

**MINISTRY OF HEALTH OF UKRAINE
DANYLO HALYTSKY LVIV NATIONAL MEDICAL UNIVERSITY
DEPARTMENT OF UKRAINIAN STUDIES**

*On the occasion of the 15th anniversary
of department of Ukrainian studies*

MODERN UKRAINIAN NATION: LANGUAGE, HISTORY, CULTURE

**Materials
of International Scientific-Practical Conference
(Lviv, March 16, 2016)**

Lviv, 2016

УДК 342.1 (477):811.161.2:94(477):008
ББК 63.5(4Укр)+81(4Укр)+63.3(4Укр)+71(4Укр)
С 916

Сучасна українська нація: мова, історія, культура [Текст] : матеріали науково-практичної конференції з міжнародною участю 16 березня 2016 року з нагоди 15-річчя кафедри українознавства / Наукові редактори : проф. Чоп'як В. В., проф. Магальований А. В. – Львів: Друкарня ЛНМУ імені Данила Галицького, 2016. – 471 с.

Наукова рада:

д-р філол. наук, професор, академік Академії наук вищої школи України Володимир Качкан;
д-р мистецтвознавства, професор Віолетта Дутчак;
д-р філол. наук, професор Ірина Колесникова;
д-р філол. наук, професор Валентина Сімонок;
д-р філол. наук, професор Ірина Кочан;
д-р істор. наук, доцент Андрій Криськок;
д-р пед. наук, професор Володимир Мельничайко;
д-р пед. наук, професор Григорій Васянович;
д-р філол. наук, професор Світлана Шабат-Савка;
д-р філол. наук, професор Михайло Вінтонів;
д-р філос. наук, професор Ірина Утюж;

д-р філос. наук, професор Ігор Держко;
д-р філол. наук, професор Роман Голод;
д-р істор. наук, професор Дмитро Білий;
д-р філол. наук, професор Наталія Руснак;
д-р філол. наук, доцент Ірина Фаріон;
д-р філол. наук, професор Ганна Віват;
д-р істор. наук, доцент Галина Саган;
д-р істор. наук, професор Ігор Срібняк;
д-р істор. наук, професор Олексій Сухий;
д-р філос. наук, професор Володимир Таран;
д-р істор. наук, професор Артур Маргулов;
д-р наук із соціальних комунікацій, професор Ігор Павлюк

Редакційна рада:

канд. філол. наук, доцент Тетяна Єщенко (відповідальний редактор);
канд. філол. наук, доцент Надія Черкес;
канд. істор. наук, доцент Наталія Божко;
Doctor Of Sciences Ігор Ходак;
канд. філол. наук Тетяна Сушкевич;
канд. істор. наук Наталя Гірна;
канд. істор. наук Віра Мельник.

У збірнику уміщено матеріали учасників Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасна українська нація: мова, історія, культура». Подано розвідки, в яких проаналізовано феномен українства у світі, образ України у культурі та мистецтві, державну мову як предмет в національних навчальних закладах України, українознавство у площині політики і філософії держави; розглянуто нові інтелектуально-культурні генерації та їх роль у національно-духовному поступі України, українську національну ідею і християнство, сучасні інтерпретації народної культури українців, колективну пам'ять і національну ідентичність, мову як основу безпеки української нації; визначено роль творчої інтелігенції України в період системних змін 1985 – 2015 рр.; запропоновано шляхи дослідження, збереження та популяризації культурно-мистецької спадщини України.

Для науковців у галузі українознавства, істориків, культурологів, філологів.

The collection contains materials of participants of International scientific-practical conference «Modern Ukrainian nation, language, history and culture.»

There are analyzed explorations about the phenomenon of Ukrainians in the world, the image of Ukraine in culture and art, the state language as a subject in national educational institutions of Ukraine, Ukrainian studies in the plane of politics and philosophy of the state; there are considered new intellectual and cultural generations and their role in the national and spiritual progress of Ukraine, the Ukrainian national idea and Christianity, modern interpretation of Ukrainian folk culture, collective memory and national identity, language as the basis of security Ukrainian nation; it is determined the role of intellectuals of Ukraine during the system changes 1985 - 2015 years; there are suggested the ways of research, preservation and promotion of cultural and artistic heritage of Ukraine.

For researchers in the field of Ukrainian studies historians, culture experts, philologists.

