

## ІСТОРИКО-ЕТНОГРАФІЧНИЙ ВИМІР СУЧАСНОЇ ПІВДЕННОЇ СЛОБОЖАНЩИНИ (за експедиційними матеріалами)

Микола Бех, Олена Таран,  
Марина Курінна, Дзвенислава Ганус,  
Богдан Сауляк, Віталій Іванчишен,  
Марина Олійник, Анатолій Борейко

---

11–18 жовтня 2016 року науковці відділу «Український етнологічний центр» Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М. Т. Рильського НАНУ здійснили етнографічну експедицію до Валківського (м. Валки, смт Ков'яги, сс. Костів, Огульці, Високопілля), Коломацького (сс. Шелестове, Нагальне), Нововодолазького (сс. Знам'янка, Стара Водолага, Федорівка, Круглянка), Красноградського (с. Микола-Комишувата) районів Харківської області та Чутівського району (сс. Черняківка, Кочубеївка, Нова Кочубеївка) Полтавської області (керівник — М. Бех). Означені території, що входять до історико-етнографічного регіону Слобожанщина, становлять особливий інтерес для етнологів як перехідна зона з етнографічним регіоном Середня Наддніпрянина. Шляхом польового та кабінетного інтерв'ювання, фото- та відеофіксації учасники експедиції отримали матеріал, який дозволяє виокремити регіональну специфіку побутування духовної та матеріальної культури мешканців окресленого регіону. Переважна частина респондентів — сільські мешканці 1920–1940-х років народження. Співробітники відділу зібрили цінний матеріал з арсеналу як духовної, так і матеріальної культури: здійснено етнолінгвістичні записи з метою їх аналізу спеціалістами, записи усної історії регіону; зафіксовано матеріали, пов'язані з традиційною родиною, сучасними сімейними стосунками, комплексом поховально-поминальної обрядовості, народною медициною, педіатрією та фітотерапією, метеорологією, астрономією та річним циклом календарної обрядовості. У контексті фіксації

стану матеріальної культури увага науковців зосереджувалася на вбранні українців Слобожанщини, народній кулінарії, напрямках господарської діяльності — рільництві, городництві, бджільництві, рибальстві, деревообробці.

Система землекористування, що сформувалася в другій половині XIX ст., передбачала приватну і колективну форми земельної власності. Користування ділянками могло бути постійним, тимчасовим і разовим. Протягом XX ст. відбулися зміни в способах використання земельного фонду, проте основна структура не зазнала вагомих трансформацій.

Традиційна садиба кінця XIX ст. була обнесена плетеним тином та ділилася на три огорожені частини: двір, тік і город. У 80–90-х роках XX ст. почали зводити високі паркани в людський зріст із дощок або шиферу, що символізувало замкненість і відстороненість окремої сім'ї від громади. Як зазначають респонденти, «колись люди жили дружно, не так, як щас, позичали все — і сіль, і сірники». У дворі розміщувався будинок, комора із засіками, погріб для зберігання овочів та хлів для худоби.

На більшості досліджуваної території (Валківській, Коломацькій, Нововодолазькій р-ни) хати будували каркасним способом з вертикально («сторчма») укладених дерев'яних колод, які після клинцювання обмазували глиною і білили: «Носили з ліса дерево, отакі обапалки, і построїли тоді з цього дерева, шо наносили вручну [хату]. І така хата в нас була. І землю [глину] місили, соломи туди добавляли, як глину». Хати, стіни яких зведені з топтаної глини та саману, розповсюджені на межі

Слобожанщини та Полтавщини (сс. Нова Кочубеївка, Кочубеївка Чутівського р-ну Полтавської обл.). Починаючи з 1960-х років, у будівництві стін використовують цеглу, виготовлену на місцевих підприємствах. Дахи хат, побудованих до середини ХХ ст., були переважно чотирихилі, покриті соломою або очеретом.

Навпроти хати будували приміщення для зберігання снопів — клуню, поряд з якою робили площадку з утрамбованої глини для обмолочення зерна — тік. У регіоні також побутували клуні з током, останній був посередині приміщення, а по обидва боки розташовували засіки для снопів. Протягом другої половини ХХ ст. тік як частина двору зникає, що пов'язано зі скороченням площ, відведених під посіви зернових.

