

O. Fedkov

«...THERE IS ALSO A LIFE HERE»: THE UKRAINIAN SOCIAL DEMOCRATS UNION MEMBERS' EVERYDAY LIFE IN IMPRISONMENT

The article clarifies that the activities of the of the Ukrainian Social-Democratic Union organizations members were qualified as “the struggle against the existing social system” by Russian legislation, and as the result of the participation the arrests and imprisonment were carried out. The members of the Union sought to resist the actions of law enforcement agencies aimed at arresting Social-Democrats. They set up a dangerous game with the gendarmes through correspondence, the purpose of which was to achieve the release of arrested comrades. However, the mentioned initiatives did not have the desired effects. It was established that the union members organized the escapes from the places of detention and some of them were successful. It was found out that, contrary to the existing stereotypes about the atrocities of autocracy, the facts testify to manifestations of humanity by law enforcers in the event of illness and epidemics that threatened the life of prisoners of the revolution. It was ascertained that the social democrats wanted to use the confinement in accordance with the world-view and lifestyle developed by the years. Having received some free time in prison (such a controversial life oxymoron), during the interruptions between interrogations, the union members demanded the return of books, expropriated during the arrests, which were necessary for the self-education, mainly of Marxist orientation. Part of the Social Democrats used the confinement to enter into a lawful marriage. Despite the sad mood, as only the exile or imprisonment were expecting them, the revolutionaries did not lose their optimism and were determined to follow the struggle.

Key words: Ukrainian Social-Democratic Union, arrest, prison, court, self-education.

УДК 392.8:94(477.4)

А.Ю. Чабан

доктор історичних наук, професор, професор кафедри археології та спеціальних галузей історичної науки Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького

СТРАВИ ЯК СИМВОЛ (З ІСТОРІЇ СТАНОВЛЕННЯ СИСТЕМИ ХАРЧУВАННЯ СЕРЕДНЬОЇ НАДДНІПРЯНЩИНИ)

У запропонованій статті проаналізовано одну зі складових системи харчування жителів Середньої Наддніпрянщини – вживання обрядових страв, їх міфологізація. Становлення страв як символів складалося століттями на території середньої течії Дніпра, а також мало тут свої особливості, що пояснюються близькістю до Степу, дотриманням козацьких традицій та звичаїв. На жаль, сьогодні символічність страв поступово відходить у забуття. У процесі інтеграції у європейський цивілізаційний простір ця тенденція може прискоритися. Тому варто повертатися до витоків становлення української національної кухні, вживання обрядових страв календарних і родинних свят.

Підготовлений матеріал дає нам змогу розглянути життя мешканців Середньої Наддніпрянщини із позицій повсякденної історії, землі, жителі якої в історичній ретроспективі стояли біля витоків творення українського етносу, державотворчих процесів, зародження і еволюції українського козацтва, національно-визвольного руху.

Ключові слова: страви як символ, звеличування хліба,

обрядові страви календарних свят, трудова, родинна та поминальна обрядовість, пісні страви.

Постановка проблеми. З давніх давен, із покоління у покоління український народ передає свої традиції для прийдешніх поколінь. У них твориться генетичний код нашого етносу, який вирізняє його з поміж інших народів. Рушникові узорі, українські думи, легенди, спосіб будівництва осель, одяг – все це неоцінений скарб, який повинен глибоко вивчатися, модернізуючись, відтворюватися у сьогоднішні.

Народна кулінарія, спосіб харчування – елементи побутової культури українців збегіають до нашого часу чимало рис давнини. Вони передаються із покоління у покоління. Вирізняються не лише необхідністю задоволення фізіологічних проблем, задля того щоб жити, а й несуть глибокий символічний смисл – зі своїми уявленнями, правилами, заборонами, обрядовою та побутовою діяльністю.

Виклад основного матеріалу. **Про звеличування хліба.** Народна матеріальна культура українців просякнута ідеєю звеличування хліба: культ хліба в українців відіграв особливу роль, розкриваючись у обрядово-ритуальній сфері та світоглядних уявленнях. Важко назвати народ, серед якого у такому розмаїтті, як у українців, побутував би обрядовий хліб. Він є головним атрибутом усієї обрядовості й насамперед пов'язаний з життєвими циклами людини – від її народження до смерті. Найбільшою різноманітності та символічності він набув у весільній обрядовості, що цілком логічно. Адже саме весілля в традиційному українському суспільстві символізувало народження сім'ї і продовження в поколіннях.

Через це, аби забезпечити родинне щастя та безперервність життя, такого великого значення надавалося магічності всіх обрядових дій та обрядових атрибутів.

Крім суто обрядової функції, хліб мав також інші призначення: етичних народних норм, естетичних уподобань, нерідко виконуючи також роль своєрідної мови-символу, особливо доцільної в ситуаціях, коли звичайна мова була неефективною. Наприклад, при сватанні, особливо у випадках, коли для сватів і молодого неясним було рішення дівчини та її батьків, народна етика виробила відповідну мову символів: у разі погодження дівчини на шлюб вона обмінювалася хлібом із сватами (цей звичай так і називався “міняти хліб” або “зоставити хліб”); у разі відмови – повертала хліб, причому, як правило, на наступний день.

Власне, кожне свято в розгалуженій системі дозволяло українців мало свій атрибут, втілений у тому або іншому виді хліба та мучних страв, стверджуючи тим самим особливу виразність культу хліба та землі в міфо-ритуальній системі українців. Так, на свято Андрія, напередодні зимового сонцестояння, виготовляли *калиту* (“маламай”) – хліб сонцеподібної форми, з яким пов'язувалися звичаї дівочо-парубочих гулянь. Останні включали і ворожіння на пампушках та молодіжну гру “в калиту”. Для цього випікали великого круглого коржа з діркою всередині, котрий підвішували до сволака.