*Автори несуть повну відповідальність за грамотність поданих текстів, точність наведених фактів, цитат, покликань, статистичних даних, власних імен, оформлення бібліографії
Редакційна рада має право на скорочення матеріалів*

Затверджено Вченою радою Львівського національного
медичного університету імені Данила Галицького
(протокол № 1 від 05.02.2016 року)

© Львівський національний медичний
університет імені Данила Галицького, 2016
© Автори тез доповідей, 2016

Віват Ганна, Гриньків Ольга Власні назви як історико-культурні дескриптори в романі Ліни Костенко «Берестечко».....	339
Доценко Марія Топонімна містифікація - <i>Ялівець</i> Тараса Прохаська.....	342
Лис Ірина Поетика експресіонізму в дискурсивному полі українського літературного модернізму ...	343
Литвин Наталя Друга половина XX століття: нові пошуки в мистецтві.....	345
Павлик Нея Лінгвостильові параметри портретних описів у творчому доробку Юрія Покальчука	348
Пац Любов Грецькі та латинські запозичення в поетичному доробку Ліни Костенко	350
Пігур Мирослава Семантична своєрідність неології Василя Стуса.....	352
Поддєсна Оксана Роль шістдесятників у національно-духовному поступі України	355
Сухорукова Юлія Творча діяльність «БУ-БА-БУ» в період системних змін.....	357
Царик Галина «Імпозантність» постмодернізму сучасної української літератури	359

Образ України у культурі та мистецтві

Богдадюк Мар'яна Олена Теліга як представниця покоління «трагічного оптимізму».....	361
Венгринович Наталія Національна своєрідність українського варіанту натуралізму	362
Голод Роман Іван Франко і український літературний модернізм	364
Гриб Ольга Образ Вітчизни в українській музиці XX століття.....	367
Гриневич Тарас Україніка у творчості Генрика Жевуського.....	368
Гросевич Ірина Атрибути готичної поезії в оповіданні Хоми Купрієнка «Недобрий віщун»	369
Дрогомирецька Марта Конфлікт «батьків і дітей» у прозі Агатангела Кримського: до проблеми міжгенераційних стосунків	371
Зінченко Наталія Українська національна ідея в ідеологічних творах Нечуя-Левицького	373
Кравченко Валентина Конструювання сюжету в драматичній поемі «Цвіте терен» Л. Геньби	375
Павлюк Ігор Українська письменницька публіцистика Другої світової війни: історичний ґрунт.....	377
Пударія Тетяна Архетипний живопис Олександра Антонюка	380
Сушкевич Тетяна «Літературна» модель історії в романі «Людолови» З. Тулуб.....	383
Трумко Оксана Мовний образ української сім'ї в художньому дискурсі Івана Франка	385
Філіпенко Ольга Символіка значень образу матері в казці-есеї «Благослови, мати!» Докії Гуменної.....	386
Шпирало-Запоточна Лілія «Україна і Шевченко»: трансформація образу в мистецьких практиках XXI століття	389
Чорна Людмила Джерела творчості Любові Міненко	391

Сучасні інтерпретації народної культури українців

Бокало Ірина Поняття зовнішньої краси дівчини в українських народних піснях про кохання	393
Бриняк Оксана Українські христинні пісні: жанрововизначальні характеристики.....	396
Віват Ганна Хліб у традиціях, обрядах, ритуалах українців	398
Дворницька Лідія Християнська і фольклорна символіка у творчому доробку українських митців	401
Демедюк Марина Етноетикетні конструкції в структурі української народної казки	403
Денисюк Оксана Мандрівні сліпі співаки у культурі та побуті України	405
Денис (Жанас) Ірина Українські традиції вибору власного імені для дитини на Опіллі	407
Качмар Марія Етіологічна легенда в українському науковому дискурсі другої половини XX – початку XXI століть	410
Кріль Богдан Фольклоризм у громадсько-політичній сатири Івана Франка (на матеріалі оповідань «Звірячий бюджет», «Опозиція», «Як Русин товкся по тім світі»)	412
Куриленко Дана Козак-Мамай як духовний Пантеон. Темпоральна формація генетичного коду Козака-Мамая: фольклорно-міфологічна перцепція	414
Мамчур Наталія Пісенний фольклор України про народну вишивку (за матеріалами збірника українських пісень, упорядкованого Михайлом Стельмахом).....	418
Нестеренко Аліса Стильові тенденції розвитку сучасної народної картини Полтавщини.....	421
Новосад Марія Культуротворча цінність фольклорних традицій в сучасних реаліях.....	422
Сапелак Оксана Двокалендарність в Україні: витоки і сьогодення.....	425
Сердега Руслан Колективне та індивідуально-авторське у фольклорно-мовному процесі.....	427
Хлівна Тетяна Світоглядні уявлення українців про смерть у творі Марії Матіос «Нація»	429
Хомік Олена, Ботвінко Анастасія Міфо-ритуальна основа дитячого фольклору та ігор.....	432
Чікало Оксана Образ народного героя в українських піснях-хроніках (діахронний зріз)	434
Юзюк Наталія Відродження джерел інтелектуальної емоційності засобами музичного мистецтва в процесі виховання молодшої української генерації	436
Ягело Світлана Мотив контакту людини з духами природних локусів у демонологічних оповіданнях Карпат	438

