



Людмила ГЕРУС

## ОСОБЛИВОСТІ ПЛАСТИЧНОГО ТРАКТУВАННЯ ФОРМИ УКРАЇНСЬКОГО ОБРЯДОВОГО ХЛІБА – КАЛАЧА

Ludmyla GERUS. On Kolach Ukrainian Ritual Bread and Peculiarities in Its Formative Treatment of Shapes.

Калач належить до найпоширеніших обрядових хлібів українців. Він застосовується у календарних – різдвяних, новорічних йорданських (водохрещенських), великодних та родинних – хрестинних, весільних, похоронних обрядах. Обрядову суть калача увиразнює його визначена пластична форма.

Праці українських вчених, які присвячені, головним чином, обрядовості та народному харчуванню, вміщують численні факти використання калача українцями в обрядовій практиці календарних свят: на Святий вечір перед Різдвом калач кладеться на столі (в окремих місцевостях Гуцульщини, Бойківщини, Лемківщини, на Середньому Подніпров'ї)<sup>1</sup>, калачем накривається горщик з кутею (південна частина Східного Поділля)<sup>2</sup>, де він лежить протягом свят, до Нового Року (за старим стилем), іноді, до Водохреща; споживається членами родини, дають худобі); калач входить до складу “вечері”, яку діти несуть на різдвяні свята повитусі, хресним батькам, родичам: калач освячується на Великдень; випечений перед паскою калач зав'язували у мішок, з якого сіяли зерно (Бойківщина)<sup>3</sup>. З калачем запрошують на весілля (Поділля, Волинь)<sup>4</sup>; молоді

розривали калач після шлюбу – “щастя рвали”, хто відірве більшу частину, той буде щасливішим або житиме довше (Гуцульщина – Косівський, Верховинський р-н Івано-Франківської обл., Бойківщина – Міжгірський р-н Закарпатської обл.)<sup>5</sup>; молода дивилася через отвір у калачі на молодого після вінчання (Середнє Подніпров'я – Полтавщина)<sup>6</sup>, на схід, захід, південь, північ перед від'їздом з батьківського дому до молодого (Буковина)<sup>7</sup>; калачем обдаровують дружок, дружбів тощо; калач ділять між родичами та гостями; подружжя зберігає калач молодої, з яким вона ходила по барвінок на вінок та запрошувала на весілля рід, на чільній стіні на кілочку протягом всього життя (Східне Поділля)<sup>8</sup>. Калач клали в домовину покійникові (Гуцульщина, Бойківщина, Лемківщина)<sup>9</sup>; калач – поману роздавали на спомин про душі померлих (Поділля, Буковина, Гуцульщина)<sup>10</sup>. На родини калачем обдаровували гостей – одружених одним, а неодружених двома, щоб мати пару (Поділля); калачем частували кумів – “колачини” (Гуцульщина)<sup>11</sup>.

Метою нашої статті є на основі аналізу пластичної форми з'ясувати мистецьку виразність українського обрядового калача: виявити основні підтипи калача; варіативні відміни в їх творенні; набір пластичних елементів з тіста й інших оздоб; принцип їхнього компонування.

Джерелами статті послужили зразки калачів, які зберігаються в Музеї хліба Національного еколого-натуралістичного центру учнівської молоді у Києві, Народного музею хліба Покрови Пресвятої Богородиці у Львові, факти, зафіксовані С.Творун<sup>12</sup>: на Східному Поділлі, польові матеріали автора, зібрані на Буковині та Східному Поділлі у 2008-2009 рр.

<sup>1</sup>Гонтар Т.О. Народне харчування українців...– С. 88.

<sup>2</sup>Вовк Хв. Студії з української етнографії та антропології...– С. 244.

<sup>3</sup>Сумцов Н.Ф. Хлеб в обрядах и песнях...– С. 123.

<sup>4</sup>Творун С. Стінянські “колачі”...– С. 110.

