

*Людмила Герус*

**ГУЦУЛЬСЬКА ВЕЛИКОДНЯ ПАСКА  
(взаємозв'язок функцій з формою та пластикою)**

Паска – це особливий обрядовий хліб, який здавна випікали на Великдень та освячували в церкві. З приготуванням паски, як і інших обрядових хлібів, пов'язано багато вірувань. На Гуцульщині, як переважно в усій Україні, паски розпочинають

пекти у *Живний четвер* (*Чистий четвер, Великий четвер, Страсний четвер, Жильний четвер, Білий четвер*) – останній четвер перед Великоднем. Рідше паски випікали у *Велику суботу*. Спорадично в українців зафіксовано приготування пасок також у *Велику п'ятницю* [2, 260]. *Живний четвер* у традиційному світогляді українців пов'язувався з ушануванням покійних предків. Вважалося, що цього дня їхні душі повертаються на землю [10, 534–536; 11, 181–183; 13, 35; 18, 17; 9, 43, 44]. На знак цього в окремих місцевостях Поділля, Полісся (Житомирщина, Київщина) влаштовували родинну поминальну трапезу – *Тайну вечерю* (*Страсну вечерю, паскову вечерю*) [11, 181]. На Гуцульщині у *Живний четвер* за *простибіг* обдаровували спеціально спеченими пшеничними чи житніми хлібцями – *кукуцями* – дітей або перших відвідувачів, які зранку приходили *гріти діда* з побажаннями: «Грійте діда! Грійте діда! Дайте хліба! Аби вам овечки, аби вам ягнички», а за отриманий дар дякували: «Дай, Боже, душам померлим Царство Небесне, а вам, газдинько, аби си овечки мирно покотили та й аби си єгнички починили» [19, 228, 229; 22, 214; 23, 29]. Зв'язок паски зі звичаєм вшанування покійних предків засвідчують факти з території київської частини Полісся, де першу паску випікали для поминання покійних: «то вона на те, щоб на столі стояла, на могилки йдем і ту пасочку несем – мертвим» [11, 185]. Великодня паска та випечені зумисне для вшанування покійних предків перепічки є також одними з необхідних страв, які беруть на *гробки* гуцули [1, 9; 19, 241, 242]. На Волині вшановують пам'ять покійних пасками та мазурками [1, 11].

Приготування паски – від вибору посудини для вчинення тіста до моменту, коли паску виймають з печі, – сприймається як ритуальне дійство, де переплітаються християнські та язичницькі традиції. Насамперед на час приготування пасок у хаті вже повинно бути побілено, помито й прибрано. Учиняючи тісто, господиня обов'язково має бути вбрана у чисту сорочку.

У минулому, як зазначає С. Килимник, спираючись на оповіді очевидців, до Великодня пекли жовті, білі та чорні хліби, додаючи різні набір та кількість приправ. Вони мали символічне призначення: «баби жовті – це сонцю, білі паски – це покійникам, а чорні – господарям, взагалі людям. Інші [...] пояснення давали таке: жовті баби – небу, сонцю; білі, пахучі, здобні – повітрю, щоб не приносило лиха та смерті; чорні, разові, з корінням та пахошами – родючій землі... Баби випікались у четвер, білі паски – в п'ятницю, а чорні – в суботу» [8, 44, 45]. Не всюди, як зазначає далі С. Килимник, існували три види пасок.

Треба погодитися із думкою С. Килимника про те, що «випікання високоздобних бабок та пасок, мазурків та іншого такого роду печива – це продукт пізніших часів, бо ж у давнину не було ані питльованої муки, ані всіх тих пахошів, ані тих різноманітних приписів до печива...» [8, 45]. Це саме до певної міри підтверджують спостереження А. Онищука з Гуцульщини: «Давнішими літами (20–30 літ) не вмів тут ніхто упекти паски [йдеться про здобну паску. – Л. Г.], але кожний купував у місті, в Надвірній, у тамошних міщанок. Нині бере газдиня 8–20 кварт муки (по заможності) і причиньї паску... Є много газдів, що печуть паску самі, інші знов наймають собі пекарів або пекарок...» [13, 35].

