

Олена Боряк  
(Київ)

## ЗВИЧАЙ «НЕСТИ БАБИ ВЕЧЕРЮ»: ВІД ПАВЛА ЧУБИНСЬКОГО ДО СЬОГОДЕННЯ

У своїй фундаментальній розвідці «Праці етнографо-статистичної експедиції в Західно-Руський край...» Павло Чубинський, розглядаючи «Календарь народних звичаїв та обрядів із відповідними піснями» (т. III), у рубриці «січень-березень» помістив коротку довідку: «Після вечері [святвечірньої вечері] деякі члени родини, переважно діти, надсилаються до священика, повивальної бабки, родичів. Вони приносять з привітаннями книші, рибу та інш. Священики дарують їх просфорою, а хресні – грошима»<sup>1</sup>. Звичай «носити вечерю» повитусі не став предметом спеціальних етнологічних студій. Виняток становить лише розвідка відомого українського етнолога Раїси Данківської, присвячена санкам в обряді вечері, у якій коротко згадано повитуху<sup>2</sup>.

Спробуємо придивитися до складників звичаю різдвяного відвідування повитухи «з вечерю». Зауважимо, що звичай нести бабі вечерю загалом побутував у регіонах Поділля, Наддніпрянщини, Слобожанщини та Півдня України. Волинь (у межах сучасної Волинської області), а також Львівщина та зона Карпат характеризуються, за деяким винятком, відсутністю названих звичаїв<sup>3</sup>. Нашим завданням було, спираючись на масив власного польового матеріалу, поглибити уявлення про це явище традиційної культури.

У переважній більшості зафіксованих матеріалів ідеться про дворазовий візит до повитухи. У першому випадку «вечерю» на Святий вечір у переддень Різдва повитусі несуть онучки, тобто прийняті нею діти. У другому – її відвідують онучки («мамки») переважно в наступні дні Різдяних свят. Серед мотивацій відвідин повитухи дітьми, зафіксованих нами, вагоме місце займають формули морального характеру: «ідем до рідних», «це наша родіна», «як родичі считається» (Рижавка Чрк); «вона у нас як родичка була, як

рідна баба» (Кохане Крв). Не викликає сумніву, що принесення повитусі вечері було виявом глибокої поваги, їй «віддавали честь від усієї душі», «поважали»<sup>4</sup>, «почитали її, здоровалися»<sup>5</sup>.

Відвідини повитухи дітьми, яких вона прийняла, мали переважно обов'язковий характер. Зважаючи на відносно ранню самостійність сільських дітей, а також залежно від відстані між хатою повитухи та породіллі, онучки за маминою вказівкою могли самі йти до повитухи в порівняно малому віці, коли їм виповнювалося 5–6 років: «Як хлопчику 5 років, то він сам біжить» (Колодисте Чрк). Якщо ж дитина була зовсім малою, «із вечерю» та дитиною на руках до повитухи вирушала породілля. Проте надалі це залишалося обов'язком дитини, аж поки їй не виповнювалося 12–14, а подеколи й більше років – як казали, «аж поки не буде соромно». Бувало, що «онучки» навідувалися до своєї «баби», аж поки самі не виходили заміж, і тоді вже могли йти до повитухи зі своєю дитиною, але в новому статусі «онуки». Зауважимо, що одночасно з відвіданням своєї «баби» діти зазвичай навідувалися й до своїх хрещених батьків, рідної баби, родичів, але цих випадків ми не розглядаємо.

Особливість звичаю, як впливає з його назви, полягала у візиті дітей до повитухи зі «святою вечерю», від чого подеколи їх так і називали – «вечерники» (Куйбишівка Мк). Отже, відвідування повитухи відбувалося в переддень Різдва на Святий вечір – перед тим, як родина у своїй хаті в колі рідних сідала за святвечірній стіл або відразу після закінчення трапези, але неодмінно в передріздяний вечір до півночі. Проте, виходячи з конкретної ситуації, наприклад, коли повитуха мешкала далеко, їй могли віднести «вечерю» наступного дня.

