

дизайну все частіше застосовують визначення «комунікативний», а продукт дизайну розглядають як «повідомлення».

Українська культура розкриває шляхи вдосконалення візуальної системи українського дизайну в таких аспектах, як:

- використання базису знаків та символів;
- застосування типової колористичної гами, яку формують витвори декоративно-ужиткового мистецтва;
- розробка характерної графеми шрифтів;
- відтворення (натурально або імітовано) етнічно забарвлених фактур й текстур;
- створення іміджу героїв графічної продукції шляхом акцентування на характерних засобах невербального спілкування (жести, міміка);
- використання елементів традиційного одягу;
- демонстрація фрагментів звичаєвих традицій та обрядової ритуалістики;
- введення в зображення предметно-просторового середовища національно ідентифікованих об'єктів - природи (рослинного та тваринного світу), архітектури, товарів українського виробництва.

На нашу думку, ці ствердження мають стати вагомим орієнтиром підготовки майбутніх фахівців-дизайнерів нової формації, оскільки таке бачення багато в чому збігається з основними принципами концепції розвитку української дизайн-освіти.

УДК 94(477)"1648/179"

ГОСПОДАРСЬКО-ТРУДОВА ДІЯЛЬНІСТЬ ЗАПОРІЗЬКИХ КОЗАКІВ

Титаренко Ольга Олександрівна

Полтавський національний педагогічний університет імені В. Г. Короленка
м. Полтава

Анотація. У статті розглядається особливості господарсько-трудової діяльності запорізьких козаків. Аналізуються головні заняття низових козаків -- різні промисли, рибальство, скотарство.

Ключові слова: козацтво, господарство, трудова діяльність.

Козацтво виникло як реакція на посилення соціально-економічних та національно – релігійних утисків населення України з боку української та польської шляхти.

У пошуках місця для вільної праці селяни почали засновувати поселення на мало залюднених південно-східних степах і оголошували себе вільними людьми – козаками. Цей процес набрав особливого розмаху в XVII ст. Коли на Середньому Подніпров'ї виникло багато козацьких слобів і хуторів . Частина козаків відступила за дніпрові пороги (так званій Низ), де у XVII ст. Створила своєрідну організацію українського козацтва – Запорізьку Січ.

Головним заняттям низових козаків довгий час різні промисли, рибальство, скотарство.

Козацтво відіграло виключну роль у вітчизняній історії, величезний вплив на формування специфічних рис традиційно-побутової культури, етнічної самосвідомості та національного характеру українського народу.

Запорізькі козаки мали якщо не найбагатші, то одні з найбагатших земель у всій південній частині. Це робило запорізький край привабливим у очах кожного землероба і змушувало багатьох українців, особливо з середини XVIII століття, цілими масами прямувати

на південь, шукати там притулку для себе і своїх родин, споруджувати там власні житла, отримувати й обробляти землю.

Володіючи великими й багатими землями, запорізькі козаки порівняно мало, супроти потреб, займалися землеробством. Зрештою, це й природно. Козаку, вродженому воїнові, споконвіку звичніше було борознити веслами високі хвилі рік і морів, ніж тяти косою високу траву лук і орати плугом незайманий ґрунт степів. Степ для козака був ареною бойових подвигів, а не полем для господарських робіт.

Академік минулого століття Василь Зуєв зауважує, що «не всі запорожці займалися кривавими промислами (тобто війною), у них частково існувало й рільництво, і скотарство, й рибальство, залежно від того, які кому вигоди показувало місце, де він жив». У Запоріжжі існував цілий клас козаків, що звалися «сиднями», або гречкосіями, котрі жили у зимівниках, селах і бурдюгах, займалися різними господарськими справами та «засівали свої поля різним хлібом». Найбільше землі, безумовно, обробляли у найбагатших на чорноземі, головне, найвіддаленіших від сусідства хижих татар землях. Землю для посіву хліба вибирали переважно біля річок чи по схилах балок і в долинах, оскільки високий і відкритий степ не завжди був придатний для цього. Кожний заможний запорожець засівав хлібом стільки землі, скільки в нього було робочої сили, й експлуатував обрану ділянку доти, доки земля не виснажувалася і не ставала непридатною для хліборобства; тоді він покидав насиджене місце, вибирав собі іншу річку чи балку, будував тут зимівник і знову брався за експлуатацію землі. Здобутий на землі хліб запорожець звичайно ховав у спеціально викопаних у землі ямах, схожих на підземні погребі, помітні зверху лише господареві; це, очевидно, робилося для того, аби зберегти своє багатство від раптових набігів хижих сусідів, татар.

Закладений таким способом хліб рідко коли псувався. Цих запасів господар не чіпав доти, доки не наставала у них потреба.