<sup>5</sup>Гонтар Т.О. Народне харчування українців...– С. 88, 91.

<sup>6</sup>Творун С. Стінянські “колачі”...– С. 109-115; Гонтар Т.О. Народне харчування українців...– С. 88, 91.

<sup>7</sup>Сяваско Є.І. Сімейна обрядовість // Гуцульщина: Історико-етнографічне дослідження.– К., 1987.– С. 305.

<sup>8</sup>Творун С.О. Українські обрядові хліби. На матеріалах Поділля. – Вінниця, 2006.– 96 с.

<sup>1</sup>Гонтар Т.О. Народне харчування українців Карпат.– К., 1979.– С. 88, 91.

<sup>2</sup>Творун С. Стінянські “колачі” // Народна Творчість та Етнографія.– 2002.– № 4.– С. 111.

<sup>3</sup>Гонтар Т.О. Народне харчування українців...– С. 91.

<sup>4</sup>Архів ІН НАН України.– Ф. 1.– Оп. 2.– Спр. 338.– Зош. 3.– С. 8; Творун С. Стінянські “колачі”...– С. 112.



“Колач”. с. Яблуниця Путилівський р-н Чернівецької обл. 2008 р. Фото автора. Публікується вперше.

В українській традиції за зовнішнім обрисом виділяється два підтипи калачів:

- 1) круглий;
- 2) довгастий.

Круглий обрис калача творять переплетені між собою і згорнуті у кільце валки – качалки (“пелюстки”) тіста. Довгастий калач виробляють зі сплетених і розташованих вздовж валків тіста. Найчастіше калачі плетуть з двох або трьох, усього – до восьми валків.

Одним з найпоширеніших варіантів пластично-



“Колач”. с. Погорілівка Заставнівський р-н Чернівецької обл. 2008 р. Світиця хліба Музею Погорілівської загальноосвітньої школи. Фото автора. Публікується вперше.

ного вирішення форми круглого калача є кільце, яке скручене з двох переплених між собою валків тіста. Таку форму мають калачі на Поділлі, Буковині, Гуцульщині.

Сплетені разом два валки тіста мають й інші пластичні інтерпретації, зафіксовані С.Творун<sup>13</sup> на Поділлі. У різдвяних калачах “рожество” (с. Майдан Вінницького р-ну, с. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл.), “різдвяник” (с. Радянське Ямпільського р-ну Вінницької обл.), “різдво” (с. Русава Ямпільського р-ну Вінницької обл.) сплетеним валкам надають форму кільця з накладеними один на одного кінцями. Водночас “різдво” виробляють у подібні цифри вісім. Форму вісімки має весільний калач “перевідник” (с. Левково Крижопільського р-ну Вінницької обл.).

Сплетене у два валки тіста кільце становить основу пластичних вирішень інших варіантів круглих калачів подолян. Два кільця, меншого і більшого діаметру, що сплетені з двох валків тіста і вкладені один в другий, утворюють калач, який у східній частині Поділля називається “подвійник” й широко використовується в обрядовості. На основі “подвійника” подоляни формують хрестинний калач, весільні – “побігущий” (“побігун”), калач з “куклою” (“бородою”), “дівування”, калач для старостів, для “нанашок”<sup>14</sup>, поховально-поминальний калач.

Поширеними в Україні є круглі калачі, вироблені плетені з трьох валків тіста.

Круглі калачі з шести, восьми валків тіста на Поділлі роблять двоярусними. Основу цих калачів становить “подвійник”. Зверху на “подвійник” накладають кільце сплетене з двох валків тіста, як, наприклад, у весільному калачі для обдаровування старостів і старостих, нанашок<sup>15</sup> або з чотирьох – у різдвяному калачі<sup>16</sup> (південно-східна частина Поділля).

Використовуються й інші способи формування круглого калача. На Буковині круглий калач ви-

<sup>13</sup>Там само.– С. 10-11, 15, 37, 42, 52-54, 58.