Найбільшу частину городу («плесо») селяни відводили під картоплю, яку починали садити навесні, після того як прогріється земля. Висаджували картоплю «під лопату» на переорану ще з осені ділянку або «під плуг». Інформатори зазначають, що протягом першої половини ХХ ст. в регіоні побутувала заборона виконувати польові роботи до Благовіщення (7 квітня), проте її не дотримувалися. Картоплю обсаджували гарбузами й огірками. Оскільки ці культури були чутливі до холоду, їх сіяли на початку травня. У регіоні й нині побутує звичай сіяти огірки на свято Юрія (6 травня). Поряд з картоплею або між двома-трьома рядами картоплі сіяли буряки. На грядках, які найкраще вдобрляли перегноєм, висаджували капусту, «баклажани» (тут баклажанами називають помідори), цибулю, часник. Останній садили на Покрову, утеплюючи його листям, щоб не померз узимку. На низинах відводили місце під коноплі, з насіння яких робили олію, а стебла використовували для виготовлення полотна. Починаючи з 1950-х років, населення досліджуваного регіону масово відмовляється від виготовлення полотна в домашніх умовах, тому коноплі зникають з городів місцевих жителів.

Основний земельний масив («поле») відводився під вирощування злакових культур: жита, пшениці, ячменю, вівса, проса, гречки, кукурудзи, яку масово почали вирощувати з кінця 1950-х років. Традиційно «поле», яке охоплювало весь орний земельний масив, розділяли на три частини. Толокою тут, як і на всій території України, називали землі, що відводилися під пар. Протягом весни і літа на цих землях випасали домашніх тварин, що було зумовлено необхідністю підвищення родючості ґрунту та його удобрення. Так, випасаючи тварин на цих ділянках та влаштовуючи стійбища для них, господарі відповідним способом угноювали поле. Упродовж серпня землі, які були відведені під толоку, переорювали. Традиційно озимину починали збирати в другій половині липня, потім стерню переорювали на зиму («з'яб»). Навесні переорану ділянку засівали яровими культурами (ячмін, овес, гречка), перед тим розпушивши ґрунт бороною. Наступного року цю ділянку знову перетворювали на толоку. Кожен господар мав можливість, таким чином, здійснювати сівозміну для забезпечення родючості ґрунтів, що було складовою народної агрономії.

Протягом кінця 1920-х — початку 1930-х років у регіоні, як і на всій території України, було проведено «масову колективізацію», яка передбачала примусове об'єднання дрібних індивідуальних господарств у великі колективні. Основою для новостворених господарств мав стати єдиний земельний фонд колгоспу, який складався з основного масиву сільськогосподарських земель. Селянам залишили невеликі земельні наділи — городи, площа яких становила в середньому 0,4 га.

Потрібно зазначити, що колгоспники інтенсивно використовували надані земельні наділи, що давало їм можливість забезпечити себе їжею, крім того, після війни селяни змушені були платити великі натуральні податки за користування цими наділами. Проте у зв'язку з малими земельними площами селяни перестали вирощувати злакові культури на присадибних ділянках, хоча як виняток

засівали невелику частину для підвищення родючості ґрунту, здійснюючи в такий спосіб сівозміну. Уже після Другої світової війни багато господарств відмовилися від вирощування зернових. Борошно для випікання хліба міняли або купували на Західній Україні. До того ж наприкінці 1950-х років колгоспникам збільшили видачу зернових на трудовень.

Орний характер землеробства передбачав відповідне технічне забезпечення, основним орним знаряддям був плуг. У регіоні побутовували плуг «з передком», який складався з двох частин: робочої — плуга і тяглової — передка («коліс»). Крім того, для переорювання городів використовували плуг «без передка» (легкий і досконаліший фабричний варіант традиційного плуга) та багатозубе рало з трикутною рамою, яке традиційно слугувало для культивування землі (ралили «зяб»). У першій половині ХХ ст. для прополювання картоплі почали застосовувати багатозубі рала з ручками. Для розпушування ґрунту використовували рамочні борони із залізними зубами. Крім тяглових знарядь, селяни послуговувалися ручними знаряддями для обробітку ґрунту — сапою та лопатою. Для збору врожаю використовували два основні знаряддя — серп і косу. Остання продуктивніша, тому була в більшому вжитку. Основним знаряддям для молотби зернових слугував ціп, з 1930-х років у колгоспі користувалися молотильними машинами («лобогрійки»). Необхідно зазначити, що механізація села в регіоні відбулася доволі рано. Проте в 30–50-х роках ХХ ст. частка тяглової живої сили в сільськогосподарському виробництві була домінуючою, після війни колгоспники для обробітку землі взагалі використовували корів. Остаточна механізація села припадає на першу половину 1960-х років. Як зазначають респонденти, починаючи із 70-х років ХХ ст. механічні трактори замінили живу тяглову силу.

