Світлана ТВОРУН

УКРАЇНСЬКІ ОБРЯДОВІ ХЛІБИ

Управління культури і туризму
Вінницької обласної державної адміністрації
Вінницький обласний центр народної творчості

Світлана ТВОРУН

УКРАЇНСЬКІ ОБРЯДОВІ ХЛІБИ

На матеріалах Поділля

Вінниця
КНИГА-ВЕГА
2006

УДК 39 (477)
ББК 63.5. (4УКР)
Т 28

РЕЦЕНЗЕНТИ:

О. В. Курочкін, доктор історичних наук
Ю. І. Поп, доктор історичних наук, професор
О. К. Струкевич, доктор історичних наук

Творун С. О.
Т 28 Українські обрядові хліби: На матеріалах Поділля. — Вінниця: Книга-Вега, 2006. — 96 с.: іл.

ISBN 966-621-261-7

На сторінках цієї книги ви познайомитесь з обрядовими хлібами, короваями, калачами, пирогами, коржами, що з давніх часів випікають в Україні до календарних та родинних свят, а також з традиціями, віруваннями, обрядами, пов'язаними з культом хліба.

Книга розрахована на широке коло читачів, які цікавляться народознавством, українською етнічною культурою. Тут знайдуть для себе корисну інформацію працівники харчової промисловості, домогосподарки, любителі домашньої випічки, а також учні, студенти, вчителі, працівники культури.

УДК 39 (477)
ББК 63.5. (4УКР)

Книга рекомендована до друку Інститутом мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М .Т. Рильського НАНУ (протокол № 15 від 12.09.2004)

ISBN 966-621-261-7

© Творун С. О., 2006
© Видавництво «Книга-Вега», 2006

З ХЛІБОМ І ХАТА ТЕПЛІША, І ПІСНЯ МИЛІША

Т. О. Цвігун на фестивалі світлиць

Коли я подумки повертаюся в дитинство, то найперше пригадую хліб, який мама випікала в печі. То було справжнє таїнство — біла магія тіста, чорна магія печі і матуся в ситцевій хусточці, наче свята з ікони. Коли вона складала на столі рум'яні духмяні буханці, то здавалося, що хата ставала вищою, а світ — кращим. І мені, малій, видавалося, що весь двір пропах хлібним духом. Пройшло вже стільки літ, а я не можу забути ні запах, ні смак того селянського хліба, і можу впевнено сказати, що ніякі вишукані страви ніколи його не замінять. Приїдаються всілякі ласощі, а хліб — ніколи. Хліб можна їсти без нічого і насититися, але без нього не смачна ніяка їжа.

Хліб... Скільки б не мали його люди, та завжди з любов'ю і побожністю беруть до рук, цілують, як найдорожчу святиню, бо він — основа всіх основ. Тому в нашій мові слова «жито» і «життя» — одного кореня, а фольклор багатий на прислів'я та приказки, присвячені хлібові. «Сливка — слинка, грушка — минушка, риба — вода, хліб — всьому голова», «Хліб та вода — козацька їда», «На чорній землі білий хліб родить», «Хочеш їсти калачі — не сиди на печі», «Хліб у домі — господар, у праці — друг, у дорозі — товариш», «Хоч хліб з водою, аби милий з тобою», — вчить народна мудрість. А які прекрасні загадки створили наші предки! Ось лише деякі, найколоритніші: «Ріжуть мене ножакою, б'ють мене ломакою; за те мене отак гублять, що всі мене дуже люблять», «Прийде до стайні без шкіри, а вертається зі шкірою», «І грудкувате, і ніздрювате, і кисле, і крихке, а за все миліше». З хлібом пов'язано багато замовлянь, прикмет народного календаря та повір'їв. Його возвеличено в легендах, переказах і, звичайно ж, у піснях. Бо хоч у Святому Писанні сказано, що не хлібом єдиним живе людина, але наші предки підмітили, що «з хлібом і хата тепліша, і пісня миліша».

Упродовж віків у дітей змалечку виробляли шанобливе ставлення до хліба як до священного предмета. Крихти з нього ніколи не викидали, а віддавали птахам чи худобі.

Великим гріхом вважалося недоїсти кусень хліба, а якщо він падав на землю, його піднімали, цілували і з'їдали. Хліб здавна вважався символом добробуту, гостинності, тому його підносили найдорожчим гостям. Ще й тепер, запрошуючи на весілля, наречені кажуть: «Просили батько, мати і я прошу на хліб, на сіль і на весілля».

З давніх-давен хліб — один із найважливіших атрибутів української обрядовості. З часом його утилітарна функція відійшла на другий план, а пріоритетною стала знакова, символічна. І хоч ми не завжди можемо пояснити ту символіку, але важко уявити весілля без короваю та «шишок», Великдень — без пасок і бабок, Маковія — без коржів з маком, а свято Андрія — без калити. Звісно, у містах все це призабулося, але (слава Богу!) є ще села, які, наче джерельця, поять нашу культуру, нашу духовність. Є жінки старшого віку, невтомні хранительки народних перлин, які все пам'ятають, охоче діляться знаннями і спогадами з молоддю. Є немало фольклорних колективів, котрі вивчають і пропагують народні звичаї та обряди. Однак всі ці скарби потрібно зафіксувати, аби вони не зникли безслідно, аби не обірвалася нитка родоводу. І зробити це слід сьогодні, бо завтра буде пізно.

Обласний центр народної творчості проводить велику роботу зі збору, збереження і пропаганди духовної спадщини нашого народу. Ми тісно співпрацюємо з відомими фольклористами, етнографами і підтримуємо їхні починання. Так у 2001 році, до 10-річчя незалежності України, з ініціативи ОЦНТ був проведений І фестиваль світлиць районів, до якого етнограф С. О. Творун заздалегідь розробила запитальник «Обрядові хліби Вінниччини». Світлана Олександрівна багато років приділяє велику увагу вивченню обрядовості подільського краю, її відродженню і практичному використанню. Найцінніше у її напрацюваннях — матеріали про обрядові хліби, адже даною проблемою в нашому регіоні так скрупульозно ніхто не займався. Під час польових досліджень у багатьох районах Вінниччини Світлана Творун зафіксувала розповіді про обрядові хліби, сфотографувала їх. Також вона записала цілий ряд народних обрядів разом зі знімальною групою телестудії «Селбанго» для своїх авторських передач «Від Коляди до Калити» та «В сімейному колі».

Користуючись запитальником С. Творун, працівники культури відшукали у своїх населених пунктах цікаві, напівзабуті рецепти хлібів і представили їх на І фестивалі світлиць, який здивував вінничан та гостей міста розмаїттям короваїв та найрізноманітнішого обрядового печива.

Фестиваль світлиць викликав великий резонанс серед громадськості, спонукав приділити більшу увагу вивченню народних обрядів, і хлібів зокрема. Відрадно, що він став традиційним, і вже з наступного, 2002-го року багато районів області почали проводити свої фестивалі.

У ІІ фестивалі світлиць «Щедра господа» взяли участь 27 районів та місто Ладижин. У його рамках проводилася виставка обрядових хлібів, до якої всі райони поставилися з великою відповідальністю. Майстри випічки дивували не лише кондитерськими здібностями та винахідливістю, а й глибоким знанням народних традицій та звичаїв. Найбагатшими, найзмістовнішими і найцікавішими були виставки Барського, Бершадського, Вінницького, Липовецького, Літинського, Немирівського, Оратівського, Погребищенського, Тульчинського, Шаргородського, Чернівецького та Ямпільського районів. Окремо хочу сказати про Калинівський район, представлений світлицею села Радівка. Яких тільки хлібів там не було! Пасочки, жайворонки, струдлі, калачі для хрестин, весільні хліби. Самих лише весільних короваїв — 10! А як було оминути світлицю Томашпільського району, яку прикрашали хліби, випечені стінянськими майстринями. Одна з них, відома фольклористка Зоя Зосимівна Чорна, охоче ділилася рецептами й досвідом зі всіма. Різноманітні

обрядові хліби випекли й тиврівські умілиці: обжинковий коровай, хліб-«василь», різдвяні журавки, спасівські пиріжки, книш, калита, паски, калачі — на родини, хрестини, Різдво. Заслуговувала на увагу і «Світлиця сім'ї Громади» з села Вербівка Хмільницького району, в якій господиня винесла на суд глядачів не лише барвисті рушники, скатертини, сорочки, доріжки, серветки (усього близько сотні вишивок!), а й короваї та обрядові хліби, випечені з такою ж любов'ю. Крім згаданих майстринь випічки, хочу також згадати добрим словом Галину Душкевич з села Бригідка та Євгенію Пацай з села Семенки Барського району, Ніну Швець та Ганну Коваль (до речі, теж знану фольклористку!) з села Бохоники Вінницького, Степаниду Пачевську, Ганну Кадет, Валентину Івасеву, Наталю Страшкевич, Тетяну Комарик з Радівки Калинівського, Лідію Надворецьку і Таїсію Муравську з Лукашівки Літинського, Надію Носулько з села Озаринці, Олену Козяр з села Яришівка, Галину Мороз із села Вендичани Могилів-Подільського району, Марію та Ганну Мельник з села Жван Мурованокуриловецького району, Світлану Гайсиновську, Ніну Андрусевич, Олену Левандовську з Грабарівки Піщанського, Наталю Прилуцьку та Галину Король із Плискова Погребищенського, Людмилу Черниш та Ганну Неживляк з Веселівки Теплицького, Ніну Козоріс із Ольгополя Піщанського, Надію Кузик з села Берізки Чернівецького району. І список цей можна було б продовжувати й продовжувати.

У жовтні 2003 року, який був Роком культури в Україні, в рамках творчого звіту Вінницької області в місті Києві відбувся фестиваль світлиць «Києву, граду древніх столиць, щедрий ужинок подільських світлиць». Потрібно віддати належне адміністраціям та працівникам культури кожного району, які прагнули показати традиційне народне мистецтво своєї «маленької батьківщини». Обрядові хліби та короваї стали окрасою світлиць Бершадського, Немирівського, Погребищенського, Тиврівського, Липовецького, Гайсинського та Томашпільського районів. А назви світлиць «Щедрий коровай Крижопільщини» та «Золотий колос радівської господи» (Калинівський район) говорили самі про себе.

Подією в культурно-мистецькому житті міста була виставка «Подільський коровай — 2004». Кожен, хто відвідав її, мав змогу ще раз переконатися, що Вінниччина славиться не лише багатими врожаями зернових, а й прекрасними майстринями. Найповніше були представлені святкові та обрядові короваї. Як було не замилуватися жниварським короваєм із села Бохоники Вінницького району, короваєм на сватання — з Мар'янівки Хмільницького, короваєм для старшої дружки і старшого дружби — з Марківки Томашпільського! Чи короваєм на перепій, спеченим Лідією Ступак з села Байківка Калинівського району. Пані Ліда, почувши про нашу виставку, спекла для неї 12 найменувань короваїв. Багато вінничан, відвідавши ту виставку, розчулено говорили, що за все життя не бачили стільки

Лідія Ступак біля своїх хлібів

хлібів одразу, а деяких і назв не чули. Вражали калачі — різдвяні, весільні, поминальні, на хрестини, а також обрядові хліби — макоші, жайворонки, мазарі, калита, марципани, балабушки, весільні голуби, коржі з маком. Що вже й казати про хліб! Пшеничний і житній, печений у формах, на черені й на капустяному листі. Звісно, журі важко було вибрати кращих: не хотілося нікого образити. Але все ж переможці були. Наказом управління культури Вінницької облдержадміністрації за підготовку змістовної тематичної виставки традиційних хлібів відзначені відділи культури Барської, Гайсинської, Крижопільської, Могилів-Подільської, Мурованокуриловецької, Томашпільської, Тиврівської, Тульчинської та Ямпільської райдержадміністрацій. А за художнє оформлення виставок — відділи культури Жмеринської, Іллінецької та Калинівської райдержадміністрацій.

У 2005 році проходив III фестиваль світлиць «Роде мій славетний український». І так приємно було на душі, що в кожній світлиці тішили зір хліби та короваї із зерна нового врожаю. Найбагатші і найзмістовніші виставки, як завжди, представили Барський, Погребищенський, Хмільницький, Вінницький, Бершадський та Калинівський райони. Кожного, хто доторкався душею до цього рукотворного дива, переповнювала невимовна гордість за свою щедру землю, за свій працелюбний народ і, звісно, за далеких предків, які протягом віків витворювали пласт культури — обрядові хліби.

Віриться, що подібні фестивалі й виставки проходитимуть і надалі й привертатимуть все більше людей до народних звичаїв та обрядів. Приємно усвідомлювати, що наші виставки стали у великій нагоді Світлані Олександрівні Творун. На них вона мала змогу познайомитися з цікавими майстринями, записати маловідомі рецепти, зробити світлини. І ми радо внесли свій скромний внесок у її працю.

Упродовж останніх років Вінницьким обласним центром народної творчості видано ряд книг з фольклору, етнографії, народного мистецтва, котрі викликали зацікавлення не лише у фахівців, а й у всіх людей, які не байдужі до національної культурної спадщини. Сподіваюся, що й це видання знайде стежку до людських сердець та душ і стане даниною славним предкам.

Тетяна ЦВІГУН,
директор Вінницького обласного центру народної творчості,
заслужений працівник культури України

ВСТУП

Хліб-сіль на рушникові або розкішний коровай — своєрідний символ України, її гостинності і щедрості. Це не лише продукт харчування, а й культова річ, предмет обожнювання. Його цілують, ним присягають, скріплюють договір, з ним пов'язують добробут і навіть саме життя. Унікальні обрядові хліби, короваї, калачі є найважливішими символами традиційних українських свят. Завдяки їм кожне давнє народне свято має свій незабутній колорит і смак. По сьогоднішній день в українських селах до кожного свята печуться свої обрядові калачі, короваї, пироги або коржі, якими хлібороби пригощаються самі, частують гостей і домашню живність, вшановують предків, землю, сонце, Бога і християнських святих.

Іл. 1. А. Й. Мудла зустрічає гостей на порозі хати.

Культ хліба в нашого народу зберігся із сивої давнини. Зерно на території України почали вирощувати ще з часів неоліту (VII-IV тис. до н. е.), у IV–III тисячоліттях до н. е. на землях Наддністрянщини і Надбужжя проживали племена високорозвиненої землеробської культури — трипільців. А з початку І тисячоліття нашої ери тут займалися орним землеробством слов'янські племена, які входили до Антського союзу [41, с. 34-35]. Земля та сільськогосподарські угіддя залишаються головним багатством України і в наші дні. За даними Бойка О. Д., забезпеченість ріллею у розрахунку на одного жителя нашої держави становить 0,75 га, тоді як у Великобританії — 0,12 га, у Німеччині — 0,20 га, у середньому в Європі — 0,26 га, у світі — 0,29 га [4, с. 489].

Матеріали про хліб, його випікання і вирощування знайшли відображення в працях багатьох українських дослідників. Серед них можна виділити роботи Артюх Л. Ф. (Українська народна кулінарія: історико-етнографічне дослідження. — К.: Наукова думка, 1978), Сумцова М. Ф. (Хлеб в обрядах и песнях. — Харьков, 1885), Данкової Р. С. (Етнографічне дослідження українських обрядових печив. — Харків, 1926), Маркевича М. А. (Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. — К, 1860).

Звичаї і обряди, пов'язані з вирощуванням хліба, досліджували Копержинський К. (Обряди збору врожаю у слов'янських народів у найдавнішу добу розвитку. — К., 1928), Петров В. П. (Вогнезрубна система хліборобства й хліборобський культ вогню. — К., 1930). Весільну випічку — Борисенко В. К. (Весільні звичаї та обряди на Україні (історико-етнографічне дослідження. — К.: Наукова думка, 1988; Традиції і життєдіяльність етносу: на матеріалах святково-обрядової культури українців. — К.,: Унісерв, 2000). Про використання хліба в обрядах, пов'язаних з народженням дитини, є інформація в книзі Гаврилюк Н. К. Картографирование явлений духовной культуры (по материалам родильной обрядности украинцев). — К.: Наукова думка, 1981. Матеріал, що стосується даної тематики, можна прочитати в працях П. П. Чубинського, Ф. Вовка, Н. Данильченка, П. В. Іванова та ін. (див. список літератури).

Проте більшість вчених досліджують хліб як продукт харчування, детально описують процеси, пов'язані з його вирощуванням і виготовленням. Значно менше уваги етнологи приділили системному вивченню обрядових хлібів та вірувань, звичаїв, обрядів, пов'язаних з культом хліба. А для українців хліб не лише матеріальна річ, це — святиня, жертовна страва для богів або й саме божество чи втілення божественної сили. Тож у нашій праці головну увагу приділимо дослідженню духовної цінності хліба.

Хліб українці називають «святим», «божим даром», «батьком», «годувальником», «головою», «розпорядником». Без хліба не обходилась в Україні жодна важлива подія. З'явиться на світ дитина — з хлібом йдуть на родини. З хлібом приходять і на хрестини, виряджають когось у дорогу — ув'язують у рушник житній окраєць або шматочок освяченої паски, щоб оберігав подорожнього від біди.

«У нас на хрестини ідуть обов'язково із хлібом, замотаним у рушник або хустинку, щоб дитя було з хлібом та не було голим», — згадує Шаповалова Є. М. із селища Дашева Іллінецького р-ну [130]. З хлібом йдуть свататись, хліб повертають, щоб розірвати угоду про шлюб, хлібом благословляють на подружнє життя, з хлібом йдуть на новосілля, з хлібом проводжають покійника. «Хліб несли куми до хреста («щоб дитя виросло з хлібом»), крім того, кумі за пазуху клали цілушку хліба, і вона, повернувшись із церкви, ділила з породіллею та їла цей хліб; батько дитини кликав кумів з хлібом; жінка до виводу в шість неділь йшла з хлібом; бабі-бранці оддячували не лише грішми й хусткою, а й обов'язково хлібом. ...Взагалі звичай приходити з хлібом і вертатись не з порожніми руками, тобто символічно обдарованими, дуже характерний для Поділля. Навіть там, де калачів не пекли, давали по два пиріжки...», — пише про використання хліба Л. Ф. Артюх [41, с. 301].

Іл. 2. С. О. Творун з донечкою ліплять «жайворонків». Кадр з телепередачі «Від Коляди до Калити», Вінниця, 1993 р.

В обрядах хліб символізує життя, а слова «жити» й «жито» в українській мові мають один корінь. Коли дитину вперше клали до колиски, то перед цим насипали туди трохи жита, щоб ішлося на життя новонародженому. Жито сипали і в рукави сорочечки, коли вперше сорочку одягали на дитину. За народними повір'ями виробляти хліб та торкатися тіста не повинні люди, що обмивали покійних, гицелі, колії [55, с. 81].

Про хліб і його святість в Україні складено багато приказок і прислів'їв: «Хліб на столі — Бог у хаті», «Не ми хліб носимо, а хліб нас», «Хліб житній — батько рідний», «Хліб — батько, вода — мати, з хлібом і стіл — престіл, і хата — багата», «З хлібом і пісня миліша, і хата тепліша», «Коли є хліба край, то й під вербою — рай», «Без хліба шматка і рибка бридка», «Голодній кумі тільки хліб на умі», «Грушка — минушка, а хліб — кожен день», «Нема хліба без роботи, а роботи без хліба», «Дурний як сало без хліба»...

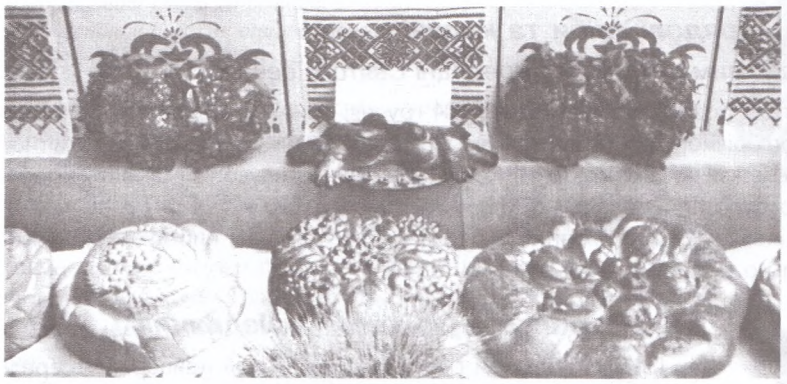
Шана до хліба закріпилась у народних звичаях. На покуті під образами, що є в хаті священним місцем, колись завжди лежала на столі покрита рушником паляниця. Кожен шматочок хліба з'їдали повністю, не залишаючи куснів, щоб силу не залишити. Хліб не можна викидати у сміття, навіть хлібні крихти слід зібрати у долоню і з'їсти, або ж віддати худобі чи птиці. Знайдений на дорозі окраєць хліба потрібно обтрусити і покласти на високому місці для пташок. Коли випадково кусень хліба упаде на підлогу, селяни його підіймають і цілують — перепрошують, у хліба ж бо ніжки короткі, впаде зі столу і може ніколи більше туди не повернутися. Про хліб не можна казати, що він поганий, він може бути лише невипечений, глевкий, сирий, підгорілий, зачерствілий. Гріхом вважалося сказати «поріж хліб», хліб не різали, а краяли, і казати потрібно «покрай» [23, кн. 2, с. 481]. Принесений з поля окрайчик хліба українці називають гостинцем «від зайчика», це — прекрасно обрана народом форма частування дітей невикористаним у полі сніданком [44, с. 142].

М. Сумцов писав: «З появою хліба, як засобу харчування, виникла світла думка, що богам бридка кров жертовних тварин, і хліб стає головним предметом жертвоприношень» [46, с. 6-7]. Можливо, тварин приносили у жертву богам мисливські та скотарські племена, а для наших предків-землеробів найбільшою святістю і жертовною стравою з давніх віків і до нині був і залишається хліб. Принаймні Велесова книга серед жертовних приносів називає зерно, плоди, квіти, напої і мед:

«Се боги Русі не беруть жертви людської, ані тваринної,
лиш плоди, овочі, квіти, зерно, суру питну,
на травах настояну, і меди,
ніколи не живу птицю, ані рибу» [9, с. 92; д. 24 б].

На жаль, спечений хліб — недовговічний. Обрядові короваї, калачі, що готували наші пращури на пошану Богу, землі або духам предків, неможливо виявити під час археологічних розкопок. Їх ми можемо лише відтворити, збираючи по краплинці інформацію із розповідей старожилів, фольклорних джерел — повір'їв, легенд, пісень, традицій, обрядів, записуючи старовинні рецепти, які наш народ передає із покоління в покоління як найцінніший скарб.

Дослідження традиційних обрядових хлібів і пов'язаних з ними обрядів та вірувань дають можливість глибше усвідомити і дослідити етнічну культуру нашого народу, проливають світло на деякі білі плями, що стосуються духовного життя, дохристиянських вірувань, символіки тощо. Вони можуть збагатити етнографічну науку новими фактами, які стануть у нагоді для подальших ґрунтовних досліджень.



Іл. 3. Виставка «Обрядові хліби». Вінниця, 2004 р.

Зібрати по крихтах і реконструювати прадавню культуру і вірування наших предків, в тому числі й тих, що стосуються обрядових хлібів, — завдання важливе, але надзвичайно складне. Через недостатню кількість інформації важко уникнути помилок. Проте, висловлені гіпотези і припущення стимулюють подальшу пошукову роботу, змушують замислитись, зібрати нові докази, щоб їх підтвердити або відкинути.

Іл. 4. Виставка «Подільська світлиця». Вінниця, 2001 р.

Праця має і суто практичний аспект. Опис процесів виготовлення та фотографії зовнішнього вигляду обрядових хлібів допоможуть відродити на практиці давні хлібопекарські традиції. Господарки зможуть порадувати рідних смачними випічками, а працівники хлібозаводів та закладів громадського харчування поповнять свій асортимент вишуканими хлібобулочними виробами, які неодмінно у святкові дні користуватимуться попитом у населення. Адже для сучасного міського жителя, мабуть, простіше до свята купити в крамниці унікальний обрядовий калач чи коровай, ніж спекти його самому, тому через заклади торгівлі такі товари можуть потрапити практично у кожну родину.

Розповіді про використання обрядових хлібів, їх реклама привернуть увагу покупців до народних традицій, допоможуть увійти народним звичаям, стравам, символам у кожну домівку. А це, в свою чергу, сприятиме поширенню національних традицій серед населення, відродженню української етнічної культури.

В основу книги покладені польові матеріали, записані автором протягом 1985-2005 років у селах Вінницької області. Ілюстрації зроблені з відеоматеріалів, фотографій з родинних альбомів, які люб'язно надали інформатори. Велику кількість фото зроблено під час проведення обласних виставок народної творчості і обрядових хлібів, які з 2001 року щорічно організовує обласне управління культури у Вінниці до Дня незалежності.

Автор висловлює подяку за допомогу у збиранні інформації працівникам Вінницького обласного центру народної творчості на чолі з директором — заслуженим працівником культури Цвігун Тетяною Омелянівною, працівникам районних відділів культури Вінницької області, студентам Вінницького інституту економіки Тернопільського державного університету і Вінницького інституту регіональної економіки та управління, а також всім інформаторам, які люб'язно поділилися своїми спогадами, рецептами і фотографіями.

РОЗДІЛ І. Обрядові хліби до календарних свят

Найбільшу кількість обрядових хлібів випікають до свят. Всі свята умовно можна поділити на дві великі групи — це календарні та родинні. Календарними прийнято називати свята, які щорічно повторюються приблизно в один і той же час, наприклад: Новий рік, Великдень, Купала, Трійця... Родинними називають свята або пам'ятні дати, пов'язані з основними подіями особистого життя людини: родини та дні народження, хрестини, сватання, одруження, похорон і поминальні дні (9 днів, 40 днів, рік).

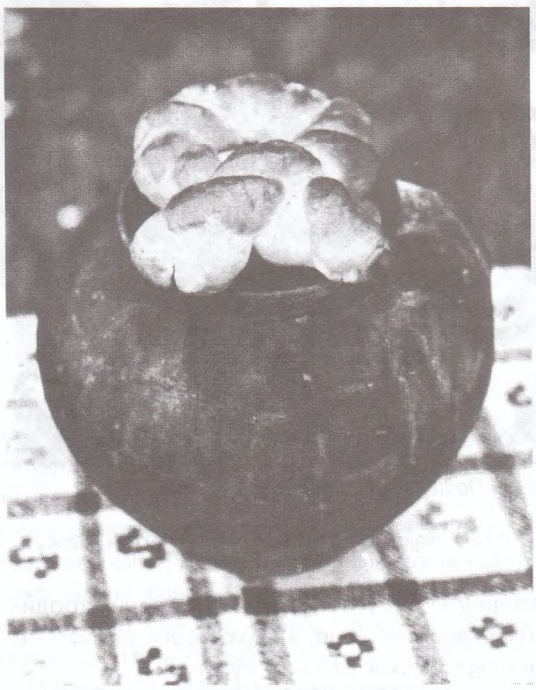
Розповідь про обрядові хліби до календарних свят зробимо в хронологічному порядку, починаючи з Нового року.

Різдвяні обрядові хліби та калачі

(печуться 5–6-го січня за новим стилем, напередодні Святого вечора)

Різдвяні святки в давнину (за старим стилем) розпочинались увечері 24 грудня, і символізували вони завершення зимового сонцестояння, початок нового річного сонячного циклу. Саме 25 грудня день починав помітно прибувати, цій події і було приурочене древнє язичницьке свято — Коляда, яке влаштовували на честь народження Сонця — Дажбога. Пізніше до нього було приурочене народження Ісуса Христа.

Напередодні Святого вечора на Поділлі випікають різноманітні обрядові хліби, паляниці, пироги, калачі, які відрізняються за формою і функціями. Детально зупинимось на кожному з них.



Іл. 5. «Рожество», с. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл.

«Рожество» («різдво», «різдвяник»)

На Поділлі подекуди і досі зберігся звичай найпершим серед різдвяних хлібів виробляти і випікати калач для корови. У селах Майдані Вінницького р-ну та Стіні Томашпільського його називають «*рожеством*» [39, с. 82], у селі Радянському Ямпільського — «*різдвяником*» [108], у селі Русава того ж району — «*різдвом*» [94]. «Рожество», як і інші різдвяні калачі, господиня виготовляє із дріжджового пшеничного тіста. Ліплять його з двох валиків, які скручують у джгутик, згинають у формі підкови, а кінці накладають один на другий із запасом, щоб вийшли ріжки. Спечене «рожество» кладуть на горщик із кутею, який стоїть на покуті протягом усіх зимових святок, або вішають на гвіздочок під образами. В наші дні господиня зберігає цей калач до отелення корови. Коли корова приведе телятко, то найперше, що їй дадуть поїсти, — це водичку із шматочками «рожества» [39, с. 82].

Звичаї пригощати калачем велику рогату худобу на зимові святки існують і в південних слов'ян — у Сербії, Чорногорії, Боснії, Країні. Як вказує М. Глушко, роль полазника (так називали першого відвідувача хати на Різдво або Новий рік) тут виконує віл «дешнак», тобто «борозний», якого запрягали в ярмо справа. «...спочатку південні слов'яни чіпляли на правий ріг тварини калача. Після того як її завели до хати, калача знімали і розламували на три частини: одну давали з'їсти волові «дашнаку», другу його напарникові (українці називали такого вола «підручним»), а третю клали в зерно, залишаючи для весняного посіву» [15, с. 83].

Віл у ролі полазника, що вперше переступає поріг оселі у Новому світловому році, та ще й з калачем на розі, міг бути уособленням бога родючості, що приносить у дім достаток. Недарма ж калач, який побував на розі, клали у посівне зерно, згодовували великій рогатій худобі.

Подібні сюжети про калачі, кручені у бика на розі, зустрічаємо і в українських колядках:

«Сидить собі наш пан господар
По конець стола єврового,
Ой на тім столі чисті скатерті,

На тих скатертях круті колачі.
Де вони кручені? В тура на розі.
Де вони печені? У печі божій!» [45, с. 130].

О. В. Курочкін вважає, що образ бика, тура був звіриною іпостассю бога Велеса [31, с. 159], якого дослідники вважають богом достатку і знань, який навчив людей господарським і духовним премудростям:

«То Велес учив праотців наших землю раяти і зерно сіяти,
і жати віна-вінча на полях страдних,
і ставити снопа до огнища,
і честити його, як отця божого»
[9, с. 56-57; д. 8(2)], — читаємо у Велесовій книзі.

Іл. 6. «Різдво», с. Русава Ямпільського р-ну Вінницької обл.

Культ корови (бика) був досить поширеним в культурі давніх українців. Дослідник індо-українських паралелей Степан Наливайко вважає, що навіть назва «Україна» походить від «ґо-країна», що в перекладі із санскриту означає — «країна бика-тура-корови» [35, с. 21]. У своїй праці «Індо-арійські таємниці України» він пише: «Скіфія на давніх картах розташована під знаком Тельця, тобто Бика, Тура. Через це Україна, колишня Скіфія, для стародавніх народів — Країна Тура, Бика» [35, с. 21].

Велесова книга також вказує на те, що наші предки пов'язували своє походження з коровою: «І Дажбог нас народив од корови Замунь, і були ми кравенці і скіфи, анти, руси, боруси, і сурожці. І тако стали діди русове [9, с. 48; д. 7 є]. Слово «кравенці» дослідники перекладають як «коровичі», а «Замунь» виводять від іранського «zamin», що означає «земля». «Тож корова Замунь — це і є Корова — Земля», — вважає С. Наливайко [35, с. 31].

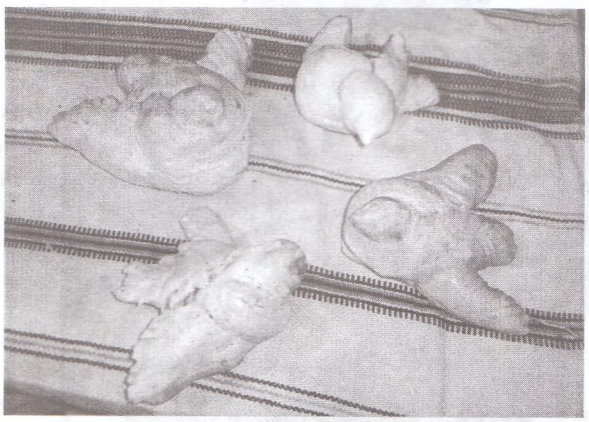
До речі, корову українці пригощають не лише різдвяним калачем — «рожеством», їй, як домашньому божеству, обов'язково дають покуштувати й інші обрядові хліби (шматочок освяченої паски, паляницю «маланку», окраєць «василя», печива-хрести, голівки від калачиків-жайворонків тощо). Це вказує на дуже шанобливе ставлення до цієї тварини, відгомін її обожнення — калач «рожество», до того ж він і за формою нагадує стилізоване зображення голови бика — має ріжки і схожий до знаку Тельця.

Назва обрядових калачів «різдво» або «рожество» також може йти із давніх часів поклоніння Роду і Рожаницям. Калач «рожество» навіть у сучасних уявленнях пов'язаний із народженням, адже його дають корові після отелення. Отже, за народними уявленнями, він символізує плодючість, забезпечує здоров'я породіллям.

У селі Русаві Ямпільського району випікають два «різдва» — одне у формі підкови з ріжками, про яку йшлося вище, друге — у вигляді вісімки (безконечника, вужика). Обидва калачики, вісімку і підківку, чіпляють на Святий вечір на гвіздочках під образами і висять вони там аж до тих пір, поки не отелиться корова [94]. Знак вісімки (безконечника) близький до знаку кривульки, який неодмінно фігурує у весільному короваї та обрядовому калачі «Василі» і символізує чоловічу плідну силу, здатність запліднювати все живе, сприяти народженню худоби, птиці, врожаю хліба, городини та різноманітних плодів. Можливо, у давнину одне «різдво» (з ріжками) згодовували корові, а друге (вісімку) — бику, які були уособленням богів плодючості та багатства, але це лише припущення автора.

«Голубки» на Святий вечір

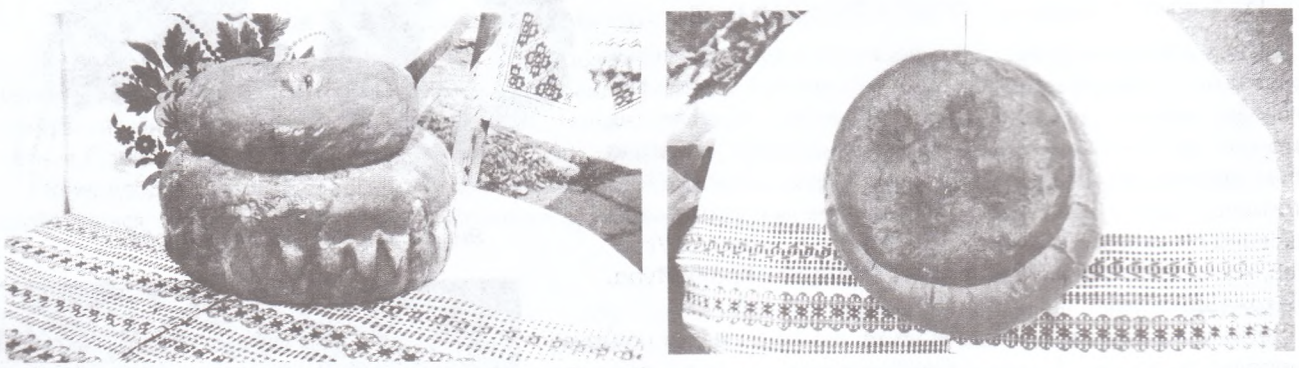
На Святий вечір із пісного дріжджового тіста випікають «голубків». Ними пригощають дітей за святковим столом, дарують маленьким колядничкам, які приносять вечерю.



Іл. 7. «Голубки» на Святий вечір, с. Уяринці Тиврівського р-ну Вінницької обл.

Книш

Книш має вигляд хліба з хлібенятком зверху. Для виготовлення книша, за словами С. І. Килимника, поверх виліпленої з тіста круглої хлібини «накладали маленьке хлібенятко, що називали його «душею» — це саме для духів, чи як казали, для душі. Книш змащували олією зверху й так саджали в піч». [23, кн.1, с. 20]. Іноді для виготовлення книша верхівку тіста відтискували чаркою, вінця якої попередньо були вмочені в олію. Книш обов'язково мусить бути на святковому столі на Святий вечір і Різдво, він символізує єдність поколінь і заступництво предків. Книшем накривають кутю, як несуть на покутя [23, кн.1, с. 26]. Ним пригощаються всі, хто зібрався за святковим столом, його пахощами живляться душі померлих родичів, які прилітають в цей час до кожної оселі. Подекуди в книш впихають дрібку солі та свічку і стоїть він так протягом всіх різдвяних свят [118]. У селі Червоній Трибунівці Калинівського району з книшем дорослі діти йшли в гості до батьків на Різдвяні свята [132].



Іл. 8. Книш (вигляд збоку та зверху), с. Крикливець Крижопільського р-ну Вінницької обл.

Іл. 9. Книші, с. Сигнал Козятинського р-ну Вінницької обл.

Іл. 10. Книші, Літинського р-ну Вінницької обл.

Іл. 11. Книш, с. Білозірка Ланівецького р-ну Тернопільської обл.

Різдвяний хліб «хазяїн» і трисвітле божество

В селах Тиврівського, Немирівського, Іллінецького районів напередодні Різдва (5-го січня) випікають три обрядових хліби, які на Святий вечір кладуть на покуті на столі один поверх іншого. Нижню хлібину «хазяїна» (друга назва «Святе Різдво») печуть з житнього борошна, середню — «василя» — з пшеничного, і верхню — йорданський калач — також з пшеничного. Найпростішу форму має хліб — «хазяїн», це звичайна житня кругла паляниця без прикрас. «Василя» та йорданський калач виробляють з пшеничного борошна з прикрасами *(див. нижче)*. Вся ця конструкція нагадує силует людини або домашнє божество. Житній хліб — «хазяїн» лежить в основі конструкції, на ньому за словами інформаторів, тримається все, він забезпечує життя, а це основа всього. «Василь» — найбільший, це наче тулуб, «йорданський калач» менший від «василя», в конструкції він уособлює голову [134].

Пізніше три хліби стали символізувати три найбільші зимові свята — Різдво, Василя (старий Новий рік) та Йордань. А в давнину вони могли бути прообразом Дажбога, який вважався триєдиним. За стародавніми міфами, Сонце в небі супроводжують три побратими: Ярило — бог весняного рівнодення, Семиярило (літописний Симаргл) — бог літнього сонцестояння та Коляда — бог зимового сонцестояння [12, с. 124]. Коляда, Ярило, Симаргл могли бути не побратимами, а трьома іпостасями, проявами єдиного триликого, трисвітлого Сонця-Дажбога. Трисвітлим названо Сонце й у «Слові о полку Ігоревім». Символіка трійці має місце і в інших різдвяних атрибутах. Так у деяких селах на Святий вечір випікають калачі з трьома закрученими промінцями [114].

Іл. 12. «Хазяїн», «василь», йорданський калач, с. Уяринці Тиврівського р-ну Вінницької обл.

Іл. 13. Різдвяний калач, с. Марківка Тиврівського р-ну Вінницької обл.

Під час Святої вечері за трьома хлібами ховається батько і запитує діток, чи вони його бачать. Діти повинні відповісти, що не бачать. Тоді батько урочисто промовить: «Дай, Боже, щоб і на той рік не бачили, щоб і нарік хліб вродив». Вираз «дай, Боже» дослідники трактують як звернення до Сонця — Дажбоже.

«Хазяїна» їдять сьомого січня на Різдво. Коли вранці приходять з церкви, то урочисту різдвяну трапезу починають з житнього хліба. Господар знімає «йорданський калач» і «василя», кладе їх на рушникові поруч, а потім бере «хазяїна», цілує, хрестить ножем і крає на шматочки кожному члену родини, щоб усі були живі і здорові. «Василя» із йорданським калачем залишають на столі чекати своєї черги. На старий Новий рік з почестями з'їдають «василя», а на Водохреще — йорданський калач.

Калачі

В українських селах на Різдвяні свята випікають багато калачів. Це круглі обрядові хліби з білого пшеничного борошна. У південно-західних районах Поділля у них посередині є отвір круглої форми, в який подекуди впихають трійцю. В центральних районах вони також круглі, але цілісні, без отвору. Калачі стоять на столі протягом усіх зимових святок, ними пригощають родину і колядників, з ними носять вечерю на Святий вечір, здійснюють обрядові дії. Різдвяні калачі печуться скоромні, тобто здобні, замішані на молоці з додаванням яєць,

Іл. 14. Різдвяний калач, с. Білозірка Ланівецького р-ну Тернопільської обл.

Іл. 15. Різдвяні калачі, с. Антонівка, с. Вербова Томашпільського р-ну Вінницької обл.

щоб були гарні і смачні. На Святий вечір вони будуть лише окрасою столу, а вживатимуть їх на Різдво, коли піст минеться.

В деяких подільських селах різдвяні калачі називають «колачами», вважаючи, що слово «колач» однокорінне із словом «коло» і слід говорити саме «колач», а не «калач» [53, с. 109]. Схоже на коло печиво, мабуть, у давнину присвячувалось завершенню старого сонячного кола і початку нового.

Два великі різдвяні калачі виносять дівчата на поріг, коли їх вшановує парубоча громада. На цьому унікальному обряді зупинимося детальніше. По сьогоднішній день у с. Стіні Томашпільського району парубки увечері на Різдво обходять із зіркою двори, де є дівчата, і величають колядкою кожну «ґречну панну». Якщо хлопці минають хату дорослої дівчини (таке трапляється дуже рідко), це означає, що вона через свою поведінку чимось не заслужила їхньої поваги або ж, на їх погляд, ще не доросла до дівування. Свій спів під вікнами дівчат хлопці закінчують словами:

Іл. 16. «Хлопці-молодці, прошу вас на коляду».