УДК(641.5+642.7)(38):39

ХЛІБ У ТРАДИЦІЯХ, ОБРЯДАХ, РИТУАЛАХ УКРАЇНЦІВ

Ганна Віват,

доктор філологічних наук, професор, завідувач кафедри українознавства та лінгводидактики
Одеської національної академії харчових технологій

В роботі ідеться про духовну складову харчування в українській традиції, зокрема в хлібовому її сегменті. Розглянуто різноманіття ритуалізації хліба у всіх його різновидах: зерновий хліб, хлібобулочні вироби, страви з борошна.

Ключові слова: хліб, зерно, борошно, ритуал, свято.

The paper investigates the spiritual component of food in Ukrainian tradition, particularly its component concerned with bread. We examine the diversity of ritualization of bread in all of its varieties: whole grain bread, bakery products, flour dishes.

Keywords: bread, bakery products, ritual, celebration.

Українці – нація аграрна. Географічне положення та кліматичні особливості нашого краю дозволили розвинути сільське господарство в різних напрямках. Землеробство сприяло вирощуванню різноманітних зернових та бобових культур: жита, пшениці, вівса, проса гречки, ячменю, кукурудзи, соняшнику, гороху, квасолі, бобів, науту (нуту). Здавна культивувалися й численні овочі, коренеплоди, прянощі та ягоди, розвинулося, бахчівництво, бджолярство, виноградарство та садівництво. Народ України повністю використав сільськогосподарські можливості свого краю, виробивши розмаїту і щедру культуру харчування [1, с. 3], однак хліб постав наріжним каменем у матеріальній та духовній культурі українського етносу. Про хліб написано багато наукових, а ще більше художніх творів, однак ця тема є невичерпною. Метою цієї праці є наукові студії хлібової обрядовості у контексті культурно-історичної наступності.

Технологія випічки хліба в нас відома ще з часів Київської Русі. Згадки про випічку хліба можна вважати задокументованим фактом уже в XI столітті [2, с. 85]. Про пріоритетність Хліба в харчуванні українського етносу свідчить розмаїття борошняних, круп'яних та хлібобулочних страв, представлених в українській кухні, в чому можемо пересвідчитися, звернувшись до різних українознавчих джерел. Наприклад, відомий французький письменник Оноре де Бальзак, перебуваючи в Україні, у 1848 році писав у листі до пані Ширковичевої: «як ви приїдете на Україну, в цей рай земний, де я запримітив уже 77 способів приготування хліба» [9, с. 217].

Назви різновидів хліба залежать від борошна, з якого вони виготовляються: житній (чорний, чорниш, сірий), пшеничний (білий, білаш, питальований), вівсяний (вівсяник, ошипок), кукурудзяний (малай, мелайник), змішаний (суржик); від способу розчину (прісний, розчинений, квашений) та випічки (повний, вихватень, глєвтяк); а також від мети його випікання (паска, весільний коровай, калачі, шишки, веснівочки, разовий тощо) [1, с. 92-121].