Усе ж таки наприкінці ХІХ – на початку ХХ ст. для пасок готували переважно здобне тісто із пшеничного борошна, яке кожен господар намагався роздобути завчасно [18, 23; 13, 35]. До тіста додавали чорнослив, родзинки, шафран, імбир тощо. За традиційними уявленнями гуцулів тісто для паски мало оберогові властивості – ним у хаті на сволоках, дверях, вікнах значили хрести. У сволоках серед хати клали восковий хрест, після чого виробляли паски [19, 270]. Знак хреста при приготуванні паски використовували у Лубенському повіті Полтавської губернії: тісто після замі-

шування різали навхрест, промовляючи: «Господи! Благослови своїм духом святим і преспори!» [12, 170].

Виготовлення паски — кропітка справа. За джерелами з Гуцульщини, «при сій роботі зайняті майже всі домашні — ті місять, те вироблеї прикраси на верх паски, інше приладжує коріне» [13, 35]. Виробивши паску, газдиня умиває руки і ще мокрими гладить кожну дитину по обличчю зі словами: «Абис така велична, як паска пшенична», до хлопця: «Абис такий величний, як хліб пшеничний» [13, 36]. Готові паски ставлять у тепле місце — «щоб посходили». У цей час у хаті мусить бути цілковита тиша, тому з хати виряджали всіх, окрім господині та малих дітей, яким суворо наказувалося не розмовляти й до пасок не заглядати. Ніхто не повинен стукати або часто ходити повз паски [1, 8; 8, 44; 12, 204; 19, 270]. На Лемківщині як магичний засіб використовували вербову гілку, яку клали на тісто, щоб паска росла, як верба [4, 357].

У минулому дрова для випікання пасок збирали по поліну щочетверга протягом Великого посту. Піч намагалися розпалювати живим вогнем, який одержували від тертя сухої деревини, а в п'ятницю та суботу — від страсної свічки, що її принесли у Чистий четвер із церковної відправи Страстей Господніх [8, 44]. До сьогодні зберігся звичай класти у піч гілки минулорічної верби, освяченої у Вербну неділю — останню неділю перед Великоднем [1, 7; 7, 260]. У Слободі Нікольській на Слобожанщині паски загничували свяченою вербою [7, 260].

На Гуцульщині, коли газдиня саджала паску у піч, то газда, який дивився в той час знадвору у вікно, стріляв з пістоля, аби сповістити усім, що в нього печеться паска і нікому не можна тепер заходити до його *гражди* [1, 7]. На Бойківщині, щоб запобігти невдалому випіканню паски, із приготовленого тіста газдиня попередньо випікала паляницю, яку по шматочку пробували всі члени родини, також пригощали сусідів. Відтак газда на широкій, зумисне зробленій лопаті саджав до печі паску та пасчину «посестру», робив хрест на повалі, а далі злегка торкався лопатою до кожного члена родини та йшов у стайню й торкався кожної худобини [5, 44]. У Лубенському повіті перед тим, як саджати паски у піч, господиня зі словами «Господи, благослови! Дух святий з нами!» тричі хрестила піч лопатою; піднявши лопату широким кінцем догори, промовляла: «Підходь, хліб, у печі, як сонечко у небі» [12, 204]. На цьому клопоти не завершувалися. Наступав найвідповідальніший час. За висловом В. Милорадовича, господиня оберігала паски, «як свою душу» [12, 204]. Хорошою прикметою було, коли паски вирости, не засмалилися, не потріскалися. Вважалося, що тоді родину оминатимуть хвороби, ніхто протягом року не помре [1, 7; 13, 36; 12, 204; 7, 260]. Для цього застосовували імітативні магичні дії: на Гуцульщині та Лемківщині, коли паску посадили в піч, заборонялося сидіти в хаті, щоб паска не «сіла», «аби росла вгору» [4, 357; 13, 36]; на Лемківщині, щоб паска добре піднімалася, діти й господар повинні були підстрибувати [4, 357].

