

Наталя ТИХОЛОЗ

УДК [821.161.2.09:398.332.414/416]І.Франко

СВЯТВЕЧІР ТА РІЗДВО У ДОМІ ФРАНКІВ: ДУХ І СМАК ТРАДИЦІЙ

У статті йдеться про місце та роль Святвечора та Різдва у життєтворчості Івана Франка: від ранніх віршованих «задач домових» «Опись зими» та «Опись Святого Вечора» до останнього прижиттєвого циклу «Пісна вечеря». На підставі мемуарних, епістолярних, біографічних, етнографічних джерел з'ясовано традицію святкування Святвечора та Різдва у родині письменника: як відзначали Франки ці свята, які страви смакували, які коляди співали і яких звичаїв дотримувалися.

Ключові слова ● Різдво, Святвечір, Пісна вечеря, святовечірні страви, родина, колядки, щедрівки.

Схилившись о вікно, сиджу я в час вечірний,
І зір мій мчить в простір глухий, мрачний, безмірний;
І думи в світ летять, в хатки низькі й палати,
Як буде мир Христа рожденного витати.

Іван Франко. «Святовечірня казка» (1883)

Різдво – найбільше родинне, церковно-релігійне і громадське свято зимового календарно-обрядового циклу – посідає особливе місце у житті і творчості Івана Франка. Його він запам'ятав ще малим хлопчиною у вітцівській хаті свого батька Якова. Особливий магічно-містичний святовечірній час, коли за вікном потріскує мороз, міради білосніжних метеликів чепурно устеляють поля, а на небі загоряється перша зоря, щоб сповісти про народження Христа. Завтра йде нове сонце... А сьогодні у теплій хаті до спільної вечері зібралася уся родина: батько і син, мати і донька, бабуся і дідусь, сестри і брати, діти і онуки, і навіть «духи» (душі померлих родичів) також умощуються до столу. У куті красується

дідух. Пахне сіном. На святково прибраному столі рівно палахкотять три свічки і парують страви. Усі є. Усе є. Бо це величний день «Святого Збору», родинного єднання і злагоди.

У праці «Людові вірування на Підгір'ї» (1898) Іван Франко подав такий етнографічний опис Святого Вечора:

«На Св[ятий] вечір ідуть старші з роботи аж тоді, як перші зорі зазорюють. Господар несе до хати вівсяний сніп і, ставши на порозі говорить: "Дай Боже на щісте, на здоров'є з святим Рождеством!" За ним іде хтось другий і несе в вереті солому. Господар ставить сніп у куті за столом під образами, а той другий кидає солому на землю. На соломі кидаються діти, розкидають і розстелюють її по хаті і, лазячи по ній на руках і ногах, кричать: ко-ко-ко! ге-ге-ге! ква-ква-ква! кві-кві-кві! і т. д., наслідуючи голоси всякої домашньої звірини; се на те, щоб увесь рік худоба так велася і ховалася на господарстві.

Перед вечерею господар виймає із снопа, що на покуті, два стебла, робить із них хрестики і настромляє їх за рамки в вікні, так щоби хрестики стояли мов приліплені на шибках; се на те, щоби нечиста сила вночі не сміла заглядати до хати.

Сеї ночі світяться в хаті всю ніч, і годиться, щоби хтось усю ніч не спав; якби всі поснули, то могло би "нечисте" дістатися до хати, і тоді цілий рік у хаті були би хобоби та нещастя. В тій цілі, щоб не допустити до хати нечистого сеї ночі, господар перед вечерею зарубе сокиру в горішній одвірок над хатніми дверми; ся сокира стоїть так аж до нового року.

Перед вечерею господиня накладає в черепок вугля, кидає в нього "сафатини" (*asa foetida*), купленої перед тим у місті, і йде з тим до стайні та кадить коло коров, щоби чарівниця не мала приступу.

Перед вечерею, коли вже наставлять на стіл страву, господиня кличе насамперед:

– Птице, їрице, ходи до нас вечерю їсти! А як не прийдеш тепер, то щоби-сь і весь рік не приходила.

