

Хлеб – всему голова

Кружок «Юные музееведы» ДонРЦТК, ОШ I-III ступеней № 91 г. Донецка: Миропольцева Анна (10 кл), Фоменко Мария (5 кл), Николаенко Алексей (7 кл)
Руководитель: Антонова Евдокия Ивановна

Маршрут:

- автобус № 41 (с автостанции «Южная» до остановки «Бирюзова – 2»)
- автобус № 8 (с автостанции «Крытый рынок» до остановки «Бирюзова – 2»)

Вопрос возвращения к истокам народной культуры, обновления национальных традиций, уважительного отношения к хлебу, труду хлебороба в независимом и свободном Донбассе является очень актуальным на современном этапе становления и развития молодого государства.

В связи со сложившейся тяжелой обстановкой в вопросе продовольствия в Донецке, мы достаточно остро прочувствовали и увидели цену хлеба, когда жители нашего края, получая буханку гуманитарного хлеба в разрушенных городах и поселках, прижимали её к груди, обильно поливая слезами страдания, надежды и благодарности. Только в эти минуты понимаешь, что ничего в мире не заменит человеку Хлеб! Не зря в народе говорят: «Хлеб – всему голова», Читая молитву, мы произносим: «Господи, хлеб наш насущный даждь нам днесь...».

Целями данной работы являются:

- найти, систематизировать, обобщить знания о хлебе, проследить исторические вехи возникновения и развития хлеба;
- исследовать использование хлеба в обрядах, обычаях, традициях народа;
- узнать о современном состоянии и тенденциях развития хлебопекарства;
- привить уважение и бережливое отношение к хлебу.

Для достижения целей поставлены следующие задачи

- исследовать значение хлеба в жизни народа
- узнать направление использования хлеба (бытовое, ритуальное, обрядовое и другое)
- ознакомиться с обереговой функцией хлеба;
- способствовать сохранению знаний о хлебе, воспитывать уважение и почетное отношение к хлебу.

Новизна работы состоит в том, что в ней наиболее широко исследован материал об истории, использовании хлеба в народных традициях, семейных, обрядовых и календарных праздниках. В нашем регионе этот вопрос мало изучен.

При написании использовались такие методы работы, как обобщение научно-исследовательской и исторической литературы, работа в музейных фондах, опросы и анкетирование. Литературным источником работы есть опубликованные этнографические исследования ученых и любителей: Наконечна К.О. – «Символіка весільного хлібного печива українців Слобожанщини», Марианна Коваленко – Трапеза», Маркевич М.А. – «Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян», Антонова Е.И. – «На весілля з рушниками», материалы школьного этнографического музея «Берегиня» ДОШ №91, информация, полу-

ченная от респондентов, проживающих в городе Донецке, анкетирование учащихся школы, собственные наблюдения.

Результаты исследования могут быть использованы для работы краеведческих музеев, театральных студий, на уроках народоведения, географии, краеведения, экскурсионной работе. Собранный материал может служить подспорьем для проведения семейных праздников и обрядов, школьных мероприятий, что будет способствовать распространению национальных традиций среди населения Донецкого края, возрождению национальной этнической культуры. Итоги исследования могут быть полезны для формирования государственной этнополитики, направленной на духовное объединение народа Донбасса.

Культ хлеба в календарной и семейной обрядовости жителей нашего региона

Согласно народным поверьям, мужчину Бог вылепил из земли, а женщину – из теста. Хлебопашеская идея раскрывается и в таком сюжете фольклора, как мотив Божьей пашни – занятие Богов земледельческой работой. Именно в этом раскрывается народная философия – философия земли и работы, в системе которой и формировалась культура, в том числе и материальная.