Таким чином, паска у традиційних уявленнях набуває особливого сакрального статусу ще до освячення в церкві, яке відбувалося на Великдень зранку після літургії. Для цього в суботу ввечері паску разом з іншими обрядовими стравами та речами складали в спеціальний посуд, який, як правило, використовували лише раз на рік. На Гуцульщині «свйикість» переважно кладуть у бондарний цебрик з накривкою: *пасковіник*, *паскосвіт*. Гуцули після освячення біля церкви діляться частиною продуктів з родичами та сусідами [19, 235]. Паску, як і крашанки, залишали в церкві у вигляді «таємної милостині» на спомин про душі померлих. Їх потім роздавали знедоленим, бідним, подорожнім [12, 206].

До нинішнього часу на Прикарпатті зберігся звичай якнайшвидше прийти зі свяченим додому. Вважається, що «хто борше буде в хаті, той скорше зробит літо...» [13,

39]; «кожен біжить додому якнайшвидше, аби сі швидко з поля забрав» [20, 125]. Повернувшись додому, газда зі свяченим насамперед обходить господарство. Потім першим входить до хати, промовляє «Христос воскрес!», йому відповідають «Воістину воскрес!». Тоді розпочинають трапезу – *розговляються* свяченими стравами. *Розговини* й послідовність споживання страв у різних етнографічних районах мали локальні особливості, проте паска як особливий обрядовий хліб була серед перших обов'язкових страв. Споживаючи, старалися не зронити крихти *свяченого* на долівку. В окремих регіонах зафіксовано звичай кидати у вогонь крихти паски, залишені на столі. [18, 25].

За важливого обрядового значення та розмаїття функцій паска має визначену форму, типи пластичних елементів та принцип компонування їх на поверхні, що посилює її значення та надає особливої художньої виразності.

**Форма паски.** Паска має округлу форму. Домінування такої форми обрядового хліба й зокрема паски, імовірно, крім зручності її виготовлення, зумовлене символічним контекстом. Кругла форма асоціюється з колом – образним знаком Сонця. Найпослідовніше й вичерпно прояви солярної символіки, власне ототожнення хліба із сонцем, у землеробських культурах досліджував М. Сумцов [17, 111–134]. Аргументи вченого, які стосуються хлібної жертви богу – Сонцю, поглиблювали В. Іванов, В. Топоров [6]. Підстави пов'язувати переважно круглу форму хліба із символічним зображенням сонця дають і зазначені вище українські матеріали.

Гуцульська паска, як і загалом українська, має два варіанти трактування: 1) у вигляді півкулі; 2) у вигляді високого прямого або дещо розширеного до верху стовпця з плоским боком унизу, опуклим – угорі.

Паску у вигляді півкулі виробляли в дерев'яній мисці, у макітрі, у шматку полотна, з яких її викладали на лопату і всаджували у піч. Вигляду стовпчика пасці надавали, використовуючи спеціальні глиняні або металеві посудини – пасківники, поставці, ринки, тазки, в яких її формували та випікали. Цей тип паски, що повторює форму посудини, в якій її випікають, поступово набув більшого поширення, зокрема у гуцулів. Верхній опуклий бік паски – верхівку – вкривають пластичними елементами з тіста.

**Пластичні елементи з тіста, принцип їхнього компонування на поверхні.** Пластичні елементи з тіста переважно виробляють і наліплюють на паску перед тим, як саджати її в піч, використовуючи те саме дріжджове тісто, іноді трохи густіше. Слід зазначити, що при випіканні з тіста фігурки збільшуються – «ростуть», набуваючи кругліших обрисів.

Неодмінним пластичним елементом паски повсюдно на Україні є *хрест*: «Зверху паски кладеться хрест із двох смужок тіста, які перехрещують верхівку хліба» [12, 203]; «...вироблюють (з тіста) хрест і ставлять його верх паски...» [13, 36]. Наявність хреста на пасці, очевидно, зумовлена його світоглядною сутністю, в якій поєдналися давні язичницькі уявлення про хрест як ідеограму чотириєдності світу, сонця з основоположною символікою християнства. Хрестографема з тіста зображує чотириконецний, переважно розквітлий хрест. На Гуцульщині перш ніж покласти на паску *хрест*, її верхівку довкола обвивали *обручем* – тонкою смужкою тіста, що, за Б. Рибаківим, також є ідеограмою сонця [14, 48, 49]. Самі ж гуцули необхідність *хреста* на пасці пояснювали так: «Аби файно росла» [13, 36].