Заким сядуть за стіл, усі миються і надівають чисте шмаття. Господар набирає до черепка горючого вугля, насипає до нього ялівцю і ставить під стіл»¹ [т. 54, с. 168–169].

Очевидно, цю звичаєво-обрядову замальовку Святвечора письменник зробив не лише на підставі етнографічних спостережень, а й на основі індивідуальних спогадів, коріння яких сягало його дитинства. Загалом, як влучно спостеріг Б. Тихолоз, «дух Святого вечора – це альфа й омега Франкової творчості, її початок і кінець. І це твердження має не лише метафоричний, а й цілком буквальний сенс».²

¹ Тут і далі цитуємо за вид.: *Франко І.* Зібрання творів у п'ятдесяти томах. Київ: Наукова думка, 1976–1986; *Франко І.* Додаткові томи до Зібрання творів у п'ятдесяти томах. Київ: Наукова думка, 2008–2011. У квадратних дужках після цитат перша цифра позначає відповідний том, друга – сторінку.

² *Тихолоз Б.* При світлі трьох свічок (Святвечірній код Франкової творчості) // Україна: культурна спадщина, національна свідомість, державність. Вип. 21: Scripta manent. Ювілейний збірник на пошану Богдана Якимовича. Львів: [Інститут українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України], 2012. С. 738.

Бо найперші тексти Івана Франка, що збереглися до сьогодні, – це віршовані «задачі домові» дрогобицького гімназійного періоду (за 4 клас) – «Опись зими» та «Опись Святого Вечора». Останній прижиттєвий цикл поета мав назву «Пісна вечерея...» і скомпонований був як «духова вечерея зі згадок про такі вечери в домі мого покійного вітця, заможного селянина».

Рання поезія «Опись Святого Вечора», позначена значною мірою автобіографізму, дозволяє реконструювати оті прадавні звичаї святкування Пісної вечереї у вітцівській хаті поета в Нагуєвичах. Щоправда, у вітцівській хаті без батька... Адже «в тексті вірша фігурують мати (г'аздиня), діти, слуги, дівки, молодичі, інші чужі люди... Відсутній лише батько. І ця відсутність симптоматична. Річ у тім, що на час написання цієї поезії Франків тато, заможний коваль Яків, уже шість років як помер (у великодню суботу 1865 р.)»³.

Етнографічна складова «Описі Святого Вечора» більш ніж промовиста (і нагадує опис Святвечора у розвідці «Людові віруванні на Підгір'ї»). Тут і передсвяткові клопоти, коли прибирають подвір'я і хату, «дівки змивають столи, полиці, а молодичі стоять при печі та хліб саджають», і збір родини, коли «всі ся втішають» [т. 52, с. 308], і обкурювання корів у стайні димом з деревного вугілля і пахучого зілля («сафатини»), і віншування, і внесення до хати снопа-дідуха, пахучого сіна (яке розкладають на столі і лавах) та соломи, яку діти розстеляють по долівці і удають при цьому голоси різних свійських тварин (курей, гусей, качок, волів, телят, коней, ягнят), і застеляння столу білим обрусом («в пам'ять Ісуса, що народився й лежав на сіні, в пелени вкритий в пустій яскині» [т. 52, с. 309]), і обов'язкове ритуальне умивання, і щира молитва, і врешті – споживання святочних пісних страв...

До святкового столу цього вечора господиня з любов'ю приладжує дванадцять страв. Усі наїдки мають бути пісними. До обов'язкових святовечірніх страв належать **кутя** і **узвар**. Перелік інших страв (як і їхня кількість!) залежно від регіону може варіюватися.

Фольклорист та етнограф Володимир Гнатюк у своїй праці «Народня пожива на Бойківщині» подав такий перелік святовечірніх страв у бойків:

- «1) По горівці їдять часник із хлібом.
- 2) Капуста густа.
- 3) Киселиця.
- 4) Чищені булі [картопля. – Н. Т.] з олійом.
- 5) Голубці.
- 6) Горох.
- 7) Крупи.
- 8) Пшениця.
- 9) Гриби.