Хлеб в народе называют «Святым», «Божьим даром», «Отцом», «Кормильцем». В обрядах хлеб символизирует жизнь, а слова «жито» и «жизнь» имеют одинаковые корни. Про хлеб и его святость в народе сложено много пословиц и поговорок: «Хлеба нет – и корочке честь», «Хлеб кушай, а добрых людей слушай», «Хлеб везде хорош: и у нас, и за морем», «Хлеб в пути не тягость», «Хлеб да вода – здоровая еда», «Хочешь есть калачи, так не сиди на печи», «Поленишься – и хлеба лишишься», «Не печь кормит, а нивка» и много других. Во всех пословицах и поговорках, связанных с хлебом, присутствует воспитательный элемент трудолюбия, чести, совести и других моральных качеств человека. Уважение и почет к хлебу закрепились и в народных обычаях. В святом углу в доме (Покуте) под образами, что является в доме священным местом, всегда лежала паляница, покрытая рушником. Каждый кусочек хлеба съедали полностью, не оставляя крошек, чтобы сила не ушла из тела. Свежеиспеченный хлеб никогда не клали на голый стол, а только на рушник. Хлеб нельзя было выбрасывать в мусор, даже хлебные крошки съедали или отдавали птицам и домашним животным. Печь, в которой пекли хлеб, считалась в доме святым местом, связанным с космосом, охранницей и оберегом жилья, поэтому она украшалась росписью с изображением цветов и птиц. С малых лет воспитывали в детях уважение к хлебу, отношение к нему как к священному предмету. Если случайно кусочек хлеба падал на землю, его поднимали, целовали и просили у него прощения.

Актуальность исследования темы культа хлеба в Донецком крае состоит в том, чтобы возвратиться к истокам народной культуры, обновить национальные традиции народа, его бережливое отношение к хлебу, к работе хлебороба в современном государстве. К сожалению, специального исследования проблемы формирования народных традиций в Донбассе не проводилось. Отдельные материалы публиковались в работах О. Воропай, Скуратовского, К. Сосенко, Л. Артюх и др. Обычаи на Слобожанщине и Востоке, к которым относится и До-

неччина не систематизированы, нет книг, доступных широкому кругу читателей. Пенькова – Моруженко О.Б. в своём исследовании отмечает: «По причине компактного проживания, быстрого роста городского населения в регионе сложилась стойкая межэтническая общность, которая сформировала самобытную культурную среду. Показательным является тот факт, что сформировавшееся двуязычие, а в крупных городах и широкое распространение русского языка, приобрели абсолютную монокультуру всего региона. В нём слабо сохранен архаический пласт культуры». Ранняя индустриализация способствовала резкому сокращению календарной обрядовости, которая в наши дни ограничена такими праздниками, как Рождество, Новый год, Крещение, Пасха. Среди населения бытует обычай носить «вечерю», колядовать, щедровать, посеять.

На Востоке праздник Рода отмечался в первый день Рождества. Ему приносили жертву хлеб-каравай. День Калиты (Святого Андрея) – праздник зимнего солнцестояния, основными обрядами которого были гадания на будущую судьбу, заклинания, ритуальное откусывание хлеба-Калиты. Характерным ритуальным хлебным изделием был «хлеб-паляница» из белой муки. Люди верили в лечебные свойства такого хлеба, особенно во время болезни ребёнка. Подобные представления касались и крошек «священной» пасхи. В регионе сохранился обычай одаривать колядующих ритуальным печеньем в виде звёздочек, лошадок, петушков, которые имели и местные названия - «барышни», «куклы», «голуби» и др. Существовала традиция – выпекать на Свят-вечер женские фигурки («куклы», «московки», «матрёшки»), разукрашенные свекольным квасом. Их дарили крестникам, кумовьям, колядующим. К празднику Сорока Святых выпекали орнитоморфное печенье «ворону» или «сову», а к Теплому Алексею – «жаворонки».

Весенний цикл обрядов был объединён Пасхальными праздниками: ритуал «чистого четверга», выпекание пасок, освящение их в церкви, поминание на кладбищах умерших родственников («поминальный день»). Из поминальных суббот на Донбассе наиболее почитается родительская суббота перед Троицей и Проводами. В довоенные годы «на помины» готовили «канун» и «кутю» – ячменную или пшеничную крупу солодили сахаром или отваром из сахарной свеклы, реже – мёдом.