Важливим напрямом господарської діяльності мешканців досліджуваного регіону було й залишається бджільництво. Наявність значного ресурсного потенціалу, насамперед лісо-

вих масивів і різноманітної флори краю, зумовила довготривалий та безперервний розвиток бджільництва на Слобожанщині. Опіраючись на зібрані польові етнографічні матеріали, зауважимо, що умовно бджолярів можна поділити на дві групи, а саме: досвідчених, які тяжіють до використання традиційних методів ведення бджільництва, і сучасних, здебільшого початківців, переважно представників молодшого покоління мешканців слобожанських сіл. Цепевною мірою можна пояснити доступністю спеціалізованої та довідкової літератури з догляду за бджолиними роями та особливостей виробництва якісного меду.

Найбільш вичерпну інформацію було записано від бджоляра Миколи Чередника (1943 р. н.), мешканця с. Кочубеївка Чутівського району Полтавської області. Він описав і продемонстрував будову виготовлених власноруч вуликів, розповів про специфіку догляду за бджолами в різні пори року, акцентуючи увагу на тому, що засвоїв цей досвід від батька. Сучасні бджолярі майже не перейняли традиційного досвіду в цій важливій галузі системи життєзабезпечення жителів Слобожанщини. На жаль, з плином часу обрядово-звичаєвий вимір бджільництва втрачає своє вираження в народній культурі. Однак заняття продовжує існувати як один з актуальних та необхідних способів, завдяки яким можна отримати додаткові засоби для існування.

З огляду на зібрані відомості, можемо стверджувати, що рибальство в досліджених нами населених пунктах Слобожанщини має індивідуально-любительський характер. Основними знаряддями лову є волок, поплавкова вудка та спінінг. Доволі специфічним сучасним способом вилову риби слугує поєднання елементів вудки на базі спінінга, коли ловля відбувається «на сліпу» або на «смик» без використання поплавків.

В українського народу впродовж століть у процесі виробничої діяльності, постійного спілкування з природою сформувалися багаті традиційні знання, які давали змогу виживати в нелегких умовах натурального й напівнатур-

рального способу господарювання. Ці знання допомагали хліборобам орієнтуватися в просторі, пристосовуватися до природних умов, здійснювати потрібні виміри й обрахунки, прогнозувати результати праці, пізнавати світ. Важливе місце в такій діяльності та формуванні поведінки людей посідали знання метеорології і народний календар.

У ході польової роботи нами зафіксовано народні методи спостереження та фіксації метеорології. В окресленому регіоні широко побутували прикмети, які дозволяють прогнозувати погодні явища на найближчий час. Особливо популярні серед них такі: прогнозування погоди за сходом та заходом сонця, вечірньою та вранішньою зорею, вранішньою росою — на найближчий день. За розташуванням молодого місяця стосовно до сторін світу, як запевняють респонденти, можливо прогнозувати погодні умови на наступний календарний місяць (якщо різки місяця наставлені вгору, передбачали сухий та бездощовий місяць улітку, а взимку — холодний та морозний).

Не менш важлива група передбачень ґрунтується на спостереженні за поведінкою свійських тварин (кіт, собака, корова), птахів (кури, гуси, качки) та комах (бджоли, комарі): собака ховається — на дощ; гуска ховає дзьоба під крило — холодатиме; бджоли ховаються у вулик — на дощ, похолодання.

Існує комплекс важливих прикмет у прогнозуванні погоди, пов'язаних з християнським календарем. До таких християнських свят належать Різдвяні свята, Стрітіння, Явдохи, Юрія, Сорок святих, Благовіщення, Варвари, Покрова. Саме в ці дні за станом погоди намагалися визначити майбутній урожай. Це зафіксовано в усній народній творчості: якщо на Стрітіння півень води нап'ється, то до Юрія віл напасеться.