³ Там само. С. 740.

10) Грушки.

11) Паленички.

12) Біб.

На Різдво їдять се, що останеться від вечері, крім того варять пироги»⁴.

У Івана Франка віднаходимо такі назви святвечірніх страв, як **борщ, капуста, колючий горох, пироги** (вареники), **голубці, риба**. Очевидно, були на святвечірньому столі і страви з **грибів**.

В останньому прижиттєвому поетичному циклі «Пісна вечеря» Іван Франко подав власний святвечірній стравоспис та розкрив його символічне значення.

1. **«Ковток чистого прісного меду**, який перед вечерею з глиняного горщика на тупім кінці держака деревляної ложки подає господар своїм найближчим по старшинстві, отже, коли живі ще дід і баба, жінка, діти, дальші свояки та слуги, що живуть разом в домі та при трьох свічках вечеряють разом коло одного стола»⁵. Мед подає господар кожному з членів родини своїми руками і примовляє: «Аби нам так увесь рік солодко було!».

Тут, очевидно, йдеться про звичайний, простий мед, що символізує єдність родини, її добробут і щастя. Саме солодкий мед, очевидно, найбільше нагадував письменникові на склоні віку про його покійного батька та «солодке», хоч і коротке, щасливе дитинство під батьківською стріхою. До того ж біля своєї хати у Нагуевичах Яків Франко тримав пасіку. Це, очевидно, і зумовило першу позицію меду у списку святочних страв.

2. **«Чарка горілки, грітої з медом**, із руки господаря йде до руки найближчого при нім за столом, а потім далі з рук до рук аж до газдині»⁶ – символ веселого життя, радості та теплих взаємин.

Загалом, горілка – це напій, нехарактерний для традиційного святвечірнього меню. Хоча цей «червоний» трунок (бо від нагрівання з медом горілка набувала червоного кольору!) належав до давніх українських святкових напоїв та до улюблених напоїв самого письменника. Окрім цього, як бачимо зі свідчень українського етнографа і фольклориста Володимира Гнатюка, бойки на Святий вечір таки уживали горілку («по горівці» їли першу страву «часник з хлібом»).

3. **«Борщ**, перша рідка страва при обіді, символ потреби жінки в родині та її всеприсутності»⁷. «Найстарша страва і господині слава» [т. 22, с. 272] – так співа-

⁴ Гнатюк В. Народня пожива на Бойківщині // Науковий збірник, присвячений проф. М. Грушевському учениками й прихильниками з нагоди його десятилітньої праці в Галичині (1894–1904). Львів, 1906. С. 594.

⁵ Тихолоз Б. При світлі трьох свічок (Святвечірній код Франкової творчості). С. 747–748.

⁶ Там само. С. 748.

⁷ Там само.

ють гості про борщ на весільному дійстві у повісті Івана Франка «Великий шум». Святвовечірній борщ був пісним, як і усі страви, і готувався нерідко з попередньо заквашених буряків. Варили його також з грибами, карасями та квасолею (чи бобами). Зокрема, Ольга Франко на святвовечір готувала *риб'ячий борщ із «вушками»*.

Бойки, як спостеріг В. Гнатюк, борщ варили так: «Борщ ладять з муки житньої і вівсяної разом змішаної, або з самої житньої. Буряків нема, тому з них не роблять борщу, хіба дуже рідко. Борщ роблять так: вержуть житнього тіста в гілетку (діжечку), квасного, завбільшки як хліб, насиплять муки, наллють теплої води, і тото кисне два-три дні. Як густе впаде в спід, тогди можна його варити. Зачиряєся борщу півгорця або менче, доливаєся водов і вариться; як є буряки, покраєся і мече до нього, сирих. В літі січуть листя бурякове і вкидають посічене не дуже дрібно до рогця і варять разом з борщем. Борщ не приправляють нічим, хіба солять. В зимі мечуть круп, петрушки і перцю, а хто має сушені гриби, то й гриба. Потому наливають на миску і їдять або з хлібом, або з цілим бобом, або з булями [картоплю. – Н. Т.]»⁸.