Невід'ємним атрибутом Святого вечора – передня Різдва, Водохреща, а у деяких районах і Нового року була *кутя* – страва, виготовлена з пшениці або ячменю і заправлена тертим маком, горіхами, медом та узваром, її накривали двома калачами або книшами, поруч ставили глечик з узваром та обжинковий сніп – як символ майбутнього врожаю. Кутя мала сакральне значення, символізуючи



шанування предків та зв'язок між живими і померлими. Саме тому в ніч на Різдво кутю лишали наніч на столі, поклавши поруч ложки, з вірою у те, що предки й померлі прийдуть її покуштувати. Кутя була також символом шани хрещених батьків, кумів, баби-повитухи, родичів, яким носили кутю разом із вечерею на другий день Різдва похресники, куми та діти.

Особливою різноманітністю визначався обрядовий хліб весняного циклу українського календаря, що колись збігався із Новим роком. Архаїчна новорічна традиція збереглася в обрядовій культурі українців і у XVII – XIX ст.

Обрядове оформлення моменту пробудження природи втілювалося в ритуальному печиві: хрестах, мандриках, жайворонках (сороках). Останні випікалися на свято Сорока святих (19 березня) – сорок різноманітних книшків, калачиків, бубликів або булочок, схожих за формою на пташок, символізуючи прихід весни. Весну кликали діти, підіймаючи вгору “пташок” та промовляючи заклинання: “Прийди, прийди, весна – весна красна”. Хрести, що виткалися на Средохресному тижні посту, мали очищувальний характер, пов'язані із забезпеченням врожаю. З ними вперше виїжджали в поле орати: плугатар з'їдав частину хрестів, частину згодовував волам, а рештки розкладав по ріллі разом із насінням. З хрестами був пов'язаний також звичай ворожіння: їх випікали по числу членів родини, у кожний з яких ховали певні речі, що мали символічне значення: монету, гвіздок, хрестик, і по тому, кому що дістанеться, вгадували майбутню долю кожного.

До обрядового хліба весняного циклу свят належала і *паска*. У своїй основі вона мала, як і більшість інших видів обрядових хлібів, магичне спрямування, втілене в аграрних звичаях: люди вірили, що, посіявши на городі крихти від паски, можна виростити квіти марушки, що мають цілющу силу; можна також одержати і гарний врожай цибулі та пшениці, якщо залишити на столі пасочку. У XVI – XVII ст. паска стала одним із важливих елементів християнської обрядовості, зокрема Великодня. Посвячена паска набувала не лише символічного знаку у великодньому сніданку, й певною святинею родини: все, що стосувалося паски, мало непересічне значення.

Різнманітні хліби та мучні або круп'яні страви були символікою і поховально-поминальних ритуалів: це і маленькі хлібці, які покійному клали за пазуху, і кутя як обов'язкова страва поминальної трапези, що влаштовувалася (одразу ж після похорон, і гарячий хліб, пов'язаний із звичаєм “годувати покійного”) (люди вірили, що покійний годується хлібним духом), і хлібні дробинки, що виготовляли на сороковини, символізуючи шлях душі на той світ. Особливого значення в поминальному ритуалі мало *коливо* (канун, сита) – різновид куті – ритуальна страва як тризни, так і всіх поминань: дев'ятин, сороковин та роковин. Воно слугувало за своєрідний символ згуртування всіх близьких покійного та за знак забезпечення безперервності покоління (адже в його основі символи життя й плодючості – зерно).

Культ кухонного інвентарю. Прадавні демонологічні цінності, пов'язані із хліборобською культурою, зокрема культ домашнього вогнища, виявлялися в обрядовості українців через різні атрибути народної матеріальної культури, найважливішими з яких були гончарні вироби: горщики, миски, глечики, куманці, барила, горнятка,

кухлики, перепійці тощо. І це зрозуміло, бо глиняний посудом із піччю (власне, вогнем) та стравою (хлібом, кашею, сиром, медом, маком) відіграв істотну роль у всіх ритуалах, пов'язаних з усім життям людини. Звичайно, її сакральне, символічне значення сповна реалізовувалося лише через введення гончарного посуду до обрядово-ритуальної культури, яка не лише відтворювала народну творчість покоління, а й зв'язки зі світом надприродного, з богами.

Гончарний посуд, як, до речі, й діжа, містив у собі, насамперед, життєдайне начало, і, отже, не випадково, що він так широко був представлений у родинній обрядовості. Наприклад, йдучи провідувати породіллю, жінки приносили у мисочці насподі щонебудь: картоплю, огірки, а зверху хліб. На хрестини ж баба-бранка приносила в горщику борщ і кашу, причому горщик з кашею набував у обряді ритуального значення через звичай розбивання його. Він набрав особливої символічності та сакральності як обов'язковий атрибут обряду очищення породіллі та повитухи – йшлося про очищення від ворожих сил та забезпечення “покоорму” породіллі. Великого значення при цьому надавалося ритуальній чистоті води – у гігієнічному і духовному її значенні. Саме тому у глечик набиралася непочата вода з трьох криниць, із замовлянням, та ще й з доданням зілля, жита, вівса, конопляного сім'я, хліба і обов'язково наливалася в миску до країв (“аби всього було доволі в хаті та достатньомолока у породіллі”).

Обрядові страви календарних свят. Календарні свята – це найдавніша обрядовість, яка корінням сягає первісних, язичницьких вірувань, та поєднує у собі раціональний досвід і релігійно-магічні вірування наших предків. Свята і обряди календарного циклу регламентували всі сфери життя українського селянина – виробничу, суспільну, сімейну. Їхня головна мета та завдання відповідали корінним прагненням хлібороба: забезпечити добробут і щастя родини, шасливий шлюб для молоді, високий урожай та плодючість худоби, відвсти всіляке зло, передбачити майбутнє і вплинути на нього. Обов'язковим компонентом календарних свят українців був обрядовий стіл.