К сожалению, многие рецепты обрядовых хлебов и обычаи с ними связанные, которые существовали еще в языческие времена, утеряны. Этому способствовало объединение отдельных языческих и христианских праздников. В Донбассе, основываясь на историческое развитие этого индустриального края, где 90% населения (согласно переписи 2001 года), составляет городское население, где проживают представители 40 национальностей с приоритетом украинцев (56,8%), большое количество традиционных праздников почти исчезли из обиходной жизни, утратили свое общественное значение, изменились сами обряды, их атрибутика и характер проведения, превращаясь в проявления народного искусства, празднично - развлекательные действа.

Рождественские праздники по-особому насыщенные. На Рождество готовится традиционная кутя, взвар, накрывается праздничный стол. Большинство жителей нашего края отмечают его как обычный праздник, не внося в него ре-

лигиозного содержания. Не выпекается специальный обрядовый хлеб, который в старину включали в «вечерю» вместе с кутьёй, обменивая её на конфеты и печенье.

Широко в наши дни отмечается и Масляная (сырная) неделя. Во многих городах и селах её отмечают как праздник проводов зимы и встречу весны, подчеркивая ее традиционное содержание. Это праздничное гуляние сопровождается выпеканием блинов с медом. Как вспоминала моя бабушка, раньше на этот праздник в семьях выпекали «жаворонков» и других птиц, приветствуя этим приход весны.

Весенние традиционные праздники – Пасха, Поминальная неделя и Благовещение широко отмечаются в нашем крае. В семьях и государственных предприятиях выпекают обрядовый хлеб – Пасху, и пасхальные куличи. Их готовят накануне праздника, в субботу. В каждой семье существуют свои рецепты, передаваемые бабушками или взятые из газет, журналов, кулинарных книг. Освящают пасхи в православных храмах и употребляют утром в День Воскресения Иисуса Христа, веруя в их лечебные, очищающие свойства. Пасху часто называют «телом Христовым». Из всего вышесказанного можно сделать вывод, что знание народных традиций частично сохраняется и соблюдается в нашем крае.

Уважение к хлебу надолго закрепилось в народных обычаях и традициях. Родился в доме ребенок – с хлебом приходят родные и близкие, чтобы поздравить родителей. С хлебом приходили на крестины, а когда отправляли в далекий путь, увязывали в рушник кусок освященного хлеба, который должен будет оберегать путника в дороге от несчастья, болезней и всяких бед. С хлебом приходили сватать невесту, а когда договор не получался, то хлеб возвращался сватам. С хлебом заходили в новый дом, хлебом благословляли молодоженов, освящали первые всходы на поле, проводили крестные ходы во время засухи и неурожая, с хлебом провожали покойника в последний путь. В давние времена (как условие мирового договора) варили мировую кашу из пшеничных зёрен. Очевидно, это простое действие – «Я даю тебе свой хлеб, а себе беру твой» – для наших предков имело юридическую силу.

Хлеб-соль на рушнике или роскошный каравай для жителей Донбасса – символ гостеприимства и щедрости. Хлеб у нас с давних времен считался символом достатка и хлебосольства, поэтому и отношение к нему у нашего народа как священному. Хлеб принято было есть с непокрытой головой, при нем нельзя было ругаться, сквернословить или проклинать. В каждом доме необходимым атрибутом на столе был хлеб и соль, покрытые рушником. Слова «Разделить хлеб с кем-нибудь» означали подружиться, побрататься. Красивый обычай встречать дорогих гостей хлебом у нас в Донбассе имеет глубокие исторические корни и дошел до наших дней. Хлеб – традиционный пищевой продукт. Выпекают его из теста-смеси муки, воды и разных кулинарных добавок.

Хлеб – наибольшая святость и символ достатка. Зерно, которое начали выращивать ещё во времена неолита; земля, на которой оно вырастает – ценнейшее богатство нашего края, основа его жизни!

Использование хлеба в семейных праздниках и ритуальных торжествах

Хлеб является главным атрибутом всей обрядовости и прежде всего в семейных праздниках в нашем крае. Он связан с жизненными циклами жизни человека – от рождения до смерти. Разнообразность и символичность он приобретает в родильной, свадебной и похоронной обрядовости.

