

UDC 392(477.62)“192”:664.66:069.5

**PHOTO COLLECTION OF RITUAL BREAD
OF MARIUPOL GREEKS OF THE 1920S
AND CHALLENGES OF PRESERVING CULTURAL HERITAGE**

M. Aradzhyoni

PhD (History)

A. Yu. Krymskyi Institute of Oriental Studies, NAS of Ukraine

4, Hrushevskoho Str., Kyiv, 01001, Ukraine

Visiting Researcher of Department of History and Archaeology

Aristotle University of Thessaloniki, 54124, Greece

margarad24@gmail.com

ORCID: 0000-0003-3787-605X

The article introduces into scientific circulation a unique photo collection digitized in 2012 of the ceremonial bread of the Mariupol Greeks (Turkic-speaking and Hellenic-speaking) – the descendants of the Crimean settlers of the 18th century, who live compactly in the Donetsk region of Ukraine. This visual source is invaluable, since the original collection was lost during the Russian bombing and occupation of Mariupol in 2022. The collection consists of 16 photographs taken in the Mariupol Museum of Local Lore during ethnographic expeditions in the 1920s and represents 24 samples. The diversity of Greek ceremonial bread testifies to the ancient agricultural traditions of this community and their stability. They are one of the markers of ethnic identity and community traditions that Ukrainian Greek refugees and IDPs from the Russo-Ukrainian war period are trying to maintain in their current places of residence. The study allowed to verify the attribution of ritual breads made by museum staff, to clarify them and to correct the errors found. Key findings include: psatyr (Easter bread symbolizing a crown

© 2025 M. Aradzhyoni; Published by the A. Yu. Krymskyi Institute of Oriental Studies, NAS of Ukraine on behalf of *The Oriental Studies*. This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>).

of thorns) has been confirmed as an authentic, unique element of the Greek culture of Mariupol, recently recognized in the National List of Intangible Cultural Heritage of Ukraine; there have been also identified and clarified the attributions of the following ritual breads: *saban-psatyr/saban-khalach*; *sychanchyk/pondyky*; *artu/ortu* (all three have already fallen into disuse); *Vasilyia pita/akhchapite/akhchachurek*; *Khristupsom/Khrtoz yokmek*; *tite/kety/kate*; *khalats/katharo/khalach*; *filto/fulto/khatlama* – ceremonial breads baked to honor the memory of the dead and rituals that promote the fertility of the land and for divination on the future harvest, as well as a central element of life cycle rituals and major religious holidays. The etymology of the names of other festive flour products with fillings is commented on – *shumush/turta/kyobete*, *chir-chir/chirlama/turtopla*, *hkashikhya/kashikash*, which are very popular even today, which proves the viability of the community's culinary traditions. The study confirmed the authenticity of several types of bread and highlighted the cultural ties of the Mariupol Greeks with the culture of the peoples of Crimea and Ukraine as a whole, Asia Minor and the Balkans. The critical need to preserve cultural heritage in the face of mass displacement and destruction of cultural infrastructure is emphasized. It is noted that several depicted breads and the methods of their preparation and use in rituals, as well as their etymology, require additional research.

Keywords: Mariupol Greeks, Ritual Bread, Cultural Heritage, Museum Collections, *Psatyr*

М. А. Араджионі

ФОТОКОЛЕКЦІЯ ОБРЯДОВОГО ХЛІБА МАРІУПОЛЬСЬКИХ ГРЕКІВ 1920-Х РР. ТА ВИКЛИКИ ЗБЕРЕЖЕННЯ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ

Вступ

На початку 2010-х рр. я збирала матеріал для дослідження обрядової кухні різних етнічних спільнот Криму. Зокрема, мене цікавив пасхальний хліб *псатир*, про який я дізналася ще в 1990-х рр. під час польових досліджень нащадків кримських греків у Надазов'ї. Мою увагу привернули згадка про фотографії обрядового хліба в огляді грецької етнографічної колекції Маріупольського краєзнавчого музею (далі – МКМ) і два опублікованих зображення з неї [Маріупольські греки 2005, 4, 17]. Я звернулася до музею з проханням надати мені копії цих фотографій для наукового дослідження. Після довгих неформальних перемовин, 26 жовтня 2012 р. у фондах музею мені дозволили відсканувати

16 фотографій з цієї колекції без права її публікації¹. Працівниця музею Раїса Божко запевнила мене, що це повна колекція фотографій з цієї тематики і вона була зроблена в 1920–30-х рр. з експонатів, які на той час були представлені у грецькій експозиції музею. Вже під час сканування і першого знайомства з музейною атрибуцією зображень обрядового хліба в мене виникло багато питань. Однак музейники не дозволили ознайомитися з паспортами цих одиниць зберігання чи із записами про них у сучасних книгах обліку музейних предметів (далі – КОМП), де я б могла більше дізнатися про їхнє походження і верифікацію. Тож я мала послуговуватися лише тією інформацією, яка містилася на звороті фотографій.

Під час підготовки статей, лекцій, презентацій і майстер-класів, присвячених обрядовій кухні спільнот Криму і Надазов'я, я неодноразово використовувала це візуальне джерело, проте ніколи не публікувала. Але зараз вирішила це зробити, адже МКМ у березні 2022 р. після російських обстрілів та бомбардувань був частково пошкоджений, а супутня пожежа призвела до втрати експозиції та численних фондів зібрань [Руйнування...]. Працівниця релокованого Маріупольського краєзнавчого музею Н. Арусланова мені підтвердила, що цієї колекції вже напевне не існує в оригінальному вигляді й вони не мають її цифрових копій [НД, інтерв'ю з Н. А., 16.10.2025]. Іншим аргументом для публікації цієї колекції стала моя наукова співпраця з Салоніцьким університетом ім. Арістотеля, яка дала змогу мати доступ до бібліотечних та етнографічних музейних зібрань і наукових центрів Греції, консультуватися з експертами, проводити порівняльний аналіз обрядового хліба та уточнити атрибуцію деяких фотографій.

Метою цієї публікації є введення в науковий обіг візуального джерела з культури спільноти маріупольських греків і реконструкція елементів утраченої культурної спадщини.

Актуальність публікації пов'язана з проблемою збереження культури під час війни і масового переміщення населення, а також із потребою повернути увагу дослідників і світової спільноти

¹ На жаль, довгий час в МКМ діяло негласне правило давати дозвіл на публікацію матеріалів, що зберігалися у фондах музею, лише власним працівникам або у власних виданнях.

до національної меншини України – маріупольських греків (у мас-медіа їх називають також “греки Донеччини” чи “надазовські греки”) [Надазовські...]. Ця спільнота сформувалася на територіях України – у Криму та Надазов’ї за часів Середньовіччя і модерного часу. У своєму складі вона має дві мовні групи – греків, що розмовляють грецькими діалектами, і греків, що розмовляють урумською (тюркською в основі) мовою. Наявність п’яти діалектів у греків-еллінофонів (*румейів*) і чотирьох – у греків-тюркофонів (*урумів*) Донеччини обумовлює певну варіативність етнічної термінології [Спірідонов 1930, 177; Соколов 1930, 69; Белецкий 1970, 7–8; Гаркавець 1993, 55].

Після примусового переселення греків у Надазов’я в 1778–1780 рр. вони заснували м. Маріуполь і 20 сіл на півдні сучасної Донецької області України. На 2001 р. їхні нащадки (77,5 тис. – майже 85 % від загальної чисельності всіх греків України) компактно проживали в більш ніж 50 населених пунктах [Про кількість та склад...; Гаркавець 1993, 48–51]. Наразі ця спільнота переживає гуманітарну катастрофу внаслідок воєнних дій і російської окупації, яка для деяких грецьких сіл Донеччини триває з 2014 р. Частина сіл, заснованих греками, перебувала на лінії фронту і на сьогодні зазнала значних руйнувань або майже повністю знищена (с. Гранітне, Старомлинівка, Багатир, Комар, Улакли, Костянтинопіль, с-ще Велика Новосілка, м. Маріуполь та інші) [Мапа війни...; ПМ, з інтерв’ю з А. Х., 18.10.2025; з інтерв’ю С. М., 26.09.2025; з інтерв’ю О. П., 02.10.2025]. Жителі цих сіл наразі перебувають в евакуації в різних регіонах України та за кордоном і проживають дисперсно. Повністю знищені їхні народні етнографічні музеї в селі Старомлинівка і селищі Велика Новосілка, вдалося вивезти лише невелику колекцію з с. Костянтинопіль [НД, з інтерв’ю з А. Х., 18.10.2025; з інтерв’ю Н. Є., 29.09.2025]. Тож питання виживання спільноти, а також збереження і розвитку її самобутності та культури наразі стоять надзвичайно гостро.

Під час інтерв’ю одна з респонденток сказала: “От спекли пиріг – і наче як дома... Це не просто хліб, а зв’язок зі своїми...” [НД, з інтерв’ю з І. С., 03.09.2025]. Традиційна їжа та харчування можуть багато розповісти про відчуття належності до певної

спільноти. Вона виходить за рамки своєї основної ролі: “їм, щоб жити” і стає важливим культурним дискурсом спільної ідентичності і походження [Κράββα 2019, 96–97]. Через кулінарні практики ВПО і біженці зберігають зв’язок зі своїм минулим. Отже, вони підтримують етноїдентичність та адаптуються в нових місцях проживання, поєднуючи свою спадщину з сучасними реаліями. Навіть якщо вони не змогли нічого матеріального привезти з собою з місць свого колишнього проживання, з ними завжди будуть їхня пам’ять, знання і навички. Тож, щоб приготувати улюблені домашні страви, їм потрібно лише знайти подібні продукти і мати відповідний спосіб їхнього приготування. Їжа допомагає біженцям “привласнити” незнайоме місце, зменшуючи відстань до втраченої батьківщини через смаки та запахи. Це добре показано на прикладі досліджень А. Гіаннакіду, В. Кравви, В. Панделіду, Д. Цакіріса сучасного населення у грецькому регіоні Евру, серед якого є багато греків-біженців 1920-х і 1990-х рр. з регіонів Малої Азії, Східної Фракії, Південної Росії та Грузії [Προσφύγων γεύσεις... 2025, 23–29, 77–102]. Тож дослідження і популяризація кухні маріупольських греків, і зокрема святкового хліба, який є символом дому, традиції і продовження життя в широкому сенсі, мають як науковий інтерес, так і практичне значення.

Зауважимо також, що оцифровані нами копії фотографій є не тільки цінним джерелом візуальної інформації про культурні особливості грецької спільноти, які були зафіксовані в першій третині ХХ ст. і частково вже є втраченими. Вони також дають змогу реконструювати деякі моменти історії формування грецької фотоколекції МКМ для її подальшого відновлення і подолання наслідків втрати об’єктів матеріальної культури цієї спільноти через війну.

Історіографія дослідження системи харчування та обрядової кухні маріупольських греків

У народній побутовій культурі система харчування є найбільш стійкою в процесі історичного розвитку серед інших компонентів матеріальної культури. Вона може бути дуже гнучкою, адже можуть змінюватися чи додаватися нові харчові продукти, страви, можливості та способи їхнього приготування або, навпаки,

зникати якісь архаїчні наїдки, проте вона буде й далі існувати [Артюх 2018, 217]. Система харчування та кухня маріупольських греків описуються в деяких публікаціях XIX ст. – А. Аттаринова, М. Земцова, Г. Титова, П. Порохова, А. Скальковського, В. Кондаракі, С. Маркова та ін. До цієї теми зверталися й сучасні дослідники – С. Арабаджи, М. Араджионі, Т. Богадіца, Ю. Іванова, І. Пономарьова, А. Новик [Система...]. За даними цих досліджень, народна кухня розвивалася не тільки на основі своїх етнічних, давньовізантійських традицій, а й збагатилася внаслідок тісних контактів з іншими народами (кримськими татарами, турками, караїмами, українцями, росіянами та ін.) в різні часи етнічної історії. Водночас за низкою характеристик вона значно відрізняється від кухні греків сучасної Греції [Пономарьова 2007, 206].

Після переселення з Криму до Надазов'я рецептура, спосіб приготування, звичаї вживання традиційних страв місцевої грецької кухні зазнали значних трансформацій. Це сталося внаслідок культурного впливу сусідів, зміни господарчої діяльності, а пізніше – зміни кухонного посуду, переходу на сучасні духові шафи, появи нових продуктів і способів консервації. Деякі з описаних у XIX – на початку XX ст. страв вже можна вважати втраченими. Поширення традицій “радянської кухні” в повсякденній їжі та системі харчування привело до певної уніфікації кухні маріупольських греків з кухнею найближчого оточення – українців, росіян та інших. Тісні контакти з населенням материкової Греції в останні 40 років зумовили появу в кухні маріупольських греків деяких страв сучасної грецької кухні, не притаманних їхній культурі в минулому. Наразі етнічна і кримська специфіка кухні маріупольських греків найбільше помітна в ритуальних і святкових стравах [Система...; Греки... 2004, 158–160].

Усі дослідники зазначають надзвичайно важливу роль виробів з борошна в кухні маріупольських греків. Але святкові хлібні вироби згадувалися лише в контексті обрядів календарного або сімейного циклу [Греки... 2004, 332–389; Пономарьова 2007, 206–270]. Зауважимо, що тема обрядового хліба маріупольських греків, за винятком деяких популярних публікацій [Араджионі 2016, 30–31; 2019, 10; 2020а, 7], поки що не стала предметом спеціального дослідження.

Опис колекції фотографій обрядового хліба

*Відомості про історію створення
і сучасний стан “грецької колекції” МКМ*

Грецька колекція Маріупольського краєзнавчого музею почала формуватися вже в перший рік його існування. У 1925 р. його директор І. Коваленко розробив програму вивчення грецького населення Маріупольського округу та отримав фінансування на створення грецького відділу музею, який мали відкрити на початку 1927 р. Для проведення досліджень і збору експонатів у 1926–1930 рр. були організовані етнографічні експедиції. Загалом етнографічне обстеження було здійснене в 19 грецьких селах не тільки в Маріупольському, а й у Сталінському окрузі [Араджиони 1999, 22–23]. Серед учасників експедиції були, окрім директора, й інші працівники музею – Н. С. Коваленко, П. М. Піневич, М. П. Гайдай, а також працівник Центрального музею з м. Сімферополя, етнічний грек Д. Спірідонов [Спірідонов 1930, 171–180]. У межах міжмузейного обміну у вересні 1929 р. делегація з Маріупольського музею приїхала до Криму. Зазначалося, що на батьківщині маріупольських греків вони відвідали розкопки на Ескі-Кермені, спілкувалися з фахівцями щодо питань етногенезу й етнічної історії греків, а також демонстрували в Ялтинському музеї колекцію фотографій, зроблених під час етнографічних експедицій 1927–1929 рр. [Араджиони 1999, 24–25].

У звіті за 1926–1927 фінансові роки І. Коваленко зазначав, що грецький відділ вже має багату колекцію художніх пасхальних писанок *іканича*, колекцію *хлібних виробів різних типів*, багату колекцію побутових і релігійних експонатів, амулетів, жіночих прикрас і одягу тощо [Маріупольські греки 2005, 4–5]. Також до зібрання Маріупольського музею зі Сталінського окружного музею були долучені матеріали і фототека, присвячені грецькій культурі. Пізніше – зібрання предметів з музею грецького села Стила, однак невідомо, чи були серед них зразки обрядового хліба [Маріупольські греки 2005, 4].

Грецькому відділу в музеї були виділені дві великі світлі зали, в одній розміщувався підвідділ місцевої історії, на дві третини представлений експонатами, які стосувалися історії маріупольських греків, а інша була відведена безпосередньо під експонати

з їхньої традиційної культури [Принь 2014, 134]. На опублікованій фотографії експозиції народного побуту греків кінця 1920-х рр. була представлена колекція домотканих полотен і вишивок, вітрини з іншими експонатами, ймовірно і зі зразками обрядового хліба [Маріупольські греки 2005, 46].

Після згортання радянською владою політики “коренізації” етнографічні дослідження були припинені. Директора музею в місцевій газеті в 1929 р. піддали критиці за “аполітичність” і недостатнє висвітлення революційних подій та партійних звершень, натомість – популяризацію “дореволюційних експонатів” [Принь 2014, 136–137]. А за декілька років розпочали його цькування як “класового ворога”, що призвело до його звільнення і переїзду в інший регіон разом із дружиною, Н. С. Коваленко, яка майже 10 років очолювала історико-етнографічний відділ музею і досліджувала культуру греків Донеччини [Принь 2019, 95]. Тож можемо припустити, що пізнішу атрибуцію хлібних виробів на звороті фотографій робили вже інші працівники музею, не дуже обізнані з темою.

Сталінські репресії 1930-х рр., під час яких за надуманими звинуваченнями в контрреволюційній чи шпигунській діяльності були розстріляні або вислані без права повернення переважна більшість церковнослужителів, грецьких письменників, учителів, громадських діячів і діячів культури, призвели до згортання будь-яких досліджень цієї спільноти і втрати більшості зібраних дослідниками етнографічних матеріалів та рукописів їхніх неопублікованих робіт [Араджиони 1999, 29, 39; Никольский 2005]. Грецький відділ, як і загалом етнографічний відділ МКМ, був реорганізований, більшість експонатів були зняті з експозиції і зберігалися у фондах музею. Наскільки вже тоді збереглися в колекції оригінальні експонати чи муляжі грецьких обрядових хлібів – невідомо, адже КОМП, які вели в музеї до Другої світової війни, були втрачені [НД, інтерв’ю з Н. А., 16.10.2025].

У 1950-х рр. із МКМ у Донецький обласний краєзнавчий музей була передана доволі значна частина грецької етнографічної колекції. До 2014 р. грецька етнографічна колекція обласного музею нараховувала 2215 одиниць зберігання, ядро якої становили експонати з МКМ [Пономарьова 2006, 41]. Частково вона була

опублікована [Вотивные... 2003, 1–4], однак у жодному описі цієї колекції не згадуються муляжі обрядового хліба або ж їхні фотографії чи негативи. Про долю грецької колекції в Донецьку ми не маємо достовірної інформації з моменту гібридної російської окупації міста у 2014 р. Адже ще тоді будівля музею була частково пошкоджена через обстріли “градами” [Терористи...].

Перед повномасштабним вторгненням у 2022 р. грецька колекція МКМ наховувала понад 700 експонатів. Частково вони були представлені в основній експозиції музею у відділі історії дорадянського періоду, а також у Музеї народного побуту мешканців Надазов’я (як філія МКМ був відкритий у 1989 р.) [Маріупольські греки 2005, 4, 19, 34, 46; Мариуполь православный 2011, 22–25]. У зазначених експозиціях обрядовий хліб греків не експонувався. Музей народного побуту мешканців Надазов’я теж постраждав і був пограбований у 2022 р. після окупації Маріуполя. Доля його експонатів наразі невідома [Руйнування...; ПМ, інтерв’ю з Н. А., 16.10.2025]. Також основний фонд МКМ до пожежі 2022 р. мав більш ніж 5000 фотографій, але серед них не були виокремлені фотографії, які безпосередньо стосувалися мариупольських греків. У його фондах зберігалися й негативи, частина з них – 163 одиниці зберігання – були зроблені в 1928–1929 рр. у грецьких селах Надазов’я [Пономарьова 2007, 40]. Невелику частину своєї фотоколекції (71 фотографію, зроблені із власних негативів) у 1929 р. МКМ передав у дар Російському етнографічному музею в Санкт-Петербурзі, де вони зберігаються у фондах як колекція 4929. Я вивчала цю колекцію в 1990-х рр., але серед них не було фотографій обрядового хліба [Араджиони 1999, 25]. Лише невелика частина з грецької фотоколекції МКМ (не більш ніж 20 %) була опублікована [Маріупольські греки 2005, 16, 20, 35, 40, 46–51; Араджиони 1999, 124–125, 128, 130]. Серед них є лише дві фотографії обрядового хліба (№ 6 і № 15; див. табл. 1), які представлені в колекції, що описується [Маріупольські греки 2005, 17]. У 2022 р. грецька етнографічна колекція предметів, фотографій і рукописів у Маріуполі була втрачена внаслідок російських бомбардувань і крадіжки. Тож можемо констатувати, що оцифровані фотографії, які ми маємо у своєму розпорядженні, – це наразі єдине джерело візуальної інформації з досліджень 1920-х рр. за цією тематикою.

