

ТЕМА: Традиції матеріальної культури.

1. Поселення та житло: - поселення та планування житла; - конструкції житла; - інтер'єр хати.

2. Народне харчування, їжа, кухонне начиння: - харчові запаси; - повсякденні страви; - харчові заборони і режим харчування; - святкова й обрядова їжа.

Література

Етнографія України : навч. посіб. / за ред. С. Макарчука. Л. : Світ, 1994, 2004. 520 с.

Ковальчук О. Українське народознавство / О. В. Ковальчук. К. : Освіта, 1994. 174 с.

Кононенко П. Українознавство /Петро Кононенко. К.: Міленіум, 2006. 680с.

Культура і побут населення України : навчальний посібник /В.Наулко, В.Горленко та ін. К. : Либідь, 1993. 288с.

Лозко Г. Українське народознавство / Галина Лозко. К. : Зодіак-ЕКО, 1995. 368 с.

Народознавство: короткий словник-довідник / уклад. М.В.Стасик. Запоріжжя: ЗНУ, 2015. 222 с.

Пономарьов А. Українська етнографія: Курс лекцій / Анатолій Пономарьов. К. : Либідь, 1994. 317 с.

Пономарьов А. Українська минувшина: ілюстрований етнографічний довідник [Текст] / А. П. Пономарьов, Л. Ф. Артюх, Т. В. Косміна та [ін.]. К.: Либідь, 1993. 256 с.

Савчук Б. Українська етнологія: навч. посібник / Борис Савчук. Івано-Франківськ: Лілея-НВ, 2004. – 559 с.

Українська етнологія: навч. посібник / за ред. В.Борисенко. К. : Либідь, 2007. 400 с.

Українське народознавство / Ред. Степан Павлюк. К. : Знання, 2006. 568с.

Українці: Історико-етнографічна монографія у двох книгах / За ред. Анатолія Пономарьова. – Опішне : Українське народознавство, 1999. – 528 с.

1. ПОСЕЛЕННЯ, ЖИТЛО, ЗАБУДОВА

Типи поселень. Поселення землеробської людності України, які склалися з будівель, пристосованих для життя, різноманітних підсобних занять, утримання свійських тварин та зберігання продуктів, сягають глибини віків. Переважна більшість найдавніших поселень розташовувалася по високих берегах заплавлених річок на захищених від вітру місцях, найзручніших для проживання та ведення господарства.

Наприкінці XIX – на початку XX ст. на Україні виділялося **чотири зони** поселень – *північна, центральна, південна та карпатська гірська*. **Північна зона** в основному охоплювала масиви Українського Полісся. Тут переважав **вуличний тип поселень**, які виникли на місці давніх східнослов'янських дворич. Водночас у східній частині Полісся поряд з вуличними існували *безсистемні та безсистемно-вуличні поселення*. На території центральної лісостепової зони, де селяни майже до XVIII ст. могли вільно займати під забудову землі, значного поширення також набули безсистемні поселення, і тільки пізніше з'явилися вуличні. З послабленням народної колонізації у XIX ст. виникають рядові, радіальні, шнурові, а також квартальні поселення, створені на основі проєктів.

У **південній степовій зоні**, що охоплює землі колишньої Запорізької Січі та частково Слобожанщини, більшість поселень виникла в результаті державної та поміщицької колонізації другої половини XVII – першої половини XIX ст. Тут забудова велася переважно за вказівкою властей і мала, як правило, *квартальну та гніздову* форму. Існували й окремі поселення *вуличного типу*, наприклад, військові, відомі і в інших зонах України.

В усіх зонах побутували радіальні поселення, що виникли на основі давніх торгово-ремісничих центрів. Крім того, у долинах невеликих річок і в балках формувались *рядові поселення*, котрі являли собою однібічно забудовані вулиці.

У гірських районах Карпат поселення були переважно *безсистемними* і розміщувалися на зручних земельних ділянках на значній відстані одне від одного.

Двір. В Україні на всій її території сформувався так званий *відкритий тип* двору. Це означає, що земельна ділянка, прилегла до хати (*хижі*) та господарських споруд, завжди лишалася просто неба – на відміну від побутуючого в інших східнослов'янських народів закритого типу, коли під спільним дахом із житлом знаходилася певна площа двору. У деяких районах (Полісся, Карпати, частково Лісостеп та Степ) побутували різні варіанти поєднання житла з господарськими спорудами – від часткового до суцільного.

Забудова двору. За формою взаєморозташування житла і господарських споруд український двір мав шість типів забудови. При вільній забудові господарські будівлі й хата розташовувалися без певної системи, підпорядковуючись особливостям рельєфу садиби та господарським вимогам її хазяїна. **Однорядна забудова** передбачала розміщення господарських споруд *на одній лінії з хатою*. При цьому елементи забудови могли бути зовсім не зв'язаними між собою, зв'язаними частково або об'єднаними спільним дахом (довга хата, погон, лінійна, шнурова забудова).