Родильная обрядовость включает в себя ряд обрядов: родины, имянаречение, очищение, избрание кума и кумы, крестины, постриг. Не обходился без хлеба или калачей ни один родильный обряд: с хлебом встречали появление на свет ребёнка. Начинался обряд с приглашения бабки - повитухи. Приглашал муж роженицы, который отдавал ей хлеб. В свою очередь бабка-повитуха приносила свой хлеб, освященную воду и зелье.

На родины не принято было приходить с пустыми руками. По традиции роженицу одаривали тканью на пелёнки, а бабу-повитуху – платком или вышитым рушником; приносили блины, пампушки. На крестины кумовья приходили с крижмом (полотно и хлеб) – подарком новорожденному, приносили семь калачей (сакральное число). Отлучая ребёнка от груди, мама давала ему в руки кусочек хлеба, «чтобы переходил на свой хлеб».

Свадебная обрядовость включала в себя несколько актов, которые сопровождались обязательным присутствием хлеба. На сватанье выпекался специальный хлеб, который приносили старосты в дом молодой и, в случае согласия на брак, старосты и родители девушки обменивались хлебом.

С целью более тесного знакомства родов проводились заручины (у нас в Донбассе они назывались рукобитьём). При этом действе старший староста накрывал рушником хлеб, сверху возлагал руки девушки и парня и перевязывал их рушником.

Накануне свадьбы в доме невесты собиралась молодежь. У нас на Донбассе называли «дружбины». Жених приносил горилку, приглашал музыкантов, а невеста готовила блины, пампушки, вареники и угощала всех присутствующих. В семьях жениха и невесты выпекались караваи и обрядовые хлебцы, которые предназначались для приглашения гостей на свадьбу. В нашем регионе они назывались «пампушками» или «шишками». Отдельно выпекали дивень (свадебное деревцо), которое во многих селах Слобожанщины именовали как «гильце».

В воскресенье утром молодые шли в церковь на венчанье. В знак благодарности за проведение обряда родители одаривали батюшку караваем. Свадебная процессия приближалась к дому молодой. На пороге их встречали родители с иконой и хлебом-солью на рушнике в присутствии многочисленных гостей, родных и близких.

Молодой отбывал домой для приготовления свадебного поезда. Свадебная дружина, вооружившись паляницей, торбой с шишками и конфетами, букетом цветов с фигуркой деревянного коня, свечками, свадебным гильцем, отправлялась за невестой. На дорожку, на счастье обсыпала мать жениха и его дружину зерном, хмелем, арбузными семечками, мелкими монетами.

На пути следования жениха и его дружины устанавливали преграды «препоны», целью которых было получение выкупа за невесту. На столе «кордона» лежал на рушнике хлеб-соль, а молодой расплачивался чаркой горилки и шиш-

кой каждому из присутствующих. Та же процедура проходила и возле ворот дома невесты, и в самом доме. Начиналось свадебное гулянье. На столе перед молодым и молодой (по обычаю) лежал каравай и гильце. Во время дарения каждый из гостей, в ответ на добрые пожелания молодым, получал чарку водки и шишку. В конце торжества невеста разрезала каравай: верхняя часть принадлежала жениху и невесте, средняя - родным и близким, а нижняя - музыкантам и всем присутствующим на празднике. Отдельно одаривались дети. Они получали по кусочку гильца «на счастье молодым». Все последующие акты этого праздника происходили в обязательном присутствии хлеба: Обряд одевания головного убора, благословение на отъезд молодой из родного дома, прибытие в дом молодого, благословение его родных, обряд дарения.

Одним из сфер применения обрядового хлеба является похоронный и поминальный обряд, атрибутика которого сохраняется в течение многих столетий на Востоке Украины. С хлебом, зерном, пирогами, деньгами идут родственники и близкие, чтобы в доме после смерти члена семьи не было потерь. Всем людям, которые в процессе похорон исполняют определенную роль, раздаются небольшие подарки, калачи.

Когда умирали молодые люди, в обряде похорон прежде использовалась и свадебная атрибутика. Как и на свадьбе выпекали свадебный каравай, готовили гильце, которое раздавали на кладбище всем присутствующим. Когда умирал ребенок, то на похоронах и во все поминальные дни детям раздавали выпеченные из теста птички «голубки». Вынося покойника со двора, на крышку гроба клали буханку хлеба, которую, по местному обычаю, разламывали на кладбище между всеми присутствующими и съедали, посыпая солью. На могиле, рядом с чаркой вина оставляли пирожок или краюху хлеба.