«А з цього слова бувай здорова,
Ґречна панна на ім'я (вказується ім'я дівчини),
Не сама з собою, з батьком, з ненькою,
З усіма нами, з колядниками.
Радуймося й веселімося,
Рожеству святому поклонімося.
Добрий вечір!»

«Доброго здоров'я», — відповідають з хати. Дівчина бере велику миску, кладе туди горіхи, пряники, яблука, цукерки, зверху кладе пару великих калачів, виходить на сінний поріг і промовляє: «Хлопці-молодці, прошу вас на коляду». Один із хлопців приймає миску і промовляє: «Хлопці-молодці, просить ґречна панна нас на коляду». Хлопці відповідають: «А ми теє чуємо, ґречну панну віншуємо цією колядкою, а Бог щастям і здоров'ям. Добрий вечір!» — «Доброго здоров'я».

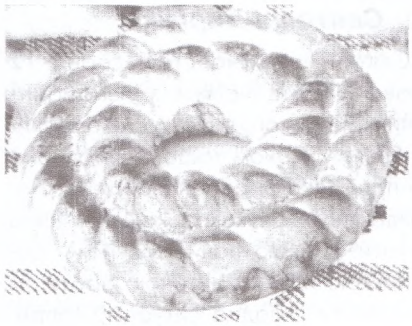
Один із хлопців знімає з миски калачі і піднімає їх над головою дівчини, другий висипає в торбу міхоноші дівочі гостинці, а дівчині в миску кладе свої два горіхи, два яблука, два пряники, дві цукерки, щоб дівчина зустріла свою пару. Поверх гостинців парубок кладе калачі, які тримав над головою, і віддає миску дівчині. Вклонившись, дівчина забирає калачі і гостинці, йде до хати, а хлопці йдуть колядувати далі.

Саме пара великих різдвяних калачів слугує в цьому обряді оберегом дівочої честі і запорукою її щасливого і швидкого одруження [39, с. 84].

«Подвійник»

Так називається різдвяний калач у селах Томашпільського району, з яким діти носять вечерю родичам та нанашкам на Святий вечір. Щоб зробити «подвійник», потрібно з двох валиків сплести джгутик і, зробивши з нього коло, покласти на деко, а потім зробити ще один такий самий калач, лише менший в діаметрі, і покласти його всередину більшого калача, ось і вийде «подвійник». Щоб зберегти всередині калача круглий отвір, туди під час випічки вставляють предмет правильної круглої форми — найчастіше скляну півлітрову банку. На Святий вечір подвійники господиня пече кожній дитині. Близькі за віком діти з однієї сім'ї носять вечерю здебільшого разом, тоді і калач беруть один, але часто трапляється, що старші чи менші не хочуть іти разом, то, щоб ніхто не образився, мати пече калач кожному.

Іл. 17. Різдвяні калачі, с. Вільшанка Крижопільського р-ну Вінницької обл.



Іл. 18. «Подвійник», с. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл.

Готуючи дитині вечерю, мати насипає в мисочку куті, зверху кладе кілька вареничків, а поверх вареничків — калач-подвійник і зав'язує все у біленьку хустинку. Вечерю діти носять хрещеним батькам, бабам-повитухам, близьким родичам і добрим сусідам. Принісши вечерю, дітки говорять: «Добрий вечір, зі святами будьте здорові! Просили тато, мама і я вас прошу, прийміть мою вечерю». — «Спасибі мамі, татові і тобі за вечерю», — відповідають діткам, їхню вечерю кладуть на стіл, а дітей садять за стіл, пригощають своїми стравами, дають гостинці і гроші, а потім розв'язують вузлик з їхньою вечерею, пробують куті, беруть один вареничок і калач, а натомість досипають своєї куті, кладуть свій вареник і свій калач, зав'язують хустинку. Діти йдуть до інших родичів, міняючи в кожній хаті вечерю, додому приносять калач з останньої хати [39, с. 82].

Калачі за покійного родича (помана)

У деяких подільських селах зберігся звичай на Святий вечір носити вечерю за покійних родичів. Для такого ритуалу в селі Порогах Ямпільського району печуть два калачі. Крім страв — двох калачів, куті, вареників з картоплею, капустою, чорносливом, пісних голубців, тут до вечері за покійного додають свічку, пляшку червоного вина та подарунок, наприклад, хустку, рушник, тканину або сорочку. Вечеря за покійного обов'язково повинна бути у новій мисці і з новою ложкою.

Зайшовши до хати, вітаються і просять господарів прийняти вечерю за покійного (називають ім'я), після чого кладуть її на стіл і засвічують свічку, а потім передають вечерю в руки господарям. Прийнявши вечерю, господарі цілують хліб і читають молитву «Отче наш». На відміну від вечері, яку приносять діти, вечерю за покійного родича не обмінюють і за неї не дають гостинців чи платні. Ця вечеря разом із новою мискою, ложкою та подарунком залишається у тих, кому її принесли. А вони повинні помолитися за покійного [111]. Принісши вечерю за покійного сусідам, пригостивши чужих людей, родичі начебто пригощають своїх померлих родичів, яким на тому світі також хтось принесе до свят гостинчика.

Іл. 19. Калач за покійного родича.

Приблизно так носять вечерю за покійних родичів і в інших селах Поділля. Звичаї дещо різняться лише стосовно калачів. В одних се-

лах їх неодмінно повинно бути два, в інших — один. Іноді замість калача несуть поману. Поманою називають ритуальний коровай, який зазвичай печуть на похорон або для поминання покійного *(детальніше про поману див. у розділі «Ритуальні хліби»)*.

Великий різдвяний калач з трійцею

Окрасою столу на Святий вечір у південно-західних районах Поділля є великий калач з трійцею. Його плетуть у восьмеро валиків, він фактично складається з двох калачів, покладених один поверх другого. Нижній калач має форму подвійника (складається з двох кілець, утворених джгутиками, з двох валиків кожен), а верхній складається із джгутиків, сплетених в один суцільний. Під час випічки в отвір також впихають банку, коли тісто підходить, вся конструкція зліплюється в єдиний калач.

Великий різдвяний калач стоїть на столі протягом усіх зимових святок. У деяких селах їх повинно бути три, і лежать вони один на одному. У великий різдвяний калач (калачі) в селах Подністров'я впихають «трійцю». «Трійця» — ще один особливий символ цього краю. Це — букет із сухого васильку, колосків жита і пшениці, засушених купчаків і чорнобривців, із великою восковою свічкою або трьома свічками, зліпленими в нижній частині. «Трійцю» виготовляють на Святий вечір і освячують на Водохреще. У придністрянських селах вона замінює дідуха.

Іл. 20. «А в тебе з чим пиріжок?»

Святочні пиріжки

На Святий вечір на столі серед 12 страв повинні бути пиріжки із різноманітною начинкою — капустою, горохом, сливами, вишнями, маком тощо. Святочному пиріжку приділяється особлива увага. Бабусі роздають їх онукам, і кожен мусить запам'ятати, із якою начинкою йому дістався пиріжок. Якщо з дитиною протягом року трапиться складна ситуація, наприклад, заблукає чи щось важливе забуде, то варто лише пригадати, із якою начинкою їв пиріжок на Святий вечір, як Господь допоможе пригадати необхідне, знайти дорогу додому тощо [125].

«Маланка»

Про обрядовий хліб «маланку» ми маємо недостатньо інформації. Відомо, що на Поділлі її випікають із дріжджового пшеничного тіста 12 січня, напередодні свята Маланки. Оскільки на саме свято — 13 січня за новим (31 грудня за старим) стилем і в новорічну ніч піч не розпалюють, бо вірять, що на ній танцюють Василь з Маланкою, і якщо не дотриматись звичаю, не буде врожаю на хліб [127]. Це може видатися трішки дивним, адже в наш час важко прожити в січні два дні не опалюючи помешкання, а піч у стародавньому житлі була не лише місцем приготування їжі, але і єдиним вогнищем, яке зігрівало хату. Проте, якщо пригадати, що Новий рік наші предки святкували весною, такі звичаї видаються абсолютно можливими.

Як тільки жінка замішувала діжу для випічки новорічного хліба, вона одягала кожух, брала солому, якою встеляли долівку на Святий вечір, йшла в садок і вимащеними в тісто руками торкалася плодових дерев, а потім перев'язувала їх солом'яними перевеслами, примовляючи: «Оце тебе підперезала, щоб ти знала нащо!» [34, с. 108]. Це мало наділити деревце плодючістю, сприяти гарному врожаю садовини.

Як же виглядала спечена «маланка»? У селі Уяринцях Томашпільського району вона схожа до звичайної круглої пшеничної паляниці великого розміру, в селах Барського р-ну на Вінниччині – це кругла пшенична паляниця з надрізом, за формою і розмірами схожа до «макоші», яку печуть у селі Мартинівка того ж району на свято Маковія (див. нижче), у Стодульцях Жмеринського району «маланка» має вигляд плетеного круглого калача з діркою посередині [92].

Медвідь Ганна Олександрівна, 1871 року народження, пригадувала свої дитячі враження, як її бабуся, що мешкала в селі Рогізці Чечельницького району на Вінниччині, пекла «маланку» у вигляді трьох коржів, прикрашених голубами і колосками. На запитання один чи всі три коржі називали «маланкою», інформатор відповісти не змогла. На думку автора, одна з паляниць могла бути «маланкою», а інша, прикрашена колосками і голубками, символізувала «маланчину» пару – «василя». Потім, за спогадами Ганни Олександрівни, до хати прийшли дівчата, і бабуся віддала їм ці коржі. Вони поклали їх на рушник і передали рядженим Василю і Маланці, а ті урочисто понесли попереду процесії на роздоріжжя, де молодь влаштовувала святкування Нового року.

Іл. 21. «Маланка», с. Уяринці, Тиврівського р-ну Вінницької обл.

Анастасія Йосипівна Мудла, 1927 року народження, з села Уяринець Тиврівського району розповіла про традиції святкування старого Нового року, які довгий час побутували в її родині. Зазвичай родичі збиралися в хаті тітки Маланки і починали перевдягатися в новорічні костюми. Анастасія Йосипівна одягалась в чоловічий костюм, підмальовувала вуса і зображувала Василя, хтось із чоловіків одягався в жіночий костюм і був Маланкою. З хати тітки ряджені забирали паляницю «маланку» і несли її «віддаватися» до «василя», зображуючи весільну процесію, з відповідними піснями і танцями. «Маланку» приносили в ту хату, де планували вранці святкувати Новий рік. «Маланку» клали на столі, зверху покривали «василем» і так залишали на всю ніч. Щедрування тривало до світанку, а вранці ряджені зі щедрими дарами поверталися в хату, де залишили «маланку» з «василем», накривали багатий стіл і сідали частуватися.

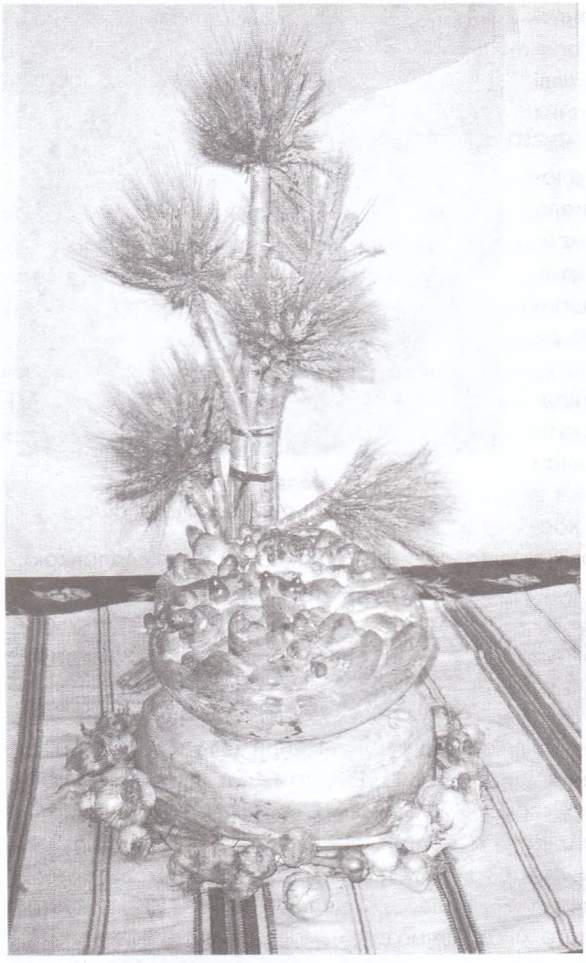
Перед трапезою господар хрестив ножем підошву «василя», відрізав від нього чотири цілушки з чотирьох сторін, потім таку ж процедуру проробляв і з «маланкою». Першою, хто мав скуштувати «василя» і «маланку», була корова, а в давнину і віл. Тварин пригощали цілушкою «василя» і цілушкою «маланки» і лише потім частували цими паляницями людей – членів родини і гостей. Решту цілушок зберігали до весни. Цілушку «маланки» кришили в пійло корові після отелення, а «василя» давали волові, коли вперше виїжджали в поле сіяти. Ще дві цілушки зберігали у посівному зерні і закопували на ниві в перший день сівби [134].

О. В. Курочкін подає інформацію про побутування обрядового хліба під назвою «маланка» на Прикарпатті. Проте зазначає, що «маланку» тут печуть разом із «василем» напередодні Різдва: «На Прикарпатті до Різдва випікали два обрядових хліби під назвою «маланка» та «василь» на честь останнього й першого дня Нового року. На святковому столі один хліб покривали другим, попередньо підклавши під них сім'я конопель та мідну монету. Все це обв'язувалось вінком з часнику. Недоторканим хліб лишався на столі до Нового року, коли «маланку» з'їдали, а від «василя» відрізали окраєць і потроху годували ним усю худобу. Засушений шматок «василя» зберігали до того дня, коли вперше виходили в поле сіяти [28, с. 96]».

Хліб під назвою «маланка» зустрічається в подільській звичаєвості не лише на зимові святки. В деяких селах «маланкою» називають першу вироблену і посаджену у піч паляницю під час кожної випічки. «Перший хліб, який саджають у п'єц, називають «маланкою», його не можна нікому давати і позичати, щоб хліб у хаті не перевівся», – згадує повчання своєї свекрухи Соболевська Феодосія Олександрівна з села Лозового Чернівецького району.

Щоб краще зрозуміти обрядові дії і вірування, пов'язані з хлібом «маланкою», буде доречно вийти за рамки нашого дослідження і зупинитися детальніше на суті міфічного образу, який уособлював цей хліб. Дослідники вважають, що християнська свята Меланія, день пам'яті котрої відмічався в останній день року, замінила більш давній образ богині Макоші (Мокош) [29]. С. Наливайко виводить назву «Макоша» з давньої індоєвропейської мови, термін в перекладі із санскриту означає «Велика Богиня» [35, с.79], а ім'я святої Меланія, на його думку, походить від грецького «melan», що в перекладі означає «чорна» [35, с. 42].

Нам відомо, що Макоша була єдиним божеством жіночої статі, якому Володимир Великий поставив ідола. «У цій богині дослідники мітологи добачували сонцеву сестру, богиню дощу. Уважалася Мокоша в Україні ще й покровителькою пологів та породіль», — пише про неї митрополит Іларіон (Іван Огієнко) [22, с. 109]. За свідченнями Б. Рибакова: «Мокошь, богиня земного плодородия, была посредницей между небом и землей». Її весною і восени зображували по-різному, восени: «Макошь указывает на землю, уже произрастившую растения,



Іл. 22. «Маланка» з «василем », с. Уяринці Тиврівського р-ну Вінницької обл.

тогда как в вышивках, связанных с весенними обрядами, Макошь воздевает руки к небу, к верховному божеству с мольбой о солнце и дожде для только что посеянных семян» [42, с. 126]. Отже, можна припустити, що богиня родючості тісно пов'язана з річними циклами – весною вона дає нове життя і, піднімаючи руки до неба, просить дощу і тепла для посівів; влітку, в жнива чи на свято Маковія, опустивши руки донизу або поклавши на пояс, пишається урожаєм; восени її уособлює Матінка-Покровонька, яка покриває землю сніжком, а дівчат женишком, або ж Свята П'ятниця (християнська Параскева П'ятниця), яку зображують у вигляді старої жінки, що блукає світом у пошарпаній одежі, із розпущеним волоссям, заглядаючи у вікна до жінок та дівчат, щоб дізнатися, чи пам'ятають вони про неї, чи шанують її культ. Взимку Велика Богиня знаходиться в царстві предків — рахманів. А ранньою весною, у новорічну ніч, їй вдається вирватися з підземелля і знову з'явитися в нашому світі, щоб забезпечити новий урожай і життя на землі. Запозичене з грецької ім'я святої — Меланія підходить для характеристики Макоші ранньою весною. В цю пору у природі переважає чорний колір — сніг вже зійшов, і зорана нива чорніє родючим чорноземом.

На зв'язок Маланки із потойбічним світом у новорічну ніч вказують багато фактів. Так, у прикарпатській щедрівці щедрувальники просять рахманів відпустити Маланку погуляти:

Ой паночку, Рахманочку,
Пусти з нами Маланочку
Із квітами, із дутками,
З хорошими парубками [28, с. 132].

«Мерці здавна звуться в нас також рахманами; живуть вони на південному Сході в далекій країні», — пише Іван Огієнко [22, с. 242]. Отже, богиня родючості взимку перебуває у царстві рахманів, або в царстві мертвих, і щедрувальники просять випустити її погуляти. Тексти щедрівок вказують на те, що у новорічну ніч Маланка (Макоша) заблукала і мабуть-таки вирвалась з підземного царства:

Ой на Меланки із вечора
Пасла Меланка два качура. /2/
Ой пасла, пасла — загубила.
Пішла шукати — заблудила. /2/
Ой приблудила в чистеє поле,
Ой там Василько плужком оре: /2/
— Ой ти Василю, Василечку,
Виведи мене на стежечку. /2/
Я буду тебе шанувати,
По тричі на день поливати, /2/
Щосуботоньки проривати,
Щонеділеньки милувати /2/ [138].

Василь оре плужком і має вигляд людини, але, коли Маланка просить вивести її на стежку, то за послугу обіцяє винагороду, привабливу для рослини, — проривати, поливати... Мабуть, християнського Василя ми можемо асоціювати з прадавнім богом родючості, який після відходу в інший світ міг з'являтися на землі лише у вигляді рослини — квітки василька.

Василь знає шлях із потойбічного світу, який можна подолати в новорічну ніч, і виводить Маланку з царства

мертвих. Щоб потрапити зі світу мертвих (Нави) у світ реальний (Яву), вони, мабуть, пересікають якийсь водний рубіж. В піснях про Маланку часто зустрічається ситуація, коли Маланка опиняється біля води і мочить свій одяг, зокрема фартух. Щоб приховати від ворогів факт втечі, в щедрівках приховується справжня причина мокрого одягу Маланки і даються інші, часто абсурдні пояснення:

Наша Маланка господиня
На ополонці ложки мила... /2/
Ложку, тарілку упустила. /2/
Ложку, тарілку діставала,
Біленький фартух замочила [137].

Наша Маланочка в Дністрі була,
Дністрову воду пила,
На камені ноги мила,
Тонкий фартух замочила... [28, с. 199].

Наша Маланка біль білила,
Тонкий фартух замочила [39, с. 147].

Втікачку переслідують потойбічні сили, щоб повернути її назад у підземелля. А щоб збити ворогів з пантелику, заплутати сліди, народ вдається до переодягання і маскування. І замість однієї справжньої богині по всіх селах ходять ватаги маланкарів. У кожній ватазі своя ряджена (підмінна) Маланка, а в її свиті — Василь, дід, баба, коза і гурт охоронців — стражники, драгуни, улани чи козаки з військовими атрибутами.

Наявністю справжньої і підмінної Маланки можна пояснити двояку її характеристику. В одних щедрівках Маланка змальовується як гарна господиня, що допомагає своєму чоловіку, в інших же навпаки — вона невміла ледащиця. В одних ватагах це підмальований хлопець у дірявому жіночому одязі, в інших — красуня-матір, що має кілька діток, щаслива у шлюбі, до того ж з пишною статурою [28, с. 201].

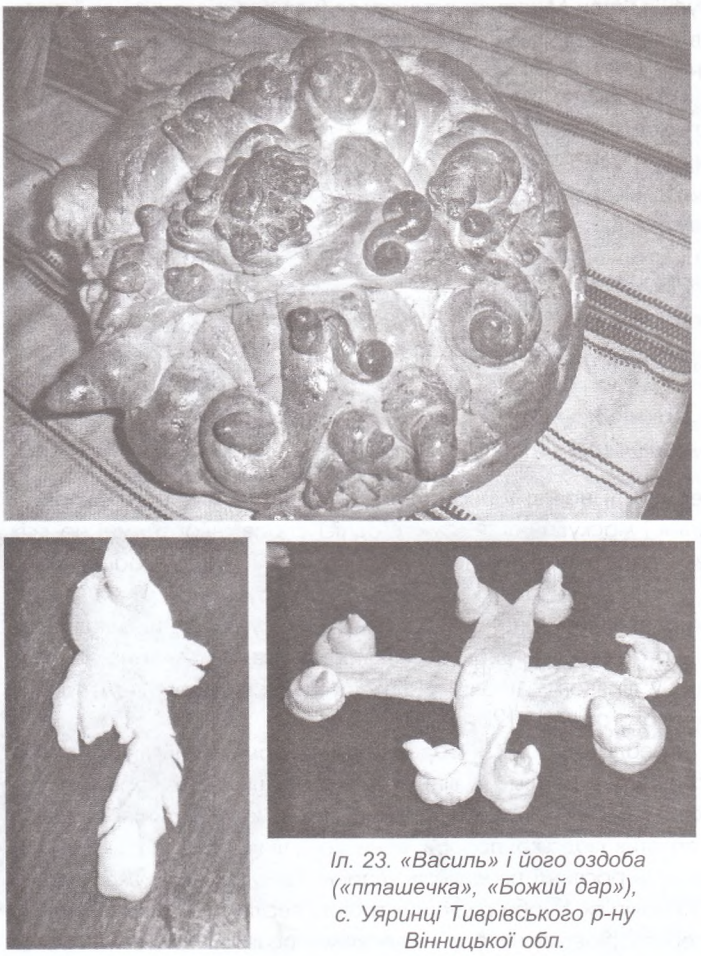
Можна припустити, що час перебування Василя в реальному світі в образі людини обмежений лише однією новорічною ніччю. Переводячи Маланку з потойбічного світу в реальний, він, мабуть, порушив якісь заборони, за що з променями ранкового сонця повинен стати квіткою — васильком. Саме в новорічну ніч, коли богиня родючості вирвалася з царства мертвих, а бог родючості ще не втратив людської подоби, вони можуть вступити в шлюб. Від їх священного шлюбу залежить добробут на землі, родючість рослин і плодючість тварин. Тема весілля дуже широко представлена в новорічних обрядових діях, фольклорі та повір'ях. Юрби ряджених грають весілля Маланки підмінної, щоб обдурити духів з того світу. Таке весілля справді перетворюється на фарс з веселими розвагами. Ось як про це пише О. Курочкін: «Замість традиційної ікони останні, в дусі карнавальної інверсії, «благословляли» затулою від печі, рублем і качалкою або чимось іншим, що потрапляло під руку. Далі дійство немовби переносилося до церкви. Наслідуючи справжню церемонію, наречені тримали в руках «свічки» — качани кукурудзи, обвиті вінками з сухого барвінку чи аспарагусу, на голові вінки з бур'яну або сухого бадилля...» [28, с. 158].

Весілля Маланки й Василя знаменувало початок нового року. Воно започатковувало нове життя, уособлювало запліднення землі, рослин, худоби, домашньої птиці, звірів, риби, птахів, комах — усього, що пробуджувалось весною для продовження роду. У селянському господарстві вдалому заплідненню сприяв символічний магічний акт з хлібами, які у новорічну ніч лежать на святковому столі один на одному, захищені магічними атрибутами — часником, конопляним сім'ям, металевою монетою. Селяни цієї ночі не сплять на печі і не палять її, щоб Маланці було де переночувати зі своїм чоловіком.

Паляниця «маланка», як і Велика Богиня, в народній уяві також пов'язана з культом родючості: залишками тіста від обрядової паляниці напередодні Нового року обмазували плодові дерева, щоб збільшити урожай садовини; першу посаджену в піч паляницю («маланку») не позичають і з господи не виносять, щоб хліб не перевівся; новорічну паляницю «маланку» згодовують корові після отелення, щоб тварина була плодючою і давала багато молока.

Згодовування «маланки» корові могло в давнину мати і більш глибокий смисл. Дослідники фіксували обрядові дії і стародавні зображення, в яких Богиня родючості асоціюється з коровою. Зокрема О. В. Курочкін наводить приклади про те, що в Україні існували новорічні обряди, під час яких Маланку зображувала корова, прибрана у жіночий одяг, або ж жінка прибрана у волову шкуру, і з рогами, а в орнаментах стародавніх черкаських рушників можна зустріти образ «дива з коров'ячою головою» в оточенні качок і коників [31, с. 159].

«Василь»



Іл. 23. «Василь» і його оздоба («пташечка», «Божий дар»), с. Уяринці Тивріського р-ну Вінницької обл.

«Василь» — дуже гарний і великий новорічний коровай. Його випікають із здобного дріжджового тіста, прикрашають магічними знаками, а зверху змащують яйцем. Як було сказано вище, «василя» здебільшого випікають напередодні Святого вечора разом із «хазяїном» та йорданським калачем і стоїть він на столі аж до старого Нового року. Іноді «василя» печуть разом із «маланкою» напередодні свята Маланки.

Коли господиня пече «василя», вона повинна бути в гарному настрої, а виробляючи магічні знаки, говорити заклинання або співати. Анастасія Йосипівна Мудла із с. Уяринець Тивріського району, виробляючи «василя», наспівує таку пісеньку:

Ой Василю, Василечку,
Не гони кури по подвір'ячку,
Наші кури знесуть яєчко,
А ми спечемо «василечка» [134].

«Василем» у першу чергу частують хлопчиків-посівальників. Коли до хати заходить перший посівальник, він повинен обмолотити макогоном на долівці різдвяний сніп «дідух», зібрати його чарівні зерна і здійснити обряд посівання. Після чого господиня бере зі столу «василя», хрестить підошву хліба і примовляє: «Господи, благослови ці свята відправити й інших діждати», а потім крає його на шматочки і дає дітям разом із грошенятами. «Василем» пригощають всіх гостей, які цього дня зайдуть до хати, щоб наступний рік був урожайним [100]. Євгенія Миколаївна Шаповалова із селища Дашів згадує, що, коли ділили «василя», то обов'язково трохи давали худобі [130]. Отже, «василем» потрібно поділитися, почастувати якнайбільше людей, а також волів і корову. О. В. Курочкін приводить свідчення Ф. Колеси, де йдеться про те, що засушений шматок «василя» зберігали до того дня, коли вперше виходили в поле сіяти [28, с. 96].

Як же виглядав «василь»? Всі інформатори серед обов'язкових символів, якими прикрашали Василя, називають колоски, пташечки, кривульки-вужики. У селі Уяринцях Тивріського району для виготовлення «василя» спочатку сплітають три косички, які кладуть поряд і оперізують пояском, це – основа виробу. За виглядом вона схожа на зорану ниву. Поверх основи кладуть хрест, який роблять із двох смужок тіста, кінці яких розрізані і закручені в різні боки у вигляді баранячих ріжок. За словами місцевих жителів, цей знак символізує «Божий дар» [134]. В українській символіці «баранячі ріжки» – символ Сонця. Хрест на «василі» – це Сонце, що зігріває засіяну ниву, пробуджує рослини до життя, його тепло і називають «Божим даром». В центрі хреста кладуть шишку, схожу до весільного короваю, лише меншу за розміром. А. Й. Мудла називає цей знак «оленячі роги» [134]. За народними віруваннями саме олень щоранку виносить сонце на небо на своїх рогах. Між завитками хреста розміщують чотири пташечки, а ближче до «оленячих рогів» – чотири «вужики» (їх ще називають «кривульками»).

Птахи – вісники неба, посередники між світом реальним, земним (Явою) та іншими світами (Навою – світом мертвих та Правою – світом божественним), птахами до нас можуть являтися і душі наших предків. Саме вони оберігають вирощений урожай у полі.

Іл. 24. «Василь», м. Іллінці Вінницької обл.

«Вужик» («безконечник», «кривулька», «сигма») є знаком безперервності життєвих циклів, вічності, може символізувати воду. За словами В. Манько: «Він також позначав Змія – бога земних вод і землі, якому приписували мудрість, безсмертя, лікувальну силу і здатність запліднювати все живе» [32, с. 22]. В. М. Войтович вважає вужа символом багатства, охоронцем дому і обійстя, «небесним символом запліднення сім'ям-дощем землі-матері» [12 , с. 521].

Новий рік у давнину наші предки святкували весною. Тому в новорічних обрядах ми можемо помітити багато весняних ритуалів і символів. Обрядовий новорічний коровай, прикрашений священними знаками, також мав забезпечити гарний урожай. Сонце повинно зігріти зорану ниву, вужик запліднити її і забезпечити вологою, а пташечки — душі дідів-ладів, охороняти вирощений урожай.

У селі Василівці Іллінецького району теж збереглась традиція пекти обрядові короваї «василі». Сандул Ганна Михайлівна «василі» пече щороку, бо в неї син Василь. Оздоблення свого Василя вона перейняла від матері і чітко дотримується традиції. Спочатку паляницю густо посипає маком і оперізує пояском. В центрі «василя» кладе велику квітку (шишку), навколо неї чотири видовжені пташечки голівками до центру. Птахи своїми фігурками утворюють хрест і ділять поверхню короваю також на чотири частини. У кожному із чотирьох секторів розміщуються свої магічні знаки. В одному — Сонце, в протилежному — Місяць. Між ними ламаний хрест із завитками — свастя (сварга), навпроти сварги — знак вужика. Над сваргою і вужиком — пучки вишеньок з листочками. На краю паляниці поверх пояска по колу викладає узор, що нагадує стиглий колос.

Весь коровай має також аграрну символіку. Квітка, або шишка, дуже схожа до центрального знаку весільного короваю. Вона може символізувати досягнення фізичної зрілості, розцвіту плодючої сили землі, цвітіння як передумову плодоносіння. Посипана маком поверхня — засіяну ниву. Макове насіння є також оберегом від нечистої сили. Цвіт і насіння охороняють птахи — душі предків. З двох протилежних сторін їх вдень і вночі освітлюють та зігрівають сонце і місяць, а вологу посилає Небо (сварга — знак Сварога, бога неба) і Змій — бог земних вод, він же і чоловіче начало, яке запліднює все живе. Над сваргою — символом неба, і вужиком — символом земних вод, зображені вишеньки із хвостиками та листочками. Цей знак Ганна Михайлівна називає «вишеньками», він дійсно схожий на вишні і міг символізувати урожай садів, але в давнину так само позначали дощ і вологу. Листочки можуть бути хмаринками або джерельцями, косі лінії — дощем або струмочками, а вишеньки — крапельками роси або насінням, на яке спрямована волога. Вишеньки знаходяться поруч зі сваргою і вужиком, вони можуть бути заклинанням до небесних хмар і підземних вод, щоб ті влітку посилали достатню кількість вологи. Завершує композицію повний колос — результат праці хлібороба. Схожу символіку із птахами, колосками та квіткою посередині мають «василі» села Стодулець Жмеринського району [92].

Цікаво, що символіку, дуже подібну до новорічного «василя», ми зустріли серед прикрас великодніх пасок у селі Ставках Піщанського району на Вінниччині (див. нижче).

У селі Білозірці Ланівецького району Тернопільської області в родині Бойчук Марії Микитівни «василя» випікають напередодні Різдва і має він вигляд великої здобної пшеничної паляниці, прикрашеної лише знаком сонця із закрученими променями [118].

Можна припустити, що обрядовий хліб «василь», який дійшов до наших днів, поєднав у собі традиції двох давніх язичницьких обрядових хлібів — різдвяного (присвяченого Сонцю, який у давнину пекли до свята Коляди) та новорічного, присвяченого богу родючості, який випікався весною. Як звали Василя у дохристиянську добу, сьогодні встановити важко. В перекладі з грецької «василь» означає «цар», «господар», «хазяїн». У науковій літературі неодноразово висловлювалась думка про зв'язок святого Василя з культом Волоса-Велеса [31, с. 158].

А ще в новорічних щедрівках Василя часто називають «черчиком»:

Весна-красна Маланочка,
А ще кращий Василюньо.
Ой черчику-Васильчику,
Посію я ті в городчику,
Буду я ті шанувати,
Три рази на день підливати... [24, с. 591].

Що означає слово «черчик»? У Івана Нечуя-Левицького можна прочитати: «...весна описується, як славна пані череватая, що зачерчилась на трьох синів: на пашничка, конюшка і земчика» [38, с. 29]. Слово «зачерчилась» тут вжито у значенні «завагітніла трьома синами». За аналогією можна припустити, що черчик-Васильчик є уособленням чоловічої плідної сили, божеством, яке запліднює землю, господарем, чоловіком чи нареченим богині плодючості Маланки (Макоші), з яким вона повинна вступити в шлюбні стосунки, щоб був урожай на наступний рік.

Іл. 25. А. Й. Мудла дістає «василя», с. Уяринці Тиврівського р-ну Вінницької обл.

Іл. 26. Йорданські калачі (пісний та здобний), с. Уяринці Тиврівського р-ну Вінницької обл.

Йорданський калач

До йорданського свята (Водохреща), яке відзначають 19 січня, також випікають калачі. Іноді їх печуть напередодні Водохреща, а іноді заздалегідь, напередодні Святого вечора, і зберігають аж до Водохреща. Йорданський калач печуть із пшеничного борошна. Він має круглу форму, плететься у 3-8 кісок. У південно-західних районах Поділля йорданський калач має посередині отвір, в центральних і північно-східних – це суцільний круглий калач.

У селі Уяринцях Тиврівського району напередодні Різдва печуть два йорданські калачі. Один виготовляють із пісного дріжджового тіста, а другий – зі здобного. На Святий вечір здобний йорданський калач кладуть поверх «василя», який у свою чергу лежить на хлібові, що носить назву «хазяїн» (див. вище). Пісний калач лежить поруч. Обидва калачі на йорданські свята несуть до церкви. В них встромляють свічі. Свічку в пісному калачі запалюють під час служби за упокій померлих родичів, у здобному – під час молитви за здоров'я живих. Після молитви пісний калач розламують на маленькі шматочки, частуються ними, пригощають присутніх. Здобний калач після служби залишають у церкві, це своєрідне пожертвування, яке йде на доброчинність [134].

У деяких селах випікають один йорданський калач напередодні водосвяття, подекуди його залишають у церкві, а іноді беруть із собою до річки й освячують йорданською водою, після чого з'їдають удома під час трапези.

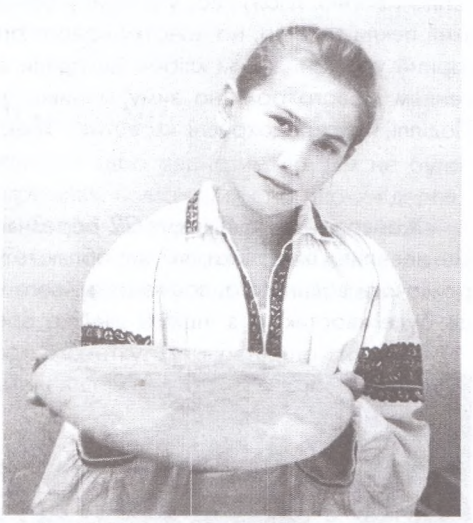
Медівники на Стрітення

На Стрітення (15 лютого за новим стилем) освячують воду і свічки-громовички, загадують, ранньою чи пізньою буде весна, а пасічники примічають: як на Стрітення капає вода зі стріх — так і мед буде у вуликах прибувати. А ще цього дня печуть пряники-медівники і готують напої з меду — медунку [118]. Для виготовлення медівників на водяній бані нагрівають мед, додають трішки соди, потім борошно (на одну частину меду дві частини борошна) і старанно вимішують, поки тісто не стане білішим і м'яким. Кладуть на стіл, розкачують качалкою до товщини в палець і витискають спеціальними формами або вирізують ножем різноманітні фігурки, які потім випікають на підсипаних крохмалем сухих листах у гарячій печі [55, с. 91].

Обрядові страви із борошна на Колодія (Масницю, Масляну)

Колодія, або Масляну, святкують цілий тиждень напередодні Великоднього посту. «У понеділок Колодка народилась, у вівторок хрестилася, у середу похрестини, в четвер Колодка помирає, в п'ятницю її хоронять, а в суботу плачуть. Розуміється, ніхто за нею не плакав, а пили й гуляли однаковісінько — як при «народженні», так і при «смерті», — писав Олекса Воропай [13, т. 1, с. 202].

Як відомо, тиждень, під час якого святкується Колодка (Масляна), збігається із настанням нового місяця. Це свята місячного циклу, тобто на Колодія з'являється місяць-молодик. Традиційними стравами в цей час є вареники: «Вареники доведуть, що і хліба не дадуть» [13, т. 1, с. 205]. За своєю формою вареники схожі до молодого місяця. Крім варенників, на Колодія українці готують різноманітні млинці з пшеничного і гречаного борошна, з начинкою і без, а також їх різновиди — налисники, пальчики, сирники.



Іл. 27. Дівчинка з коржем-жиляником, м. Жмеринка, Вінницької обл.

Жильники (жиляники)

Жиляниками називають коржі, печені з твердого прісного тіста, які готують і їдять у перший день Великого посту. Цей день називають жилавим (жильним, чистим) понеділком, або ж полоскозубом. Жильники печуть і вживають, щоб бути міцними, жильними, витривалими і легко пережити піст. Ці коржі їдять з квашеною капустою, редькою, хроном або іншими сирими чи квашеними овочами і запивають квасом, а дехто й горілкою — так полощуть зуби після м'ясниць.

В перший тиждень Великого посту не можна було вживати в їжу квашу: «Не пар на перший тиждень кваші, бо корова загрузне в болоті на пашу» [125].

«Хрести» та хліб на Середохрестя

Середохрестя — свято перехідного циклу, яке відмічають у середу, що випадає на середину Великого посту (на 4-ому тижні посту, посередині між святами Колодкою та Великоднем). У цей день в Україні (переважно на Лівобережжі) печуть ***хрестопоклонний хліб*** у вигляді великих хрестів або невеликі за розміром «***хрести».*** Частину «хрестів» з'їдають на Середохрестя, а хрестопоклонний хліб або найбільшого «хреста» зберігають у посівному зерні. Його брали з собою під час сівби ярих зернових, коли їхали уперше в поле сіяти. «Хрест» кладуть посеред ниви і, коли доорють до нього, з'їдають, а шматочок приносять додому і дають дітям. Пильнують, аби «хреста» на полі хто не з'їв, бо то погана ознака — на недорід. Іноді шматочком «хреста» частували і робочу худобу або закопували на ниві в землю, щоб був урожай хліба [13, т. 1, с. 246; 18, с. 207]. У гуцулів спеченого «хреста» дають коровам, що мають телитися [7, с. 46].

Іл. 28. «Хрест», с. Яришів Могилів-Подільського р-ну Вінницької обл.

П. П. Чубинський вказує, що на Середохрестя пекли «хрести» з маком та мазали їх медом [57, кн. 2, с. 16]. На Харківщині при допомозі хрестів загадували, хто з чоловіків (господар чи сини) повинен почати сівбу. В один із «хрестів» запікали монетку, виїхавши в поле, тричі обходили ріллю із «хрестами» в руках. Потім їх розламували і дивилися, кому дісталася монетка, той і починав сівбу [21, с. 82].

Левицька Катерина Василівна з Ямполя Вінницької області пригадала, що її бабуся пекла весною хрести із того ж тіста, що і хліб. Частину хрестів з'їдали діти, а частину зберігали у зерні і закопували по кутках ниви під час сівби.

Отже, можемо узагальнити, що хрестопоклонний хліб та «хрести» печуться із того ж тіста, що і звичайний

хліб, їх їдять, зберігають у посівному зерні, беруть у поле під час першої сівби, частують худобу, закопують на ниві. За своєю формою хлібні хрести та символічний знак на хрестопоклонному хлібові перекликаються із символікою новорічного «василя» і великодньої «баби». Це давній знак сонця, що зберігся у символіці писанок та вишивок. До речі, слово «хрест» (крест) близьке до слів «кресало», «кресати» — добувати вогонь, «скресати» — танути, позбавлятися криги, воскресати — оживати, які за значенням мають пряме відношення до сонячного тепла і вогню. Можливо, у давнину новорічний «василь» і хрестопоклонний хліб був єдиним обрядовим хлібом, який пекли весною, на початку нового аграрного року, на пошану сонцю, землі і духам роду, щоб забезпечити гарний урожай. З цим хлібом виходили в поле починати сівбу. Пізніше, із прийняттям християнства та перенесенням Нового року на зиму, виникло два обрядових хліби — новорічний «василь», що повніше зберігся на Поділлі, та середохресні «хрести» і хрестопоклонний хліб, які домінують на Лівобережжі.

«Жайворонки»

«Жайворонки» випікають 22 березня на свято Сорок святих (за старим стилем його відзначали 9 березня). Це невеличкі калачики, які виробляють у вигляді пташечок. Для того щоб виробити «жайворонка», необхідно розкачати валик тіста, зав'язати з нього вузлик, один кінець якого розплескати і розрізати на кілька смужечок — це буде хвостик, а з іншого кінчика зробити голівку, витягнувши дзьобик, чубчик і вставивши з перчику або

Іл. 29. «Жайворонки», кадри з телепередачі «В сімейному колі». м. Гнівань Тиврівського р-ну Вінницької обл.