<sup>14</sup>Нанашки у придністрянських селах Поділля виконують роль старости і старостики. Вінчальними нанашками для молодят обирають гарну подружню пару із родичів або односельців, яка бере молоде подружжя під опіку, а згодом стане їхнім дітям хрещеними батьками.

<sup>15</sup>Творун С.О. Українські обрядові хліби...– С. 56-59.

<sup>16</sup>Там само.– С. 16.

робляють з чотирьох, п'яти або семи рівновеликих грудок частин тіста, які округлюють і викладають у круглу форму, стуляючи докупи<sup>17</sup>.

Локально на Поділлі зафіксовано круглий різдвяний хліб – калач, що має рідкісну форму. Її утворюють з трьох валків тіста, які з одного боку з'єднані разом, а з протилежного – скручені кожен окремо у спіраль (с. Марківка Тиврівського р-ну Вінницької обл.)<sup>18</sup>.

Довгастий калач формують з валків тіста, які переплітають між собою і розташовують вздовж. Для виготовлення довгастого калача, як і для круглого, використовується від двох до восьми валків тіста. Його варіантом є “парний” калач, який утворюють, зліплюючи докупи два довгастих.

Таким чином круглі калачі за контурним вирішенням поділяються на: 1) кільцеподібні; 2) вісімоподібні; 3) суцільні; 4) зі спіралеподібно згорнутими краями. Довгасті калачі мають одностипний обрис.

Обрядові калачі готують з пшеничного та житнього борошна. Для обрядових калачів з пшеничного борошна замішують квашене, переважно, здобне тісто. Окремі обрядові калачі готують з прісного тіста, як з житнього, так і з пшеничного борошна. Зокрема, з прісного тіста випікають калач з “куклою” (“бородою”).

При випіканні калачів переплетені валки тіста формують рельєф з ритмічним розташуванням заглиблень й опуклостей. Виразний рельєф залишається й на поверхні калачів з квашеного тіста, яке при випіканні збільшується – “росте”, змінюючи свій об'єм. Цей своєрідний рельєф є однією з типологічних ознак калача. Водночас рельєфна поверхня надає художньої виразності формі калача.

Круглі плетені з валків тіста калачі переважно мають посередині наскрізний отвір. Наскрізний отвір отримують, випікаючи калач зі вставленим у його центр круглим предметом – дерев'яним “ковбаном”, скляною півлітровою банкою, які перешкоджають дріжджовому тісту підходити до середини. Круглі калачі бувають й цілісними. При випіканні цілісного калача отвір не зберіга-



“Калач”. с. Погорілівка Заставнівський р-н Чернівецької обл. 2008 р. Світлиця хліба Музею Погорілівської загальноосвітньої школи. Фото автора. Публікується вперше.

<sup>17</sup>Там само.

<sup>18</sup>Творун С.О. Українські обрядові хліби. На матеріалах Поділля... – С. 13.

ють, його заповнює тісто. Деколи наявність отвору є основною відмінністю пластичного вирішення форми калача.



“Калач”. с. Погорілівка Заставнівський р-н Чернівецької обл. 2008 р. Світлиця хліба Музею Погорілівської загальноосвітньої школи. Фото автора. Публікується вперше.

Практичність та художня довершеність пластичного вирішення форми калача, яку утворюють переплетенням і згортанням у кільце валків тіста,



“Калач”. с. Конятин Путилівський р-н Чернівецької обл. 2008 р. Фото автора. Публікується вперше.

стали вагомою підставою широкого застосування цього прийому пластичного оформлення у різних варіативних відмінах калачів в Україні.

Особлива обрядова роль калача спонукала до пластичного ускладнення його форми. Здебільше форму калача довершували елементами з тіста.