4. «**Капуста** – густа страва, символ мішання полів у родині»⁹. Саме її подавали на стіл першою. Капусту варили або тушкували з цибулею, морквою та спеціями на олії, часто до неї вкидали ще й жменю пшона або попередньо відварений і потовчений горох чи картоплю. Іноді додавали і гриби.

«Засипана капуста», властиво капуста з пшоном, – це «страва, яка народилася у рідних місцях Івана Франка – на Дрогобиччині, і найбільшого поширення набула саме в тому ареалі, де він прожив майже усе своє життя – між Дрогобичем, Львовом і Чернівцями»¹⁰, – відзначав Ігор Лильо у книзі «Львівська кухня». Присмачували страву засмаженою на олії цибулькою, яку щедро накладали поверх капусти.

Щоправда, залежно від омасти, що нею поливали капусту, вона могла бути як пісною, так і скоромною. Тому цей наїдок був частою стравою і весільного меню. Зокрема у повісті Івана Франка «Великий шум» капусту подають до весільного столу, приспівуючи:

Капуста на грядці сиділа,
На пісному рості не хтіла;
Капусту кухарка вносила,
А вна солонини просила.
Капуста і жінка до власти
Усе потребує омасти [т. 22, с. 273].

Подавали до Святвовечірнього столу також і квашену капусту.

⁸ Гнатюк В. Народня пожива на Бойківщині. С. 588.

⁹ Тихолоз Б. При світлі трьох свічок (Святвовечірній код Франкової творчості). С. 748.

¹⁰ Лильо І. Львівська кухня. Харків: Фолю, 2015. С. 31.

5. «**Колочений горох** – символ мужеської привабливості»¹¹, густа страва. Відварений горох потрібно добре колотити колотівкою (тому і називається – «колочений») або розім'яти ложкою до однорідної консистенції, приправити сіллю і перцем, густо полити смаженою на олії цибулькою.

6. «**Пирого** – символ ситости в їді»¹². Пирого – збірна назва, за якою ховаються **книші, пироги, пиріжки, калачі** та **вареники** (варені пироги). Усі ці страви у народі найчастіше так і називалися – пироги.

Звичай випікати чи варити пироги дуже давній. Готували пироги і на свята, і в будень. «У будні дні це були вареники, великі, робітні, часто з темної муки. Їх поливали топленим маслом і квасною сметаною. А ради свята пекли книші [різновид випічки з дріжджового тіста із загорнутими всередину краями; на Західній Україні так називали пиріг, начинений гречаною кашею та вареною картоплею. – Н. Т.] і пироги», – відзначала Анна Франко-Ключко¹³. Залежно від начинки ця страва могла бути як пісною, так і скоромною. Капуста, картопля, каша, квасоля, гриби, фрукти (взимку, зазвичай, сушені сливи) були звичним наповненням пирогів у піст. На свята ж начинка була сирна, м'ясна, мішана з яйцями тощо.

Пирого – надзвичайно шанована страва серед українців, як селян, так і панства. «Пиріг або печені пиріжки були обов'язковою стравою й серед інтелігенції, – писала донька письменника Анна. – Їх подавано на найбільш парадних прийняттях. Тоді вони служили закускою, менш чи більш вибагливою, до борщу замість хліба». І тут-таки додавала: «А вже найбільш вони прийняті на Різдво, бо їх роздавали колядникам. Пам'ятаю, як мама, зберігаючи цю традицію, пекла сотні пиріжків, складаючи їх, замочені в олію, тісно в блясі. І коли тільки роздавався тоненький спів колядників-дітей по під вікнами, тоді ми обдаровували кожного тими пиріжками»¹⁴.