маленьких родзинок очі. Випечені з тіста «жайворонки» — велика радість для дітлахів. Вони бігають з тим печивом по селу, підкидають угору, імітуючи пташиний політ, співають веснянки, викрикують весняні заклики до птахів:

Пташок викликаю з теплого краю,
Летіть, соловейки, на нашу земельку,
Спішіть, ластівоньки, пасти корівоньки! [43, с. 30].

Вилинь, вилинь, гоголю! Винеси літо з собою!
Винеси літо-літечко, зеленеє житечко,
Хрещатий барвіночок, запашний васильочок! [23, кн. 2, с. 244].

Діти щиро вірять, що після таких закликів птахи і весна не забаряться. А щоб пернатим друзям не було сутужно, залишають для них крихти своїх коржиків, а іноді і цілих «жайворонків», повісивши їх на гілочки дерев. Це, як правило, ті калачики, які під час підкидання не вдалося вспіймати. В селі Білозірці Ланівецького району Тернопільської області діти насаджують тих пташечок на довгі палиці, бігають по селу і закликають весну, потім тістечка з'їдають, а голівки фігурок дають коровам [117]. Жінки печуть жайворонків, «щоб птиця водилася», «щоб гуси неслися, щоб яйця не псувалися і щоб гусенята плодилися» [13, т. 1, с. 238].

В селі Махаринцях Козятинського району в одну із пташечок запікають монетку. Тут вірять, що дитина, якій попаде пташечка з монеткою, буде щасливою, цю монетку зашивали дитині в сорочечку, щоб доля була до неї прихильною [125].

«Буслові лапи», «галепи»

«Буслові лапи» та «галепи» випікали до свята Благовіщення (7 квітня). За словами Борисенко В. К., серед українців Підляшшя, Полісся, Поділля ще наприкінці XIX і до середини XX сторіччя побутував архаїчний звичай випікати прісне печиво «буслові лапи», яке часто було у вигляді лап лелеки, а також у вигляді борони, плуга, серпа, що свідчить про давню дохристиянську аграрну символіку. Таке печиво, яке називали ще «галепи», давали дітям, і вони вибігали на подвір'я зустрічати з ним приліт бусла. Побачивши птаха в небі, піднімали печиво і вигукували: «Буську, буську, на тобі галепу, дай мені жита копу! Буську, буську, на тобі борону, дай мені жита сторону! Буську, буську, на тобі серпа, дай мені жита снопа»! На Поділлі підносили вгору шматок хліба, а тексти замовлянь ідентичні з поліськими [7, с. 40-41].

За свідченням Мудли Анастасії Йосипівни з села Уяринець Тиврівського району, печиво у вигляді серпа і юрка випікали не весною, а влітку на зажинки. Його брали з собою в поле в перший день жнив, клали на скатерку, а після того як зжали першого снопа і заколядували на ньому, розламували «серпа» і «юрка» на шматочки та частували ними всіх присутніх, крихти і шматочки печива також кидали через голову в жито для духів ниви [134].

«Баба» (паска)

Обрядову здобу, яку випікають до великодніх свят, називають «бабками», «бабами» або «пасками». Тісто для великодньої «баби» готують з найкращого пшеничного борошна. Дріжджі вчиняють на молоці, додають багато яєць або лише яєчних жовтків, цукру, масла, олії, а також родзинки, ваніль, корицю. Замішують не густо, випікають у спеціальній посудині — керамічних або чавунних ринках, квартах, кухликах.

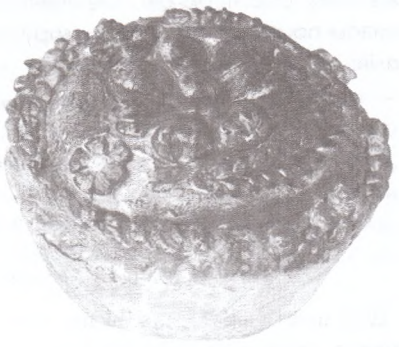
Випікання пасок супроводжується багатьма повір'ями та обрядовими діями. Так, господині перед роботою вмиваються і чепуряться, щоб «бабка» була красивою і білою, потім беруть пір'ячко та засушене зілля і прикривають їх посудиною, в якій будуть замішувати тісто, промовляючи: «Ладься, пасочко, красна, як сонечко, пухка, як пір'ячко, чистенька, як зіллячко». Поклавши тісто у форму, ставлять його підходити, а щоб «баби» гарно зійшли, на край посудини зверху кладуть освячені вербові гілочки і примовляють: «Нехай паска в мене буде така пухка, як вербові котики» [131].

Зверху паски прикрашають, в давнину на ній викладали з тіста магічні знаки, в наші дні — посипають цукровою пудрою або кольоровою цукровою присипкою. За словами Олекси Воропая, у давнину поверх паски викладали орнаменти у вигляді жайворонка із складеними вісімкою крильми, колосок, баранячі ріжки та квіти. Цей звичай до початку XX століття зберігся у Галичині та Закарпатті [13, т. 1, с. 376].

Давні символічні знаки на великодніх бабах збереглися в деяких Подільських селах і донині. Так, Анастасія Юріївна Петечук із села Ставки, що в Піщанському районі, перейняла від матері давню символіку великодньої

«баби» і прикрашає нею свої паски з тих пір, як сама почала господарювати. Якщо уважно придивитись до її символів, вони перегукуються з символікою новорічного «василя». Тут також є хрест із косичок, чотири пташечки, повернуті дзьобиками до центру, і знаки сигми (вужика), щоправда, Анастасія Юріївна називає їх «равликами».

«Баба» (паска) — головна обрядова страва на Великдень. Її освячують в церкві разом з писанками, нею розговляються вдома після церковної служби, цілушкою від паски частують корову, щоб була здоровою і давала багато молока, паски несуть на кладовище під час поминальних обрядів, через тиждень після Великодня.



Іл. 30. Великодня паска, Виставка «Обрядові хліби», Вінниця, 2004 р.

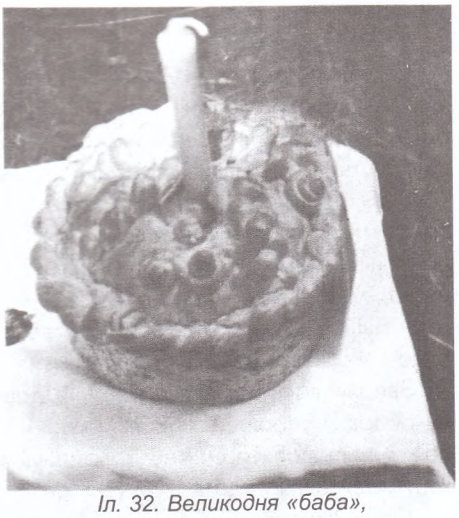
С. І. Килимник приводить розповіді про те, що «баби» були кількох видів, а саме: жовті, білі і чорні. Жовті, за словами автора, з великою кількістю яєчних жовтків, чорні — разові, з корінням та пахощами [23, кн. 2, с. 44-45]. Чим відрізнялися білі, і з чого саме виготовляли чорні паски точно не вказано, білі, мабуть, більш прісні і не змащені яйцями зверху, а чорні, очевидно, із додаванням духмяних спецій або меду, від чого тісто здавалося більш темним. Наведемо опис С. Килимника у скороченому вигляді: «Жовті паски» — «баби» пекли у Чистий четвер на пошану сонцю. Саджаючи ці паски в піч, господиня примовляла: «Свята паско, будь велична і красна, як сонце, бо сонцю тебе печемо. Хай усі (перераховує всіх членів родини) будуть здорові. Щоб діти так швидко і красно росли, як ростеш ти. Світи нам, паско, як світить сонце святе, щоб хліб на ниві був такий багатий, величний, як ти велична». Білі пекли у Страсну п'ятницю на пошану і у дар покійникам. При цьому приказували щось на зразок: «Хай будуть праведні душечки чисті й святі, як чиста, свята і велична ця паска... Щоб було вам так відрадно там, як паскам у печі. Вам, родителі наші, ці паски печемо, шануємо вас, а ви допомагайте нам... Хай раювання вам буде так прекрасне, як цим паскам у печі...» Чорні паски пекли у суботу. Саджаючи їх у піч, господиня висловлювала пошану землі-матінці, бажала здоров'я і всякого добра людям і худібці — коровам, коням, вівцям, птиці, щоб урожай був багатий, щоб не було грому, бурі тощо» [23, кн. 2, с. 44-45].

Іл. 31. Великодні «баби», с. Крищенці Тульчинського р-ну Вінницької обл.

В наші дні в селах Поділля перевага надається жовтим паскам. Очевидно, в давнину паска дійсно пеклася на пошану сонця. До наших днів зберігся звичай освячувати паску на світанку, коли сходить сонце. А в селі Дзигівка Ямпільського району літні люди вважають, що освячені паски можна їсти лише до обіду, поки сонце піднімається над обрієм, а після обіду не можна, бо буде погіршуватись зір і можна взагалі осліпнути [101]. Це повір'я вказує на те, що обрядовий великодній хліб — паска має безпосереднє відношення до сонця і пеклась, очевидно, йому на пошану, тому і вживати його можна було, коли сонце піднімається, щоб і весняний день наростав і тепло прибувало.

А ще на Поділлі побутує повір'я, згідно з яким польові миші, скуштувавши шматочок освяченої паски, перетворювались на кажанів (летючих мишей) і більше не псували зерно [61, а. 10].

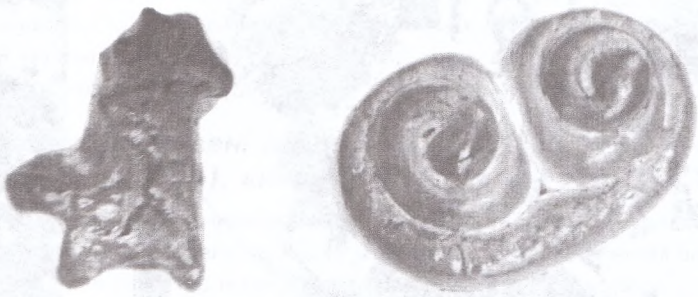
Паска в наші дні дуже поширений вид обрядового хліба, мабуть, єдиний, який легко можна купити в магазині.



Іл. 32. Великодня «баба», с. Ставки Піщанського р-ну Вінницької обл.

«Миколайчики» на Миколи Весняного.

На Миколи Весняного (22 травня) печуть коржики «миколайчики». Їх готують із пшеничного борошна, тісто замішують на кислому молоці із додаванням соди, яєць, масла або маргарину, смальцю, цукру. З розкачаного коржа вирізають різноманітні геометричні та зооморфні фігурки. В деяких селах для виготовлення весняних «миколайчиків» розкачують невеличкі кавалочки тіста і закручують на кінцях, щоб вийшло схоже до баранячих ріжок, зустрічаються і завитки із трьох валиків. Випікають «миколайчики» у печі на декові. Роздають дітям.



Іл. 33. «Миколайчики», с. Яришів Могилів-Подільського р-ну Вінницької обл.

Від дня Святого Миколая колись в Україні починали стригти овець і сіяти гречку. «До Миколи не сій гречки і не стрижи овечки», — говорить народне прислів'я. Про обряди, пов'язані із цим святом, відомостей збереглося мало. Олекса Воропай пише, що на Поділлі існував звичай влаштовувати у день Миколи Весняного заздравні обіди, які звалися «нікольщиною», наводить і приповідку: «Понаставляли тих мисок, як на нікольщині!» [13, т. 2, с. 126.] .

У селі Бохониках Вінницького району фольклорний колектив «Брикса» під керівництвом Г. Ф. Коваль відтворив давнє свято Миколи Квітчастого, під час якого здійснюються обходи дворів із ритуальним посіванням гречкою і постриженням овечки. В цей день господині вдома готують страви з гречки: гречану кашу, гречані вареники і млинці, гречаний мед. На кожному кутку села обирають свого Миколу, який повинен бути гарним хазяїном, прикладом для інших. До нього приходять господині-сусідки і просять бути їхнім «Миколою Квітчатим», посіяти гречку і постригти овечку. Отримавши згоду (а від такої честі відмовлятися не можна), жінки вручають Миколі хліб, одягають на голову вінок з квітів, а груди перев'язують барвистими стрічками, за які в кожній хаті йому впихають квіти.

Прикрашені квітами, з вінками на головах, у білих полотняних сорочках бохоницькі Миколи Квітчаті, схожі до описів Ярила, якого вважають божеством весняного сонця, розквіту природи, кохання, пристрасті, плодючості і уявляють в білій полотняній одежі, на білому коні, з вінком весняних польових квітів на голові ... [12, с. 614].

Обійшовши двори свого кутка, «Миколи» разом із сусідами прямували до майдану, де збиралося майже все село. Там всі присутні ставали в коло, вірніше формували три кола, які під спів веснянок починали рухатись одне супроти одного, почергово змінюючи напрямок руху то за сонцем, то проти. Перше коло утворювали «Миколи Квітчаті» з хлібом у руках, піднятим над головою, друге — дівчата і діти, третє — всі інші учасники свята. Починалось дійство веснянкою:

Виоремо нивочку довгеньку,
Посіємо гречечку гарненьку,
Гречечка вродиться,
Женчики знайдуться –
Гречечку чик, чик, чик.
А в тієї гречки –
Чорнії вершечки,
А в того проса –
Русая коса,
А в тії пшениці —
Русії косиці.
Від кутка до кутка
Скачуть дівки городка.
Годі дівки скакати,
Підем гречку в'язати.
Ти, Галочко сизокрила,
Ти, дівчино чорнобрива,
Скоч у кінець,
А ти, дівчино, поведи танець.

Іл. 34. Святкування Миколи Квітчатого, кадри з телепередачі «Від Коляди до Калити». с. Бохоники Вінницької р-ну.

Після урочистого хороводу грали музики, влаштовувались танці, «Миколи Квітчаті» роздавали всім присутні діткам печиво — «миколайчики», частували паляницями:

«Чебрики, чебрики, миколайчики,
Пригощайтесь, любі дітки, подолянчики!» [86].

Господині пригощали всіх гречаними млинцями, а господарі медовухою, влаштовували спільну трапезу.

«Драбинки»

Обрядове печиво «драбинки» має вигляд драбини і випікається на Вознесіння (Вшестя). Це свято випадає н четвер через 40 днів після Великодня, коли, за біблійними переказами, Ісус вознісся на небеса. За легендою випечені з тіста «драбинки» допомагають піднятися Ісусові на небо. Не виключено, що в давнину, за народним віруваннями, це печиво допомагало піднятися увись хлібам, швидше викинути колос, адже «драбинки» обов'яз ково носили в поле на хліба. «На Слобожанщині дівчата робили складчину, випікали «драбинки» і несли ц печиво в жито. Простеляли у житі хустинку, клали на неї «драбинки», сідали навкруги та співали пісень. Поті забирали «драбинку» і йшли до котроїсь з дівчат. Там з'їдали це печиво зі сметаною. Смажили також яєчню пригощалися нею, співали і розходилися», — пише В. К. Борисенко [7, с. 59].

На Звенигородщині йшли у поле всією родиною, тричі обходили посіви жита і пшениці, дякували Богові, щ

дає ріст хлібу. Потім розстеляли на краю в пашні скатертину, ставили страву, хліб, частувалися. Старший у сім'ї частував усіх горілкою і рештки виливав на пшеницю та жито, щоб на їхнє поле дощ падав. За трапезою вели розмови тільки про урожай, хліб, дощ. Обов'язково брали з собою у поле дітей та садили їх на пашні за святковою трапезою, щоб вони ніколи не голодували. Поївши, усі вставали, хрестилися до схід сонця, дякували Богові, а залишки страв і хліб розкришували й кидали в пшеницю, примовляючи: «Божі пташечки! Визбирайте кришечки і пощебечіть перед Богом та випросіть у нього, милосердного, для нас ласки» [7, 59].

Обрядові хліби на Зелені свята: «паланиці» («манзарі»), книші

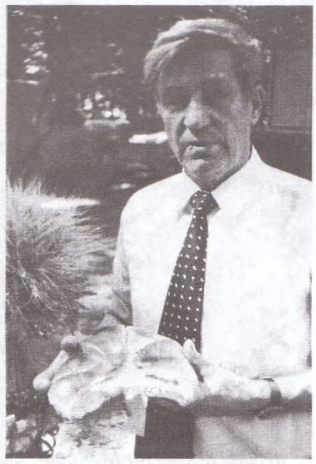
Іл. 35. Зеленосвятська «паланиця», Ямпільський р-н, Вінницької обл.

В південних районах Вінниччини на Зелені свята та протягом Русального і Зеленого тижнів (тиждень до Зеленої неділі та тиждень після неї) печуть великі круглі або чотирикутні пироги з начинкою із підсоленого сиру (творогу) і дрібно посіченої зеленої цибулі та кропу. Їх називають «паланицями», а в деяких селах «манзарями». Іноді до начинки додають і дрібно посічені варені яйця, смажену цибулю, шкварки. Тісто зазвичай дріжджове, а форма може дещо відрізнятися: в одних селах паланиці (манзарі) відкриті, і начинка знаходиться зверху пирога, краї якого зщипані. В інших вони мають вигляд великого круглого пирога, що складається з декількох шарів, в якому прошарки тіста чергуються з прошарками начинки. Манзарі не солодкі, тому їх вживають з першими стравами або ж ласують, запиваючи молоком. Паланиці (манзарі) зазвичай не ріжуть, їх слід ламати або відщипувати шматочки і класти в рот. З паланицями (манзарями) на Зелені свята ходять провідувати могили померлих родичів, їх роздають за покійників.

Іл. 36. Дівчина з «паланицею», Ямпільський р-н Вінницької обл.

На Поділлі на Трійцю, як і на Святий вечір, в давнину пекли ***книші*** *(див. Різдвяні обрядові хліби та калачі).* Протягом Зелених свят книш лежав на столі, ним частували членів родини і гостей, з ним йшли провідувати могили предків.

В північних регіонах Поділля провідувати могили на Зелені свята ходять з великими круглими плетеними калачами.



Іл. 37. Зеленосвятські «манзарі» і «паланиці». Зліва дівчинка демонструє «манзаря» з с. Лозова Чернівецького р-ну, по центру – Т. Гарбулінська пригощає ним М. Дмитренка, справа І. Ф. Зеленянський припрошує скуштувати Піщанської «паланиці»

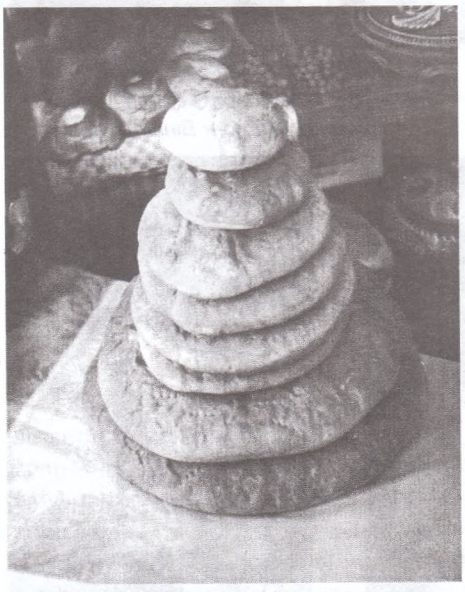
«Мандрики» на свято Петра і Павла

«Мандрики» мають вигляд невеличких пампушок, які випікають на Петра 12 липня. Це обрядове печиво часто готують з борошна нового врожаю з додаванням сиру, масла, яєць, адже за кілька днів до Петра на Поділлі починаються жнива. Говорять, що назва «мандрики» походить від того, що мандруючи по світі, святі Петро і Павло живилися «мандриками» [13, т. 2, с. 213]. «Мандриками» пригощають пастушків. «Пастушки (здебільшого підлітки) влаштовували у цей день свято на паші, не забуваючи при цьому добре напасти худобу» [55, с. 107]. Після Петра зозуля перестає кувати, в народі говорять, що «вона подавилася «мандрикою». Так Бог покарав зозулю за те, що вона вкрала у святого Петра одну «мандрику».

Обрядове печиво на Маковія
Коржі

Іл. 38. Коржі на Маковія, м. Жмеринка Вінницької обл.

Обрядовою стравою на Маковія (1(14) серпня є коржі з маком. Їх печуть на черені печі з прісного тіста. Свято Маковія припадає на перший день спасівського посту. Але, незважаючи на піст, українська кухня і в цей період залишається досить смачною. Недарма в народі кажуть: «Спасівка — ласівка». Улюбленою стравою дітвори і дорослих на Маковія є «***шулики***». Їх готують з маку, меду і маковіївських коржів. Щоб приготувати «шулики», в макітру насипають маку, заливають його гарячою водою і дають трішки набухнути, потім воду зливають, а мак розтирають макогоном, додаючи цукор або мед. Щоб солодка приправа була рідшою, до неї можна додати трішки кип'яченої води і гарно перемішати. У готову приправу невеликими шматочками кришать коржі, гарно все перемішують і їдять ложками прямо з макітри. У приправі, приготовленій з маку та меду, коржі швидко розм'якають, тому «шулики» готують порціями в такій кількості, щоб члени родини з'їли все і не довелося залишати в макітрі жодного шматочка.



Іл. 39. Коржі на Маковія, с. Новоселівка Гайсинського р-ну Вінницької обл.

Іл. 40. «Шулики» (на передньому плані), с. Уяринці Тиврівського р-ну Вінницької обл.

«Макоша»

У селі Мартинівка Барського району на Маковія випікають обрядовий хліб — «макошу». «Макоші» печуться із білого пшеничного борошна, але пісні. Перед тим як саджати у піч, збоку паляниці робиться надріз ножем, коли вона випікається, надріз виростає і стає схожим на позіх чи відкритий рот. «Макоша», за словами інформаторів, повинна бути з відкритим ротом [95]. «Макошею» пригощаються після приходу з церкви, вона дуже смакує із свіжим медом, іноді її використовують замість коржів для приготування «шуликів». Цілушку обрядової паляниці дають корові.

Іл. 41. «Макоші», с. Мартинівка Барського р-ну Вінницької обл.

Назва обрядового хліба, що випікається в селах Барського району до свята Маковія, така ж, як і назва давньої української богині, що увійшла до пантеону найважливіших язичницьких богів Київської Русі. Макошу (Мокошу, Мокош) дослідники дохристиянських вірувань наших предків вважають богинею родючості, покровителькою пологів та породіль, заступницею жінок і дівчат, сестрою Сонця, богинею дощу (*див. статтю про Маланку*). Цілком імовірно, що українське свято Маковія до прийняття християнства відбувалось на честь цієї богині. Мабуть, на свято Маланки українці відзначають день шлюбу Великої богині, а на Маковія вшановують її як матір, що породила хліб та городину. Адже свято знаменує собою закінчення збирання зернових культур, вважається днем подяки за врожай ранніх зернових і городини. Цього дня освячують виготовлені з колосся нового урожаю обжинкові квітки, городину і маковійки.

Маковійки — це букетики, до складу яких входять колоски хлібних злаків, голівки маку, свіжі (щойно зірвані) і засушені квіти та цілющі трави. Всередину маковійки вставлялась свічечка, яку запалювали в церкві і яка мусила горіти під час служби. Виготовляли маковійки з квітів і святили їх у церкві дівчата та дівчатка-підлітки. Якщо в сім'ї дівчинки не було, запрошували сусідську дитину або родичку. Перед тим як приступити до роботи, дівчинку годували «шуліками», вважається, якщо маковійку буде робити голодна дитина, наступний рік буде неврожайним [64, а. 218]. Маковійки жінок і бабусь дещо відрізняються від дівочих за складом рослин. До свого букетика господині додають ще й городину: моркву і бурячок із гичкою, стебло кропу з насінням, квітку соняшнику, китиці кукурудзи тощо.

Цікаво, що в християнських святцях Маковія — досить незначне свято, по суті, робочий день. Проте, якщо подивитися на кількість прихожан біля церкви цього дня, то більше буває хіба що на Великдень і Різдво. Отже, всупереч християнським канонам в народі Маковія шанують як одне з найбільших свят. Недарма ж Макоша за давньоукраїнською традицією — Велика богиня, і свято її вшанування повинно бути яскравим і величним.

Іл. 42. Дівчата та жінки з маковійками.

Деякі дослідники пов'язують назву «Маковій» із заняттям — віянням маку. В цю пору дійсно достигає мак, його освячують в церкві, а також лущать і провіюють. Але якщо взяти до уваги народну приказку «Сім літ мак не родив і голоду не робив», варто засумніватися, чи маку присвячене це величне і красиве святкування. А ще цього дня освячують воду, а Макоша — богиня дощу.

Цікаві відомості про святкування Маковія наведено в етнографічному довіднику «Українська минувшина»: «У деяких селах Київщини на Маковія встановлювали високі хрести, прикрашаючи їх квітами і

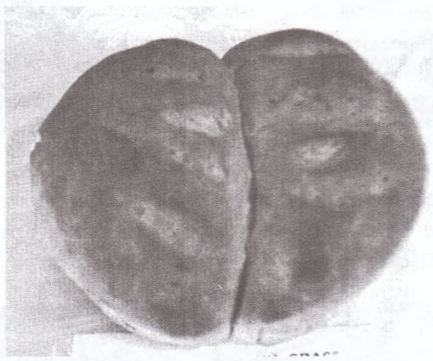
Іл. 43. «Маковіїхи», Тростянецького р-ну Вінницької обл.

головками маку, а зверху прикріплювали гарбузову маску з запаленою свічкою всередині, що нагадувало людський череп. Протягом усієї ночі хлопці та дівчата співали й танцювали, оберігаючи свій маковіївський хрест від сусідів-однолітків з інших вулиць чи кутків, які намагалися його викрасти або зламати» [55, с. 98].

На виставці обласної народної творчості у Вінниці нам доводилось бачити схожі до описаних вище хрестів — ***маковіїхи***. Так називали свої вироби майстрині з Погребищенського і Тростянецького районів. Подільська маковіїха являє собою конструкцію, вищу за людину, в основі якої знаходиться палиця, загострена знизу, щоб можна було впхати в землю, до якої кріпилися невеличкі сніпки різноманітних зернових культур. Правда, гарбуза у подільської маковіїхи не було, на верхівці красувався сніп із квітів і голівок стиглого маку. На жаль, про обрядові дії чи вірування, пов'язані з маковіїхою, ніхто із майстрів інформації не мав.

Спасівчані буханці, пампушки, пироги, коровайці

19 серпня за новим стилем (6 за старим) святкують Спаса. В цей день печуть різноманітні пампушки або буханці, пироги, серед яких обов'язково є пироги з яблуками, і освячують їх у церкві разом із різноманітними фруктами, медом та обжинковими квітками і вінками. Українське свято Спаса можна порівняти із американським Днем подяки, адже воно символізує закінчення жнив, освячення хліба нового врожаю і садовини (яблук, слив, груш), подяку Господові за врожай. Можна припустити, що в давнину це свято приурочувалось божеству родючості, достатку і багатства — Велесу (Власу, Спасу), якого вважали ще й чоловіком Макоші.



Іл. 44. Спасівчані буханці, с. Новоселівка Гайсинського р-ну Вінницької обл.

Особлива шана віддається в цей день хлібу (пирогам, пампушкам) із нового врожаю, а також медові. Напередодні Спаса — останнє викачування меду. Після Спаса бджоли працюють на себе.

Не дивлячись на те, що це величне свято відбувається в піст (Спаса — середина Спасівки) — обмеження в харчуванні не відчуваються. Багатство вишуканих пісних страв, різноманітних пирогів, ласощі із фруктів та меду заставляють забути про скоромні страви, їх навіть і не хочеться.

Іл. 45. Спасівчані коровайці, с. Ковалівка Немирівського р-ну Вінницької обл.

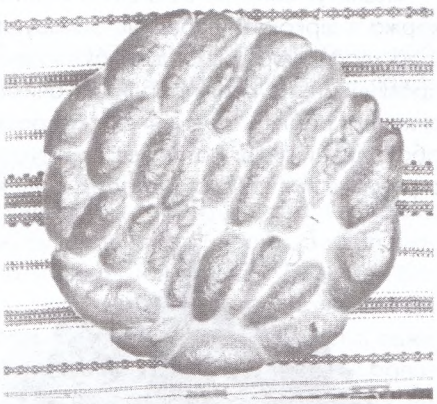
Празникові калачі, пироги та пряники

Серед багатьох осінніх свят у кожному селі виділяють своє особливе, яке носить назву празник, храмове або престольне свято. Празник — це давнє свято роду, на яке запрошуються родичі і добрі знайомі з інших сіл та міст. Воно часто співпадає із днем святого, іменем якого названа місцева церква, або днем її освячення. На празник завжди печуть багато калачів, пирогів, тістечок.

«Рід», «родичі», празникові пиріжки

У селах Вінниччини на празник на святковому столі, за яким збираються всі родичі, стоїть величезний пиріг, який уособлює рід (родину). Місцева назва випічки — празникові пиріжки, їх ще називають «родичами», «родом». І хоч страва за зовнішнім виглядом більше схожа на суцільну величезну паляницю або коровай, виготовляють її з великої кількості маленьких пиріжків з сиром, які перед випічкою щільно укладають у велике кругле деко. Коли тісто підходить, пиріжки зліплюються між собою у єдиний пиріг, який символізує тісні родинні стосунки, великий дружній рід.

У селі Шляхова Бершадського району під час трапези гості відломлюють від спільного пирога по пиріжечку і їдять з колотухою [71]. А в селі Харпачці Гайсинського району господиня на закінчення свята відламує від нього по пиріжку і роздає всім родичам на дорогу, а також передає по пиріжкові членам їхніх сімей, які залишилися вдома на господарстві, щоб прилучити до рідні кожного [87].



Іл. 46. Празникові пиріжки «Рід», с. Шляхова Бершадського р-ну Вінницької обл.

Празникові калачі

Іл. 47. Празникові калачі

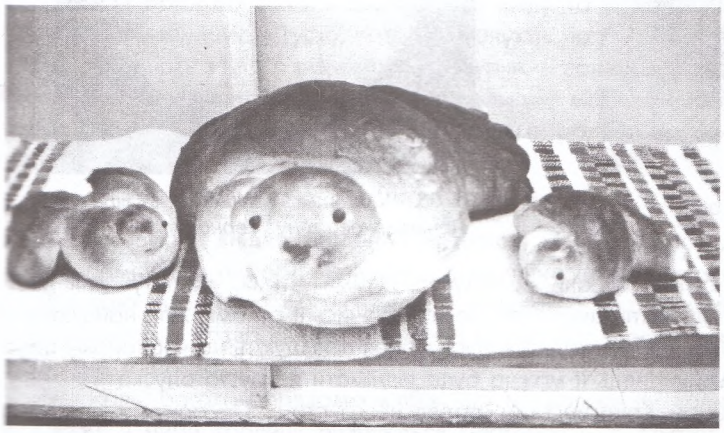
Та найбільше на празник печуть калачів. Калачі роздають кожному гостеві, коли він від'їжджає додому. У селі Стіні Томашпільського району гості несуть додому свої калачі підвішеними на рушнику, щоб усі бачили, якими калачами їх пригощали на празнику [98]. В багатьох селах Вінниччини для дітей на празник печуть «голубків».

Нудлі

Особливою празниковою стравою в с. Стіні Томашпільського району, яку тут готують на Миколи Зимового, є нудлі. Нудлі роблять із тіста, замішаного на соді і молоці. Їх смажать в киплячій олії, викладають на тарілку і поливають зверху сметаною [98]. На празник та ще й під час такого великого свята, як Миколи, піст не суворий, стіняни допускають у цей час вживання молочних страв.

Вертути

Улюбленою випічкою на празник і поза ним у селах Чечельницького, Ямпільського, Крижопільського районів є вертута. Виготовляють вертути із дріжджового тіста. Розкачують кружок, накладають поверх будь-яку начинку, скручують у вигляді трубочки, а потім закручують її по колу.

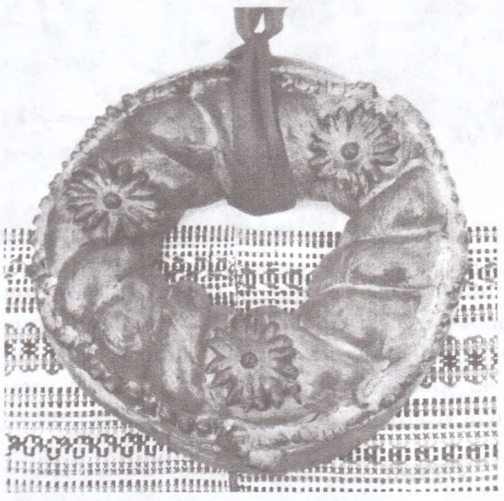


Іл. 48. Празникові «голубки» для дітей.

Іл. 49. Вертута, с. Вільшанка Крижопільського р-ну Вінницької обл.

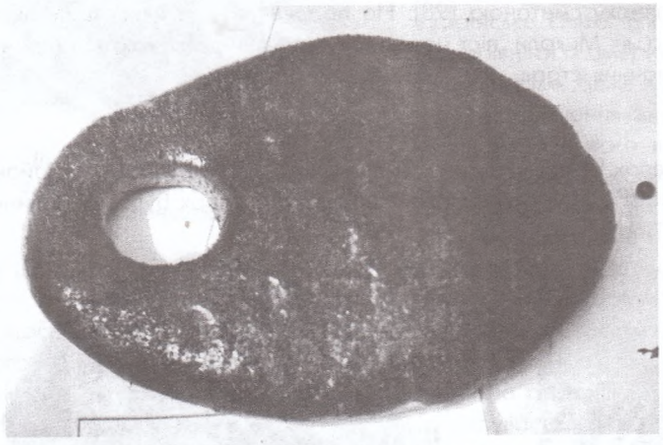
«Калита» на Андрія

«Калиту» випікають на свято Калити, або Андрія, — 13 грудня. Це обрядовий хліб у вигляді великого круглого коржа з діркою посередині. Замішують «калиту» на непочатій воді, іноді дівчата місили на відварі з любистку, щоб хлопці любили. Оздоблюють прикрасами з тіста у вигляді хвилястого безконечника, зірочок або сонечка з промінцями, по краях роблять зубчики. Прикрашають також родзинками, вишнями, маком. На західному Поділлі калиту роблять з начинкою. На розкачане тісто накладають розтертий у макітрі мак, додають меду, родзинок або сушених ягід, потім все скручують у трубку. Таких трубок з начинкою всередині тут роблять дві. Потім їх скручують між собою у джгутик, кінці якого з'єднують, тобто роблять великий бублик з діркою посередині [118].

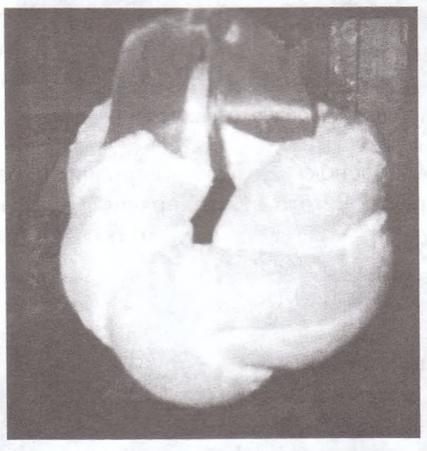


Іл. 50. «Калита», с. Вільшанка Крижопільського р-ну Вінницької обл.

Іл. 51. «Калита», с. Уяринці Тиврівського р-ну Вінницької обл.



Іл. 52. «Калита», м. Липовець Вінницької обл.



Іл. 53. «Калита» з начинкою, с. Білозірка Ланівецького р-ну Тернопільської обл.

В давнину «калиту» пекли у кожній хаті, батьки кусали «калиту» із своїми дітьми. «Калиту» для діте кладуть на край столу і діти повинні дотягнутися і відкусити шматочок, не торкаючись її руками. Але найцікавіш це свято справляла молодіжна громада на вечорницях. Тут «калиту» для кусання підвішують на червоному поя або на крайці до стелі таким чином, щоб за вільний кінець її можна було піднімати вгору та опускати донизу Парубка, який тримає цей кінець, називають Паном Калитинським, поряд нього стоїть Писарчук з квачем сажею. Всі бажаючі по черзі витанцьовують коцюбу (танцюють, стрибаючи через покладені навхрест рогачі

коцюбою), а потім «під'їжджають» верхи на коцюбі до «калити» і відкушують шматочок, кому пощастить. При цьому не можна сміятися, бо пан Писарчук розмастить квачем із сажею рот пану Коцюбинському (тому, хто їде на коцюбі) від вуха до вуха.

Магічні дії з «калитою» проводили в найтемнішу пору року, щоб допомогти сонцю розгорітися, щоб швидше минули темні дні. З культом сонця пов'язане і домашнє вогнище, а також його атрибути — сажа, коцюба, рогачі.

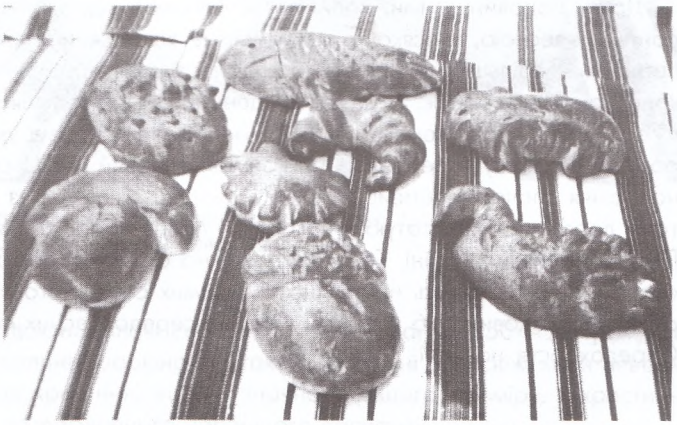
Балабушки для гадання на Андрія

Іл. 54. Гадання на балабушках. Кадр з телепередачі «Від Коляди до Калити».

Крім «калити» на Андрія (13 грудня) дівчата випікають балабушки — невеличкі булочки круглої форми. За допомогою балабушок дівчата гадають на заміжжя. Воду для балабушок, щоб замісити тісто, дівчата повинні принести від криниці або з річки в роті. Це зробити дуже непросто, адже хлопці часто перепиняють дівчат і смішать їх. Спечені балабушки дівчата позначають, кожна свою, і викладають на низенькому ослоні або на рушничкові, розстеленому на підлозі. Заводять в кімнату собаку і промовляють: «Передні балабушки — це пари, а задні — дружки і бояри, песику, хапай». Дівчина, балабушку якої собака з'їсть насамперед, першою і заміж піде, а та, чию надкусить і покине, — парубок покине, а чию з'їсть останньою, — та і заміж вийде найпізніше.

«Миколайчики» на Миколи Зимового

19 грудня День Святого Миколая. Його найбільше полюбляють діти. Адже слухняним діточкам Святий Микола приносить гостинці. В цей день випікають різноманітні печива для дітей, які називають «миколайчиками».



Іл. 55. «Миколайчики» для дітей, м. Бар Вінницької обл.

«Миколайчики» можуть бути у вигляді круглих пиріжків із різноманітною нескоромною начинкою. На Західному Поділлі печуть медяники — солодкі коржики із прісного тіста з додаванням меду та горіхів. Тісто замішують густо, потім розкачують на столі і вирізають з нього різноманітні фігурки — сонечка, зірочки, півмісяці, півники, коники, овечки тощо. У селі Білозірці Ланівецького району на Тернопільщині медяники за формою нагадують святого Миколая [117]. У селі Великій Кісниці Ямпільського району Вінницької області на зимового Миколая дітям печуть «голубів» з дріжджового тіста і кладуть їх біля ліжечка [124].

* * *

Підсумовуючи вищевикладений матеріал, можна сказати, що спеціальні хліби (короваї, паляниці, калачі, коржі, пампушки, пироги) випікалися практично до кожного народного календарного свята. Вони були його особливою відзнакою або символом божества, якого в ці дні вшановували. На обрядові хліби нерідко переносилась і назва свята або назва божества: «василь», «маланка», «калита», «макоша», «паска», «миколайчики» тощо.

На жаль, багато обрядових хлібів, що випікалися до давніх ще язичницьких календарних свят, втрачені, а пов'язані з ними традиції руйнуються і забуваються. Цьому сприяло поєднання окремих язичницьких свят із

християнськими. Велика мішанина вийшла і через перенесення традиційного весняного святкування Нового року на осінній і зимовий періоди. Саме божества та міфічні фольклорні образи, які фігурують в новорічних святах, на сьогоднішній день дослідити чи не найважче. Не зовсім зрозуміло, символами яких божеств були у давні часи «йорданський» калач, «василь», «маланка», як вони називалися і коли випікалися в давню дохристиянську добу. Чи всі разом до свята відродження сонця Коляди? Чи напередодні Нового року ранньою весною? Чи кожен окремо? А можливо їх (чи принаймні «василя») пекли двічі — і на Святий вечір, і на Новий рік.

Не можна однозначно сказати, якого саме язичницького бога замінили християни святим Василем? Це міг бути бог достатку і плодючості Велес або сонячне божество Дажбог. Народження (відродження) нового сонця символізує Різдво. А три хліби — «трійця», що широко використовуються на Різдвяні святки, можуть бути різними іпостасями триєдиного, трисвітлого Сонця — новонародженого Сонця-Коляди, юного і повного сил весняного Сонця-Ярила і літнього зрілого та пекучого Сонця-Семиярила (літописного Симаргла).

Не виключено, що різдвяний коровай, який в наші дні називають «василем», в дохристиянську добу присвячувався Даждьбогу, а новорічний весняний «василь» — іншому божеству — богу рослинності і плодючості, або ж двом періодам одного і того ж божества — юному щойно народженому Сонцю і зрілому мужу, що став уособленням плідної сили. В наші дні їх здебільшого не розрізняють. Хоч в одних селах «Василя» печуть напередодні Святого вечора, а в інших — напередодні Маланки. Різниться між собою і символіка таких короваїв: у першому випадку ми бачимо на «василі» солярні знаки — сонячні завитки, як у калачі з села Білозірка, що на Тернопільщині, в іншому переважає аграрна символіка — колосся, птахи, зорана нива, як у «василів» з сіл Уяринець і Василівки, що на Вінниччині.