Найпростішим й найпоширенішим елементом у більшості місцевостей побутування калача в Україні є тонкий круглий валик тіста – “обруч”, який обводить спідню частину калача. Обручем з тіста обкручені, як круглий, так і довгастий калач: один – “непарний” калач або два зліплених поряд – “парний” калач. Кінці “обруча” накладені один на одного, часто на подобі ріжок. Інколи на місці з’єднання роблять два надрізи, які після випікання набувають вигляду трипалої лапи.

На Поділлі у калачі “дівування” “обруч” сплетений з валків тіста у вигляді коси<sup>19</sup>, так і називають “коса”, “косиця”, “вужик”.

Зверху на калачах розміщують пластичні елементи з тіста. Найуживанішими елементами є знаки квітів. Ці знаки відтворюють виразні прикмети квітки – осердя та пелюстки: осердя кругле, а пелюстки овальні дещо звужені з боку з’єднання з осердям або круглі. Найчастіше зображення квітів три-дванадцятипелюсткові.

Зображення квітів з тіста, хоч й узагальнено трактують ознаки реалії, різняться зовнішніми обрисами. Окремі пластичні відображення квітів мають наближені до реальних прототипів форми. Відповідними є й їхні назви – “рожі”, (“ружі”, “троянди”), “яблуневий цвіт”, “ромашки”, “хризантеми” тощо.

П’ятипелюсткові квіти з тіста деколи асоціюються з яблуневим цвітом. Слід відзначити, що улюблені українцями мальва, дикоросла троянда, які називають рожами (ружами), в природі є п’ятипелюстковими. На Поділлі пелюстки “яблуневого цвіту” формують зі згорнутих півколом смужок тіста (с. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл.).

“Рожі”, (“ружі”, “троянди”) з тіста, зазвичай, мають сім-дванадцять круглих пелюсток, що зліплені одну за одною по колу. Багатопелюсткові квіти з тіста уподібнюються з ромашками – “ромашки”.

Назвою “хризантема” на означення пластичного зображення квітки послуговуються локально на Поділлі (с. Бохоники Вінницького р-ну)<sup>20</sup>. Ві-

<sup>19</sup>Творун С.О. Українські обрядові хліби...– С. 64.

<sup>20</sup>Там само.



**Весільний “колач”. с. Погорілівка Заставнівський р-н Чернівецької обл. 2008 р. Світлиця хліба Музею Погорілівської загальноосвітньої школи. Фото автора. Публікується вперше.**