7. «**Голубці** – символ згоди при столі»¹⁵. У попередньо пропарені в окропі листки капусти загортають пшоняну, гречану, рисову кашу чи терту картоплю, а потім запікають у гарячій печі чи братурі. Голубці поливали підсмаженою на олії цибулею або грибною підливою.

У давнину бойки, як твердить В. Гнатюк, варили голубці «лише з крижівок квасної капусти. До середини дають крупи ячмінні, житні, вівсяні, пшеничні. Крупи солять, як є, вливають олію, як ніт, то лише затовчуть часником. Голубці вкладають у горнець, поливають росолом і варять від вечера до рана, або від

¹¹ Тихолоз Б. При світлі трьох свічок (Святвечірній код Франкової творчості). С. 748.

¹² Там само. С. 748.

¹³ Франко-Ключко Г. Іменинний пиріг [режим доступу:] <https://frankolive.wordpress.com/2016/08/27/пиріг-для-тата/>

¹⁴ Там само.

¹⁵ Тихолоз Б. При світлі трьох свічок (Святвечірній код Франкової творчості). С. 748.

рана до вечера, як треба. Варять доки росіл не висхне так, що цідити їх не треба. Потому викидають у миску, мастьють оліюм, або як є, смальцем, чи салом і їдять. Найбільше голубці ладять на Різдово»¹⁶.

8. «**Чарка вина**»¹⁷. Напій цей не властивий для традиційного святовечірнього стравоспису. Одначе, попри те, що Іван Франко загалом не любив алкоголю і ніколи не зловживав ним, десь-колись таки любив перехилити чарчину доброго вина або меду – певна річ, при святочній okazji, у доброму товаристві. Як свідчив син письменника Петро, батько «рідко пив чарку вина “Злата Ріца” або яке інше далматинське»¹⁸. Водночас у домі Франків існувала родинна традиція з виготовлення саморобних вин, наливок та настоянок, що їх «дуже любила заготовляти, а потім пригощати гостей»¹⁹ Ольга Франко.

9. **Узвар**, або «суш – варена мішанина з сушених овочів [у Галичині «овочами» називали фрукти. – *Н. Т.*], головно з яблук, грушок та сливок. Тому що всі вони чужостороннього походження, а тільки акліматизувалися в нас, сю страву можна вважати символом чужосторонніх впливів на життя нашого народу»²⁰.

10. «**Кутя**, наша національна староруська страва – варені зерна пшениці, товчені в ступі та змішані по зваренню та остудженню з тертим маком і медом, уживана тільки на Святий вечір; їдять не з окремих мисок, але з одного глиняного макотерта [макітри. – *Н. Т.*]. Її можна уважати символом староруського достатку та багатства староруської традиції, що вплине, ще маю в Бозі надію, уздоровленням та очищенням на життя українського народу»²¹.

Звісно, це святовечірнє меню Івана Франка, яке він зафіксував напередодні останнього свого Святвечора, позначене більшою мірою потребою «духової поживи», аніж бажаннями споживати конкретні наїдки. До того ж цей перелік страв несе на собі також і печать його хвороби та відображає присмаки останнього періоду життя. Здоров'я уже не дозволяло вживати йому алкоголь, хоча письменникові так хотілося посмакувати трошки свого улюбленого червоного вина чи випити чарочку розігрітої з медом горілки. Посмакувати востаннє...

А поза тим до святвечірніх страв Франкового дому можемо сміливо додати також і страви з **риби** та **грибів**. Адже їх так ретельно і сумлінно заготовляли

¹⁶ Гнатюк В. Народня пожива на Бойківщині. С. 590.

¹⁷ Тихолоз Б. При світлі трьох свічок (Святвечірній код Франкової творчості). С. 748.

¹⁸ Франко П. Спогади про батька // Спогади про Івана Франка. Упоряд. М. Гнатюк. Львів : Каменяр, 2011. Вид. 2-е, доп., переробл. С. 650.

¹⁹ Спогади Софії Дутко про Целіну Зигмунтовську / Запис Р. Горака // Науковий вісник музею Івана Франка у Львові. Львів : Каменяр, 2007. Вип. 7. С. 178.