З усіх злаків запорожці більше сіяли гречку, ячмінь, овес і горох, менше жито і ще менше пшеницю.

За призначенням та циклами сільськогосподарських робіт козаки використовували три головні групи землеробських знарядь: для обробітку ґрунту; збирання врожаю; його обмолоту та переробки зерна. Вони користувалися трьома видами тяглових орних знарядь: плугом, ралом і сохою. Збирали зернові серпом та косою. Головним і найдавнішим знаряддям молотьби був ціп. Зерно на борошно перероблювали на вітряках, водяних і на плавних млинах. Крупи для домашнього вжитку товкли у ручних та ножних ступах. Із зерен конопель, льону на спеціальних маслобійнях виготовляли рослинну олію [3].

Важливішою галуззю запорізького господарства, ніж хліборобство, було скотарство: розлогі степи Запоріжжя, укриті влітку високою, соковитою і густою травою, своїм виглядом закликали запорожців до такого промислу: «Там сіна по коліна, свіжого пойла по стойла». Більш за все запорожці розводили коней. Таким уже було заняття запорізького козака: він тільки тоді й був козаком, коли мав коня. Без коня він і не лицар; лише верхи на коні, з ратищем у руці він і був страшним для ворогів - татар, турків, поляків. «Запорізькі козаки досить пильно утримують кінські заводи, котрими користуються для далеких походів, тому що більше з татарами, котрі всі верхи на конях, справу мають» [3]. Коня звали вірним другом, нерозлучним товаришем, милим братом козака.

Козак звертається до свого коня не як до німої тварини, а як до розумної істоти, у всьому рівної з людиною; він просить його «розбити козацьку тугу по темному луку», винести його з тяжкої неволі, розділити його радість у перемозі над ворогом; він заповідає йому, вмираючи, передати з дикого степу вісточку дорогим товаришам і близьким родичам у славній Січі та далекій Україні; він піклується про нього, як про найдорожче для себе створіння і, у випадку хвороби коня, пропонує йому і свій святковий одяг, і незліченні скарби, сховані в землі, і «ясную зброю», лише б кінь підвів голову, розмаяв по вітру широку гриву й знову помчав із козаком «шляхом, балками, ярами, непрохідним байраком».

Запорізькі коні були невеликого зросту, непоказні з вигляду, маленькими круглими копитами, зате всі вони відзначалися незвичайною міцністю, силою, твердістю в ногах,

витривалістю у довгих походах, неперебірливістю у харчуванні, на диво спокійним норомом, винятковою кмітливістю: вони впізнавали своїх господарів з оклику і прибігали на їх свист із далеких степових місць.

Більшість коней запорожці отримували зі своїх власних заводів. Головним місцем кінських заводів були місця біля Інгульця, Бугу й Великого Лугу, де коні або ходили «пустопаш», або під наглядом табунників.

Запорізькі коні славилися по всій Східній і навіть Західній Європі, тому попит на них був дуже великий: поляки, кримчаки, турки - всі однаково прагнули хорошого коня із запорізьких степів.

Так само запорожці займалися й розведенням у своїх степах великої рогатої худоби: скотарство було одним із основних розділів прибутків Запорозького Війська; вони утримували безліч корів і від «розведення худоби отримували краще продовольство»; їхні корови відзначалися більшою плодючістю, так що молода телиця вже за два роки давала приплід. Взагалі запорізька рогата худоба відзначалася високим зростом, силою і плодючістю. хоча не була ні особливо гладкою, ні надто породистою: «черкаська» худоба, тобто худоба дніпровських, у тому числі й запорізьких козаків, славиться і дотепер. У запорізьких степах паслися цілі неоглядні череди рогатої худоби, кожен козак-зимівчак мав по кілька сотень, тисяч, а то й десятків тисяч голів рогатої худоби, і були приклади, коли козак навіть судові штрафи сплачував не грішми, а рогатою худобою. Зрештою, користь від своїх корів запорожці отримували не таку велику, як слід би чекати: їхні корови доїлися лише один раз, зранку, та й то лише від Петрового дня до весни, а з весни до Петрового дня взагалі не доїлися; коров'яче масло, крім потреб господаря, також виготовлялося рідко.

Нарівні з конярством і скотарством розвивалося у запорізьких козаків і вівчарство: в окремих козаків було по 4 чи й по 5 тисяч голів овець: «рогату худобу й овець утримують досить багато; вовну з них знімають один раз і продають у Польщу». З порід переважала рідкісна в наш час волоська; овеці стада запорозькі козаки звали отарами; пастухів - чабанами (назви, засвоєні від татар). Чабани, одягнуті в сорочки, просочені салом, у шаровари з телячої шкіри, взуті у постолі зі свинячої шкіри й перепоясані ремінним поясом з «гаманом» через плече, зі швайкою й ложечником на боці, взимку і влітку тягнули за собою так звані коші, тобто дерев'яні котиги на двох колесах, зовні вкриті повстю, із кабицею всередині, у яких вони ховали своє продовольство, зберігали воду, варили страву й ховалися від негоди [2].