Зимовий цикл свят розпочинався 4 грудня (*тут і далі – за старим стилем*) зі свята Введення в храм Пресвятої Богородиці. Включає він Свят-вечір, Різдвяні свята, Водохреща. У цей період українці колядували та щедрували – співали ритуальних пісень побажань господарям осель та їхнім домочадцям. Умовно завершував зимовий цикл святкових дат, за сучасним церковним календарем, день Петра Вериги (29 січня).

До весняного циклу календаря наші прадіди зараховували свято Стрітєння (15 лютого). Приблизним початком весни вважався день преподобної мучениці Євдокії, або Явдохи (14 березня). За старим стилем Євдокії святкували 1 березня, цей день вважали початком нового року. Головним святом весняного циклу є *Великдень* (Воскресіння Господнє) – найбільше християнське свято, яке органічно поєднує язичницькі ритуали та церковні обряди, а завершується весняний обрядовий цикл Вознесінням Господнім на сороковий день після Великодня, щорічно у четвер.

Літній цикл свят, як і весняний, був заповнений хліборобськими турботами, доглядом за посівами, але не мав чітко окреслених меж. За народними прикметами, його початок визначали останніми днями квітня. За іншими спостереженнями, початок літа пов'язували з періодом, коли на дубах з'являлося



листя. До нього відносилися Зелені свята (Трійця), Купайла (Івана Купала), Петрів день (святих Петра та Павла) та призабуті нині свята Лади, Ярила, Громові свята. 3-поміж урочистостей літнього обрядового циклу найважливішими були Зелені свята, які не мають точно визначеної дати, а випадають через сім тижнів після Великодня. Закінчувався літній цикл днем святої Мокрини.

Осінній цикл свят у сучасній інтерпретації охоплює період від перших серпневих днів (день пророка Іллі) до дня святого Пилипа (27 листопада), після якого настає зимовий піст – Пилипівка, що триває аж до Різдва. Він включає такі основні свята та обряди: Спаса, Семена, Успіння та Різдва Пресвятої Богородиці, Покрови, св. Дмитра, Кузьми та Дем'яна, Михайла Архистратига. Головними моментами осіннього циклу були звичаї, приурочені до завершення збору врожаю. Обряди осіннього циклу також були спрямовані на родинне життя: з Покрови починалися весілля, а на Введення, Катерини та Андрія ворожили на обранців. Обрядові дії переважно переносилися у приміщення, набуваючи форми вечорниць [8].

Які ж страви готувалися та вживалися на Середній Наддніпрянщині в особливі дні народного обрядового календаря?

Свят-вечір (багата кутя, вілія, коляда) – вечір 24 грудня за старим стилем напередодні Різдва. З ним було пов'язано багато звичаїв і обрядів. 24 грудня нічого не їли до вечора, поки не з'явилася перша зоря на небі (вірили, що саме в цей час народився Ісус Христос). Підготовка до святкової вечері носила урочистий характер і розгорталася як справжній ритуал. За уявленнями, всі предмети, які мали відношення до обрядового столу, набували чудодійної сили. На покуті під образами розстеляли чисте сіно, на яке ставили горщики з кутею та узваром. Подекуди їх покривали обрядовим хлібом – книшем. При цьому господиня наслідувала квоктання курей – це мало забезпечити їх високу несучість наступного року. Якщо в господарстві були бджоли, то господар, одягнувши шапку й рукавиці, ніс кутю, імітуючи їхнє гудіння. Широко побутував звичай ставити на покуті сніп із жита, пшениці або вівса (дідух, колідник, коляду). Іноді в нього встромляли косу, серп, граблі, що символізувало успішну працю в наступному аграрному сезоні. На Свят-вечір робили деякі прогнози й ворожили. Зокрема вважалося, що зоряна ніч перед Різдром обіцяла врожайний рік. Якщо зварена кутя виходила з верхом, це вщувало верховаті стоги. За довжиною стеблини, соломи, яку виймали з-під святкової скатертини, гадали, кому судився вік довгий, а кому короткий.

До Свят-вечора готували чітко визначену кількість страв (7, 9 чи 12), використовуючи майже всі наявні у господарстві продукти, за винятком скоромних. Сама трапеза проходила з додержанням певних правил і нагадувала розгорнуте обрядове дійство. Обов'язково запалювали воскову свічу. Господар курих ладаном у хаті й читав молитву, щоб відвернути злі сили. Захисну функцію виконували також звичаї закликання морозу, обряди, якими застерігалися від бурі, хижих звірів, відьом, чарівників та ін. Існувало й повір'я, що той, хто спить у ніч перед Різдром, проспить царство небесне.

Хоча Святий Вечір припадає на останній день Різдряного (пилипівського) посту, і всі страви, які досвята готують господині – пісні, називається вона багатою вечерею, бо стіл у цей вечір багатий 12-тма стравами. Традиційно на Святу Вечерю на Середній

Наддніпрянщині стіл прикрашали: кутя, борщ з вушками, грибовою юшка, вареники, голубці, маринований оселедець, мариновані гриби, заливна риба, тушкована капуста, квасоля, узвар, пампушки. Кутю готували й на переддень Водохрещі, а у деяких районах і на Новий рік.

На Свят-вечір було прийнято вшановувати померлих і живих родичів. Для перших залишали рештки їжі на столі (мити посуд у цей день вважалося за гріх). До живих посилали дітей зі святковими стравами. Приймаючи їх, господарі дякували і теж передавали такі самі страви зі свого столу. Це символізувало спорідненість сімей, їхню приязнь і взаємну щедрість. Дітей, які приносили вечерю, частували, обдаровували гостинцями.

Колядування – давній звичай зимових (переважно різдвяних) обходів із виконанням величально-поздоровчих пісень (колядок) і речитативних формул (віншівок). Група чоловіків, неодруженої молоді, дітей заходила на подвір'я кожної хати, славилася господарів, бажала їм здоров'я, щастя, щедрого врожаю, достатку, за що отримувала певну винагороду, в основному пірижками, горіхами, цукерками, а також грішми.