На Правобережжі, яке перебувало у складі Речі Посполитої, перенесення початку святкування Нового року з весни на зиму відбулося значно раніше, ніж на Лівобережжі. Осінній Новий рік, згідно з Візантійською християнською традицією, тут не прижився. Тоді як на Лівобережжі під впливом церкви (Візантійської традиції) початок Нового року аж до 1700 року відзначали восени.

Другу половину зими, коли сонце починає відроджуватись, а день збільшуватись, можна асоціювати і з ранньою весною, у всякому разі весняне відродження вже не за горами, і в природі відбуваються ті ж самі процеси — збільшення світлового дня, поступове пробудження від зимового сну. Осіннє (вересневе) новоріччя, коли природа вмирає, а сонячний день зменшується, ніяк не асоціюється з народною міфологією про відродження плідних сил землі. Тому на Правобережжі давні українські традиції, що стосувались весняного Нового року, з часом були перенесені на зимовий Новий рік. Цього не могло статися на Лівобережжі, де з весняного новоріччя спочатку перейшли до осіннього, і лише через певний проміжок часу до зимового. Можливо, саме тому дослідники констатують про більш повне збереження язичницьких ритуалів у святкуванні Нового року на Правобережній Україні. Те ж саме можна сказати і про хліби. На Поділлі аграрну символіку має новорічний «василь», не дивлячись на те, що в окремих селех його печуть напередодні Святого вечора. На Лівобережжі схожий обрядовий хліб зберігся у вигляді середохресних «хрестів» або хрестопоклонного хліба і випікається на Середохрестя навесні.

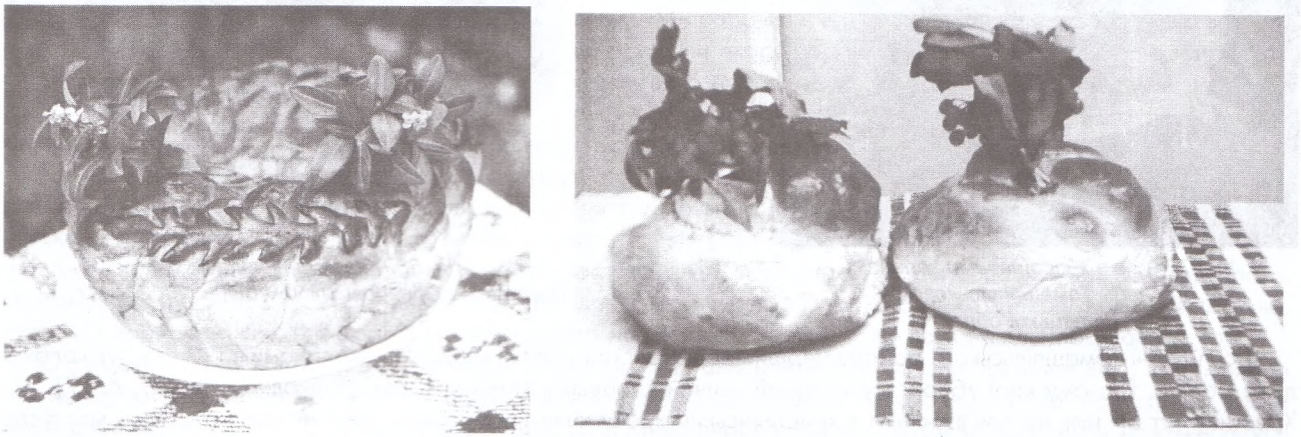
РОЗДІЛ ІІ. Обрядові хліби до родинних свят

Не обходиться без хліба чи калачів на Поділлі і жодне родинне свято — з хлібом зустрічають появу немовляти, з хлібом виряджали дитя до школи [23, кн. 2, с. 481], з хлібом йдуть на хрестини, з хлібом йшли свататись, а повернувши хліб, розривали шлюбну угоду, хлібом благословляють на подружнє життя юнака і дівчину, з хлібом входять у нову хату, з хлібом проводжають і в останню дорогу. Коли дитину відлучають від груді, в руки дають окраєць хліба, щоб на свій хліб переходила. Хліб той повинен бути замішаний на воді із джерела, що має вихід, щоб дитина в люди вийшла.

Крім звичайного хліба, під час проведення родинних свят широко використовується спеціальна обрядова випічка — калачі, коржі, пироги, короваї. На них зупинимось детальніше.

Хрестинні калачі

Калачі на Поділлі є традиційним атрибутом хрестин, калачем і хрестинною квіткою тут обдаровують всіх гостей. У різних регіонах Поділля хрестинні калачі відрізняються між собою за розмірами і оздобленням. Так, у



Іл. 56. Хрестинні калачі з «квіточками»: с. Стіна Томашпільського р-ну (зліва), с. Рожичне Оратівського р-ну (справа) Вінницької обл.

північних і центральних районах Поділля гостям роздають калачі середніх розмірів (вагою 150–400 грам), до складу хрестинних квіток тут входять житні колоски, калина, барвінок, а також засушені або свіжі квіти невеличких розмірів. У південно-західних районах Поділля хрестинні калачі значно більшого розміру, і хрестинні квіточки тут виготовляють з вічнозеленого барвінку та засушеного запашного васильку.

Роздавання калачів і хрестинних квіточок є найурочистішим моментом хрестинного застілля. Всім гостям калачі з квіточками роздавала у давнину баба-повитуха. У наші дні цю важливу місію доручають зробити рідній бабусі або найстарішій представниці роду — прабабусі. Якщо бабусь або прабабусь дві, то — обом, щоб жоден рід не прогнівався. Подружні пари обдаровують разом, їм підносять два калачі і дві квіточки (по одному калачеві і квіточці для чоловіка і дружини), а кожному неодруженому хлопцеві або дівчині дають на хрестинах по два калачі і по дві квіточки — «до пари», щоб швидко знайшли свою пару.

Бабуся поверх калачів кладе тарілку з двома квіточками та чаркою червоного вина, припрошує: «Кум і кума просять вас на калачі». Гості дякують бабці і кумам за калачі, проголошують побажання здоров'я та гарної долі похреснику, а також його батькам і бабці. Випиваючи чарку, трішки вина залишають, щоб вилити у тарілку на квіточки. Змоченими у вині квіточками торкаються обличчя один одного, кумів та сусідів за столом, промовляючи: «Божа роса — на личко краса» [66], або «Вмиваю вас квіточкою, щоб рум'яні були» [79] і цілуються між собою, цілують бабцю в руку, цілуються з кумами і сусідами за столом, щоб дитину любили, пестили і цілували. На тарілку кидають дрібні гроші «бабці на капці» та вручають подарунки і гроші для дитини її батькам. Отримані квіточки гості впихають у калачі, їх не можна класти, вони повинні знаходитись на столі у вертикальному положенні, щоб дитятко швидше на ніжки спиналось і почало бігати.

Іл. 57. Кума з хрестинними калачами, с. Яланець Томашпільського р-ну Вінницької обл.

Іл. 58. Хрестинні калачі. Виставка «Обрядові хліби», Вінниця, 2004 р.

В селі Стіні Томашпільського району перший день хрестин навіть називають «колачами», і печуть тут калачів дуже багато. В цьому краї зберігся унікальний звичай справляти хрестини всім дітям одночасно[39, с. 97]. Хрестини тут аж ніяк не пов'язуються з християнським хрещенням і відбуваються вони через тривалий час після нього, коли дітки трішки підростуть, а саме старші вже зможуть на Святий вечір вечерю носити, а батьки більше дітей не планують. На хрестини запрошують весь рід — це свято представлення дітей роду. Кумів тут також обирають кілька, а то і кільканадцять пар. Всі куми є хрещеними батьками всім дітям одночасно. Серед цієї групи кумів є і ті люди, які в свій час носили дітей до хреста. Кумів на хрестини просять з калачами, інших родичів запрошують особисто словами без калачів.

Кожному куму і кожній кумі (разом із дружиною чи чоловіком) на хрестинах в Стіні дають по парі калачів за кожну дитину. Наприклад, якщо в родині хрестини справляють чотирьом діткам, то кожна подружня пара, один із членів якої запрошений за кума (куму), отримує 8 калачів, стільки ж калачів отримає і неодружений кум (кума). Решті гостей дають лише по одній парі калачів для подружжя і по парі калачів кожному неодруженому родичу. А якщо взяти до уваги, що і калачі тут значно більші за розмірами, ніж в інших районах Поділля, то і виходить, що куми в багатодітних родинах на хрестинах отримують за своїх похресників мало не по мішку калачів. Якщо ж дитина знайшлася пізно, на яку батьки вже й не сподівалися і окремих хрестин їй не справляли, вона також вважається похресницею тих же кумів, що і решта братиків і сестричок. А на весіллі, коли за столом збирається увесь рід, кумам і родичам роздають за неї калачі з квіточками і з усіма хрестинними почестями. Тобто до весільного дійства додається ще один обряд — «роздавання хрестинних калачів». Його намагаються зробити в той момент, коли за столом сидять лише свої, а свати ще не прийшли [39, с. 112].

Весільні обрядові хліби, короваї й калачі

Хліб, коровай, гуски, шишки, калачі широко використовують у весільних обрядах. Варіативність весільної випічки в різних селах вражає. На Поділлі весільні обряди збереглися краще за інші і практично в кожному селі, де здійснювались записи, ми знаходили унікальні зразки весільних короваїв і калачів, записували цікаві обрядові дії, вірування і фольклор, пов'язані з ними. Чим більше зразків весільних обрядових хлібів ми фіксували, тим

Іл. 59. Житній хліб на сватання, с. Антонівка Барського р-ну Вінницької обл.

глибше переконувались, як багато ще інформації залишилося поза нашою увагою. На жаль, в цю книгу потрапили далеко не всі зразки весільної випічки, які на це заслуговують.

Хліб на сватання

Свататись в Україні завжди йдуть із хлібом та пляшкою горілки. Хліб для сватання повинен бути житнім і підсіяним житніми висівками [48, с. 24]. Жито в народній уяві символізує життя. Для того, щоб була вдача, хліб для сватання позичають у тих господарів, які мають дочок, «там, де є дівчата»[48, с. 24]. Хліб не брали голими руками, а загортали у рушник або хустину, «щоб молодята голими не були — не бідували».

Зайшовши до хати, старости віталися і починали буденну розмову про господарство, забалакували хатніх так, щоб вони і не помітили, як староста нишком з-під поли покладе хліб на столі. Після чого розмова поволі переходила на бичка та телицю: «Ми побачили, що бичок наш та й забігає у двір ваш, то це прийшли якось порозумітися, що ви хочете за збитки? А, може, ви б нам продали ту теличку, то й бичок би додому з паші біг, а не в чужий город...» Коли до цього доходить, то хазяї вже починають здогадуватись, бо придивляються, що й хліб на столі.

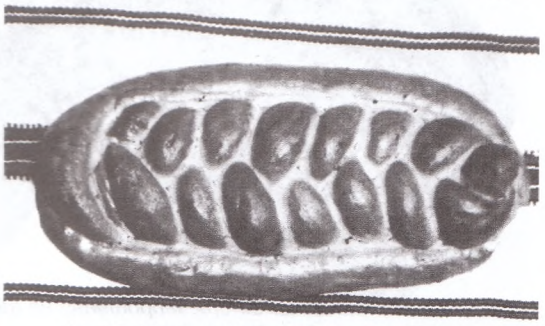
Далі бесіда йшла в залежності від того, хочуть чи не хочуть батьки віддавати доньку заміж. На закінчення розмови батьки обов'язково запитували дівчину, чи згодна вона вийти заміж. У разі згоди донька вклонялася батькам і відповідала: «Як ви, батьку, як ви, ненько, так і я!» Коли ж дівчина не бажала виходити заміж за того парубка, вона брала зі столу принесений старостами хліб, вклонялася їм, цілувала хлібину і повертала зі словами: «Спасибі за честь, та нехай вам Бог дає з інших рук». Якщо сватання завершувалось відмовою, старости забирали хліб, пляшку і зі словами «якщо наше не в лад, то ми зі своїм назад» покидали оселю.

Отримавши згоду від батьків та молодої, старости намагались якомога швидше покраяти хліб, щоб молода не передумала і «не віднесла хліба». Хліб хрестять ножем і розрізають пополовині, а тоді на четверо. Мати нареченої пильнує хліб і намагається забрати його зі столу перед початком трапези, щоб мати можливість все обміркувати та повернути хліб протягом кількох днів, якщо виникне така необхідність [48, с. 27].

Від сватання до заручин у молодих був час, щоб обміркувати свої вчинки. Якщо після сватання до весілля справа так і не дійде, а таке траплялося досить часто, хліб разом з рушниками і хусткою повертали колишнім власникам. Віднести хліб молода може парубкові або одному із старостів власноручно або відіслати своїм родичем. Після цього договір вважається розірваним.

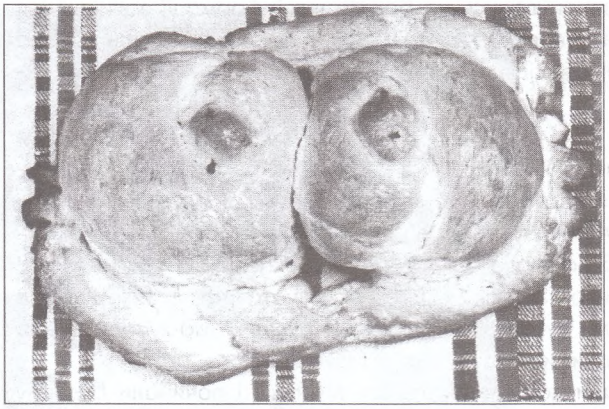
Калачі і хліб для запрошення на весілля

Для запрошення на весілля в селах Поділля печуть різні калачі. У більшості сіл центральних, східних та північних районів краю використовують невеличкі калачики. Їх дарують у кожній хаті один на всю сім'ю. У південних і південно-західних районах для запрошення на весілля випікають один або пару великих калачів, які лише кладуть на столі, а, виходячи з хати, забирають з собою.



Іл. 60. Непарний калач для запрошення на весілля

Молода із старшою дружкою (або кількома дружками) з калачами запрошує своїх родичів, а молодий зі старшим боярином (боярами) своїх. Молода, крім того, запрошує на весілля і родину молодого (батьків і тих, хто живе з ними), а молодий сім'ю молодої. До речі, першим на весілля повинен попросити молодий родину молодої, і, лише дочекавшись його запрошення, молода з дружками йде просити на весілля молодого і його сім'ю. Запрошуючи на весілля кожен своїх родичів, молода з дружками і молодий з боярами намагаються не зустрічатися по дорозі, а якщо випадково обидві процесії зустрінуться, то повинні обмінятися калачами [72]. З порожніми відрами молодим, що



Іл. 61. «Голуби» для запрошення на весілля хрещених батьків, с. Рожичне Оратівського району Вінницької обл.

Іл. 62. Парні калачі для запрошення на весілля родини нареченого або нареченої (зліва), «Гуски» коровайниць (справа), с. Бохоники Вінницького району

просять на весілля, дороги не переходять і навіть намагаються не потрапити їм на очі, а з повними можна, то на щастя. Коли молодий або молода зустрінуть когось із повним відром води, у відро з водою також кладуть калач [85]. В іншому варіанті дають калач у руки і просять на весілля, але таке запрошення сприймається лише як частування, проста гостинність. У народі кажуть: «Просили на дорозі, щоб не були на порозі».

Калачі для запрошення на весілля дружки (бояри) носять у пілках або хустках, а в Піщанському районі нам повідали про давній звичай нести калачі для запрошення, попередньо нанизавши їх на коромисло. Весільні калачі тут дещо більшого розміру і з отвором посередині [81].

У хаті родичів калач кладуть на столі і промовляють: «Просили батько і мати на хліб, на сіль, а я прошу на весілля, — після чого називають всіх хатніх і їх посади на весіллі, наприклад, — тітку Фросину — за сваху, дядька Гордія — за старосту, Наталочку — за дружку, Василя — за дружбу...». В хаті свого судженого молода промовляє: «Просили батько і мати на хліб, на сіль, а я — на весілля. Маму — за маму, батька — за батька, а Петра — за чоловіка не на день, не на рік, а на цілий вік» [109].

У багатьох селах Вінниччини для запрошення хатніх родичів свого майбутнього чоловіка (дружини) молодятам печуть спеціальні калачі. В селах Тульчинського району для цього випікають калач у вигляді пари птахів і зазвичай його називають «гусками». «Гуски» для запрошення молодят перев'язують червоними стрічками [75]. У селах Вінницького району молодий (молода) запрошують один одного та хатніх родичів своєї половинки калачем, який називають парним, його випікають разом із короваєм із того ж тіста. В деяких селах тут печуть по два парні калачі, один використовують для запрошення на весілля своєї половинки, а другий — традиційно (*див. парний калач*) [86].

Іл. 63. Калач з «качечками» для запрошення на весілля старійшини роду – дідуся (дідуся з бабусею), с. Байківка Калинівського р-ну Вінницької обл.

Калач, який залишають у хаті під час запрошення на весілля, потрібно зразу ж з'їсти: «щоб не черствів, аби молоді швидко не зостарілись» [48, с. 31], «доки не зачерствіє, бо молодим життя всохне» [76].

У селах Гуменне та Михайлівка Вінницького району молодим, що просять на весілля, господарі дають яйця на коровай, обов'язково парну кількість, зазвичай від чотирьох до десяти [72].

Запросивши всіх родичів калачами, молодий і молода повинні повернутися додому з калачем. Якщо трапиться так, що калачів не вистачає, з одним калачем повертаються додому, добирають калачів ще і йдуть просити далі, щоб, запросивши весь рід, повернутися не з порожніми руками, а обов'язково з калачем, щоб в родині був достаток [72].

Як повідала нам коровайниця Ступак Лілія Петрівна з

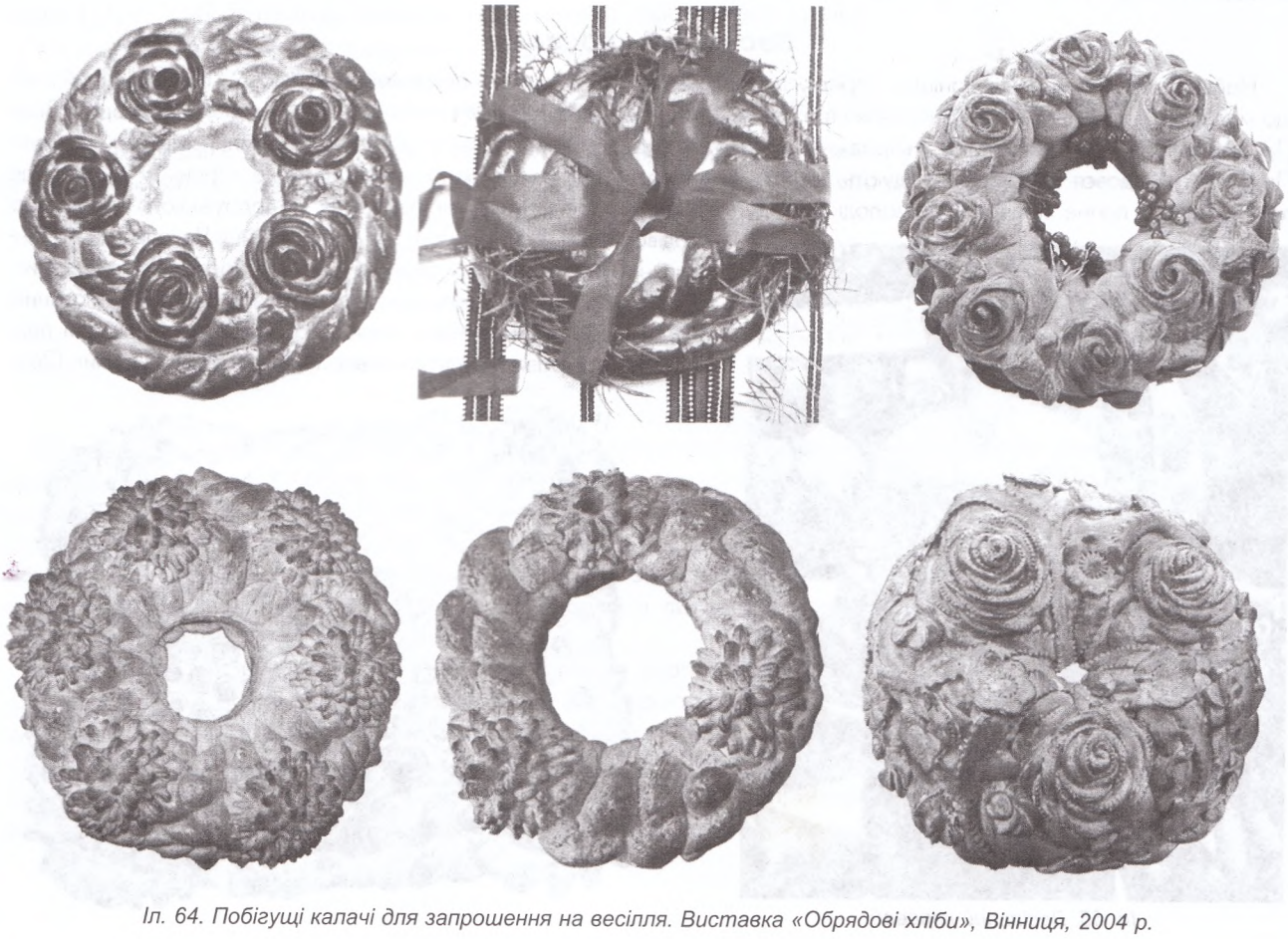
села Байківки, Калинівського району, у них для запрошення на весілля найстаршого члена роду дідуся або дідуся з бабусею випікали спеціальний калач з «качечками» (з «вужиками»).

У деяких селах калачі, якими запрошують на весілля, називають непарними, на відміну від парних калачів, які тут роздають після весільної церемонії неодруженій молоді. Непарний калач складається з однієї кіски, а парний — з двох.

Молодий запрошує хлібом (а не калачем) старшого боярина і старосту, молода відповідно — старшу дружку і дружка [48, с. 30]. Дружко — це головний розпорядник на весіллі з боку молодої, він повинен бути одруженим чоловіком. У нього такі ж обов'язки, як у старости молодого, іноді його також називають старостою. Кухарку запрошують хлібом і калачем .

У деяких селах для запрошення хрещених батьків печуть особливі калачі — більшого розміру. В центральних районах Поділля їх зазвичай просять такими ж калачами, як і сім'ю молодого або молодої, в деяких селах вони мають вигляд пари голубів.

Дещо відрізняються калачі, якими просять на весілля у південних та південно-західних районах Поділля — це так звані калачі ***побігущі***. Вони значно більшого розміру, ніж у центральних районах, і мають отвір всередині. Побігущий калач або пару калачів молодий (молода) носять підвішеними на рушникові або червоному поясі (стрічці). Під час запрошення на весілля тут родичів калачами не обдаровують, побігущого калача або пару калачів лише кладуть на столі, проголошують запрошення, а, виходячи з хати, забирають із собою. У селах Гибалівці, Слободі Шаргородській Шаргородського р-ну запрошують двома калачами, зв'язаними червоною стрічкою. На весіллі пара цих калачів лежить перед молодими поряд з короваєм. Їх розрізають і роздають молоді перед тим, як мають випроводжати старшу дружку.



Іл. 64. Побігущі калачі для запрошення на весілля. Виставка «Обрядові хліби», Вінниця, 2004 р.

У селі Антонівці Томашпільського району старша дружка носить на червоній стрічці з бантом не пару, а лише один калач. Запрошення на весілля тут відбувається аналогічно, як і в попередньому випадку: калач кладуть на столі, а потім забирають з собою. Увечері на вінкоплетинах мати нареченої ламає цей калач над головою дочки і роздає дружкам та дружбам, щоб з'їли. Вважається, хто покуштує побігущого калача, швидко заміж побіжить, або побіжить женитися [70]. У деяких селах після запрошення на весілля мати молодого (молодої) розламує побігущий калач над головою своєї дитини і ділить його між коровайницями і присутніми, а ті залюбки ласують, щоб ноги не боліли, щоб могли ще довго бігати і танцювати на весіллях [115].

У с. Стіні Томашпільського району молода просить родину з особливим калачем, прикрашеним квітами, червоною стрічкою та «куклою». Куклою називають пасмо прядива (*див. калач молодої з «куклою»*). Калач з «куклою» молода також кладе на столі у кожній хаті, а потім забирає з собою назад. Проте, неодруженій молоді — дружкам, світилкам, дружбам — калачі все ж таки залишають. Для цього печуть спеціальні калачі — подвійники.

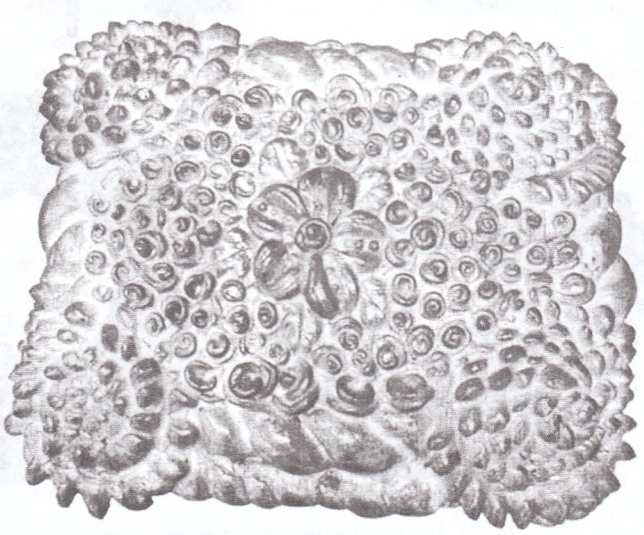
Про «подвійники» йшлося вище, цей калач за формою і розмірами такий самий, як і різдвяний «подвійник», з яким діти носять вечерю на Святий вечір. Молода просить з старшою дружкою дружок і дружбів, молодий зі старшим дружбою — світилок і боярів. Кожній дружці, світилці, дружбам, боярам печеться по два калачі-«подвійники». Один калач дають під час запрошення, з ним вони повинні прийти на весілля. Другий калач кожен отримує на весіллі в неділю в хаті своїх родичів: дружки — у молодої, а світилки — у молодого. По два калачі неодруженій молоді дають для того, щоб вони знайшли собі пару [39, с. 99]. Аналогічні звичаї ми бачимо і під час хрестин, коли неодруженим кумам також дають по два калачі.

З калачами у Стіні просять лише неодружену молодь старшого віку. Якщо в родині є кілька дітей, з калачами просять лише одного — найстаршого. Дівувати і ходити на весілля за дружку чи світилку окремо від батьків могла лише старша сестра, менша повинна була сидіти вдома або проводити час у своїй компанії, щоб не «посадила старшу під корито», не вийшла заміж раніше за неї.

Весільний коровай

Найвеличнішим і найвишуканішим серед усіх обрядових хлібів є весільний коровай. «Коровай — це священний хліб, що має дуже велике ритуальне значення і що без жодного сумніву фігурував колись як жертвена річ», — писав Ф. Вовк [11, с. 244]. Випікання короваю — справжнє таїнство, яке обставлене багатьма обрядовими діями, повір'ями і піснями. По тому, чи вдався коровай, загадують, як житиме молоде подружжя. Якщо коровай вийде гарним, і життя буде гарним, якщо лопне посередині, молоді розійдуться, якщо перекоситься чи підгорить — подружнього щастя годі сподіватися. В. Косаківський записав у селищі Чечельнику на Вінниччині бувальщину, яку переказують там багато років. «Женився один хлопець, то пекли йому три короваї: перший — поганий, другий — поганий, третій — теж поганий. На стіл поклали перший. Він три рази женився і повернувся до першої жінки» [26].

Іл. 65. Весільний коровай.



Подільські весільні короваї за розмірами, мабуть, найбільші в Україні. У центральних районах Поділля коровай має форму прямокутника із дещо заокругленими кутами. Під час випічки він займає майже всю піч. Дуже часто трапляється, що коровай гарно підходить і після випічки його неможливо вийняти, тоді доводиться виламувати пічні челюсті, щоб розширити вихід. Такі ситуації траплялися не рідко і знайшли своє відображення у весільних піснях:

Іл. 66. Весільний коровай.
Виставка народної творчості, Вінниця, 2005 р.

А де тії ковалі живуть,
Що гострі мечі мають,
Нехай ідуть до хати
Челюсті колупати,
Челюсті колупати,
Коровай виймати [86].

Для випічки весільних короваїв запрошують найближчих родичок, які живуть щасливо у першому шлюбі. «Покритка, вдова, розвідниця, московка, шлюха, нечесна (та, що в неї весілля було без вінка), та, що мала два-три шлюби, та, що в неї діти мруть, — не можуть бути коровайницями (місити і пекти коровай)», — пише Гнат Танцюра [48, с. 54]. А Федір Вовк додає: "На Україні коровай годиться робити виключно тільки молодицям, що на той час живуть зі своїми чоловіками, так що до участі в цьому обряді не можуть бути допущені не тільки вдови, але й ті молодиці, що їх чоловіки на той час відсутні, наприклад, на військовій службі тощо» [11, с. 244]. Випікання короваю — колективна справа всього роду:

Добрая та веселая година!
Та зійшлася, з'їхалася вся родина.
Та знесли, звезли сім корців на коровай… [48, с. 55].

Кожна молодиця, що бере участь у приготуванні короваю, мусить принести з собою мірку борошна, певну кількість яєць, масла та інших продуктів, необхідних для його випікання, про це співається у весільній пісні:

Ми на коровай ідемо,
Пшеничну муку несемо,
Ще й рожові квіти,
Щоб любились діти.
Несем меду гарнець,
Несем сім кіп яєць,
Несем грудку масла,
Щоб коровай удався [134].

Розчиняють і місять тісто на коровай у селах Вінниччини парна кількість жінок — дві або чотири коровайниці, щоб молоді були в парі [109]. В етнографічній літературі зустрічаються також твердження і про те, що кількість коровайниць, які вимішують та виробляють коровай, може бути непарна [11, с. 245]. У селах Вінницького району мати молодої (молодого) пов'язує коровайниць хустками та фартухами. Хустка, фартух та «гуски» (про них йтиме нижче) — плата коровайницям за роботу. В записах етнографів кінця XIX — поч. XX століття зустрічаються свідчення про те, що перед тим, як приступити до виготовлення короваю, коровайниць заквітчують барвінком [57, кн. 2, с. 124; 11, с. 245].

Коровайниці миють руки і тричі просять господарів благословити їх коровай робити: «Пане свате і свашко голубко, просимо благословення», батьки тричі відповідають: «Хай Бог благословить». Виготовлення короваю супроводжують обрядові пісні, в яких оспівується кожне дійство. Кожен етап виготовлення короваю починається з пісні «Благослови Боже», в якій тричі просять благословення у Бога. Під час наступної дії пісню повторюють, змінюючи лише слова «розчиняти» — на «місити», «виробляти» — «прикрашати». Ця пісня поширена в багатьох регіонах України, а на Поділлі її знають практично у всіх селах, наведемо один із її варіантів:

А в перший раз у добрий час
Благослови, Боже, (2)
І отець, і мати своєму дитяті
Коровай розчинняти.
І в другий раз у добрий час,
Благослови, Боже, (2)
І отець, і мати своєму дитяті
Коровай розчинняти.
І в третій раз у добрий час,
Благослови, Боже, (2)
І отець, і мати своєму дитяті
Коровай розчинняти.

У селі Бохониках Вінницького району розчиняння короваю супроводжує пісня, за допомогою якої закликають Долю:

Іл. 67. Весільний коровай.
Виставка народної творчості, Вінниця, 2005 р.

У суботу із ранечка ластівочка літала,
З нею матінка коровайничок скликала:
«Ідіть, сестриці, коровай розчиняти,
Моїй Марічці Доленьку закликати.
Іди, Доленько, будеш у Марії жити,
Буде Марія увесь вік та й служити.
Буде Марія тобі усім годити».
Прийшла Доленька та й Святая Живая,
Прийшла Доленька, живе та й співає,
А йде горенько, хатиноньку минає }2 р. [116]

Словосполучення «Святая Живая» може означати назву давньої слов'янської богині Живи, яка могла бути однією з іпостасей Макоші — богині плодючості та покровительки жіноцтва. За словами Я. Ф. Головацького богиня Жива «символізувала природу, життєве начало, була матір'ю сонця в його втіленні, богинею кохання, гармонії, шлюбу, розваг, краси і всілякого благополуччя; мати — живителька світу, подателька благ» [16, с. 32].

Під час вимішування короваю в піснях розповідають про продукти, з яких він виготовляється: пшениця для короваю стояла в стозі аж сім літ, очікуючи цієї нагоди, воду приносять з семи криниць, молоко від семи корів...

Ніхто не вгадає,
Що в нашому короваю:
З семи криниць вода,
З семи млинів мука,
З семи корів масло,
Ще й яєць півтораста [137].

Для допомоги коровайниці запрошують святих, найчастіше в подільських весільних піснях згадуються свята Трійця і Спас.

Трійця по церкві ходила,
Спаса за руку водила.
Ой Спасе, наш Спас,
Іди тепер до нас.
У нас тепер коровайниці
Хорошенько коровай бгають,
Сиром посипають, маслом поливають,
Хорошенько коло короваю дбають [48, с. 56].

Коровай допомагає місити сам Господь та Матір Божа:

Два яблучка на яблуньці висить,
Сам Господь коровай місить,
А Божая Мати
Прийшла помагати.
Два яблучка на яблуньці висять,
Дві сестриці коровай місять,
Вони його не домішують,
Вони його перемішують,
Без слова говірки,
Без чарки горілки [116].

Вимішуючи коровай, коровайниці просять і горілки:

Десь-бо то наш коровай житній,
Щось-бо то він та й до рук липне,
Треба йому підливочки —
З барилочка горілочки [130].

Коровайницям підносять по чарці горілки, вони її пригублюють, а решту виливають у тісто, щоб коровай веселим був. Вимісивши коровай, його накривають чистим рушником і ставлять підходити, при цьому співають:

Рости, наш короваю, (2)
Ще ширший від Дунаю,
А ще вищий від плота, (2)
А ще кращий від злота [86].

Коли тісто підійде, його виймають із діжі й переносять на стіл, де й виробляють коровай. За словами П. Чубинського, «до діжі приліплюють п'ять сплетених воєдино воскових свічок і одну велику до ножа, що лежить на дні діжі» [57, кн. 2, с. 126] .

Колись коровай робили з двох частин, нижню називали підошвою і виготовляли її із житнього борошна. Верхню частину робили з пшеничного борошна найкращої якості. За словами Сінчук Надії Григорівни, дві частини короваю символізували дві сторони подружнього життя — свята і будні [122]. Жито в народній уяві до того ж символізує життя. Як відомо, після розрізання короваю підошву віддають музикантам. Можливо, це роблять для того, щоб повернути їх до трудових селянських буднів, адже професія музики пов'язана із постійними гуляннями та святами.

У наші дні в селах Вінниччини коровай печуть на величезному декові і підошву, як правило, виготовляють із того ж тіста, що й коровай. Євгенія Миколаївна Шаповалова уточнює: «Деко змащують маргарином, посипають борошном, а потім зернами жита, по кутках кладуть монетки по 2 копійки і лише потім на деко кладуть основу короваю, а зверху прикраси з тіста. Я на своєму віку спекла 14 короваїв і горджуся тим, що жодна з пар не розлучилася. Значить, все було по обряду і від щирого серця місилося» [130].

З діжі на чистий рушник відділяють великі шматки тіста і переносять їх на стіл, де коровайниці вимішують кожна свою частину. Найбільшу частину кладуть посеред дека і оперізують її пояском, зробленим із того ж тіста, — власне це і є основа короваю, яку прикрашають величезною кількістю фігурок. Прикраси на коровай на Вінниччині роблять з того ж тіста, що й коровай. Серед фігур-символів на Поділлі переважають квіти, кривульки-безконечники, горіхи ліщини на листочках, виноград, птахи.

Посередині короваю — найбільша квітка, яку називають шишкою або ружею. Повна ружа символізує фізичну зрілість, розквіт молодої чи молодого, їх готовність до створення сім'ї і продовження роду. Зеленько Настя Гаврилівна говорить, що ружа на короваї між квітів — то молода на весіллі між дружок, вона мусить бути найкрасивішою, найпишнішою [80]. За словами Ф. Вовка: «...зверху в коровай встромляють шишку також з тіста та помальовану червоним, що вінчає цілий коровай і надає йому остаточно його особливий характер. З причини їх подібності до фалоса, шишки стали символом плідної сили природи [11, с. 247]». У селищі Чечельник на коровай, що випікають у молодого, в центрі ставлять дві шишки, а на коровай, що печуть у молодої, два голуби. Коровай молодої тут називають «голуби» [26]. Парна кількість шишок і пара голубів символізують подружжя.

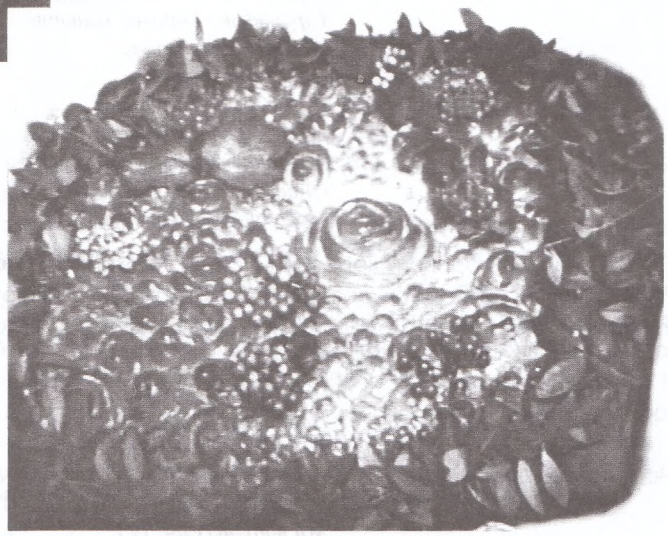
У селі Россоші Липовецького р-ну під центральну найбільшу шишку кладуть срібну монету, щоб молоді були заможними [122], а в селах Барського району ще й двоє яєць, щоб молоді були плодючими, народжували

Іл. 68. Виготовлення весільного короваю. Кадри з телепередачі «В сімейному колі», с. Бохоники Вінницького р-ну.

Іл. 69. Весільний коровай перед випічкою, с. Бохоники Вінницького р-ну.

здорових діток. Під час розрізання короваю молодим дають середину з шишкою. Кому з подружжя попадеться монета, той буде розпоряджатися сімейними фінансами. Срібло та білий метал, з якого виготовляють монети в наші дні, в народній уяві служать також оберегом від усього злого, яйця забезпечують плідну силу.

Від центральної ружі до кутів короваю відходять чотири, складені вдвоє, джгутики — вони нагадують хвилясті безконечники, що символізують безперервність роду. Джгутики дещо заокруглені і за формою схожі до видовжених листочків, які ділять поверхню короваю на чотири частини і утворюють хрест. «Хрест є прадавнім символом поєднання сонячної батьківської та вологої материнської енергії» [20, с. 18].



Іл. 70. Спечений весільний коровай, прикрашений калиною і барвінком, с. Бохоники Вінницького р-ну.

На кінцях хреста розміщують чотири кривульки (вужики), аналогічні до символів новорічного «василя» (*див. «василь»*), які позначають Змія — бога земних вод і землі, що запліднює все живе. Він повинен забезпечити молодим плодючість. За іншим поясненням вуж є символом багатства, щастя, він також слугує охоронцем обійстя [12, с. 521; 55, с. 232]. Далі чергуються композиції з квітів, птахів, лісових горішків і винограду.

Плоди горішків та винограду символізують багатодітну сім'ю. У книзі «Знаки: 155 стародавніх українських вишивок» говориться: «Символіка винограду розкриває нам радість і красу створення сім'ї. Сад-виноград — це життєва нива, на якій чоловік є сівачем, а жінка має обов'язок ростити й плекати дерево їхнього роду» [20, с. 12]. Пташечки на короваєві — то душі предків, які будуть оберігати молоде подружжя.

Та найбільше на подільському короваєві квітів, це і ружі, і ромашки, і хризантеми... С. І. Килимник пише, що за стародавніми віруваннями з квітів: народжувалися діти, відкіля й приходили на світ божий [23, кн. 2, с. 290]. Квіти також є символом процвітання, краси і любові.

Короваю – раю,
Я ж тебе убираю,
У рожеві квіти,
Щоб любились діти [137].

Прикрашаючи коровай фігурками з тіста, коровайниці бачать, який він гарний, і хвилюються, яким же він буде після випічки. Як спечеться коровай, залежить і від печі, тому її прославляють у піснях, зачаровують, задобрюють піснями і красивими порівняннями:

А в нашої печі,
Золотії плечі,
Та срібнії крила,
Щоб коровай гнітила.

Піч наша регоче,
Короваю хоче,
А припічок посміхається,
Короваю сподівається.
Короваєва пара,
По припічку грала,
У піч заглядала,
Чи є в печі місце,
Короваєві сісти [86].

Коровайниці просять старосту принести помело і вимести піч, щоб нічого не натрусилося на коровай:

Помела, старосто, помела,
Щоб твоя головонька не мела,
Як не будеш помела нести,
Буде твоя головонька мести [116].

Староста вимітає піч, а коровайниці завершують роботу і співають:

Хорошії коровайниці,
Хорошенько коровай ґгають,
Маслом поливають,
Сиром посипають,
Та й у піч саджають.
А ми коровай зробили,
Господа Бога просили:
«Дай, Боже, добру долю
Молодій і молодому» [137].

