, ethnographic, folklore, local history and cultural studies, as well as in museum and cultural and educational practice, and in higher education institutions of Ukraine in the courses 'History of Ukraine', 'History of Ukrainian Culture', 'Ukrainian Ethnography', 'Traditional Culture of Ukrainians', 'Cultural Studies'. It is a significant contribution of Iryna Bakovetska-Rachkovska to the development of Ukrainian ethnography, folklore, local history, and cultural studies and will certainly be useful to scholars, students, and cultural workers.

Key words: memorial bread, funeral traditions, the Holodomor of 1932-1933, rituals, ethnographic expeditions.