У деяких селах були свої знавці-метеорологи, які вели записи спостережень за погодою й добре орієнтувалися в цій царині народного досвіду.

Джерелом харчування сучасного сільського населення досліджуваних районів залишаєть-

ся присадибна ділянка та земельний пай, який переважно здається в оренду. Основу раціону складає так званий борщовий набір: картопля, морква, буряк, капуста, цибуля, часник, помідори («баклажани»), а також огірки. Найпоширенішими способами заготівлі продуктів на зиму є соління та квашення поряд з консервацією у скляних банках; однією із сучасних форм стало заморожування свіжих овочів, фруктів та ягід (с. Костів, Знам'янка, Нова Кочубеївка). Серед їжі тваринного походження основне місце посідають молоко і продукти його переробки (кисляк, сметана, сир, ряжанка, пряжене молоко) та м'ясо (насамперед курятина, качатина, свинина). Свиней колють переважно перед Різдвом; упродовж року — за потреби (наприклад, на сімейні події).

Сучасна торговельна мережа дозволяє купувати крупи та хліб уже в готовому вигляді, через що фактично більшість респондентів хліб не печуть, але добре пам'ятають технологічний процес. Відповідна тенденція зберігається й у виготовленні весільного печива: короваї печуть на замовлення, унаслідок чого втрачається регіональна специфіка цих ритуальних виробів.

Відомості про традиційне бондарство в регіоні вдалося зафіксувати лише зі слів респондентів, які згадують, що колись у господарстві використовували бондарні вироби. Майстрів, які знають технологію та інструментарій бондарства тут майже не залишилося. Лише в с. Кочубеївка вдалося віднайти майстра, який працював у колгоспній плотні.

Опитані респонденти повідомили про дубові діжки об'ємом 5–10 відер, з дерев'яними або металевими обручами, у яких солили на зиму капусту, огірки, помідори тощо. До середини ХХ ст. поряд з металевими відрами використовували дерев'яні, які переносили на коромислі. Сало солили в дерев'яних ящиках (саянках), з отворами у дні. Масло збивали в маслобійках «барабанного» типу, невеличких діжечках з кількома дерев'яними лопатями.

Дерев'яні хлібні діжі для замішування тіста не були розповсюджені в досліджуваних

районах. Насамперед через близькість визначного гончарного осередку — с. Опішня, майстри якого забезпечували господинь макітрами великого розміру.

Спеціальним виробом для прання полотняного одягу було жлукто, яке виготовляли із суцільного дерева шляхом видовбування серцевини. Спочатку в жлукто закладали брудний одяг, потім накривали його шматком полотна, на яке насипали попелу (золи), після чого заливали всередину окуп і залишали «золитися» на кілька годин.

Загалом бондарні вироби в досліджуваному регіоні втратили своє значення ще в середині ХХ ст., на відміну від тих історико-етнографічних регіонів України, де темпи індустріалізації були повільнішими. Промислові аналоги витіснили традиційні бондарні вироби, а майстри-бондарі не передали свої знання новому поколінню, через що цілий пласт матеріальної культури майже втрачено.

Дослідження особливостей вбрання українців Слобожанщини здійснювали шляхом вивчення предметів одягу й фотоматеріалів, які зберігаються в колекціях Валківського краєзнавчого музею, кімнати-музею Огульцівської загальноосвітньої школи І—ІІІ ступенів Валківської районної ради та Шелестівського НВК І—ІІІ ступенів Коломацької районної ради, Музею історії села Знамянка Знамянської сільської ради Нововодолазького району Харківської області, та опитування респондентів віком від 36 до 88 років. У пам'яті інформантів залишилися фрагментарні спогади про особливості традиційного жіночого строю, який з 1920-х років вийшов з широкого вжитку. Згідно з опитуванням, у цій місцевості до початку Другої світової війни сорочки виготовляли з доморобного конопляного полотна. Аналіз конструктивного устрою сорочок з музейних колекцій засвідчив, що розповсюдженими були вироби з уставкою до утоку, з членуванням на дві частини: верхня називалася «станок», нижня — «підтичка». Горловину сорочки обробляли тасьмою-обшивкою чи маленьким коміром-