Новий рік – одне з найдавніших і найпопулярніших календарних свят. Вечір 31 грудня називали щедрим або багатим, до нього готували багатий святковий стіл. Тоді ж вдавалися до різноманітних магічних ритуалів. Специфічними складовими традиційного українського новоріччя були величальні обходи й поздоровлення (щедрування, засівання), ритуальний обмін вечерею, обряди та ігри з масками ("Маланка", "Коза") та ін. Деякі з них широко побутують і донині. Переддень Нового року (Маланки) та ніч і день Нового року (Василя) відзначалися багатим застіллям, яке вщувало майбутній урожай і добробут у родині і називалося Щедрий вечір. У цей день ватаги щедрівників вітали піснями односельців, одержуючи нехитру платню у вигляді паляниць, ковбаси, вареників, млинців тощо.

Щедрування – давній звичай новорічних обходів, під час яких групи щедрувальників (переважно молоді) піснями славили господарів, бажали їм здоров'я й достатку, за що отримували винагороду. Щедрування супроводжувалося магічними діями, музикою, танцями, пантомімою, обрядовими іграми з масками. Обрядових новорічних пісень – щедрівок (різновидколядок) співали окремо господарю, господині, хлопцю, дівчині, усій родині, були щедрівки дитячі, жартівливі, пародійні. На відміну від колядування, щедрування незначною мірою відчувало на собі вплив християнської церкви. На кінець XIX ст. обряд переважно став явищем народної художньої творчості. Таким він зберігся й до сьогодні.

Засівання (посипання) – давньослов'янський новорічний звичай. У перший день нового року дорослі й діти, переважно чоловічої статі, ходили від хати до хати, символічно засіваючи хлібні зерна і бажуючи господарям щастя, здоров'я, щедрого врожаю. Після закінчення усіх обрядових дій господарі пригощали посипальників яблуками, бубликами, пірижками та іншими ласощами, часто давали й дрібні гроші. Зерно, що вони розкидали по хаті, господиня збирала і давала куркам, аби краще неслися.

Хрещення (Водохрещі, Водохреща, Ордань, Ардан, Йордан) – народний варіант християнського свята Богоявлення. Відзначалося 6 січня за ст. ст. і знаменувало собою закінчення дванадцятиденного періоду свят. Хрещення увібрало себе багато язичницьких і християнських обрядів, центральне



місце серед яких займали обряди, пов'язані з водою. Вечір напередодні Хрещення (друга кутя, голодний Свят-вечір, гододна кутя) немовби повторював обряд багатой куті, але в дещо скороченому вигляді. Весь день 5 січня дотримувалися суворого посту.

Масляна (Масниці, Масляний, сирна неділя) – давньослов'янське свято на честь весняного пробудження природи. Християнська церква включила Масляну у свій календар, масляний тиждень напередодні Великого посту (кінець лютого – початок березня за ст. ст.). Відзначалася Масляна, або Масниця, багатством молочних страв. Цей тиждень у народі називався Сиропусним, бо м'ясні страви виключалися із раціону. Після цього починався семитижневий Великий піст. У середохресну середу, тобто рівно посередині посту, випікали хрести з тіста, які мали ритуальний характер. Хрести зберігали у посівному зерні.

Сорок святих. Укожному господарстві хазяйка робила у цей день 40 книшків, калачиків, бубликів або булочок, схожих за формою на пташок. Їх називали жайворонки (сороки) – печиво, що випікали на свято Сорока святих (19 березня). Для цього з маленького шматочка тіста робили качалочку, зав'язували її вузликом, розплескували кінці, наче гребінчик і хвостик, і запікали. Цих жайворонків їли протягом дня, причому обов'язково діти (як свої, так і чужі). Тому вони ходили по хатах, і їх пригостили жайворонками. Діти бігали по селу, підіймали угору „пташок” і проспівували або промовляли нехитрі заклички. За повір'ями, ці дії повинні були прискорити повернення птахів із вирію, тобто початок весни. Сьогодні жайворонки в Україні майже не випікають.

Благовіщення – важлива віха землеробського календаря українців. До цього свята (25 березня за ст. ст.) лелеки звичайно прилітали з вирію та починали вити гнізда. Існувало повір'я, що на Благовіщення відкривалася земля, і з неї виповзали змії, вужі та інші плазуни. За народними уявленнями, лише після Благовіщення можна було розпочинати польові роботи. Раніше ж „гурбувати землю” вважалося великим гріхом. Зі святом Благовіщення перегукується свято Здвиження (Воздвиження Чесного Хреста, 14 вересня за ст. ст.), коли, заповір'ями, всі гади ховалися під землю, а птахи відлітали у вирій.

Великдень (Паска) – найзначніше християнське свято на честь воскресіння Ісуса Христа. Відзначається у першу неділю після весняного рівнодення і повного місяця, обов'язково окремо від іудейської Пасхи. У народному побуті українців Великдень чітко утримував елементи язичницьких весняних ритуалів: випікання обрядового печива, фарбування яєць, ігри, танці й розваги молоді, вшанування предків, аграрно-магічні, очисні обряди тощо. Свяченою паскою починали великодній сніданок. Усе, що стосувалося паски, мало непересічне значення: крихти неможна було викидати свиням чи птиці, лише рогатій худобі; вершечок від паски, висушений і залишений на запас, мав, за повір'ями, лікувальні властивості не лише для людей, але й для худоби.

Багато уявлень про паску пов'язано з весняними аграрними звичаями. Коли водночас садили в піч паску, а в землю цибулю, остання повинна була добре вродити. Одну паску треба було тримати на столі цілий тиждень, до проводів, щоб добре родила пшениця, і т. ін. Паски і до сьогодні є дуже поширеним видом обрядового хліба в Україні. До Великодня готувалося ще пишніше застілля, ніж на Різдво. Пекли паски з

пшеничного борошна тонкого помолу, фарбували крашанки, писали писанки, робили ковбаси, смажили кров'янку, пекли книші, калачі, хліб. Готилося святити у церкві частину від кожної страви – „щоб господарство велося”. Традиційно в заможних родинах на стіл у Великдень ставили різні паски, калачі, пофарбовані яйця, окіст (окорок), запечений у тісті, телятину, індичину. В українців неодмінною стравою було запечене порося. Його здебільшого готували, не розрізуючи, і клали на тарелю ногами догори, в рот клали шматок хрону.