Історично технологія випічки хліба та його якість і збіжжя, з якого його випікають, різняться також за регіонами України, що залежало від кліматичних умов, у яких велося господарство. Так, у західних регіонах преважують вироби з кукурудзи (мелай, мелайники), а східні й центральні регіони більше споживали страви з житнього та пшеничного борошна. На півночі України пекли в основному житній хліб. Хліб в Україні існує не лише як харчовий продукт, але й як духовна складова, зреалізована в багатьох традиціях, ритуалах та обрядах. Хлібова обрядовість в Україні ведеться ще з язичництва. У народних повір'ях хліб протиставлявся усьому нечистому. Звичай благословляти хлібом пояснює уявлення про хліб як оберіг. Зустрічати хлібом-сілля є теж не що інше, як своєрідний очисний обряд, адже той, хто до вас завітав, не завжди має чисті наміри. У християнстві обрядовий хліб є оберегом, що пов'язаний із життям, відродженням, тобто поверненням до життя, його неперехитністю. Хліб є ритуальною стравою в обряді хрещення, у весільному, в поховальному, в поминальному обрядах та ін. Отже, хліб супроводжує людину від її народження і до самого кінця земного життя.

Найвідомішим ритуальним хлібом на українському весіллі є коровай, який ділять між гостями в кінці шлюбної церемонії. Митрополит Іларіон (Іван Огієнко) твердить, що «Весільний коровай – це ритуальний священний жертівний хліб, що заступив м'ясну жертву. Слово «коровай» порівнюють з санскрит. *kravja*, ст. сл. *кравай*, лат. *caro* – м'ясо, пор. і *крава* – корова, кров, литовське *karaisis* – хліб, пиріг, а це ясно вказує, що коровай – весільна жертва богам» [5]. Микола Сумцов, Віктор і Зоряна Давидюки також наголошують, що коровай, який на сучасному етапі вважають символом щастя та добробуту, подавником сонячної енергії, сконцентрованої у хлібному зерні, пройшов еволюцію від ритуальної тваринної жертви до рослинної. Зокрема, Микола Сумцов писав: «З появою хліба, як засобу харчування, виникла світла думка, що Богам бридка кров жертвних тварин, і хліб стає головним предметом жертвопринесень» [10, с. 6-7]. Це вказує на довготривалість і складний шлях розвитку людської спільноти, в тому числі й українців як етносу. На сучасному етапі розвитку українського народу коровай є символом людського благополуччя – хлібом, який освячений Господом на щастя, на добро, на довгі літа молодят. Пекти коровай повинні лише заміжні жінки, які шасливі у шлюбі. При цьому коровайниці повинні виконати ще кілька магичних дій перед тим, як приступити до випічки цього святкового хліба: ще донедавна вважалося, що особливу магичну силу має коровай, для якого воду брали з семи криниць, муку з пшениці, яка росла на семи полях і її принесли у семи міхах; покладено в тісто сім кіп яєць, знесених сімома білими курками; масло брали із семи посудин, а збито його з молока, яке брали від семи корів. Бгали (робили) коровай жінки, але всадити його у піч повинен був поважний чоловік: «Коровай же спорядили в саму суботу, / Посадить його впросили Кирика Голоту» [8, с. 557].

Є й інші різновиди ритуального весільного хліба. Дивень – хліб у вигляді товстого кільця. Його печуть на весіллі для нареченої, яка повинна крізь нього подивитися на нареченого та гостей, а також перед від'їздом до дому нареченого вона повинна подивитися крізь дивень на схід сонця, щоб діти були гарними. Калач – пшеничний хліб вищого гатунку, плетений із трьох-чотирьох качалок тіста, – використовують у обрядах сватання, один із періодів якого називають «калачини», запрошення на весілля, хрестин, храмових свят, похоронів. Калач є також обрядовою стравою, коли носять вечерю до родичів чи хрещених батьків. Шишки – обрядові весільні хлібці (невеликі булочки), які наречена роздає при запрошенні гостей на весілля та якими прикрашали коровай. Лебеді – печиво у вигляді птахів, яке печуть на весіллі для молодих на Слобожанщині. Лежні – пироги з капустою, які випікали на великі свята, в тому числі й на весілля. Просвірки – так називають на Слобожанщині прикраси на весільному короваї у вигляді кульок. Перепієць – невеликий весільний хлібець особливої форми, який використовують у ритуалі перепивання. Не лише господарі, які організують весілля, пригощають хлібом (короваєм, шишками, калачами) гостей. Гости навзаєм також приходять на весілля зі своїм хлібом. На Поділлі, наприклад, на весілля несли великий домашній хліб (буханець). Останнім часом несуть і гарний магазинний хліб. На Закарпатті випікають струєць для таких подій.