За спостереженнями А. Онищука, на верхівку паски посередині *хреста* й на чотирьох його кінцях клали п'ять *плащів* (круглих, довкола покровених ножем *паланичок*), на кожний із тих *плащів* – по *гусці* (фігурці у вигляді пташки), врешті біля кожної *гуски* – по дві долоні з пальцями [13, 36]. Позаяк на початку ХХ ст. дослідники, фіксуючи обряди та звичаї, надавали мало уваги зовнішнім ознакам культурних

реалій, а самі зразки, що не призначалися для тривалого зберігання, втрачені, порівняння цього унікального опису з пасками, які виробляють на Гуцульщині, зокрема у с. Космач Івано-Франківської області, на початку XXI ст. все ж виявляє певну подібність.

Найчастішим на гуцульських пасках є пластичне зображення хреста. Поширені також інші абстрактні знаки, у пластичному трактуванні яких ледь упізнаються конкретні реалії, – коло у вигляді *плаща*, *колачика*, *обруча*, спіраль, S-подібний елемент. Вони оформлені об'ємно зі складених відповідним чином смужок тіста, які бувають круглі у перерізі або фігурні, тобто позначені зверху рельєфними защипами, графічними лініями чи сплетені подібно до коси тощо.

Узвичайним пластичним елементом гуцульських пасок є узагальнені птахоподібні зображення. Вони відтворюють об'ємні фігурки птахів, що виліплені з однієї складеної вісімкою смужки тіста, кінці якої підняті над кільцями, передаючи, з одного боку, голівку, а з другого – хвіст, або з двох смужок тіста, одна з яких обводить іншу довкола, перехрещується зверху, акцентуючи крила. Необхідно зазначити, що орнітоморфні зображення належать до поширених в українському обрядовому хлібі. За пластичним трактуванням, зокрема на пасках, вони є подібними до аналогічних зображень на короваях і до призначеного для зустрічі весни птахоподібного печива [2, 177–185; 3, 40, 41]. За традиційними, успадкованими від язичницьких часів уявленнями українців птах сприймається як іпостась душі померлого. Одним з аргументів на користь такого отождоження є відліт і приліт птахів з вирію – міфологічного місця перебування душ померлих. Водночас образ птаха в контексті весняної обрядовості, знаменуючи своїм поверненням з вирію початок весни, втілює ідею оновлення й розквіту.

Серед інших пластичних елементів найчастіше на гуцульських пасках трапляється *шишка*. Її звивають у вигляді кола або спіралі з тонкої смужки тіста, на верхньому боці якої зроблено ритмічні надрізи, що надають елементам вишуканої ажурності. Очевидно, як і на українських короваях, на пасках *шишка* є символом плодючості. Поширеним на пасках є також один із найзмістовніших символів народного мистецтва – квітка [15, 173].

Згаданий А. Онищуком знак долоні з пальцями не траплявся на реальних пасках. Однак варто згадати його подібність до знаку *буськові лапи* на іншому печиві, яке у волинській частині Полісся випікали до Благовіщення у вигляді невеликої круглої палянички з відбитками на її поверхні п'яти, іноді трьох (без великого й мізинця) пальців руки або з надрізами, що нагадували лапу птаха [16, 133–141; 21, 11–22]. Попри зовнішню аналогію відмінним є їхній символічний контекст, що співвідноситься із семантичною сутністю обряду. Долоня з пальцями на пасці в народному світогляді сприймалася як «Божа рука», а її необхідність трактувалася так: «аби сі паска удала» [13, 36], що збігалось з основними уявленнями про зв'язок-тотожність: вдало спечена паска – достатки, здоров'я всіх членів родини.

За зовнішніми пластично-формальними (асоціативними) ознаками [15, 238] пластичні елементи з тіста верхнього шару гуцульської паски узагальнено передають:

1) абстрактні зображення – хрест, коло (*плащ*, *колачик*, *обруч*), спіраль, S-подібний елемент;

2) орнітоморфні зображення – пташка (*гуска*);

3) фітоморфні зображення – *шишка*, квітка;

4) абстраговані поетичні образи – *Божа рука*.

