

УДК 621.223.5:94(477.4)“18”

Олена Жам (м. Переяслав-Хмельницький)

## ХЛІБУ ПРИСВЯЧУЄТЬСЯ...

Рецензія на: “Святий. Вічний. Суцйй...: Зб. науково-популярних статей про хліб. — Переяслав-Хмельницький: СПД Карпук С. В., 2009. — Вип. 1. — 172 с.

Збірник “Святий. Вічний. Суцйй...” написаний авторським колективом Національного історико-етнографічного заповідника “Переяслав” і є спробою дослідити маловідомі сторінки історії вітчизняного землеробства і хлібопекарства та вперше в історико-етнографічній науці узагальнити отримані відомості в одному виданні, створивши таким чином комплексне, ґрунтовне, професійне дослідження з історії розвитку вітчизняного хліборобства.

Це дослідження є унікальним за своєю тематикою, важливістю поставлених проблем, адже тема хліба близька всім. Кожне покоління на питання: що є хліб для нашого народу, яким є його зв’язок з нацією, державою, людиною має свою відповідь. Своє бачення цих проблем намагалися донести читачам наукові працівники різнопрофільних музеїв Національного історико-етнографічного заповідника “Переяслав” і, зокрема, тематичного Музею хліба.

Готуючись до написання збірника, перед упорядниками і авторами відразу постало проблемне питання: писати наукову працю з повноцінним науковим апаратом чи підручник-посібник, який би прислужився учителям, учням і студентам, чи популярне видання, яке б містило певну кількість загальнодоступної інформації про хліб. Врешті-решт було знайдено компроміс: створено науково-популярне видання з доступним викладом матеріалу, не переобтяженого посиланнями, науковою термінологією й історіографічними роздумами, яке в легкій публіцистичній манері і водночас максимально науково і об’єктивно розглянуло проблеми вітчизняного землеробства і хлібопекарства, а також соціальних, політичних і культурних явищ, які їх супроводжували на різних історичних етапах. Поєднання наукової та популярної форм викладу матеріалу роблять книгу доступною і зрозумілою кожному.

Автори збірника виважено підійшли до визначення його тематичної спрямованості. Тематика статей охоплює всі сторони історії

хліборобства та хлібопекарства — економічну, соціальну, духовну, культурну сфери. Відтворено багато періодів історії хліборобства, починаючи з найдавніших часів появи культурних злаків на нашій території — ранніх землеробів трипільської культури — й до сьогодення. Хронологічно книга охоплює надзвичайно великий проміжок часу, всі періоди вітчизняної історії хлібовиробництва наших предків і сучасників.

Метою видання є прагнення створити універсальний довідник різнопланової інформації про хліб та хліборобську діяльність. Основою видання стало використання різноманітних джерел — архівних, польових, фондкових матеріалів, аналіз чисельних музейних колекцій Заповідника. Це дозволяє читачеві значно глибше і повніше уявити різні аспекти історії хліборобства в історичному, етнографічному, мистецтвознавчому контекстах і уявити їх в усій різноманітності. Спираючись на широкий джерельний матеріал, враховуючи новітні досягнення історичної та етнографічної наук, замальовується яскрава, цікава, науково виважена історія вітчизняного хлібовиробництва.

Це перша спеціалізована спроба висвітлення багатогранності хліборобської тематики. Приступаючи до видання, його ініціатори керувалися конкретними реаліями сьогодення і прагнули дати широкий громадськості якомога більше знань про один з найголовніших видів діяльності нашого народу впродовж його тисячолітньої історії. Шануючи минувшину, автори збірника намагалися передати свої знання, почуття сучасникам і нащадкам, щоб не лише дати читачам певну кількість знань про хліб та хліборобську працю, а і виховати в них шанобливе до них ставлення, змусити замислитися над загальними проблемами виготовлення і споживання хліба, адже ХЛІБ не терпить легковажного відношення.