Але з усіх промислів у запорізьких козаків, безумовно, найрозвинутішим було рибальство: «козак поза війною - табунник, скотар, а особливо рибалка». Рибальство було першою галуззю всіх промислів низових козаків і давало їм необхідний і найуживаніший харчовий продукт – рибу, а разом з тим було джерелом багатства для всього війська: з рибальства козаки й одягалися, і взувалися, і зброю здобували. Тому серед них не казали «ловити рибу», а виробився особливий термін «добуватися, йти на здобич».

Рибальство у запорозьких козаків було розвинуте до найширших розмірів: для рибальського промислу в різних місцях запорізьких вольностей були влаштовані особливі заводи з куренями при них для житла в зимовий час і вкриті очеретом буди для життя улітку. Ними завідували особливі «господарі», вибрані з низового товариства, та головні рибалки, яких у Гарді звали гардівничими, та їх помічники тарівничі, які керували таром, чи неводом. Рибальські заводи завжди утримували компаньйони, трое-четверо чоловік, яких козацькою мовою звали «односумами».

З усіх рибних місць найкращим, безумовно, був Дніпро; в ньому рибалили від порогів до самого лиману й по лиману майже цілорічно, хоча найкраще риба ловилася навесні й восени. У Дніпрі звичайно ловили коропа, ляща, судака, щуку, білизну, вирезуба, тараню, чехоню, шпицю, чорнуху, секрета, окуня й бика. Червона риба, яку запорожці звали чорною, тобто осетри, білуга, чечуга, пістрюга, соми рідше ловилась у Дніпрі, переважно у Дніпровському лимані; камбалу, скарбію, оселедця ловили лише у лимані; линів і карасів ловили у річках, що впадають у Дніпро [3].

За словами очевидця Василя Зуева, головними знаряддями рибальства були: неводи, косяки, мережі, самолови, крім того, звичайні малі й великі рибальські сіті.

До перелічених знарядь інші свідки додають ще один оригінальний метод риболовлі - за допомогою річкової видри: зловивши маленьку видру, запорожець привчав її до того, щоб вона, мов кіт, лягала біля його ніг і навіть спала разом з ним під одягом, котрим укривався козак. Виростивши таку видру, запорожець використовував її для риболовлі: вона входила у воду, здобувала там рибу й поверталася з нею до свого господаря, роблячи це кілька разів підряд.

Здобуту рибу запорозькі рибалки готували і збували таким чином: спіймавши рибу, запорозькі промисловці або відразу збували її свіжою, або готували про запас, якщо риболовлю не брали на відкуп прибулі промисловці. При цьому спосіб приготування червоної риби був одним, білої - іншим. Спійману червону рибу насамперед патрала, при цьому жир, ікру і клей складали окремо, тушу окремо. Потім останню мочили в лимані, навесні, за холодної води, протягом цілої доби, влітку - протягом кількох годин. Витягши з води, рибу розплатували, надрізали в кількох місцях і «круто» засипали в надрізи солі; після соління «банили» у воді, далі в'ялили на сонці, а іноді, крім того, розкладали її вранці на росу, щоб у ній не заводилися черви. Останнє робили навіть улітку. Відділену від риби ікру або залишали для власного вжитку, або ж готували на запас для продажу. У першому випадку вибирали переважно ікру севрюги, білуги й осетра; очищали її від перетинок перетиранням крізь дротяне сито й солили, як кому було зручно, на свій розсуд. У другому випадку готували лише паюсну ікру, зернистої ж узагалі не вміли виготовляти. Вийнявши з риби ікру й навіть не очистивши її, а лише обсипавши сіллю, вони складали її шарами в діжку аж до верху, і на верхній шар клали важкий гніт; просоливши так ікру певний час, виймали окремими шарами, банили у воді і в'ялили на сонці, доки вона не ставала твердою, і потім або продавали її на місці, або везли в Очаків. Жир із червоної риби вирізали або смугами, або шматками, солили і вживали з хлібом як шинку. Клей з риби виймали шматками, спочатку пров'ялювали його на сонці, потім здирали верхню шкірку, збивали в чотирикутні плитки і так, без якогось обварювання, продавали.

Приготована таким чином риба йшла на продаж або на місці приїжджим польським і українським чумакам, грецьким, вірменським і турецьким купцям, або її відвозили в Січ, Очаків, Україну й Польщу. На місці та в місцях вивозу її обмінювали на хліб, продовольство, вино й пряжу або ж продавали.