Через тиждень після Паски відзначали громадські поминки. У ці дні провідували могили родичів, прибирали їх і влаштовували на цвинтарі спільні обіди у складчину, іноді цілим селом, іноді групами.

За тиждень до Великодня, у вербну (лозову) неділю, з церкви приносили освячену вербу й шмагали нею всіх членів сім'ї й худобу; пізніше цією гілкою перший раз виганяли корову в череду. Від вербної неділі починали активну підготовку до Великодня: варили яйця і розписували писанки, фарбували крашанки, начиняли ковбаси, випікали обрядове печиво, включаючи обов'язкову пшеничну паску, а подекуди й солодку сирну бабку. На страсний (чистий) четвер кожна господиня намагалась принести з церкви запалену свічку. Нею випалювали хрести на стелі й дверях, сподіваючись захистити свій дім від злих сил.

Давнє коріння має звичай запалювання великодніх багать, які розкладали на пагорбах чи біля церкви у ніч із суботи на неділю. У весняному циклі значне місце займали обряди, пов'язані з культом предків. Померлих родичів провідували, як правило, упершу неділю після Великодня (проводи, гробки). На кладовище несли паски, яйця, інші страви й обідали прямо намогилах. Подекуди пов'язували рушники на хрестах. У цей день обов'язково годували старців і роздавали милостиню „за упокій душі”. Ця традиція побутує й сьогодні.

Зільницький обряд був пов'язаний із збиранням лікувальних трав (зілля) і приурочувався до дня Симона Зілото (10 травня за ст. ст.). Участь у ньому брали лише баби й молодіці. Зібравшись в одній хаті напередодні, жінки смажили яєчно, варили вареники, готували інші страви та гуртом йшли до лісу збирати цілющі квіти і деревій, п'ятилижник, тощо. Зілля намагалися збирати до сходу сонця, коли ще не випала роса.

Купала (Івана Купала) – давньо-слов'янське свято літнього сонцестояння. Відзначалося 24 червня за ст. ст. у період підготовки до збору врожаю. Купальську ніч вважали чарівною, коли пробуджувалася нечиста сила. Звідси – широко розповсюджені дівочі ворожіння на вінках, численні обряди і магічні прийоми, за допомогою яких застерігались від відьом. Вірили, що трави, зібрані на Купалу, мають особливо цілющі властивості. Багато повір'їв було пов'язано з квітковою папороті.

Зелені свята – українська назва християнського свята Трійці, що відзначається на 504-й день після Паски. Обрядовість цього свята знаменувала завершення весняного і початок літнього календарного циклу. В основі її лежали культ рослинності, магія закликання майбутнього врожаю. Напередодні зеленої неділі, у суботу, що називалася клечаною, обов'язково прикрашали подвір'я та господарські будівлі клечанням – зеленими гілками клену, верби, липи, акації, ясеня, горіха, дуба тощо. Забороненим деревом подекуди вважалася осика, на



якій, за повір'ям, повісився Іуда Іскаріот. Гілки встромляли в стріху, на воротах, біля вікон, за ікони. Підлогу або долівку в хаті встеляли запашаними травами: осокою, любистком, м'ятою, пижмою, ласкавцями, татарським зіллям. На Зелені свята, як і після Великодня, провідували померлих родичів, могили яких обсіпали клечаним зіллям. На кладовищі влаштували панахиди та спільні поминальні трапези. Ця традиція подекуди збереглася до наших днів.

Літні свята не відзначалися великими застіллями і спеціальними ритуальними травами – очевидно через зайнятість у період косовиці, жнив, городніх робіт. Виняток можуть становити лише петрівські мандрики з сиру – печиво, яке виготовляли для дітей. Наприкінці літа на Маковія і Спаса пекли коржі – шулики, які їли з маком і медом. Хлібним колоссям святили садові квіти і головки маку, які на Різдво використовувались для приготування куті. Вдома пекли пироги і коржі з маком.

Спаса – (19 серпня за ст. ст.). За традицією у цей святили яблука, груші, мед, калачі з муки нового врожаю. Мед – основна обрядова їжа на цьому святі. Ним розговляються, пригощають родичів, сусідів, а також бідних людей. Після церковної відправи пригощали одне одного пирогами та фруктами, особливо дітей і старців. Великим гріхом вважалося їсти яблука і груші до Спаса. Ритуальна їжа в день медового Спаса – це різноманітні страви з маком: коржіки — шулики, маківники, пиріжки з маком тощо. Мак запарювали окропом, давали постояти 3 – 4 години, проціджували крізь густе сито, розтирали, додавали цукор або мед і знову розтирали. Доливали холодної кип'яченої води, щоб мак був густим, як рідка сметана, і кидали в нього коржіки.

Покрови – свято Покрова святої Богородиці. У цей час розпочиналася пора весілля, яка тривала два тижні до Пилипівського посту.

Катерини – молодіжне свято у народному календарі українців (24 листопада за ст. ст.). Цього дня дівчата ворожили про майбутню долю. На вечорницях на Катерини варили кашу з пшона і маку.

Андрія – молодіжне свято, близьке за змістом до Катерини. Відзначалося 30 листопада за ст. ст. і відповідало церковному святу Андрія Первозданного. Молодіжні зібрання цього дня були наповнені веселощами й розвагами і подекуди називалися великими вечорницями. Обов'язковим атрибутом свята Андрія була калита. Веселі андріївські та катерининські вечорниці припадали на період 40-денного Пилипівського посту, отже, суперечили християнській моралі. Але спроби духовенства подолати цю традицію були безуспішними.