При **дворядній забудові** господарські будівлі та хата утворювали два паралельних ряди і також могли бути зовсім не зв'язані, зв'язані частково або суцільно (дворяд). При Г-подібній та П-подібній забудові її елементи в плані утворювали відповідну літеру, а при периметральній розташовувалися по периметру садиби. Ці типи також мали три форми взаємозв'язку — відсутній, частковий та суцільний.

Двори із суцільним замкненим взаємозв'язком усіх будівель та периметральним їх розташуванням на садибі в різних районах України мали різні назви: *окружний двір, круглий двір, підварок* — на Поліссі; *заезд, замкнений* — на Поділлі; *хата у брамах, гражда* — на Гуцульщині; *хутір, зимівник, козацький двір* — на Півдні.

Двір і вулиця. Щодо розміщення хати відносно вулиці український двір був представлений трьома варіантами віддаленим, наближеним та безпосереднім.

В умовах народної колонізації земель виникали садиби переважно з віддаленим розташуванням хати відносно проїзних шляхів, постановкою її в глибині двору. Такий тип на Поділлі називався *двір проїздом*, на Полтавщині – *глибокий двір*. При наближеному розташуванні хати перед нею був невеликий земельний простір, на якому, як правило, висаджували дерева, кущі, квіти. Цей тип набув значного поширення на початку ХХ ст. майже по всій Україні, особливо в умовах нової садибної забудови вуличних поселень Лісостепу та Степу. Безпосередній вихід хати на вулицю, й розташування саме на межі садиби, яка прилягає до вулиці, є типом, який зустрічався дуже рідко – переважно в забудові садиб, котрі межували з ринковими майданами або жвавими торговельними шляхами. Під впливом білоруських та російських традицій цей тип наприкінці ХІХ – на початку ХХ ст. мав деяке поширення в порубіжних районах Полісся та Слобожанщини.

Огорожа двору. Найдавнішою формою огорожі були вали (*окопи*) з землі та глини, перемішаних зі м'ятою соломою. Поверх них висаджували кущі та дерева. Наприкінці ХІХ — на початку ХХ ст. у переважній більшості районів лісостепової та степової смуги поширилися плетені з лози *тини*. У лісових районах огорожу робили з тонких стовбурів дерев, горизонтально покладених між подвійними вертикально вбитими в землю стовпчиками. Такий тип огорожі мав назву *вер'є*. На Західному Поліссі подекуди зберігалися такі архаїчні форми огорожі, як *сторч*, *сторчівка*, *частокіл*, – зроблені з кругляків, вертикально вбитих у землю, та *паркани* – з закладених у пази вертикальних стовпчиків горизонтальних *плах* (шматок розколотої навпіл деревини, колоди) чи *горбилів* (пиломатеріал, що отримується шляхом зрізу зовнішньої частини колоди). У південних районах, багатих на камінь, огорожі робили з груботесаних брил (*плиток*) значних розмірів, поставлених на ребро (*плетняки*), або ж викладали з дрібного каміння без розчину (*мури*).

Огорожа мала в'їзні ворота – *браму*, вхідні двері – *фіртку* – та *перелаз* — підвищений над рівнем землі отвір для проходу людини, утруднений для худоби та птиці.

Хата – загальнопоширена на території України назва житлової споруди. Поряд із цим терміном у західних районах побутовали назви *хижа*, *халупа*, на Лівобережжі – *хатина*. У південних степових районах частково заглиблене в землю житло називалося *бурдей*, *землянка*, а підвищене – *верхова хата*, *горішня хата*, *горішник*. Бідняцька хата гуцулів та бойків Карпат також мала назву *бурдей* (*бурдій*).

Українська хата пройшла багатовіковий шлях розвитку від одноподільних до дво-, три- та багатоподільних споруд, яким були притаманні яскрава зональна виразність, локальна специфіка, різноманітність планування тощо. Поруч із повсюдним поширенням двоподільного житла, яке складалося з хати та неопалюваних сіней, у північно-східних районах на початку ХХ ст. з'явилися споруди, в яких обидва приміщення мали печі, а на Закарпатті двоподільне житло об'єднувало в собі два незалежних приміщення, кожне з яких мало зовнішній вхід (*хата* й *кліть*), причому лише перше опалювалося піччю. Ускладнення двоподільного житла на Поліссі та Слобожанщині відбувалось за рахунок або виділення в сінях ще однієї житлової кімнати з піччю (*теплушки*, *теплухи*, *кухні*), або повного перетворення сіней на тепле приміщення. У другому випадку вхід влаштовували безпосередньо з вулиці у так званий *прихаток*, а заможні господарі прибудовували перед вхідними дверима ще й *сінци*, *ганок*.