После похорон родственники устраивают поминки, на которых готовят канун и раздают всем присутствующим поминальные пирожки и сладости. В доме, где проживал покойник, в течение сорока дней на столе оставляли стакан воды с хлебом, чтобы душа могла напиться, пока она находится на земле. Итак, можно сделать вывод, что хлеб был и есть неотрывной частью всех семейных праздников и событий, что глубина хлебоборбских обычаев и традиций живет и поныне в народе Донбасса.

Символика и обереговая функция хлеба

Исследование символики хлеба является одной из основных задач этой работы. Хлеб является определяющим символом в народном обрядовом фольклоре. Каждый обряд имеет свои варианты в трактовке значения этого символа. Символичным является уже сама форма хлеба, использованная в народной обрядовости. Для каждого обряда выпекался хлеб определенного вида и формы, что уже имело свое символическое значение. В своей основе хлеб имеет форму круга, начиная от колобка и заканчивая караваем. Слово «Колосок» состоит из двух слов: «коло»- символ солнца, «сок» – символ живительной силы земли и объединяет этим Небо и Землю.

Люди верили в оберегающую роль хлеба: провожали в далекую дорогу – клали в рушник буханку хлеба; желают младенцу здоровья, жизненной силы - в колыбель под подушечку положат кусочек хлеба; пришла беда – с иконами и

хлебом на рушнике обходят вокруг церкви или селения; с хлебом заходили в новую хату; с хлебом освящали вырытый колодец; с хлебом ходили в поле, прося у Бога хороший урожай и т.д.

Почти на все календарные и обрядовые праздники выпекали обрядовый хлеб. Он имел ритуальный характер, связан был с ритуальными праздниками. Святой Николай считался помощником и заступником хлебороба. На этот праздник выпекали специальное печенье – «николайчики», которые клали детям ночью под подушку. На Андрея проходили большие молодежные гулянья, Молодежь гадала на пампушках о своей судьбе. Калита – праздник рождения Солнца. В этот день выпекали большой круглый корж, украшенный медом, маком. Этот праздник символизировал годовой круг Солнца. Накануне Рождества девушки гадали на пампушках – небольших булочках круглой формы, выпеченных из кислого теста, в основе которого была пшеничная или гречневая мука. Основное их назначение – узнать свою судьбу. На праздник Варвары в домах готовили вареники с маком или сыром и приглашали на вечерю молодых парней. Иногда в середину вареника клали клочок шерсти или горсть муки. Такой вареник назывался «левым», а кому он попадал в рот, вызывал всеобщий смех. Вареники символизировали молодой месяц.

Накануне Рождества готовили разнообразный обрядовый хлеб, паляницы, пироги, калачи. Характерным для этого праздника было выпекание «рождественника», ритуального хлеба из дрожжевого теста, который имел форму подковы с рожками. Этот хлеб на протяжении всех рождественских праздников лежал на столе или его вешали на гвоздик под образами. Когда корова приводила телёнка, ей давали кусочек «рождества». «Рождество» символизировало плодovitость, приносило здоровье роженицам. Иногда выпекали два «рождества», второе – в форме восьмерки (бесконечник или ужик), что символизировало мужскую оплодотворяющую силу, плодородие, способствовало плодovitости скота, птицы, урожаю хлеба, овощей и фруктов. Хлеб – «крачун» или «корочун» символизировал сокращение ночного и увеличение дневного времени. По мнению многих ученых этот хлеб должен был приносить благосостояние в каждый дом, был символом «рождения зимнего солнца». «Голубками», выпеченными из пресного дрожжевого теста, на Святой вечер угощали детей за столом, дарили колядующим, вечерникам. Голубь – символ Святого духа и любви.