Різним виявився й «маршрут» несення вечері. До першого варіанта належало виняткове право повитухи першою отримати свою «вечерю» – у такому разі діти йшли до неї «в першу очередь», «перша була баба» (Семенівка, Ганнівка Мк); до другого – до неї йшли наостанок, «в последнюю очередь» (Лиса Гора Мк). Другий варіант деінде мав обрядове забарвлення. Свідченням цього, на наш погляд, була традиція, зафіксована нами на Черкащині: «Тоді вечерю [діти] носили на Святий вечір до всіх родичів. Пару калачів брали

з дому, і їм по єдному обмінювали ті калачі. Наостанок йшли до бабки, і всі калачі віддавали бабці. То бабці всі віддають. А назад вона вже нічого не давала» (Рижавка Чрк). Хоча в низці випадків повитуха обмінювала калач «онучка» на свій, і тоді, повернувшись додому, діти вже «їли бабушкін калач» (Улянівка Мк). Отже, в завершальному акті цього дійства повитуха отримувала калачі як концентрований символ її глибокої шани та вдячності від цілої великої родини породіль. Родопомічниця також віддячувала їй своїм «калачем», відтворюючи та зміцнюючи родинні зв'язки шляхом передачі їй свого предмета-частування (у різних формах).

«Онучок» / «онучка» заходили до хати своєї «бабушки» зі словами, які мали формульне значення: «Здрастуйте, зі Святим вечором! Прислали батько й мати до вас з вечерю» (Довгеньке Хрк); «Добрий вечір, Святий вечір! Батько й мати прислали, щоб я приніс до вас вечерю» (Чечелівка Крв); «Добрий вечір, святий вечір! Прислали батько і мати, а я підросла і вечерю принесла» (Червона Кам'янка Крв) та ін. Повитуха запрошувала дитину до хати, саджала її, розв'язувала «вузличок», куштувала кутю, узвар, брала пиріжок<sup>6</sup>. Можливим було й інше поводження з принесеними стравами – вона окремо відкладала їх у свої миски, а далі наповнювала принесений дитиною посуд своїми різдвяними наїдками. Отже, ця дія звичайно характеризується словами: «собі насипали, своє поклали», «наче помінялися» (Червона Кам'янка Крв), «баба приймає вечерю і перемінить» (Рими Чрн) тощо. Додамо, що спеціального подарунка для родопомічниці не передбачалося, хоча деінде вказували, що мати передавала повитусі незначний «подарунок», наприклад хустку (Саксагань Днп, Сичавка Од, Колодисте Чрк). Повитуха давала своїм «онучкам» гостинців – дрібні гроші, горіхи, цукерки, гарбузове насіння тощо.

До номенклатури харчових предметів-частувань входили традиційні для святвечірньої трапези пісні страви – передусім кутя, а також узвар (грушки) і пиріг (пиріжки). На те, що основною стравою переважно була *кутя*, вказує, зокрема, назва звичаю «кутю вечерять», зафіксована на Чернігівщині (Оленіно). Безумовно, залежно від локальної традиції склад «вечері» міг деякою мірою варіюватися. Так, мати могла

покласти дитині щось пісне зі святвечірнього стола (наприклад рибу), але комплекс із трьох традиційних різдвяних страв зазвичай залишався незмінним. У такому вигляді «вечерю» зав'язували в хустку (інформанти здебільшого неодмінно наголошують – білу хустку) так, щоб дитині було зручно донести наїдки до повитухи. Разом із тим маємо згадку й про те, що вечерю, призначену повитусі, спеціально зав'язували у фартух (Улянівка Мк).