Таблиця 1. Інформація на зворотному боці фотографій*

№	Остання ресстраційна інформація (штамп+рукоп.)	Передостання ресстраційна інформація (штамп+рукоп.)	Перша і проміжні ресстраційні ін- формації (рукописні)	Фото- граф (штамп)	ПЛ/Ф	Атрибуція зобра- ження на фото- графії	Інші написи	Коментарі авторки
1	Ждановський красназавчий му- зей № вст 4307 н/в И 129/1	Донецький об- ласний музей красназавства м. Маріуполь Инв № 422/16**	Різними чорнила- ми написано: Кн. Вст. 1929– 30 р. ч. 2. Колек- ція 110-6 № 1260 – 36 г.	Фотографіровані М. Н. Уляхов	Ф	Напис чорнилом: Обрядный хлеб греческий “Хри- стопсом” Нижче олівцем написано: хриstopсом пасхальный	Олівцем написа- но: 8	Потребує уточнення
2	Ждановський красназавчий му- зей № вст 4307 н/в И 129/2	Донецький об- ласний музей красназавства м. Маріуполь Инв № 422/14**	Різними чорнила- ми написано: Кн. Вст. 1929– 30 р. ч. 2. Колек- ція 110-7 № 1270 – 36 г.	Фотографіровані М. Н. Уляхов	Ф	Напис чорнилом: Греческий обрядный хлеб “Псатыр” Нижче олівцем різними почерка- ми написано: пасхальный псалтырь		

3	Ждановський краснавичий му- зей № вст 4307 н/в И 129/3	Донецький об- ласний музей красначества м. Маріуполь Инв № 422/21**	Різними чорнила- ми написано: Кн Вст 1929–30 р. ч. 2. Колекція 110-8 (цей самий хліб сфотограф. ще раз, фото № 110-1)	Фотографували М. Н. Уляхов	Ф	Напис чорнилом: Свободний*** хліб Пите	Атрибуція помилкова
4	Ждановський краснавичий му- зей № вст 4307 н/в И 129/4	Донецький об- ласний музей красначества м. Маріуполь Инв № 422/13**	Різними чорнила- ми написано: Кн Вст 1929–30 р. ч. 2. Колекція 110-4 № 1266 – 36 г.	Фотографували М. Н. Уляхов	Ф	Напис чорнилом: Обрядний грече- ський хліб Нижче олівцем написано: халац	
5	Ждановський краснавичий му- зей № вст 4307 н/в И 129/5	Донецький об- ласний музей красначества м. Маріуполь Инв № 422/1**	Різними чорнила- ми написано: 1532-П К. п. № 29	Фотографували М. Н. Уляхов	ПІІ****	Олівцем різними почерками напи- сано: Фонд пите, флуто***** Крым, Лака Филито чорек	Потребує уточнення

6	Ждановський красназнавчий му- зей № вст 4307 н/в И 129/6	Донецький об- ласний музей красназнавства м. Маріуполь Инв № 422/22	Різними чорнила- ми написано: Кн. Вст 1929– 30 р. ч. 2. Колек- ція 110-1 № 1261 – 36 г.	Фотографіював М. Н. Уляхов	Ф	Напис чорнилом: Свадебний пирог “Пите” греческий	Атрибуція помилкова
7	Ждановський красназнавчий му- зей № вст 4307 н/в И 129/7	Донецький об- ласний музей красназнавства м. Маріуполь Инв № 422/4	Чорнилом написа- но: 1534-П	Фотографіював М. Н. Уляхов	ПІ****	Олівцем різними почерками і у різ- них місцях напи- сано: ставрудатя чорек	Потребує уточнення
8	Ждановський красназнавчий му- зей № вст 4307 н/в И 129/8	Донецький об- ласний музей красназнавства м. Маріуполь Инв № 422/2*	Різними чорнила- ми написано: 1529-П К. п. № 33	Фотографіював М. Н. Уляхов	ПІ****	Олівцем різними почерками і у різ- них місцях напи- сано: Фонд - Новогодний – пита - “птичка” – пу- лиц Крым, Лака Василопита	Потребує уточнення

9	Ждановський красназничий му- зей № вст 4307 н/в И 129/9	Донецький об- ласний музей красназництва м. Маріуполь Инв № 422/9	Різними чорнила- ми написано: 1540-П К. п. № 34	Фотографировать М. Н. Уляховъ	ПІ****	Олівець різними почерками і у різ- них місцях напи- сано: Фонд Пасхальний хлеб – артос стефан – калач / в центре яйцо Крым, Лака Кулура	1928 г.	Потребує уточнення
10	Ждановський красназничий му- зей № вст 4307 н/в И 129/10	Донецький об- ласний музей красназництва м. Маріуполь Инв № 422/6**	Різними чорнила- ми написано: 1536-П К. п. № 35	Фотографировать М. Н. Уляховъ	ПІ****	Олівець написа- но: Фонд Пасхальний хлеб – псатьыр	1928 г.	Потребує уточнення
11	Ждановський красназничий му- зей № вст 4307 н/в И 129/11	Донецький об- ласний музей красназництва м. Маріуполь Инв № 422/20**	Різними чорнила- ми написано: Кн Вст 1929–30 р. ч. 2. Колекція 110-3 № 1253 – 36 г.	Фотографировать М. Н. Уляховъ	Ф	Напис чорнилом: Обрядовый гре- ческий хлеб Нижче олівцем написано: Халац		

12	Ждановський красназвчий музей № вст 4307 н/в И 129/12	Донецький обласний му- зей красназ- ства м. Маріуполь Инв № 422/12**	Чорнилом напи- сано: Етногр. Отд. Кн. пост. № 30	Фотографувать М. Н. Улаховъ	ПД****	Олівцем різними почер- ками написано: Фонд Чирчир, ушек - квалдр: плакоп, плакопс с. Ур- зуф - кругл. мал. – нифицька та папатья (неве- стины пышки) - кругл. бол. – турта (с каба- ком без мяса)	1928 г.	
13	Ждановський красназвчий музей № вст 4307 н/в И 129/13	Донецький обласний му- зей красназ- ства м. Маріуполь Инв № 422/7	Різними чорнилами на- писано: 1537-ІІ № 1044 – 36 г.	Фотографувать М. Н. Улаховъ	ПД****	Чорнилом на- писано: Национальное греческое пече- во Олівцем іншим почерком напи- сано: Флуто	Олів- цем напи- сано: 4	

14	Ждановський краснознавчий музей № вст 4307 н/в И 129/14	Донецький об- ласний музей краснознавства м. Маріуполь Инв № 422/8	Різними чорнилами напи- сано: К. п. № 32 1538-II	Фотографіював М. Н. Уляховь	ПЛ****	Олівецем різними почерками і у різних місцях написано: Фонд Пасхальний хліб – христопсом Крым, Лака Христопсом	1928 г.	Потребує уточнення
15	Ждановський краснознавчий музей № вст 4307 н/в И 129/15	Донецький об- ласний музей краснознавства м. Маріуполь Инв № 422/5**	Чорнилом напи- сано: 1535-II Олівецем написа- но: Кн. Вет. № 96	Фотографіював М. Н. Уляховь	ПЛ****	Олівецем різними почерками і у різних місцях написано: Фонд пасхальний псандирь, якил хри псатыр псалтырь Крым, Лака Христо-сапетъ	Олівецем у різних місцях написа- но: 1 17/V 29 р.	Потребує уточнення

16	Ждановський красназничий му- зей № вст 4307 н/в И 129/16	Донецький об- ласний музей красназництва м. Маріуполь Инв № 422/10	Різними чорнилами напи- сано: Кн. Вст. 1929- 30 р. ч. 2. Колек- ція 110-9 1539-П № 1271 – 36 г.	Фотоприродати М. Н. Улахов	ПЛ****	Напис чорнилом: Обрядний хлѣб греческий “Хрис- топсом” Нижче олівцем різними почерка- ми написано: пасхальний стефан – калач в центрі – яйце	Потребує уточнення
----	--	--	--	-------------------------------	--------	---	-----------------------

* Збережена мова оригіналу.

** Під останніми цифрами після скісної іншими чорнилами поставлена риска і під ній напис: **2 р.**

*** Збережена орфографія оригіналу.

**** Містить проштампований номер 717208.

***** Попередній напис олівцем стертий, поверх нього нанесений новий, проте проглядається, що перша назва була **тите**, а друга **фу...то**.

Формальні дані про реєстраційні номери колекції

Відсканована нами колекція МКМ з 16 фотографій була сформована на основі різних за часом виготовлення світлин, про що свідчать численні помітки з різними інвентарними номерами колекцій і несистематичним зазначенням років. Усі відомості, які містилися на зворотному боці світлин, винесені нами в **таблицю 1**. Приклад зворотного боку фотографії можна побачити на **мал. 5а**. Описувати фотографії ми будемо за номерами від 1 до 16, які містяться на усіх світлинах і відповідають останньому за часом запису на штампі “Ждановський краєзнавчий музей”, представленому вже в повосний період – з 1950-го до 1989 р. [Маріупольський краєзнавчий музей...]. Всі ці фотографії були зареєстровані за одним номером: 4307 н/в И 129/хх (де хх після скісної – це наскрізна нумерація від 1 до 16). Позначка н/в свідчить про те, що фотографії були зараховані до науково-допоміжного фонду. Наразі працівники релокованого МКМ не мають відомостей, чи були оцифровані КОМП допоміжного фонду у 2014–2015 рр., як це робилося для КОМП основного фонду, тож вони також вважаються втраченими [НД, інтерв'ю з Н. А., 16.10.2025].

Передостанньою реєстраційною інформацією може вважатися та, яка міститься на штампі “Донецький обласний музей краєзнавства м. Маріуполь”. Таку назву МКМ мав у 1937–1938 рр. [Маріупольський краєзнавчий музей...]. Тоді колекції фотографій обрядового хліба був наданий інвентарний № 422/хх (після скісної йшов порядковий номер світлини). Найбільшим номером був 422/22, отже, бракує шість фотографій з інвентарними номерами 422/3, 422/11, 422/15, 422/17, 422/18, 422/19. Імовірно, це могли бути фотографії інших виробів з борошна або ж композиції з них і вони в певний час були втрачені. На десяти світлинах під номерами 422/1 (див. № 5 у табл. 1), 422/2 (№ 8), 422/5 (№ 15), 422/6 (№ 10), 422/12 (№ 12), 422/13 (№ 4), 422/14 (№ 2), 422/16 (№ 1), 422/20 (№ 11), 422/21 (№ 3) під цифрами наскрізної нумерації була проведена риска і під нею зроблений напис: 2 р. (очевидно, 2 рази). Припускаємо, що ця позначка означає існування на момент реєстрації принаймні двох світлин з однаковим зображенням.

Щодо першої реєстрації фотографій цієї колекції МКМ у КОМП є досить багато питань, оскільки майже на кожній світліні

міститься щонайменше ще два записи, схожі на реєстраційні. Видається, що першими і давнішими відомостями є ті, що містяться на фотографіях з датою 1928 р. Вони схожі на певне групування – номер колекції: 1532-II (див. табл. 1 – № 5), 1529-II (№ 8), 1540-II (№ 9), 1536-II (№ 10), 1538-II (№ 14). До цієї ж групи можна зарахувати й інші світлини колекції, які не містять дати, проте мають схожий реєстраційний/колекційний номер: 1534-II (№ 7), 1537-II (№ 13), 1539-II (№ 16). Також на більшості цих світлин є ще один рукописний номер – очевидно, реєстрація в поточній Книзі надходжень (російською – Книга поступлений, тобто К. п.), а саме: № 5 (див. табл. 1) – К. п. № 29, № 8 – К. п. № 33, № 9 – К. п. № 34, № 10 – К. п. № 35, № 14 – К. п. № 32. Також до цієї групи світлин можна зарахувати фотографію № 12, яка має дату 1928 р. і запис російською мовою: “Этногр. Отд. Кн. Пост. № 30”, але не має номера колекції, так само й фотографію № 15 з реєстраційними записами: 1535-II, К. п. № 96, хоча на ній є напис олівцем 17.5.1929 р. Усі ці перелічені 10 фотографій мають ще одну спільну рису – вони виконані на бланках поштових листівок дореволюційного формату (9 x 14 см), які були й більш цупкі на дотик, ніж інші шість світлин колекції. На цих бланках містяться проштампований і однаковий для всіх номер 717208 та штамп маріупольського фотографа “Фотографировал М. Н. Улаховъ”, який використовувався до радянських часів, адже “єри” були скасовані внаслідок граматичної реформи російської мови 1917–1918 рр. [Морозов 2014, 49–51].

Ще одна група фотографій, очевидно, була зроблена трохи пізніше, дець у 1929–1930 рр., або ж вона була просто зареєстрована пізніше, ніж попередні світлини, і становила окрему колекцію під № 110-х (де х – наскрізна нумерація від 1 до 9) та була внесена в Книгу надходжень (КОМП) саме під цими роками. Всі ці фотографії зроблені також М. Н. Улаховим, проте на більш тонкому фотопапері розміром 9,6–9,8 x 14,2–14,4 см. На світлинах також проставлений штамп з ім'ям фотографа, але в сучасній російській орфографії. І переважно на цих фотографіях міститься помітка про ще одну проміжну реєстрацію, яка відбулася в 1936 р. До цієї групи належать такі світлини: № 1 (див. табл. 1) з позначками 110-6 і № 1260–36 р.; № 2 – 110-7 і № 1270-36 р.; № 3 – 110-8 і № 1257-36 р.; № 4 – 110-4 і № 1266-36 р.; № 6 –

110-1 і № 1261-36 р.; № 11 – 110-3 і № 1253-36. Також до цієї групи можна зарахувати світлину № 16, яку ми вже згадували в першій групі (бо ця світлина містила № 1539-II і була зроблена на поштової листівці), але вона ще має інші реєстраційні відомості: № 110-9 і № 1271-36. У наскрізній нумерації колекції 110 бракує лише два номери – 2 і 5, очевидно, це втрачені фотографії. Зазначимо, що ще на одній фотографії з попередньої групи – № 13 (1537-II) – міститься позначка реєстрації, що відбулася в 1936 р., – № 1044.

Отже, можемо констатувати, що колекція обрядового хліба з 16 фотографій була остаточно сформована в МКМ у сучасному вигляді в повоєнний період. Вона складається з фотографій, зроблених у 1928–1930 рр., щонайменше у два етапи. Колись вони становили дві різні колекції, які мали більшу кількість оригінальних фотографій і їхніх дублів.

Загальний візуальний опис

Усі світлини колекції були відзняті в інтер'єрі, очевидно у приміщенні музею або у фотостудії М. М. Улахова в м. Маріуполі. На семи фотографіях експонати викладені групами, на дев'яти – представлений загальний вигляд одного обрядового хліба, деякі зображення виробів з борошна повторюються. Загальне число сфотографованих експонатів – 37, але оригінальними є 24. Точні розміри зображених хлібів визначити неможливо через брак у кадрі масштабного орієнтиру. Усі відзняті вироби з борошна були викладені на пласку поверхню – стіл/стілець або відкриту полицю, задрапіровану тканиною темного кольору. Визначити колір фону точніше неможливо, оскільки фотографії чорно-білі і різниця відтінків може бути пов'язана з різним освітленням.

Фізичний стан фотографій на момент сканування був задовільний. Вони виконані на фотопапері або бланку поштової листівки і трохи пожовтіли від часу. Зображення на лицевій частині фотографій чіткі і чисті, незначні забруднення спостерігалися лише на світлині № 5 (темними краплями, схожими на каву/чай), а також № 7, 8, 12 (плямами чорнила авторучки), проте вони не заважають вивчати зображений на них експонат. Зворотна сторона світлин містить багато різночасових записів чорнилом та олівцем,

зроблених різними почерками і переважно російською мовою (див. табл. 1). Вони містять реєстраційні відомості та атрибуцію зображення. Можна припустити, що всі перші реєстраційні записи 1928–1930 рр. були зроблені рукою Н. С. Коваленко, яка на той момент була завідувачкою історико-етнографічного відділу.

Атрибуція зображень на оцифрованих фотографіях і її верифікація



Мал. 1. Фотографія №1

Фотографія № 1

(див. мал. 1). На світліні (вигляд зверху) зображений обрядовий хлібний виріб круглої форми. Це власне сформоване в кільце тісто, на якому по колу розміщено 13 конусоподібних кульок тіста, за формою схожих на верхівки яєць. У порожньому центрі розміщується елемент декору з тіста, схожий на розкрити

шишку чи пелюстки квітки [Герус 2009, 657]. Із-під нього по колу простягаються до калача 8 валиків з тіста різної товщини, які закінчуються на круглій основі під кульками і в такий спосіб зв'язують із центром виробу. Краї цих шматочків тіста на основі калача виразно проглядаються при збільшенні фотографії, так само як і тло тканини між валиками. На звороті фотографії атрибуція представлена двома написами російською мовою. Перший – *Обрядный хлеб греческий “Христусом”* – був виконаний чорним чорнилом і, схоже, зроблений у 1936 р. Другий напис – *христусом пасхальный* – виконаний олівцем, був уточнювальним. На нашу думку, ця атрибуція потребує верифікації.

Назва *Христусом* перекладається з новогрецької мови як *хліб Христа* і пов'язана з хлібними виробами, які виготовляли на великі релігійні свята – Різдво чи Великдень. Однак ця назва використовується маріупольськими греками і греками в Греції переважно

щодо саме різдвяного хліба [Χριστόψωμο...]. Тож наведене уточнення *пасхальний* є важливим. Проте практично в усіх грецьких селах Донеччини традиційний хлібний виріб, який пекли на Великдень, називали *ψαθόρ/псатир*, пізніше стали пекти й *паски*, як це робили українці [Марков 1892, 412–413; Шевченко 1930, 113].

Водночас у пасхальному циклі свят маріупольських греків був ще один виріб з борошна, який називали *арту* або *артос* – старовинною грецькою назвою хліба, яка збереглася в церковній традиції [Οικονομίδης 1963, 290]. Пекли його вже після Великодня. За польовими дослідженнями В. Шевченка – у понеділок на Хоминному тижні, тобто на восьмий день після свята. За старих часів із цим хлібним виробом у той же понеділок йшли поминати померлих на кладовищі, а потім йшли на своє поле – *чоля* і проводили з ним певні дії, спрямовані на підвищення плодючості землі: котили по землі або з гірки (назва ритуалу – *арту тілімат-та/арту чілізмат-та*)² і гадали про майбутній урожай залежно від того, як саме цей хліб впаде на землю³ [Шевченко 1930, 112; НД, з інтерв'ю Н. Ч., 26.08.2025; НД, ПФЕЕ-1993, ПЗ-1, 55, 57].

За різними описами, *арту/орту* був круглої форми, з одним або декількома запеченими червоними яйцями. Наприклад, у с. Малий Янісоль, за польовими дослідженнями Ю. Іванової 1960-х рр., у тісто для *арту* вставляли стільки яєць, скільки було людей у родині [Греки... 2004, 372]. У с. Урзуфі хліб, що пекли на *гробки* чи *просто* і носили на поле, у 1927 р. дослідник описував як “*артос* – *каравай з хрестуватим вершком*” [Шевченко 1930, 112]. Подібний хлібний виріб, що котили по полю греки-тюркофони Маріуполя наприкінці ХІХ ст., С. Марков описував як калач круглої форми з одним запеченим у центрі яйцем, але

² До речі, у кримських татар також існував звичай гадати на врожай, котячи хліб “кьалакбай” з гірки, але під час свята Хидирлез (у першу п'ятницю травня). Він теж мав круглу форму, але геть інший вигляд – круглий невисокий плаский хліб із прокресленим простим ромбоподібним орнаментом зверху і без запечених яєць [Куртиев 1996, 35–36].

³ Взагалі релігійний синкретизм цього свята, який греки називали так само, як і хліб, – Арту (чи Орта/Йорту, як казали греки-тюркофони, наприклад у Багатирі, Улакці, Комарі, Гранітному, Старобешевому) [НД, ПФЕЕ-1994, ПЗ-1/1, с. 5, 23, 33, 41, 69], ритуали, а також символізм цього хліба й окремих його елементів є надзвичайно цікавими і потребують додаткового дослідження й опису в окремій публікації.

називав його *сабан-халач* (калач плуга – з тюрк.), хоча, можливо, у назві він і помилився⁴ [Марков 1892, 412].

Тож спробуємо уточнити наведену атрибуцію. Хлібний виріб на світлині № 1, як ми описували вище, – круглої форми калач і має кульки, схожі на запечені в тісті крашанки, або ж вони ці яйця імітують. Число 13 має сакральне значення у християнській культурі, наприклад Христос і 12 апостолів на Таємній вечері. Однак, як було зазначено вище Ю. Івановою, така кількість умовних “яєць” на хлібному виробі може бути пов’язана не тільки з релігійною символікою, а й з кількістю членів конкретної родини, від якої музейники отримали цей виріб для експонування в музеї, тож число кульок/яєць у таких výroбах може варіювати. За формою цей хлібний виріб певною мірою може нагадати і колесо з 8 валіками-“спицями” чи “ніжками”, яке можна котити полем або з гірки. Тож із певною обережністю припустимо, що хліб на світлині – *христупсом* – точніше можна назвати *арту/артос/орту*, який випікали під час пасхального циклу, але після Великодня, для обряду поминання мертвих і ритуалів аграрної магії. Зауважимо також, що окремі деталі приготування, вигляду і використання *арту/орту* могли мати деякі відмінності в різних грецьких селах Донеччини, так само як і назва (див. також фотографії № 9 і 16).



Мал. 2. Фотографія №2

Фотографія № 2

(див. мал. 2). На фотографії (вигляд зверху) можна побачити валик тіста, складений у кільце. Зсередини виріб має округлу форму, а ззовні – квадратну завдяки надрізам на тісті, що мають вигляд 4 звичайних і 4 перевернутих трапецій. У середині виробу з двох тонких валиків тіста викладено

⁴ Століття по тому маріупольські греки мені розповідали, що сабан-халач зазвичай випікали на свято першої борозни без варених яєць і вішали на плуг, а не котили полем, як арту [НД, ПФЕЕ-1994, ПЗ-1/1, с. 5, 41].

два півкола, з'єднані між собою і з кільцем, які схожі на прописну літеру “Х” або хрест.

Цей виріб працівники музею атрибутували російською мовою як *Греческий обрядный хлеб “Псатыр”*, нижче олівцем наведені уточнення *пасхальный* і *псалтырь*. Цілком погоджуємося з цією атрибуцією. Це грецький обрядовий пасхальний хліб *псатир*. Лише зауважимо, що у всіх джерелах ХІХ – початку ХХ ст. дослідники наводять термін *псатир/псатирь*, причому так він вимовлявся урумами і місцевими негреками, а грекомовні називали *псаџир/псаџирь/псаџір* [Марков 1892, 412–413; Чернишова 2013, 28; Диамантопуло-Риони 2006, 159]. Лише після багатолітньої боротьби радянської влади з релігією та обов'язкового впровадження російської мови, що призвело до значної мовної асиміляції, у деяких грецьких селах уруми, а згодом і румеї цей хліб стали називати *псалтирем*, що й відобразила пізніша уточнювальна назва на фотографії. Це історія останніх 60–70 років: незрозуміле за етимологією, рідкісне слово вже забутої мови було перекручене і видозмінено в такий спосіб, щоб воно легше вимовлялося, стало схожим на якесь більш уживане, але з геть іншим сенсом⁵, та набуло релігійного звучання. Адже символізм цього хлібного виробу, за словами респондентів, тісно пов'язаний з релігійним контекстом: коло мало нагадувати терновий вінець Христа, а стилізовані “голки” вінка ззовні – муки, які він перетерпів на хресті. Зображення хреста викладене в середині виробу, але дехто “прочитує” цей символ і як першу літеру в імені Христос [Марков 1892, 412].