Велику кількість різновидів хліба заангажують в Україні й до Великодня. Основним із них є паска – весняний здобний обрядовий хліб. Такий хліб ще називають бабою. Мазурки – пироги типу бабок, які готували переважно до Великодня. Перепічка маленька пасочка, яку дають священникові після освячення пасхального хліба. Папушник, так на Галичині й Полтавщині називають паску.

Проводи є продовженням великодніх свят, на яких поминають померлих родичів. Для поминального обряду також пекли спеціальні різновиди хліба. Стульники – хліб із пшеничного борошна з загорнутими всередину краями. На західному Поділлі такий хліб випікали на поминки. Легкодушники або подавники – хлібці, які дають за упокій душі на Гуцульщині та Галичині. Книш – обрядовий хліб продовгуватої форми з білого тіста, яке розплескували і згортали вдвоє так, що краї сходилися посередині. Книші носили в церкву на Проводи і Поминальницю. Такий різновид хліба, наприклад,

згадано в «Енеїді» Івана Котляревського при описі поминок по Анхизу: *«І зараз миттю всі пустились / Горілку, м'ясо купувать, / Хліб, бублики, книші вродились, / Пішли посуду добувать»* [7, с. 54].

Багато різновидів ритуальних хлібобулочних виробів випікали на Різдво й Коляду. Роголик – спечений виріб із тіста у вигляді пташки, який готували на Різдво на західному Поліссі. Роголики клали в мішок із мукою, щоб мука не виводилася. Коврачик або колядник – великі пшеничні пряники у формі вісімки роздавалися колись колядникам на Одещині. Звідси й назва пряника. Кукуц – малий хлібець, який давали дітям у день Нового року на Галичині. Хрещик – малий хлібець із викладеним із товченої пшениці хрестиком. Із ним господар увечері перед Водохрещам обходить своє обійстя, малюючи на дверях хрестики на західному Поліссі. На інші свята також здавна випікали різні хлібобулочні вироби. Так, на свято Андрія в західних регіонах України пекли пилинички – маленькі хлібці, а також калиту, яку намагаються вкусити на ігрищах. Балабушки – кукурудзяні пряники, які пекли на свято Андрія на Одещині. Мандрики – коржики з пшеничного тіста й сиру, пекли на свято Петра й Павла. Проскура, проскурка – білий хлібець особливої форми, що використовується у православному богослужінні. На Маковея та Спаса випікали спеціальні коржі, пряники чи пироги з медом і маком, які називали маківниками, маковиками, мокоржениками, медяниками, медівниками тощо. У тв. Ліни Костено: *«У них зірчані пряники жертвні. / Вони без маку не печуть коржа. / Тут і діжа в них, наче місяць еповні. / У них і місяць сходить, як діжа»* [6]. Обрядовим в Україні буває не лише випечений хліб чи хлібобулочні вироби, але й хліб зерновий – у вигляді каші чи свіжого зерна. Пшеничним чи житнім зерном, наприклад, обсипають молодят після вінчання (на Поділлі), з хлібом, зерном і водою на Вінниччині зустрічають («перестривають») весільний поїзд, який повертається з вінчання. На Полтавщині також молодих благословляли зерном. Це могло бути не лише житнє чи пшеничне зерно. Овес також використовували для таких ритуальних дійств, як-от описано у творі Михайла Макаровського: *«Се ж тут коїлось, а в Хресцях добрий батько й мати / Заходились до дружини сина вярджати; / От і до діжі старая ненька виступає, / Зерном вівсьям Панаса густо обсипає»* [8, с. 558]. А ось Новорічне посівання (засівання) можна здійснювати лише зернами жита чи пшениці. За допомогою жита або пшениці перевіряють чистоту місцевості для побудови будинку. Наприклад, вибираючи місце для хати, після заходу сонця, крадькома, щоб ніхто не бачив, насипали по кутах обраної місцини невеличкі купки жита. Спочатку насипали жита там, де має бути покуть, потім там, де піч, далі – там, де сходяться причілкова і глуха стіни, і, нарешті, у тому кутку, де двері. «Якщо ж доторканою на ранок буде тільки та купка, що на покуті, то хату можна ставити на обраному місці, не боячись ніяких поганих наслідків, тому що сила покутя перемагає всіяку ворожу силу» [12, с. 14].