Окремої уваги варті різновиди хлібних виробів, які входили до святвечірньої «вечері» й призначалися повитусі. Серед них повсюдно насамперед згадують пироги (пиріжки), а також книші, калачі, різного роду печиво (коржі). Пиріжки зазвичай виготовляли з начинкою – маком, квасолею, картоплею, грушами, вишнями, сливами, абрикосами тощо (Червона Кам'янка, Попельняста Крв; Гребені Кв та ін.) у різній кількості<sup>7</sup>. Щодо книшів, то спеціальне опитування засвідчило, що цей тип борошняної випічки майже вийшов з ужитку. Однак колись книші спеціально випікали на Різдвяні свята, їх викладали на сіно на покуті (Єлизаветівка Мк), а тому згадка про них містилася й у текстах колядок та щедрівок. Маємо свідчення, що саме книш був обов'язковим складником «вечері» для повитухи. Показово, що на тлі трансформацій, яких зазнавала харчова номенклатура «вечері», книші деінде зберігали своє традиційне місце: «Як ішли до старих [тут ідеться саме про повитуху. – О. Б.], обізательно брали книш» (Губівка Крв).

Зазвичай книші випікали із житнього тіста (щоправда, в останні роки свого активного побутування їх переважно вчиняли вже з пшеничного борошна). Вони мали круглу форму і могли бути з діркою (для цього в середину коржа перед випічкою вставляли склянку або чашку) або й без неї. Характерною ознакою книша було те, що хлібний корж мав кілька розрізів по колу, а шматки тіста, які при цьому утворювалися, у різні способи закладали або переплітали: «Книш круглий, розрізаний на шток шість або вісім, смотря який корж, а тоді навхрест кладуть тісто, поналивають крашанки з сахаром» (Куйбишівка Мк); «...тісто місиш як на корж, кругленьке, а тоді рукою оддавлюєш, на п'ять разів розріжеш, а тоді ті кінці придавлюєш, придавлюєш, там у середині помажеш

олійкою, без дірки» (Єлизаветівка Мк); «...хлібинка така, беруть та отако качалкою одкачують по кусочку в одну сторону, і в другу – чотири листки, а тоді замазують олією, і зверху причіпляють, і з другої сторони, і получається як капустинка, без дірки» (Кохане Крв); «...серединка була вроді як пасочка, а краї ріжуть, піднімають різане. Штук шість розрізів, розкачували, а середина стоїть як пасочка, і підперізують» (Губівка Крв). Родопомічниця також пекла книша для того, щоб обмінятися ним під час принесення їй «вечері». Кількість отриманих повитухою книшів варіювалася від одного до трьох (Ялинівка Хм, Пляхова Вн). В останньому випадку онучки несли від «баби» одного книша.

Щодо калачів (калача), які отримувала родопомічниця як предмет-частування на Святий вечір, то вони також варті окремого розгляду. Зауважимо, що із часом «вечеря» деінде могла складатися тільки з «калачів» – їх було досить зручно зав'язати в хустку, всередину всипати «гостинці» – цукерки, горішки (Піщаний Брід Крв), і з тим відправити дитину до повитухи. Калач завжди виробляли з пшеничного борошна, круглої форми, переплітаючи кілька кавалків тіста – два або три, – у вигляді коси й обводячи кругом обідочком або пояском із тіста. Це, безумовно, був різновид святкового хліба. Про розмаїття його форм свідчать записи, зроблені від різних інформантів в одному селі: «...ріжуть на два куски [тіста] і переплітають, хто хоче – втрое плете, хто хоче – вдвое; хто хоче, кладе два калачі – калач на калач кладе, щоб воно таке було [високе], а хто хоче – один. Завертають, щоб кругле було, і поясок одівають. В середині дірка – кладуть або цей – стакан, щоб була дірочка в калачі, тоді витягається, а дірочка остається. Обізательно»; «Покладеш один калач [великий], покладеш чуть меньшенький в серьодке, а меньший кладеш на верх, а він як вирос! Отакий калач робиш із трьох коржів. Завертали. Другий кладеш з двох, і третій з двох [переплетених кавалок тіста]. Як тісто готове, в піч. Як заглянеш – як корвай. Він без дірки, бо запікає через те, що багато тіста» (Куйбишівка Мк).