Наведений на фотографії спосіб складання *псатиря* є найбільш поширеним у селах маріупольських греків [НД, ПФЕЕ-1993, ПЗ-1, с. 24, 39, 51, 54; ПФЕЕ-1994, ПЗ-1/1, с. 5, 58], хоча загальний вигляд саме цього виробу не дуже гарний. Схоже на те, що він робився нашвидкуруч і не дуже вправною господинею. Адже замість перевернутих “трапецій” мають бути півмісяці “з ріжками” – голками, а прямі трапеції мають радше бути на вигляд як трикутники. Зауважимо, що розмір *псатиря* не мав бути більшим за 15–18 см у діаметрі, і коли його ставили на пасхальний стіл, то в отвори,

⁵ Псалтир – це назва однієї з книг Старого Завіту, яка використовувалася і як підручник для навчання грамоти.

що утворилися між хрестом і круглою основою, вставляли крашанки або писанки *іканича* [НД, з інтерв'ю А. Ф., 04.09.2025].

Етимологія назви виробу неясна. Маріупольський грек Ф. Хартахай слово *псатир* у словнику 1858 р. тлумачив як “особливий вид пирога”. А у словнику маріупольських діалектів 2006 р. – *бублик с рожками, изображающий венок* (наводиться мовою оригіналу), інших схожих слів не виявлено [Чернишова 2013, 15, 28; Диамантопуло-Рионис 2006, 159]. Ще наприкінці XIX ст. С. Марков намагався дізнатися його значення, але безрезультатно. Він чув урумський варіант назви *псатир* і припустив, що слово співзвучне з “Σωτήρ” – Спаситель, як іноді називали Христа, і може походити від нього [Марков 1892, 412–413], але не узяв до уваги, що власне грецька вимова і написання слова інші – ψαθύρ. Дослідниця І. Пономарьова вважає, що ця назва походить від грецького терміна *ψαθούρ*, що означає “сушка, бублик, крендель”, але не наводить посилання на джерело інформації [Пономарьова 2007, 236]. Можливо, це діалектне слово, яке поки що ми не знайшли його в жодному з великих тлумачних словників новогрецької мови.

Спробую висловити обережне і, мабуть, дискусійне припущення щодо походження і значення цього слова. У грецькому етимологічному словнику є слово *ψάθα* (*ψαθί*), яке трактується як: 1) Засохлі/висушені стебла (пагони), що залишаються від певних рослин після збору їхніх плодів (наприклад, солома, стебла очерету чи рогузу) або 2) Плетіння/сітка, яке виготовляється з вищезгаданого матеріалу [Ψάθα...]. Також, за етнографічними даними, на острові Лесбос *ψάθα* називали плетений снопок з перших пшеничних колосків, які зрізали на початку збору врожаю і потім розміщували в домі поруч з іконою. Потім з його зерна випікали ритуальний хліб перед початком нового хліборобського сезону, хоча і з іншою назвою [Πολίτης 1911, 676, 681]. Не виключено, що назва маріупольського хліба могла бути пов'язана з походженням борошна, змеленого із зерна ритуального снопа минулорічного врожаю⁶. Вважаю, що ключовим серед

⁶ У маріупольських греків теж описаний подібний обряд при зборі врожаю: за інформацією Ю. Іванової, вони поміщали під іконами сплетений особливим способом останній снопок пшениці з поля й називали його *ставрос* (хрест), лише в с. Роздольному – *διματίς* (снопок). На

усіх наведених вище значень *ψάθα* є значення “плетіння”, адже спосіб виготовлення *псатиря* пов’язаний якраз зі складанням і плетінням/переплетенням шматочків тіста, яке може нагадувати плетіння виробів з інших матеріалів. Це особливо помітно в іншому варіанті складання *псатиря*, яке можна роздивитися на мал. 10 справа зверху. Словники румейських діалектів демонструють не дуже багатий синонімічний ряд. Солому вони позначають одним словом – *аишур*, *аширу* (від грецького *ἀχυρο* – солома, фураж), а будь-яке плетіння – *плег*, *плегма* [Чернишова 2013, 15; Діамантопуло-Рионис 2006, 38, 156]. Але не можна відкидати ймовірність того, що слово *псава/псави* колись використовувалося в лексиконі, але згодом було забуто/втрачене у своєму основному значенні і залишилося тільки в назві обрядового хліба – *псатир* (плетінка).

Вочевидь, що *псатир*, як і багато інших обрядових виробів з борошна, має давнє коріння, пов’язане з хліборобськими віруваннями, наприклад, його елементи поза християнським контекстом могли б “прочитуватися” як: 4 пори року, 4 півмісяці, річне коло, солярний знак у центрі тощо. І вже пізніше цей хлібний виріб – *плетінка* – набув того християнського сенсу, який сьогодні в нього вкладають. Зауважимо, що за результатами бібліографічних і музейних досліджень, що були проведені мною у Греції в період 2022–2025 рр., я не знайшла прямих аналогів цьому обрядовому хлібу – ні в зовнішньому вигляді, ні в способі його складання, ні в назві, ні в його інтерпретації. Тож це автентичний, притаманний лише спільноті маріупольських греків великодній хліб, і я вітаю той факт, що нещодавно *псатир* наказом Міністерства культури та стратегічних комунікацій України № 268 від 24.03.2025 був включений до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України за № 109н.к.с. як “Культурні звичаї та способи самовираження, пов’язані з обрядовим хлібом Надазовських греків (Псатир)” [Наказ МКСК... 2025; Національний перелік... 2025].

жаль, ми не маємо відомостей про те, як використовували потім зерно з його колосків. Цікаво, що в Епідаврї також заплітали *ставрос* – останній сніп пшениці під час збору врожаю [Πολίτης 1911, 676, 681; Греки... 2004, 374–375].



Мал. 3. Фотографія №3

Фотографія № 3

(див. мал. 3, 6). На фотографії № 3 можна побачити круглий, плескатий (дископодібний) хлібний виріб, який має виразну текстуру і візерунок із соляними знаками на верхній поверхні. На звороті фотографії напис російською мовою “Свобедный хлеб

Пите” – очевидно, описка і йдеться про *свадебный*, тобто *весільний*, хліб. Той самий хліб і з такою ж атрибуцією можна побачити на фотографії 6 (див. мал. 6), але там він має вигляд зверху. Про це є відомості і на зворотному боці фотографії в записі, який був зроблений при першому описі колекції в 1928–1929 рр. Тож варто розглядати ці дві світлини разом.

Наведена музейниками атрибуція вочевидь є помилковою, адже навіть у публікації МКМ фотографії цього виробу (в ракурсі, що на фотографії № 6) вказано, що це *васілоніта*, тобто новорічний обрядовий хліб, який пекли до свята Св. Василя (збігалосся з Новим роком). [Маріупольські греки 2005, 17]. Його назви дещо варіюються в різних грецьких селах Донеччини, наприклад, просто *ніта* або *василі ніта/василія ніта* казали в Ялті й Урзуфі [НД, з інтерв'ю з М. А., 11.09.2025; з інтерв'ю з В.П., 27.08.2025], *сухалац* – у Стилі [НД, ПФЕЕ-1993, ПЗ-1, с. 31, 34], *ахчанте/ахчаніте* – у Староласпі, Старобешевому та Улакли [НД, ПФЕЕ-1993, ПЗ-1, с. 25, 40, 60; ПФЕЕ-1994, ПЗ-1/1, с. 41], *ахчачурек* – у Багатири [НД, ПФЕЕ-1994, ПЗ-1/1, с. 3, 10], а сусіди-українці в Ялті та Урзуфі називають цей пиріг *щасливкою* [НД, інтерв'ю з Н. Т., 6.09.2025]. Об'єднувальним для всіх цих новорічних обрядових хлібів маріупольських греків було те, що в ньому запікалася монетка – *ахче* чи *флурі*. Це знайшло відображення і в назві хліба, якою користуються уруми, – *ахчаніте*, бо вона перекладається як *пиріг з монетою*. Новорічним ранком цей пиріг урочисто розрізали на шматки, якими наділяли по черзі кожного члена родини, а також домашніх тварин і навіть поле чи колодязь у садибі. Хто

знаходив монетку у своєму шматку пирога, той мав бути щасливим увесь рік.

У наш час дедалі більше в ролі такого новорічного пирога готують дуже популярний у середовищі греків пиріг з листового тіста з начинкою з гарбуза чи м'яса з гарбузом або рисом, який зазвичай називають *шмуш/шумуш/турта/кубіте/кьобете*, або в тій же ролі можуть використати інший святковий хліб, який робиться зі здобного дріжджового тіста у вигляді равлика, – *фулто/філто/флутто/хатлама* [НД, з інтерв'ю К. Т., 13.09.25; інтерв'ю з В. Х., 30.09.25 та ін.]. І як зауважували мої респонденти, коли на Новий рік готували *кубіте* і клали в нього монету, то *кубіте* ставало *ахчаніте* [НД, ПФЕЕ-1993, ПЗ-1, с. 60]. Ще одне спостереження: якщо раніше васілопіта була обов'язково круглої форми і це мало певне сакральне значення, то з появою у ХХ ст. електричних і газових духовок із квадратними чи прямокутними деками цього правила перестали дотримуватися. Довше зберігалася традиція прикрашання верхівки пирога виделкою і наперстком, хоча й досить довільним орнаментом, але згодом і вона майже перестала зустрічатися.

Звернемося до опису фотографії № 6 того самого хлібного виробу, але відзнятого в іншому ракурсі (вигляд зверху), де добре проглядається його орнаментована поверхня. Атрибуція цього виробу як *свадебний пирог ніте*, як було зазначено вище, є помилковою. Це новорічна традиційна *ніта*, яку пекли на день Св. Василя. Ще в першій половині ХХ ст. було заведено готувати особливий хлібний виріб з тоненьких листків простого або хлібного тіста, прошарованих смальцем чи топленим маслом, прикрашений зверху особливим візерунком. На перший погляд цей візерунок має вигляд хреста, однак, придивившись, можна побачити, що кругла поверхня хліба розділена ножем умовно на 4 різнозначні секції-квадранти і в кожній із них розташовані по чотири трикутників-стрілки, які своїми вершинами під кутом 90 градусів спрямовані на умовний центр поверхні хліба. У цих умовних трикутниках-стрілках приблизно однакова товщина сторін, які поперемінно орнаментуються щільними паралельними лініями, схожими на колоски або ряди паростків чи струмені дощу, нанесеними виделкою або гребінцем/гребінцями [НД, ПФЕЕ-1993, ПЗ № 1, с. 41], інші ж прикрашаються за допомогою наперстка 1–3–5 кружечками, розташованими на однаковій відстані між собою.

У XX ст. респонденти переважно звертали увагу на християнський символ – хрест, який також може прочитуватися в цьому орнаменті, а оформлювали його в такий спосіб тому, *що так робили їхні бабусі*. Вважаємо, що цей орнамент має стосунок до давніх, ще дохристиянських, землеробських традицій і зображені на ньому символи – сонце і вода, земля і її плоди – мали забезпечити в новому році родючість землі, багатий врожай і достаток родини. Під час моїх польових досліджень 1993–1995 рр. на Донеччині *піту* (*василопіту*, *ахчачурек*) з таким орнаментом вже майже не готували, проте респонденти 1895–1920-х років народження ще могли намалювати мені схожі візерунки цього виробу або ж впізнавали його зображення на малюнку й однозначно ідентифікували як новорічний хліб. Зауважимо, що будь-яка орнаментация на поверхні хліба чи пирога з начинкою наперстком або прокресленими прямими чи звивистими лініями відразу наштовхує і сучасних респондентів на думку, що це має бути василопіта [НД, з інтерв'ю Н. Ч., 26.08.2025; з інтерв'ю М. А., 11.09.2025 та ін.].

Влітку 2025 р. до Списку нематеріальної культурної спадщини Донецької області були внесені два елементи культури маріупольських греків: “Василопіта. Обряд розрізання новорічного пирога у надазовських греків” (за поданням релокованих Мангушської і Кальчицької територіальних громад), а також згадане вище «Приготування традиційного закритого пирога надазовських греків “Кьобете”» (за поданням релокованої Мирненської територіальної громади) [Донеччина...].



Мал. 4. Фотографія №4

Фотографія № 4
(див. мал. 4). На фотографії можна побачити загальний вигляд хлібного виробу у формі калача, зробленого з декількох сплечених у коси валиків тіста, викладених один на одного, із чотирма “шишками” або “квітками” з тіста, розташованими хресто-

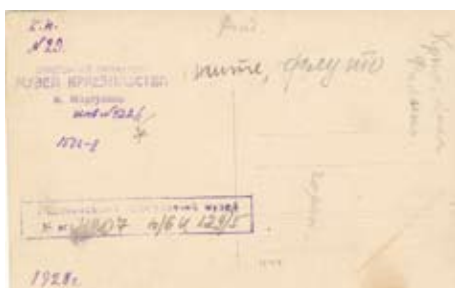
подібно між верхніми валиками-косичками. На звороті фотографії чорнилом російською мовою написано: *Обрядовый греческий хлеб*, а олівцем додане уточнення: *халац*. Атрибуція є правильною – це справді *халац* (калач). Так греки-еллінофони називають будь-який виріб круглої форми зі сплєтених або скручених валиків тіста, складених у кільце. Але уточнимо, що зображений на фотографії хліб готувався саме для весільних обрядів. Зокрема, у с. Сартана, наприклад, обряд *мегало аравона* (великого сватання) ще називали *θα цаκοςум халац* (будемо ламати халац), що відображає одне з ритуальних дійств під час закінчення зговору між сватами: брати наречених брали до рук великий, як колесо, плетений калач (*халац*), який спекла мати парубка, і ламали його, щоб дізнатися, чи вдалий буде майбутній шлюб [Ксенофонтowa-Петренко 1979, 175].

Під час польового дослідження 1994 р. в селищі Велика Новосілка респонденти розповідали, що окремо в домі нареченого і нареченої готували декілька видів калачів для різних етапів обряду. Для запрошення на весілля готували бублики-*халац*, чи *халачі-ча*, до 15 см у діаметрі з трьох валиків тіста, сплєтених у косу, які подружки нареченого і нареченої або дядьки/тітки розносили по родичах. Великий *халац* робили з трьох-чотирьох або навіть п'яти сплєтених кіс. Після ритуалу викупу нареченої в її домі молодята мали стати на коліна і вклонитися іконі, цьому хлібу і рідним та хрещеним батькам. Інший великий *халац*, уже в домі нареченого, ставили на весільний стіл, і хрещені матері молодят (*нуни*) його ламали, гадаючи, яким буде майбутнє життя подружжя, і потім шматочки хліба роздавали гостям [НД, ПФЕЕ-1994, ПЗ-1/2, с. 22, 62]. Тож вочевидь респонденти мені описували *халац*, подібний до того, що ми бачимо на фотографії. Залишається відкритим питання щодо шишок чи квіток, якими він прикрашений. Імовірно, цей декор може бути пов'язаний із впливом на культуру маріупольських греків українських народних традицій, адже стилізовані “шишки” з хліба й до сьогодні є важливим атрибутом українського весілля – за народними уявленнями вони вважаються символом достатку, процвітання та побажанням молодятam численного потомства [Маховська 2018, 344–345].

Фотографія № 5 (див. **мал. 5, 5а**). На фотографії можна побачити загальний вигляд трьох борошняних виробів. Два з них, які розташовані на передньому плані, є схожими і мають вигляд круг-



Мал. 5. Фотографія №5



Мал. 5а. Фотографія №5 зв.

лих хлібців із дріжджового тіста з опуклим орнаментом на верхній поверхні у вигляді гілочок або решітки, що були або зроблені за допомогою спеціальних щипців, або сформовані пальцями. На задньому плані – інший виріб, схожий на скрутень з тіста, викладений равликом. Більш детальне зображення цього обрядового хліба міститься на фотографії № 13. На звороті фотографії (див. мал. 5а) є атрибуція: *мине, флуто*. Причому попередній напис олівцем стертий, поверх нього нанесений новий, але проглядається, що перша назва

була *мине*, а друга нерозбірлива – *фу...то*, можемо припустити, що йшлося про *футо*. Також є ще уточнення – *чорек*, і окремо – *Филито*, *Крым*, *Лака*. Виріб на задньому плані справді можна ідентифікувати як *футо*, або *флуто*, – обидві назви зустрічаються в маріупольських греків, і на сьогодні це один із найпопулярніших обрядових хлібів, який готується під час календарних і сімейних свят, зокрема й на весіллі. Детальніше про нього – в описі фотографії № 13.

Викликає питання запис музейників, що стосується Криму. У МКМ цього ніхто не зміг пояснити. Можемо висловити лише декілька припущень. Вихідці з кримського с. Лаки наприкінці XVIII ст. брали участь у заснуванні с. Багатир на Донеччині [Греки... 2004, 123]. Однак видається малоімовірним, що такий запис з'явився, щоб підкреслити, що цей хліб зробили нащадки лакців у Багатирі. У такому разі й інформація була б занотована інакше. Також фотографій з позначкою *Крым*, *Лаки* в колекції майже третина. Найімовірніше, що ці фотографії І. Коваленко зі своїми співробіт-

никами брав із собою, коли вони їздили обмінюватися досвідом у Крим. Відомо, що вони подорожували по “печерних містах” півострова, які розташовані в Бахчисарайському районі, і теоретично могли зупинитися в с. Лакі⁷. Можливо, ці фотографії музейники демонстрували в Лаках місцевим грекам для порівняльного аналізу або ж греку, вихідцю з Лак, і саме *фулто* під назвою *філіто* там впізнали, про що й був зроблений відповідний запис. Інше припущення – можливо, учасник експедицій з вивчення культури маріупольських греків Дмитро Спірідонов, етнічний грек і директор Центрмузею Тавриди, у такий спосіб атрибутував експонат чи фотографію. Встановити істину наразі неможливо, оскільки Д. Спірідонов був репресований і весь його архів теж вважається втраченим. Також практично всі жителі кримського с. Лакі загинули під час каральних акцій у Другу світову війну, а хто вижив – був депортований із Криму в 1944 р. без права повернення [Араджиони 2007, 667, 669]. Тож уже після 1945 р. ніхто б не зміг надати працівникам МКМ інформацію із с. Лакі.

Інша атрибуція, яка є на звороті фотографії, – *чорек*. Це узагальнена назва для плаского хліба, поширеного серед народів Туреччини, Кавказу і Середньої Азії. Слово походить від тюркського *çörek* і в Туреччині означає “здобний круглий корж”. У сучасній Греції слово також використовується в назві пасхального обрядового хліба – *πασχαλινό τσουρέκι* (*пасхаліно цурекі*) – святкової солодкої дріжджової випічки круглої форми із запеченим червоним яйцем або складеної в косичку витягнутої форми на кшталт єврейської хали. Такий же за формою круглий здобний хліб, але без червоного яйця, масово випікається й на Різдво як *χριστουγεννιάτικο τσουρέκι* (*христусеннятіко цурекі*). Греки-переселенці з різних регіонів Малої Азії готують солодке горіхове печиво з листового тіста, скручене равликом, і також називають його *цурекі* [Μπόζη 1997, 305; Αραμπατζή-Τσανουδάκη 2012, 176–178; Ψύλακη 2009, 484–487; Γρηγοριάδου 2013, 192–197]. Тож у цьому разі назва *чорек* радше стосується *фулто*, яке своєю формою і текстурою трохи нагадує кругле *цурекі* (див. **мал. 17**).

⁷ Зауважимо, що на початку ХХ ст. в Лаках у Криму проживали переважно інші грецькі громади – вже пізні переселенці: нащадки групи балаклавських греків і греки-мігранти з різних провінцій Османської імперії [Араджиони 2007, 647, 653, 655].

Щодо двох хлібців, які добре видно на першому плані фотографії. Їхня назва потребує уточнення. Це не *nima*, як було вправлено працівником музею, а справді *tíme*, як було написано раніше. Принаймні так цей обрядовий хліб називали в Ялті [НД, з інтерв'ю М. А., 11.09.25; інтерв'ю з В. П., 27.08.25 та ін.], або ж *кете/кети*, про які мені розповідали респонденти у Старобешевому, і *кате/катецис* у Стилї [НД, ПФЕЕ-1993, ПЗ-1, с. 36, 41]. У Ялті *tíme* пекли, так само як і *василія nima*, напередодні свята Св. Василя з дріжджового тіста із солодкою начинкою (зазвичай це була солодка халва з обсмаженого на маслі борошна або бек-мез, пізніше клали повидло), їх прикрашали защипами, які господиня робила пальцями, ще в них зверху вставляли монетку. З такою булочкою діти ввечері ходили до своїх хрещених батьків вітати їх із прийдешнім Новим роком і отримували за це дарунки [НД, з інтерв'ю М. А., 11.09.25; інтерв'ю з В. П., 27.08.25 та ін.].