Виробивши коровай, коровайниці із тіста, що залишилося, роблять парний калач та «гуски» *(див. нижче)*.

Скінчивши роботу, коровайниці миють руки, вмиваються та вмивають присутніх і цілуються, щоб молоді любилися, вмивають і молодого (молоду), щоб народжувались діти:

І цілуйтеся,
І милуйтеся,
Наші милі коровайнички,
Хто кому рад [80].

Після чого воду несуть на тік або у садок і виливають під молоду вишню, цю дію також супроводжує пісня:

Ми воду несемо, (2)
Ми Бога просимо,
Щоб родина ходила,
Щоб пшениця родила,
На колосок колосиста,
На зерно молотиста [86].

Поставивши коровай випікатися, ніхто не має права заглядати до печі. Щоб коровай гарно підійшов у печі і був пишним, першим подивитися на нього повинен товстий чоловік, а вже потім коровайниці. Такого чоловіка також запрошують піснями:

Коровай у печі,
Телевань на печі,
Устань, устань, телеваню,
Подивись до короваю [116].

Староста чи хтось із хатніх огрядних чоловіків заглядає до печі, а за ним дивляться на коровай і коровайниці, старша коровайниця при необхідності повертає деко, підсуває або відсуває жар. Коли коровай витягають з печі, також співають:

Наш коровай красний,
Він, як місяць ясний,
Іще вищий від гори,
Іще кращий від зорі,

Ще вищий від плота,
Ще кращий від злота [86].

Спечений коровай прикрашають кетягами червоної калини та барвінком, оперізують барвінковим вінком. Вічнозелений барвінок символізує життя та довгу молодість. Калина — кохання, вірність і дівочу цноту.

Стелися, барвіночку,
До нашого будиночку,
Ми будем тебе рвати,
Коровай убирати.
Короваю-раю,
Я ж тебе убираю
В калинові ягідочки,
В барвінкові листочки,
У червоні квіти,
Щоб любились діти [80].

В Іллінецькому районі у день весілля, перед тим як сісти за стіл у парі на посад, молодята тричі обходять навколо короваю і тричі вклоняються йому за кожним обходом:

Короваю-раю,
Я ж тебе обходжаю,
Я ж тебе обходжаю,
Щастя й долі сподіваю...

Після урочистого обходу, молодих заводять за стіл, а старости підносять коровай на рушникові і ставлять перед молодими на столі, де він лежатиме до роздавання [130].

У будинку молодої коровай розрізають, як правило, в неділю, це дійство відбувається після покривання або під час другого столу. У молодого коровай за традицією розрізали в понеділок, в наші дні це іноді також роблять у неділю, по приїзді молодого і молодої в будинок молодого. Коровай молодої розрізає старший дружко (у молодого — староста) і його помічник. Спочатку посередині короваю вирізають квітку (шишку) і віддають її молодим, яку вони повинні з'їсти разом. Дружко (староста) розрізає коровай на шматочки, кладе на тарілку скибку короваю і гілочку прикрашеного весільного гільця, а на другу тарілку ставить чарку горілки і урочисто, покликаючи кожного родича, підносить їм дари: «Просили молодий, молода і я вас прошу на дар божий на почесну». Родичі промовляють побажання і кладуть подарунки або гроші — перепивають молодих.

Дружко повинен дуже точно розрахувати величину шматочків, щоб вистачило всім. Якщо короваю залишається мало, а гостей ще багато, за столом починають співати:

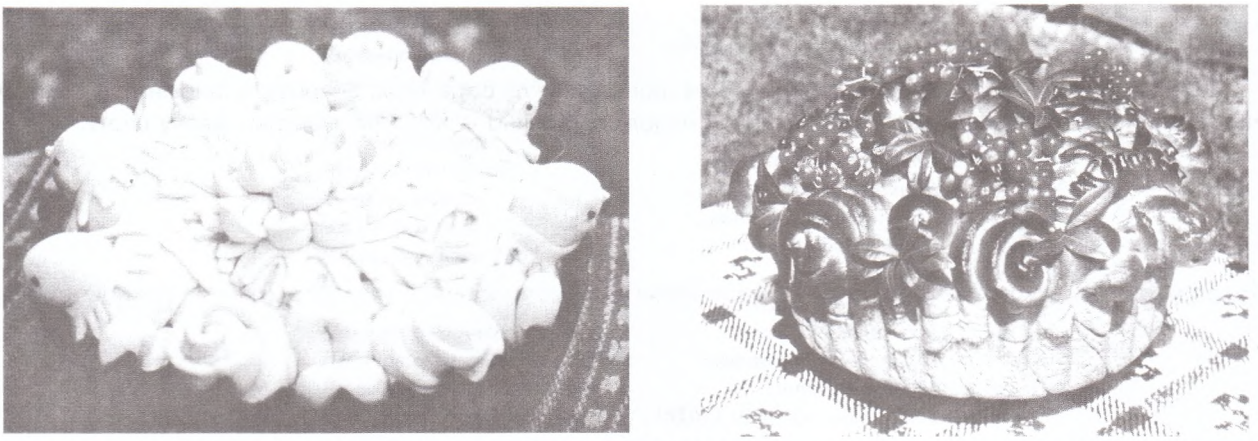
Що той дружбонько робить,}2 р.
Семеро дітей водить,
Прийшли діти з торбами,
Увесь коровай забрали [69].

Іл. 71. «Голубки», с. Кислицьке. Виставка народної творчості, Вінниця, 2005 р.

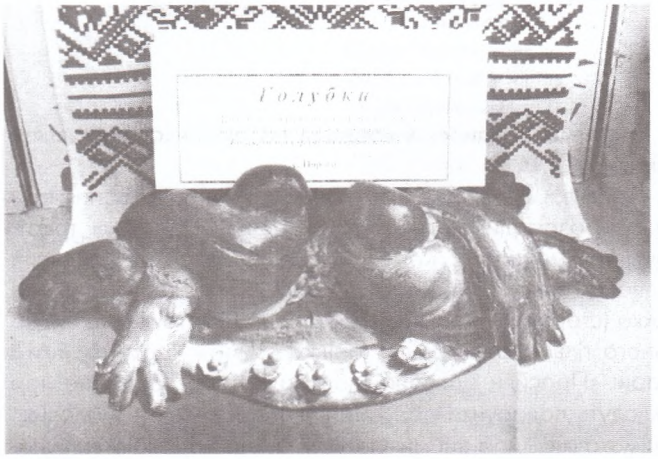
Сватів також частують короваєм і напоями, але не покликають. А підносять їм коровай із словами: «Почастуйте сьогодні нашого короваю, а ми потім почастуємо вашого» [72]. Під час піднесення дарів чарку беруть не голою рукою, а хустинкою. Горілку випивають або надпивають, а решту вихлюпують на тарілку або вгору через голову позад себе. Таким жестом пригощають духів роду, які незримо присутні на весільній церемонії, заручаються їхньою підтримкою.

Під час перепою грає весела музика, на кінець дійства староста (дружко) і підстароста (помічник) витанцьовують із двома тарілками, на яких підносили коровай і підошву короваю, яку намагаються запхати музикантам між тарілки барабана. Горілкою, що нахлюпалась на тарілку, напувають молодих, а потім цокають ними одна об одну і б'ють на щастя [72].

У південних районах Вінниччини та Подністров'ї замість весільного короваю випікають «голубів».



Іл. 72. Весільний коровай «голуби»: зліва – перед випіканням, справа – спечений, прикрашений калиною і барвінком, с. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл.



Іл. 73. «Голубки», с. Пороги Ямпільського р-ну Вінницької обл.

Іл. 74. «Голубки». Виставка народної творчості, Вінниця, 2005 р.

«Голуби» для молодят

Голуби в українській символіці відображають закохану пару. У селах Чечельницького району «голубами» називають весільний коровай молодої, головна прикраса якого є пара голубів. У селі Стіні Томашпільського району «голубів» печуть і в молодого, і в молодої. Випікаючи весільних «голубів» для молодят, дотримуються таких же звичаїв, як і при випіканні короваю. По тому, як вдадуться «голуби», загадують про їх майбутнє подружнє життя.

Стінянські «голуби» також мають вигляд великого за розмірами короваю, що стоїть на столі перед молодими протягом весілля. Основою цієї здоби є «подвійник», всередину якого кладуть балабушку тіста. На відміну від інших стінянських весільних випічок, «голуби» не мають дірки посередині. У другому ярусі, неначе у гніздечку, розміщують чотири голубочки (дві пари), одна пара дивиться в одну сторону, інша — в протилежну. Шиї птахів прикрашені згардами. Поміж голубів красуються чотири троянди і велика яблунева квітка в центрі, а також кривульки. Всі прикраси, включаючи згарди, зроблено із того ж самого тіста, що і основа короваю. «Голубів» розрізають і пригощають молодих та найближчих родичів аж у вівторок, це у Стіні останній день весілля [53, с. 114].

У селах В. Кісниця, Придністрянському, Цекинівці, Довжку, Підлісівці Ямпільського району на весілля пару «голубів» печуть окремо від короваю. На другий день, як молодята прокинуться, нанашка допомагає їм вмитися, зливає воду на руки і дає два «голубки», помазані медом, щоб з'їли. Це роблять для того, щоб молоді жили в парі й любові, як голубки, і життя у них було солодким, як мед [67].

Короваєва пара (паровий, парний калач)

У деяких селах центральних районів Поділля в молодого і молодої печуть по два короваї. Один дещо більшого розміру, а другий — трішки менший, його називають короваєвою парою або паровим (парним) калачем. Паровий калач (коровай) також багато оздоблений, його зазвичай роблять із того тіста, що залишилося від випічки головного короваю. Іноді другий коровай такого ж великого розміру печуть у будинку хрещеної матері або близької родички (рідної тітки, дядини чи заміжньої сестри). Це подарунок роду:

Іл. 75. Паровий коровай. Виставка народної творчості, Вінниця, 2005 р.

Не журися, Галю, не думай,
Везем тобі гарний коровай.
У добру годину
Йде твоя родина,
Гей, ворота відчиняй,
Зустрічай свій коровай.
Пшеничний петльований,
Всім родом дарований [137].

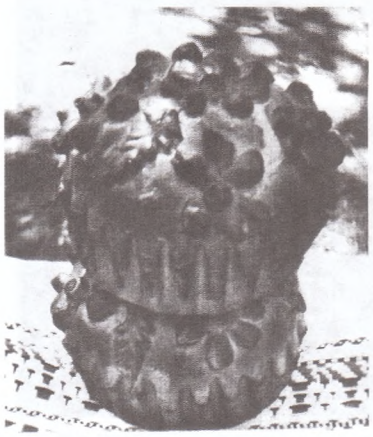
Навіщо потрібно два короваї чи паровий (парний) калач. Один коровай розрізають в рідній домівці під час перепою і частують ним родину, а з другим — короваєвою парою (паровим калачем) рід іде до сватів. У селі Антонівці Барського району на Вінниччині молодий з паровим калачем, який за своїм виглядом не поступається короваєві, іде за молодою у неділю. Зайшовши до хати, старости кладуть паровий (парний) калач молодого поруч з паровим калачем молодої. Там він лежить аж до вівторка. Це наче застава за молоду, гарантія її безпеки. В селах Іллінецького району з паровим калачем молодого йдуть до розпису.

Коли молодий забирає молоду до себе, дружко забирає і її паровий калач і несе за молодою в будинок свекрухи. Протягом всього перебування молодої в будинку молодого, її паровий калач знаходиться поруч, стоїть на столі під час посаду або лежить у головах молодят біля їхнього шлюбного ложа.

У вівторок родичі молодого разом з молодятами йдуть до батьків нареченої, старости несуть із собою і її паровий калач, кладуть на столі поруч з паровим калачем молодого, який залишився ще з неділі у будинку тещі. На закінчення трапези староста і дружко разом крають обидва парові калачі (короваї) і пригощають ними всіх присутніх на знак остаточного поєднання родів.

Як було сказано вище, назву ***паровий (парний) калач*** можуть мати і калачі для запрошення на весілля хатніх родичів молодої або молодого. У деяких районах ***парними калачами*** називають випічку невеликого розміру для обдаровування неодруженої молоді. Ці калачики плетуться із двох косичок, що символізують пару (див. калачі для неодруженої молоді).

Іл. 76. Парові короваї (круглий – молодої, овальний – молодого).



Іл. 77. Коровайці для хрещених батьків, С. Липівка Томашпільського р-ну Вінницької обл.

Коровaєць

Коровайцем на Західному Поділлі називають хліб, в який впихають весільне гільце — ріску.

У південних і центральних районах коровайцями іноді називають окремі короваї меншого розміру, які дарують хрещеному батькові і хрещеній матері разом із весільними подарунками. У деяких селах окремий коровай, який дарують хрещеним батькам, називають «подарунком».

Крім головного весільного хліба — короваю, в подільських селах випікають безліч калачів, «шишок», «гусок», кожен з яких має свою символіку і своє місце у весільному обряді. Деякі з калачів випікають лише у молодого або тільки в молодої. Зупинимось на них детальніше.

Іл. 78. Коровaєць з ріскою, с. Білозірка Ланівецького р-ну Тернопільської обл.

Калачі молодого

«Перевідник»

Його випікають у будинку молодого в той же день, що й коровай. Цей калач має форму сигми або схожий на вісімку. Такі символи присутні на обрядовому хлібі «василі» і зустрічаються серед весільних короваїв. Цей знак пов'язаний з культом Змія (вужа) і символізує чоловічу плідну силу.

Іл. 79. «Перевідник».

Випікають його у печі перед короваєм і «шишками». Кладуть «перевідник» у піч прямо на черінь. Пересувати його з місця на місце в печі забороняється, щоб молодий сім'ї тримався і на сторону не ходив. Після того як «перевідника» витягнуть з печі, в піч на його місце садять коровай.

Перед тим як молодий вийде з хати просити на весілля молоду і її сім'ю, одна з коровайниць над головою жениха (а часом і об його голову) розламує «перевідник» на окремі частинки і дає молодому з'їсти шматочок, решту калача ділять між собою батьки молодого, коровайниці та старости [119].

Іл. 80. Боярин тримає вінчальний калач, с. Мідяниця Іршавського р-ну Закарпатської обл.

Назва «перевідник» очевидно вказує на перехід молодого з пару бочого стану в стан одруженого чоловіка. Цей ритуал символізує на ділення молодого плодючою чоловічою силою, переведення його і інший соціальний статус — господаря, глави власної родини.

Вінчальний калач

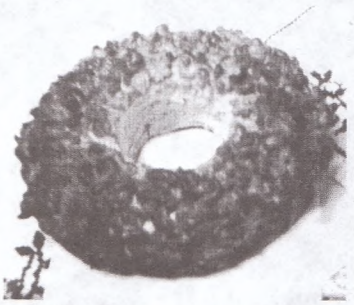
Вінчальний калач випікають коровайниці у молодого в п'ятницю Він має вигляд невеликого за розмірами, багато оздобленого круглог короваю або калача з діркою посередині. Вінчальний калач несуть д церкви, коли йдуть вінчатися.

В закарпатських селах на вінчальному калачеві несуть ще й весіль ні віночки з барвінку – «маточки», які тут використовують під час шлюбно

церемонії. В селі Мідяниця Іршавського району Закарпатської області вінчальний калач старший боярин і дружка тримають позаду молодят під час здійснення обряду вінчання [128]. Цей калач молодий з молодою з'їдають після весілля.

«Побігун» молодого («побігущий» калач молодого)

Як було сказано вище, в селах Наддністрянщини «побігущими» називають калачі, якими просять на весілля. Проте подальше використання таких калачів у молодого і молодої дещо відрізняється. У деяких селах «побігун» молодого відіграє важливу роль у недільному обряді, коли молодий іде за молодою. Так, у селі Стіні Томашпільського району старший боярин несе цей калач ще з одним спритним парубком попереду процесії, яка йде в неділю по молоду. Коли до будинку нареченої залишається метрів 500, хлопці біжать наперед із калачем до її хати. Молода, схиливши голову на руки, сидить за столом, накрита хусткою, коло неї дві дружки тісно притискають хустку до столу, щоб молодої не було видно.



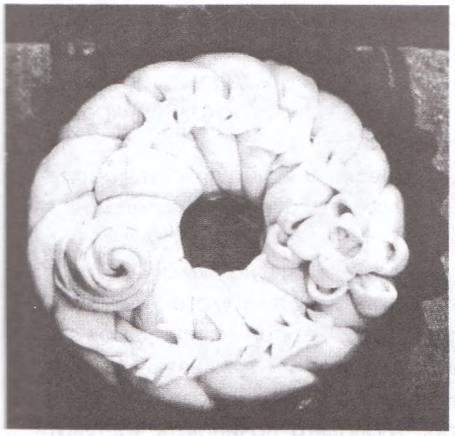
Іл. 81. «Побігун», с. Рожнятівка.

Бояри вбігають до хати і оббігають із калачем навколо столу, де сидить молода. В цей час вони намагаються підняти хустку і подивитись на молоду. Дружки не дозволяють це зробити, а бояри збиткуються над дівчатами, лоскочуть і щипають їх. Старости намагаються також впіймати хлопців і відібрати у них калач. Поєдинок триває недовго, бояри тікають і біжать на дорогу, де йде рід. Взявшись з обох сторін руками за калач і піднявши його вгору, хлопці пропускають попід ним увесь рід і знову біжать наперед у хату до молодої і оббігають із калачем навколо столу, намагаючись зазирнути під хустку, де ховається молода. А потім зустрічають свій рід і, пропустивши його попід калачем, втретє біжать до молодої.

Третього разу старости особливо чатують на бояр, щоб видерти у них калач або поламати його. Якщо сватам пощастить видерти або поламати калач, вони віддадуть їм свій калач, і рід молодого втретє буде проходити не під своїм калачем, а під калачем молодої, тобто у жартівливому поєдинку родів молодий програє і визнає себе переможеним. Якщо ж бояри тричі оббіжать молоду із калачем і тричі пропустять попід нього свій рід, переможцями вийдуть родичі молодого. Щоб вберегти калач від старостів, бояри вдаються до різних хитрощів, наприклад, ховають заповітний калач, а в руки беруть інший. Якщо старости куплятся на обман і поламають його, хлопці вже на порозі покажуть свій цілий калач і побіжать зустрічати рід. Втретє рід молодого проходить під калачем у воротах, входячи на подвір'я молодої. Після чого родичі молодого ламають калач і, роздавши всім по шматочку, з'їдають його на подвір'ї сватів [113].

Калачі молодої

Калач «з куклою» (калач «з бородою»)



Іл. 82. Калач «з куклою» перед випічкою, с. СтінаТомашпільського р-ну Вінницької обл.

У деяких селах зберігся давній звичай в будинку молодої виготовляти калач з прядивом («з куклою», «з бородою»). Не дивлячись на те, що з цим калачем пов'язано багато вірувань і звичаїв, його використання в наші дні є проблематичним, адже пасмо прядива (куклу, мичку) дістати дедалі важче.

В селі Стіні Томашпільського району калач «з куклою» роблять з тугого прісного тіста. Його в їжу не вживають. Спочатку ліплять «подвійник», в який вплітають дві квіточки з того ж таки тіста, одна нагадує яблуневий цвіт, друга — троянду. Випечений калач прикрашають «куклою» із прядива, штучними квітами та стрічкою червоного кольору.

З цим калачем молода в п'ятницю на світанку разом із старшою дружкою йде по барвінок для весільного віночка. На грядці барвінку вона спочатку кладе свій калач, потім стає на коліна, хреститься і просить Божої допомоги. Спочатку дівчата рвуть лише той барвінок, що опинився в отворі калача, роблять з нього два пучечки і перев'язують їх червоними ниточками. Це дві «квіточки», з яких почнуть плести вінок. Потім на хустинку рвуть решту барвінку, а зверху кладуть ці

Іл. 83. Старша дружка з калачем «з куклою».

дві «квіточки». Калач забирають з собою.

Калачем «із куклою» мати благословляє дружок почати плести молодій вінок. З цим же калачем у суботу з самого ранку молода із старшою дружкою просить на весілля рід. В кожній хаті його кладуть на стіл, а потім забирають. Обійшовши всіх родичів, молода з калачем заходить до хати і передає його матері, а та вішає його під образами. Калач «з куклою» молоде подружжя зберігає в оселі на чільній стіні на кілочку протягом всього життя як оберіг родинного щастя [113]. Під час експедиції бабусі нам показували калачі своїх доньок, яким по 20-30 років.

У селі Перепеличому Немирівського району калач з прядивом називають калачем «з бородою». Його також виготовляють у молодої, але тісто роблять здобне, як на коровай. Протягом весілля калач «з бородою» лежить на столі поряд з короваєм, молода з ним йде в будинок молодого. Цей калач молодята беруть з собою і з'їдають у першу шлюбну ніч. Прядиво від калача молода чіпляє молодому до пояса. В понеділок молодий зустрічає гостей з бородою за поясом, яка засвідчує його новий статус — одруженого чоловіка, господаря [89].

Калач «з прядивом» у давні часи міг бути уособленням Богині родючості — Макоші, яка вважалась покровителькою дівчат і жінок, помічницею в шлюбі, при пологах і в будь-яких жіночих справах — прядінні, ткацтві, городництві. Як відомо, Макошу і її відповідницю Маланку прадавні українці зазвичай зображували з прядивом (мичкою) у руках.

Символ богині родючості у вигляді калача з прядивом вішали на покуті, щоб забезпечити опіку Великої богині над молодим подружжям.

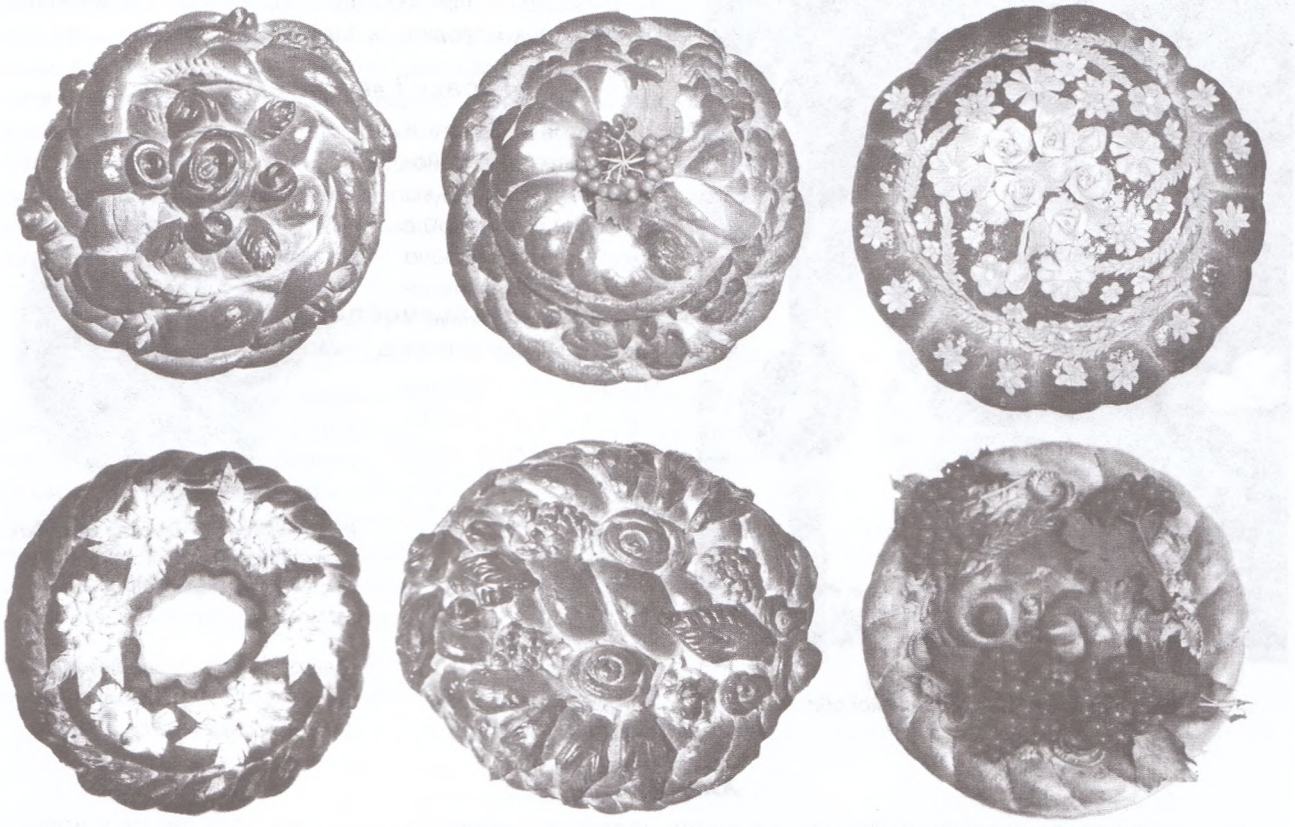
«Дівування»

«Дівування» випікають у молодої разом із короваєм. У центральних районах «дівування» схоже на весільний коровай, лише прикрас значно менше і вони не так густо покривають основу кораваю. Посередині також знаходиться ружа або пара голубів, можна побачити тут скручених вужиків, квіти і ягідки на листку. По кругу «дівування» зазвичай обкладають обручиком у вигляді дівочої коси. Спечене «дівування» також прикрашають калиною і зеленим барвінком [82].

У західних та південних районах Поділля «дівування» буває у вигляді кораваю, в який впихають обплетені тістом гілочки плодового деревця. На верхівках гілочок розміщують зроблених з тіста пташечок, гілочки іноді прикрашають червоними стрічками [114].

У селі Стратіївці Чечельницького району для виготовлення «дівування» печуть окремо невеликий коровай. В одній його половинці запікають монетку, а в другій — житнє зерно. Окремо випікають обмотані смужечками тіста гілочки вишні або яблуні. Потім гілочки прикрашають зеленим розмарином та кетягами калини, обв'язують червоними стрічками і впихають у коровай. В цьому краї «дівування» використовують на дівич- вечір. Коли в суботу приходить наречений до нареченої, його зустрічають з «дівуванням», потім молодий розламує «дівування» навпіл над головою молодої, одну частину дає їй, а другу бере собі. Молодята починають частуватися, шукаючи монетку та житні зернятка. Кому дістанеться жито, той буде верховодити у подружньому житті, приймати відповідальні рішення, а кому дістанеться монетка –заправлятиме родинними фінансами [83].

Проте зазвичай у більшості випадків «дівуванням» пригощають неодружену молодь в неділю, іноді його ділять лише між дівчатами. Коли пов'яжуть молоду хусткою, вона перетанцьовує із всіма дружками, приміряючи їм свій віночок і фату, після чого проводжає їх за ворота і там роздає своє «дівування», пригощає кожну шматочком короваю. Ця обрядова дія символізує прощання з дівуванням, перехід в інший соціальний статус.



Іл. 84. Калачі молодої «дівування». Фото з виставки «Обрядові хліби».

Іл. 85. Калачі молодої «дівування» (зліва — с. Флорино Бершадського р-ну Вінницької обл., по центру — с. Білозірка Ланівецького р-ну Тернопільської обл., справа — с. Морське Березанського р-ну Миколаївської обл.)

Іл. 86. с. Мала Киріївка Бершадського р-ну Вінницької обл.

Калач-«оберіг»

У деяких селах південного Поділля молода протягом всього весілля тримає в руках калач або пару калачів підвішених на хусточці чи стрічці. Ці калачі є її оберегом Вона носить їх при собі весь день і ніде не залишає Після весілля молодята їх з'їдають.

«Гусак» і «гуска» молодої

У селі Раковій Томашпільського району серед калачів, які випікають у молодої, є й весільна «гуска». Вона має вигляд зліплених докупи гусака та гуски. У гуски на голові віночок із стрічками. Весільна «гуска» лежить у молодої на столі коло короваю. Коли в неділю молоді після шлюбу вперше сідають разом за стіл, вони повинні розламати калач, розділити гуску з гусаком і з'їсти. Молодята беруть калач однією рукою, молодий за гусака, молода за гуску і тягнуть кожен до себе, чий шматок виявиться більшим, той і буде верховодити в сім'ї [133].

Іл. 87. «Гусак» і «гуска» молодих. Виставка народної творчості, Вінниця, 2005 р.

Хлібець-пара

Так називають пару весільних калачів з іменами нареченої і нареченого. Хлібець-пару печуть у молодої і вішають на килимі по обидва боки від ікони над тим місцем, де молодята сядуть на посад. Калач з іменем молодого висить над його головою, а з іменем молодої – над її. На другий день весілля ці калачі розрізають і ділять між гостями. Цей звичай побутує в наші дні в селі Мідяниця Іршавського району на Закарпатті [128].

Іл. 88. Хлібець-пара, с. Мідяниця Іршавського р-ну Закарпатської обл.

«Батько»

У деяких селах Хмельниччини на весілля печуть коровай, який носить назву «батько». «Батька» пече хресна мати молодої і дарує його молодятам на весілля. За розміром «батько» трішки менший за головний весільний коровай, але також багато оздоблений. На весільному столі «батько» лежить поруч з основним короваєм. Крають «батька» в останній день весілля, колись це відбувалося у вівторок, коли родичі молодого гостюють у батьків молодої. «Батька» розрізає на шматочки і роздає всім присутнім сам молодий, тепер він стає повноправним господарем (батьком) у своїй родині. На цьому весілля закінчується [126]. Коровай «батько» за своїми функціями дуже схожий до парового калача (короваю), який печуть на Вінниччині.

Іл. 89. Хрещена мама з короваєм.

Калачі для обдаровування гостей

Весільні «гуски» для коровайниць

Весільні «гуски» — це невеличкі калачі, зроблені у вигляді пташечок. Їх виготовляють коровайниці із тіста, яке залишилося після вироблення весільного короваю. Кожна коровайниця намагається свою «гусочку» прикрасити якомога гарніше, щоб потім упізнати її. «Гуски» коровайниці роблять для себе, їх куштують зразу після випічки, відщипнувши шматочок, щоб дізнатися наперед, чи смачним буде коровай, і забирають додому своїм дітям. Вироблення «гусок» супроводжують жартівливі пісні:

Коровайниці- пави,
Ви тісто покрали
Та в пазухи поховали.
А як стало в хаті тісно,
Посходило в пазухах тісто.
Коровайниці- голубочки,
Повиймайте ті шматочки
Та ліпіть з них «гусочки»,
Щоб всім «гусочок» стало,
Щоб кожній дісталось [80].

Іл. 90. Весільні «гуски» коровайниць, с. Бохоники Вінницького р-ну.

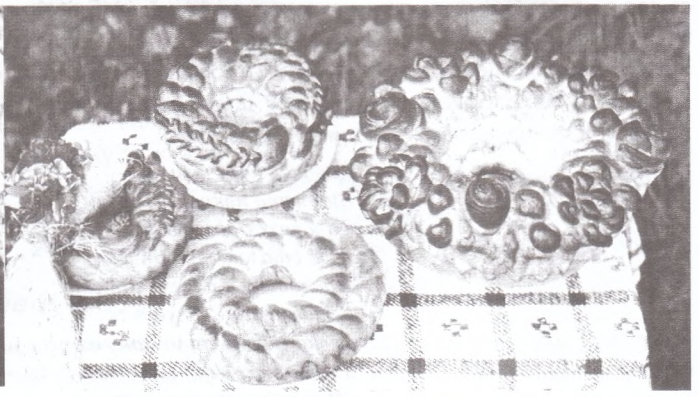
Калачі для старостів і старостих

Іл. 91. Калачі для старостів Крижопільського р-ну.

Старостою (у нареченої дружком) називають головного розпорядника на весіллі, старостихою або свахою — його дружину. Старостою (дружком), старостихою (свахою) обирають рідних дядьків, тіток молодят або одружених братів та сестер і їхніх чоловіків і дружин. Старости розпоряджаються за столами, керують обрядовими діями, у них просять благословення. Старостихи відіграють головну роль в обрядах, пов'язаних з переходом нареченої в статус заміжньої жінки, вони покривають молодят. Свахи, що покривають молодят, повинні щасливо жити у першому шлюбі.

У багатьох подільських селах існує звичай обдаровувати старостів не шматочками короваю, а величезними калачами або цілими спеціально спеченими короваями. Для подружньої пари — старости і старостихи —

Іл. 92. Калачі для старостів Піщанського р-ну. Фото з виставки «Обрядові хліби», Вінниця, 2004 р.



Іл. 93. Весільні калачі, с. СтінаТомашпільського р-ну Вінницької обл. Калач «з куклою» (зліва), подвійник (на передньому плані), калач старостам (на задньому плані), калач нанашки (справа).

Іл. 94. Калач для нанашки, с. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл.

печуть один, а іноді і пару короваїв. В одних селах їх називають «калачами для старостів», в інших — «коровайцями» або «подарунком». Старостів і свах обдаровують зазвичай батьки молодят або самі молодята після розрізання короваю.

Калач для нанашок

У придністрянських селах Поділля роль старости і старостихи виконують нанашко з нанашкою — це так звані весільні (вінчальні) нанашки. Вінчальними нанашками для молодят обирають гарну подружню пару із числа родичів або односельців молодого, яка бере молоде подружжя під свою опіку, а через певний час стане їхнім дітям хрещеними батьками. Калач вінчальним нанашкам випікають родичі молодої. Серед весільної випічки він найбільший і найкрасивіший. В селі Стіні Томашпільського району калач для нанашок роблять двоярусним. Осно-

ву його складає «подвійник», а другий ярус — джгут із двох валиків, в кожне переплетіння яких впихають зроблені з тіста троянди, яблуневий цвіт і кривульки — «вушка» [53, с.114]. Цей калач схожий на величезний круглий коровай з діркою посередині.

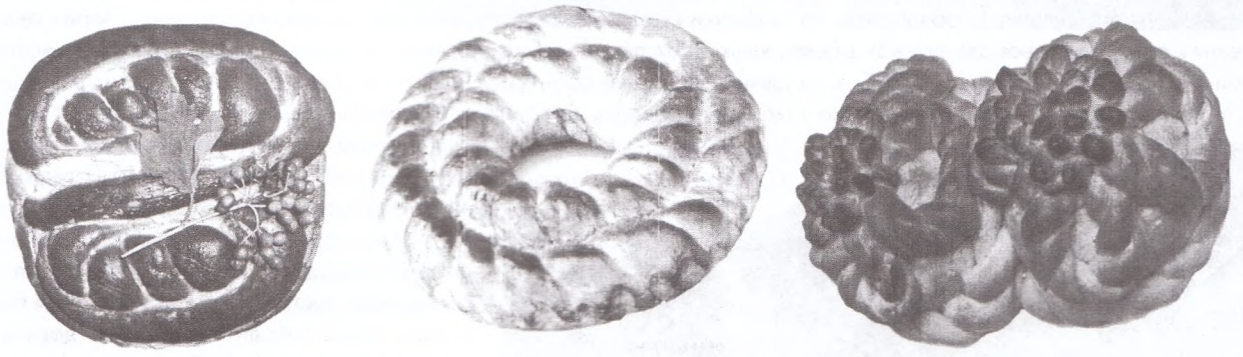
У селах Піщанського району в коровай для нанашок впихають гілочки, обмотані кольоровим папером або блискучою фольгою, прикрашені паперовими квітами і стрічками [105].

Калачі для неодруженої молоді

У багатьох селах Поділля для дружок, світилок, а також бояр і дружбів випікають спеціальні калачі. Калачі для неодруженої молоді, як правило, символізують пару і складаються з парних деталей або пари калачів, щоб кожен знайшов собі пару. В одних селах дівчатам та парубкам печуть «подвійники», в інших — парні калачики або з'єднані між собою «жевни».

Парні калачі виготовляють із здобного дріжджового тіста, іноді їх печуть разом із «шишками». Так, в селах Оратівського району парні калачі невеликі за розміром, мають вигляд двох косичок, що лежать поруч і тісно обвиті обручем. Вони символізують подружню пару. Їх печуть у великій кількості і роздають молоді замість короваю або разом з короваєм [76]. На весілля тут запрошують одинарним калачем, а після весілля, як ознаку того, що молоді поєдналися в пару, роздають парні калачі.

Іл. 95. Парні калачі. Виставка народної творчості, м. Вінниця, 2002 р.



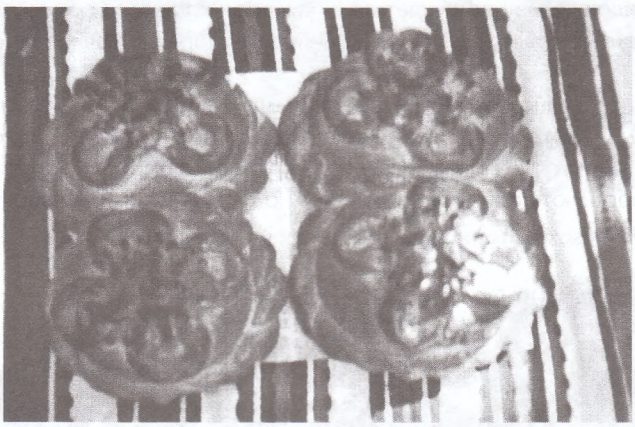
Іл. 96. Калачі для неодруженої молоді (парний калач, «подвійник», «жевни»). Виставка народної творчості, м. Вінниця, 2005 р.

«Подвійники». Як було сказано вище, в деяких наддністрянських селах неодружену молодь (лише одну старшу дитину з родини) запрошують спеціальним калачем — «подвійником», з яким та повинна прийти на весілля. Щоб зробити «подвійник», потрібно скрутити з двох качалок тіста джгутика і, зробивши з нього коло, покласти на деко, а потім зробити ще один такий самий калач, лише менший в діаметрі, і покласти його всередину більшого калача. Кожній дружці, світилці, дружбам печеться по два калачі «подвійники». Один дається вдома під час запрошення на весілля, другий калач кожен отримує на весіллі в неділю в хаті своїх родичів: дружки у молодої, а світилки — у молодого.

У неділю ввечері перед приходом нареченого молода сідає з дружками за стіл вечеряти. На закінчення трапези мати роздає дівчатам калачі-«подвійники». Кожна дружка зав'язує на носову хустинку два калачі. Один калач вона отримала під час запрошення на весілля, його вона принесла з собою, другий — отримала щойно. Після чого дружки виходять у двір, взявшись за руки і піднявши їх вгору, в руках у кожної по два калачі. Музики

грають прощальний танок, а дружки танцюють із калачами. Дружки, тримаючись за руки і танцюючи, виходять за ворота. На вулиці молода прощається з кожною дружкою, дякує їй за послуги і тричі цілується. Прощаючись із дружками, вона прощається із своїм дівуванням. Ця обрядова дія є дуже красивою. Аналогічно, лише дещо пізніше, після приведення нареченої у свою оселю, молодий прощається із світилками та своїми боярами, при цьому їм також дають до пари ще по одному калачеві «подвійнику» [39, с.105].

«Жевнами» («жевниками») називають невеликі коровайчики, прикрашені барвінком і калиною. Ці обрядов весільні хлібобулочні вироби побутують у південних районах Вінниччини (нами зафіксовані у Ямпільському Бершадському районах). Виготовляють їх з того ж тіста, що і коровай.



Іл. 97. «Жевни» Ямпільського р-ну. Виставка народної творчості, м. Вінниця, 2002 р.

Коли молоді сідають за стіл після шлюбної церемонії, перед ними поруч з короваєм кладуть «жевни», зліплен попарно і прикрашені, як і коровай, барвінком і калиною. Їх кількість буває різною, здебільшого чотири-шість пар в деяких селах їх кладуть попарно на кожному столі. «Жевни» лежать на столі перед молодими поряд із короваєм протягом усього весілля. Їх розрізають на скибочки і роздають неодруженій молоді замість короваю. Через те що «жевни» призначаються для дружок і бояр, кількість їх повинна бути парною, їх навіть випікають попарно зліпле ними між собою, щоб кожен парубок чи дівчина знайшли собі пару [68].

У деяких селах з «жевнами» батько і мати зустрічають молодих після шлюбу.

Іл. 98. Ламають «жевну»,
с. Гальджбіївка Ямпільського р-ну Вінницької обл.

Подекуди крім парних «жевн» печуть одну без пари. У селах Біла та Гальджбіїв ка Ямпільського району існує звичай, згід но з яким перед виходом молодої до роз писи мати дає їй у руки непарну «жевну» («жевника»), густо прикрашену зеленим бар вінком. Вона виходить із нею на дорогу в оточенні дівчат і жінок. Вийшовши за воро та, молода зупиняється і високо піднімає калач над головою, а дружки і свашки ла мають собі по шматочку. Дівчата вірять, що скуштувавши шматочок жевни молодої вони знайдуть своє щастя і скоро вийдуть заміж. Жінки ламають калач для своїх до чок. Молода мусить дуже тісно тримати калач в руках, щоб не видерли весь, щоб собі залишити часточку щастя. Цей шмато чок вона повинна з'їсти тут же на дорог до розпису.

Людмила Перепелиця з села Гальджбіїв ка Ямпільського району, згадуючи своє ве

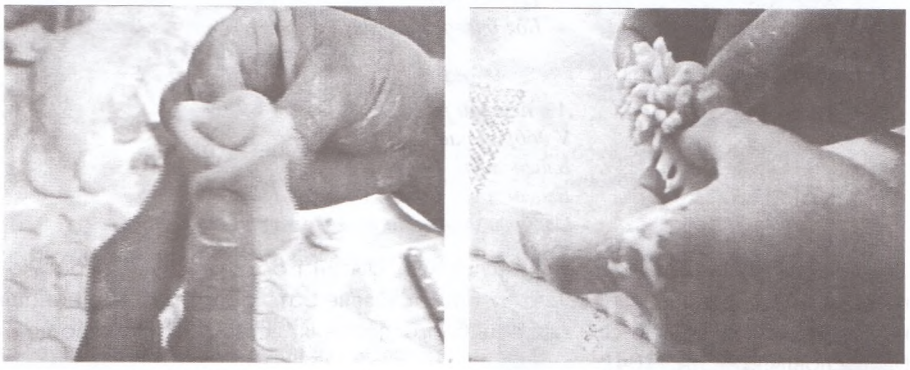
сілля, розповідає, що у неї залишився лише той шматочок калача, що був у долонях, але і ним довелося ділитися. Підійшла одна жінка, якій не дісталося ні крихти, і почала дуже просити, хоч малесенький шматочок, щоб передати своїй дочці у пологовий будинок. Жінка щиро вірила, що шматочок «жевни» молодої допоможе її дочці легко народити первістка.