Кутья – пища Бога урожая, «Солнца праведного» – отваренная пшеничная или ячменная крупа, приправленная медом, потолченным маком, орехами, черносливом, курагой. Готовилась она на праздник Коляды, Нового года, Крещения, была символом достатка, богатства, нового урожая, символизировала Луну, поэтому гадалыщицы подбрасывали её вверх во время гадания. Кутья была оберегом, использовалась как знак уважения к родным и близким, соседям и родственникам. Она имела ещё и сакральное значение, символируя почитание предков, связь между живыми и мертвыми. Поэтому в ночь перед Рождеством вокруг кутьи клали ложки с верой в то, что ночью покойники придут её попробовать. Как знак уважения к крестным родителям, кумовьям, бабке-повитухе, родственникам, кутью носили вместе с вечерей на Рождество. Обяза-

тельным на праздничном столе был «кныш» – хлеб духов, который символизировал единство поколений и заступничество предков. Его запахом питались души умерших, которые прилетели в это время в каждый дом.

С давних времен символом январских праздников выступал «дидух», «колядник» – сноп из жита, пшеницы или овса. Сноп-Дидух – место пребывания духов предков, покровитель своего дома. После Нового года его выносили на улицу, где он оберегал двор от «плохого глаза», а после Крещения снова заносили в дом и ставили в святой угол родоначальником и оберегом рода и родо-вода.

Среди двенадцати блюд, которые готовили на Рождество, были и святочные пирожки с капустой, горохом, вишнями, маком. Они символизировали луну и своей формой должны были её напоминать. На Крещение из пшеничной муки выпекали иорданские калачи, которые на Рождество приносили в церковь как поминальные и задравные. После освящения их оставляли в церкви как жертвование.

Начиная с Вербной недели, готовились к Пасхе: пекли обрядовое печенье, пшеничную пасху, сладкую сырную бабку, калачи, коржи, пироги, вареники. Основное их назначение – почитание памяти предков. Пасха – весенний обрядовый хлеб, тесто которого насыщено сдобой с обилием яиц, сметаны, сахара, масла. Готовую пасху украшают помадкой, окрашенным пшеном, или маком. Её обязательно святили в церкви и ели в пасхальный завтрак. Крошки пасхи нельзя было выбрасывать свиньям или птице, а только домашнему рогатому скоту. Пасха символизировала пробуждение природы, способствовала плодovitости полей, людей и скота. В весеннем цикле особенное место занимали обряды, связанные с культом предков. Умерших родственников «проведывают», как правило, в первое воскресенье после пасхи (проводы или гробки). На кладбище приносят пасхи, окрашенные яйца, сладости и другие продукты, которые едят прямо на могилах умерших. Печенье и конфеты раздают прохожим как поминальное подаяние. Этот обычай бытует и в наши дни.

Из всего вышесказанного можно сделать вывод, что специальные обрядовые хлеба выпекались практически к каждому календарному празднику, были его особенной приметой, символом божества, которое в этот период времени почитали. На эти хлеба иногда переносилось и название праздника: «калита», «пасха», «маланка», и др. Использование разных видов хлебов носило на себе космологическую символику и соответствовало коренным стремлениям хлебо-роба: обеспечить благополучие семьи, высокий урожай, плодovitость скота, вывести всякое зло из рода, предусмотреть будущее и повлиять на него.

Формирование традиций использования хлеба в обрядовости современных жителей Донецка. Влияние этнических и социальных особенностей Донбасса на формирование семейной и календарной обрядовости

Донетчина, как регион, в процессе и вследствие своего формирования и развития прошла три этапа активного заселения края. Сельское население формировалось еще в XVI ст. Обширные вольные земли заселялись людьми из центральных и северных губерний, казаками, беглыми крепостными. Мелкие

землевладельцы поощряли и приток рабочей силы среди иностранцев (греков, немцев, сербов, поляков, молдаван и др.).