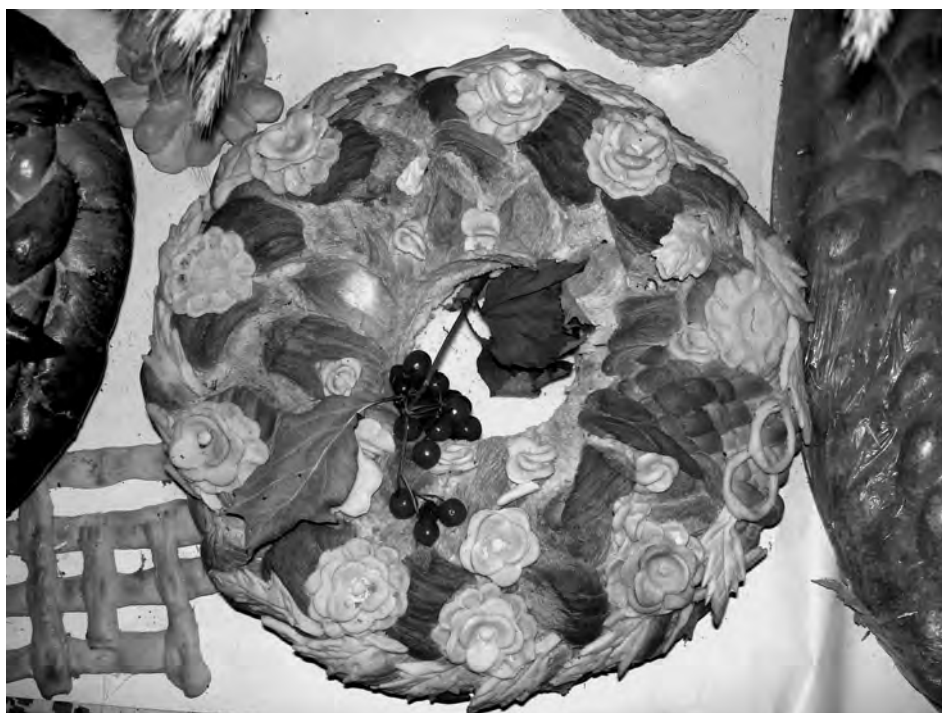


Весільний “колач”. с. Розтоки Вижницький р-н Івано-Франківської обл. 2006 р. Фото автора. Публікується вперше.





**Весільний калач. Поділля. 2000 р. Музей хліба Національного еколого-натуралістичного центру учнівської молоді.  
Фото автора. Публікується вперше.**





Великодний “колач”. с. Погорілівка Заставнівський р-н Чернівецької обл. 2008 р. Світлиця хліба Музею Погорілівської загальноосвітньої школи. Фото автора. Публікується вперше.



Великодний “колач”. с. Рівня Вижницький р-н Івано-Франківської обл. 2008 р. Фото автора. Публікується вперше.





**Великодний калач. с. Легезине Тальнівський р-н Черкаської обл. Оубл. Мицик В. Дар Божий із раю // Народне мистецтво.- 2003.- № 1-2.- С. 9.**



**Великодний калач. с. Кобринове Тальнівський р-н Черкаської обл. Оубл. Мицик В. Дар Божий із раю // Народне мистецтво.- 2003.- № 1-2.- С. 7.**

зуально “хризантеми” схожі до “шишок”, які так само використовуються для оздоби калача, а також короваю та як окреме весільне печиво<sup>21</sup>.

Винятковими серед пластичних оздоб з тіста на калачах є “ягідки”. Вони переважно кулястої форми, часто розташовані вкупі так, що нагадують калину або виноград й відповідно називаються – “калина”, “виноград”.

Подібно до “ягідок” потрактовані “горішки”, які мають кулясту, деколи гостроверху, форму. Переважно “горішки” зліплені по троє, що надає їм ознак плодів ліщини.

Знак “колосок” зображують овальні, ритмічно розміщені пластичні елементи.

Зображення квітів та плодів деталізуються зображеннями листків також з тіста: овальної, ромбічної, гранчастої форми з рівними або зигзагуватими краями.

Зрідка в оздобленні калачів використовуються орнітоморфні зображення з тіста – “голубки” (“гуски”, “качки”, “пташки”). За пластичним вирішенням вони є подібними до аналогічних зображень на короваях, пасках та призначеного для зустрічі весни птахоподібного печива<sup>22</sup>; відтворюють узагальнений образ, утілений в об’ємних фігурках птаха з голівкою, тулубом, хвостом, розпростертими або притуленими до тулуба крилами. Пташки вироблені з двох смужок тіста, одна з яких обводить іншу довкола й, перехрещуючись зверху, акцентує крила. Винятково на калачах зустрічаються пташки, виготовлені з однієї смужки тіста: смужка складена вісімкою, а її кінці підняті над кільцями, передають з одного боку голівку, з іншого – хвіст. Іноді фігурки пташок виліплені з суцільної маси тіста. На їхніх голівках рельєфно виділені очі та дзьоб. Хвіст та крила позначені графічними лініями, які імітують пір’я.

Абстрактні зображення, які накладають зверху калачі, позначають коло, півколо, хрест, есо-

подібний знак, спіраль. Вони потрактовані об’ємно з однієї відповідно складеної смужки тіста. Коло і хрест формують також із двох-трьох сплетених між собою смужок тіста. Знак кола називають “кільцем”, “колком”, “калачиком”, “обараньчиком”; півколо – “вушком”, есоподібний знак – “вужиком”, (“кривулькою”); спіраль – “безкінечником”.