Цей спосіб приготування солодких булочок *tíme* дуже схожий на рецепт кесарійської васілопіти *teme* (*υκετέ*) або булочок *кете* (*κετές Κεσσαρείας*). У турецькій Кесарії господині робили такі булочки не тільки в період Різдвяних свят, а й на Пасху і під час весільних обрядів [Βουτσίνα 1998, 54–58; Μλόζη 1997, 302]. У Старобешевому *кете/кети* також готували на Великодень. В інших селах могли робити такі булочки і без начинки, але посипали їх цукром і маком, а для орнаментативної використовували сервірувальні щипчики для цукру – *чемле*. Їх також готували і просто як святкову страву, без прив'язки до певного ритуалу [НД, ПФЕЕ-1993, ПЗ-1, с. 36, 41]. Бу-



Мал. 6. Фотографія №6

лочки *tíme* ще пам'ятають і роблять у родинах мариупольських греків з Ялти й Урзуфа – респонденти мені прислали принаймні два фото з сучасними виробами [НД, з інтерв'ю М. А., 11.09.25; інтерв'ю з В. П., 27.08.25, інтерв'ю з А. Ф., 04.09.25].

Фотографія № 6 (див. мал. 3, 6). На фотографії зображений в іншому ра-

курсі той самий обрядовий хліб, що й на фотографії № 3. Див. детальний опис вище.

Фотографія № 7

(див. мал. 7). На фотографії розміщена група експонатів: ліворуч кругла дріжджова булочка з декорованим верхом, а праворуч – два маленьких схожих між собою вироби з тіста



Мал. 7. Фотографія №7

краплеподібної форми. На звороті фотографії є дві атрибуції: *чорек* і *ставрудатя*. На нашу думку, ця атрибуція потребує уточнення. Булочка на світлині схожа на ту, що була розташована ліворуч на фотографії № 5. Вона ідентифікована як *time/kete/kate*. Назва *чорек* щодо неї, а також щодо інших двох об'єктів не є досить релевантною (див. також пояснення до атрибуції фотографії № 5). Щодо назви *ставрудатя* також є певні питання. Її можна трактувати як назву маленьких хрестиків або хлібчиків, що печуть на *ту Ставру* – церковне свято Воздвиження Хреста Господнього, яке відзначається 14 (раніше – 27) вересня, і для поминальних ритуалів. Зрідка такі ж хлібчики з назвою *ставріча* пекли й на Фоту (Хрещення Господнє), але переважно на це свято робили великий хліб зі звичайного тіста у формі рівностороннього хреста – *ставрос* [НД, ПФЕЕ-1994, ПЗ-1/1, с. 30, 58, 69, 74]. Тож *ставрудатя* мають бути зверху орнаментовані хрестом або зроблені у формі хреста. Але на цій фотографії орнаментів у формі хреста не помітно. Також зауважимо, що під час польових досліджень маріупольські греки називали маленькі хлібчики/коржики/печиво у формі хреста *ставріча*, а не *ставрудатя*. Тож залишається відкритим питання, чому працівники музею саме так атрибутували ці вироби.

Стосовно двох інших зображених на фотографії хлібних виробів. На перший погляд вони схожі на їжачків або мишок, можливо, це якийсь різновид дитячого печива. Однак я більше схильюся до того, що це могли бути “заготовки” для хлібних мишок – *пондики* в еллінофонів, *сичан/счан* в урумів. Наразі це

хліборобське свято є практично забутим, але в 1990-х роках мені ще майже в кожному селі розповідали про *Пендикусті/Пондікістрія* або *Счанчих/Сичанчих/Счанджик* [НД, ПФЕЕ-1993, ПЗ № 1, с. 28, 51; ПФЕЕ-1994, ПЗ № 1/1, с. 5, 9, 23, 33, 39, 53], що збігається за часом із церковним святом Преполовіння Господнього і святкується на 25 день після Великодня⁸, але здається, що тільки тим і обмежується його християнський зміст. Свято описане в С. Маркова і В. Шевченка, й останній яскраво демонструє оберегові магічні ритуали і релігійний синкретизм обрядів, що виконуються в цей день [Марков 1892, 411–412; Шевченко 1927, 11; Шевченко 1930, 111–126]. Згадаємо лише одне з дійств свята, яке пов'язане з хлібом. Господині зранку випікали з простого хлібного тіста фігури мишок, особливо вправні робили їм навіть носи, вушка і хвіст. Очі мишкам робили з ізюму або з маленьких шматочків золи/вуглика, з травички – вусики. Потім діти й жінки йшли на поле, де вже були зелені паростки пшениці, і розкидали, кришили або закопували в землю цих хлібних мишок як офіру, примовляючи щось на кшталт: “Їж, мишко, цей хлібчик, але не чіпай колоски пшениці” [НД, ПФЕЕ-1993, ПЗ-1, с. 28, 51; ПФЕЕ-1994, ПЗ-1/2, с. 33, 57]. За поодинокими розповідями, цих хлібних мишок використовували також і під час обряду викликання дощу під час посухи [НД, ПФЕЕ-1993, ПЗ-1, с. 55; ПФЕЕ-1994, ПЗ-1/1, с. 53, 69].

Тож, зважаючи на те, що в музеї були представлені зразки переважно *обрядових виробів* з борошна, можемо припустити, що ці два об'єкти на фотографії є мишками, але без оченят і вусиків. Хоча, безперечно, має сенс проведення і додаткового дослідження цих зображень.

⁸ Зауважимо, що на той момент (1993–1995 рр.) респонденти вже досить суттєво плуталися в датах, бо не володіли церковним календарем. Адже назва свята Пондікістрія співзвучна з грецькою назвою свята Трійці – Пендикости, хоча саме свято мишки проводилося в інший день на Преполовіння – Месопендикости. Вони вже підзабули мову, й до того ж і обряди ці виконували лише в їхньому далекому дитинстві, адже жорстка колективізація, яка відбувалася в грецьких селах, і репресії 1930-х рр. священнослужителів і релігійних активістів, закриття церков зупинили відкрите практикування багатьох календарних свят із хліборобським або релігійним сенсом.

Фотографія № 8

(див. мал. 8). На фотографії відзнята група обрядових хлібів: ліворуч великий круглий корж із листового тіста з папірцем-етикеткою на поверхні і написом на ньому, *пита* (вочевидь російсь-



Мал. 8. Фотографія №8

кою мовою), праворуч – на передньому плані маленький виріб із двох валиків тіста, на задньому плані дві маленькі булочки з верхом, орнаментованим опуклими зачіпками у вигляді дрібної решітки. На звороті олівцем різними почерками і в різних місцях російською мовою написано: *Новогодний – пита*; *“птичка” – пулиць*, а також *Крым, Лака Василопита*. Ця атрибуція є прийнятною, але потребує уточнення. Зауважимо, що слово *пита* в мові еллінофонів на Донеччині також використовується як узагальнювальна назва будь-якого плаского хлібного коржика чи пирога з начинкою [Діамантопуло-Рионис 2006, 154], однак, наприклад, в Урзуфі словом *пита* називали саме пиріг без начинки, що пекли на Св. Василя [НД, з інтерв'ю з А. Ф., 04.09.2025]. Щодо *Крим, Лака* вже написано вище (див. фотографію № 5), а слово *васіло-пита* відповідає назві традиційного новорічного пирога маріупольських греків (див. також описи до фотографій № 3 і 6), проте він має інакший вигляд, ніж попередньо описаний нами хліб з подібною обрядовою функцією.

Роздивимося на фотографії цю *питу*, а саме справжній висушений пиріг з декількох тонких промаслених шарів простого тіста. Він круглої форми і зацепнутий по краях. По поверхні, вочевидь ножем, не просто нанесені насічки, а продавлені радіальні лінії, які умовно розділяли цей пиріг на шматки-порції. При збільшенні фотографії зверху на цих насічках помітні кружечки, щільно проставлені наперстком від центру до краю пирога. За розповідями інформаторів, господарині робили ці насічки спеціально, коли вже вкладали всередину монету, і ще до випікання виробу, щоб під час розрізання новорічного пирога монета

не попала під ніж, бо це віщувало нещастя родині [НД, з інтерв'ю М. А., 11.09.25].

Дві булочки, які ми бачимо праворуч, своїм виглядом і орнаментациєю схожі на *time/кете/кети*, про які ми писали раніше (див. опис фотографії 5), але тут вони зроблені іншою господинею і, схоже, з іншого тіста. Орнаментация зроблена щипчиками *чемле*, що добре помітно при збільшенні фотографії.

Останній елемент на фотографії атрибутований музейниками як пташка *пулиць*. На фотографії через кут зйомки не видно деяких деталей, однак при збільшенні “прочитується” сформована з тіста головка з умовним дзьобом і промальованим оком, від неї йдуть дві смужки тіста, перехрещені між собою, на їхніх зовнішніх кінцях зроблені насічки. С. Марков писав, що на Великдень було заведено випікати для подарунків дітям печиво у вигляді різних тварин чи предметів, проте пташок він не згадував [Марков 1892, 413]. Під час бесіди з респондентами мені розповідали про те, що в їхніх родинях робили пташок навесні. Такі хлібні вироби вони називали *пуліча* (пташки), *ліхтуріча* (півник), але коли саме їх пекли, які обряди з ними виконували, окрім того, що роздавали дітям, ніхто розповісти не міг [НД, з інтерв'ю Н. Ч., 26.08.2025; з інтерв'ю А. Ф., 04.09.25; з інтерв'ю А. Х., 10.09.2025; з інтерв'ю М. А., 11.09.25; з інтерв'ю К. Т., 13.09.25]. Мені прислали фотографію тих пташок, яких печуть греки в наш час [НД, з інтерв'ю М. А., 11.09.25], але вони відрізняються своїм виглядом від того зразка, який зафіксований на фото, і схожі на українських хлібних *жайворонків*. Можемо припустити, що цей звичай греки перейняли в українців, а не принесли з собою з Криму [Чебанюк 2018, 306]. Вочевидь це питання теж потребує додаткового дослідження.

Фотографія № 9 (див. мал. 9 і 16). На фотографії зображено двос орнаментованих круглих обрядових хлібів із запеченими яйцями. Ліворуч розташований обрядовий хліб, виконаний із дріжджового тіста (про що свідчить текстура тіста в надламаному шматку на передньому плані), навколо поверхні хліба орнамент із пласкої стрічки тіста з надрізами знизу, який нагадує бахрому; на поверхні чітко видно три запечених, вочевидь варених, яйця, на яких при збільшенні фото можна побачити невеличкі залишки фарби, а на крайньому праворуч – дрібні візерунки, схожі на писанку. Яйця розташовані в одну діаметральну лінію на

однаковій відстані між собою і трохи занурені в поверхню хліба, а також додатково прикріплені на неї хрестоподібними вузькими



Мал. 9. Фотографія №9

смужками з двох валиків тіста, які накривають кожне яйце зверху. Усі три яйця також горизонтально оповиті та об'єднані між собою двома хвилястими валиками тіста, що перехрещуються і немовби повторюють вісімку. Праворуч і ліворуч від яєць на поверхні хліба розміщуються декоративні елементи. Вони не дуже добре проглядаються, але по центру декоративна фігура з тіста схожа на шишку/квітку, а ліворуч від неї розташований елемент, схожий на перев'язаний сніп. Праворуч декоративний елемент проглядається ще гірше, але, схоже, він повторює той, що ліворуч. На задньому плані, за лінією яєць також є декоративні елементи, причому центральний дуже схожий на той, що ми бачимо на передньому плані, тож вочевидь попередньо описана композиція повторюється.

Другий хліб, розташований праворуч, був сфотографований ще раз окремо і міститься на фотографії № 16, тож будемо розглядати їх разом. Схоже, що він теж був зроблений із дріжджового тіста. Зверху цей обрядовий хліб багато декорований. По верхньому краю поверхні хліба розташовані смужки тіста, скручені разом або заплетені в косу, поміж них розміщено чотири декоративних елементи. Той, що на передньому плані, має вигляд шишки або снопа, але він завалився набік під час випікання і не дуже добре ідентифікується. Усі інші елементи трохи схожі на цей, але при суттєвому збільшенні фотографії в центрі тих, що містяться праворуч і ліворуч, помітні немовби недопалки тонких свічок (?). Усередині поверхня хліба також викладена хвилястими і переплетеними поміж собою валиками тіста. У її центрі зі смужок тіста зроблено щось на кшталт гнізда для яйця. При збільшенні видно, що яйце не суцільно біле, але містить якісь плями – незрозуміло, чи то залишки фарби, чи то орнамент, чи то просто

сліди від запеченого тіста. Зверху яйце вкрите хрест-навхрест двома орнаментованими смужками тіста, які прикріплюють його до поверхні хліба. На звороті фотографії дана така атрибуція російською мовою: *Пасхальный хлеб – артос; стефан – калач/в центре яйца; Крым, Лака Култура*. Вона потребує уточнення.

Щодо *Крим, Лака* – див. коментар до фотографії № 5. Думка про те, що музейники МКМ проводили порівняльний аналіз цих фотографій з культурою греків Криму, може бути підтверджена написом *култура*, оскільки це слово не зустрічається в мові мариупольських греків, але наявне в інших діалектах новогрецької мови. Первісне його значення – щось згорнуто в коло, наприклад, *бублик, крендель* [Иоаннидис 1961, 653]. Також це слово може вживатися щодо печива різної форми або хліба з червоним яйцем, що печуть на Великдень. Назва *πασχαλινή κουλούρα (пасхаліні култура)* може вживатися і як синонім до слова *пасхаліно цурекі (чорек)*, про яке ми писали вище [Палла 2015, 38–39; Ψιλάκη 2009, 484–487; Γρηγοριάδου 2013, 196–197]. Тож через наявність запечених яєць респонденти музейників визначили обрядовий хліб на фотографії як пасхальний хліб, або *култура*.

Наступний запис на звороті фотографії підтверджує, що це хліб пасхального циклу, але надає суттєве уточнення – це *артос*, або *арту*, адже у мариупольських греків на Великдень раніше готували лише *псатир*. Про свято, на яке печеться цей хліб, – *Арту/Орту/Йорту*, – за тиждень після Великодня, ми вже згадували, коли пропонували уточнити атрибуцію на фотографії № 1 (див. вище). Цікаво, що у 2025 р. при демонстрації світлин саме цих хлібів респондентам більшість їх також ідентифікувала їх як *арту*, тобто хліб, якого вони ніколи не бачили, але чули, що колись пекли щось подібне з яйцем. Викликає здивування наявність у хлібі праворуч щонайменше двох свічок, якщо ми їх правильно ідентифікували. Можливо, це пов'язано з ритуалом поминання мертвих, який відбувався на кладовищі під час цього свята ще до початку магічних дій з *арту* на полі.

Під час польових досліджень 1990-х рр. респонденти в деяких селах ще пам'ятали це свято, хоча вже й не проводили, і могли лише схематично намалювати мені, який вигляд мав обрядовий хліб. Вочевидь, що *арту/орту* в різних селах мав свої особливості: у Старобешевому робили з солодкого дріжджового тіста, зверху викладали хрест і запікали 4 яйця, розташованих також хрестом,

а от у Гранітному робили цей хліб зі звичайного тіста і невеликим за розміром (десь до 15 см у діаметрі), з одним яйцем [НД, ПФЕЕ-1993, ПЗ-1, с. 41, 55, 59]. У Багатирі пам'ятали теж про одне запечене яйце, яке закривали хрест-навхрест смужками тіста, а от у Старомлинівці робили хліб так, щоб на нижній його поверхні був викладений хрест, а на верхній – запікали 5 яєць і зі смужок тіста робили узори, і якщо потім при його коченні з гірки хліб падав хрестом наверх, то казали *хитлих* – буде посуха, поганий урожай [НД, ПФЕЕ-1994, ПЗ-1/2, с. 49, 56]. Тож перед нами на фото – локальні варіанти *арту/орту*, але наразі ми не можемо ідентифікувати, у якому саме селі були зроблені ці зразки.

Щодо атрибуції зображень на світлині як *стефан-калач* є питання. На іншій світлині (№ 16), де представлений один із цих обрядових хлібів, також є приписка російською мовою: *Обрядный хлеб греческий “Христопсом”, пасхальный, стефан-калач в центре – яйцо*. Остання назва не звучала під час досліджень 1990-х рр., і опитані мною респонденти у 2025 р. не пам'ятають такого терміна, однак висловили припущення, що, можливо, вона пов'язана з весільним обрядом, бо вінчальні вінці в церкві греки називають *стефан/стефану* [Диамантопуло-Рионис 2006, 266] і якраз на весілля пекли хліб у формі калача. Проте серед весільних хлібів маріупольських греків ми жодного разу не зустрічали екземпляра із запеченим яйцем. Можливо, йшлося про інший хлібний виріб греків, що символізував вінок, а саме терновий вінець Христа, тобто великодній *псатир*, який також має вигляд калача? Тож наразі будемо вважати цю атрибуцію щодо зображень хлібів на обох світлинах помилковою.

Фотографія

№ 10 (див. мал. 10, 15). На світлині зображена група з чотирьох обрядових хлібів. На передньому плані ліворуч квадратний за формою хліб у формі хреста, за ним на задньому плані роз-



Мал. 10. Фотографія №10

ташований варіант *псатиря*, схожий на той, що був на фотографії № 2. Обрядовий хліб на передньому плані праворуч – круглий, фігурний, із хрестом у центрі і декоративними елементами по колу, за ним розташований ще один фігурний виріб чотирикутної форми, складений із чотирьох валиків тіста і формою схожий на *псатир*. На звороті фотографії напис російською мовою: *Пасхальный хлеб – псатыр*. Ця атрибуція потребує уточнення.

Незважаючи на те що всі чотири хліби на перший погляд мають дещо спільне, все ж таки принаймні два з них використовувалися в інших обрядах і мають свої назви. Безперечно, великодній *псатир* – це хліб, що розташований ліворуч на задньому плані, детальніше про нього ми писали під час атрибуції фотографії № 2. На першому плані праворуч розташований хліб, який краще видно на іншій фотографії – № 15, тож варто ці дві світлин розглядати разом. Вважається, що це теж *псатир*, принаймні так його назвали в публікації МКМ [Маріупольські греки 2005, 17], але радше це його художньо переосмислений і стилізований варіант. Вочевидь цей виріб зроблений за допомогою спеціальної форми-штампа, і можемо припустити, що цей штамп зробив майстер у Маріуполі або в якомусь із місцевих грецьких сіл, щоб полегшити господарям процес виготовлення хліба. Адже за публікаціями і польовими матеріалами, наприклад, у Маріуполі починали їх готувати під час Великого посту і їли як звичайний хліб. А вже на Страсному тижні одна родина мала зробити 40 і більше здобних і простих *псатирів*, щоб було достатньо для подарунків родичам, сусідам і щоб родина могла їсти їх також як хліб принаймні до *Арту*. У деяких селах їх готували і їли ще до *Преполовіння*. Для цього псатирі підсушували і зберігали в коморі нанизаними на дерев'яну палю, схожу на держак лопати [Марков 1892, 412–413; Греки... 2004, 371]. Однак я жодного разу не бачила інших зразків такого штампованого/промислового *псатиря* в етнографічних музеях Донеччини або на інших фотографіях, а також під час етнографічних досліджень, де господарі нам показували своє давнє домашнє начиння. Можливо, це був унікальний екземпляр, якщо ж ні, то, можливо, ці штампи були знищені під час боротьби з релігією і репресій сталінських часів – наразі можемо тільки здогадуватися.

На звороті фотографії № 15 містяться такі різночасові атрибуції, зроблені російською мовою і різними почерками: *Пасхальний, псандирь, якил*. Друга назва вперше зустрічається і вочевидь вона помилкова, щодо слова *якил*, яке чітко прочитується саме так, не маємо жодного пояснення; *хри* – добре прочитується і вочевидь означало “християнство/християнський”; атрибуції *псатыр, псалтырь* демонструють, як із часом змінювалася і перекручувалася назва цього обрядового хліба через русифікацію. Останній напис – *Крым, Лака Христо-сапетъ* – також наштовхує на роздуми, – ми вже писали при аналізі фотографії № 5 щодо цієї локалізації, тож зупинимось на назві. Слово *сапетъ* у формі *сапет/сапетка* є в українській мові, і воно означає вертикально видовжений кошик, виплетений з лози або канатів, який використовують у господарстві, або плетена надставка на віз [Сапет...]. Але це слово має тюркське коріння (від *sepet* – кошик) і вживається у кримськотатарській і урумській мовах (наприклад, у Гранітному) з тим же значенням [Пономарьова 2007, 57]. Вочевидь маємо ще один аргумент на підтвердження нашої гіпотези (див. у фотографії № 2), що назва *псатир* може перекладатися як *щось переплетене, плетінка*.

Хліб, розташований праворуч на задньому плані, теж зовні схожий на *псатир* тим, що в нього є немовби чотири півмісяці або 8 “ріжків”, а в середині – умовний хрест, але помітно, що він складається/переплітається інакше. Саме такий варіант складання хліба колись мені показала в с. Багатир у 1994 р. пані Валентина Іваненко і назвала його *сабан-псатир* (з урумської: *плуг-псатир*): роблять чотири валики тіста, складають їх попарно і перехрещують у центрі, а потім кінчики валиків з’єднують між собою. За її словами, цей *сабан-псатир* випікали на день першої борозни і вішали його на плуг. Коли я перепитала, чи не використовували з цією метою саме великодній *псатир* або чи не обмовилася вона в назві, респондентка заперечила і показала мені складання великоднього хліба так, як я бачила і в інших селах. Використання назви *псатир* вона не змогла пояснити. Тобто *сабан-псатир* і пасхальний *псатир* вона вважала різними обрядовими хлібами, які використовувалися в різних за часом і сенсом ритуалах. Згадала вона також і свято *Орту*, але не пам’ятала,

який був на вигляд хліб, який котили з гори [НД, ПФЕЕ-1994, ПЗ 1/1, с. 5]. Оскільки на той момент ця інформація була записана лише від одного респондента (за методикою тоді треба було мати щонайменше три підтвердження), я не приділила їй достатньо уваги. В інших селах мені теж розповідали про *сабан-халач* (а не *сабан-псатир*!), але зазвичай його описували як бублик чи калач, зроблений із двох переплечених між собою валиків тіста [НД, ПФЕЕ-1994, ПЗ-1/1, с. 41]. *Сабан-халач* як обрядовий хліб, окремий від *псатиря*, згадував і С. Марков, хоча він його сплутав з *арту* [Марков 1892, 412]. У реальному вигляді хліб, описаний В. Іваненко, я побачила майже 20 років по тому лише на фотографії МКМ. Це єдиний випадок, коли ми можемо точно ідентифікувати місце походження хлібного виробу на фотографії цієї колекції – с. Багатир – і атрибутувати так: назва – *сабан-псатир*, використовувався під час свята першої борозни. Використання слова *псатир*, а не *халач* у назві цього хліба (як в інших селах) може бути пояснене тим, що за способом складання він є *плетінкою*.