²⁰ Тихолоз Б. При світлі трьох свічок (Святвечірній код Франкової творчості). С. 748.

²¹ Там само.

усі члени сім'ї влітку. *Оселедці* («селедці»), *смажена чи печена риба*, *грибна підлива* або й традиційна бойківська *мачанка* напевне були на родинному столі. Врешті, вказуючи порядок подачі страв на стіл, Іван Франко відзначав, що «на першу страву дають капусту, далі йдуть пироги, голубці, риба (коли є), сушені яблука або сливки, а наостатку кутя. Заким зачнуть їсти кутю, господар набирає ложку і кидає під стелю, щоби Бог дав урожай» [т. 54, с. 169].

Саме так «на щастя» кидав кутю і письменник, вечеряючи зі своїми дітьми та дружиною у Львові. Тоді у віллі Івана Франка на вул. Понінського, 4, як і годиться, пахло сіном, а Ольга Франко подавала до столу у їдальні святвечірні страви – **«риб'ячий борщ з «вушками», рибу, пироги, кутю і узвар»**²².

«Діти гомоніли, стиха заїдаючи святочні присмаки, а скінчивши вечерю, всі перейшли до великої вітальні та засвітили свічечки на ялинці. Надворі зимно, на шибках вікон мороз малював квіти, а в кімнаті було тепло, пахло свічечками, ялинкою. Петро пускав страшні жабки і світив магічні свічки, що, запалені, розлітались зірками»²³, – так описала чар Святої вечері у родинному домі у своєму автобіографічному оповіданні «Різдвяний подарунок» Анна Франко-Ключко, донька письменника.

Символіка святвечірніх страв, що її подав Іван Франко у циклі «Пісна вечерея», не завжди відповідає традиційному сакрально-ритуальному їх значенню²⁴. Ба більше, як твердить Богдан Тихолоз, «Франко відчутно секуляризує семантику страв пісної вечері, акцентуючи не на релігійно-християнському їхньому сенсі, а на суспільно-національному значенні»²⁵. І очевидно, це не випадково.

Адже життєдайна сила народження Спасителя, а значить перемоги Добра, Світла, і Віри, щоразу оновлює сили, додає життєвої снаги та енергії, відроджує до нових творчих звершень та екзистенційних перемог, причому не лише індивідуальних, а й соціальних, національних, державотворчих. Родинне свято «Святого Збору» у культурно-історичних умовах кінця XIX початку XX століття отримувало усе ширші національно-патріотичні конотації. Українська «різдвяна соборність» стала прообразом національно-державної єдності. Ця народна мудрість була закладена глибоко у народній традиції²⁶. Саме її зумів відчитати й актуалізувати у своїй життєтворчості Іван Франко.

²² Франко-Ключко А. Для тебе тату. Київ : Ярославів вал, 2010. С. 292.

²³ Там само.

²⁴ Вербенець О., Манько В. Обряди і страви Святого вечора. Львів : Свічадо, 2007. 183 с.

²⁵ Тихолоз Б. При світлі трьох свічок (Святвечірній код Франкової творчості). С. 748.

²⁶ «...Від різдвяного всенародного збору, або від рівнорядного з ним збору на Щедрий Вечір, ніхто з народу не ухилиється. <...> Хто з українців на Різдво, або на Йордан, цурається всенародного Збору, того вважає нарід одиницею поза громадським гуртом, неначе виключеним з громади та чужим» (Сосенко К. Різдво-Коляда і Щедрий Вечір: Культурологічна оповідь. Київ : Укр. письменник, 1994. С. 176–177).