Отже, пластичні елементи з тіста, якими оздоблюють поверхню калача, за зовнішніми пластично-формальними та асоціативними ознаками поділяються:

1) фітоморфні зображення: квіти – “квітка”, “рожа” (“ружа”, “троянда”), “яблуневий цвіт”, “ромашка”, “хризантема”; плоди – “шишка”, “ягідка”, “калина”, “виноград”, “горішок”, “колосок”; листя – “листок” (“листочок”);

2) орнітоморфні зображення: “голуб” (“гуска”, “качка”, “пташка”);

3) абстрактні зображення: коло – “кільце” (“колко”, “калачик”, “обараньчик”); хрест; есоподібний знак – “вужик” (“кривулька”); спіраль – “безкінечник”; півколо – “вушко”.

Оздобу формують з того ж тіста, що й калач, іноді трохи густішого, рідше з прісного, і накладають на калач перед випіканням. Усі елементи переважно виліплюють руками. Осердя і пелюстки квітів, листки іноді вирізують штампом. Фігурний край листків позначають ножом. “Шишки” та “хризантеми”, звивають з тонкої смужки тіста, з одного боку якої через рівні проміжки нарізані зубчики. Зі складених півколом смужок тіста виробляють пелюстки “яблуневого цвіту”. Елементи з дріжджового тіста при випіканні “ростуть” й змінюють свої обриси, стаючи менш виразними, а з прісного – зберігають початкові форми, навіть їхні краї залишаються чіткими і гарними. Крім того, пластичні зображення з прісного тіста майже не втрачають забарвлення й різняться світлішим відтінком.

В оздобленні калачів одночасно використовуються декілька різних елементів з тіста. Порядок їх компонування визначається формою калача, однак, як правило, з дотриманням симетрії. На кільцеподібних калачах використовується вінкоподібна композиція, в якій пластичні елементи розташовані по колу, уподібнюючи калач до вінка. На суцільних калачах пластичні елементи

<sup>21</sup>Герус Л. Український коровай: форма, типи і стилістичні особливості пластичних елементів // Мистецтвознавство '06: Науковий збірник.- Львів, 2006.- С. 43.

<sup>22</sup>Герус Л. Типи, форми, функції обрядового печива до дня 40 Св. Мучеників, Благовіщення на Поліссі (на тлі слов'янської традиції) // Народознавчі Зошити.- 2006.- № 3-4.- С. 521-528; Ї ж. Орнітоморфне печиво українців // Буття в мистецтві: Збірник наукових праць і матеріалів на пошану Степана Костюка з нагоди 80-річчя.- Львів, 2007.- С. 177-185.

ти укладають у дзеркально-симетричні композиції. Відповідно до ролі у композиції її складові елементи поділяються на головні та другорядні (додаткові). Головними елементами пластично-фактурних рельєф оздоблення калача виступають: фітоморфні зображення: квіти – “рожа”, “яблуневий цвіт”, “ромашка”, “хризантема”; плоди – “шишка”, “калина”, “виноград”; орнітоморфні зображення: “голуб” (“гуска”, “качка”, “пташка”); абстрактні зображення: хрест; есоподібний знак – “вужик” (“кривулька”).

Додаткові елементи, які доповнюють головні, вирізняються меншими розмірами. На калачах вони представлені фітоморфними зображеннями: квітами – “квітка”, “яблуневий цвіт”, “ромашка”; плодами – “ягідка”, “калина”, “виноград”, “горішок” “колосок”; листками – “листок” (“листочок”); абстрактними зображеннями: колами – “кільце” (“колко”, “калачик”, “обараньчик”); півколами – “вущко”; есоподібними знаками – “вужик” (“кривулька”); спіралями – “безкінечник”.