Второй этап заселения края был связан с развитием промышленности (вторая половина XIX – начало XX столетия). В это время активизировалось угледобыча и промышленное производство, которое нуждалось в рабочих руках. Поэтому бывшие селяне с украинских и частично из южных территорий России прибывали в Донбасс для работы в Юзовско-Макеевской конгломерации. В начале XX столетия уже существовали современные города Донецкой области, которые постепенно разрастались до современных размеров. Естественным процессом было и преобразование сельской культуры в городскую. В послереволюционные годы, годы Гражданской войны, во времена комсомольских строек, пятилеток, после ВОВ, тысячи людей с России, Белоруссии, Западных областей Украины и других союзных республик СССР прибывали в Донбасс на восстановление и строительство разрушенной экономики. Вследствие этих процессов Донбасс стал многонациональным регионом, в котором проживают 40 наций и национальностей, культура которых оказала свое влияние на трансформацию этнической культуры края. В Донецкой области работают десятки центров польской, греческой, армянской, грузинской и других культур, на основе которых работают фольклорные коллективы, школы, этнографические центры и музеи. Они проводят исследование традиций и обычаев своего народа, проводят выставки и фестивали народного искусства. В городе Донецке работает областной учебно-методический центр культуры, Областной дом работников культуры, творческое объединение художников и народных умельцев «Натхнення», при библиотеке им. Крупской работает клуб вышивальщиц «Светлица», при библиотеке им. Кирова – клуб «Лихтарик». В результате этой работы в области наблюдается значительное повышение интереса к народным традициям, обычаям, истокам истории и культуры Донецкого края. Донбасс имеет свои региональные особенности праздников и ритуальных обрядов, сформированных под влиянием национальных культур других народов. Но вместе с этим обрядовый хлеб служит связующим звеном всех этносов, которые связаны происхождением, территорией, религией (свадебный каравай у украинцев, белорусов, русских, поляков). Имея значительные различия в оформлении, каравай имеет общую символику – неразрывности брака, продолжения рода.

Проявление традиций в современных семейных и обрядовых праздниках жителей Донбасса

В условиях глобализации и усиления этнокультурных контактов, среди населения Донбасса формируется новая культурно-бытовая общность. Некоторые элементы того или другого обряда уверенно входят в быт Востока Украины, становясь его общественным приобретением, имея новые формы, наполняясь современным содержанием. Так, у большинства донетчан хлеб стал необходимым атрибутом ритуала торжественной регистрации брака; закрепился и обычай встречать молодоженов с хлебом-солью и караваем; хлебом на рушнике приветствовать дорогих гостей. Традиционный обряд, связанный с рождением ребенка в наши дни трансформирован. Проведывание роженицы происходит

частично в родильном доме, хотя в последние годы все чаще выписка роженицы из роддома происходит в очень торжественной обстановке по определенному сценарию с использованием кино-фото аппаратуры, в присутствии родных и близких. По приезду домой происходит обряд обмывания новорожденного, а родственники встречаются за праздничным столом. Причем, в этом случае редко используется ритуальный хлеб, который заменен тортом и сладостями. Редко стал присутствовать обрядовый хлеб на крестинах и именинах ребенка.

Возвращается к истокам использование ритуального хлеба в свадебном обряде. Все чаще можно наблюдать, как с хлебом сватают невесту, с хлебом встречают родители новобрачных из ЗАГСа и церкви; все чаще стоит свадебный каравай на своем торжественном месте – перед новобрачными на праздничном столе, который торжественно делят молодые между всеми присутствующими в конце торжества. В сельской местности стойко сохраняется обычай - выпекать ритуальный хлеб (каравай, гильце, шишки), осыпать молодых новобрачных хлебным зерном, деньгами, конфетами.

Торжественный обряд выпекания свадебного каравая в домашних условиях все чаще заменяется изготовлением его в кулинарии или ресторане. Все реже, к сожалению, преподносятся шишки дарующим, которые иногда даже не высказывают свои пожелания прилюдно.

С течением времени для многих из нас, современных людей, теряется смысл определенных обрядов, свадебных актов, роль хлеба в этих обрядах. Многие проводят определённый ритуал только потому, что так было заведено, не зная при этом его смысла и значения.