Останній хліб на цій фотографії – ліворуч на передньому плані – також не великодній *псатир*. Якщо придивитися уважно – за винятком чотирьох трапецієподібних шматочків тіста, більше нічого його не нагадує. У с. Стила на свято Воздвиження Хреста, яке традиційно у греків вважається важливим поминальним днем, готували особливий хліб із дріжджового тіста під назвою *ставропулікі* (можна перекласти як *хрест-пташка*). Для цього розкачували тісто в круг, робили на ньому хрестоподібні подвійні надрізи з чотирьох боків і загортали в середину до центру надрізані смужки тіста [НД, ПФЕЕ-1993, ПЗ-1, с. 35–36]. Такий хліб міг бути і великим – до 30 см у діаметрі, і його носили на кладовище. В інших селах на це свято зазвичай робили маленькі хрестики з двох валиків тіста або *калачі-хрести*, можливо, схожі на цей, але малюнки не збереглися [НД, ПФЕЕ-1994, ПЗ-1/1, с. 30, 58, 69, 74]. На фотографії добре помітно, що спосіб виготовлення дуже схожий, а смужки тіста перед загортанням у середину були ще й гарно орнаментовані насічками. Тож можемо припустити, що це саме *ставропулікі* із с. Стила, які готували 27 (14) вересня для поминальних ритуалів.

Фотографія № 11

(див. мал. 11). На фотографії зображений хлібний виріб круглої форми, який складається з чотирьох валиків тіста, перевитих попарно між собою і викладених у коло як калач. Ліворуч на поверхні хліба розташований декоративний елемент, також зроблений з тіста, схожий



Мал. 11. Фотографія №11

на квітку або шишку. На звороті фотографії напис російською мовою: *Обрядовый греческий хлеб, Халац*. З цією атрибуцією можна погодитися, але варто її уточнити. Так само як і *халац* (в урумів – *халач*) на фотографії № 4 (див. опис вище), цей виріб теж випікався для весільних обрядів [Греки... 2004, 349]. Наразі невідомо, у якому саме селі зробили і передали в МКМ цей обрядовий хліб, але зауважимо, що в деяких грецьких селах подібний хліб для весільних ритуалів називали ще одним терміном – *каваро*. Наприклад, респонденти із с. Стила і Костянтинопіль розповідали, що на сватання пекли з хлібного тіста *каваро* – круглий, із переплетених валиків тіста і складених як калач – і йшли з ним до батьків дівчини [НД, ПФЕЕ-1993, ПЗ-1, с. 28, 33; ПМ, ПФЕЕ-1994, ПЗ-1/1, с. 54]. Назва вочевидь походить від грецького слова *каваро* – чистий, і оскільки наразі цей хліб асоціюється з весіллям (або безпосередньо зі сватанням), деякі респонденти тлумачили її як символ чистоти намірів і незайманості нареченої [НД, з інтев'ю з А. Ф., 04.09.2025]. Але в 1990-х рр. ще згадували, що хліб у формі калача чи равлика з назвою *каваро* пекли не тільки на сватання, а й ще коли робили *Панаяс Трапез* – ритуальне пригостання в породіллі або коли хотіли запросити людину стати хрещеним батьком дитини [НД, ПФЕЕ-1993, ПЗ-1, с. 34; ПМ, ПФЕЕ-1994, ПЗ-1/1, с. 54].

Відомо, що в давні часи греки словом *каваро ψωμί* (чистий хліб) називали хліб, виготовлений із пшеничного борошна вищого ґатунку, яке було тонкого помелу, не містило висівок або домішок

з інших рослин. Його зазвичай вживали багаті люди щоденно, а ті, хто мав невеликі статки, могли собі дозволити пекти такий хліб лише на визначні події, якими й були події життєвого циклу людини, зокрема родини, хрестини чи весілля. З часом вираз *каθарό ψωμί* “втратив” слово *хліб*, а прикметник *каθарό* став вживатися як іменник, тобто як власна усталена назва для певного виду обрядових хлібів. Це добре простежується за етнографічними матеріалами в Греції і в історичних джерелах [Κουκοῦλῆ 1928, 36–38; Δευτεραῖος 1979, 24–25; Ψιλάκη 2009, 268]. Тож назва обрядового хліба *каθаро* походить від якості борошна, з якого його готували. Зауважимо, що в деяких маріупольських грецьких говірках прикметник *каθарос/i/o* у наш час асоціюється лише з обрядовим хлібом, а щоб сказати *чистий*, вживають прикметники *тимізік/тімізікус* або *пастріка* [Чернишова 2013, 21, 31; Диамантопуло-Рионис 2006, 148, 463].



Мал. 12. Фотографія №12

Фотографія № 12 (див. мал. 12). На фотографії бачимо групу різних виробів з борошна: на передньому плані ліворуч – один великий виріб круглої форми; на задньому плані – два менших за

розміром однакових виробу у формі половини повні; на передньому плані праворуч – чотири маленьких виробу, схожих на пельмені; за ними – великий виріб квадратної форми; по центру розташовані два виробу середнього розміру круглої форми. На звороті фотографії написи російською мовою: *Чирчир, ушек; квадр.: плакоп, плакопс с. Урзуф; кругл. мал. – нифицька та паптя (невестины пышки); кругл. бол. – турта (с кабаком без мяса)*. З цією атрибуцією загалом можна погодитися, проте надамо декілька уточнень і коментарів, чому ці на перший погляд звичайні страви (переважно це борошняні виробу з начинкою) були включені до обрядових.

Чирчир/Чірчір – це власне страва, яку сучасні українці знають як *чебуреки*. Це теж назва тюркського походження (від *Çibörek* (*Чибьорек*) або *Çirbörek* (*Чирбьорек*)). Одне з можливих її тлумачень – *смажений пиріжок*. Під час приготування страви на одну сторону тонко розкачаного в круг прісного тіста викладають начинку – зазвичай дрібно посічене м'ясо з великою кількістю цибулі, закривають начинку другою половиною тіста, спеціальним різак *чигрих/чігірич/чакріг* обрізають край і обсмажують у великій кількості розтопленого жиру або олії. Ця страва є однією з найулюбленіших не тільки у греків, а й у кримських татар та інших корінних народів Криму. Зазначимо, що у 2022 р. практика та культурний контекст приготування *чіберек* та *янтик* як традиційних страв кримських татар була внесена до Списку нематеріальної культурної спадщини України під № 049н.к.с. (наказ Міністерства культури та інформаційної політики України від 25.07.2022 № 269) [Національний перелік...].

Назва *чірчір* є загальноновживаною і відображає шум олії, який можна почути під час смаження чебуреків, хоча в різних селах маріупольських греків вона має і локальні варіанти, наприклад, у Ялті їх ще називають *туртопла* [НД, з інтерв'ю з М. А., 11.09.2025], у Стилї – *пундія* [НД, ПФЕЕ-1993, ПЗ-1, с. 26], у Комарі та Старобешевому – *янтих* [НД, ПФЕЕ-1994, ПЗ-1/1, с. 75; ПФЕЕ-1993, ПЗ-1, с. 42], у Багатирі, Старогнатівці і Старомлинівці – *чирлама*, у Старому Криму – *таш-таш* [НД, ПФЕЕ-1994, ПЗ-1/1, с. 3–4; Пономарьова 2015, 28]. Цю страву готують майже на всі великі свята, у неділю, а також коли чекають на гостей. Із власного польового спостереження: у греків існує особливий спосіб вживання чебуреків: до них обов'язково подавали кисломолочний продукт – *ар'ян*; самі *чірчір'я* їли руками, тримали за куточки і намагалися не пролити юшку, яка є всередині, і зазвичай залишали один краєчок з кожного чебурака на тарілці. Цікаво, що під час польового дослідження 2017 р. греки Донеччини, що мешкали на неокупованих територіях, називали чебурек одним із матеріальних символів своєї спільноти [Вплив... 2017, 103].

Ушек музейників, чи *ушки*, – це ще одна популярна страва маріупольських греків, яка має кримське коріння. На фотографії зображені чотири вироби, що на перший погляд схожі на пельмені. Проте це вже більш русифікований варіант їхнього виготовлення,

так само як і наведена назва. Традиційно греки готують їх, нарізаючи розкачаний пласт простого тіста на маленькі квадратики, а не кружечки, як заведено в росіян. На один його край кладуть м'ясний фарш із цибулею, потім накривають, щоб утворився трикутник, і роблять три защіпи по кутах, а не по всьому краї, як на фотографії. Ці вироби мали бути дуже маленького розміру. За старих часів існував і окремий весільний ритуал, пов'язаний з ними. Наприклад, у с. Багатир по тому, наскільки дрібними робить ці пельмені молода дружина на другий день весілля, родичі її чоловіка складали враження, наскільки вона гарна господиня [ПФЕЕ-1994, ПЗ-1/1, с. 60]. Ці пельмені відварювали в підсоленій воді чи юшці і вживали їх разом з нею як суп, засмачивши смаженою цибулею та *ар'яном*. Назви цієї страви варіювалися: більш поширеними є *хаших'я/кашикаш/хаши-хаши*, їхню етимологію І. Пономарьова виводить із тюркського слова *хашламах* – варити, готувати [Пономарьова 2015, 27–28]. За народною етимологією назва страви перекладається як *їжа, яку їдять ложкою* (від тюркських слів *кашик/хаших* – ложка, *аш* – їжа, суп). У деяких урумських селах (Гранітне, Старогнатівка) цю страву називають *амурдолма* (від тюркськ. *хамур* – тісто, *долма* – наповнювати, фарширувати). Як окрему страву (тобто без юшки) ці пельмені стали їсти вже під впливом радянської масової культури [НД, з інтерв'ю М. Х., 5.09.2025; з інтерв'ю К. Т., 13.09.2025].

Страва, яку ідентифікували на фотографії як *плакоп*, *плакопс* із с. Урзуф, по суті, є смаженим невеликим плескатим пирогом із начинкою з солоного кисломолочного сиру і великої кількості зелені (зеленої цибулі, кропу, петрушки тощо). Його робили зазвичай прямокутної форми, але могли скласти трикутною, трапецієподібною і квадратною – як бажала господиня [НД, з інтерв'ю К. Т., 13.09.2025]. Головне – невеликого розміру, щоб можна було взяти до рук і їсти, як пиріжок, тож зображення на фотографії більш схоже на невеликий шумуш/шмуш за розміром, але не має характерних для цього пирога защипів конвертиком. Тісто для *плакопса* дуже тонко розкачують і змащують жиром, кладуть начинку і загортають у декілька шарів тіста, а потім смажать на сковорідці. Цю страву могли готувати на Масницю (якщо була пророщена цибуля), але зазвичай тоді, коли з'являлася перша зелень, тому вона асоціювалася саме з приходом весни і весняними

обрядами [НД, з інтерв'ю В. П., 27.08.2025, з інтерв'ю А. Ф., 04.09.2025; з інтерв'ю Н. Т., 06.09.2025, з інтерв'ю М. А., 11.09.2025]. Назва походить із грецької мови, і її етимологія пов'язана з давнім способом швидкого приготування без духової печі хліба або перекусу. У такому разі на вогні нагрівали плаский камінь чи плиту (*πλάκα*) і на її поверхні розпластували (*πλακώνω*) тонкий хлібний коржик або плаский пиріжок, який і пекли/смажили. У Греції є досить багато виробів з борошна з назвою *плакопіта* (*πλακόπιτα*) або *плакотіганітес* (*πλακοτηγανίτες*), тобто коржик або тоненький пиріг з начинкою [Ψιλάκη 2009, 233; Иоаннидис 1961, 929, 935, 936]. Тож *плакопс* є редукованим варіантом слова *плакопіта*. Таку саму страву готували в сусідніх Ялті і Мангуші, хоча в останньому її називали *чихам-хлопете*. Респондентка із Гранітного розповідала про схожу страву під назвою *халпу* [НД, з інтерв'ю І. С., 03.09.2025; ПМ, з інтерв'ю К. Т., 13.09.2025].

Наступний виріб на фотографії – круглі коржики, які музейники називали *ніфицька та папатя* (*невестинь пышки*). Це коржики з листового тіста, які випікали в жирі/олії і поливали медом, *бекмезом* (уварений сік із фруктів чи ягід, густий як патока) або ж притрушували цукровою пудрою. У наш час їх можуть готувати як листові булочки з повидлом квадратної або прямокутної форми. Респонденти з Ялти та Урзуфа зазначали, що це солодоші, які готують і вживають під час весільних обрядів, і також називали їх *ніфітька/ніфітка папатя* – коржики нареченої [НД, з інтерв'ю А. Ф., 04.09.2025; з інтерв'ю М. А., 11.09.2025].

Останній виріб на фотографії – круглий ліворуч, має російськомовну атрибуцію музейників *кругл. бол. – турта* (*с кабаком без мяса*). Для сучасних жителів Ялти й Урзуфа кругла *турта* – це нонсенс, адже в грецьких селах, які територіально близько були розташовані до великих міст, дуже швидко з'явилися нові заводські духові шафи і квадратні чи прямокутні дека. *Турта* – це листовий пиріг із простого тіста, з якого розкачували декілька тонких шарів і добре змащували кожний з них смальцем або топленим маслом, потім складали один на одного, розподіляли начинку – зазвичай солодку з гарбузом або ж солону – з дрібно посіченим м'ясом і цибулею. У деяких селах могли також додавати гарбуз до м'ясної начинки. Зверху накривали знов декількома

шарами тіста і по краю защипували низ із верхом пирога [НД, з інтерв'ю з Н. Т., 06.09.2025].

Такий пиріг є дуже популярним у маріупольських греків і дуже поширеним, рецепт його приготування майже у всіх грецьких селах Донеччини однаковий, проте є нюанси в кількості коржів, складі начинки, формі та назві. *Турта* його називають в Урзуфі, Ялті, а також назва зустрічається в Костянтинополі, Стилі і у Великій Новосілці. Етимологія слова неясна, проте у словнику новогрецької мови *турта* перекладається як *торт* [Діамантопуло-Рионис 2006, 193; Йоаннидис 1961, 1144]. Можливо, назва пов'язана з тим, що *турта* передусім є солодким пирогом [Пономарьова 2015, 26–26]. В інших елліномовних селах більш відома назва *шумуш/шмуш*, яка перекладається як “зимовий пиріг” (у румейських говірках *шмош/шумос/шимо* – зима), адже раніше його переважно готували взимку, коли визрівав гарбуз і було вдосталь м'яса [НД, ПФЕЕ-1993, ПЗ-1, с. 39]. Цей пиріг квадратний, оскільки начинка не накривається зверху окремим шаром листових коржів тіста, а нижній шар тіста загортається наверх на начинку, тобто складається як конверт, потім краї тіста хрестоподібно защипуються [Не тільки...; Діамантопуло-Рионис 2006, 246, 314]. В урумських селах більш поширена назва *кьобете/кубіте/кібете* – цей пиріг зазвичай круглий, прикрашений защипами косичкою по колу, як начинку використовують також гарбуз або м'ясо з рисом і цибулею. Для його виготовлення було навіть окреме кругле деко, яке в Гранітному і Комарі називалося *кьобете-тава* (*tava* з тюрк. *пательня*) [Пономарьова 2007, 54]. Цей пиріг є “родичем” кримськотатарського *кьобете/кобете*, який і сьогодні готують на півострові з начинкою з м'яса, цибулі та картоплі [Словник кримськотатарської...]. У круглому за формою кримськотатарському *кьобете* перед випіканням, щоб виходила пара від соковитої начинки, завжди робили по центру верхнього шару тіста круглий отвір, який теж прикрашали защипами-косичкою. З ним пов'язана народна етимологія назви пирога від тюркського слова *göbek* (*гьобек/кьобек*) – пуп⁹.

Варто зазначити, що всі ці пироги колись були лише святковими стравами, які готували і для частування гостей, і як ритуальну

⁹ Результати включеного спостереження в Криму в 1999–2014 рр. і бесід із кримськими татарами.

страву, наприклад, у них могли запікати монетку на свято Св. Василя або готували на сватання чи весілля [ПФЕЕ-1993, ПЗ-1, с. 44; ПФЕЕ-1994, ПЗ-1/1, с. 39, 60]. У 2025 р. за поданням релюкованої Мирненської територіальної громади у Список нематеріальної культурної спадщини Донецької області була внесена традиція «Приготування традиційного закритого пирога надазовських греків “Кьобете”» [Донеччина...].

Фотографія № 13 (див.

мал. 13). На фотографії хлібний виріб у вигляді скрученого і згорнутого равликом валика тіста, який уже був зображений на груповій фотографії № 5 (див. **мал. 5**). На звороті фотографії напис російською мовою: *Национальное греческое печево, Флуто*. Атрибуція прийнятна, проте зробимо декілька



Мал. 13. Фотографія №13

коментарів. Так само як вищезазначені пироги з начинками, чебуреки і суп з вушками, цей хлібний виріб є найпопулярнішим у середовищі маріупольських греків і використовується в низці різних обрядів і просто як святкова страва. Традиційно він робиться з дріжджового тіста, яке ділиться на частини (від 3 до 12). Їх тонко розкачують і змащують топленим маслом або жиром, складають шарами, скручують рулетом, який потім притискають по всій довжині руками, роблять з нього валик-скрутень, який загортають равликом і кладуть у форму-деко. Для особливих подій роблять два або три таких валики-скрутки, переплітають їх між собою і знов-таки згортають равликом [НД, з інтерв'ю І. С., 03.09.2025; з інтерв'ю К. Т., 13.09.2025].

Назва страви варіюється: *фулто/флуто/фільто/філто/фулто*, але всі вони походять від слова *філ*, *філу* (новогрецьке *φύλλο*) – лист – і означають *листовий пиріг* [Діамантопуло-Риони 2006, 210, 339; Иоаннидис 1961, 1237]. Греки-уруми також розуміють і використовують назву *фулто/флуто*, але вживають і слово *хатлама* (від тюрк. *katlamak* – складати прошарками), причому так вони називають будь-який пиріг, калач чи рулет з листового тіста.

Також для позначення саме скрученого в равлик хліба можуть використати і слово-уточнення: *бурма-хатлама* [Пономарьова 2015, 25–26; ПМ, ПФЕЕ-1993, ПЗ-1, с. 43; ПМ, з інтерв'ю І. С., 03.09.2025]. Респонденти розповідали, що між листками тіста *фулто* іноді додавали якусь начинку – родзинки, шкварки тощо. Зауважимо, що у кримських татар теж є страва з назвою *фулту* – це равлик з листового тіста з солодкою начинкою – яблуками, гарбузом та родзинками; а кримськотатарська *бурма* – це великий равлик або завиванець з тіста з начинкою з рубленого м'яса з цибулею, з гарбуза тощо [Словник...; ПМ, з інтерв'ю з І. С., 03.09.2025; з інтерв'ю з А. Ф., 04.09.2025].

Найчастіше *фулто/флутто/хатлама* готували на різдвяно-новорічні свята [НД, з інтерв'ю з О. П., 09.09.2025, з інтерв'ю з В. Х., 30.09.2025, з інтерв'ю з О. П., 02.10.2025] і під час різних ритуалів весільного обряду [ПФЕЕ-1993, ПЗ-1, с. 44; ПФЕЕ-1994, ПЗ-1/1, с. 18, 36; Богадица 2009, 8]. Зокрема, у с. Сартана заведено, щоб *фулто* готувала і приносила до весільного столу кожна запрошена родина, і по його зовнішньому вигляду і якості виробу всі гості складали враження про вправність господині [НД, з інтерв'ю з С. М., 26.09.2025]. Зауважимо, що в Греції подібний до *фулто* хлібний виріб продається в супермаркетах як традиційний різдвяний пиріг (*Χριστουγεννιάτικο τσουρέκι*, див. мал. 17). Також подібні за формою хлібні вироби, які готували на весілля, наприклад у Сартані, можна зустріти в Чернівецькій області України [Герус 2009, 650–652].



Мал. 17. Сучасний грецький пасхальний і різдвяний хліб – *цуреки*.
Фотографія М. Араджионі, 2025 р.