Так, якщо в ранніх, гімназійних віршах «Опись зими» та «Опись Святого Вечора» бачимо радість від приходу свят зимового календарного циклу, етнографізм та глибоке закорінення у родинні традиції, то в поетичній алегорії-притчі «Коляда (Руським господарям)» (1875), що увійшла у першу віршовану збірку Івана Франка «Баляди і розкази» (1876), через сакральні-релігійні символи і мотиви порушено ще й проблеми національного буття. А філософська поема-візія «Святовечірня казка», що з'явилася друком у святковому – «різдвяному» – числі (№ 145) газети «Діло» за 24 грудня 1883 р. (за новим стилем – 6 січня 1884) і була написана, до речі, у часі створення національного гімну «Не пора, не пора...», стала уже «важливим художнім документом його [Франкового. – Н. Т.] націоналізму»²⁷.

* * *

Відтак, «по якій годині тиші, коли йшла рокова, церемоніальна вечеря з примітками та обрядами по старому звичаю, з дідухом і кутею», починалися «веселі колядкові співи про те, як Бог родився і всі святі раду радили, яке б Йому ім'я дати, а Пречиста не згодилася ані на Петра, ані на Павла, тільки на “самого Суса Христа”, або про те, як Бог з ангелами міряв небо й землю. Вони лунали аж до півночі під зоряним, тихим небом» [т. 22, с. 309]. Дзвінку, веселу *коляду* після урочистої святовечірньої тиші над усе любив і письменник, і малі Франчата. Анна Франко-Ключко свідчила, що по вечері «тато з хлопцями [з синами – Андрієм, Тарасом і Петром. – Н. Т.] співали колядок. Проходив радісний Свят-вечір»²⁸.

З дитинства Іван Франко ходив колядувати. Щороку розучував нові коляди зі своїми шкільними та гімназійними товаришами. У Дрогобичі, мешкаючи у столярні тітки Кошицької, повивчав навіть «мелодії польських колядок» [т. 21, с. 181]. А у четвертому гімназійному класі у часі Богоявлення так наколядувався і нагостився у рідних Нагуевичах зі своїм приятелем Михайлом Коріневичем, що «як з їди, так і через спів» обидвоє «добре похрипли»²⁹.

Дитяче захоплення колядками швидко переросло у серйозні наукові студії. Іван Франко ретельно записував, вивчав, упорядковував українські народні колядки і коляди³⁰. Щоразу звертався до своїх друзів, до всіх «знайомих

²⁷ Скоць А. «Святовечірня казка» Івана Франка // Іван Франко – письменник, мислитель, громадянин: Матеріали міжнар. наук. конф. Львів, 1998. С. 440.

²⁸ Франко-Ключко А. Для тебе, тату. 292.

²⁹ Коріневич М. Спомини про Івана Франка як ученика гімназії // Спогади про Івана Франка. Упоряд. М. Гнатюк. Львів: Каменяр, 2011. Вид. 2-е, доп., переробл. С. 77.

³⁰ Докладніше див.: Пилипчук С. Фольклористична концептосфера Івана Франка. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2014. С. 149–165; Шемберко Т. Календарно-обрядова поезія в рецепції Івана Франка // Іван Франко: дух, наука, думка, воля: Матеріали Міжнар. наук. конгресу, присвяч. 150-річчю від дня народження Івана Франка (Львів, 27 вересня – 1 жовтня 2006 р.). Львів: Вид. центр ЛНУ імені Івана Франка, 2008. Т. 1. С. 967–975; Коваль Г. Колядки і щедрівки у фольклористичній спадщині Івана Франка // Там само. С. 975–980.

і незнайомих у справі колядок і щедрівок і взагалі всього, що тикається обрядів, звичаїв, повірок і т. і., заховуваних нашим народом під час Різдва, Йордану і Нового року» [т. 48, с. 519]. І навіть нереченій Ользі Рошкевич напередодні Різдва 1879 року нагадував: «А там під час свят не забудь вечорами дещо собі позанотовувати, – може, деякі колядки...» [т. 48, с. 141]. Наукове зацікавлення Франка різдвяною календарно-обрядовою творчістю вилилося в окремі праці «Колядка про святу Софію в Києві» (1889), «Замечательные колядки» (1889), «Наші коляди» (1889), «К объяснению одной колядки» (1891). Театральні різдвяні містерії та дійства, вертепна драма здобули собі увагу Франка-дослідника у працях «Наш театр» (1892), «Русько-український театр» (1894), «До історії українського вертепу XVIII в.» (1906), «Нові матеріали до історії українського вертепу» (1908).