Значною галуззю господарсько-економічної діяльності було в Запоріжжі й мисливство. За нечисленності населення на величезних просторах запорізькі степи, особливо по берегах рік, озер, по островах, балках, ярах, косах мали силу-силенну різноманітного звіра й птиці. Мисливство у запорожців було менш розвинутим, ніж рибальство, «ним займалися лише бідні, з котрих ніхто не досягав забезпеченого життя». І все ж для цього у запорожців існував окремий клас людей, що жили переважно в Бугогардівській паланці, мали свій курінний лад, підкорялися окремому отаманові, обраному зі свого ж середовища. Цих людей звали лисичниками, оскільки головним предметом їхнього полювання була лисиця, що, зрештою, не виключало полювання й на інших хутряних звірів. Для запорозьких лисичників важливим було не так м'ясо вбитих тварин, яке козаки взагалі не цінували, воліючи рибні страви, як хутро. Хутра були предметом торгівлі, мита, подарунків і одягу; їх продавали польським, українським і татарським купцям, ними сплачували мито у військовий скарб і січову церкву, їх посилали в дар царям і вельможам, особливо лисяче хутро; з них козаки виготовляли одяг: із козячих шкір штани чабанів, із хутра видр шапки, які були дуже модними.

З рушницями, собаками, сітками, капканами й ланцюгами запорізькі мисливці після довгих пошуків поверталися навантажені здобиччю - різними звірячими шкурами - у свої курені й тут, перш за все, віддавали шкури для вичинки особливому фахівцеві цієї справи, гарбарю. Потім, після виправи, ділили їх між собою і продавали купцям на місці чи у поїздках.

Слава про багатство звірів і дичини, про спритність запорозьких лисичників приваблювала в Запоріжжя багато мисливців з України та Польщі.

Птахоловство у запорозьких козаків було менш розвинутим, ніж мисливство; в усякому разі, воно не було предметом торгівлі й промислу в їхніх краях, а коли хто й вирушав у степ стріляти дичину, то робив це лише в крайньому випадку, коли не мав ніякої іншої їжі, зокрема рибної, для харчування.

Перелік використаної літератури

1. Гуслистый К.Г. Вопросы истории Украины и этнического развития украинского народа. К., 1963. -262 с.
2. Наулко В.І. та ін. Культура і обут населення України. К.: Либідь, 1998. – 167 с.
3. Яворницький Д.І. Історія запорізьких козаків / Пер. з рос. І.І. Сварника. - Львів: Світ, 1990. - 319 с.

УДК 378.016:687.016]:39

ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ ЕТНОДИЗАЙНУ НА ЗАНЯТТЯХ З МОДЕЛЮВАННЯ ОДЯГУ

Самчук Ілона Анатоліївна, Теремецька Анна Сергіївна
Полтавський національний педагогічний університет імені В.Г. Короленка
м. Полтава

Анотація. Досліджено потенціал етнотрансформованого дизайну в освітньому процесі підготовки фахівців в галузі легкої промисловості при вивченні дизайну одягу. Звернення до етнічних образів та національних традицій під час моделювання та художнього проектування одягу формують в учні навички стилізації та трансформації елементів етнотрансформованого дизайну в композиції сучасного модного одягу.

Ключові слова: етнотрансформований дизайн, професійна освіта, моделювання та художнє проектування одягу, стилізація національних мотивів в сучасному одязі.

Елементи етнотрансформованого дизайну складають невичерпне джерело творчості, тому залучення студентів до вивчення етнотрадицій сприяє формуванню творчого потенціалу майбутніх фахівців та національно-патріотичному вихованню сучасної молоді. Як показує практика, стилізований одяг в кращих традиціях національного українського вбрання набуває все більшої популярності серед українців. Сучасні модельєри часто використовують образи народного строю, а також окремі елементи етнотрансформованого дизайну в якості оздоблення сучасного модного одягу.

В навчальному процесі звернення до етнотрансформованого дизайну залишається актуальним та має перспективи розвитку професійних навичок зі стилізації композиції костюму. Змістові модулі навчальної дисципліни «Моделювання та художнє оздоблення одягу» переплітаються з етнотрансформованим дизайном як у теоретичній частині інформаційного блоку, так і у практичних роботах студентів. На наш погляд, найбільш ефективним методом оволодіння засобами етнотрансформованого дизайну є органічне поєднання теоретичного та практичного навчання, коли теоретичні знання підкріплюватися безпосередньо в процесі творчої практичної діяльності.

Так, при вивченні змістового модуля «Композиція костюму» розкриваються питання орнаменту, колористики, традиційного декору через звернення до традиційного українського