Розламування непарної «жевни» з вічнозеленим барвінком уособлювало прощання з дівоцтвом і щасливий перехід у стан заміжніх жінок. Жевна, яку розламують за воротями, густо прикрашена барвінком. Вічнозелений барвінок символізує молодість, нев'янучу красу і здоров'я, які є основою жіночого щастя.

У селі Качківка Ямпільського району молода до розпису (вінчання) також виходить з подвір'я з непарною «жевною», густо прикрашеною барвінком та калиною, і віддає її правою рукою у праву руку першій дитині, яка зустрінеться на її шляху. У народі вірять, якщо «жевну» віддати хлопчикові, у молодих першим народиться синочок, шлюб буде вдалим, добре буде вестись господарство. Вірять, що родинне щастя може не скластися, якщо молодята першими по дорозі до шлюбу зустрінуть стару і немічну людину. Щоб уникнути неприємностей, хтось із хлопчиків – сусідів або родичів — спеціально очікував молодят прямо за воротами, йому і віддавала молода свою жевну [133].

«Шишки»

«Шишками» називають невеличкі булочки або прикраси для короваю, парових калачів та іншої весільної випічки, які зазвичай виробляють із здобного дріжджового тіста. Щоб зробити «шишку», розкачують смужку тіста і через невеличкий інтервал надсікають її ножем з одного боку. Потім смужку згортають, ставлять зубчиками догори, іноді підперізують поясом [55, с. 108]. Іноді «шишку» зліплюють у вигляді ружі (троянди) із витіснених стаканом круглих пелюсток. У селі Бохониках Вінницького району виготовлені різними способами «шишки» мають різні назви. Посічену «шишку», що схожа до квітки хризантеми, тут так і називають «хризантемами», а складену з круглих пелюсток — «ружею» або «трояндою» [86].



Іл. 99. Виготовлення «шишок», с. Бохоники Вінницького р-ну.

Іл. 100. Весільна «шишка» Погребищенського р-ну Вінницької обл.

У деяких селах на весілля печуть досить велику кількість «шишок», щоб вистачило обдарувати всіх присутніх гостей, а також дітей і «запорожців» — людей, які прийшли на весілля без запрошення.

У давнину на весілля сходилось подивитися все село. Тих, кого запрошували з калачем, приходили з подарунками і йшли до хати, їх запрошували до столу. Тих, кого не запрошували калачами, жартома називали «запорожцями». Вони були присутні лише надворі, за порогом хати, танцювали на подвір'ї разом зі всіма, але за стіл не йшли і молодим не дарували. Проте їх частували також, але лише надворі чи навіть на вулиці. Староста, або «дядько Йосип», наливали з сулії бажаючим випити чарку, а сваха з кухаркою давали чим закусити — підносили на одній тарелі шматочки м'яса, копченості, ковбаски, а на іншій — порізаний хліб. Дітям і жінкам роздавали «шишки»:

«Ой маю я маю шишки з короваю,
Шишечки та квіти обділити діти»,

— приспівує головна коровайниця, частуючи малечу «шишками» прямо з фартуха [91].

Використання звичайного хліба у весільних обрядах

У весільних обрядах, крім спеціальних обрядових хлібобулочних виробів, широко застосовуються і звичайні хлібини. Перевага надається житньому хлібові (жито символізує життя), проте в наші дні на зерно, з якого випечений хліб, практично не звертають уваги. Як уже згадувалось вище, хлібом запрошували на весілля старосту, дружка, куховарку, старшу дружку, старшого боярина.

Хлібом благословляють молодого перед тим, як він йтиме до молодої на дівич-вечір. У деяких селах благословляють двома, а іноді аж чотирма хлібами. Так в Наддністрянських селах благословення здійснюють батьки і нанашки. Вони сідають перед столом на ослін, у кожного в руках хлібина з пучкою солі. Перед ними на долівці стелять кожух вовною догори, на який молодий стає навколішки. Батько кладе хліб і сіль молодому на голову і промовляє традиційне звернення до старости:

— Пані старосто! Прошу благословення!

Староста відповідає:

— Бог благословить!
— Другий раз!
— Бог благословить!
— Третій раз.
— Бог благословить!

Присутні в хаті співають:

А в перший раз,
У добрий час,
Благослови, Боже,
Благослови, Боже, і отець, і мати
Свойого дитятка на село виряджати.

Молодий вклоняється батькові, цілує хліб святий і батька в руку, а батько — його в голову. Благословення повторюється чотири рази, спочатку благословляє батько, потім мама, нанашко і нанашка і кожен з них кладе на голову молодого хліб-сіль, просить благословення у старости. На село до молодої він іде з хлібом, яким його благословляла мати [104].

Дуже поширений на Вінниччині звичай — влаштовувати молодим перейми, коли ті повертаються з вінчання або розпису. Друзі, сусіди, близькі родичі (як правило, чоловіки та хлопці) виносять ослін, покритий рушником, на якому лежить буханець хліба з сіллю і ставлять перед молодими на дорозі. Підійшовши до перейми, молоді цілують хліб, молодий платить гроші тому, хто влаштовує перейму, а хліб з рушником забирає собі. Останню перейму влаштовують рідні (брат, племінник) перед входом на подвір'я.

З хлібом молодий іде по наречену в неділю. У селі Яланці Бершадського району, коли молодий збирається по молоду, мати кропить його і всіх, хто йтиме з молодим, свяченою водою. При цьому під пахвою вона тримає хлібину, яку потім дає молодому. Цей хліб молодий віддає першому чоловікові, якого зустріне по дорозі [129].

Хліб використовується під час обряду покривання. Молода тримає хліб у руках, коли їй знімають вінок і пов'язують хустку. У південних районах Поділля покривають обох молодят. Обряд здійснюють старостихи або нанашка і старостиха, в обох під пахвою по буханці хліба. Знявши з молодої вінок, а з молодого картуз із квіткою, вони одягають їх собі на голови поверх хусток, а молодят покривають великою хусткою і тричі стукають їх головами, після чого обмінюються хлібами та головними уборами (картузом і вінком), пригублюють із спільної чарки, що стоїть на тарілці, і цілуються. Все повторюють тричі: тричі обмінюючись хлібами та головними уборами [26].

У Чечельнику, супроводжуючи молодят у будинок молодого після закінчення весілля, всі старости несуть у руках по буханцеві хліба [26]. З хлібом-сіллю на рушнику зустрічають весільну процесію від сватів.

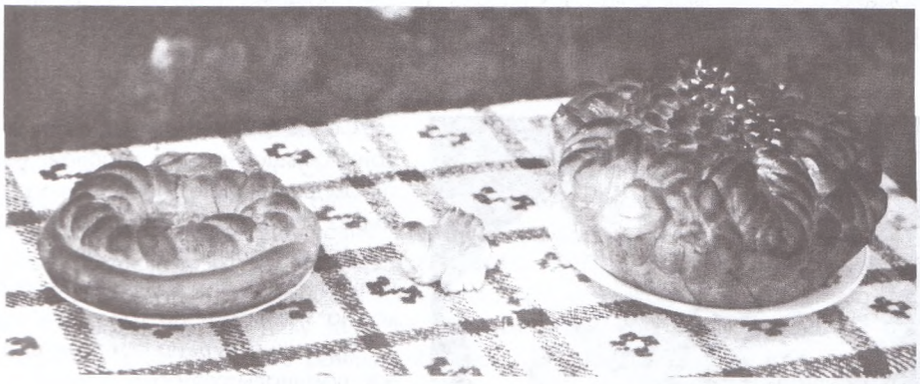
* * *

Весільна обрядова випічка в порівнянні з іншими обрядовими хлібами збереглася до наших днів найповніше. Їй і сьогодні придають великого значення, вона є неодмінним атрибутом багатьох весільних обрядів. Весільні хлібобулочні вироби вражають своїм розмаїттям і варіативністю — житній хліб, короваї і коровайці, каланчі, «шишки», «гуски», «жевни», тощо. Обрядова весільна випічка не лише в різних районах, а нерідко і в сусідніх селах відрізняється між собою. Проте є і певні закономірності. Так, короваї центральних і північних районів

Поділля випікають дуже великих розмірів, щоб вистачило обдарувати весь рід. Вони здебільшого мають форму прямокутника із дещо заокругленими кутами. Коровaї південних районів менші за розмірами, кругліші за формою. В придністровських районах весільний коровай заміняють величезні калачі, які випікають декількох видів — «голуби» для молодих, окремі калачі для старостів і старостих, калач для нанашки, «жевни» тощо. В даному випадку можна помітити схожість традицій виготовлення весільного обрядового хліба південно-західного Поділля з сусідніми молдавськими. Тут також печуть весільні калачі [2, с. 148-149].

Ритуальні хліби

Хліби та калачі широко використовуються в обрядових діях, пов'язаних з похороном небіжчика. «З хлібом, зерном, борошном, пирогами родичі йшли провідувати покійника, щоб у хаті після смерті члена родини не було збитків [56, кн.2, с. 135]». «Перед тим, як покійника мають винести з хати, людям, які під час похорон виконують певні обов'язки, роздають калачі і в'яжуть до лівої руки рушники і хустини. Жінкам, які несуть віко, дають калач, перев'язують хустками. Тих, що несуть труну, перев'язують рушниками і дають калачі. До віночків з обох боків прив'язують невеличкі хустинки, які жінки пов'язують собі на руки, і кожній дається калач, музикантам також в'яжуться хустинки і даються калачі. На білий рушник прив'язується калач до дишла підводи, на якій повезуть покійника, — рушник і калач цей для їздового. Калачі і рушники даються тим, хто має стелити дорогу, рушником перев'язують чоловіка, який несе хрест, і хусткою жінку, яка несе ікону, і їм також даються калачі», — розповідає про похоронні звичаї свого села Осипенко Євгена Панфілівна [97].



Іл. 101. Поминальні хліби (калач, «голубок», помана), с. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл.

Ритуальні калачі роздають під час поминальних трапез, несуть на могили під час поминальних днів. На фото 101 зображено ритуальні калачі села Стіни: справа — помана, зліва — калач для кожного дорослого учасника похорон або поминок, посередині — калач у вигляді пташечки, «голубка».

Іл. 102. Поминальний «голубок» в середині калача, с. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл.

«Голубки»

«Голубки», або пташенята, роздають на похороні та під час поминальних обідів дітям, коли помирає дитина [113].

Іл. 103. Поминальний калач.

Поминальний калач

Такі калачі роздають всім присутнім на похоронах, а також під час поминальних трапез.

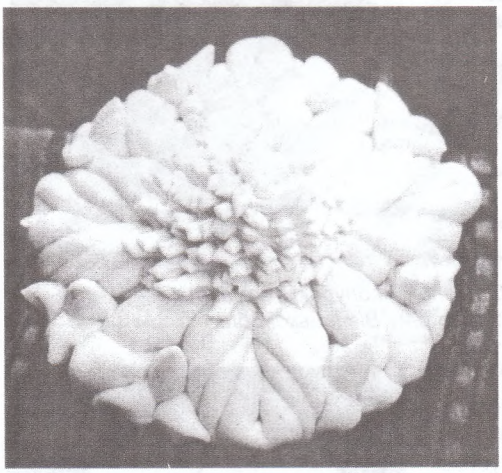
На поминки перед заходом гостей ставлять в мисочках на столах коливо (кутю), кухлик з водою і калачі для кожного гостя. Як тільки люди заходять за стіл, одному з гостей дається калач із запаленою свічкою, решті роздаються свічки, які вони запалюють і впихають кожен у свій калач, що стоїть на столі. Запаливши свічки, стоячи, всі моляться за упокій душі, після чого сідають і пробують колива (куті). В цей час подаються інші страви і напої. Під час поминального обіду свічки

в калачах горять протягом всієї трапези. Якщо свічки тоненькі і можуть догоріти швидше, їх гасять після другої молитви, а перед виходом з-за столу запалюють знову. Із запаленими свічками, «поманою» (*див. нижче*) та калачами люди виходять аж за ворота, «проводжають душу», свічки спеціально не гасять, вони мусять згаснути самі [73].

Прохідні калачики

У селах Ямпільського району на похорон печуть прохідні калачі. Їх ламають на шматочки і несуть в мисці або на рушникові під час похоронної процесії, роздають чужим людям по дорозі до цвинтаря як відкуп за душу покійного. Отримавши шматочок калача, людина повинна побажати царство небесне покійному або помолитись за його душу і з'їсти частування [107].

Помана

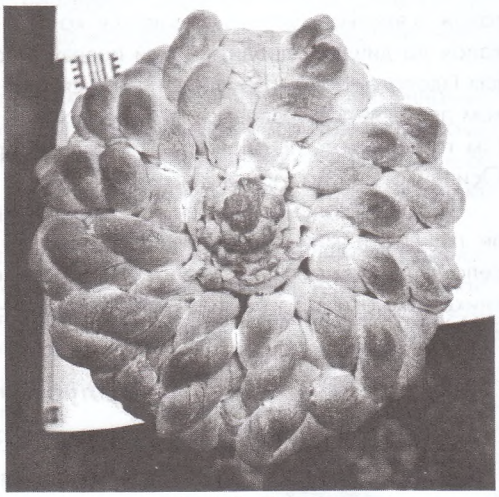


Іл. 104. Помана, с. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл.

Серед ритуальних калачів найкрасивіше оздоблена помана, вона більше нагадує коровай. В її основі подвійник із закритою тістом серединою, поверх якого викладаються з тіста прикраси. Через увесь калач робиться два хрести, особливо майстерно виплітається верхній хрест, він дещо більший. Посередині кладеться велика шишка, між кінцями хрестів — вісім маленьких квіточок, кожна з яких має по три пелюсточки [104].

Поману печуть на похорон та в поминальні дні (40 днів, рік). Під час поминального обіду помана із запаленою свічкою стоїть посеред столу. По закінченні трапези в день похорону помана залишається на столі аж до наступних поминок (дев'ять днів). На поминки (девять днів, сорок днів, роковини) її віддають комусь з присутніх разом з подарунком — хусткою, сорочкою, спідницею і т.п. Поману дають людині такої ж статі і приблизно такого ж віку, як і покійник. На дев'ять днів віддають поману, спечену на похорон, на 40 днів і рік помани печуть свіжі [113].

З поманою, калачами та запаленими свічками після кожного поминального обіду проводжають душу. Але на сороковий день ритуал здійснюється двічі — після поминального обіду напередодні і на світанку на сороковий день. Перший раз — душу із калачиками, поманою та запаленими свічками проводжають всі гості, вдруге — хатні родичі на світанку обов'язково до схід сонця. За словами Гідрович Марії Христофорівни: «Душа покійного покидає оселю на сороковий день. Оскільки душі ходять тільки в сутінках або вночі, то і покидає вона рідну домівку саме на світанку, на сороковий день, і хатні повинні її провести обов'язково» [73].



Іл. 105. Помана, Ямпільського р-ну Вінницької обл.

РОЗДІЛ ІІІ. Звичаї та обряди, пов'язані з вирощуванням хліба

Хліб — святиня, його народження також обставлено багатьма ритуалами і повір'ями. Священною є і праця хлібороба, адже, за народними легендами, сам Бог скинув з неба золоте ярмо і золотого плуга і благословив першого землероба. Весь український народний календар наповнений обрядовими діями, направленими на забезпечення урожаю і перш за все зернових культур. Турбуватись про врожай селяни не перестають ні влітку, ні зимою. Різдвяні магічні дії і загадування, новорічні посівання мають безпосереднє відношення до забезпечення урожаю хліба на наступний рік. Проте, з особливою святістю обставлялися перші виїзди в поле, перша сівба, відвідування сходів, зажинки, обжинки. Обрядові дії, що відбуваються в полі, тісно пов'язані з культом предків, первісною магією, анімістичними віруваннями.

Сівба

У полі коло хліба працювали переважно чоловіки. Оранка, сівба, молотьба були виключно чоловічою справою. На Поділлі існувало повір'я, що земля відчуває біль, якщо її оре жінка. Засівати ниву зерном також повинен чоловік, щоб земля не прогнівалась. Вірили, що навіть, якщо засіває ниву чоловік, а жінка в цей час лише пройде по полю, земля може прогніватись і не дати урожаю [63, а. 329]. Очевидно, засівання ниви хлібним зерном асоціювалось із її заплідненням, таїнством, що відбувалось між чоловіком та нивою, жінка при цьому не могла бути присутньою. Одиноким вдовам ниву засівали чоловіки-сусіди, чоловіча громада. Це був жест доброчинності, ниву вдові орали і засівали навіть раніше, ніж свою. До речі благодійницьку допомогу часто здійснювали колективно у святкові дні. За народними віруваннями, працювати безкорисливо (лише за обід) на користь людини, яка потребує допомоги, можна навіть під час невеликих свят і в неділю.

Виїжджаючи на сівбу вперше, господар одягав нову сорочку або ту, в якій ходив до церкви на Великдень. Господиня зранку цього дня не палила в печі, щоб не було сажки в пшениці і не підмітала в хаті, щоб вітер зерно з колосся не пообббивав [63, а. 327]. А ще перед виїздом в поле на сівбу не змащували воза: «...коли їдеш сіяти і помастиш воза, буде головня в хлібові», «буде зона», «буде чорна пашня» [63, а. 286; 394].

Сіяти виїжджали якомога раніше, як тільки почне світати, «щоб не ходили баби, щоб дороги не переходили». Перед виїздом господар з дружиною тричі обходили навколо воза і подвір'я з буханцем хліба, обжинковим вінком та свяченою водою, потім дружина вмочувала вінок у воду і кропила господаря, коней, насіння. Хліб і вінок забирали із собою в поле. Зернами з обжинкового вінка починали сівбу [63, а. 441].

Під час першої сівби в давнину в Україні повсюди використовували хліб: брали в поле хрестопоклонний хліб, печиво «хрести», що зберігалися від середохрестя, благовіщенські просфори, використовували спеціально спечені буханці, короваї, «василі», шматочки великодньої паски. Іноді хліб кришили в насіння і розсівали по полю, клали в борозну, годували коней, їли самі в полі. Хліб виконував різні функції: він був символом родючості і добробуту, кінцевим результатом праці хлібороба, жертвою землі, богам, польовим духам, дідам-ладам, які охороняють ниву.

Виїхавши в поле, селянин годував коней, вподовж поля розстеляв на ріллі скатерку, клав на неї буханець хліба, грудочку солі і починав сіяти. Сіяли натщесерце, при цьому обов'язково знімали шапку. Закінчивши роботу, господар забирав скатертину і разом з натрушеними зернами клав на віз. Удома все це віддавали тваринам, щоб добре росли; коли ж сівач був стороннім, то забирав хліб із собою. Місце, на якому лежала скатертина, засівали. Вважалося поганою прикметою, якщо про це забували, вірили, що з господарем трапиться лихо і навіть може померти [63, а. 269]. Якщо під час сівби хліб поклюють птахи, то на жнива будуть дощі [63, а. 283], а з'їдять пси — не вродить збіжжя [63, а. 271].

Висіваючи першу жменю зерна, сіяч промовляв: «Роди, Боже, на всякого долю: і на сліпого, і на кривого, і на бачущого, і на ледачого, і на крадячого і не залиши мене без хліба з моєю худобою». Або «Роди, Боже, щоб було що людям дать і продать» [49, с. 33].

Ритуал розстеляння скатерки із хлібом-сіллю на ріллі — гостинний жест по відношенню до духів поля, дідів-ладів, святої землі. Хліб міг бути звичайний або обрядовий — хрестопоклонний (спечений на середохрестя). Виїздили в поле на світанку, адже духи снують у темряві, а з першими променями сонця ідуть спочивати.

Існують повір'я і про те, яким зерном краще сіяти: власним, купованим чи краденим. Посівне зерно перш за все повинно бути якісним. Якщо своє було гарним, то засівали ним. Коли власне зерно не відповідало вимогам,

що ставились до посівного матеріалу, його намагалися обміняти на краще або купити. Проте і досі збереглися повір'я, що гарний урожай забезпечує крадене насіння. Посіявши першим жменю чужого зерна, начебто можна перетягнути на своє поле весь чужий урожай. «Коли прийде пора сіяти, то господар нізащо не продасть насіння другому, поки не посіє собі раніше, ... коли продати насіння другому, а той раніше посіє, то обов'язково відбере користь, урожай» [63, а. 273]. Відтак зерно на насіння легше можна було обміняти, ніж купити. Обмінюючи насіння, селянин залишав під заклад врожайну силу свого поля, тому шкідливих магічних прийомів в даній ситуації господарі не боялися.

В період між сівбою та збором урожаю селяни щонайменше тричі відвідували хлібне поле, виконуючи обрядові дії та влаштовуючи трапези.

Відвідування хлібної ниви на Юрія (Георгія)

Весною на Юрія (Георгія) 06.05 (23.04. за ст. стилем) в поле на жита виходили всією громадою, відправляли там спільні молитви за врожай, а також примічали висоту та густоту сходів. В народі говорять, якщо на Юра сховається в житі куря або ворона, то буде урожай, я якщо горобець, то лихоліття. Якщо дощ на Юрія, то буде хліб і в дурня. За свідченнями Данильченка, у XIX столітті в селах Літинського повіту на Юрія пекли калачі, фарбували яйця і йшли оглядати сходи жита та пшениці, після чого влаштовували в полі трапезу, а попоївши, качалися по озимині з повним переконанням, що цими діями вони забезпечать гарний урожай [17, с. 37]. Святкування на полях тривало протягом цілого дня, наївшись та напившись, люди закопують на ниві у землю «свячене», що залишилося від Великодня: крашанку, чи тільки лушпиння з неї, шматочок паски [13, кн. 2, с. 63; 57, кн. 2, с. 31]. Закопування на ниві залишків святкової їжі є ритуалом жертвоприношень землі і польовим духам.

М. Сумцов описав звичаї святкування Святого Георгія наприкінці 19 століття у Гродненській губернії. Тут селяни рано-вранці на Георгія обходять свої поля з короваєм у руках. Коровай кладуть на землю і порівнюють з ним висоту озимого жита. Якщо коровай сховається в житі, то буде гарний урожай. Повернувшись додому, коровай ділять на шматки за кількістю членів родини і з'їдають [46, с. 79].

Слово «Георгій» у перекладі з латинської мови означає землероб. В багатьох християнських народів він є покровителем землеробства. Українці зазвичай називають його Юрієм. Юрій близьке по звучанню до слів «ярий», «ярина», «Ярило». Ймовірно, що святий Юрій є християнським відповідником язичницького Ярила, який символізував весняне сонце, був також покровителем землеробства, весняних робіт та плодючості. «Божка цього звичайно вважають богом літнього розцвіту творчих сил природи, весінньої плодючості», — пише І. Огієнко (Митрополит Іларіон) [22, с. 111]. А Войтович В. доповнює портрет цього божества так: «І вночі, і вдень Яр-Хмель завжди в білій полотняній одежі, на білому коні, ноги босі, з вінком весняних польових квітів, а в руках — серп та жмут дозрілого колосся, роз'їжджає по полях, лісах, садках... Куди не зайде, там жито копою, куди не зирне — там враз колос зацвіте. А як гляне на дівчину — серце коханням спалахує, на хлопця — кров у жилах закипає» [12, с. 614].

На пошану Ярилу селяни влаштовували в перших числах травня святкові трапези прямо в полі. А з поширенням християнства ці ритуали перейшли на святого Георгія або на святого Миколу (Миколу Квітчатого).

Відвідування хлібної ниви на Зелені свята

Іл. 106. Вшанування предків. Кадр з телефільму «Зелені свята».

Дуже відповідальним у землеробів є період цвітіння хлібів. Він випадає на Зелені свята, які включають в себе Русалчин Великдень (відзначається у четвер напередодні Трійці, на сьомому тижні після Великодня), Зелену неділю (Трійцю) та Шуляка (Розори, Розигри) (понеділок через тиждень після Зеленої неділі, перший день петрівського посту).

У народному уявленні Зелені свята тісно пов'язані з культом покійних предків. Особливо в ці дні згадують померлих передчасно, насильницькою смертю (утоплених, повішених, убієнних), а також мертвонароджених та померлих нехрещеними малолітніх дітей, які, за народними повір'ями, стають русалками, мавками, потерчатами. На Русалчин Великдень русалки виходять з води і бавляться у квітучих житах на хлібних полях, бігають по межах аж до свята Шуляка, коли їм влаштовують проводи. Для тих, хто шанує і задобрює русалок та потерчат, вони стають корисними: охороняють ниву, забезпечують рослини вологою, надсилають дівчатам гарних

женихів. Людям, що ставляться до них зневажливо, забувають принести дарунки або за життя чинили їм прикрощі, русалки мстять: лоскочуть до смерті, топлять у воді. Оберегами від русалок служать пахучі трави: полин, м'ята, любисток, які потрібно носити при собі протягом усіх Зелених свят.

Іл. 107. Зеленосвятські паланиці.

На Зеленому тижні жінки на вікнах залишали для русалок свіжоспечений житній хліб, гадаючи, що русалки живляться його пахощами, розвішували на деревах полотно — русалкам на сорочки, дівчата залишали їм віночки [13, кн. 2. с. 160-161]. На Русалчин Великдень дівчата вставали дуже рано і йшли в поле на жита. «...беруть із собою хліб із житнього борошна, окремо для цієї оказії спечений; міситься той хліб на свяченій воді. В полі дівчата ламають той хліб на кілька шматків, діляться ним порівну, а потім кожна йде на ниву свого батька, де росте жито, і там на межі кладе той хліб для мавок, — щоб жито родило» [13, кн. 2, с.161].

В Зелену неділю в селах Поділля провідують померлих родичів на кладовищі, приносять їм калачі, паланиці, манзарі (див. вище). Проте, Мефодій Рябий з села Кукавки Могилів-Подільського району в 1928 році описав походи на Трійцю на хлібні поля. Під час таких походів на кутках хлібної ниви втикали зелені гілки клена, ясена, горіха — маяли ниву [61, а. 11]. «Маєм» тут називають клен, а також весняну зелень, якою заквітчують житло та садибу. За народними віруваннями, на клечальному гіллі люблять спочивати душі предків.

В перший день Петрівки — на Розори або Шуляка — в полі і в городі працювати гріх. Не працюють коло землі «щоб нявкам ноги не порубати», «щоб потерчатам очі не позатрушувати». Особливо традицій дотримуються жінки, які мали мертвонароджених дітей або хоронили нехрещених немовлят, — ті, чиї діти стали потерчатами. Це свято дуже відоме в селах Вінницького, Літинського, Калинівського, Липовецького, Немирівського, Гайсинського районів. Його не лише пам'ятають інформатори старшого віку, але часто молоді сільські жінки зізнаються, що цього дня нічого не роблять в городі і роздають дітям ласощі, щоб і їх дітям на тому світі дали гостинчика.

Інформатори старшого віку пригадують, як ще в 60-х роках XX століття жінки на Шуляка ходили в поле, на межі хлібної ниви розстеляли скатерку і влаштовували спільні трапези і ніякі дорікання та погрози бригадира чи голови колгоспу не могли їх примусити цього дня працювати (полоти буряки). Досвідчені керівники, як правило, закривали на це очі і обминали жіночий гурт стороною. Та коли хтось із чоловіків намагався примусити жінок до праці чи бодай наблизитися до їх гурту, йому було непереливки. Жінки спочатку запрошували чоловіка до своєї компанії, навіть чарку пропонували, а потім накидалися на нього і намагались зняти штани та пустити в такому вигляді в село [84]. Так вони мстили чоловікам за свій гріх — згублену ще до народження дитину.

Жінкам дозволялось брати з собою в поле на Розори малолітніх дітей (до семи років). Під час трапези в полі русалкам в жито кидають через голову шматочки хліба та інших страв, виливають вино і воду, роздають діткам солодощі, співають русальні та петрівчані пісні. По закінченні обряду жінки махають хустинками і вигукують: «Гай! Гай! Гай!», — проганяючи шуляка, який в народній уяві є символом передчасної наглої смерті. Хустинки викидають у жито — поторочам на сорочечки [112]. У деяких селах для кожної душі, яка померла в родині передчасно, наглою смертю, плетуть на розори віночки з польових квітів і кидають їх у жита разом із їжею та питвом [93].

Іл. 108. Паланиці для русалок. Кадри з телефільму «Зелені свята». УТ-1, 1996 р.

Обрядові дії під час жнив

Зажинки

Іл. 109. Кадр з телефільму «Спасова борода».

Перший день жнив селяни називають зажинками. Зазвичай зажинають після Купала за кілька днів до Петра. На Поділлі існували повір'я про «легкі» і «важкі» дні для початку роботи. Тут легкими вважаються дні з жіночими назвами — середа, п'ятниця, субота [65, од. зб. 251, а. 1]. На Звенигородщині особливо вдалим днем для початку жнив вважалася п'ятниця, поганими — дні пам'яті християнських мучеників. «Як розпочати на мученика, то буде мука з цим хлібом аж до нового врожаю» [27]. Селяни вважають, що жнива любить і шанує Свята П'ятниця, під впливом християнства вона стала Параскевою-П'ятницею. «А жнива — то їх Параска-П'ятниця дуже любить; вона й квітчається колосками й патлашками, що в житі. А тому й починають жнива лише в п'ятницю. От хіба що в п'ятницю припадає якогось святого мученика — тоді зажинають у вівторок або четвер...» [27].

Отже, підсумовуючи вищенаведені спогади, можна зробити висновки, що в Україні зажинають напередодні Петра, переважно у п'ятницю або інший день тижня, окрім понеділка і неділі, який не випадає на день пам'яті християнського мученика.

На зажинки виходять в поле на світанку. «Зажинки — це головне свято родини, в якому сторонні участі не беруть» [23, кн. 2, с. 487]. В поле виходять по-святковому вбрані і перш за все влаштовують на межі трапезу: розстеляють скатерку, кладуть на неї хліб з сіллю та принесені з собою страви, сідають на хвильку, дякують Богу та святим душенькам праведним за те, що виростили хліб, просять допомогти швидко і без втрат його зібрати: «Допоможи, Господи, легко і добре це зібрати і другого діждати» [78], «...Святі душечки, виростили ви хлібець Божий на ниві, внесіть його в наші руки» [23, кн. 2, с. 485]. Скатерку із стравами кладуть на краю ниви на світанку, очевидно, для духів поля, дідів-ладів, які охороняли ниву.

Як тільки сонечко підніметься над горизонтом, приступають до жнив. Перший сніп доручають зжати досвідченій і вправній людині — це, як правило, робив господар або господиня, але ні в якому випадку не наймані женці [65, од. зб. 252, а. 2]. Зжати і зв'язати перший сніп потрібно якнайшвидше, щоб швидко із жнивами впоратися і не поранитись серпом, щоб під час жнив не було травм. Як тільки нажнуть і зв'яжуть першого снопа — хутчій сідають на нього і починають колядувати. Колядують, сидячи на першому снопі, «щоб у господарстві добро сідало» [78], «щоб не хворіти», «щоб зимою гулів на шиї не було» [96].

Потім кожен член родини, що присутній в полі, зжинає одного або два снопи, складають з них «бабу». «Бабою» називають найменшу конструкцію, яка складається із 9-ти снопів. (Копа містить 60 снопів, полукіпок – 30, п'ятнадцятка – 15). Після чого влаштовують в полі святкову трапезу, споживають продукти, які лежали на скатертині. В селі Уяринцях Тиврівського району на зажинки брали з собою в поле печиво у вигляді серпа і юрка. Його також клали на скатерку перед початком жнив і з'їдали після колядування на першому снопові. Шматочки обрядового печива і крихти кидають на ниву через голову [134]. Так, мабуть, частують духів поля, задобрюють предків. Справжні жнива починаються лише наступного дня.

За народними віруваннями у день зажинок нічого не можна позичати. Скінчивши роботу, останні колосочки кладуть на стерні навхрест — це своєрідний оберіг, який залишається до наступного ранку. У житі залишають серпа і юрка на ніч, першого снопа або жменю перших колосків приносять додому, вірять у їх цілющі властивості [23, кн. 2, с. 488].

Про колядування на жнивах згадує і Агатангел Кримський. Наведемо деякі записи, зроблені ним на Звенигородщині у 20-ті роки минулого століття: «Як нажне батько снопа, тоді сяде на той сніп і колядує колядку, якунебудь з тих колядок, що колядують на Різдво. Колядують на першому снопі для того, щоб не заходила в село джума [мабуть чума] та холера, бо ці обидві хвороби бояться колядки» [27]. «Оцей звичай колядувати на першому нажатому снопі останніми декількома літами якось вивівся. Тепер не ті люди поставали. А перше, було, як вийдеш на жнива в перший день, то так усе, наче, колядує, аж реве. Та, Господи, як гарно і легко після

того жать! Тіко дотуляйся, а воно само жнеться. А тепер так чудно жнуть, наче крадькома: перехрестяться, щоб ніхто не бачив, та й мерщій жне» [27]. Ще в одній розповіді записаній А. Кримським від Олександри Кучерявої йдеться про те, як страшна хвороба викосила під час жнив половину села. Ніякі молитви та церковні освячення не допомагали. Тоді одній вдові приснився сон, що прийшов у село старенький дідок із сивою бородою і з палицею в руках і сказав, щоб покинули жати та йшли колядувати. Наступного дня колядували всі, хто залишився живий, і чума відступила [27].

Остання легенда скоріше за все пояснює не першопричину (для чого потрібно колядувати), а застерігає про можливі наслідки для тих, хто порушить звичай предків, проігнорує колядування. На тих, хто стане збирати урожай, не подякувавши Богу і дідам-ладам за те, що вони його виростили, Бог може послати страшну кару.

Якими ж були ті жниварські колядки? Про що в них йшлося? Агатангел Кримський записав свідчення інформаторів, в яких говориться, що на жнива виконували різдвяні колядки. Проте, в селах Вінниччини інформатори неодноразово згадували, що на жнива виконувались свої особливі жниварські колядки, а хто їх вже не пам'ятав, то колядував так як і на Різдво. Про колядку під час зажинок повідала Надія Амбросіївна Парандюк з села Стіна Томашпільського району (1937 року народження). Вона пам'ятає, що була ця колядка особливою і відрізнялася від різдвяної. Жінка змогла пригадати лише один рядок і рефрен —

«Радість настала, жита діждали,
Славен єси на небесі…».

Пригадати повний її текст і мелодію не змогла. І лише в селі Антонівка Барського району Г. У. Шамрай, Г. І. Латюк та Л. Д. Данильчук пригадали жниварську колядку, яку в давнину «як ще на своєму полі жали» виконували їхні батьки. Наведемо її текст повністю:

Господарю, неньку, вставай раненько,
Славен єси на небессі.
Прийдуть до тебе три товариші,
Славен єси на небессі.
Перший товариш — ясне сонечко,
Славен єси на небессі.
Другий товариш — дрібний дощичок,
Славен єси на небессі.
Третій товариш — ясний місяцю.
Славен єси на небессі.
Перший товариш, чим ся похвалиш?
Славен єси на небессі.
Ой як зійду я в неділю рано,
Славен єси на небессі.
То й зрадуються церкви і костьоли,
Церкви і костьоли,
А в церквах престоли.
Славен єси на небессі.
Другий товариш, чим ся похвалиш?
Славен єси на небессі.
Ой як я зійду три рази в маю.
Славен єси на небессі.
То зрадується жито й пшениця.
Славен єси на небессі.
Третій товариш, чим ся похвалиш?
Славен єси на небессі.
А як я зійду темної ночі
Славен єси на небессі.
То й зрадуються у полі звірі.
Славен єси на небессі.
У полі звірі, хто є в дорозі.
Славен єси на небессі.

Після кількох повторів у рефрені «Славен єси на небесі» словосполучення «***єси***» у виконанні жінок почало звучати м'яко, схоже до «***є синь***», а сама колядка стала сприйматися, як возвеличення небесної синяви, урочистий гімн небесам: «***Славен є синь на небесі!***»

Можна припустити, що синь на небессі чи на небесах є не що інше як верховне божество — Сварог. «Сварог Синій — це старослов'янські Небеса і сам Найвищий Прабатько і Творець Усесвіту. Він — найвища Істота — не є антропоморфізований», — пише про Сварога Володимир Шаян [58, с. 267]. А Іван Огієнко додає: «Можливо, що на початку єдиним головним богом був у нас Сварог, бог Неба, сам Небо й світло. Він був основою всього, це прабог, владика світу. Сварог — батько сонця й вогню, і вже від нього пішли всі інші боги, як Сварожичі. Даждьбог, бог сонця, був його сином. Сам Сварог спочиває, а світом правлять його діти, Сварожичі. Слово «Сварог» пов'язують з індійським ***svar, svarga*** — Небо, сонце, сонячне світло» [22, с. 96]. Можливо і найулюбленіша молитва нашого народу «Отче наш», з якою кожен українець починав і закінчував день, також має давнє *дохристиянське походження і була зверненням до Небесної Сині — Сварога: «Отче наш, що є синь на небесах...».*

На Поділлі збереглося багато різдвяних колядок та новорічних щедрівок, схожих до вищенаведеної жниварської колядки. Одну з них близько ста років тому записав С. Килимник у селі Якушенці Вінницького району від Ярини Харчучки [23, кн.1, с.98]. В колядці йдеться про господаря, який будує церкву з трьома банями і трьома вікнами:

...Перше віконце — яснеє сонце,
Друге віконце — місяць ясненький,
Третє віконце — дощик дрібненький.
Сонечко ясне, на що ти здібне?
Бо як я зійду в неділю рано,
То буду гріти малії діти,
То зрадуються малії діти,
Діти маленькі, дідки старенькі...

Далі господар запитує по черзі в місяця і в дощику, на що здатні вони, а ті відповідають так само, як і в жниварській колядці. Після кожного рядка повторюється рефрен:

«Славен ти є, славен єси,
Славен Господь Бог на небеси!»

У варіанті новорічної щедрівки, записаному Щироцьким К. В. наприкінці XIX початку XX ст. у селі Білоусівка Гайсинського повіту мова теж йде про величного господаря:

Пане господарю, щедрий вечір!
Ми твого двора не минаємо,
Ми тебе, пане, звеличаємо.
Пане господарю, вставай з постелі,
Вставай з постелі, відчиняй двері.
А будуть у тебе аж три гостоньки...

Гостоньки у пана господаря ті ж: сонце, місяць, дрібен дощик. Їх господар також просить похвалитися своїми вчинками:

— Чим ся похвалиш, красне сонечко?
— Тим ся похвалю, що я й учиню:
Ой як зійду раним-раненько,
То обігрію гори й долини,
Гори й долини, поля і діброви.... [59, с. 12].

Хто ж той Господар, якому доповідають про свої вчинки Сонце, Місяць, Дрібний Дощик, який будує церкву-дім для небесних світил і дощу, якого возвеличують люди, після кожної стрічки повторюючи «Славен єси на небессі». У варіанті записаному С. Килимником у рефрені є уточнення — «Господь Бог», хоч не виключено, що те уточнення виникло пізніше.

Цікаві роздуми з цього приводу можна прочитати в праці Нечуя-Левицького «Світогляд українського народу», наведемо окремі цитати. «Пан Господар малюється в колядках такими фарбами, котрі не пристають ні до якого господаря сім'ї хлібороба, або князя. ... Через калинові та золоті мости до нього приходять у гості боженько — ясне сонечко, місяць, зорі і дрібен дощик. Сам господар ходить через Дунай по калиновому мосту до раю; його стрічають янголи, несуть до церкви, кладуть кінець престола, де янголи служать для нього службу. ...Під такими фарбами можна спізнати давній міфічний образ якогось світлого бога. Господар не воїн, а старий чоловік, поважний і смутний; він любить одпочивати й сидіти; його навіть носять ангели на руках. Він тільки ясний, але не такий блискучий, як інші образи. ...Господарів двір — то широке небо з хмарами, веселкою і промінням сонця. Пан Господар — то давній найстарший бог світла або неба, похожий до індійського Варуну, котрий збудував мир і вивів на небо сонце й зорі; то давній бог Сварог, бог світла, старший од усіх богів, батько Дажбога» [38, с. 9-10].

Підсумовуючи вищесказане, можна припустити, що давні українські колядки — це величальні пісні, присвячені Богу. Слово *колядка* пов'язане зі словом *коло (кругообіг)*. Хвалу Богу співали в найурочистіші моменти року, які знаменували собою завершення одного річного кола і початок другого. Таких періодів у рокові було два. Один знаменував завершення кругообігу сонця, другий — кругообігу хліба. Перший випадав на зимове сонцестояння. День зростає на одну хвилину 25 грудня, саме на 25-те грудня за старим стилем у православних та греко-католиків і новим у переважній більшості країн випадає Різдво Христове — період, коли виконують різдвяні колядки. Другий — це кругообіг хліба. Він припадає на початок жнив. Адже, зібравши урожай, селяни зразу ж приступають до оранки і сівби озимини.