Структура збірника є системною, досить чіткою та логічно-цілісною, а виклад матеріалу методично виважений. Збірник складається

ся з передмови, трьох тематичних розділів. Вже зі змісту стає зрозумілим, що дослідники охопили величезний часовий проміжок — від найдавніших часів до сьогодні включно. Для зручності ознайомлення з різноплановою тематикою статей збірника представлені роботи згруповані за такою проблематикою: історія розвитку хліборобських знарядь та прийомів землеробства з найдавніших часів до сучасності, хліб у побуті, народна обрядовість, пов'язана з хлібом, хліб у мистецтві, трагічні сторінки Голодомору 1932–1933 рр. Окремі статті присвячені персоналіям або специфічній тематиці. Укладачі збірника потурбувалися про різноманітність та різноплановість його матеріалів, що дає змогу будь-якому читачу знайти тему, яка б його зацікавила. Це витікає із головного завдання видання: показати багатогранність, різноаспектність і глибину хліборобської тематики на тлі різних історичних епох.

Запропонована структура знайомить читачів із низкою питань, які згруповані по тематичних розділах. Детальніше зупинимося на деяких з них.

Найбільший розділ присвячено історії розвитку хліборобських знарядь та прийомів землеробства з найдавніших часів до сучасності.

У статті В. Білоусько детально розглянуто реманент для обробітку землі ранніх хліборобів. Зокрема, особливу увагу приділено мотикам. Описані різні типи мотик. Звернуто увагу на особливості використання мотик порівняно з іншими групами реманенту для обробітку ґрунту. Звернуто увагу на давні землеробські знаряддя із колекцій Музеїв хліба та Трипільської культури НІЕЗ “Переяслав”.

Дослідниця З. Бова вивчає одне з найпоширеніших знарядь для обробітку ґрунту — плуг. Дається оцінка плуга в системі орних знарядь праці українців в XIX — поч. XX ст. Аналізуються особливості побудови і використання цього орного знаряддя праці. Наведені найдавніші згадки про плуг в літературних джерелах, повір'я, приказки, прислів'я, пов'язані з плугом та оранкою.

В іншій статті З. Бови подаються відомості біографічного характеру про першу жінку-трактористку з с. Пологи-Вергуни Переяслав-Хмельницького району Київської області Т. Ф. Рибак. Розповідається про трактор..., на якому працювала жінка в 30–40-х роках XX ст., який нині експонується в Музеї хліба НІЕЗ “Переяслав”.

У доробку Т. Грудевич увага зосереджена на основних моментах, пов'язаних із сівбою зернових культур в Середній Наддніпрянщині у XIX — на поч. XX століттях. Зокрема, розглянуті знаряддя і способи сівби, підготовка до сівби, типи сівби вручну, прийоми підготовки ріллі до сівби, повір'я, пов'язані із посівними роботами. Наголошується на важливості сівби в річному хліборобському циклі українських селян в зв'язку з тим, що від успіху цих робіт великою мірою залежав добробут селянської родини протягом всього господарського року.

Увага дослідника Г. Остроноса фокусується на ціпах — найдавніших і найпоширеніших ручних знаряддях молотби збіжжя. Аналізується будова, технологія виготовлення ціпа, перші згадки про його побутування в українських землях. Приділено увагу згадкам про ціп в народній творчості, фольклорі, обрядовості. Детально описано колекцію ціпів Музею народної архітектури та побуту Середньої Наддніпрянщини.

Традиційним ручним та механічним засобом обмолоту зернових в Україні XIX — поч. XX століть: ціпам, гарманам (молотильні дошки), молотаркам різних видів (механічні, ручні, кінні, парові) присвячена стаття Ю. Каліновича. Окрема увага приділена локомотивам — паровим двигунам, які приводили в рух молотарки. Проаналізовано колекцію молотильних пристроїв із зібрання Національного історико-етнографічного заповідника “Переяслав”.

О. Жам описує колекцію вітряних млинів Музею народної архітектури та побуту Середньої Наддніпрянщини, яка є однією з найчисельніших в Україні. Розглянуті питання виявлення пам'яток, перевезення, реставрації. Акцент зроблено на архітектурні особливості вітряків різних регіонів України, своєрідність їх конструктивних форм, самотутність декорування.

Дослідник А. Кириченко свою статтю присвятив двом унікальним експонатам Музею хліба НІЕЗ “Переяслав”: сівалці кінній “Росія” і жорнам 1888 року випуску, які були виготовлені на відомому у свій час заводі сільськогосподарських машин Р. і Т. Ельворті в м. Єлизаветграді.