Миколи – давнє землеробське календарне свято. Відомі два Миколи: весняний, або Теплий (9 травня за ст. ст.), і зимовий (Зимній) – 6 грудня. У народних віруваннях св. Микола виступає помічником і заступником хлібороба.

Варто зазначити, що народна обрядова їжа – святкова, ритуальна або церемоніальна – не лише засіб задоволення життєвої потреби людини, а й важлива форма соціального спілкування, традиційна суспільна цінність, що несе на собі символічне навантаження. Крім наведеної вище релігійної обрядовості на Середній Наддніпрянщині поширеними також були трудова, поминальна та родинна обрядовості із вживанням особливих страв [7, 10].

Страви родинних обрядів. У родинях харчова атрибутика грала особливу роль при відвідуванні породіллі. За традицією це могли робити лише жінки.

За собою вони несли хліб або хлібні вироби, яйця, мед, узвар або фрукти.

Бабина каша – страва на яйцях і маслі, яку за звичаєм готувала баба-повитуха і приносила на хрестини у горщику. Всі присутні торгувалися за право розбити горщик. Найвищу ціну звичайно давав хрещений батько дитини. Йому й діставався горщик із кашею, який він, піднявши високо над столом, розбивав об ріг так, щоб черепки й каша лишилися на столі. Іноді горщик розбивали качалкою для тіста, тоді каша лягала настіл горбочком. Зрізавши верхню засмажену шкуринку і поставивши на неї чарку горілки або варенухи, кум подавав усе це породіллі з побажанням здоров'я їй та дитині. Кожен із гостей на хрестинах брав собі грудочку каші, а молоді жінки ще й черепок. Це мало забезпечити молодому подружжю продовження роду. Роздача каші супроводжувалася приказкою: “Роди, Боже, жито-пшеницю, а в запічку – дітей копицю” [12]. У сучасній родинній обрядовості Середнього Подніпров'я він подекуди зберігся, проте у трансформованому вигляді: готує кашу не баба, а господиня дому або старша жінка з родини. Посуду не розбивають.

Весільний обряд. У весільній обрядовості хліб був одним з найголовніших атрибутів. Із хлібом ходили старости, хлібом благословляли молодих на подружжєжиття, зустрічали й проводжали наречених, ходили досватів тощо. На весілля варували спеціальний хліб – коровай. Коровай виготовляли у обох молодих і ділили під час їх дарування. Він мав глибокий символічний зміст: єднання молодих у сім'ю, єднання двох родин, продовження роду, плодючість. Усе, що стосувалося короваю, набувало магічного значення. Характерним весільним печивом були також шишки, якими обдаровували коровайниць, гостей, весільну челядь, молодь, яку не частували короваем. Глибокого символічного змісту набувало у весіллі хлібне зерно, яким „посівали” молодого, випроводжаючи його з батьківського дому до шлюбу й молодих по шлюбі.

На святковий весільний стіл подавали такі страви: борщ, різні каші, голубці, тушкована капуста, холодець, пиріжки з різною начинкою, смажене та печене м'ясо і ковбаси, печене сало, юшка з риби, тушкована риба [11]. Пити подавали квас, узвар, сивуху та різні настої і наливки.

Верч – весільний обрядовий хліб, різновид калача, лежня. Слугував здебільшого для обміну між весільними родинами: молодий привозив верч для тещі, а молода – для свекрухи. Форма його була овальною, як і в лежня, однак прикрасами зверху він оздоблювався рідко.

Дивень – обрядовий хліб, аналогічний за своїм ритуальним призначенням калачеві. Його виробляли найчастіше з плетінки втрое чи вчетверо, а потім її краї з'єднували, щоб утворилося замкнене коло. Дивень прикрашали очеретинками чи плодовимим гілочками, обплетеними тістом, а зверху чіпляли квітку з жита, калини, квітів (живих або штучних). Цей хліб здебільшого характерний для лівобережжя Середньої Наддніпрянщини. У деяких районах для дивнів взагалі не випікали хлібинку, а обмежувалися гілочками, запеченими на спеціальних рогачиках з прикрашеними стрічками, квітами, колоссям, калиною, барвінком. Через дивні молода дивилася на молодого, звідки, очевидно, й походить його назва. Коли печуть дивні, загадують, яке буде у молодих майбутнє подружжє життя. Якщо дивні удаються, то й життя має бути щасливим.



Лежень – весільний обрядовий хліб, різновид калача. Проте лежень робили завжди овальним та великим – як із плетінки, так і з цілої довгастої хлібини. Зверху, подібно до короваю, прикрашали оздобами з тіста. Лежень возили молоді до нової родини: молодий – для тещі, молода – для свекрухи. Ділили його на другий день весілля, а доти він лежав на столі перед молодими, чекаючи своєї долі (звідти, мабуть, і його назва). Лежні найбільш характерні також для лівобережної Черкащини. У деяких районах Правобережжя лежнями називали різдвяний хліб, який лежав на столі протягом усіх святків аж до Водохрещі.

Шишки – весільне обрядове печиво, яке випікали з коровайного тіста. Розкачували смугу тіста й робили з одного боку насічки, зубці. Потім стрічку згортали, перевертали зубцями догори й „підперизували” качалочкою з тіста. Це й були шишки. Виготовляли їх і в інший спосіб – маленькими плетінками на зразок калачиків, у формі пташок чи булочок. Шишки оздоблювали коровай і лежень; ними дарували на застіллі гостей, яким не вистачало короваю, коровайниць, весільну челядь; ними запрошували на весілля. Шишки були чи не єдиною подякою молоді та молодого своїм друзям і боярам. Отож, ідучи на весілля, гості несли з собою хліб, а верталися зі шматком короваю або шишками [11].