Різниця в цих колядках полягає в тому, що на Різдво поряд із верховним богом-господарем Сварогом

величають і його сина — Даждьбога, який в ці дні справляє своє славне відродження. Рефрен «дай боже», що часто повторюється у різдвяних колядках, в давнину звучав як звернення до сонця — «Дажбоже». Під час жниварських колядок домінують звернення до верховного бога Сварога, тут переважає рефрен «славен є синь на небесах». Адже для доброго урожаю самого лише Сонця і його тепла замало. Хлібу потрібен і дрібен дощик і місяць на небі. Саме Сварог, як верховне божество — пан господар може проконтролювати старання сонця і дощу, щоб тепла і вологи було в міру. Поруч із сонцем та дощем старому Сварогу звітує і місяць. Нічне світило згадується у багатьох колядках. Йому радіють «всі, хто є в дорозі». А не сплять вночі і охороняють хліб у полі духи, предки роду, а також русалки, мавки. Саме вони називають місяць своїм сонцем. Місяць, разом із добрими духами, охороняє хлібне поле вночі.

Аграрні мотиви наявні і в багатьох зимових колядках і щедрівках. Про поле незміряне, на якому оре сам Господь, жнуть женчики-молодці, стоять незліченні копи, можна почути не в одній різдвяній колядці. Язичницькі персонажі змінили християнські, а тема жнив, оранки, сівби хліба залишилася:

Пане господарю,
Ой дай, Боже!
А з твого двора
Плужки виходят.
А за тими плужками
Сам Господь ходит.
А Матір Божа
Їсточки їм носит.
Їсточки носить,
Ще й Бога просит:
«Ой орім, синки,
Ой орім долинки,
Та будемо сіяти
Жито-пшеницю.
Жито-пшеницю
Усяку пашницю,
Та й зберемо женців,
Сімсот молодців.
Та накладемо кіпок,
Як на небі зірок.
Звеземо той хліб
У хазяйський двір».
Ходить господар
Поміж стоги,
Як ясний місяць
Поміж зорі.
Ой дай, Боже! [59, с. 15]

Серед християнських святих у таких колядках найчастіше згадуються святі Петро, Павло, Ілля:

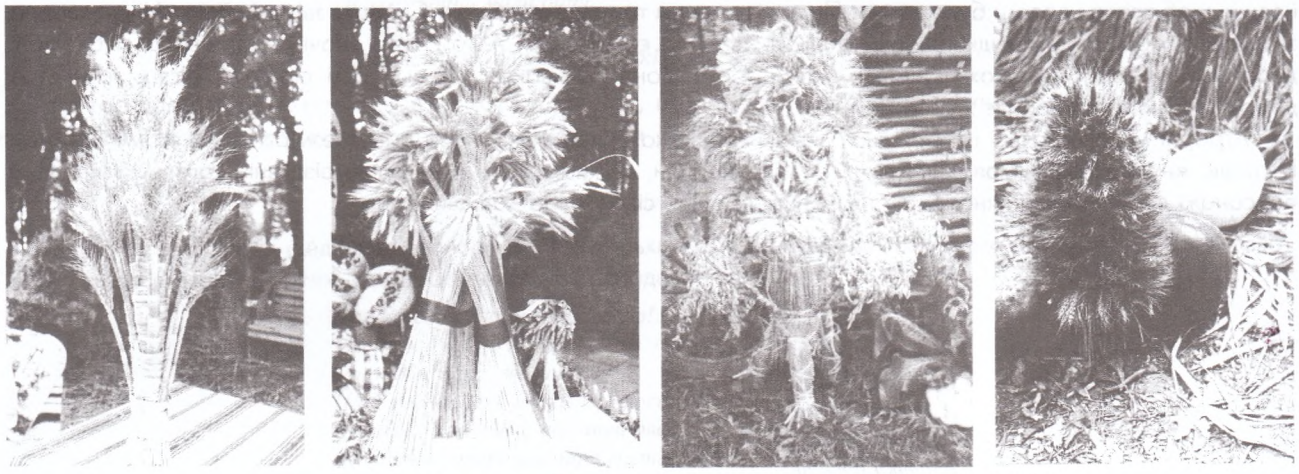
...Святий Петро за плугом ходив,
Святий Павло волоньки водив,
А сам Господь-Бог пшениченьку сіяв,
А святий Ілльо заволочував .... [23, кн.2, с.489].

День святих Петра і Павла (12 липня за новим стилем) та Іллі (2 серпня) випадають на період жнив. Найбільш вірогідно, що ці колядки виникли як жниварські і лише з часом поширилися на християнське Різдво. Турбота про хліб не полишає селян ні влітку, ні взимку, і помолитися Богу лишній раз про урожай не завадить. То ж з часом жниварські колядки стали виконувати і під час зимових святок. Поширенням різдвяних колядок благочестивого християнського змісту опікувалась церква. Вони навіть у радянський період були досить популярні, незважаючи на атеїстичну пропаганду та заборони.

Жниварські ж колядки поступово втрачалися і забувалися. Аграрна обрядовість, хліборобські звичаї та обряди, які проводилися в полі, зазнали чи не найбільших руйнувань у радянську добу. Вирощування хліба перестало бути приватною справою селянина, цим займалися виключно колективні господарства, в яких всі

сфери духовного життя підпорядковувались комуністичній ідеології, де не було місця містичним ритуалам, релігійним віруванням та фольклорним атрибутам. Завдячуючи своїй поетичності й красі, жниварські колядки збереглись у народній пам'яті, але їх почали сприймати не як жниварські, а як новорічно-різдвяні.

Обжинки



Іл. 110. Обжинкові «квітки». Виставка народної творчості. Вінниця, 2002 р.

Свято на честь закінчення жнив називають обжинками. Селяни намагаються влаштувати обжинки якомога пишніше, вірять, що від цього залежить майбутній урожай. В обжинках беруть участь усі, хто допомагав господарям впоратись із жнивами, — наймані женці, помічники-толочани (якщо влаштовувалась толока), сусіди, родичі. Якщо родина справлялася із жнивами самотужки, то і в цьому випадку на обжинки запрошували гостей — найближчих родичів і друзів. У великих господарствах обжинки перетворювались на багатолюдне свято з музиками і танцями.

Обжинки — день швидше святковий, ніж робочий, хоча в полі ще залишається незжатою частина ниви. Запрошені на обжинки гості приходять туди, щоб «допомогти» впоратись із жнивами, хоча така допомога часто зводиться лише до виконання магічних ритуалів.

Останню загінку дожинають гуртом. З останніх зжатих колосків зв'язують ***обжинковий сніп*** або роблять ***обжинкову квітку***. Обжинкова квітка має вигляд деревця, сплетеного із колосся жита або пшениці. За народними віруваннями в останньому снопові (квітці) ховаються діди-лади, які охороняли ниву влітку. Їх із почестями несуть попереду колони, урочисто передають господареві, вимагаючи при цьому викупу. «Коли селяни починають жати або косити хліб, то польовик біжить від помахів серпа й коси і ховається в тих колосках, які ще залишаються на корені, разом із останнім зрізаним колоссям він попадає в руки женців і в останньому обжинковому снопі приноситься в клуню або хату землевласника», — пояснює М. Сумцов. [46, с. 118]

Іл. 111. Обжинковий коровай Мурованокуриловецького р-ну. Виставка народної творчості. Вінниця, 2005 р.

Господар зберігає останнього снопа (квітку) у клуні або коморі аж до Різдва. На Святий вечір останнього снопа (обжинкову квітку) вносять до хати і ставлять на лаві на покуті, там де садять найпочесніших гостей. Цей солом'яний витвір вже не називають снопом чи квіткою, а величають дідухом, адже в ньому перебувають духи предків, які влітку охороняли ниву, а потім берегли збіжжя у стодолі та в коморі. Слово «дідух» — складається із двох слів «дід» і «дух» і уособлює духів предків.

Дідух стоїть на покуті від Святого вечора до Нового року. Зауважимо, що колись Новий рік святкували весною, а зараз обряд виконують 14 січня на Старий Новий рік. Тоді хлопчик-посівальник, який зайде до хати першим, обмолочує дідуха макогоном, збирає з долівки зерно в рукавичку і здійснює обряд посівання — розсіває зерно по господі,

примовляючи: «Сійся, родися, жито, пшениця й усяка пашниця; на щастя, на здоров'я, на Новий рік, щоб ще краще вродило, як торік!» Зерно, яким посівають на Новий рік, зберігають до весни і висівають в поле під час сівби ярих культур або згодовують худобі і птиці, щоб краще плодилася. Солому від дідуха спалюють у саду, вірять, що дим з неї корисний для дерева. «... щоб всі палили дідуха, то завше дерево родило б та не було б шкідників» [40, с. 36]. Спалення дідуха нагадує давній поховальний обряд слов'ян. Із димом духи відходять на небеса, а весною знову повертаються на ниву.

Ниву ніколи не жинають повністю. Останню жменю збіжжя слід залишити в полі незжатою — Іллі на ***бороду.*** Бороду ще називають дідовою, Спасовою, Власовою. Християнський святий Ілля, день пам'яті якого випадає на 2-ге серпня, і свято Спаса (19-го серпня) ймовірно замінили собою дохристиянського бога Велеса, який опікувався землеробством, скотарством, був богом багатства, всякого достатку, торгівлі [22, с. 105]. Місце навколо бороди старанно прополюють, виривають бур'яни, колосся зв'язують червоною ниткою, іноді заламують до землі, іноді виминають зерно і висівають у землю. У середину бороди кладуть окраєць хліба з сіллю [25, с. 43]. Під час виконання обрядових дій жниці співають:

Іл. 112. Зав'язування «бороди». Кадр з телефільму «Спасова борода». Вінниця, 2002 р.

Сидить ворон на копі,
Дивується бороді:
«Ой диво мені, вашій бороді».
Ой ворончику наш,
Обжиночки у нас.
Ой чия ж то борода
Сріблом, золотом вита?
То Власова борода
Сріблом, золотом вита.
І обжата й обвита. [78]

У бороді ховаються польові духи. Окраєць хліба з сіллю в середині бороди — гостинчик або відкупна жертва для них. «Бороду завивають з метою, чи в крайньому разі в давнину завивали з усвідомленою метою — дати останнє сховище житньому духу, прогнаному зі всієї зжатої території», — пише М. Сумцов [46, с. 119].

В останніх колосках могла залишатися і врожайна сила ниви, яку слід було повернути назад у землю. Тому колоски заламували, пригинаючи до землі, або виминали в жменю і засівали в середині бороди, роблячи серпом невеликі борозенки поміж зв'язаних стебел. Цей ритуал наче замикав річне коло — кругообіг хліба. З'явившись на світ із землі, хліб знову повертався у землю, щоб дати урожай на наступний рік.

Якщо жито вродило високе, то жниці або діти пролазять під бородою, щоб бути здоровими і не хворіти. Іноді жниці качаються на ниві, примовляючи: «Нивко, нивко! Верни мені силку!»

Ще одним обов'язковим атрибутом обжинок є ***обжинковий вінок.*** Плетуть вінок з житнього або пшеничного колосся, додаючи польових квітів. Колоски і квіти для обжинкового вінка женці гуртом збирають по полю. Сплівши вінок, обирають серед присутніх молоду красиву дівчину. Під час такого вибору головну роль відігравали її моральні якості та репутація. Вона обов'язково повинна бути незайманою [25, с. 60]. Про це співається і в жниварській пісні:

Ідіте, дівочки, в долину,
В червоную калину,
Становітеся в рядочок:
Котра подобная — під віночок.
Позаторік несла старая,

То вродила мітла самая,
А вже торік — молода,
То вродило жито, як стіна. [19, с. 182]

За словами Берштам Т. А., обжинковий вінок символізує відновлену цноту землі (ниви), її потенцію до нового шлюбу і запліднення [3, с. 182-183]. Круглий вінок може бути і символічним колом, яке знаменує завершення річного кругообігу хліба, або магічним охоронним колом, яке оберігає насіння і забезпечує високу врожайність озимих на наступний рік. Обжинкові вінки господарі зберігають на гвіздочку під образами на покуті, освячують у церкві на Маковія або на Спаса і використовують під час сівби. Вим'ятим із віночка зерном починають сівбу озимини, вірять, що це насіння найурожайніше:

Ой котився віночок по полю
Да й просився до господаря в комору.
Пусти мене, господарю, в комору,
Нехай я в коморі відпочину.
Нехай в коморі відпочину,
То я піду на зиму на ниву.
Як ти мене, господарю, збережеш,
То багатії урожаї ізбереш,
Із одного мого колосочка
Тай виросте житечка повна бочка [86].

Іл. 113. Обжинковий коровай, м. Жмеринка. Виставка «Обрядові хліби». м. Вінниця, 2004 р.

Виконавши всі необхідні обрядові дії в полі, женці з піснями повертаються до господи хазяїна. Попереду процесії — дівчина в обжинковому вінку та парубок із останнім снопом або обжинковою квіткою. Іноді несуть і сніп, і квітку. Підійшовши до двору господаря, женці співають:

Качався вінок з лану /2 р.
Аж під панську браму.
Качався дорогою /2 р.
До панського покою.
А наш пан тай не пишний /2 р.
Тай навпроти нас вийшов,
До хати запрошає /2 р.
Горілки наливає [78].

Іл. 114. Обжинковий коровай, с. Джурин. Виставка «Обрядові хліби». м. Вінниця, 2004 р.

Наведемо ще один варіант пісні, записаної в селі Бохоники Вінницького району від колективу «Брикса», керівник Коваль Г. Ф.:

Котився вінок з лану
До господаря в браму.
Паночку, не лякайся,
За браму не ховайся,
Бо ми не лякалися,
Як за жнива бралися.
Чуйся, паночку, в селі,
Продай коники сиві,
Продай ще й рябу квочку,
Став горілочки бочку.

Господар зазвичай зустрічає женців на порозі із короваєм на рушнику, низько вклоняється, дякує за роботу і запрошує до хати. Женці урочисто передають йому обжинковий сніп (квітку), а він вручає їм коровай. Обжинковий сніп (квітку) ставлять на покуті, коровай кладуть на столі. Дівчина в обжинковім вінкові схиляє голову над короваєм, цілує хліб, а господар знімає з її голови вінок, а голову пов'язує барвистою стрічкою із словами: «Щоб ти діждала заміж іти і вінок на голові нести». [60, а.8-9]. Після чого господарі запрошують усіх за стіл, частують напоями і стравами.

У великих господарствах, де було багато найманих женців (у панських маєтках, колективних господарствах радянської доби), обрядові дії виконувались у дворі. Для цього посеред двору ставили стіл, покритий скатеркою, із величезним короваєм. Як викуп за обжинкову квітку і вінок женцям давали гроші, частували напоями і закусками, наймали музики і влаштовували гулянку із запальними танцями.

Не дивлячись на те що багато народних обжинкових обрядів і атрибутів у радянську добу замінювались комуністичними символами і ритуалами, це свято досить широко практикувалося. Обжинки справляли практично у кожному господарстві. Подекуди обжинки заміняли дуже близьким по суті святом урожаю.

Висновки

Підсумовуючи викладений матеріал, слід відзначити, що сільське населення Поділля зберегло ще чимало перлин самобутньої української народної культури. Українське село із своєю унікальною обрядовістю, фольклором, пісенними та музичними традиціями протягом багатьох століть бездержавності берегло українську ідентичність, мову, самосвідомість нації. На початку XXI століття воно як ніколи потребує державної уваги і підтримки. Підтримки, перш за все, матеріальної, щоб зберегти українські села від вимирання, а разом з ними зберегти джерела української духовності, української етнічної культури, які живлять сучасне професійне мистецтво і масову поп культуру, надають їй національного колориту.

Іл. 115. Наконечна Юлія Максимівна – коровайниця, с. Байківка Калинівського р-ну Вінницької обл.

Величезні завдання стоять і перед працівниками культури, науковцями, збирачами зразків народного мистецтва, фольклору. Адже нашому поколінню поки що є що записувати, збирати, відтворювати. І цей час потрібно використати дуже раціонально.

На початку XXI століття в подільських селах збереглось чимало народних традицій, в тому числі і пов'язаних з хлібом та хліборобством. Вони рідко представляють собою цілісну картину, здебільшого це набір реліктових явищ, сформованих шляхом напластувань звичаїв і вірувань різних епох, витоки яких лежать у глибокій давнині. Не дивлячись на те що багато обрядових хлібів і пов'язаних з ними обрядів вдалося зафіксувати лише в поодиноких випадках і від окремих інформаторів, немає підстав сумніватися, що вони колись дійсно побутували.

Через відсутність необхідної кількості матеріалу дуже важко прослідкувати регіональні особливості подільських традицій і зробити порівняльний аналіз із іншими регіонами. До того ж ми спостерігаємо, як через постійний обмін етнокультурною інформацією локальні форми швидко стають загальноукраїнськими. Змішуванню регіональних етнокультурних традицій сприяє пожвавлення міграційних процесів, вплив засобів масової інформації і культурно-освітня робота, що проводиться серед населення закладами освіти та культури. Завдяки підвищеному інтересу до етнічної культури, який ми спостерігаємо останнім часом, описані в літературі, показані на фестивалі або по телевізору цікаві знахідки етнографів дуже швидко стають всеукраїнським надбанням.

Основна увага в книзі була приділена опису та фіксації при допомозі фото або відео цікавих екземплярів обрядових хлібів, які завдяки своїй культурно-мистецькій цінності також можуть стати загальноукраїнськими символами. Унікальні книші, рожества, манзарі, вертути, «макоші», «василі» проливають світло і на деякі аспекти духовного життя народу, його світоглядні уявлення, а отже мають наукову цінність. А це означає, що кожен цікавий екземпляр, навіть якщо він і поодинокий, заслуговує на увагу: опис, відтворення, а якщо пощастить, то і відродження у побуті.

Наше життя неодмінно стало б яскравішим, якби до кожного свята на столі замість звичайного хліба чи булочки з'являлася символічна випічка. Реально повернути забуті обрядові хліби, калачі, короваї в кожну

родину на сьогоднішній день під силу хлібопекарським підприємствам і рекламі. Дана ніша має великі перспективи, оскільки українська етнічна культура є дуже глибокою, витонченою, вишуканою і при належній популяризації легко стане більш привабливою для пересічного українця, ніж не так давно запозичена іноземна, здебільшого американська. Наші національні свята, звичаї, обрядові страви, напівфабрикати, сувеніри, символи можуть досить легко конкурувати з іноземними не лише на теренах України, а навіть і за її межами, особливо серед численної української діаспори.

Ми провели певну роботу по збору інформації про обрядові хліби, з її результатами Ви познайомились на сторінках даної книги. Проте, досліджуючи нові села, зустрічаючись з новими людьми, ми усвідомлюємо, що зібрані нами матеріали далеко не повні і потребують подальших ґрунтовних досліджень. Тому на допомогу збирачам, які захочуть продовжити розпочату нами справу, ми друкуємо програму-запитальник.

Програма-запитальник для збирання інформації про обрядові хліби

Шановні збирачі і поціновувачі народної культури. Записуючи інформацію, зверніть увагу на місце, час, умови, за яких випікається (споживається, роздаровується) обрядовий хліб. Детально запишіть приказки, обрядові пісні і рухи, які при цьому виконуються. Зверніть увагу на назви, (якщо їх є декілька) вкажіть всі варіанти. Запитуйте про кожну дрібницю, про вірування стосовно кожного елементу, що це означає, чому роблять саме так, а не інакше. Обов'язково запишіть дані про інформатора (людину, яка все це вам повідала), вкажіть її прізвище, ім'я, по батькові, рік народження, місце проживання (село, район). Вкажіть такі ж дані про себе (збирача) і додайте, будь ласка, свою поштову адресу або № телефону, щоб з вами можна було спілкуватися.

При можливості до опису слід додавати фотографії. Фотографії з родинних альбомів, де зафіксовані обрядові дії з хлібобулочними виробами або зовнішній вигляд обрядового хліба, відеосюжети несуть правдиву інформацію навіть у більш повному об'ємі, ніж розповідь. Вони фіксують важливі елементи, які іноді опускають інформатори. Фото також необхідно підписати: вказати адресу місцевості і рік, коли було зроблено знімок, а також прізвище фотографа, або вказати з якого родинного альбому це фото, і вказавши прізвище і місце проживання власника. При відсутності фото можна додати схематичний малюнок виробу і окремо знаків, що його прикрашають.

Обрядові хліби до календарних свят

1. Книш. Що таке книш? Який він має вигляд? Коли його випікають, як використовують? Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з книшем, а також рецепт його виготовлення. На які свята у вашій місцевості печуть книші? Чи печуть у вас «хліб з хлібенятком»? Чи випікають «хліб з душею»? Опишіть їх і звичаї, що з ними пов'язані.

2. «Хазяїн». Який хліб називають «хазяїном»? Який він має вигляд? Коли його випікають, як використовують? Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з ним, а також рецепт його виготовлення.

3. Рожество (Різдво, рогатий калач, вісімка). Чи печуть у вашому селі рожество (Різдво)? Кому присвячується цей хліб? Який має вигляд? Чи випікають калач з ріжками? Як його називають і використовують? Чи печуть на Різдво спеціальний калач для корови? Чи печуть калачі у вигляді вісімки, як їх називають і використовують, де зберігають? Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з «рожеством», «рогатим калачем», калачем-вісімкою і рецепт їх виготовлення.

4. Що таке тур (турица)? Чи знають інформатори пісні (примовки) із використанням слова турица (тур), що вони означають? Чи відомі обрядові дії, де згадується тур (турица). На які свята вшановують велику рогату худобу і пригощають її обрядовими хлібами, калачами, тощо?

5. З яким калачем діти носили вечерю? Який він має вигляд? Коли, хто і до кого носить вечерю? Опишіть, як це відбувається, що ще носять, крім калача? Чи обмінюють вечерю і як за неї розраховуються? Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з різдвяною вечерею.

6. Калач за покійного родича. Чи носять у Вас вечерю за покійного родича, коли і як це відбувається?

7. Пиріжки на Святий вечір. Які пиріжки печуть на Святвечір? Запишіть повір'я, пов'язані з ними.

8. Які ще обрядові хлібобулочні вироби печуть напередодні Різдва?

9. «Маланка». Чи печуть у вас паляницю під назвою «маланка»? Коли її випікають? Який вона має вигляд? Замалюйте або сфотографуйте «маланку» саму і в композиції з іншими хлібами, якщо існує звичай класти її в парі з іншим хлібом. Як її використовують? Коли і хто мусить з'їсти «маланку»? Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з «маланкою», і рецепт її виготовлення.

10. «Василь». Чи випікають у вас коровай під назвою «василь»? Який він має вигляд? Замалюйте або сфотографуйте символи, якими прикрашають «василя»? Що означає кожен символ? Коли випікають «василя» і як використовують? Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з ним, а також рецепт його виготовлення.

11. Йорданський калач. Який він має вигляд? Коли його випікають, як використовують? Коли їдять? Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з ним, а також рецепт його виготовлення. Чи беруть йорданський калач до річки на водосвяття?

12. Які обрядові хлібобулочні вироби випікають на Стрітення? Як їх називають і як використовують? Який вони мають вигляд? Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з ними, а також рецепт їх виготовлення.

13. Які страви з тіста готують на Колодку (Масницю). Запишіть вірування, пов'язані з ними, і рецепти виготовлення.

14. Жильники (жиляники). Як називають коржі, що випікають у перший день Великого посту? Як їх використо-

вують? Який вони мають вигляд? Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з ними, а також рецепт їх виготовлення.

15. Які хлібобулочні вироби випікають на Середопістя (середа, що випадає на середину Великого посту)? Як їх називають і як використовують? Який вони мають вигляд? Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з ними, а також рецепт їх виготовлення.

16. Хрестопоклонний хліб. Чи печуть у вас хрестопоклонний хліб. До якого свята його випікають? Який він має вигляд? Що з ним роблять, кому він призначається. Опишіть знаки та символи, якими його прикрашають. Як їх називають і що вони символізують? Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з ним, а також рецепт його виготовлення.

17. Хрести. Чи печуть у вас хрести? До якого свята їх випікають? Як їх називають і як використовують? Який вони мають вигляд? Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з ними, а також рецепт їх виготовлення.

18. Жайворонки (чувільки, сороки). Чи печуть у вас коржики у вигляді пташок? До якого свята (свят)? Як їх називають і як використовують? Який вони мають вигляд? Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з ними, а також рецепт їх виготовлення.

19. Баба (бабка, паска) . Чому великодню здобу називають бабами, бабками? Якого дня випікають паски? Скільки пасок печуть у кожній родині? Якими знаками прикрашають великодню бабку (паску)? Запишіть звичаї, вірування і повір'я, пов'язані з паскою, а також рецепт її виготовлення.

20. Миколайчики. До якого свята у вас випікають миколайчиків, до Миколи Весняного чи Миколи Зимового? Який вигляд мають миколайчики, зробіть фото або замалюйте коржики кожного виду. Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з ними, а також *рецепт їх виготовлення.*

21. Як називають обрядові хлібобулочні вироби, що випікаються на Зелені свята або в період від Русалчиного великодня до Шуляка. З якими виробами ходять провідувати могили на Трійцю? Чи печуть спеціальні хліби (калачі, паляниці) для русалок? Який вони мають вигляд? Як їх називають і як використовують? Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з ними, а також рецепт їх виготовлення. Чи вшановують жінки нехрещених, мертвонароджених дітей? Опишіть детально, коли і як це відбувається? Чи використовується при цьому хліб або хлібобулочні вироби?

22. Манзарі. Що у вашій місцевості називають манзарями. Як і коли їх виготовляють і як використовують? Який вони мають вигляд? Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з ними, а також рецепт їх виготовлення.

23. Паланиці. Що у вашій місцевості називають паляницями або паланицями? Як їх виготовляють і як використовують? Який вони мають вигляд? Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з ними, а також *рецепт їх виготовлення.*

24. Мандрики. До якого свята печуть мандрики? Чому їх так називають і як використовують? З чого їх виготовляють і який вони мають вигляд? Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з ними, а також *рецепт їх виготовлення.*

25. Коржі на Маковія (Шулики). Яка страва є традиційною на Маковія у вашій місцевості? Що таке шулики? Як їх виготовляють і як використовують? Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з ними, а також рецепт їх виготовлення.

26. Макоша. Чи відома вам паляниця під назвою Макоша? Коли її печуть? Як використовують? Який вона має вигляд? Чому Макоша з ротиком? Запишіть вірування, і повір'я, пов'язані з Макошею, а також рецепт її виготовлення.

27. Спасівчані буханці, пампушки, пироги. Що печуть на Спаса у вашому селі? Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з ними, а також рецепт їх виготовлення.

28. З яким хлібом виїжджають вперше на сівбу? Який він має вигляд? Як його використовують?

29. Чи випікають спеціальний хліб (калачі), коровай для відвідування хлібного поля, озимих сходів? Опишіть їх, а також детально розкажіть про обрядові дії в полі.

30. Чи випікають спеціальні хліби на зажинки (обжинки, свято урожаю). Який вони мають вигляд, як їх використовують, коли і хто випікає?

31. Празникові пиріжки («рід», «родичі»). Чи є у вашому селі звичай випікати на празник велику кількість пиріжків, тісно зліплених між собою у єдиний великий пиріг? Як називається така конструкція? Що вона символізує? Як її використовують? Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з празниковими пирогами, а також рецепт їх виготовлення.

32. Празникові калачі. На яке свято празник у вашому селі? Які калачі чи інші булочні вироби печуть на празник? Як їх виготовляють і як використовують? Який вони мають вигляд? Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з ними, а також рецепт їх виготовлення.

33. Вертути. Що таке вертути? Коли їх випікають? Як їх виготовляють і як використовують? Який вони мають вигляд? Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з ними, а також рецепт їх виготовлення.

34. Калита. Який вигляд має калита у вашому селі? Чи випікали її на свято Андрія у кожній хаті, чи лише в молодіжному середовищі на вечорницях? Як відбувалось кусання калити? Що вона собою символізує? Чи кладуть у калиту начинку і з чого вона? Якими візерунками прикрашають поверхню калити? Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з калитою, а також рецепт її виготовлення.

35. Балабушки на Андрія. Опишіть, як їх виготовляють і як використовують? Який вони мають вигляд? Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з ними.

36. Які ще хлібобулочні вироби використовують у вашому краї під час календарних народних свят і обрядів? Опишіть їх.

37. Чи випікають у вас хліби у вигляді знарядь праці (борони, серпа, юрка)? Коли це відбувається, які повір'я з ними пов'язані?

Обрядові хліби до родинних свят

38. Які калачі печуть на хрестини? Як їх виготовляють і як використовують? Чим прикрашають? Кому роздають? Опишіть детально звичай обдаровування калачами гостей. Хто дарує, яку кількість? Що при цьому говорить і що робить? Які пісні і приказки в цей час звучать? Запишіть вірування і повір'я, пов'язані з хрестинними калачами, а також рецепт їх виготовлення.

39. Який хліб беруть на сватання? З якого борошна повинен бути хліб для сватання? Опишіть вірування, пов'язані з ним. Що роблять з принесеним хлібом? Коли його їдять? Чи обмінюють хліб під час сватання?

40. Калачі для запрошення на весілля. Вкажіть назви всіх видів калачів, якими просять на весілля у вашому краї, і опишіть, замалюйте або сфотографуйте їх. Чи відрізняються між собою калачі, якими запрошують родичів, від тих, якими просять неодружену молодь, хрещених батьків, родину молодої (молодого)? Чи відрізняється калач, з яким просить молода, від калача, з яким просить молодий? Чи залишають калач запрошеним, чи лише кладуть на столі і забирають з собою? На весілля запрошують одним калачем чи використовують зв'язану пару калачів? Чим їх зв'язують? Чим прикрашають? Який калач називають «***парним»?*** Який калач називають «***побігущим»*** ? Опишіть їх.

41. Які калачі випікають лише в молодої? Дайте їх назви, опишіть (замалюйте, сфотографуйте) їх. Опишіть звичаї і повір'я, які з ними пов'язані. Запишіть пісні і приказки, які при цьому виконуються.

42. Калач «з бородою» (куклою, прядивом). Чи роблять у вас калач із куклою з прядива? Як він виглядає і як його використовують? Опишіть всі звичаї з ним пов'язані, дайте його місцеву назву. Запишіть пісні і приказки, які при цьому виконуються, і рецепт виготовлення.

43. Калач «дівування». Чи роблять у вас калач «дівування»? Як він виглядає і як його використовують? Опишіть всі звичаї, що з ним пов'язані. Запишіть пісні і приказки, які при цьому виконуються.

44. Чи носить молода (молодий, старша дружка, боярин) при собі (коло молодих) протягом всього весілля калач або якийсь інший хлібобулочний виріб? Як його називають? Як він виглядає і як його використовують? Опишіть всі звичаї, що з ним пов'язані, дайте його місцеву назву. Запишіть пісні і приказки, які при цьому виконуються.

45. Які калачі випікають лише у молодого? Дайте їх назви, опишіть (замалюйте, сфотографуйте). Опишіть звичаї і повір'я, які з ними пов'язані. Запишіть пісні і приказки, які при цьому виконуються.

46. Калач-перевідник. Чи печуть у молодого калач-перевідник, як він виглядає, як його використовують? Опишіть звичаї і обряди, що з ним пов'язані. Запишіть пісні і приказки, які при цьому виконуються.

47. Парний (паровий) калач молодого (молодої). Опишіть (замалюйте, сфотографуйте) парний калач молодого і молодої, чи є між ними різниця. Опишіть звичаї і повір'я, які з ними пов'язані. Запишіть пісні і приказки, які при цьому виконуються.

48. Чи є звичай бігти до молодої попереду роду із калачем? Як називається цей калач? Опишіть детально всі звичаї і вірування, що з ним пов'язані. Який він має вигляд?

49. Які калачі використовують для обдаровування гостей? Запишіть назву кожного калача, опишіть (сфотографуйте, замалюйте) його зовнішній вигляд. Розкажіть про обрядові дії, які з ним роблять. Запишіть пісні і приказки, які при цьому виконуються, а також вірування, що з ним пов'язані.

50. Весільні жевни (жевна, жевник). Запишіть всі можливі назви, якщо між ними є різниця, вкажіть її. В парі чи

поодинці печуть та використовують ці калачі? Опишіть (сфотографуйте, замалюйте) їх зовнішній вигляд. Розкажіть про обрядові дії, які з ним роблять. Запишіть пісні і приказки, які при цьому виконуються, а також вірування, що з ними пов'язані.

51. Весільні шишки. Опишіть (замалюйте, сфотографуйте) весільні шишки. Коли і як їх виготовляють, кому дають? Опишіть звичаї і повір'я, які з ними пов'язані. Запишіть пісні і приказки, які при цьому виконуються.

52. Весільні гуски? Опишіть (замалюйте, сфотографуйте) весільні гуски, коли і хто їх виготовляє? Опишіть звичаї і повір'я, які з ними пов'язані. Запишіть пісні і приказки, які при цьому виконуються.

53. Весільні голуби. Які калачі чи коровай називають весільними голубами? В кого вони випікаються, лише в молодої, лише в молодого чи в обох? Опишіть (замалюйте, сфотографуйте) як виглядають голуби молодої і молодого. Коли їх розрізають і кого ними частують? Опишіть звичаї і повір'я, що з ними пов'язані. Запишіть пісні і приказки, які при цьому виконуються.

54. Весільний коровай. Коли починають випікати коровай у молодого і в молодої? Хто виробляє і пече коровай? Скільки короваїв випікають у молодої (молодого)? Чи печуть коровай хрещені батьки? З якого тіста печеться коровай, запишіть рецепт. Чи роблять підошву з іншого тіста? Дайте назви всіх прикрас з тіста, якими прикрашають коровай, що символізують ці прикраси і що означає кожен символ? Замалюйте (сфотографуйте) всі знаки окремо і коровай у цілому. Чи відрізняється коровай молодої від короваю молодого? Запишіть обрядові пісні, звичаї і ритуали, які виконуються під час виготовлення короваю? Хто і як коровай прикрашає? Які обрядові дії виконують з короваєм під час весілля. Коли і де розрізають коровай молодої і коли коровай молодого. Короваєм молодої (молодого) пригощають свою родину чи родину сватів? Запишіть пісні і приказки, які при цьому виконуються, а також вірування, пов'язані з короваєм.

55. Гілочки з тіста для короваю. Чи роблять у вашій місцевості прикраси для весільного короваю у вигляді гілочок, обплетених тістом, що втикають у коровай сторч? Як вони називаються? Як називають коровай з гілочками? Хто і коли його виготовляє? Хто робить гілочки — коровайниці чи дівчата (дружки, світилки)? Запишіть всі обряди, пов'язані з їх виготовленням і використанням під час весільної церемонії. Яка символіка використовується для прикрас такого короваю, чи сидять на верху гілочок птахи?

56. Опишіть, які ритуали і обрядові дії під час весілля виконують з хлібом.

57. Які хліби (калачі, пампушки, пироги печуть на похорон та під час поминальних днів)? Опишіть (замалюйте, сфотографуйте) як вони виглядають. Опишіть звичаї і повір'я, що з ними пов'язані. Як їх використовують, кому і за яких обставин роздають?

58. Помана. Чи печуть у вашій місцевості поману? Коли саме її випікають? Чому її так називають? Опишіть (замалюйте, сфотографуйте), як вона виглядає? Що означають символи, якими прикрашена помана? Чи проводжають з поманою душу, коли і як це відбувається? Опишіть звичаї і повір'я, пов'язані з поманою.

59. Чи відрізняються обрядові хліби під час похорону дітей і неодруженої молоді?

РЕЦЕПТИ

Рецепт дріжджового здобного тіста

Мудли Анастасії Йосипівни
с. Уяринці Тиврівського р-ну Вінницької обл.

1 пачку дріжджів (100 гр.) розчинити в невеликій кількості теплої води, додати трішки цукру і залишити бродити в теплому місці протягом години. 1 літр молока розмішати із трьома склянками цукру і прокип'ятити на малесенькому вогні п'ять хвилин, щоб пріло. Суміш трішки охолодити і до теплого розчину додати пачку (250 гр.) маргарину, дати йому розтанути і все добре перемішати. Кип'ячене молоко з цукром зберігає поверхню короваю чи калачів гладенькою, не дасть готовому виробу тріснути чи розколотись.

Окремо збити на пінку 10 яєць. Збиті яйця, розчинені дріжджі і молоко з цукром та маргарином з'єднати в одній посудині, добре перемішати і додати просіяне борошно. Тісто добре вимісити, щоб відставало від рук. Замішувати не дуже густо.

За даним рецептом А. Й. Мудла пече калачі, новорічні «василі», весільні короваї. Лише для короваю кількість усіх продуктів відповідно збільшує в 4-5 разів. На своєму віку вона спекла близько 100 весільних короваїв і дуже гордиться тим, що жоден не репнув і не потріскався.

«Василь»

Рецепт Сандул Ганни Михайлівни
с. Василівка Іллінецького р-ну Вінницької обл.

1 літр молока; 8 яєць (білки збивають окремо); 0,5 літра сметани; 150 грамів дріжджів; 4 склянки цукру, просіяне борошно. Замішують, як на хліб, щоб тісто від рук відставало. Дають підійти 2 години. Виробляють і випікають.

Кваша

рецепт Павлової Валентини Володимирівни
с. Махаринці Козятинського р-ну Вінницької обл.

Запарюють три види борошна — житнє, пшеничне, гречане. Додають солод і, помішуючи, роблять однорідну масу, схожу за густиною до киселю. Потім її накривають і ставлять у тепле місце бродити. Потрібно не прогаяти момент і не дати кваші перекиснути. Варять квашу на малому вогні, щоб не збігла. Страва має кисло-солодкий смак, їдять як ласощі. Кваша була дуже поширеною стравою. Особливо її любили діти. Заборонялось готувати квашу лише в перший тиждень великого посту. «Не пар у перший тиждень посту квашу, бо корова загрузне в болоті на пашу».

Млинці та налисники на Колодку

рецепт Шаповалової Євгенії Миколаївни
смт Дашів Іллінецького р-ну Вінницької обл.

1 літр молока; 10 яєць, 3 склянки борошна, олія. Для начинки налисників необхідний сир, цукор та родзинки за смаком.

Великодні баби (паски)

Рецепт Спричан Олесі
с. Велика Кісниця.

7 склянок борошна; 2 склянки вершків; 50 грамів дріжджів;
1 яйце та 4 жовтки; 2 склянки цукру;
0,5 склянки розтопленого вершкового масла.

Масло з'єднати з вершками, вимісити з частиною борошна, влити розведені дріжджі і яйце. Добре розмішати і поставити, щоб підійшло. Потім додати розтерті з цукром до білого кольору яєчні жовтки і вимісити з рештою борошна. Через 2 години ще раз гарно вимісити, щоб відставало від рук. Наповнити форми тістом на 1/3.

Зеленосвятські паланиці

Рецепт Левицької Катерини Василівни
с. Клембівка Ямпільського р-ну Вінницької обл.

Із дріжджового тіста (такого, як на хліб) розкачують великі круги (такі, як на вареники, лише більшого розміру), накладають зверху фарш, зліплюють і защипують на 4 кінці, а потім ще на 4 кінці. Випікають на декові або просто на черені печі, як хліб.

Для приготування фаршу дрібно січуть зелену цибулю, кріп, варені яйця, додають свіжий підсолений сир (творог), можна додати ще й смажену цибулю зі шкварками.

Мандрики

Рецепт Левицької Катерини Василівни
с. Клембівка Ямпільського р-ну Вінницької обл.

До трьохсот грамів свіжого сиру (творогу) додати одне яйце, одну пачку маргарину, одну склянку борошна, трішки соди, солі і цукру за смаком, гарно замісити, виробити невеличкі круглі балабушки і випікати.

Коржі з маком на Маковія

Рецепт Левицької Катерини Василівни
с. Клембівка Ямпільського р-ну Вінницької обл.

До двох склянок пшеничного борошна додають 1 яйце, 1столову ложку жиру, пів чайної ложки соди, трішки солі і замішують. Тісто розкачують завтовшки у півсантиметра, роблять неглибокі квадратні надрізи, наколюють виделкою і випікають у духовці або в печі. Коли готові коржі охолонуть, їх ламають на невеличкі квадратики по надрізах, складають у макітру і заливають розтертим маком з цукром або медом. (Півсклянки маку, стільки ж цукру або меду й одна склянка води).

Весільний коровай

рецепт Шаповалової Євгенії Миколаївни
смт. Дашів Іллінецького р-ну Вінницької обл.

0,5 кг дріжджів розводять склянкою теплої сироватки, додають трішки цукру і муки і дають добре підійти (викиснути). Сухе тепле борошно пересівають, щоб набрало більше кисню. Для того щоб коровай не лопав, роблять запарку: кип'ятять 1 літр молока і всипають трішки борошна, швидко помішуючи, щоб було, як клейстер. Теплу запарку з'єднують з розведеними дріжджами і, додавши шість мисок борошна, добре вимішують і ставлять сходити на 2-3 години. Потім додають здобу: розтерті 2 пачки маргарину і одну пачку масла, збиті 40 яєць (20 лише жовтки і 20 разом із білками), 2 літри цукру, чарку горілки або коньяку, ванілін за смаком. Тісто дуже добре вимішують (до сьомого поту), вмочуючи кулачки в добру олію.

Рецепт Лаути Ольги Дмитрівни
с. Флорино Бершадського р-ну Вінницької обл.

2 півторашніх відра муки;
1 кг маргарину;
800 грамів масла;
8 літрів молока;
3 кілограми цукру;
1 літрова банка смальцю;
0,5 літра олії;
1 кг дріжджів;
50 шт. яєць.

Література і джерела

Друковані праці

1. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія: історико-етнографічне дослідження. – К.: Наукова думка, 1978. –154 с.

2. Артюх Л. Ф. Яровая В. А. Пища. // Украинско-молдавские этнокультурные взаимосвязи в период социализма. – К., 1987. – С. 148 – 149.

3. Берштам Т. А. Молодежь в обрядовой жизни русской общины XIX – начала XX в. – Ленинград: Наука, 1988. – 278 с.

4. Бойко О. Д. Історія України: Посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Видавничий центр «Академія», 1999. – 568 с.

5. Бондаренко Г. Хліб наш насущний // Людина і світ. – 1994. – № 10. – С. 6-8.