Фотографія № 14

(див. мал. 14). На фотографії зображені два хлібних вироби з дріжджового тіста круглої форми з різною орнаментациєю поверхонь. На виробі ліворуч на опуклій поверхні з



Мал. 14. Фотографія №14

валиків тіста викладений рівносторонній хрест із декоративним закінченням на кінцях, які торкаються валика тіста, що оперізує хлібину навколо. Зверху на центрі хреста розташований маленький хлібчик, схожий на невеличку плескату проскурку, на ній зверху є сліди відтиску штампа. Хліб праворуч також має декоративну стрічку з тіста з імітацією бахромки навколо поверхні, за нею можна розгледіти викладені хрестоподібно овальні валики тіста, а над місцем їхнього перетину в центрі поверхні розташований маленький хлібчик, також із нерозбірливими слідами якогось відтиску, який помітний при суттєвому збільшенні фотографії. На звороті фотографії написи: *Пасхальный хлеб – христопсом; Крым, Лака Христопсом.*

З цією атрибуцією ми не можемо цілком погодитися, тому що такий обрядовий хліб з назвою *Христопсом/Хріступсом*, або *Хртоз ѓкмек*, тобто хліб Христа, пекли не на Великдень, а на Різдво, про що мені розповідали багато респондентів і навіть малювали схожі зображення. Для демонстрації в с. Костянтинопіль (*румеї*) і в Гранітному (*уруми*) навіть зробили з тіста зразок хліба, однакового з тим, що розташований ліворуч на фотографії. Вони не могли пояснити, для чого на кінцях хреста містяться саме такі декоративні елементи, зазвичай відповідь була на кшталт: *так робили мої мама та бабуся, так роблю і я* [НД, ПФЕЕ-1993, ПЗ-1, с. 24, 31, 54, 57, 60]. Декор таким хрестом обрядового хліба *Хрістоџоџо* (Хрістопсом) на Різдво чи Пасху є досить поширеним. Подібні зразки я бачила під час відвідування Європейського музею хліба у Варнаві біля Афін, Музею хліба в Амфіклії¹⁰

¹⁰ Музей хліба в Амфіклії був створений за сприяння місцевої громади фахівцями Центру вивчення грецької етнографії Афінської академії наук.

(Греція) та Етнографічного музею у Варні (Болгарія) і в дотичній бібліографії [Παππά 2015, 26–28, 34; Παππά 2017, 32; Γρηγοριάδου 2013, 185, 187; Ψιλάκη 2009, 351–352; Янева 1989, 65–66, 77]. Зокрема, у Варнаві вважають, що декоративне закінчення хреста є стилізацією хвоста риби – одного з найдавніших християнських символів, адже давньогрецьке ΙΧΘΥΣ (риба) є акронімом фрази “Ісус Христос, Божий Син, Спаситель”. В іконографії та декоративному мистецтві також такий орнамент трактується як лоза, паросток, він підсилює значення Дерева життя і символізує Воскресіння, мабуть, тому музейники й атрибутували його як пасхальний хліб [НД, з інтерв’ю М. П., 16.09.2025].

А от щодо маленького хлібчика респонденти розповідали, що на нього ставилася печатка з християнськими релігійними символами, яка раніше була майже в кожного вдома, а якщо не мали, то просто витискали ножем хрест. Під час випікання господиня дивилася, на який бік буде хилитися (“*дивитися*”) цей маленький хлібчик, коли піднімалося дріжджове тісто, – це віщувало добрий врожай у людей, які мали поля на тому боці села. Випечений хліб ставили на стіл, застелений соломою, у деяких селах було заведено ще поруч ставити воду і тарілочку із зерном, і так він стояв до Василя. Саме цей маленький хлібчик залишався господарям обійстя, коли за старих часів священник приходив освячувати дім. Потім він забирав великий хліб собі, а маленький господарі ставили біля ікон [НД, ПФЕЕ-1993, ПЗ-1, с. 24, 31, 54, 57]. У Ялті цей маленький хлібчик зберігали до початку весняної сівби: господар виносив його на поле, розкришував і сипав у першу борозну з побажанням гарного врожаю [НД, з інтерв’ю М. А., 11.09.2025]. А от у Стилї після закінчення Різдвяних свят його давали з’їсти корові або волам [НД, ПФЕЕ-1993, ПЗ-1, с. 31].

Саме по цьому маленькому хлібчику сучасні респонденти, яким я демонструвала фотографію, відразу ідентифікували, що це різдвяний хліб. Хочу зауважити, що у праці Ю. Іванової міститься малюнок хліба, за елементами декору ідентичний тому, що ліворуч на світлині. Він атрибутується авторкою як ритуальний коровай для грецького престольного свята *панайір* [Греки... 2004, 379–380], проте це явна помилка. Хліб для *панайіра* греки називали *пендарту*, тобто “п’ять хлібів” (із грецької: *πέντε* – п’ять і *άρτος* – ритуальний хліб), що мало нагадувати чудесне помноження Ісусом Христом п’яти хлібів і насичення народу, описане

в усіх чотирьох Євангеліях [Палпа 2015, 13–14]. *Пендарту* респонденти згадували в багатьох селах, але описували ці ритуальні хліби як п'ять великих короваїв без декору або з простим хрестом чи штампом для проскури на поверхні. Їх освячував священник у церкві для спільної трапези громади, а один із хлібів символічно передавався обраному на наступний рік *ватаїрджі* – господарю або розпоряднику *панаїра* [Греки... 2004, 378; ПМ, ПФЕЕ-1993, ПЗ-1, с. 25, 54]. Подібна традиція робити хліб з назвою *пендарту* дуже поширена в Греції, де також проводяться *панаїри* на престольні свята, проте структура свята і ритуали, які здійснюються в цей день маріупольськими греками, дещо відрізняються від тих, що описані в материковій чи острівній Греції [Греки... 2004, 376–384; Пономарьова 2007, 227–234]. Тож, підсумовуючи, можемо уточнити подану атрибуцію: на фотографії перед нами саме різдвяний обрядовий хліб – *Христосом*, або *Хртос* *ѡкмек*.

Фотографія № 15 (див. мал. 15, 10). На фотографії зображений хліб, який уже був сфотографований (див. фотографію № 10) і описаний там само.

Фотографія № 16 (див. мал. 16, 9). На фотографії зображений хліб, який уже був сфотографований (див. фотографію № 9) і описаний.



Мал. 15. Фотографія №15



Мал. 16. Фотографія №16

Виклики збереження культурної спадщини

На момент написання статті останні “грецькі” населені пункти Донеччини вже опинилися в тимчасовій російській окупації [Мапа війни...]. Населення деяких сіл евакуювалося і наразі пе-

ребуває в різних регіонах України або за кордоном. Це добре помітно навіть на прикладі сучасного місця перебування респондентів, у яких ми брали інтерв'ю (див. список нижче): з 20 опитаних представників спільноти половина фактично перебувають за кордоном у шести країнах (Греція, Франція, Великобританія, Польща, Нідерланди, Німеччина), а інша – у восьми областях України. Тож частина спільноти наразі вимушено змінила свій ареал проживання, їхні музейні колекції частково знищені або пограбовані, люди втратили можливість підтримувати безпосередні родинні і культурні зв'язки, плекати і зберігати свої традиції. Наразі вони намагаються просто вижити й адаптуватися до життя в нових місцях перебування [НД, інтерв'ю з А. Х., 18.10.2025; з інтерв'ю О. Ч., 07.09.2025; з інтерв'ю С. М., 26.09.2025; з інтерв'ю В. Х., 30.09.2025; з інтерв'ю Н. П., 23.08.2025; з інтерв'ю О. П., 02.10.2025].

Ще у 2017–2018 рр. за результатами дослідження кримськотатарської і грецької громад у Надазов'ї працівниками нашого інституту були розроблені детальні рекомендації щодо збереження їхньої культурної спадщини. Зокрема щодо грецької спільноти йшлося про створення єдиної бази даних фондів музеїв за темою “Історія і культура греків Надазов'я”, діджиталізацію фондів державних і народних музеїв і розробку детальної інструкції щодо збереження та евакуації музейних експонатів під час загострення воєнного конфлікту. Адже ми мали вже негативний прецедент із Донецьким обласним краєзнавчим музеєм [Культурні цінності... 2016, 45–54]. На жаль, ці рекомендації не були почуті ані профільним міністерством у Києві, ані в Маріуполі. Тож наразі гостро постало питання відновлення втраченої колекції МКМ, а також збору інформації про предмети, які зберігалися в пограбованих державних чи громадських/народних музеях Донеччини, щоб її оприлюднити й запобігти продажу експонатів на інтернет-аукціонах. Таку роботу вже здійснює ГУР України, яке створило відповідний сайт. На ньому вже завантажена інформація про вкрадені 44 експонати з Художнього музею ім. Куїнджі в Маріуполі [Викрадена спадщина...]. Але поки що там немає інформації про колекцію Музею народного побуту в Маріуполі і речей з дорогоцінних металів, які зберігалися в сейфах МКМ (церковне начиння, прикраси до перифтару тощо) і, ймовірно, теж були вкрадені.

Принагідно хочу нагадати, що внаслідок повномасштабного російського вторгнення в Україну на 01.09.2025 р. було зруйновано або пошкоджено 1553 пам'ятки культурної спадщини та 2388 об'єктів культурної інфраструктури [Внаслідок...], тож проблема повернення втраченого чи відновлення актуальна не тільки для представників грецької спільноти, а й для всієї України.

У цьому питанні неоціненною буде допомога й участь колег-науковців, які працювали з музейними колекціями і мають фотографії експозиції або окремих експонатів чи оцифровані фотографії та рукописи. Важливо, щоб копії цих матеріалів були передані працівникам постраждалих музеїв для більш детального опису, фіксації та відновлення втраченого, а також майбутньої реконструкції експонатів та пам'яток за допомогою реплік, цифрових копій, голограм тощо. Описані в цій статті цифрові копії фотографій я також передам в МКМ для того, щоб музейники і представники грецької громади могли їх використовувати для організації виставок і популяризації культури цієї спільноти. А можливо, у майбутньому могли створити окрему грецьку експозицію під егідою релокованого МКМ та Федерації грецьких товариств України або інших організацій громадянського суспільства та культурних інституцій.

Ще одна важлива проблема, яка стосується культурної спадщини маріупольських греків, – це збереження мовних практик і захист румейських та урумських діалектів. Згідно з даними ЮНЕСКО, мова маріупольських греків (румеїв і урумів) ще до початку російсько-української війни у 2014 р. перебувала в “серйозній небезпеці” внаслідок потужної мовної асиміляції з боку російської мови [Загроженої... 2016, 17–28, 264–269]. Через сучасне дисперсне проживання частини спільноти (урумів з Комара, Багатира, Старомлинівки, Улакли, Великої Новосілки, а також румеїв з Великої Новосілки, Костянтинополя та інших сіл) ризики остаточної втрати мови та окремих діалектів значно зросли. З огляду на це пропонується приділити особливу увагу науковому опису, збереженню і підтримці цих мов. На часі офіційне визначення та інституціалізація статусу рідних мов греків Донеччини, а також є потреба в експертному обговоренні пропозицій щодо впровадження для них нової абетки. Вважаємо за доцільне відмовитися від штучно створеної за радянських часів кириличної (російської) абетки для запису мов маріупольських греків (ру-

мейської та урумської) і повернутися до природної грецької абетки, що використовувалася до 1930-х рр. Це дасть змогу як фонетично правильно відтворювати на письмі етнічну термінологію, так і передавати багатство і своєрідність їхніх мов у літературних творах маріупольських греків.

Для збереження культури маріупольських греків не менш важливою є просвітницька і популяризаторська робота. До повномасштабного вторгнення нею займалися переважно Федерація грецьких товариств України і Маріупольський гуманітарний університет, але цього явно було недостатньо. У цифровому просторі існував лише російськомовний сайт (<https://www.azovgreeks.com/>), створений ентузіастом – одним із маріупольських греків п. Миколою Макмаком (США). Він став своєрідним хабом, де розміщуються, хоч і дещо хаотично, різні дослідження, переважно генеалогічні, а також копії архівних матеріалів та спогадів представників спільноти, що є теж цінним джерелом інформації для дослідників. У 2023 р. ще одна маріупольська грекиня – к. ф. н. Тетяна Любченко у співпраці з колегами з The Allbritton Center of Wesleyan University (США) започаткувала україно-англомовний сайт (<https://mariupolgreeks.com/about>). Це фактично електронна енциклопедія з історії та культури маріупольських греків та архів аудіовізуальних і рукописних матеріалів, який був би корисний людям, які бажають більше дізнатися про свою культуру, а також студентам і науковцям, які хотіли б розпочати свої дослідження цієї спільноти. Цей сайт ще в стадії наповнення матеріалами, тож закликаю колег-дослідників, а також представників спільноти, які хотіли поділитися своїми щоденниками, спогадами, фотографіями, аудіозаписами з особистих архівів, долучитися до співпраці для цифровізації та збереження культурної спадщини.

Для популяризації і підтримки культури маріупольських греків дуже важлива підтримка державою ініціатив місцевих громад і грецьких товариств, інших дотичних громадських організацій. Одним із позитивних прикладів цього є включення у 2025 р. у Список нематеріальної культурної спадщини Донецької області хлібних виробів і відповідних обрядів маріупольських греків: “*Василюпіта*. Обряд розрізання новорічного пирога у надазовських греків”, “Приготування традиційного закритого пирога надазовських греків *«Кьобете»*”, “Приготування веретенних солодошів *«Урчух-татлиси»*”, а також “Традиція відзначення храмового

свята *Панайр* надазовськими греками” [Донеччина...]. Окрім того, у національний Список нематеріальної культурної спадщини України були внесені грецький великодній хліб *псатир* і обряди, пов’язані з ним (№ 109н.к.с.) [Наказ МКСК... 2025]. Сподіваюся, що грецька громада за підтримки держави зможе зберегти цей унікальний елемент культури. Для його популяризації обряд виготовлення псатиря у 2019 р. за моєю рекомендацією був відображений на одній з марок Укрпошти в серії “Національні меншини. Греки” [Араджионі 2019, 20–23]. Також зразок цього хліба був переданий мною в Μουσείο Νεότερου Ελληνικού Πολιτισμού (Museum of Modern Greek Culture) в Афінах, Ευρωπαϊκό Μουσείο Άρτου (European Bread Museum) у Варнаві, у Μουσείο Άρτου Αμφίκλειας (Музей хліба в Амфіклії) для розміщення у відповідних експозиціях [Наказ МКСК... 2025; Араджионі 2019, 20–23].

Тож я закликаю грецьку і наукову спільноти ініціювати різноманітні просвітницькі заходи – виставки, круглі столи, презентації, фестивалі, онлайн-лекції, майстер-класи для популяризації цієї автентичної культури, яка здавна формувалася на теренах України, і підтримувати представників маріупольських греків, які з огляду на поточні обставини відірвані від своєї оселі і малої батьківщини. І тема обрядової кухні в цьому буде дуже актуальною і допоміжною. Як зазначала етнологиня В. Кравва у своїй книзі “Вживаючи культуру”, у багатьох випадках певні знайомі з дитинства продукти чи страви стають бальзамом, який загоює рани сьогодення та забезпечує впевненість і емоційну безпеку, стає містком, який зв’язує теперішнє з минулим і майбутнім [Κράββα 2019, 135–136].

Висновки

Отже, можемо констатувати, що колекція обрядового хліба з 16 фотографій була остаточно сформована в МКМ у сучасному вигляді в повоєнний період. Вона складається з фотографій, зроблених у 1928–1930 рр., щонайменше у два етапи. Колись вони становили дві різні колекції, які мали більшу кількість оригінальних фотографій і їхніх дублів. Загальне число сфотографованих експонатів – 37, але оригінальними є 24. Оцифровані світлини наразі є єдиним джерелом візуальної інформації за цією тематикою з досліджень 1920-х років, оскільки грецька етнографічна

колекція МКМ була втрачена внаслідок російських бомбардувань і крадіжки у 2022 р.

Дослідження дало змогу верифікувати атрибуцію, надану музейниками МКМ, виявити і виправити наявні помилки та ідентифікувати низку автентичних обрядових хлібів маріупольських греків, які є маркерами їхньої етноідентичності та відображають давні землеробські та християнські традиції. Зокрема, на фотографії № 1 уточнена атрибуція Христупсома як можливої локальної версії обрядового хліба *арту/орту*, який уже вийшов з ужитку в культурі маріупольських греків. При розгляді фотографії № 2 запропоновано нове прочитання етимології і походження назви пасхального хліба *псатир/псавир/псалтир*. На фотографії № 3 і 6 уточнена атрибуція, що це є *піта*, або *васілопіта/ахчаніте/ахча-чурек*, яка готувалася на Новий рік, а не на весільні обряди, як було зазначено музейниками. На фотографіях № 4 й 11 уточнена атрибуція обрядового хліба *халац/халач* як весільного, а також дана етимологія іншої назви подібного хліба – *каваро*, який готувався також для родильно-хрестильних обрядів. На фотографії № 5 і 7 уточнена атрибуція булочок *тіте/кетте*, які пеклися на свята Св. Василя або на Великдень і наведені приклади подібних солодошців у культурі греків Малої Азії. На фотографії № 7 поставлена під сумнів атрибуція *ставрудатя* щодо обрядового хліба, який ми попередньо ідентифікуємо як хлібних мишок, яких готували на вже забуте землеробське свято *Пендикусти/Счанчих*. На фотографіях № 9 і 16 уточнена атрибуція хліба *арту/орту*. На фотографіях № 10 і 15 уточнена атрибуція зображених *псатирів* як власне *псатир*, а також *сабан-псатир* або *сабан-халач* і *ставропулікі*, які використовувалися під час свята першої борозни, у поминальній обрядовості і під час свята *Арту/Орту*. На фотографії № 14 хліб був атрибутований нами як різдвяний *Христупсом/Хртоз окмек*. Висловлено припущення, що записи, зроблені працівниками музею на зворотах п'яти фотографій з позначкою *Крим, Лака* дають підстави вважати, що вони робили спробу проводити в 1920-х рр. порівняльний аналіз обрядового хліба маріупольських греків і кримських греків.

Різноманіття описаного нами обрядового хліба маріупольських греків свідчить про наявність у їхній культурі стійкої і давньої землеробської традиції. Дослідження підтвердили автентичність

декількох видів хліба і підкреслили культурні зв'язки маріупольських греків з культурою народів Криму, Малої Азії та Балкан. Зауважимо, що низка зображених хлібів і способів їхнього приготування та використання в обрядах, а також їхня етимологія потребують додаткового дослідження.

Для збереження культурної спадщини критично важливими є питання відновлення втрачених фондів МКМ та народних музеїв, діджиталізації архівних та музейних матеріалів, а також збереження румейських та урумських діалектів, які перебувають у серйозній небезпеці. Публікація цього візуального джерела та підтримка просвітницьких ініціатив (як-от внесення елементів культури до Списків нематеріальної культурної спадщини) є вкрай потрібними кроками для популяризації та збереження цієї унікальної культури.

Обрядовий хліб та інші борошняні вироби (як-от *чірчір/чебуреки, турта/кьобете/шумуш, плакопс, фулто, псатир* та ін.) в системі харчування маріупольських греків відіграють роль не просто їжі, а й важливого культурного дискурсу спільної ідентичності, допомагаючи внутрішньо переміщенням особам та біженцям зберігати зв'язок зі своєю спадщиною та батьківщиною.

ЛІТЕРАТУРА

Араджиони М. А. (1999), *Греки Крыма и Приазовья: история изучения и историография этнической истории и культуры (80-е гг. XVIII в. – 90-е гг. XX ст.)*, Симферополь.

Араджиони М. А. (2007), “Греки Крыма: к истории формирования общины в период позднего средневековья – нового времени”, в *Материалы по археологии, истории и этнографии Таврии*, Вып. 13, Симферополь, с. 641–79.

Араджионі М. А. (2016), “Обрядовий хліб в культурі маріупольських греків”, в *XX Сходознавчі читання А. Кримського. Тези доповідей міжнародної наукової конференції (17–18 червня 2016 р., м. Київ)*, Київ, с. 30–1.

Араджионі М. А. (2019), “Від христопсома до ахчачурека: який обрядовий хліб пекли маріупольські греки на зимові свята”, *Еллины Украины (Часопис)*, Грудень, с. 10.

Араджионі М. А. (2020), “Національні меншини в Україні. Греки”, в *Поштові марки України 2019*, Гама Принт, Київ, с. 20–3.

Араджионі М. А. (2020a), “Обрядовий хліб у весняних святах мариупольських греків”, *Эллины Украины (Часопис)*, Травень, с. 7.

Артюх Л. Ф. (2018), “Харчування і їжа”, в *Енциклопедія історії України. Том “Україна – українці”*, Кн. 1, с. 217–26.

Белецкий А. А. (1970), “Греческие диалекты на Юго-Востоке Украины”, в *Балканская филология*, Изд-во Ленинград. ун-та, Ленинград, с. 5–15.

Богадица Т. (2009), *Обрядовый фольклор греков Приазовья*, МФ ООО Типография “Новый мир”, Мариуполь.

“Викрадена спадщина” (б. д.), режим доступу: <https://war-sanctions.gur.gov.ua/stolen> (дата звернення: 23.10.2025).

“Внаслідок повномасштабного російського вторгнення” (б. д.), режим доступу: https://www.rada.gov.ua/news/news_kom/265523.html (дата звернення: 20.10.2025).

“Вотивные привески в собрании Донецкого областного краеведческого музея” (2003), *Каталог*, Донецк.

Гаркавец О. М. (1993), “Уруми Надазов’я”, *Східний світ*, № 2, с. 48–65.

Герус Л. (2009), “Особливості пластичного трактування форми українського обрядового хліба-калача”, *Народознавчі зошити*, № 5–6, с. 649–61, режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/NZo_2009_5-6_8. (дата звернення: 02.11.2025).

Греки России и Украины (2004), Алетея, Санкт-Петербург.

Вплив історичної пам’яті, міфів та стереотипів на формування регіональних та етнокультурних ідентичностей населення Криму і Надазов’я (2017), Аналітична доповідь, за ред. М. А. Араджионі, ТОВ “Прометей”, Київ.

Диамантопуло-Рионис А. А., Демерджи Д. Л., Давыдова-Диамантопуло А. М., Шапурма А. А., Харабадот Р. С. і Патрича Д. К. (2006), *Румейско-русский и русско-румейский словарь пяти диалектов греков Приазовья*, ООО Типография “Новый мир”, Мариуполь.