стійкою. Для цієї місцевості характерне з'єднання рукава сорочки з уставкою за допомогою навісного петельного шва, який мав вигляд хвилі. Переважна більшість сорочок, які зберігаються в музейних колекціях, оздоблена технікою вишивки хрестиком в червоночорних кольорах. Значного поширення набув мотив троянди, який має чимало варіацій. Довжина керсеток на Слобожанщині є коротшою, порівняно з Полтавщиною. Так, у с. Знамянка побутовали керсетки з вертикально нашитими зигзагоподібними фестонами, які слугували застібкою. Поясний одяг у музейних збірках представлений спідницями. Традиційні українські плахти майже не збереглися, оскільки їх забирали в населення для господарських потреб при вступі до колхозу. За спогадами респондентів, вбрання селян 1930—1950 років мало міський вигляд, оскільки купували його на так званій «толкучці»-«барабашці» або виготовляли самостійно. Під час війни вишиті українські сорочки ставали предметом обміну на продукти, за якими селяни їздили на Полтавщину. У скрутні роки Другої світової війни одяг виготовляли з доступних матеріалів, наприклад, військового намету. Покращення матеріального забезпечення вбранням почалося в середині 1950-х років. Приміром, у с. Костів побутовала мода на чоловічі українські вишиванки: «Оце в мужиків було, носили. Да, оце в клуб як ідуть, з коротким рукавом вишито, хто з дліним рукавом. Оце в них мода тоді була на вишивку. У клуб як ото прийдуть, як ото інкубатори. Всі, еге, вишиванки, сорочки. Це було. Штани обнаковенні, тільки сорочки вишиті». Чоловічі і жіночі вишиванки, які в народі називали «кофтами», промислово виготовляли на фабриці «Україна», яка мала свої філії в районних центрах Харківщини.

Як згадують інформатори, український одяг використовувався в його сценічній інтерпретації в роботі самодіяльних колективів при сільських клубах. Костюми, як правило, замовляли в Харкові, а кошти виділялися з колгоспного бюджету. На Різдво в с. Шелес-

тове під час колядування хлопці вдягали кожухи навиворіт. За радянських часів майстрині виготовляли класичні вишиванки та модне вбрання з використанням українських елементів шляхом оздоблення вишивкою.

Структура календарної обрядовості у простежених селах Харківської і Полтавської областей збереглася фактично в повному обсязі. Найкраще відомо про свята зимового циклу (Андрія, Різдво, Новий рік, Водохреща тощо), меншою мірою про свята осіннього періоду (переважно прикмети, прислів'я та приказки, пов'язані зі святами Воздвиження, Покрови, Дмитра, Михайла та ін.). Водночас привернула увагу інформація про побутування окремих, майже зниклих звичаїв. Так, наприклад, у с. Нова Кочубеївка від респондентки 1928 року народження вдалося записати відомості про те, як на Івана Купала дівчата обирали поміж себе «Маренку», яку прикрашали вінком з живих квітів і з якою плигали через будяки (місцевий аналог купальського вогнища).

Серед ритуальних страв календарного циклу незмінними залишаються кутя та паска. Традиція оформлення пісного святвечірнього столу в досліджуваній місцевості не переривалася. Кутю зазвичай готують з ячменю або пшениці, дуже рідко — з рису. Приготування саме дванадцяти страв не є обов'язковим; головне на столі мають бути кутя, узвар та пісний борщ / капуста (сс. Стара Водолага, Нова Кочубеївка, Костів). Кутю готують тричі: на Святвечір, на Новий рік та Голодну кутю. Серед страв весняного календарного циклу головне місце посідає паска, зрідка — бабка. Фарбування яєць відбувається традиційним способом — у цибулинні, також використовують промислові фарбники, надаючи перевагу червоним, синім, жовтим та рожевим кольорам. Лише одна з опитаних респонденток зазначила, що в її родині випікають бублики на Сорок святих (с. Нова Кочубеївка). Стійкими в народній кулінарії залишаються харчові заборони для жінок не їсти яблук з нового врожаю до їх освячення на Спас, а також різати / сікти капусту на Усікновення.

Одним з факторів зміцнення місцевих громад та прояву гостинності є традиція святкування Храмового свята. Саме та таку подію потрапили учасники експедиції 14 жовтня в с. Стара Водолага. Молебень закінчився святковим частуванням гостей на подвір'ї храму. Традиційними стравами на такій події є борщ, смажена риба та пиріжки (начинка з каш, картоплі, капусти). Зазвичай готують одна-дві жінки, але продукти заготовляються у складчину (всією сільською громадою).