Транспортні засоби українських селян, які вони використовували для транспортування продуктів хліборобства, розглядає О. Степовий. Більшість транспортних засобів селян-хліборобів можна побачити в експозиції еди-

ного в Україні Музею народного сухопутного транспорту НІЕЗ “Переяслав”.

Не залишені поза увагою і комахи-шкідники зернових культур (озима совка, хлібна жу-желиця, п’явиця звичайна, смугаста хлібна блоха, кукурудзяний метелик і т. п.). Їм свою увагу приділила Л. Лук’яненко. Описані основні види злакових шкідників та наведені різні способи боротьби з ними (механічний, біологічний, хімічний).

Особливості обробітку землі на Полтавщині і Середній Наддніпрянщині у ХІХ — на поч. ХХ століть проаналізовані в статті І. Кучеренко. Особливу увагу приділено проблемам підготовки ріллі до посіву, догляду за рослинами, асортименту зернових культур, землеробським знаряддям.

Окремим розділом у збірнику винесено проблематику — хліб у побуті та народних звичаях та обрядах.

Зокрема, в статті І. Бови описані народні способи лікування та профілактики різних захворювань на основі злакових культур. Наголошується на ефективність цієї лікувальної методики.

Л. Гладун та С. Тетеря свою статтю присвятили Дідуху — різдвяному та обжинковому атрибуту українців. Описані регіональні різновиди Дідухів, матеріал і способи виготовлення, обрядове використання. Подані оригінальні фото із зображенням Дідухів з експозиції Музею народної архітектури та побуту Середньої Наддніпрянщини

Привертає увагу дослідження М. Погоріло-го. Він описує різні способи гадання на урожай, а також різновиди ворожіння на долю, на далеку дорогу, місце для нового будинку тощо із використанням зерна. Робиться висновок про те, що більшість гадань і ворожінь здійснювалася під час свят календарного циклу.

Дослідниця С. Захарченко розповідає про кашу — найдавнішу та найуживанішу серед українців страву із зернових. Описуються каші із щоденного раціону, святкові та ритуальні. Наводяться способи приготування різних видів каш і особливості використання в різних обрядах. Розповідь супроводжують чисельні прислів’я і приказки про кашу, уривки обрядових пісень.

У статті С. Зубер аналізуються народні хліборобські прикмети українців, при допомозі яких визначали терміни посіву зернових, збирання врожаю, коли готувати зерно до посіву, яким буде урожай нового року і т. п. Робиться

висновок про те, що практично все господарське життя наших предків чітко регламентувалося календарно-святковою обрядовістю і корегувалося згідно з певними усталеними прикметами.

У дослідженні О. Калінович розкривається значення великоднього хліба — паски. У статті можна знайти відомості про різновиди пасок, способи приготування, обрядове використання.

Окремо О. Калінович розглядає ритуальну церковну випічку. Описуються: проскури, артос, антидор. Акцент робиться на специфічності їх приготування, зберігання і використання.

Стаття С. Микитченко присвячена “Калиті” — обрядовий хліб, який використовувався в молодіжних гуляннях на свято Андрія (13 грудня за н. с.). Аналізується символічне значення калити. Описується оригінальність приготування, молодіжні ігри з калитою.

Г. Ткаченко детально описує поминальні страви із зерна та хліба, характерні для поховальних і поминальних обрядів Переяславщини кінця ХІХ — початку ХХ століть. Аналізується їх символічне значення, приготування і використання.

Особливості хлібопекарства єврейського народу розглянуті у статті Н. Захарчук. За основу дослідження взяті матеріали Музеїв Шолом-Алейхема та Хліба НІЕЗ “Переяслав”.

У статті В. Ткаченка зібрано і проаналізовано велику кількість приказок, прислів’їв, повір’їв, загадок, замовлянь на хліборобську тематику. Для кращого сприйняття вони поділені за тематичними групами.

Не меншу цікавість викликають й інші розділи збірника. Зокрема, розділ, присвячений колекціям НІЕЗ “Переяслав”, дотичним до хліборобської тематики.

Так, наприклад, у статті І. Кучеренко та І. Пільх увага приділена колекції хлібних діж НІЕЗ “Переяслав”. Описується конструктивна форма діж, специфіка виготовлення, особливості побутового та обрядового використання, згадки в усній народній творчості.