Найрозкішніші композиції пластичних елементів з тіста на калачах трапляються на Поділлі. Зпоміж них слід виділити весільні калачі. Зокрема, “побігущі” калачі прикрашені “рожами”, “хризантемами”, яких буває від трьох до восьми, відповідно до величини калача, а також самих елементів й густоти їхнього розташування. Деколи “рожі” або “хризантеми” акцентують дрібніші елементи – п’ятипелюсткові квіти, “ягідки”, “калина”, “виноград”, “горішки”, “колоски”, “листки”.

На поверхні калача з “куклою” (“бородою”) komponують, з одного боку, “троянду”, з іншого – “яблуневий цвіт”, а поміж ними “листки”.

Весільний хліб “дівування”, який подекуди у центральній частині Поділля формують на основі “подвійника” і називають калач молоді “дівування”, переважно, не має наскрізного отвору. Цей калач, подібно до короваю, з яким його випікають, густо вкривають пластичними оздобами з тіста. Посередині калача розміщують “ружу”, або пару “голубків”, а довкола – додаткові елементи, - які передають ознаки рослин: “квітки”, “яблуневий цвіт”, “ромашки”, “ягідки”, “калину”, “виноград”, “горішки”, “колоски”, “листки” (“листочок”), та абстрактні зображення: “кільця” (“колка”, “калачики”), “вущка”, “вужики” (“кривульки”).



Поминальний “калач”. с. Яблунця Путилівський р-н Чернівецької обл. 2008 р. Фото автора. Публікується вперше.



Літургія за померлих. с. Довгопілля Путилівський р-н Чернівецької обл. 2008 р. Фото автора. Публікується вперше.



Мінгреш Анастасія Федорівна. Виготовлення весільного "колача". с. Конятин Путилівський р-н Чернівецької обл. 2008 р. Фото автора. Публікується вперше.



Мінгреш Анастасія Федорівна. Виготовлення “колача”. с. Конятин Путилівський р-н Чернівецької обл. 2008 р. Фото автора. Публікується вперше.

Подібно пластичні елементи з тіста компонують на поверхні калачів для нанашок у південній частині Поділля. Серед весільних обрядових хлібів він найбільший і найгарніший.

Вишуканою композицією вирізняється поховально-поминальний хліб “помана” (Ямпільський, Томашпільський р-ни Вінницької обл.). Основу цього хліба становить “подвійник”, середину якого заліплюють тістом, а зверху, через увесь калач, навхрест кладуть переплетені валки тіста, утворюючи таким чином два розташовані один на другому хрести. Особливо філігранно плетений верхній хрест. Посередині його розташовують велику “шишку” з тіста, а поміж рамен – вісім пластичних елементів, які у місцях свого поширення асоціюються з трипелюстковими квітами<sup>23</sup>.

Візуальний образ весільних калачів, разом з пластичним оформленням з тіста, творять інші оздоби. Зокрема, “побігущі” калачі, подібно до короваю, оздоблюють кетягами калини, гілками барвінку або аспарагусу (“розмарину”). В лад з формою калача їх розташовують навкруг: калину застромлюють у калач, а барвінком, аспарагусом його обвивають. Поверх рослин калач обгортає червона стрічка.

Калач з “куклою” (“бородою”) прибраний жмутом прядива, що разом з живими або штучними квітами прив’язане червоною стрічкою з боку калача. Його, властиво, називають “куклою” (с. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл.), “бородою” (с. Перепеличе Немирівського р-ну Вінницької обл.).

У калач для нанашок впишають гілки плодів дерев, які обмотують кольоровим папером або фольгою, прикрашають паперовими квітами та стрічками (Піщанський р-н Вінницької обл.)<sup>24</sup>.

Оздоби, якими прибирають калач після випікання, довершують його пластичну форму. З поміж них виділяються:

- 1) елементи рослинного походження (гілки, листя, квіти, плоди рослин);
- 2) елементи предметного світу (стрічки).
- 3) спеціально виготовлені елементи (квіти, стрічки з паперу, фольги).

<sup>23</sup>Творун С.О. Українські обрядові хліби... – С. 64.

<sup>24</sup>Там само. – С. 59.