Одним із найдавніших культів у різдвяній обрядовості українців є дідух – різдвяний сніп. Він є сакралізованим знаком матеріального та духовного життя народу, символом урожаю, добробуту, багатства безсмертного предка зачинателя роду, берега роду тощо.

«З хлібом, зерном, борошном, пирогами родичі йшли провідувать покійника, щоб у хаті після смерті члена родини не було збитків» [11, с. 135]. Не менш заангажованим в українській обрядовості є й зерновий хліб у вареному вигляді – кутя (кутиця), коливо (канун), логаза, «бабина каша», святкова каша, хрестильна каша тощо. Ритуальними є й деякі страви з борошна. Наприклад, вареники на думку Олександра Знойка, протягом тисячоліть були в язичників ритуальною стравою, присвяченою божеству неба Місяцю. Вони пов'язувалися «з астральним лунарним культом небесного вогню й води» [21, с. 102]. Недарма ж вареники (з різними начинками) в українській системі харчування є досить частою стравою: їх готують майже на всі свята, у вихідні дні, на гостину, як-от описано у тв. Ліни Костенко: *«Коли ж вона внесла у друшляку / лунарний символ – ліплені вареники, / то греки також прийняли цей культ / і стали вже навек його зволенники»* [6]. Обрядовими в українській культурі є не лише конкретні борошняні й зернові страви та вироби з хліба. Деякі етапи гостини мають у своїй назві термін «хліб», так звані «хлібові» обряди. Наприклад, «хлібини» та «калачини». «Хлібини» або «хлібове» – етап сватання, при якому батьки молодих обмінюються хлібом, тобто дають згоду на одруження дітей, і застілля, яким цей обряд завершується, а також етап весілля – гуляння в молоді на третій день [1, с. 120]. «Калачини» – післявесільний обряд дарування з роздачею калачів дарувальникам.

Висновки. Різноманіття ритуалізації та обрядовості хліба у будь-якому різновиді (зерновий хліб, крупи, хлібобулочні вироби, страви з круп і борошна) та вигляді (сирому, печеному, вареному, смаженому), а також сакралізації та символізації (хліб для щоденного ужитку або призначенні для конкретної події) свідчить про глибину хліборобської звичаєвої культури українців, самобутню красу українських традицій.

Література

1. Віват Г. І. Словник-довідник старовинних і діалектних назв страв, продуктів, харчових виробів та кухонного начиння різних регіонів України. / Ганна Віват. – Одеса: ВМВ, 2014 – 384 с.
2. Вовк Х. К. Студії з української етнографії та антропології. / Хведір Вовк – К.: Мистецтво, 1995. – 336 с.
3. Закувала зозуленька: антологія української народної поетичної творчості – К.: Веселка, 1998. – 512 с.
4. Знойко О. П. Міфи кийівської землі та події стародавні. – К., 1989. – С. 101 – 102.
5. Іларіон митрополит. Дохристиянські вірування українського народу: Іст.-реліг. Монографія Видання друге. – К.: АТ «Обереги», 1994. – 424 с.
6. Костенко Л. В. Скіфська Одиссея. / Ліна Костенко. – Режим доступу: poetry.uazone.net
7. Котляревський І. П. Енеїда. / Іван Котляревський. Поетичні твори. Драматичні твори. Листи. – К.: Наук. думка, 1982. – 320 с.
8. Макаровський М. Наталія. / Михайло Макаровський. Українські поети-романтики 20-40-х років XIX ст. – К.: Дніпро, 1968. – 636 с.
9. Січинський В. Чужинці про Україну / В. Січинський. – К.: Довіра, 1992. – 256 с.

10. Сумцов М. Ф. Хлеб в обрядах и песнях. / Микола Сумцов. – Харьков, 1885. – 143 с.
11. Українці. Історико-етнографічна монографія у двох книгах. / За ред. А. Пономарьова. – Опішне: Укр. народознавство, 1999. – Кн. 2 – 544 с.
12. Українська родина: Родинний та громадський побут / Упорядник Лідія Орел. – К.: Вид-во імені Олени Теліги, 2000. – 424 с.