І. Дунайна та Т. Музика описують унікальну збірку посуду НІЕЗ “Переяслав”, в якому подавали хліб, короваї та інші борошняні вироби до столу. Це дерев’яні розписані та різьблені тарілки для хліба та короваю, плетені з лози та соломи хлібниці, яндоли з дерева та глини. Особлива увага приділена дерев’яним мальованим тарілкам, які складають найбіль-



шу групу у колекції посуду для хлібних виробів

І. Пільх приділила увагу творам образотворчого мистецтва 60–80-х років ХХ століття на хліборобську тематику із експозиції Музею хліба і фондової колекції НІЕЗ “Переяслав”.

У полі зору дослідника М. Шкіри українська вариста піч як об’єкт для випікання хліба і приготування борошняних страв. Описується типова конструкція варистої печі, закладення і будівництво печі, обряди, пов’язані із випіканням хліба у печі. Розповідь супроводжують оригінальні фото із зображенням печей Музею народної архітектури та побуту Середньої Наддніпряниці НІЕЗ “Переяслав”.

У статті О. Жам розповідається про історію створення та діяльність Музею хліба НІЕЗ “Переяслав” — першого і найбільшого в Україні музею, в якому комплексно на широкій науковій і матеріальній основі відтворено історію розвитку вітчизняного розвитку землеробства та хлібопекарства від найдавніших часів до наших днів.

Окремо варто наголосити на актуальності останнього розділу збірника. Він присвячений Голодомору 1932–1933 років на Переяславщині та особливостям висвітлення цієї теми в експозиції Музею хліба НІЕЗ “Переяслав”.

У статтях Ю. Авраменко і Н. Бойко розповідається про створення експозиції розділів Музею хліба “Голодомор 1932–1933 років в Україні” та “Голодомор 1933 року на Переяславщині”. Особлива увага приділена стаціонарній тематичній виставці “Гіркий хліб 33-го”, де представлені сурогати хлібних виробів (муляжі), які споживало населення Переяславщини під час Голодомору 1932–1933 років.

Аналізуючи матеріали збірника, переконалися, що за всіх часів хліборобство було основним заняттям українського народу, а хліб — символом добробуту, головним центром духовного, культурного, громадського життя народу, осередком родинного і громадського побуту, генератором творчих ідей, які

лягли в основу усно-поетичної, писемної, образотворчої, монументальної творчості.

При підготовці статей збірника використане широке коло джерел: наукова література, періодика, архівні документи, польові матеріали, тематичні експозиції музеїв НІЕЗ “Переяслав”.

Книга написана на широкій джерельній базі. У ній використані фото, ілюстрації, креслення, схеми, таблиці, термінологічні словники.

Доповнюють та урізноманітнюють подану інформацію оригінальні та цікаві ілюстрації за матеріалами фондкових та музейних колекцій Заповідника.

Збірник розрахований на широкий загал зацікавлених читачів і насамперед спеціалістів-науковців різних напрямків, музейних працівників, освітян, учнів, студентів, краєзнавців, усіх шанувальників історії, культури свого народу. Видання стане в пригоді усім, хто прагне глибше ознайомитися з історією і традиціями українського землеробства і хлібопекарства. Не має сумніву, що збірник надаватиме неоціненну допомогу в процесі вивчення вітчизняної історії.

Природно, що в збірці, яка охоплює кількатисячолітній період вітчизняної історії хліборобства та хлібопекарства, годі досягнути навіть найбільш важливі її аспекти. Відповіді на чимало інших важливих питань, сподіваємося, будуть знайдені в подальших випусках тематичного збірника про хліб “Святий. Вічний. Суцйй...”. Хочеться сподіватися, що ця праця заповнить деякою мірою прогалини в знанні про наше хліборобство. А ще послужить певною спонуккою для інших дослідників у їхньому зверненні до проблем вітчизняної історії.

Автори збірника мають надію, що звернення дослідників та упорядників збірника до хліборобської тематики, яка близька українському читачеві і яка, поза сумнівом, знайде у нього позитивний відгук, не лише дасть читачам певну кількість знань про ХЛІБ, але і змусить замислитися над загальними проблемами ставлення до всенародної СВЯТИНИ.