Кількість калачів зазвичай варіювалася від одного до двох-трьох, їх можна було міняти: «...той забирала, а другий клала» (Колодисте Чрк, Червона Кам'янка, Піща-

ний Брід, Попельняста Крв); деінде «бабин» калач («пуп'янок») міг бути за розміром менший, ніж калач від породіллі (Семенівка Мк). Наявність спеціального правила подібного обміну зафіксовано, зокрема, на Черкащині: «Три калачі клали. Дірка посередині, круглий, у хустку ставили. Принесли туди [до повитухи], вони один калач беруть, а свій дають. Беруть калач зі споду, а свій кладуть зверху. Мама нам готовить, і каже – краший калач на спід, бо його бере [повитуха]» (Колодисте Чрк).

Серед хлібних складників різдвяної «вечері» часом називають своєрідне печиво (коржики), яке вже призначалося «в подарок» онучкам від повитухи. Воно було відоме під назвою *кукли* (варіанти – *ляльки, баришні, панянки, москальки/московки, матрьошки* – Рубці, Кримки Днц) і побутовало, згідно з нашими записами, на Слобожанщині й Наддніпрянщині. Виробляли тут також «*петушки*», *коники* (Шевченкове Чрк), *голуби* (Капитолівка Хрк, Кримки Днц), *качки* (Яремівка Хрк). Для їхньої випічки використовували спеціальні металеві формочки, деінде в тісто додавали запареної на молоці м'яти, готові коржики розфарбовували буряковим квасом. У них яскраво простежувалися антропоморфні риси: «вирізалось: руки наче в боки, тут фартух робили...»<sup>8</sup> (Діброва Хрк); «кукла намальована з тіста вирізана, юбка розклешонна, ножки...»<sup>9</sup> (Яремівка Хрк). Варто зазначити, що печиво у вигляді антропоморфної фігури під назвою *кукла* (*лазарските кукли; кукла за кумичене*) відоме також у болгар<sup>10</sup>; плетений калач під назвою «кукелки» (*kukielki*) гості несли на хрестини в Мазовше (Польща). Що більшою та добре випеченою була кукелка, то, вважалося, кращою буде доля дитини<sup>11</sup>.

Крім того, в одному із сіл Кіровоградщини серед страв, які несли на «вечерю» для хрещених батьків та рідної баби (повитухи респондент уже не застала), ми зафіксували побутовання печива у вигляді голуба: «кісто накачали як на вареники, і так поклали таку качалочку, а другу таку качалочку завернули так навхрест, і воно тут як крильця розрізані, а тут наче як дзьобик». Відповідною була і його назва – «голубчик». Одного такого коржа у вигляді птаха брали разом із традиційною вечерею<sup>12</sup>.

Як бачимо, для родильної обрядовості, а саме того її складника, що був пов'язаний

із вшануванням повитухи в календарно визначений час, притаманне використання спеціального, так би мовити, «родильного» хліба – подібно до хліба як весільного (коровай, шишки, пироги тощо), так і поминального (у вигляді зерна/колива, хліба, пирогів, калачів тощо).

Як відомо, різдвяно-новорічна обрядовість має яскраво виражену поминальну основу – це час, коли з «іншого світу» приходять гості. Це насамперед для них готували кутю та узвар, пекли та гіркою викладали на стіл хліб-пироги. Перед тим, як сісти за святковий стіл, продували лаву, аби не задавити якусь душу тощо<sup>13</sup>. У «вечері», яку діти приносили повитусі, були представлені каша-кутя, солодкий напій – узвар, а також специфічні хлібні вироби. Усі ці предмети-частування повитухи, принесені їй на Святий вечір, були одночасно типовими складниками поминального обіду, мали яскраві ознаки належності до потойбіччя. Порівняймо, наприклад, загадку: «Кругом ями всі з киями», де відгадкою буде «кутя з ложками»<sup>14</sup>.