Іменини. Традиція святкування іменин відома у нас з XVII ст. Зазвичай перед святом сім'я варила пиво і пекла іменинні пироги і короваї. У день самого свята іменинник зі своїми рідними ходив до церкви на службу, замовляв молебень за здоров'я, ставив свічки і молився біля ікони свого небесного покровителя. Вдень друзям і родичам роздавалися іменинні пироги, причому нерідко начинка і розмір пирога мали особливий зміст, що визначався характером стосунків іменинника і його близьких. Ввечері влаштовували святкову вечерю [11].

Страви та напої поминальних обрядів.

Спеціально для поминання пекли паски (або лишали величеньку з Великодня), книші, калачі, пироги, фарбували крашанки, варили коливо (таке, як на поминальні дні посту) тощо.

Коливо (канун, сита) — страва, з якої в Україні завжди розпочинають поминальну трапезу і в день похорону, і на “дев'ятини”, і на “сороковини”, і на поминальну річницю не лише в сільському, а й у міському середовищі. Готують коливо на Проводи і на осінні поминання – Дмитра, Кузьмо-Дем'яна та Михайла. Його не тільки споживають удома при застіллі, а й беруть із собою до церкви на відправу (відспівування й панахиду) і на кладовище, щоб роздавати проводжаючим і старцям. Найпоширеніша назва страви в Україні – коливо, на Правобережжі й частково на Півдні – канун, а в деяких районах Полісся – сита. Найчастіше коливо готують як кутю з недроблених обтовчених пшеничних або ячнних круп. Кашу викладають у мисочку, поливають ситою з меду або цукрового сиропу, а зверху прикрашають хрестиком із родзинок чи цукерок-карамельок.

Коливо має давню історію. У середньовічних джерелах неодноразово зустрічаються згадки про запрошену медом кашу, як про заупокійну страву. У перші роки християнізації церква боролася проти неї, але, як виявилось, безуспішно. Ось як описує давньоруський літопис повеління князя щодо священних страв: “Неции освещают приносимые к церкви плодоносия, рекше крупы или коутья за мертвые, повелеваемот сего времени таковому не быти” [13,

138]. Описуючи поминки, які справляв Еней по Анхизові, Іван Котляревський пише:

Зробити поминки я хочу,
Поставити обід старцям...
І коливо з куті зробили,
Сити із меду наситили... [14, 39].

Ситу і як ритуальний, і як повсякденний напій, широко споживали у часи Київської Русі. Можна припустити, що вона була останньою стравою-напоєм у трапезі, звідки й виник вислів “наїстися досита”, “насититись”. У давньоруському літописі зустрічаємо запис, датований 986 роком: “Ядяхомъ мяса, лукъ и хлебы до сыти” [13, 86].

Ферментований медовий напій “мед”, “медуха”, популярний у часи Київської Русі та пізніші два-три століття, наприкінці XIX ст. вже майже не зустрічався у повсякденному побуті українців. Але він дійшов до наших днів у чисельних фольклорних зразках. Відомо, що в давньоруські часи мед як ритуальний напій широко використовували в поминальних трапезах. Княгиня Ольга, влаштовуючи тризну за чоловіком, звеліла дровлянам “пристроити... меды многи” (945) [14, 93]. Описуючи поминки по князеві Федору Святославовичу (1233), літописець із гіркотою засвідчує: “Сватба пристроена, меды изварени...” [13, 186].

Громадські поминки відбувалися у два способи: збиралися й обідали всією громадою на вільній території кладовища чи біля сільської церкви, або стелили скатерті між могилами і поминали своїх покійних групами.

Найдавніший обряд поминання на проводи був схожий на давньоруську тризну. Під великими казанами розпалювали багаття і варили куліш чи капустак із знесених продуктів, кашу, локшину, горох із вуджениною, тушкували печеню із свинини. Принесли харчі, пригатовлені вдома: хліб, налисники з різноманітною начинкою, млинці (які на поминках називали “Божими онучами” чи “тужиками”), вареники, пироги, книші, голубці, смажену рибу та ін. Пускали “колю” з чаркою горілки так, щоб кожному поминальнику дістався хоч один ковточок “за Царство Небесне”. Молилися, згадували померлих добрим словом.

Окрім коліва з медом у вигляді білої булки чи куті, кожна господиня обов'язково готувала для “своїх” покійних страви, які ті особливо любили за життя. Крашанку, частину цих страв, трохи коліва, а часом навіть горілку залишали на могилці, горілкою ж кропили землю. Давали багате подаяння крашанками, хлібом та іншими наїдками, обмінювалися їстівним між родинами, досита годували старців. В обведенні крашанками могил, принесенні на могилу для душ їхніх улюблених страв, спільному поминальному обіді можна вбачати пережитки жертвоприношення, кормління предків. За звичаєм, за останнім столом обов'язково пригощали діток, які збігалися з усього села і терпляче чекали на трапезу.

Висновки. За результатами дослідження ми приходимо до висновку, що як і на решті територій України, в історичній ретроспективі на Середній Наддніпрянщині глибоко притаманна символізація страв, їх вживання, дотримання обрядового календаря. Однак, є і певні відмінності, які зокрема стосуються обрядового звеличування хліба і хлібних виробів, приготування та вживання страв під час постів, страви трудових, родинних та поминальних обрядів тощо.