“Донеччина зберігає автентіку: обласний перелік нематеріальної спадщини поповнився новими унікальними елементами” (б. д.), режим доступу: <https://dn.gov.ua/news/donechchyna-zberihaie-avtentyku-oblasnyi-perelik-nematerialnoi-spadshchyny->

porovnyvsia-novymu-unikalnymu-elementamy (дата звернення: 19.10.2025).

Загрожені мови. Кримськотатарська та інші тюркські мови в Україні (2016), збірник наукових праць, Інститут сходознавства ім. А. Ю. Кримського НАН України, Київ.

Иоаннидис А. А. (1961), *Новогреческо-русский словарь*, Государственное издательство иностранных и национальных словарей, Москва.

Ксенофонтова-Петренко О. Н. (1979), “Семейные обряды в с. Саргана”, в *Культурно-бытовые процессы на Юге Украины*, Наука, Москва, с. 173–85.

Культурні цінності Криму і Донбасу в умовах війни та окупації (2016), Матеріали Круглого столу “Історико-культурний та науковий потенціал Півдня та Сходу України в умовах окупації та воєнних дій: загрози, втрати, перспективи збереження та відновлення” (Київ, 12 листопада 2015 р.), Інститут історії України НАН України, Київ.

Куртиев Р. (1996), *Календарные обряды крымских татар*, Крымучпедгиз, Симферополь.

“Мапа війни в Україні” (б. д.), режим доступу: <https://deep-statemap.live/#11/47.9949668/36.7911530> (дата звернення: 19.10.2025).

Мариуполь православный (2011), Р. П. Божко, Л. С. Якушенко та ін., Мариупольский краеведческий музей, Мариуполь.

Мариупольські греки (2005), *Скарби народної культури. Огляд грецької етнографічної колекції Мариупольського краєзнавчого музею*, Донецьк.

Мариупольський краєзнавчий музей (2018, оновл. 2025), Р. П. Божко, в *Енциклопедія Сучасної України* (І. М. Дзюба, А. І. Жуковський, М. Г. Железняк [та ін.], редкол.), Інститут енциклопедичних досліджень НАН України, Київ, режим доступу: <https://esu.com.ua/article-65914> (дата звернення: 19.10.2025).

Марков И. С. (1892), “Заметки о быте греков г. Мариуполя”, в *Мариуполь и его окрестности*, Типо-Литография А. А. Франтова, Мариуполь, с. 406–38.

Маховська С. Л. (2018), “Весільна обрядовість. Шлюбний ритуал”, в *Енциклопедія історії України. Том “Україна – українці”*, Кн. 1, с. 343–53.

Морозов Л. (2014), “Портретные открытки мариупольских фотографов. К вопросу о систематизации”, *Мариупольский краеведческий сборник 2014 г.*, Мелитополь, с. 49–51.

“Надазовські греки: хто вони і чому їх історія важлива для нас сьогодні” (б. д.), режим доступу: <https://dcss.gov.ua/nadazovski-hreky-khto-vony-i-chomu-ikh-istoriia-vazhlyva-dlia-nas-sohodni/> (дата звернення: 19.10.2025).

Наказ МКСК від 24.03.2025 № 268 (2025), “Про включення до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України”, режим доступу: <https://mcsc.gov.ua/kulturna-spadshchyna/natsionalnyu-perelik-elementiv-nematerialnoi-kulturnoi-spadshchyny-ukrainy/> (дата звернення: 20.10.2025).

“Національний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини України” (2025), режим доступу: <https://mcsc.gov.ua/kulturna-spadshchyna/natsionalnyu-perelik-elementiv-nematerialnoi-kulturnoi-spadshchyny-ukrainy/> (дата звернення: 20.10.2025).

“Не тільки чебуреки: секрети традиційної кухні мариупольських греків” (б. д.), режим доступу: <https://pr.ua/news/ne-tilqki-chebureki-sekreti-traditsiyinoiy-kuhni-mariupolqsqkih-grekiv-foto> (дата звернення: 10.09.2025).

Никольский В. Н., Бут А. Н., Добров П. В. і Шевченко В. А. (2005), *Книга памяти греков Украины*, Регион, Донецк.

Пономарьова І. С. (2003), “Відображення етнокультури греків Приазов’я в колекції Маріупольського краєзнавчого музею”, *Етнічна історія народів Європи: Зб. наук. праць*, Вип. 15, Київ, с. 63–7.

Пономарьова І. С. (2004), “Традиційна їжа греків Приазов’я як результат етнокультурних контактів з тюркськими народами”, в *VIII Сходознавчі читання А. Кримського: тези доп. міжнар. наук. конф.*, 2–3 черв. 2004 р., Київ, с. 85–7.

Пономарьова І. С. (2006), *Греки Приазов’я: етнонаціональні процеси в аспекті трансформації традиційної культури* (дис. ... д-ра іст. наук), Київський національний ун-т ім. Тараса Шевченка, Київ.

Пономарьова І. С. (2007), “Посуд греків Приазов’я в аспекті трансформації традиційної культури”, *Східний світ*, № 1, с. 38–43.

Пономарьова І. С. (2015), “Специфічні риси в системі харчування греків Приазов’я”, *Народна творчість і етнографія*, № 5 (357), Київ, с. 24–37.

Принь М. О. (2014), “Маріупольський музей краєзнавства в радянській музейній мережі в 1920-х – на початку 1930-х років”, *Праці Центру пам'яткознавства*, № 25, с. 130–9.

Принь М. О. (2019), “Коваленко Іван Пантелеймонович (1887–1949) – природоохоронець, завідувач Маріупольського музею краєзнавства”, в Загороднюк І. (ред.), *Природнича музеологія. Випуск 5: Природничі музеї в Україні: становлення та перспективи розвитку*, НАН України; Національний науково-природничий музей, Київ, с. 92–5.

Про кількість та склад населення Донецької області за підсумками Всеукраїнського перепису населення 2001 року (б. д.), режим доступу: <https://web.archive.org/web/20090908150734/http://www.ukrcensus.gov.ua/results/general/nationality/donetsk> (дата звернення: 19.10.2025).

“Руйнування Маріупольського краєзнавчого музею” (б. д.), режим доступу: <https://mariupol-museum.org.ua/pro-muzej/rujnuvannya-mariupolskogo-kraeyznavchogo-muzeyu/> (дата звернення: 19.10.2025).

“Сапет” (б. д.), режим доступу: <https://slovyk.ua/index.php?swrd=%D1%81%D0%B0%D0%BF%D0%B5%D1%82> (дата звернення: 22.10.2025).

“Система харчування та кухня” (б. д.), режим доступу: <https://mariupolgreeks.com/culture/material-culture/food-system-and-cuisine>. (дата звернення: 01.11.2025)

“Словник кримськотатарської кухні: 12 страв з борошна і круп від Леране Хайбуллаєвої” (б. д.), режим доступу: <https://www.stolyk.com.ua/lerane-12strav/> (дата звернення: 01.11.2025).

Спірідонов Д. С. (1930), “Історичний інтерес вивчення говірок маріупільських греків”, *Східний світ*, Т. 12, № 3, Харків, с. 171–81.

“Терористи розбомбили Донецький обласний краєзнавчий музей” (б. д.), режим доступу: <http://www.unian.ua/society/954323-teroristi-rozbombilidonetskiy-oblasniy-kraeznavchiy-muzej.html><http://www.unian.ua/society/954323teroristi-rozbombili-donetskiy-oblasniy-kraeznavchiy-muzej.html> (дата звернення: 1.11.2025).

Чебанюк О. Ю. (2018), “Річне коло українських традиційних свят і обрядів”, в *Енциклопедія історії України. Том “Україна – українці”*, Кн. 1, с. 304–318.

Чернишова Т. М. (2013), “Греческий глоссарий Ф. А. Харта-хая”, в Кліменко Н. Ф., Карпіловська С. А. і Савенко А. О. (упор.), *Чернишова Т. М. Вибрані твори*, Видавничий дім Дмитра Бураго, Київ, с. 10–38.

Шевченко В. (1930), “Спроба описати й витлумачити двоє весняних хліборобських свят маріюпільських греків”, *Етнографічний вісник*, Кн. 9, с. 111–26.

Шевченко В. И. (1927), “Древние верования и обряды в греческих колониях”, *Наука и техника*, № 52 (23 декабря), Ленинград, с. 11.

Янева Станка (1989), *Български обредни хлябове*, Българската Академия на науките, София.

Αραμπατζή-Τζανουδάκη Ιωάννα (2012), *Ανατολικά της Γεύσης. Ελληνικές γεύσης της Ανατολής*, Εκδόσεις Cosmoware, Αθήνα.

Βουτσίνα Εύη (1998), *Γεύση Ελληνική. Α΄ Ψωμιά. Κουλούρια. Παξιμάδια. Πιτίτσες*, Εκδόσεις Καστανιώτη, Αθήνα.

Γρηγοριάδου Έφη (2013), *Εδεσματολόγιον Πελοποννήσου*, Εκδόσεις Σαββάλας, Αθήνα.

Δευτεραίος Άγγελος (1979), *Ο Άρτος κατά το γεννησιν και την τελετήν. Η συμβολική και μαγική χρήσεις του υπο των νεώτερων Ελλήνων*, Αθήνα.

Κουκουλέ Φαίδων (1928), “Ονόματα και είδη άρτων κατά τους Βυζαντινούς χρόνους”, *Επετηρής Εταιρίας Βυζαντινών σπουδών*, Έτος Ε΄, Αθήνα, σ. 36–52.

Κράββα Βασιλική (2019), *Καταναλώνοντας τον Πολιτισμό: Διαδρομές Κατανάλωσης, Ιστορίες Τροφής και Στέρησης*, Εκδόσεις Πατάκη, Αθήνα.

Μπόζη Σούλα (1997), *Καπαδοκία. Ιώνια. Πόντος. Γεύσεις και παραδόσεις*, Αστερισμός – Λίζα Έβερτ, Αθήνα.

Οικονομίδης Δ. (1963), “Άρτος”, *Θρησκευτική και Ηθική Εγκυκλοπαίδεια*, Τ. 3, Αθήνα, σ. 290–95.

Παππά Μηλέα (2015), *Λατρευτικό ψωμί*, Λαογραφική εταιρεία Βαρνάβα Δήμου Μαραθώνα. Ευρωπαϊκό Μουσείου Άρτου.

Παππά Μηλέα (2017), *Το Ψωμί στη Μεσόγειο*, Λαογραφική εταιρεία Βαρνάβα Δήμου Μαραθώνα. Ευρωπαϊκό Μουσείου Άρτου.

Πολίτης Ν. Γ. (1911), “Παρατηρήσεις περί των εθίμων του θέρους και της σποράς”, *Λαογραφία. Δελτίον της Ελληνικής Λαογραφικής Εταιρίας*, Τόμος Γ΄, Αθήνα, σ. 676–82.

“Προσφύγων γεύσεις: Γαστρονομικές διαδρομές στην Αλεξανδρούπολη μετά τη συνθήκη της Λωζάνης” (2025), *Πρακτικά Β' συνεδρίου στην Αλεξανδρούπολη (23–25.05.2024)*, ΕΚΔΟΧ: Δήμος Αλεξανδρούπολης, Αλεξανδρούπολη.

Ψιλάκη Νίκος і Μαρία (2009), *Το ψωμί και τα γλυκίσματα των Ελλήνων, Καρμανώρ, Ηράκλειο*.

“Ψάθα” (б. д.), режим доступу: <https://www.paroutsas.gr/lexicon/index.php?v=86330> (дата звернення: 23.10.2025).

“Χριστόψωμο” (б. д.), в [Словник], режим доступу: https://www.greek-language.gr/greekLang/modern_greek/tools/lexica/triantafyllides/search.html?start=120&lq=%CE%BF%CF%88% (дата звернення: 22.10.2025).

REFERENCES

Aradzhioni M. A. (1999), *Greki Kryma i Priazov'ya: istoriya izucheniya i istoriografiya etnicheskoy istorii i kul'tury (80-e gg. XVIII v. – 90-e gg. XX st.)*, Simferopol'. (In Russian).

Aradzhioni M. A. (2007), “Greki Kryma: k istorii formirovaniya obshchiny v period pozdnego srednevekov'ya – novogo vremeni”, in *Materialy po arkheologii, istorii i etnografii Tavrii*, Vol. 13, Simferopol', pp. 641–79. (In Russian).

Aradzhioni M. A. (2016), “Obriadovi khlib v kulturi mariupolskykh hrekiv”, In *XV skhodoznavchi chytannia A. Krymskoho. Tezy dopovidei mizhnarodnoi naukovoï konferentsii (17–18 chervnia 2016 r., m. Kyiv)*, Kyiv, pp. 30–1. (In Ukrainian).

Aradzhioni M. A. (2019), “Vid khrystopsuma do akhchachureka: yakyi obriadovi khlib pekly mariupolski hreky na zymovi sviata”, *Elliny Ukrainy (Chasopys)*, December, p. 10. (In Ukrainian).

Aradzhioni M. A. (2020), “Natsional'ni menshyny v Ukraini. Hreky”, в *Poshtovi marky Ukrainy 2019*, Hama Prynt, Kyiv, pp. 20–3. (In Ukrainian).

Aradzhioni M. A. (2020a), “Obriadovi khlib u vesnianskykh sviatakh mariupolskykh hrekiv”, *Elliny Ukrainy, Chasopys*, May, p. 7. (In Ukrainian).

Artyukh L. F. (2018), “Kharchuvannya i yizha”, in *Entsyklopediya istoriyi Ukrainy. Tom “Ukrayina – ukrayintsi”*, Kn. 1, pp. 217–26. (In Ukrainian).

Beletskiy A. A. (1970), "Grecheskiye dialekty na Yugo-Vostoke Ukrainy", in *Balkanskaya filologiya*, Izd-vo Leningrad. un-ta, Leningrad, pp. 5–15. (In Russian).

Bogaditsa T. (2009), *Obryadovyy fol'klor grekov Priazov'ya*, MF OOO Tipografiya "Novyy mir", Mariupol'. (In Russian).

"Vykradena Spadshchyna", available at: <https://war-sanctions.gur.gov.ua/stolen> (accessed: 23.10.2025). (In Ukrainian).

"Vnaslidok povnomasshtabnoho rosiys'koho vtorhnennya", available at: https://www.rada.gov.ua/news/news_kom/265523.html (accessed: 20.10.2025). (In Ukrainian).

"*Votivnyye priveski v sobranii Donetskogo oblastnogo krayevedcheskogo muzeya*" (2003), Katalog, Donetsk. (In Russian).

Harkavets' O. M. (1993), "Urummy Nadazov'ya", *Shidnij svit*, No. 2, pp. 48–65. (In Ukrainian).

Herus L. (2009), "Osoblyvosti plastychnoho traktuvannya formy ukrayins'koho obryadovoho khliba-kalacha", *Narodoznavchi zoshyty*, No. 5–6, pp. 649–61, available at: http://nbuv.gov.ua/UJRN/NaZo_2009_5-6_8. (In Ukrainian) (accessed: 2.11.2025). (In Ukrainian).

Greki Rossii i Ukrainy (2004), Aleteya, Saint Petersburg. (In Russian).

Vplyv istorychnoyi pam'yati, mifiv ta stereotypiv na formuvannya rehional'nykh ta etnokul'turnykh identychnostey naselennya Krymu i Nadazov'ya (2017), Analitychna dopovid', za red. M. A. Aradzhyoni, TOV "Prometey", Kyiv. (In Ukrainian).

Diamantopulo-Rionis A. A., Demerdzhi D. L., Davydova-Diamantopulo A. M., Shapurma A. A., Kharabadot R. S. and Patrisha D. K. (2006), *Rumeysko-russkiy i russko-rumeyskiy slovar' pyati dialektov grekov Priazov'ya*, OOO Tipografiya "Novyy mir", Mariupol'. (In Russian).

"Donechchyna zberihaye avtentyku: oblasnyy perelik nematerial'noyi spadshchyny popovnyvsya novymy unikal'nymy elementamy", available at: <https://dn.gov.ua/news/donechchyna-zberihaie-avtentyku-oblasnyi-perelik-nematerialnoi-spadshchyny-popovnyvsia-novymy-unikalnymy-elementamy> (accessed: 19.10.2025). (In Ukrainian).

Zahrozheni movy. Kryms'kotatars'ka ta inshi tyurks'ki movy v Ukrayini (2016), zbirnyk naukovykh prats', Instytut skhodoznavstva im. A. Yu. Krymskoho NAN Ukrainy, Kyiv. (In Ukrainian).

Ioannidis A. A. (1961), *Novogrechesko-russkiy slovar'*, Gosudarstvennoye izdatel'stvo inostrannykh i natsional'nykh slovarey, Moscow. (In Russian).

Ksenofontova-Petrenko O. N. (1979), "Semeynyye obryady v s. Sartana", in *Kul'turno-bytovyie protsessy na Yuge Ukrainy*, Nauka, Moskva, pp. 173–85. (In Russian).

Kul'turni tsinnosti Krymu i Donbasu v umovakh viyny ta okupatsiyi (2016), *Materialy Kruhloho stolu "Istoryko-kul'turnyy ta naukovyy potentsial Pivdnya ta Skhodu Ukrayiny v umovakh okupatsiyi ta voyennykh diy: zahrozy, vtraty, perspektyvy zberezheniya ta vidnovlennya"* (Kyiv, 12 lystopada 2015 r.), Instytut istoriyi Ukrayiny NAN Ukrayiny, Kyiv. (In Ukrainian).

Kurtiyev R. (1996), *Kalendarnyye obryady krymskikh tatar*, Krymuchpedgiz, Simferopol. (In Russian).

"Mapa viyny v Ukrayini", available at: <https://deepstatemap.live/#11/47.9949668/36.7911530> (accessed: 19.10.2025). (In Ukrainian).

Mariupol' pravoslavnyy (2011), R. P. Bozhko, L. S. Yakushenko i in., Mariupol'skiy krayevedcheskiy muzey, Mariupol'. (In Russian).

Mariupol's'ki hreky (2005), *Skarby narodnoyi kul'tury. Ohlyad hrets'koyi etnohrafichnoyi kolektsiyi Mariupol's'koho krayeznavchoho muzeyu*, Donetsk. (In Ukrainian).

Mariupol's'kyy krayeznavchyy muzey (2018, onovl. 2025), R. P. Bozhko, in *Entsyklopediya Suchasnoyi Ukrayiny* (I. M. Dzyuba, A. I. Zhukovs'kyy, M. H. Zheleznyak et al (eds)), Instytut entsyklopedychnykh doslidzhen' NAN Ukrayiny, Kyiv, available at: <https://esu.com.ua/article-65914> (accessed: 19.10.2025). (In Ukrainian).

Markov I. S. (1892), "Zametki o byte grekov g. Mariupolya", in *Mariupol' i ego okrestnosti*, Tipo-Litografiya A. A. Frantova, Mariupol', pp. 406–38. (In Russian).

Makhovs'ka S. L. (2018), "Vesil'na obryadovist'. Shlyubnyy rytual", in *Entsyklopediya istoriyi Ukrayiny. Tom "Ukrayina – ukrayintsi"*, Kn. 1, pp. 343–53. (In Ukrainian).

Morozov L. (2014), "Portretnyye otkrytki mariupol'skikh fotograf. K voprosu o sistematizatsii", in *Mariupol'skiy krayevedcheskiy sbornik 2014 g.*, Melitopol', pp. 49–51. (In Russian).

"Nadazovs'ki hreky: khto vony i chomu yikh istoriya vazhlyva dlya nas s'ohodni", available at: <https://dess.gov.ua/nadazovski-hreky>

ky-khto-vony-i-chomu-ikh-istoriia-vazhlyva-dlia-nas-sohodni/ (accessed: 19.10.2025). (In Ukrainian).

Nakaz MKSK vid 24.03.2025 No. 268 (2025), “Pro vklyuchennya do Natsional’noho pereliku elementiv nematerial’noyi kul’turnoyi spadshchyny Ukrayiny”, available at: <https://mcsc.gov.ua/kulturna-spadshchyna/natsionalnyy-perelik-elementiv-nematerialnoi-kulturnoi-spadshchyny-ukrainy/> (accessed: 20.10.2025). (In Ukrainian).

“Natsional’nyy perelik elementiv nematerial’noyi kul’turnoyi spadshchyny Ukrayiny” (2025), available at: <https://mcsc.gov.ua/kulturna-spadshchyna/natsionalnyy-perelik-elementiv-nematerialnoi-kulturnoi-spadshchyny-ukrainy/> (accessed: 20.10.2025). (In Ukrainian).

“Ne til’ky chebureky: sekrety tradytsynoyi kukhni mariupol’s’kykh hrekiv”, available at: <https://pr.ua/news/ne-tilqki-chebureki-sekreti-tradyciyinoiy-kuhni-mariupolqsqkih-grekiv-foto> (accessed: 10.09.2025). (In Ukrainian).

Nikol’skiy V. N., But A. N., Dobrov P. V. and Shevchenko V. A. (2005), *Kniga pamyati grekov Ukrainy*, Region, Donetsk. (In Russian).

Ponomar’ova I. S. (2003), “Vidobrazhennya etnokul’tury hrekiv Pryazov’ya v kolektsiyi Mariupol’s’koho kraysnavchoho muzeyu”, in *Etnichna istoriya narodiv Yevropy*: Zb. nauk. Prats’, Vyp. 15, Kyiv, pp. 63–7. (In Ukrainian).

Ponomar’ova I. S. (2004), “Tradytsiyna yizha hrekiv Pryazov’ya yak rezul’tat etnokul’turnykh kontaktiv z tyurks’kymy narodamy”, in *VIII Skhodoznavchi chytannya A. Kryms’koho: tezy dop. mizhnar. nauk. konf.*, 2–3 cherv. 2004 r., Kyiv, pp. 85–7. (In Ukrainian).