В современном погребальном обряде продолжает сохраняться традиционная роль хлеба. Поминальную (жертвенную) кутью, как символ продолжения рода на Земле, в наше время готовят не из пшеницы или ячменя, а из риса, чем теряется весь смысл её приготовления. О сохранении религиозных представлений свидетельствует тот факт, что в обряде сохраняется роль хлеба, как обрядового в освящении его при отпевании покойника, при выносе тела из дома, при разламывании хлеба на кладбище. Сохранился обряд проведения поминального обеда, во время которого всем присутствующим раздают поминальные шишки или пирожки. На кладбище покойнику оставляют кусочек хлеба, а в поминальные дни раздают соседям и знакомым пирожки, печенье и сладости. Часто похоронный хлеб отдают копачам, а на могилу ставят свечку в стакан с зерном, которое выклеивают птицы. Одной из причин стойкости похоронного ритуала является тот фактор, что проведение его является привилегией людей старшего поколения, которые являются наиболее стойкими носителями традиций, сохранившихся в нашем народе.

Проведенное исследование показало, что под влиянием глобализации, урбанизации и миграции в нашем крае прослеживается сокращение семейных традиций и появление новых их элементов. При общем сохранении формы обряда теряется его смысловое содержание, которое существовало еще в начале XX столетия. При насыщенной традиционной обрядовости хлеба в наше время ослабляется его религиозно-магическая символика, при этом усиливается его

эстетическая и развлекательная функция. Наиболее сохранена роль хлеба в свадебном обряде жителей Донбасса.

Исследование традиционных обрядовых хлебов и связанных с ними обрядов и верований дает возможность глубже исследовать этническую культуру народа Донбасса, показать его духовную жизнь, эстетическое восприятие древних верований, символов. Информация, полученная из научно-этнографической литературы, полевых материалов, фондов музеев, опросов респондентов, помогла наиболее широко раскрыть тему хлеба, его значение в жизни народа, семантику и оберегающую функцию, роль хлеба в общественных и семейных праздниках жителей Донецкого края, охарактеризовать и классифицировать виды обрядовых хлебов, которые использовались в семейных и ритуальных праздниках донетчан, проанализировать трансформацию и уровень сохранения традиционной обрядовости в семейном быту жителей края через использование хлеба. Поданные материалы могут быть использованы при проведении семейных праздников и обрядов, в экскурсионной работе, в учебных заведениях при проведении уроков народоведения, краеведения, литературы и истории, внеклассной работе. Сохранение традиционной семейной обрядовости, обычаев и традиций, национальной идентичности, как никогда раньше, вызывает необходимость возрождения этнокультуры через просвещение, воспитание в семье, обществе, показывая этим самобытность, глубину и красоту традиций Донецкого края, высокую духовность нашего народа. Исполняя объединяющую роль, воздействуя на взаимоотношения между людьми, внутри семьи, общества, хлеб является самым важным атрибутом всей народной обрядовости. Эти высокие традиции продолжают жить и в наше время, поэтому наша важнейшая задача - сделать все, что от нас зависит, для строительства новой государственности в Донбассе, для пробуждения национальной сознательности.

Хлеб – сама жизнь. Его аромат дарит людям надежду на будущее, пробуждает жизненную силу. Давайте же возрадуемся хлебу, отдадим дань уважения и почета тем, кто вырастил его, собрал, обмолотил, испек. Пусть будет Хлеб всегда свежий и Святой. Пусть никогда он не черствеет, потому что в народе есть пословица: «когда черствеет хлеб, черствеет и душа».



Этнографический уголок школы в селе Богоявленка, Марьинского района

Донецкий Специализированный выставочный центр «Эксподонбасс».

I Всеукраинский конкурс среди хлебозаводов по выпечке пасхальной продукции (2012 год)



Встреча гостей на пороге нашей школы (2014 год)



Свадебное «гильце». Экспонат этнографического музея «Берегиня» Донецкой ОШ I-III ступеней №91



Свадебная церемония — встреча молодых с хлебом и солью после венчания в церкви



Свадебный поезд в селе Богоявленка
(1953 год)



Дидух – экспонат этнографического музея «Берегиня» Донецкой ОШ-III ступеней №91



Поминальное воскресенье на кладбище поселка Бирюзова

Коллективы художественной самодеятельности



Народный греческий поисково-исследовательский фольклорный коллектив «Гюнеш» (г. Волноваха район)



Народный поисково-исследовательский фольклорный коллектив «Колиска» (с. Искра, Великоновосёлоский район)



Каравай на свадебном столе