Просторове переміщення учасників ритуальної вечері, а також дотичних до неї предметів (страв із очевидним поминальним характером, а також посуду) в напрямку від дому, столу – назовні, за межі людського простору є символічно значущим. Це означало подолання кордону між цим і тим світом і було складником поминання/шанування померлих. Воно здійснювалося, зокрема, і з метою встановлення контакту з потойбічними силами, душами померлих предків (подібно до того, як, наприклад, кликали і годували кутею «мороза») <sup>15</sup>. Перелік «різдвяної вечері» для повитухи тяжіє до номенклатури поминальних страв, до яких, безумовно, належить кутя, а також узвар і пироги як пожертва для померлих родичів. Ті ж, кому призначалися хлібні вироби, виступали в ролі посередників між людьми та пращурами<sup>16</sup>. Останніх уособлювала повитуха – це вона ставала об'єктом приношень предметів-пригощань, у семантиці яких окреслюється поминальний характер і зв'язок із потойбічним світом. На користь цього може вказувати той факт, що за віком родопомічниця зазвичай була старою; семантика обрядових дій щодо *старих* відповідає ідеї «провідники в область смерті»; стара людина міфічно зближалася зі сферою смерті й, відповід-

но, осмислювалася в категорії близькості до потойбічного світу; відомий зв'язок смерті з жіночим началом, так само як уявлення про те, що позафертильний вік максимально наближував жінку до смерті; ті, хто сидить за столом, пригощають «померлого», і вони ж приймають пригощання «з боку смерті»; нарешті, той, хто приймав офіру, в поховальному обряді виступав у ролі замісника покійного.

Акт несення «вечері» – давання – офірування – пригощання своєї родопомічниці, безумовно, сприймали на рівні сакральної події. На наш погляд, поминальна номенклатура складників предметів-частувань «вечері», символічно значущий час візиту, який збігався з календарно відзначеним часом поминання «померлих», «батьків», «пращурів», «дідів», указує на глибинний зміст цього звичаю – звернення й улещування пращурів за посередництвом повитухи.

#### **Скорочення назв населених пунктів**

Ганнівка Мк – с. Ганнівка Братського р-ну Миколаївської обл.

Гребені Кв – с. Гребені Кагарлицького р-ну Київської обл.

Губівка Крв – с. Губівка Компаніївського р-ну Кіровоградської обл.

Діброва Хрк – с. Діброва Ізюмського р-ну Харківської обл.

Довгеньке Хрк – с. Довгеньке Ізюмського р-ну Харківської обл.

Єлизаветівка Мк – с. Єлизаветівка Братського р-ну Миколаївської обл.

Капитолівка Хрк – с. Капитолівка Ізюмського р-ну Харківської обл.

Колодисте Чрк – с. Колодисте Уманського р-ну Черкаської обл.

Кохане Крв – с. Кохане Бобринецького р-ну Кіровоградської обл.

Кримки Днц – с. Кримки Краснолиманського р-ну Донецької обл.

Куйбишівка Мк – с. Куйбишівка Єланецького р-ну Миколаївської обл.

Лиса Гора Мк – с. Лиса Гора Первомайського р-ну Миколаївської обл.

Піщаний Брід Крв – с. Піщаний Брід Олександрійського р-ну Кіровоградської обл.

Попельняста Крв – с. Попельняста Олександрійського р-ну Кіровоградської обл.

Пляхова Вн – с. Пляхова Козятинського р-ну Вінницької обл.

Рижавка Чрк – с. Рижавка Уманського р-ну Черкаської обл.

Рими Чрн – с-ще Рими Ічнянського р-ну Чернігівської обл.

Рубці Днц – с. Рубці Краснолиманського р-ну Донецької обл.

Саксагань Днп – с. Саксагань П'ятихатського р-ну Дніпропетровської обл.

Семенівка Мк – с. Семенівка Арбузинського р-ну Миколаївської обл.

Сичавка Од – с. Сичавка Комінтернівського р-ну Одеської обл.

Улянівка Мк – с. Улянівка Новобузького р-ну Миколаївської обл.

Червона Кам'янка Крв – с. Червона Кам'янка Олександрійського р-ну Кіровоградської обл.

Чечелівка Крв – с. Чечелівка Петрівського р-ну Кіровоградської обл.

Шевченкове Чрк – с. Шевченкове Звенигородського р-ну Черкаської обл.

Ялинівка Хм – с. Ялинівка Летичівського р-ну Хмельницької обл.