Основною формою регулювання статевих відносин серед опитаних респондентів старшого покоління є шлюб, оформлений згідно з державним законодавством та звичаєвим правом. Серед молоді переважають так звані шлюби «на віру» (громадянські), спостерігається також послаблення принципу вузькотериторіального спілкування юнаків і дівчат у межах села. Щодо свободи вибору, то опитані інформатори (у тому числі й селяни 1920—1930-х років народження) свідчили про самостійне знайомство майбутнього подружжя й незалежне (від батьків) розв'язання питання про укладання шлюбу.

Сім'я зберігає чітку усталену структуру — це моногамна нуклеарна родина, яка складається з чоловіка, жінки та дітей. Водночас на Слобожанщині досить міцно дотримуються принципу не залишати батьків похилого віку на самоті. За свідченням респондентів, якщо до середини ХХ ст. на «батющини» (доглядати батьків) залишалися молодші діти, то нині про батьків піклуються, як правило, ті, хто «має совість».

Під час експедиції зафіксовано активне використання місцевим населенням методів народної медицини, що передбачають поєднання раціональних та магічних засобів лікування. Зокрема, вагоме місце відводилося лікам рослинного і тваринного походження. Мешканцям Слобожанщини відомі лікувальні властивості звіробою, полину, кропиви, подорожника, лопуха, чистотілу, м'яти, ромашки, безсмертника, чебрецю, материнки, череди, любистку тощо. Рослини сушили в затінку та

застосовували у вигляді відварів, настоянок на горілці, компресів, мазей. З лікувальною метою використовують городні (часник, цибуля, картопля, капуста, чорна редька, буряк, насіння гарбуза, «коси» кукурудзи), зернові (ячмінь, овес, жито) та технічні (льон) рослини. Широкого застосування набули молочні продукти (коров'яче та кобиляче молоко, масло), тваринні та пташині жири (гусячий, курячий, свинячий, борсучий, собачий). Поодинокими є свідчення респондентів про лікувальні засоби мінерального походження, зокрема сіль.

Паралельно з раціональними методами побутували й магичні способи вигнання хвороби з тіла людини. Зокрема, широкою була сфера застосування вербальної магії — замовлянь і молитов, що їх промовляла знахарка над хворим. Однак розповіді респондентів не дають повної інформації про ці методи, оскільки вони належали до категорії таємних, сакральних, ними володіла лише «бабушка». Так, записано чимало замовлянь для лікування «уроков», переляку, безсоння, епілепсії, лишая, зубів, кровотечі. Здебільшого замовляння супроводжувалися магичними діями: переляк викачували яйцем, виливали воском; при безсонні немовля несли в курник. Часто лікування здійснювалося матір'ю або рідними хворої дитини. Наприклад, при епілепсії немовля накривали чорною хустиною, при «уроках» — витирали зворотною стороною брудної сорочки, злизували обличчя, при безсонні дитину клали на поріг та тричі переступали через неї.

У поглядах на етіологію хвороби переважав ірраціональний момент. Так, «уроки» виникали внаслідок впливу «поганих очей»; безсоння — через порушення батьками різних заборон (не дозволялося після заходу сонця давати з хати будь-які предмети, вивішувати дитячий одяг на вулицю). Відомими були й способи «пороблення» хвороб шляхом підливання води, у якій мили покійника, підкидання землі з могили, курячого яйця тощо. Більшість дитячих хвороб виникали внаслідок порушення заборон, що стосувалися поведінки вагітної та догляду за немовлям.

Раціональну основу мала етіологія захворювань простудного характеру та шлунково-кишкового тракту. Проте часто ці хвороби лікували магичними методами. Наприклад, лікування кору зводилося до закривання вікон червоними шторами, при малярії дитині в пазуху клали куряче яйце; хворому на жовтуху давали проковтнути живу вошу, заховану в хлібіві.

Основні відомості про народну медицину отримано від респондентів, які неодноразово зверталися за допомогою до знахарок, та, власне, від самих «лікарок», які до сьогодні «шепчуть» хворобу. Поодинокими є свідчення респондентів про народних акушерок — бабповитух. З метою полегшення пологів баба молилася. Традиційно пуповину зав'язували льоном. Плаценту найчастіше закопували в такому місці, де люди не ходять, а подекуди — у хаті під піччю.