6. Борисенко В. К. Весільні звичаї та обряди на Україні (історико-етнографічне дослідження). – К.: Наукова думка, 1988. – 202 с.

7. Борисенко В. Традиції і життєдіяльність етносу: на матеріалах святково-обрядової культури українців: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Унісерв, 2000. – 191 с.: Іл.

8. Булашев Г. Український народ у своїх легендах, релігійних поглядах та віруваннях: космогонічні народні погляди та вірування. – К.: Довіра, 1992. – 415 с.

9. Велесова книга: Легенди. Міфи. Думи. Скрижалі буття українського народу. І тис. до н. д. – І тис. н. д. / Упорядкування, ритмічний переклад, підготовка перекладного й автентичного текстів, стаття, довідкові матеріали Б. Яценка / Заг. ред. В. А. Довгича – Індоєвропа. – 7502 (1994). – Кн. 1-4.

10. Велецкая Н. Н. Языческая символика славянских архаических ритуалов. – Москва: Наука, 1978. – 237 с.

11. Вовк Х. К. Студії з української етнографії та антропології. – К.: Мистецтво, 1995. – 366 с.

12. Войтович В. М. Українська міфологія. – К.: Либідь, 2002. – 664 с. ; іл.

13. Воропай О. Звичаї нашого народу. – К.: Оберіг, 1991. – Т. 1. – 456 с. ; Т. 2. – 448 с.

14. Гаврилюк Н. К. Картографирование явлений духовной культуры (по материалам родильной обрядности украинцев). – К.: Наукова думка, 1981. – 279 с.

15. Глушко М. Походження «полазника» як звичаю зимової календарної обрядовості українців (нова концепція). // Народна творчість та етнографія. – 2003. – № 3. – С. 83-89.

16. Головацький Я. Ф. Виклади давньослов'янських легенд, або міфологія. – К.: Довіра, 1991. – 94 с.

17. Данильченко Н. Этнографические сведения о Подольской губернии. – Каменец-Подольский, 1869. – 56 с.

18. Данкова Р. С. Етнографічне дослідження українських обрядових печив. // Науковий збірник Харківської науково-дослідної кафедри історії української культури. – 1926. – Т. 2-3. – С. 189-208.

19. Жниварські пісні / Упорядкування та вступна стаття Ю. З. Крутя. – К.: Музична Україна, 1971. – 271 с.

20. Знаки: (155 стародавніх українських вишивок) / Упорядник Т. О. Островська. – К.: Бібліотечка журналу «Соняшник», 1992. – 72 с.

21. Иванов П. В. Жизнь и поверья крестьян Купянского уезда Харьковской губернии. // Сборник Харьковского историко-филологического общества. – Харьков, 1889. – Кн. 17. – С. 1 – 216.

22. Іларіон митрополит. Дохристиянські вірування українського народу. – К., 1992. – 424 с.

23. Килимник С. І. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні. – К. Обереги, 1994. – Кн. 1. (т. 1 Зимовий цикл, т. 2. Весняний цикл). – 400 с.; – Кн. 2. (т. 3. Весняний цикл, т. 4. Літній цикл). 528 с.

24. Колядки та щедрівки. Зимова обрядова поезія трудового року / Упоряд., передмова і прим. О. І. Дея. – К.: Наукова думка, 1965. – 804 с.

25. Копержинський К. Обряди збору врожаю у слов'янських народів у найдавнішу добу розвитку. // Первісне громадянство та його пережитки на Україні. – 1928. Вип. 1. – С. 36-75.

26. В. Косаківський. Весілля в Чечельнику // Камертон – Х. – 1992. – 8 жовтня. – № 4. – С. 10.

27. Кримський А. «Щоб покинули жати та йшли колядувати»: З неопублікованої праці А. Кримського / Публікація і передмова М. Гуця. // Культура і життя . – 1991. – 24 серпня.

28. Курочкін О. В. Українські новорічні обряди: «Коза» і «Маланка» (з історії народних масок) . – Опішне, 1995. – 378 с.

29. Курочкін О. В. Макош-Маланка (До проблеми реконструкції міфологічного та фольклорного образу) // Мистецтво, фольклор та етнографія слов'янських народів. – К.: «Наукова думка», 1993. – С. 165-176.

30. Курочкин О. В. Растительная символика календарной обрядности украинцев. // Обряды и обрядовый фольклор. – М.: Наука, 1982. – С. 138-163.

31. Курочкін О. В. Українці в сім'ї європейській: звичаї, обряди, свята. – К: Бібліотека українця», 2004. – 246 с.

32. Манько В. Українська народна писанка. Видання друге, доповнене. – Львів: «Свічадо», 2005. – 41 с. + 38 кольорових таблиць.

33. Маркевич Н. А. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян . – К.: Час, 1992. – 192 с.

34. Милорадович В. Житьё-бытьё лубенского крестьянина. // отт. из журнала «Киевская старина». – Киев, 1904. – 310 с.

35. Наливайко С. І. Індоарійські таємниці України. – К.: Вид. Центр «Просвіта», 2004. – 448 с.

36. Народна культура Поділля в контексті національного виховання. / Ред. кол.: Н. Л. Іваницька та ін. ; Відп. ред. Л. С. Мельничук. – Вінниця: «Книга-Вега», 2004. – 400 с.

37. Наулко І. В., Перковський А. Л. Етнічна історія Поділля. // Поділля: історико-етногрфічне дослідження . – К., 1994. – С. 34-62 .

38. Нечуй-Левицький І. Світогляд українського народу: ескіз української міфології. – К., 1992. – 88 с.

39. Одвічна Русава (етнографія та фольклор с. Стіна на Поділлі) / Вінницький обласний центр народної творчості. – Вінниця , 2003. – 224 с.

40. Петров В. П. Вогнезрубна система хліборобства й хліборобський культ вогню. – К. ,1930. – 60 с.

41. Поділля : Історико-етнографічне дослідження /Артюх Л. Ф., Балушок В. Г., Болтарович З. Є. та ін. – К.: Видавництво НКЦ «Доля», 1994. – 504 с.

42. Рыбаков Б. А. Язычество древней Руси. М.: Наука, 1988. – 784 с.

43. Скуратівський В. Обереги пам'яті (Народний агрокалендар). – К., 1992. – 107 с.

44. Скуратівський В. Т. Берегиня: художні оповіді, новели. – К.: Радянський письменник, 1987. – 278 с.

45. Сосенко К. Різдво-Коляда і Щедрий Вечір: Культурологічна оповідь. – К. Український письменник, 1994. – 286 с.

46. Сумцов Н. Ф. Хлеб в обрядах и песнях. – Харьков, 1885. - 140 с.

47. Сумцов Н. Тур в народной словесности // Киевская старина. – 1887. кн. 1.

48. Танцюра Г. Весілля в селі Зятківцях / Упоряд. ред. М. К. Дмитренко, Л. О. Єфремова. – К.: Редакція часопису «Народознавство», 1998. – 404 с.

49. Творун С. Весняні аграрні звичаї та обряди українців Поділля. // Народна творчість та етнографія . – 1991. – № 3. – С. 29-34.

50. Творун С. О. Жниварські звичаї та обряди на Поділлі: рекомендації культпрацівникам. – Вінниця: Обласний науково-методичний центр народної творчості і культурно-освітньої роботи, 1990. – 14 с.

51. Творун С. О. Обрядові хліби Вінниччини: Зразки описів обрядових хлібів, методичні рекомендації та запитальник для збору інформації про обрядові хліби. – Вінниця, 2002. – 40 с.

52. Творун С. О. Практична етнологія для ділових людей. – Вінниця: Книга-Вега, 2005. – 216 с.: іл.

53. Творун С. О. Стінянські «колачі» (за матеріалами фольклорно-етнографічної експедиції в село Стіна Томашпільського району Вінницької області. // Народна творчість та етнографія. 2001. – № 4. – С. 109-115.

54. Толстой Н. И. Реконструкции семантики и функции некоторых славянских изобразительных символов // Фольклор и этнография. Проблемы реконструкции фактов традиционной культуры. – Ленинград: Наука, 1990. – С. 47-67.

55. Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник / А. П. Пономарьов, Л. Ф. Артюх, Т. В. Косміна та ін. – К., 1993. – 256 с.

56. Українці: історико-етнографічна монографія у двох книгах / за редакцією А. Пономарьова . К., 1999. – Кн. 2 – 544 с.

57. Чубинський П. Мудрість віків: (Українське народознавство у творчій спадщині Павла Чубинського): У 2 кн. – К.: Мистецтво, 1995. – Кн. 1. – 224 с. ; - Кн. 2. – 224 с.

58. Шаян В. Наша священна книга: реферативний виклад // Велесова книга: Легенди. Міфи. Думи. Скрижалі буття українського народу . І тис. до н. д. – І тис. н. д. / Упорядкування Б. І. Яценка. Заг. ред. В. А. Довгича. – Індоєвропа, - 7503 (1995). – С. 262 - 267.

59. Широцький К. В. Подільські колядки та щедрівки (їх історичний розвиток і смисл). / Передрук з журналу «Православная Подолия» за 1908 рік. – Хотин, 1991. – 32 с.

Рукописні фонди Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М. Т. Рильського НАН України

60. Ф. 1-4, од. зб. 210. Етнографічна комісія. Дмитрук Н. Жнива. 1923–1929рр.

61. Ф. 1-5, од. зб. 428. Етнографічна комісія. Рябий М. В. Народні пісні, весілля, народний календар, вірування, легенди, повір'я, прикмети, молитви, замовляння, похорон, господарська діяльність та ін. Записано в с. Кукавка Могилів-Подільського району. 1926–1932 рр.

62. Ф. 1-7, од. зб. 685–687. Етнографічна комісія. Кореспондентська мережа. Фольклорні та етнографічні матеріали, зібрані окремими кореспондентами у Вінницькій області. 1926–1930 рр.

63. Ф. 1-дод., - од. зб. 595. Спосіб підготовки ґрунту і зерна до сівби; прикмети, легенди, звичаї, обряди, пов'язані з городництвом. Матеріали зібрані в Київській, Житомирській, Хмельницькій, Вінницькій та Черкаській областях.

64. Ф. 1-дод. од. зб. 567. Народний календар. Літній цикл. Маковія.

65. Ф. 43-6. – од. зб. 251-252. Кабінет антропології та етнології. Матеріали про жнива. 1922-1925.

Польові матеріали, записані автором від інформаторів:

66. Акімової Н., село Лелітка Хмільницького р-ну Вінницької обл. Запис 1993 р.

67. Барладян Марії Йосипівни, 1933 р. н, с. Велика Кісниця Ямпільського р-ну Вінницької обл. Запис 2002 р.

68. Білецької Таміли Феодосіївни, 1951 р. ну с. Клембівка Ямпільського р-ну Вінницької обл. Запис 2002 р.

69. Бозняк Ольги Іванівни, 1934 р. н, с. Антонівка Барського р-ну Вінницької обл.

70. Бондар Галини Романівни, с. Антонівка Томашпільського р-ну Вінницької обл. Запис 2004 р.

71. Валігурської Любові Володимирівни, 1964 р. н., с. Шляхова Бершадського р-ну Вінницької обл. Запис 2002 р.

72. Верби Надії Петрівни, с. Гуменне Вінницького р-ну. Запис 2004 р.

73. Гідрович Марії Христофорівни, 1927 р. н., с. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл. Запис 2000 р.

74. Гогулан Галини Василівни, 1951 р. н., с. Клембівка Ямпільського р-ну Вінницької обл.

75. Гонти Євдокії Тихонівни, 1935 р. н., с. Кирнасівка Тульчинського р-ну Вінницької обл.

76. Гудзенко Лариси Іванівни, с. Балабанівка Оратівського р-ну Вінницької обл.

77. Гунько Ніни Христофорівни, 1941 р. н., с. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл. Запис 2000 р.

78. Данильчук Л. Д., Шамрай Г. У., Латюк Г. І., с. Антонівка Барського р-ну Вінницької обл. Запис 2002 р.

79. Діхтяренко Ф. В., 1913 р. н., с. Чернявка Оратівського р-ну Вінницької обл.

80. Зеленько Насті Гаврилівни, 1902 р. н., с. Хижинці Вінницького р-ну. Запис 1986 р.

81. Зеленянського Івана Федоровича, с. Піщанка Вінницької обл. Запис 2004 р.

82. Замерзлої Віри Григорівни, с. Ситківці Немирівського р-ну Вінницької обл.

83. Івасик Галини Вікторівни, 1952 р. н., с. Стратіївка Чечельницького р-ну Вінницької обл.

84. Калінської Наталії Петрівни, с. Борків Літинського р-ну Вінницької обл. Запис 2002 р.

85. Каньшин І. А., с. Майдан Вінницького р-ну. Запис 2004 р.

86. Коваль Ганни Филимонівни, с. Бохоники Вінницького р-ну. Запис 1993 р.

87. Колісниченко Катерини Леонтіївни, 1939 р. н., с. Харпачка Гайсинського р-ну.

88. Котюжанської Олени Володимирівни, 1952 р. н., с. Михайлівка Шаргородського р-ну Вінницької обл.

89. Крупник Людмили Іванівни, с. Перепеличче Немирівського р-ну Вінницької обл. Запис 2004 р.

90. Лаути О. Д., 1947 р. н., с. Флорино Бершадського р-ну Вінницької обл. Запис 2002 р.

91. Лободи Євгенії Северинівни, с. Лозова Чернівецького р-ну Вінницької обл.

92. Мазур Галини Петрівни, 1944 р. н., с. Стодульці Жмеринського р-ну Вінницької обл.

93. Микомело А. Д., 1929 р. н., с. Долинка Монастирищенського р-ну Черкаської обл. Запис 1985 р.

94. Мудрик Ольги Михайлівни, 1947 р. н., с. Русава Ямпільського р-ну Вінницької обл. Запис 2002 р.

95. Навроцької Ніни Іванівни, с. Мартинівка Барського р-ну Вінницької обл. Запис 2002 р.

96. Олійник Н. А., с. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл. Запис 2000 р.

97. Осипенко Євгени Панфілівни, 1930 р. н., с. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл. Запис 2000 р.

97. Осипенко Євгени Панфілівни, 1930 р. н., с. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл. Запис 2000 р.
98. Парандюк Надії Амбросіївни, с. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл. Запис 2000 р.
99. Перепелиці Людмили Олександрівни, с. Гальджбіївка Ямпільського р-ну Вінницької обл. Запис 2004 р.
100. Планети Л. Є., 1946 р. н., село Степанівка Теплицького р-ну Вінницької обл. Запис 1992 р.
101. Репещук Ніни Гнатівни, 1925 р. н., с. Дзигівка Ямпільського р-ну Вінницької обл. Запис 2002 р.
102. Романова Миколи Федоровича, 1946 р. н., с. Тягун Іллінецького р-ну Вінницької обл. Запис 2002 р.
103. Сандул Ганни Михайлівни, с. Василівка Іллінецького р-ну Вінницької обл. Запис 2003 р.
104. Сідак Галини Миколаївни, 1954 р. н., с. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл. Запис 2000 р.
105. Сідлецької Лілії Гергіївни, 1938 р. н., смт Піщанка Вінницької обл.
106. Соболевської Феодосії Олександрівни, з с. Лозове Чернівецького р-ну Вінницької обл.
107. Стогул Ганни Василівни, 1951 р. н., с. Довжок Ямпільського району. Запис 2002 р.
108. Слободянюк Марії Іванівни, с. Радянське Ямпільського р-ну Вінницької обл.
109. Творун Марії Миронівни, 1906 р. н., с. Хижинці Вінницького р-ну. Запис 1986 р.
110. Творуна Петра Гавриловича, 1908 р. н., с. Хижинці Вінницького р-ну. Запис 1986 р.
111. Ткач Тіни Федорівни, 1936-го р. н., с. Пороги Ямпільського р-ну Вінницької обл. 2002 р.
112. Федорчук М. Ф., 1912 р. н., с. Трибухи Літинського р-ну Вінницької обл. Запис 1985 р.
113. Чорної Зої Зосимівни, 1932 р. н., с. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл. Запис 2000 р.
114. Чузової Ганни Дорофіївни,1942 р. н., с. Шуро-Копіївка Тульчинського р-ну Вінницької обл.
115. Ярової Галини Фотіївни, 1955 р. н., с. Вила Томашпільського р-ну Вінницької обл. Запис 2004 р.
116. Запис зроблено на відео під час весільного обряду в с. Бохоники Вінницького р-ну в родині Кримінських.

Записи, зроблені іншими збирачами відповідно до методичних рекомендацій та запитальника автора

117. Записала Бойчук О. у 2002 р., від Остапюк Олександри Степанівни, с. Білозірка Ланівецького р-ну Тернопільської обл.
118. Записала Бойчук О. у 2002 р., від Бойчук Марії Микитівни, 1930 р. н., с. Білозірка Ланівецького р-ну Тернопільської обл.
119. Записала Задорожна Галина Олексіївна у 2003 р., від Хом'як Марії Миколаївни, с. Левково Крижопільського р-ну Вінницької обл.
120. Записала Змерзла В. Г. у 2002 р., с. Ситківці Немирівського р-ну Вінницької обл.
121. Записала Кириця С. П. у 2002 р., від Пінчук Єлизавети Василівни, 1922 р. н., м. Іллінці Вінницької обл.
122. Записала Коваль Олеся у 2002 р., від Сінчук Надії Григорівни, село Россоша Липовецького р-ну Вінницької обл.
123. Записала Левицька І. у 2002 р., с. Клембівка Ямпільського р-ну Вінницької обл.
124. Записав Мельник Роман у 2002 р., від Сакари Ніни Никандрівни, с. Велика Кісниця Ямпільського р-ну Вінницької обл.
125. Записала Павлова М. О. у 2002 р., від Павлової Валентини Володимирівни, 1930 р. н., село Махаринці Козятинського р-ну Вінницької обл.
126. Записала Пантелейчук О. В. у 2005 р., від Куб'юк Емілії Андріївни, с. Волиця-Польова Теофіпольського р-ну Хмельницької обл.
127. Записав Перепелиця Олександр у 2003 р., від Лаути Ольги Дмитрівни, 1947 р. н., та Сироти Ольги Демидівни, 1941 р. н., с. Флорино Бершадського р-ну Вінницької обл.
128. Записала Сапіга Валентина Петрівна, 1981 р. н., на весіллі в 2003 р. в селі Мідяниця Іршавського р-ну Закарпатської обл.
129. Записала Смажелюк Т. П. у 2002 р., від Тісної О. Б., 1947 р. н., с. Яланець Бершадського р-ну Вінницької обл.
130. Записала Сметанюк Л. Ф. у 2002 р., від Шаповалової Євгенії Миколаївни, 1949 р. н., смт Дашів Іллінецького р-ну Вінницької обл.
131. Записала Спричан Леся у 2002 р., с. Велика Кісниця Ямпільського р-ну Вінницької обл.
132. Записала Ткач Л. М. у 2002 р., від Прощерук Марії Францівни, с. Червона Трибунівка Калинівського р-ну Вінницької обл.

133. Записала Уманець Ю. М. у 2005 р., від Олешко Тетяни, 1937 р. н., та Осовської Марії, 1935 р. н., с. Качківка Ямпільського району Вінницької обл.

134. Записала Усата Т. у 2003 р., від Мудли Анастасії Йосипівни, 1927 р. н., с. Уяринці Тиврівського р-ну Вінницької обл.

135. Записала Федорова Г. В. у 2003 р., від Колісниченко Катерини Леонтіївни, 1939 р. н.

136. Записала Чорна Галина Петрівна від Пацюк О. М., с. Ракова Томашпільського р-ну Вінницької обл.

137. Записала Шевчук Тетяна у 2003 р., від Базалицької Марії Іванівни, 1922 р. н., Марчук Оксани Іванівни, 1941 р. н., Подорожняк Надії Тимофіївни, 1935 р. н., с. Парпурівці Вінницького р-ну.

138. Записано працівниками Вінницького обласного центру народної творчості в с. Чагів Оратівського р-ну від фольклорно-етнографічного ансамблю «Кумасі».

Науково-популярні телевізійні передачі і фільми

139. Від Коляди до Калити / Автор і ведуча С. О. Творун, оператори О. Пастернак, О. Охотов, керівник програми В. Панасян. – 13 телевізійних передач (2 відеокасети по 3 години кожна) про календарні звичаї, свята і обряди українців Поділля. – Вінниця, телестудія «Селбанго», 1993–1994 рр.

140. В сімейному колі / Автор і ведуча С. О. Творун, оператори О. Пастернак, О. Охотов, О. Машталер, керівник програми В. Панасян. – 8 телевізійних передач про родинні свята, звичаї і обряди. (1 відеокасета тривалістю 3 години). – Вінниця, телестудія «Селбанго», 1994 р.

141. Зелені свята / Автор С. О. Творун, режисер І. Шатохіна, директор Т. Солов'ян . // 1 із 1000 уроків. – Київ, телестудія 8. 8. УТ 1, 1996.

142. Колодка / Автор і ведуча С. О. Творун, режисер І. Шатохіна, директор Т. Солов'ян . // 1 із 1000 уроків. – Київ, телестудія 8. 8. УТ 1, 1997.

143. Великдень // Автор і ведуча С. О. Творун, режисер І. Шатохіна, директор Т. Солов'ян – Київ, УТ. 1. 1999.

144. Купала / Автор і ведуча С. О. Творун, оператор О. Г. Хохлов, редактор О. В. Пасічник. – Вінниця, ВДТ, 2002.

145. Спасова борода / Автор і ведуча С. О. Творун, оператор Бондар В. Ф., редактор О. В. Пасічник. – Вінниця, ВДТ, 2002.

Список ілюстрацій

1. А. Й. Мудла зустрічає гостей на порозі хати. с. Уяринці Тиврівського р-ну, фото Творун С. О., 2006 р. (архів автора)

2. С. О. Творун з донечкою ліплять «жайворонків». Кадр з телепередачі «Від Коляди до Калити», Вінниця: телестудія «Селбанго», 1993 р., оператор О. Пастернак .

3. Обласна виставка «Обрядові хліби». Фото Шевчука В. І., Вінниця, 2004 р. (архів автора).

4. Виставка народної творчості «Подільська світлиця». Фото Титаренка В., Вінниця, 2001. (архів В. Титаренка).

5. «Рожество». Виготовила Сідак Г. М., с. Стіна Томашпільського р-ну. Фото Очеретного В. Ф., 2000 р. (архів Вінницького обласного будинку народної творчості).

6. «Різдво», с. Русава Ямпільського р-ну. Фото Шевчука В. І. з виставки народної творчості, Вінниця, 2002 р. (архів автора).

7. «Голубки». Виготовила Мудла А. Й., с. Уяринці Тиврівського р-ну. Фото Творун С. О., 2006 р. (архів автора).

8. Книші (вигляд зверху та вигляд збоку). Виробила Мовчан Г. М., с. Крикливець Крижопільського р-ну. Фото Шевчука В. І. з виставки народної творчості, Вінниця, 2002 р. (архів автора).

9. Книші, с. Сигнал Крижопільського р-ну. Фото Шевчука В. І. з виставки народної творчості, Вінниця, 2002 р. (архів автора).

10. Книші. Фото Шевчука В. І. з виставки народної творчості, Вінниця, 2002 р. (архів автора).

11. Книш із свічкою, с. Білозірка Ланівецького р-ну Тернопільської обл., виготовила Бойчук М. М. Фото Бойчук О., 2002 р. (архів автора).

12. «Хазяїн», «Василь» і йорданський калач. Виготовила Мудла А. Й., с. Уяринці Тиврівського р-ну Вінницької обл. Фото Творун С. О., 2006 р. (архів автора).

13. Різдвяний калач. Виготовила Степанюк Л. І., с. Марківка Тиврівського р-ну Вінницької обл. Фото Шевчука В. І. з виставки «Обрядові хліби», Вінниця, 2004 р. (архів автора).

14. Різдвяний калач, виготовила Бойчук М. М., с. Білозірка Ланівецького р-ну, Тернопільської обл. Фото Бойчук О., 2002 р. (архів автора).

15. Різдвяні калачі, с. Антонівка (зліва), с. Вербова (справа) Томашпільського р-ну. Фото Шевчука В. І. з виставки «Обрядові хліби», Вінниця, 2004 р. (архів автора).

16. Хлопці-молодці, прошу вас на коляду. Фото Творун С. О., 2006 р. (архів автора).

17. Різдвяні калачі, з якими носять вечерю, с. Вільшанка, Крижопільський р-н. Фото Шевчука В. І. з виставки народної творчості, Вінниця, 2002 р. (архів автора).

18. Подвійник. Виготовила Сідак Г. М., с. Стіна Томашпільського р-ну. Фото Очеретного В. Ф., 2000 р. (архів Вінницького обласного будинку народної творчості).

19. Калач за покійного родича. Фото Шевчука В. І. з виставки народної творчості, Вінниця, 2002 р. (архів автора).

20. А тобі з чим святочний пиріжок дістався? Фото Творун С. О. Вінниця, 2006 р. (архів автора).

21. «Маланка». Виготовила Мудла А. Й., с. Уяринці Тиврівського р-ну. Фото Творун С. О., 2006 р. (архів автора).

22. «Маланка» з «василем» обкладені вінком з часнику, поряд – дідух. Виготовила Мудла А. Й., с. Уяринці Тиврівського р-ну. Фото Творун С. О., 2006 р. (архів автора).

23. «Василь» і його оздоба. Виготовила Мудла А. Й., село Уяринці Тиврівського р-ну. Фото Творун С. О., 2006 р. (архів автора).

24. «Василь». м. Іллінці. Фото Шевчука В. І. з виставки «Обрядові хліби», Вінниця, 2004 р. (архів автора).

25. Мудла А. Й. дістає «василя» з печі. с. Уяринці Тиврівського р-ну. Фото Творун С. О., 2006 р. (архів автора).

26. Йорданські калачі: пісний (зліва), здобний (справа). Виготовила Мудла А. Й., с. Уяринці Тиврівського р-ну. Фото Творун С. О., 2006 р. (архів автора).

27. Дівчинка з коржем-жиляником. м. Жмеринка. Фото Шевчука В. І. з виставки народної творчості, Вінниця, 2002 р. (архів автора).

28. «Хрест». с. Яришів Могилів-Подільського р-ну. Фото Шевчука В. І. з виставки «Обрядові хліби», Вінниця, 2004 р. (архів автора).

29. «Жайворонки». Кадри з телевізійної передачі «В сімейному колі». Вінниця, телестудія «Селбанго»,

29. «Жайворонки». Кадри з телевізійної передачі «В сімейному колі». Вінниця, телестудія «Селбанго», 1994 р., оператор Джігіріс Д. Д. Зйомки проводились в смт Гнівань Тиврівського р-ну Вінницької обл.

30. Великодня паска. Фото Дідура Л. М. з виставки народної творчості, Вінниця, 2005 р. (www.aurzone.org.ua.)

31. Великодні «баби». Виготовила Сідовичева Г. С., с. Крищенці Тульчинського району. Фото Шевчука В. І. з виставки «Обрядові хліби», Вінниця, 2004 р. (архів автора).

32. Великодня «баба». Виготовила Петечук Є. П., с. Ставки Піщанського району. Фото Шевчука В. І. з виставки «Обрядові хліби», Вінниця, 2004 р. (архів автора).

33. «Миколайчики». с. Яришів Могилів-Подільського р-ну. Фото Шевчука В. І. з виставки «Обрядові хліби», Вінниця, 2004 р. (архів автора).

34. Святкування Миколи Квітчатого. Кадри з телепередачі «Від Коляди до Калити», Вінниця: телестудія «Селбанго», 1994 р., оператор Мельник В. Зйомки проводились у селі Бохоники Вінницького р-ну.

35. «Паланиця» («манзар»), випікають на Зелені свята, с. Русава, Ямпільського р-ну. Фото Шевчука В. І. з виставки народної творчості, Вінниця, 2002 р. (архів автора).

36. Дівчина з «паланицею», м. Ямпіль Вінницької обл. Фото Шевчука В. І. з виставки «Обрядові хліби», Вінниця, 2004 р. (архів автора).

37. Зеленосвятські «манзарі» і «паланиці». Чернівецький р-н Вінницької обл. (зліва і в центрі). Фото Творун С. О. Піщанського р-ну (справа). Фото Шевчука В. І., (архів автора).

38. Коржі на Маковія, м. Жмеринка. Фото Шевчука В. І. з виставки «Подільська світлиця», Вінниця, 2001 р. (архів автора).

39. Коржі на Маковія, с. Новоселівка Гайсинського р-ну. Фото Шевчука В. І. з виставки «Обрядові хліби», Вінниця, 2004 р. (архів автора).

40. На передньому плані «шулики» з чорносливом (зліва), шулики з маком (справа). Виготовила Мудла А. Й. с. Уяринці Тиврівського р-ну. Фото Шевчука В. І. з виставки «Подільська світлиця», Вінниця, 2001 р. (архів автора).

41. «Макоші», с. Мартинівка Барського району. Фото Осьмушка В. з виставки народної творчості, Вінниця, 2002 р. (архів Вінницького обласного будинку народної творчості).

42. Дівчата і жінки з маковійками, м. Вінниця. Фото Шевчука В. І. , 2002 р. (архів автора).

43. Маковіїхи Тростянецького р-ну. Фото Шевчука В. І. з виставки народної творчості, Вінниця, 2002 р. (архів автора).

44. Спасівчані буханці. Виготовила Іваненко П. С., с. Новоселівка Гайсинського р-ну. Фото Шевчука В. І. з виставки «Обрядові хліби», Вінниця, 2004 р. (архів автора).

45. Спасівчані коровайці. с. Ковалівка Немирівського р-ну. Фото Шевчука В. І. з виставки «Обрядові хліби», Вінниця, 2004 р. (архів автора).

46. Празникові пиріжки – «рід», «родина», «родичі», с. Шляхова Бершадського р-ну. Фото Шевчука В. І. з виставки народної творчості, Вінниця, 2002 р. (архів автора).

47. Празникові калачі на рушнику. Фото Шевчука В. І. з виставки народної творчості, Вінниця, 2002 р. (архів автора).

48. Празникові «голубки» для дітей. Фото Шевчука В. І. з виставки «Подільська світлиця», Вінниця, 2001 р., (архів автора).

49. Вертути, с. Вільшанка Крижопільського р-ну. Фото Шевчука В. І. з виставки народної творчості, Вінниця, 2002 р. (архів автора).

50. Калита с. Вільшанка Крижопільського р-ну. Фото Шевчука В. І. з виставки народної творчості, Вінниця, 2002 р. (архів автора).

51. «Калита» с. Уяринці Тростянецького р-ну. Фото Титаренка В. з виставки народної творчості, Вінниця, 2002 р. (архів Вінницького обласного центру народної творчості).

52. «Калита» Липовецького р-ну. Фото Шевчука В. І. з виставки народної творчості, Вінниця, 2002 р. (архів автора).

53. «Калита» з начинкою. с. Білозірка Ланівецького р-ну Тернопільської обл. Фото Бойчук О., 2002 р., (архів автора).

54. Гадання на балабушках на свято Калити. Кадр з телепередачі «Від Коляди до Калити». – Вінниця, «Селбанго», 1993 р., оператор О. Пастернак. Зйомки проводились в селі Бохоники Вінницького р-ну .

55. «Миколайчики» для дітей, м. Бар. Фото Творун С. О. з виставки народної творчості, Вінниця, 2005 р. (архів автора).

56. Хрестинні калачі з «квіточками»: зліва – с. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл. Фото Очеретно-го В. Ф., 2000 р.; справа – с. Рожичне Оратівського р-ну Вінницької обл., фото Шевчука В. І., 2002 р. (архів автора).

57. Кума з хрестинними калачами. с. Яланець Томашпільського р-ну Вінницької обл. Фото Шевчука В. І., 2002 р. (архів автора).

58. Хрестинні калачі. Фото Дідура Л. М. з виставки народної творчості, Вінниця, 2005 р. (www. aurzone. org. ua.)

59. Житній хліб для сватання. Барський р-н. Фото Осьмушка В. з виставки народної творчості, Вінниця, 2002 р. (архів Вінницького обласного будинку народної творчості).

60. Непарний калач для запрошення на весілля. Фото Шевчука В. І. з виставки народної творчості, Вінниця, 2002 р. (архів автора).

61. «Голуби» для запрошення на весілля хрещених батьків, с. Рожичне Оратівського р-ну. Фото Шевчука В. І. з виставки народної творчості, Вінниця, 2002 р. (архів автора).

62. Парні калачі для запрошення на весілля родини нареченого або нареченої (зліва), «гуски» коровайниць (справа). Кадр з телепередачі «В сімейному колі». – Вінниця, телестудія «Селбанго», 1994 р., оператор О. Охотов. Зйомки проводились в селі Бохоники Вінницького р-ну в родині Кримінських.

63. Калач з «качечками» для запрошення старійшин роду – дідуся і бабусі. Виготовила Ступак Л. П., с. Байківка Калинівського р-ну. Фото Дідура Л. М. з виставки народної творчості, Вінниця, 2005 р. (www.aurzone.org.ua.)

64. Побігущі калачі для запрошення на весілля: верхній ряд – фото Шевчука В. І. з виставки народної творчості, Вінниця, 2002 р.; нижній ряд – фото Дідура Л. М. з виставки народної творчості, Вінниця, 2005 р. (www.aurzone.org.ua.)

65. Весільний коровай Тростянецького р-ну. Фото Творун С. О. з виставки народної творчості, Вінниця, 2005 р. (архів автора).

66. Весільний коровай. Фото Дідура Л. М. з виставки народної творчості, Вінниця, 2005 р. (www.aurzone.org.ua.)

67. Весільний коровай. Фото Дідура Л. М. з виставки народної творчості, Вінниця, 2005 р. (www.aurzone.org.ua.)

68. Виготовлення весільного короваю. Кадри з телевізійної передачі «В сімейному колі». – Вінниця: телестудія «Селбанго», 1994 р, оператор О. Охотов. Зйомки проводились в селі Бохоники Вінницького р-ну в родині Кримінських.

69. Весільний коровай перед випічкою. Кадр з телевізійної передачі «В сімейному колі». – Вінниця: телестудія «Селбанго», 1994 р., оператор О. Охотов. Зйомки проводились в селі Бохоники Вінницького р-ну в родині Кримінських.

70. Весільний коровай, прикрашений калиною і барвінком. Кадр з телевізійної передачі «В сімейному колі». – Вінниця: телестудія «Селбанго», 1994 р., оператор О. Охотов. Зйомки проводились в селі Бохоники Вінницького р-ну в родині Кримінських.

71. «Голуби» молодим. Виробила М. Павлига, с. Кислицьке. Фото Творун С. О. з виставки народної творчості, Вінниця, 2005 р., (архів автора).

72. Коровай «голуби»: перед випічкою (зліва), спечений і прикрашений калиною та барвінком (справа), с. Стіна Томашпільського р-ну. Фото Очеретного В. Ф. (фонди Вінницького обласного будинку народної творчості).

73. «Голубки», с. Пороги Ямпільського р-ну. Фото Шевчука В. І. з виставки народної творчості, Вінниця, 2002 р. (архів автора).

74. «Голубки». Фото Дідура Л. М. з виставки народної творчості, Вінниця, 2005 р. (www.aurzone.org.ua.)

75. Паровий коровай. Фото Дідура Л. М. з виставки народної творчості, Вінниця, 2005 р. (www.aurzone.org.ua.)

76. Парові короваї (круглий — молодої, овальний — молодого). Гайсинський р-н. Фото Творун С. О. з виставки народної творчості, Вінниця, 2005 р., (архів автора).

77. Коровайці для хрещених батьків, с. Липівка Томашпільського р-ну. Фото Шевчука В. І. з виставки народної творчості, Вінниця, 2002 р. (архів автора).

103. Поминальний калач Ямпільського р-ну. Фото Шевчука В. І. з виставки «Подільська світлиця», Вінниця, 2001. (архів автора).

104. Помана перед випічкою, с. Стіна Томашпільського р-ну. Фото Очеретного В. Ф., 2000 р. (архів Вінницького обласного будинку народної творчості).

105. Помана Ямпільського р-ну. Фото Шевчука В. І. з виставки «Обрядові хліби», Вінниця, 2004 р. (архів автора).

106. Вшанування предків. Кадр з телефільму «Зелені свята» із циклу 1 із 1000 уроків. – Київ, телестудія 8. 8. УТ 1, 1996.

107. Зеленосвятські паланиці. Фото Шевчука В. І. з виставки «Обрядові хліби», Вінниця, 2004 р. (архів автора).

108. Паланиці і манзарі для русалок. Кадри з телефільму «Зелені свята» із циклу 1 із 1000 уроків. – Київ, телестудія 8. 8. УТ 1, 1996.

109. Кадр з телефільму «Спасова борода», Вінниця, ВДТ, 2002 р.

110. Обжинкові квітки (дідухи). Фото Шевчука В. І. з виставки народної творчості, Вінниця, 2002 р. (архів автора).

111. Обжинковий коровай Муровано-Куриловецького р-ну. Фото Дідура Л. М. з виставки народної творчості, Вінниця, 2005 р. (www.aurzone.org.ua.).

112. Зав'язування «бороди». Кадри з телефільму «Спасова борода», Вінниця, ВДТ, 2002 р. Зйомки проводились в селі Антонівка Барського р-ну, оператор Бондар В. Ф.

113. Обжинковий коровай. м. Жмеринка. Фото Шевчука В. І. з виставки «Обрядові хліби», Вінниця, 2004 р. (архів автора).

114. Обжинкові короваї, с. Джурин. Фото Шевчука В. І. з виставки «Подільська світлиця», Вінниця, 2001. (архів автора).

115. Коровайниця Наконечна Юлія Максимівна, с. Байківка Калинівського р-ну Вінницької обл. Фото з родинного альбому.

ЗМІСТ

З хлібом і хата тепліша, і пісня миліша 3

Вступ 7

Розділ І. Обрядові хліби до календарних свят 10

Різдвяні обрядові хліби та калачі:

«Рожество» («різдво», «різдвяник») 10

«Голубки» на Святий вечір 11

Книш 12

Різдвяний хліб «хазяїн» і трисвітле божество 13

Калачі 13

«Подвійник» 15

Калачі за покійного родича (помана) 15

Великий різдвяний калач з трійцею 16

Святочні пиріжки 16

«Маланка» 16

«Василь» 20

Йорданський калач 22

Медівники на Стрітення 22

Обрядові страви із борошна на Колодія (Масницю, Масляну) 23

Жильники (жиляники) 23

«Хрести» та хліб на Середохрестя 23

«Жайворонки» 24

«Буслові лапи», галепи 25

«Баба» (паска) 25

«Миколайчики» на Миколи Весняного. 27

«Драбинки» 28

Обрядові хліби на Зелені свята:

«Паланиці» («манзарі»), книші 29

«Мандрики» на свято Петра і Павла 30

Обрядове печиво на Маковія

Коржі 30

«Макоша» 31

Спасівчані буханці, пампушки, пироги, коровайці 32

Празникові калачі, пироги та пряники 32

«Рід», «родичі», празникові пиріжки 33

Празникові калачі ... 33
Нудлі ... 33
Вертути ... 33
«Калита» на Андрія ... 34
Балабушки для гадання на Андрія ... 35
«Миколайчики» на Миколи Зимового ... 35

РОЗДІЛ ІІ. Обрядові хліби до родинних свят ... 37

Хрестинні калачі ... 37

Весільні обрядові хліби, короваї і калачі

Хліб на сватання ... 39
Калачі і хліб для запрошення на весілля ... 39
Весільний коровай ... 42
«Голуби» для молодят ... 50
Короваєва пара (паровий, парний калач) ... 51
Короваєць ... 52

Калачі молодого

«Перевідник» ... 52
Вінчальний калач ... 52
Побігун молодого (побігущий калач молодого) ... 53

Калачі молодої

Калач «з куклою» (калач «з бородою») ... 53
«Дівування» ... 54
Калач-«оберіг» ... 56
«Гусак» і «гуска» молодої ... 56
Хлібець-пара ... 56
«Батько» ... 57

Калачі для обдаровування гостей

Весільні «гуски» для коровайниць ... 57
Калачі для старостів і старостих ... 58
Калач для нанашок ... 58
Калачі для неодруженої молоді ... 59
«Шишки» ... 61
Використання звичайного хліба у весільних обрядах ... 62

Ритуальні хліби

«Голубки» ... 63
Поминальний калач ... 63

Прохідні калачики 64
Помана 64

РОЗДІЛ ІІІ. Звичаї та обряди, пов'язані з вирощенням хліба 65

Сівба 65
Відвідування хлібної ниви на Юрія (Георгія) 66
Відвідування хлібної ниви на Зелені свята 66

Обрядові дії під час жнив

Зажинки 68
Обжинки 72
Висновки 75

Програма-запитальник для збирання інформації про обрядові хліби 77

Обрядові хліби до календарних свят 77
Обрядові хліби до родинних свят 79

Рецепти 81

Література і джерела 83

Список ілюстрацій 87

Наукове видання

Творун Світлана Олександрівна

УКРАЇНСЬКІ ОБРЯДОВІ ХЛІБИ

На матеріалах Поділля

Відповідальний редактор *Наталя Космина*
Комп'ютерна верстка *Надія Смерніцька*
Оформлення обкладинки *Наталя Дороган*
Коректори *Ольга Гудемчук, Любов Загородня*

Здано до складання 14.01.2006. Підписано до друку 10.05.2006.
Формат 84 x 108/16. Папір офсетний. Гарнітура FuturisCTT.
Друк офсетний. Умов. друк. арк. 10,08. Зам. 11.
Наклад 1000 прим.

Видавництво «Книга-Вега»
ВАТ «Вінницька обласна друкарня».
Свідоцтво ДК № 173 від 12.09.2000 р.

21050, м. Вінниця, вул. Київська, 4.
Тел.: (0432) 55-41-29, факс: (0432) 52-01-78.
E-mail: vinprint@svitonline.com