Колядувати ходили і діти Івана Франка. Сімейною традицією були святочні виїзди на село. «Татові приятелі, священники й селяни запрошували тата, і ми їхали цілою родиною, – загадувала Анна Франко-Ключко. – Пам'ятні й незабутні поїздки на Різдвяні та Великодні Свята. На селі, серед селянства й священників, свята святковані за старими звичаями, ненарушеними міським новаторством, – мали для нас непереможний чар. На Різдво ми ходили разом з сільською молоддю колядувати, заходили до хат, запрошені господарями. Запах сіна, дідух у куті, хата чистенька, прибрана вишивками, кутя на столі, – все це бачу мов сьогодні. Нас запрошують до столу, гостять, співають колядки, господар кидає кутю на стелю, “щоб був урожай, щоб худібка множилася”»³¹. Так Франчата прилучалися до народних традицій і відчували предковичний дух Різдва з особливою повнотою.

Врешті, по коляді наставала тиха різдвяна ніч... Діти, щасливі, засинали під мерехтіння ялинки, що стояла у «холодній кімнаті», тобто у вітальні Франків. Вранці велично сходило сонце та триумфально дзвонили по церквах дзвони, сповіщаючи про прихід Різдва. Тоді уже ласували запашними ковбасами, шинками, солониною, вуджениною, холодцем, заливним щупаком, печеною гускою та розмаїтими солодощами. Бо до свят готувалися усі.

Діти зодягали ялинку блискучими оздобами, яблуками, горішками, помаранчачами, цукерками. Ольга Франко приготувляла все на свята, «так, як це робила її матуся і бабуня, – згідно з традиційним звичаєм»: пекла калачі, а «для дітей – пташки, медівнички, різні прикраси на деревце»³², обарінки (бублички).

На Різдво діти отримували невеличкі подарунки. Їх було небагато, але вони підсилювали атмосферу свята та додавали радості малечі. Адже дух Різдва – це ще й дух казки, у якій можливо все, та завжди все завершується добре.

³¹ Франко-Ключко А. Іван Франко і його родина. Спомини. – Торонто : Ліга визволення України, 1956. С. 64–65.

³² Франко-Ключко А. Для тебе, тату. С. 291.

* * *

Святвечір і Різдво у домі Франків були одними з найбільш шанованих свят – як і в народному календарі всіх українців. У ці казково-незвичайні зимові дні родина завжди збиралася разом. Так було з правіку... Так було у батьківській родині Якова-коваля, так стало і в родині Івана Франка...

У цих святах органічно поєдналися релігійно-християнська містерія народження Спасителя, прадавні народні звичаї й високі зразки календарно-обрядового фольклору, ідеали національної єдності й соборності та казкова віра у перемогу добра над злом. А ще – родинне тепло, без якого годі відчутти й усвідомити дух і смак святвечірньо-різдвяних традицій:

Бо вечір се святий; палає світло всюди,
І огник радости у кожній тліє груди!

(Іван Франко. «Святвечірня казка», 1883)

Natalia TYKHOLAZ

CHRISTMAS EVE AND CHRISTMAS IN THE FRANKO'S HOUSE: SPIRIT AND TASTE OF TRADITIONS

The article considers the place and role of the Christmas Eve and Christmas in the works of Ivan Franko: from the early verses of the "household tasks", "The Description of Winter" and "The Description of the Christmas Eve" to the last life cycle "The Fast Supper". Based on memoirs, epistolary, biographical, ethnographic sources, the tradition of celebrating of the Christmas Eve and Christmas in the writer's family was ascertained: how the Frankos celebrated these holidays, what they tasted, which carols sang, and which traditions they adhered to.

Key words: Christmas, Christmas Eve, The Fast Supper, Christmas Eve's dishes, family, Christmas carols, shchedrivkas.