У комплексі поховальної обрядовості, попри збереження основних усталених елементів, простежується тенденція до спрощення сценарію. Зберігається традиційний поділ обрядових дій на три цикли: передпоховальний, власне похорон, поминальний. Значною інформативністю характеризуються передпоховальні звичаї та обряди, починаючи від традиційних прикмет на смерть («віщі сні» (с. Костів, Знам'янка), специфічна поведінка домашніх тварин (с. Огульці), птахів (с. Знам'янка: «сич нявкає, гавкає, як дитина плаче»)), підготовки смертного вбрання («смертельне») і закінчуючи нічним перебуванням біля померлого (с. Костів, Огульці, Нагальне). Сталими є заборони та перестороги, пов'язані з мотузками, якими зв'язують руки, ноги покійника («пута»), та водою, якою обмивали тіло мерця; зафіксовано уявлення про їх магичне використання. В обстежених селах похорон відбувається, як правило, на другий день після смерті. Традиційною є структура поховальної процесії: «дорожку трусят», несуть вінки, везуть труну з покійником (зараз — на машині, раніше — на підводі), йдуть рідні. При цьому віко («кришка») не має сакрального змісту,

притаманного попереднім періодам. Хліб на віко не кладуть.

Сценарій похорону неодружених фактично такий, як і звичайний (відрізняється лише «весільним» одягом); коровай на такий похорон не печуть і, як пам'ятають респонденти, не пекли. Поховання самогубців здійснюється на загальносільському кладовищі, окремої ділянки для таких покійників не передбачено, за винятком с. Нагальне. Опускають труну в могилу на рушниках («полотенешному» — сс. Костів, Знам'янка). Хрест встановлюють «у ногах».

Сучасний поминальний обід вирізняється значною кількістю страв, пісні дні в раціоні фактично не враховуються. Незмінними поминальними стравами залишаються канун (з варіантами приготування), гарячий борщ або капуста, компот (раніше — кисіль). Ще в 1980-х роках останньою стравою на поминальному обіді була «виганяйка» — молочна рисова каша з яйцем та крохмалем (сс. Костів, Знам'янка, Нова Кочубеївка). Індивідуальні поминання відбуваються на третій, дев'ятий і сороковий дні, у півроку та рік; пізніше — у роковини смерті чи на день народження. У с. Нова Кочубеївка респондентка згадувала про три роки. Найбільш значимими залишаються третій день («ідуть будити», «несуть снідати»), сороковий день («шість неділь») та рік.

Календарні поминання відбуваються на Проводи. Жоден з респондентів (окрім одного із с. Стара Водолага) не спромігся по пам'яті назвати Батьківські суботи, усі орієнтуються

на церковний календар та нагадування місцевих священиків. Майже в усіх селах досліджених районів загальні поминання відбуваються наступної неділі після Великодня, раніше — у вівторок. З цією метою місцеві громади облаштовують загальні поминальні столи.

Отже, під час етнографічної експедиції було зібрано цікавий і вагомий масив матеріалу з традиційного побуту та духовної культури українців Південної Слобожанщини. Це дало нам можливість простежити рівень збереженості традиції та її трансформації, спричиненої низкою об'єктивних факторів: зокрема стрімким розвитком глобалізації та урбанізації, зростанням мобільності населення, швидкістю поширення інформації за допомогою телевізора та Інтернету тощо.

Роботу експедиції ускладнювала загальнополітична ситуація на Сході України; передбачувано, що за умов окупації частини держави, місцеве населення йшло на контакт неохоче. На допомогу учасникам експедиції прийшла місцева інтелігенція та представники влади на місцях. Результативність поїздки на Слобожанщину була б значно нижчою без усебічної підтримки директора Валківського краєзнавчого музею Т. Поліщук та її колег; завідувача бібліотеки с. Костів Н. Зіненко; директора Огульцівської загальноосвітньої школи І—ІІІ ступенів Т. Омеляненко та педагогічного колективу школи; настоятеля храму Покрови Пресвятої Богородиці о. Дмитрія; керівника Музею історії села Знам'янка В. Жигиліва; голови сільради с. Нова Кочубеївка В. Скорик; керівника хору смт Ков'яги Т. Кодинко.