Ponomar’ova I. S. (2007), *Hreky Pryazov’ya: etnonatsional’ni protsesy v aspekti transformatsiyi tradytsynoyi kul’tury* (dys... d-ra ist. nauk), Kyivs’kyy natsional’nyy un-t im. Tarasa Shevchenka, Kyiv. (In Ukrainian).

Ponomar’ova I. S. (2007), “Posud hrekiv Pryazov’ya v aspekti transformatsiyi tradytsynoyi kul’tury”, *Shidnij svit*, No. 1, pp. 38–43. (In Ukrainian).

Ponomar’ova I. S. (2015), “Spetsyfichni rysy v systemi kharchuvannya hrekiv Pryazov’ya”, *Narodna tvorchist’ i etnohrafya*, No. 5 (357), Kyiv, pp. 24–37. (In Ukrainian).

Pryn’ M. O. (2014), “Mariupol’s’kyy muzey kraysnavstva v radyans’kiy muzeyniy merezhi v 1920-kh – na pochatku 1930-kh

rokov”, *Pratsi Tsentru pam'yatkoznavstva*, No. 25, pp. 130–9. (In Ukrainian).

Pryn' M. O. (2019), “Kovalenko Ivan Panteleymonovych (1887–1949) – pryrodokhoronets”, zaviduvach Mariupol's'koho muzeyu krayeznavstva”, in Zahorodnyuk I. (ed.), *Pryrodnycha muzeolohiya*, Vypusk 5: Pryrodnychi muzeyi v Ukrayini: stanovlennya ta perspektyvy rozvytku, NAN Ukrayiny; Natsional'nyy naukovo-pryrodnychyy muzey, Kyiv, pp. 92–5. (In Ukrainian).

Pro kil'kist' ta sklad naselennya Donets'koyi oblasti za pidsumkamy Vseukrayins'koho perepysu naselennya 2001 roku, available at: <https://web.archive.org/web/20090908150734/http://www.ukrcensus.gov.ua/results/general/nationality/donetsk> (accessed: 19.10.2025). (In Ukrainian).

“Ruynuvannya Mariupol's'koho krayeznavchoho muzeyu”, available at: <https://mariupol-museum.org.ua/pro-muzej/ruynuvannya-mariupolskogo-krayeznavchogo-muzeyu/> (accessed: 19.10.2025). (In Ukrainian).

“Sapet”, available at: <https://slovyk.ua/index.php?swrd=%D1%81%D0%B0%D0%BF%D0%B5%D1%82> (accessed: 22.10.2025). (In Ukrainian).

“Systema kharchuvannya ta kukhnya”, available at: <https://mariupolgreeks.com/culture/material-culture/food-system-and-cuisine>. (accessed: 01.11.2025). (In Ukrainian).

“Slovyk kryms'kotatars'koyi kukhni: 12 strav z boroshna i krup vid Lerane Khaybullaevoyi” (б. д.), available at: <https://www.stolyk.com.ua/lerane-12strav/> (accessed: 01.11.2025). (In Ukrainian).

Spiridonov D. S. (1930), “Istorychnyy interes vyvchennya hovirok mariupil's'kykh hrekiv”, *Shidnij svit*, T. 12, No. 3, Kharkiv, pp. 171–81. (In Ukrainian).

“Terorysty rozbombyly Donets'kyy oblasnyy krayeznavchyy muzey”, available at: <http://www.unian.ua/society/954323-teroristi-rozbombilidonetskiy-oblasniy-kraeznavchiy-muzey.html> <http://www.unian.ua/society/954323-teroristi-rozbombili-donetskiy-oblasniy-kraeznavchiy-muzey.html> (accessed: 1.11.2025). (In Ukrainian).

Chebanyuk O. Yu. (2018), “Richne kolo ukrayins'kykh tradytsiynykh svyat i obryadiv”, in *Entsyklopediya istoriyi Ukrayiny. Tom “Ukrayina – ukrayintsi”*, Kn. 1, pp. 304–18. (In Ukrainian).

Chernyshova T. M. (2013), “Hrecheskyy hlossaryy F. A. Khar-takhaya”, in Klimenko N. F., Karpilovs’ka S. A. and Savenko A. O. (upor.), *Chernyshova T. M. Vybrani tvory*, Vydavnychyy dim Dmytra Buraho, Kyiv, pp. 10–38. (In Ukrainian).

Shevchenko V. (1930), “Sproba opysaty y vytulmachyty dvoye vesnyanykh khliborobs’kykh svyat mariyupil’s’kykh hrekiv”, *Etnohrafichnyy visnyk*, Kn. 9, pp. 11–126. (In Ukrainian).

Shevchenko V. I. (1927), “Drevniye verovaniya i obryady v grecheskikh koloniyakh”, *Nauka i tekhnika*, No. 52 (23 dekabrya), Leningrad, p. 11. (In Russian).

Yaneva Stanka (1989), *Bolgarski obredni khlyabove*, Bolgarskata Akademiya na naukite, Sofiya (Sofia). (In Bulgarian).

Arabatē-Tzanoudakē Iōanna (2012), *Anatolika tēs Geusēs. Ellēnikes geuseis tēs Anatolēs*, Ekdoseis Cosmoware, Athēna. (In Greek).

Voutsina Euē (1998), *Geusē Ellēnikē. A’ Psōmia. Koulouria. Paximadia. Pititses*, Ekdoseis Kastaniōtē, Athēna. (In Greek).

Grēgoriadou Efē (2013), *Edesmatologion Peloponnēsou*, Ekdoseis Savvalas, Athēna. (In Greek).

Deuteraios Angelos (1979), *O Artos kata to gennēsēn kai tēn tele-tēn*. Hē symbolikē kai magikē chrēseis tou ypo tōn neōterōn Ellēnōn, Athēna. (In Greek).

Koukoulē Phaidōn (1928), “Onomata kai eidē artōn kata tous Vyzantinous chronous”, *Epetyrēs Etaireias Vyzantinōn spoudōn* (Yearbook of the Society for Byzantine Studies), Etos E’, Athēna, pp. 36–52. (In Greek).

Kravva Vasilikē (2019), *Katanalōnovtas ton Politismo: Diadromes Katanalōsēs, Istories Trophēs kai Sterēsēs*, Ekdoseis Patakē, Athēna. (In Greek).

Mpouzē Soula (1997), *Kappadokia. Iōnia. Pontos. Geuseis kai paradoseis*, Asterismos – Liza Evert, Athēna. (In Greek).

Oikonomidēs D. (1963), “Artos” (Bread), *Thrēskeutikē kai Ēthikē Enkyklopaideia*, T. 3, Athēna, pp. 290–95. (In Greek).

Pappa Mēlea (2015), *Latreutiko psōmi*, Laographikē etaireia Varnava Dēmou Marathōna. Eurōpaiko Mouseiou Artou. (In Greek).

Pappa Mēlea (2017), *To Psōmi stē Mesogeio*, Laographikē etaireia Varnava Dēmou Marathōna. Eurōpaiko Mouseiou Artou. (In Greek).

Politēs N. G. (1911), “Paratērēseis peri tōn ethimōn tou therous kai tēs sporas”, *Laographia*. Deltion tēs Ellēnikēs Laographikēs Etaireias, Tomos G’, Athēna, pp. 676–82. (In Greek).

Prosphygōn geuseis: Gastronomikes diadromes stēn Aleaxandroupolē meta tē synthēkē tēs Lōzanēs (2025), Praktika V' synedriou stēn Alexadroupolē (23–25.05.2024), Ekdosē: Dēmos Alexadroupolēs, Alexadroupolē. (In Greek).

Psilakē Nikos i Maria (2009), *To psōmi kai ta glykismata tōn Ellēnōn*, Karmanōr, Ērackleio. (In Greek).

“Psatha”, available at: <https://www.paroutsas.gr/lexicon/index.php?v=86330> (accessed: 23.10.2025). (In Greek).

¹ “Christopsōmo” (б. д.), available at: https://www.greek-language.gr/greekLang/modern_greek/tools/lexica/triantafyllides/search.html?start=120&lq=%CE%BF%CF%88%88 (accessed: 22.10.2025). (In Greek).

Неопубліковані джерела (НД)

1. Польові зошити (ПЗ)

1.1. Приазовська фольклорно-етнографічна експедиція Кримського відділення Інституту сходознавства ім. А. Ю. Кримського НАН України. 1993 р. (ПФЕЕ-1993)

Польовий зошит № 1 (ПЗ-1) (зберігається в особистому архіві авторки – М. Араджионі)

Респонденти, з якими проводилися формалізовані і відкриті інтерв'ю:

Джуха Катерина Пантеліївна, 1913 р. н., с. Роздольне (кол. Аргин Каракуба, румеї), 04.07.1993.

Жижера Феодосія Михайлівна, 1926 р. н., с. Роздольне (кол. Аргин Каракуба, румеї), 04.07.1993.

Хулла Клавдія Василівна, 1927 р. н., с. Стила (румеї),
05.07.1993.

Шаповалова Марія Костянтинівна, 1914 р. н., с. Стила (румеї),
05.07.1993.

Хримлі Катерина Федорівна, 1913 р. н., с. Староласпа (ур-ми), 08.07.1993.

Шевчук Марія Савівна, 1916 р. н., с. Староласпа (уруми),
08.07.1993.

Чебаненко Віра Антонівна, 1925 р. н., с. Староласпа (уруми), 08.07.1993.

Барциховська Надія Василівна, 1913 р. н., с. Староласпа (ур.-ми) 08.07.1993.

Хараман Олена Дмитріївна, 1909 р. н., с. Староласпа (уруми)
08.07.1993.

Тюріна (Хулла) Марія Андріївна, 1915 р. н., с. Стила (румеї),
09.07.1993.

Задірака Магдалина Федорівна, 1915 р. н., с. Стила (румеї),
09.07.1993.

Трандафілова Дора Харлампіївна, 1926 р. н., с. Стила (румеї),
09.07.1993.

Попова Варвара Антоновна, 1905 р. н., с. Стила (румеї),
09.07.1993.

Балабанова Єлизавета Георгіївна, 1924 р. н., с. Стила (румеї),
10.07.1993.

Бельшева Любов Сергіївна, 1926 р. н., с. Стила (румеї),
10.07.1993.

Ксеніта Олександра Георгіївна, 1920 р. н., с. Стила (румеї),
10.07.1993.

Мала Олександра Трифонівна, 1929 р. н., с. Стила (румеї),
10.07.1993.

Іванова Євгенія Саввічна, с. Роздольне (кол. Аргин Каракуба,
румеї), 11.07.1993.

Юр'єва Кірікія Василівна, 1925 р. н., сел. Старобешево (уру-
ми), 12.07.1993.

Ставрїнов Антон Миронович, 1908 р. н., сел. Старобешево
(уруми), 12.07.1993.

Тохтамишева Віра Сергіївна, 1924 р. н., сел. Старобешево
(уруми), 12.07.1993.

Александрова Антоніна Василівна, 1928 р. н., сел. Старобе-
шево (уруми), 13.07.1993.

Дмітрієва Віра Андріївна, 1925 р. н., сел. Старобешево (уру-
ми), 13.07.1993.

Шкітко Софія Василівна, 1926 р. н., с. Гранітне (кол. Стара
Карань, уруми), 16.07.1993.

Чапчаччи Людмила Іллінічна, 1910 р. н., с. Гранітне (кол. Ста-
ра Карань, уруми), 16.07.1993.

Парашевіна Марія Іллінічна, 1915 р. н., с. Гранітне (кол. Ста-
ра Карань, уруми), 17.07.1993.

Парашевіна Віра Феофанівна, 1909 р. н., с. Гранітне (кол. Ста-
ра Карань, уруми), 17.07.1993.

1.2. Приазовська фольклорно-етнографічна експедиція Кримського відділення Інституту сходознавства ім. А. Ю. Кримського НАН України. 1994 р. (ПФЕЕ-1994)

Полевий зошит № 1/1 (ПЗ-1/1) (зберігається в особистому архіві авторки – М. Араджионі)

Респонденти, з якими проводилися формалізовані і відкриті інтерв'ю:

Іваненко Валентина Герасимівна, 1912 р. н., с. Багатир (уруми), 04.08.1994.

Паніотова Таїсія Кирилівна, 1916 р. н., с. Багатир (уруми), 05.08.1994.

Чубарь Олена Євгенівна, 1909 р. н., с. Багатир (уруми), 05.08.1994.

Орлатая Євгенія Іванівна, 1934 р. н., с. Багатир (уруми), 06.08.1994.

Джантемірова Єлізавета Лукінічна, 1909 р. н., с. Багатир (уруми), 06.08.1994.

Демішева Лариса Кузьмінічна, 1910 р. н., с. Багатир (уруми), 06.08.1994.

Чапек Марія Семенівна, 1914 р. н., с. Багатир (уруми), 06.08.1994.

Тарамали Антоніна Дмитрівна, 1916 р. н., с. Улакли (уруми), 07.08.1994.

Шаповалова Ірина Іванівна, 1919 р. н., с. Улакли (уруми), 07.08.1994.

Хитлих Марія Кононовна, 1904 р. н., с. Улакли (уруми), 07.08.1994.

Алакоз Катерина Кононівна, 1907 р. н., с. Улакли (уруми), 07.08.1994.

Метеджи Марія Костянтинівна, 1909 р. н., с. Константинополь (румеї), 09.08.1994.

Челех Олександра Клементіївна, 1921 р. н., с. Константинополь (румеї), 10.08.1994.

Зайцева Лідія Миколаївна, 1926 р. н., с. Константинополь (румеї), 10.08.1994.

Фотіна Варвара Харлампіївна, 1910 р. н., Константинополь (румеї), 10.08.1994.

Кравченко Марія Трифонівна, 1903 р. н., Константинополь (румеї), 10.08.1994.

Федорова Євдокія Федорівна, 1895 р. н., с. Багатир (уруми), 11.08.1994.

Федорова Віра Іванівна, 1922 р. н., с. Багатир (уруми), 11.08.1994.

Папазов Юрій Михайлович, 1912 р. н., с. Комар (уруми), 12.08.1994.

Михайлов Микола Григорович, 1918 р. н., с. Комар (уруми), 12.08.1994.

Лефтерова Любов Іванівна, 1910 р. н., с. Комар (уруми), 12.08.1994.

Лефтеров Харлампій Петрович, 1921 р. н., с. Комар (уруми), 13.08.1994.

Лефтерова Марія Олексіївна, 1927 р. н., с. Комар (уруми), 13.08.1994.

Тохтарова Ксенія Миколаївна, 1910 р. н., с. Комар (уруми), 13.08.1994.

Савіна Єлизавета Михайлівна, 1901 р. н., с. Комар (уруми), 13.08.1994.

Польовий зошит №1/2 (ПЗ-1/2) (зберігається в особистому архіві авторки – М. Араджионі)

Респонденти, з якими проводилися формалізовані і відкриті інтерв'ю:

Хорош Людмила Федорівна, 1911 р. н., сел. Велика Новосілка (уруми), 15.08.1994.

Христофоров Сергій Федорович, 1908 р. н., сел. Велика Новосілка (уруми), 15.08.1994.

Айдіна Анастасія Федорівна, 1918 р. н., сел. Велика Новосілка (уруми), 15.08.1994.

Челах Анастасія Дмитрівна, 1906 р. н., сел. Велика Новосілка (румеї), 16.08.1994.

Халап Олександра Петрівна, 1919 р. н., сел. Велика Новосілка (румеї), 17.08.1994.

Халап Марія Петрівна, 1908 р. н., сел. Велика Новосілка (румеї), 17.08.1994.

Папу Єлізавета Антонівна, 1919 р. н., сел. Красна Поляна (румеї), 19.08.1994.

Тохтамиш Марія Антонівна, 1925 р. н., сел. Красна Поляна (румеї), 19.08.1994.

Попова Надія Афанасіївна, 1914 р. н., сел. Красна Поляна (румеї), 19.08.1994.

Джавлах Любов Власівна, 1910 р. н., сел. Красна Поляна (румеї), 19.08.1994.

Балабан Февронія Григорівна, 1910 р. н., с. Старомлинівка (уруми), 20.08.1994.

Аялот Микола Федорович, 1912 р. н., с. Старомлинівка (уруми), 20.08.1994.

Аялот Любов Лазарівна, 1914 р. н., с. Старомлинівка (уруми), 20.08.1994.

2. Аудіо/відеоінтерв'ю, які проводилися у 2025 р.

З огляду на питання безпеки респондентів їхні імена і прізвища подаються лише ініціалами.

(аудіозаписи зберігаються в Салоніцькому університеті ім. Арістотеля, Греція)

Ініціали респондента	Мовна група / самовизначення	Місце народження / довгого проживання	Місце фактичного перебування під час інтерв'ю	Дата інтерв'ю	Форма інтерв'ю (очна – О / Дистанційна – Д)
Н. П.	румейка	с. Бугас	Греція	23/08/2025	О
Н. Ч.	румейка	с. Малояні-соль / Маріуполь	Греція	26/08/2025	О
В. П.	румейка	с. Ялта / Маріуполь	Греція	27/08/2025	О
І. С.	українка	с-ще Мангуш	Україна, Кіровоградська обл.	03/09/2025	Д
А. Ф.	румейка	с. Урзуф	Франція	04/09/2025	Д
М. Х.	урум	с. Старогнатівка	Україна, Київська обл.	05/09/2025	Д

Н. Т.	українка	с. Ялта	Україна, Запорізька обл.	6/09/2025	Д
О. Ч.	урум	с. Старий Крим	Польща	07/09/2025	Д
О. П.	урумка	с-ще Ман- гуш	Україна, Житомир- ська обл.	09/09/2025	Д
А. Х.	румейка	Маріуполь	Великобри- танія	10/09/2025	Д
М. А.	румей	с. Ялта	Україна, Донецька обл.	11/09/2025	Д
К. Т.	урумка	с. Гранітне (Стара Ка- рань)	Нідерланди	13/09/2025	Д
М. П.	еллініда	Греція	Греція	16/09/2025	О
О. Н.	урумка	с. Багатир, с-ще Велика Новосілка	Україна, Кіровоград- ська обл.	26/09/2025	Д
С. М.	румей	с. Саргана	Україна, м. Київ	26/09/2025	Д
Г. Ч.	урумка	с. Гранітне (Стара Ка- рань) / Донецьк	Україна, Київська обл.	28/09/2025	Д
Н. Є.	грекиня	с. Стила / с. Костянти- нопіль	Україна, Дніпропет- ровська обл.	29/09/2025	Д
В. Х.	румей	с. Кременів- ка (Черда- кли)	Німеччина	30/09/2025	Д
О. У.	румейка	с. Красна Поляна (Нова Кара- куба)	Україна, Харків	30/09/2025	Д
О. П.	румейка	с. Кирилівка	Греція	02/10/2025	Д

Н. А.	українка	Горлівка / Маріуполь	Україна, Чернівецька обл.	16/10/2025	Д
А. Х.	румей	с-ще Велика Новосілка / Київ	Україна, м. Київ	18/10/2025	Д

М. А. Араджионі

**ФОТОКОЛЕКЦІЯ ОБРЯДОВОГО ХЛІБА
МАРІУПОЛЬСЬКИХ ГРЕКІВ 1920-х рр. ТА ВИКЛИКИ
ЗБЕРЕЖЕННЯ КУЛЬТУРНОЇ СПАДЩИНИ**

Стаття вводить у науковий обіг унікальну оцифровану у 2012 р. фотоколекцію обрядового хліба маріупольських греків (тюркофонів та еллінофонів) – нащадків кримських переселенців XVIII ст., які компактно проживають у Донецькій області України. Це візуальне джерело є безцінним, оскільки оригінальна колекція була втрачена під час російського бомбардування та окупації Маріуполя у 2022 р. Колекція складається з 16 фотографій, зроблених у Маріупольському краєзнавчому музеї під час етнографічних експедицій 1920-х років, і представляє 24 зразки хліба. Різноманітність грецького обрядового хліба свідчить про давні землеробські традиції цієї спільноти і їхню сталість. Вони є одними з маркерів етнічної ідентичності та традицій громади, які українські греки-біженці і ВПО періоду російсько-української війни намагаються підтримувати в місцях свого теперішнього перебування. Дослідження дало змогу верифікувати атрибуцію обрядових хлібів, яка була зроблена музейними працівниками, уточнити їх та виправити виявлені помилки. Ключові висновки включають: псатир (великодній хліб, що символізує терновий вінець): підтверджено як автентичний, унікальний елемент грецької культури Маріуполя, нещодавно визнаний у Національному списку нематеріальної культурної спадщини України. Також ідентифіковані й уточнені атрибуції таких обрядових хлібів: сабан-псатир/сабан-халач; счанчик/пондики; арту/орту (усі три вже вийшли з ужитку); Василя піта/ахчапіте/ахачурек; Хріступсом/Хртоз йокмек; тіте/кете/ката; халац/катаро/халач; філто/фулто/хатлама – обрядові хліби, які випікали для вшанування пам'яті померлих та ритуалів аграрної магії, а також як центральний елемент обрядів життєвого циклу і великих релігійних свят. Коментується етимологія назв інших святкових виробів з борошна з начинками – шумуш/турта/кьобете, чір-чір/чирлама/туртопла, хаших'я/ кашикаш, які дуже популярні і в наш час, що підтверджує

життєздатність кулінарних традицій громади. Дослідження підтвердило автентичність декількох видів хліба і підкреслило культурні зв'язки мариупольських греків з культурою народів Криму й України загалом, Малої Азії та Балкан. Підкреслюється критична потреба збереження культурної спадщини в умовах масового переміщення та руйнування культурної інфраструктури. Зазначено, що низка зображених хлібів і способів їхнього приготування та використання в обрядах, а також їхня етимологія потребують додаткового дослідження.

Ключові слова: мариупольські греки, ритуальний хліб, культурна спадщина, музейні колекції, псатир

Стаття надійшла до редакції 05.11.2025