Важливою складовою художньо-емоційної виразності гуцульської паски є композиційна організація пластичних елементів. Варто звернути увагу на те, що кругла форма паски спонукає до центричного укладання елементів на її поверхні, яка

ґрунтується на дзеркальній симетрії. Спосіб трактування та контрастна співмірність складових визначають особливості сприйняття його знаковості й пластики загалом. При цьому головне за змістом наголошене, а другорядне йому підпорядковане, що створює певні візуальні ефекти.

Роль головних мотивів у композиції елементів, як правило, відіграють хрест, *гуска* (*пташка*), рідше – *ружа*. Пластичні зображення *пташок*, *гусок* у ролі головного мотиву на пасці трапляються переважно в парній кількості (два або чотири). Як правило, фігурки розміщені голівками до середини.

Головні пластичні елементи вирізняються більшими розмірами. Своїм розташуванням вони акцентують центральну частину паски. Довкола них компонують другорядні мотиви. Їхню роль виконують дрібніші абстрактні та фітоморфні пластичні зображення, які густо вкривають поверхню паски.

Сталість, що спостерігається у виборі репертуару пластичних елементів, принцип їхнього компонування зумовлені асоціативним осмисленням. Утворюючи рельєф верхнього шару паски, пластичні елементи з тіста взаємопов'язані з її обрядовим призначенням, своїм змістом наголошують на її символіці та надають їй особливої художньої виразності.

1. Архів Інституту народознавства НАН України. – Ф. 1, оп. 2, спр. 338, зош. 3.
2. Герус Л. Орнітоморфне печиво українців // Буття в мистецтві: Зб. наук. пра. і матеріалів на пошану Степана Костюка з нагоди 80-річчя. – Л., 2007.
3. Герус Л. Український коровай: форма, типи та стилістичні особливості пластичних елементів // Мистецтвознавство. – Л., 2006.
4. Гонтар Т., Мушинка М. Харчування лемків // Лемківщина: Історико-етнографічне дослідження: У 2 т. – Л., 1999. – Т. 1.
5. Зубрицький М. Народний календар, народні звичаї і повірки, прив'язані до днів у тижні і до рокових свят (записані у Мшанці Старосамбірського повіту і по сусідніх селах) // Матеріали до українсько-руської етнології. – Л., 1900. – Т. III.
6. Иванов В., Топоров В. Исследования в области славянских древностей. – М., 1974.
7. Иванов П. Жизнь и поверья крестьян Купянского уезда Харьковской губернии. – Х., 1907.
8. Килимник С. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні. – К., 1994. – Кн. II.
9. Кулиш П. Записки о Южной Руси. – С.Пб., 1857. – Т. 2.
10. Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело // Етногенез та етнічна історія населення Українських Карпат. – Л., 2006. – Т. II. Етнологія та мистецтвознавство.
11. Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків // Полісся України: Матеріали історико-етнографічного дослідження. – Л., 1997. – Вип. 1.
12. Милорадович В. Життя-бытє лубенського крестьянина // Українці: народні вірування, повір'я, демонологія. – К., 1991.
13. Онищук А. Народний календар у Зеленці Надвірнянського повіту (на Гуцульщині) // Матеріали до української етнології. – Л., 1912. – Т. XV.
14. Рыбаков Б. Язычество древних славян. – М., 1981.
15. Використано класифікацію орнаментальних мотивів, запропоновану М. Селівачовим. Див.: Селівачов М. Лексикон української орнаментики (іконографія, номінація, стилістика, типологія). – К., 2005. – С. 194.
16. Страхов А. Культ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингвистического исследования. – Мюнхен, 1991.
17. Сумцов Н. Хлеб в обрядах и песнях. – Х., 1885.
18. Чубинський П. Мудрість віків: Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського. – К., 1995. – Кн. 2.
19. Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. // Матеріали до українсько-руської етнології. – Л., 1904. – Т. 7.

20. *Falkowski J.* Zachodnie pogranicze Huculszczyzny. – Lwów, 1937.
21. *Maciejewska-Pauković J.* Zdobnictwo obrzędowo wsi Biłostockiej // Polska sztuka ludowa. – Warszawa, 1966. – Nr. 2.
22. *Schnaider I.* Z kraju hucułów // Lud. – Lwów, 1989. – T. 5.
23. *Schnaider J.* Lud peczenizyński // Lud. – Lwów, 1907. – T. 13.