Яремівка Хрк – с. Яремівка Ізюмського р-ну Харківської обл.

<sup>1</sup> Чубинский П. П. Труды этнографо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императ. Рус. географ. о-вом. Юго-западный отдел: [у 7 т.]. – С.Пб., 1872. – Т. 3. – С. 264.

<sup>2</sup> Данківська Р. Санки в обряді вечері // Матеріали до етнології та антропології. – Л., 1929. – Т. 21–22. – С. 289–295.

<sup>3</sup> Гаврилюк Н. К. Київськополіський варіант традиційної сімейної обрядовості на фоні суміжних територій // Київське Полісся (етнолінгвістичне дослідження): статті / Відп. ред. І. М. Железняк. – К., 1989. – С. 28–30.

<sup>4</sup> Наукові фонди рукописів та фонозаписів Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М. Рильського НАН України (далі – ІМФЕ). – Ф. 14–5, од. зб. 563, арк. 203. Записано авторкою (2000 р.) у с. Полянецьке Уманського р-ну Черкаської обл. від Бондар Одарки Єрофеївни, 1923 р. н.

<sup>5</sup> Там само. – Арк. 244. Записано авторкою (2003 р.) у с. Рубці Краснолиманського р-ну Донецької обл. від Писаренко Надії Яківни, 1923 р. н.

<sup>6</sup> Там само. – Арк. 227. Записано авторкою (2003 р.) у с. Довгеньке Ізюмського р-ну Харківської обл. від Проциної Антоніни Павлівни, 1942 р. н.

<sup>7</sup> Див., наприклад: там само. – Од. зб. 448, зош. 2, арк. 27–28. Записано Н. Гаврилюк у с. Вергунах Черкаського р-ну Черкаської обл. від Негоди Катерини Остапівни, 1903 р. н.

<sup>8</sup> Там само. – Од. зб. 563, арк. 237. Записано авторкою (2003 р.) у с. Діброва Ізюмського р-ну Харківської області від Кукіної Ольги Платонівни, 1926 р. н.

<sup>9</sup> Там само. – Арк. 235. Записано авторкою (2003 р.) у с. Яремівка Ізюмського р-ну Харківської області від Пальчикової Марії Прокопівни, 1925 р. н.

<sup>10</sup> Янева С. Български обредни хлябове / Отв. ред. Т. Живков. – София, 1989. – С. 71.

<sup>11</sup> Див.: Knab S. Hodorowicz. Polish customs, traditions and folklore. – New York, 1993. – P. 247.

<sup>12</sup> ІМФЕ. – Ф. 14–5, од. зб. 564, арк. 9. Записано авторкою (2008 р.) в с. Чечелівка Петрівського р-ну Кіровоградської обл. від Андрусенко Наталії Аврамівни, 1934 р. н.

<sup>13</sup> Принагідно наведемо свідчення А. Геннепа про традиційне осіннє свято у *нгенте* – клану гірських лушеїв в Ассамі. На честь дітей, які народилися у році, що минав, вони влаштовували одно-дводенну трапезу, на 3-й день чоловіки переодягалися на жінок і відвідували всіх матерів, які народили цього року, а ті їх пригощали. Як зазначає автор, подібні зібрання являли собою точну копію щорічних свят на знак про пам'ять померлих (див.: Геннеп Арнольд ван. Обряды перехода. Систематическое изучение обрядов / Пер. с фр. Ю. Ивановой, Л. Покровской. – М., 1999. – С. 50).

<sup>14</sup> ІМФЕ. – Ф. 15, од. зб. 125, арк. 48.

<sup>15</sup> Виноградова Л. Н., Толстая С. М. Ритуальные приглашения мифологических персонажей на рождественский ужин: формула и обряд // Малые формы фольклора. Сборник памяти Г. Л. Пермякова. – М., 1995. – С. 170.

<sup>16</sup> Див., наприклад: Данківська Р. Санки в обряді вечері. – С. 293; Байбурин А. К. Ритуал в традиционной культуре: Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов. – С.Пб., 1993. – С. 135.