Список використаної літератури та джерел

1. Боплан Г.Л. де. *Опису України*. – К.: Наукова думка, 1990. – 256 с.
2. Маркевич Н. *Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян* / Н.Маркевич. – К.: Типография И. и А. Давыденко, 1860. – 280 с.
3. Потебня А. А. *О мифическом значении некоторых обрядов и поверий* / А.А.Потебня. – М.: Университетская библиотека, 1865. – 102 с.
4. Калиновский Г. *Описание свадебных украинских простонародных обрядов* / Г. Калиновский. – СПб.: Типография Х.В.Клена, 1877. – 108 с.
5. Яцуржинский Х. *Остатки языческих обрядов, сохранившиеся в малорусском погребении* / Х. Яцуржинский // *Киевская старина*. – 1890. – № 1-3. – С.130-132.
6. Яцуржинский Х. *Поверья и обрядность родин и хрестин* / Х.Яцуржинский // *Киевская старина* – 1893. – № 7. – С. 74-83.
7. Здорова Н.І. *Нариси народної весільної обрядовості на Україні* / Н.І.Здорова. – К.: Наукова думка, 1977. – 159 с.
8. Воропай О. *Звичаї нашого народу* / О. Воропай. – К.: Оберіг, 1993. – 282 с.
9. Скуратівський В.Т. *Український народний календар* / В.Т.Скуратівський. – К.: Мистецтво, 1992. – 208 с.
10. Скуратівський В. Т. *Український рік* / В. Т. Скуратівський. – К.: Веселка, 1996. – 238 с.
11. Артюх Л. Ф. *Українська народна кулінарія : Історико-етнографічне дослідження* / Л. Ф. Артюх. – К.: Наукова думка, 1977. – 155 с.
12. Конвой В. [Ел. ресурс]. – Код доступу: ukrpatriot.info/trudova_obryadovist.htm
13. *Давньоруський літопис*. – К., Наукова думка, 1990. – 138 с.
14. Котляревський І.П. *Енеїда* / І.П.Котляревський. – К.: Дніпро, 1966. – 429 с.

References

1. Boplan G.L. de (1990). *Description of Ukraine*. Kiev: *Naukova Dumka (in Ukr.)*
2. Markevich N. (1860) *Customs, legends, food and drinks of Malorossians*. Kiev: *Print shop of I. and A. Dvyvdenko (in Russ.)*
3. Potebnia A.A. (1865) *About mythical meaning of some customs and legends*. Moscow: *Universalnaya Biblioteka (in Russ.)*
4. Kalinovskiy G. *Description of wedding Ukrainian folk customs*. St. Petersburg: *Print shop of K. V. Klen (in Russ.)*
5. Yashchurzhyynskiy Khr. (1890). *The remains of the pagan rites, preserved in the burial of the little*. *Kievskaya Starina (Kiev antiquities)*, 1-3, 130-132 (in Russ.)
6. Yashchurzhyynskiy Khr. (1893). *Beliefs and rites of about birthday and christening of ancient*. *Kievskaya Starina (Kiev antiquities)*, 7, 74-83 (in Russ.)
7. Zdorovega N. I. (1977). *Esses on folkwedding customs in Ukraine*. Kiev: *Naukova Dumka (in Ukr.)*
8. Voropai O. (1993). *Customs of our people*. – Kiev: *Oberig (in Ukr.)*
9. Skurativskiy V.T. (1992). *Ukrainian folk calendar*. Kiev: *Mystetstvo (in Ukr.)*
10. Skurativskiy V.T. (1996) *Ukrainian year*. – Kiev: *Veselka (in Ukr.)*
11. Artyukh L.F. (1977). *Ukrainian folk cuisine: Historical-ethnographical research*. – Kiev: *Naukova Dumka (in Ukr.)*
12. V. Konvoi. Retrieved from ukrpatriot.info/trudova_obryadovist.htm (in Ukr.)
13. *Antient Rus' chronicles*. (1990). Kiev: *Naukova Dumka (in Ukr.)*
14. Kotliarevskiy I. P. (1966). *Eneida*. – Kiev: *Dnipro (in Ukr.)*

A. Chaban

FOOD AS SYMBOL (FROM THE HISTORY OF CENTRAL DNIPRO AREA FOOD SYSTEM ESTABLISHMENT)

From ancient times, Ukrainian people transfer their traditions from generation to generation. This traditions contain a genetic code of our ethnicity, distinctive from other nationalities. Towel embroidery, Ukrainian poems and legends, the way we used to build houses, our cloths, - all this is a priceless treasure that need to be thoroughly studied, modernized and implemented today. Folk cooking and way of eating are the elements of everyday Ukrainian culture that keep alive many features of old times. They are transferred from generation to generation. Besides mere satisfaction of physiological problems to support life, they carry deep symbolic meaning – their importance, rules, prohibitions, custom and every day activities.

The proposed article analyses one of the components of the food consumption system of the Central Dnipro area – consuming ritual meals and creating myths based on them. The process of establishing dishes as symbols lasts for centuries on the territory of the middle reaches of the river Dnieper. This process has its peculiarities that can be attributed to the proximity to the Steppes, the Cossacks' traditions and customs. Unfortunately today, the symbolic meaning of food gradually falls into oblivion. This process can be complicated and accelerated even more due to Ukraine's integration into European civilization space. So it's worth again and again to return to the origins of the Ukrainian national cuisine, the use of ceremonial food calendar, family celebrations. Prepared materials enable us to study the life of the Central Dnipro region population from the positions of everyday history, the land, the inhabitants of which were the founders of the creation of the Ukrainian ethnos, nation-building processes, origin of and evolution of the Ukrainian Cossacks, and national liberation movement.

As of today, numerous research works on food consumption system establishment of Ukrainians, recipes of dishes, regional peculiarities of ethnical Ukrainian territories are published. However, the characteristics of Central Dnipro food system have not been a part of scientific research yet. And this very territory has unique peculiarities in food preparation and consumption, food symbols, and observance of folk traditional calendar. The proposed article fills up the gap in scientific research on symbolic meaning of food. In addition, the novelty of this research is the use of the prosopography analysis alongside with other established methodological research principles that allowed for more objective outlook of the problem.

Based on the research results, we can conclude that similar to the other Ukrainian territories, Central Dnipro areas can be characterized by profound symbolic meaning of dishes, their consumption, and following folk custom calendar. At the same time, there are certain differences that are outlined in the article, e.g. symbolic meaning and glorifying of bread, preparation and consumption of food during fast, dishes for manual labor, family, and funeral customs.

Key words: food as symbol, glorifying of bread, ritual calendar food, dishes for manual labor, family, and funeral customs, dishes for fasting.