Найбільш поширеною на Україні в кінці ХІХ – на початку ХХ ст. була триподільна хата багатьох варіантів. На Поліссі, Північному Правобережжі, на Полтавщині, Слобожанщині та в долинних районах Прикарпаття й Закарпаття цей класичний тип українського житла мав розташовані по центру споруди сіни (*сінь*, *сінци*, *хороми*, *боїще*, *баще*, *приклад*) та розташовані по обидва боки від них житлову кімнату та підсобне приміщення для зберігання продуктів харчування, дрібного реманенту та сезонного одягу (*комору*, *кліть*). Своєрідність карпатського варіанту полягала в тому, що вхід до комори влаштовувався не з сіней, як в інших районах, а знадвору. Це давало змогу прибудовувати комору не лише до сіней, а й до тильної стіни житлової кімнати. Таким чином, остання

ставала в центрі всієї будівлі. В економічно більш розвинених південних районах переважав варіант, коли два житлових приміщення симетрично розташовувались відносно сіней. Він мав назви: *хата на дві половини, дві хати через сіни*.

Традиційним типам хат різних регіонів України надавали своєрідності такі елементи, як ганок (*крильце, калідор, рундук*), значні виноси даху (*піддашшя, піддашок, підсобійка, підострішина, дармовис, піднакат*) та галерея (*рукійма, лавочки*).

Подальше ускладнення плану хати йшло через виокремлення в сінях комори (*комірки, коміркини, кліті, підкліті, хижки, чулана, кладовки*), а в житловому приміщенні – кухні (*боковки, ванькіри, алькіру, хатчини*). На Поліссі, крім комори, в сінях виділяли приміщення, яке використовували замість льоху (*стебку, стьобку*), оскільки високі ґрунтові води заважали копанню глибоких льохів. Аби при мілкому заглибленні в ґрунт корнеплоди не промерзали, стебки обігрівали жаровнями з розпеченим вугіллям.

Традиційний план хати ускладнювався й за рахунок прибудови господарських приміщень, які розміщувались під подовженим спуском даху (*хата з прибічками, з прибоками, притулами, причепами, з пелевнею, половником, прихатою, захатою, шатром, газовбою, з захатником, припусницею, прихалабаком, сутком*).

Наприкінці ХІХ – на початку ХХ ст. під впливом міських споруд в українських селах з'являється новий тип триподільного житла, який складається з двох суміжних хат, розташованих у ряд по один бік сіней (*однобічна хата*). Деякі житла Полісся, Карпат і Півдня являли собою значно видовжену будівлю (*довга хата*), в якій в одному ряді з житловим приміщенням під окремим чи спільним дахом об'єднувалися господарські прибудови.

Найбільш заможні селяни Лісостепу та інших районів будували багатоподільні житла з трьох-чотирьох кімнат (*кругла хата, домок*). Такі споруди виникали в результаті членування кожної з камер триподільного житла: в сінях виділялась комора, а кожне з житлових приміщень переділялось на два – *чисту хату (велику хату, залу)* та кухню або кухню-спальню (*хатину, банкір, алькір*).

Українська хата на всій території свого поширення являла собою наземну одноповерхову споруду, за винятком гірських районів Карпат, придністровської зони Буковини та Поділля, де під житлом, розташованим на крутих схилах, влаштовували цокольний поверх (*погреб, пивницю*), який використовували для господарських потреб. Винятком було житло вкрай зубожілого сільського населення деяких районів — напівземлянки та землянки.

Інтер'єр хати. Внутрішнє планування українського житла, традиції якого сягають давньоруського періоду, характеризувалося у ХІХ ст. повсюдною типологічною єдністю. Отже, **вариста українська піч** завжди займала внутрішній кут хати з одного боку від вхідних дверей і була обернена своїм отвором (*челюстями*) до фасадної стіни (*чільної, входової, передньої*), в якій були вікна. По діагоналі від печі влаштовували парадний кут (*покуть, червоний кут, святий вугол, божній кут*), де розміщували ікони, прикрашені тканими або вишиваними рушниками (*божниками*), обтикани цілющим зіллям та квітами; перед ними вішали лампадку. На Лівобережжі для ікон виготовляли спеціальні полицки (*божнички*), а у найбільш заможних селян були цілі домашні іконостаси.

Під іконами уздовж бічної (*причількової*) стіни ставили стіл. У карпатських горян і подекуди в подолян функції столу виконувала скриня. Біля столу попід тильною (*задньою, запічною, напільною, примісткою*) стіною розміщували довгу дерев'яну лаву, а з зовнішнього боку — маленький переносний *ослінчик*. Збоку від столу знаходилася *скриня*. Простір між піччю та причільковою стіною заповнювався дерев'яним настилем на стовпчиках, піднятим на рівень лежанки печі (*піл, приміст*). Удень він використовувався для хатніх робіт, а вночі слугував спальним місцем. На Волинському Поліссі літнє спальне місце (*палаті*) іноді влаштовували в сінях. Уздовж чільної та причількової стін наглухо встановлювали лави, які на свята прикрашали саморобними ряднами (*веретами, коцями*), а в заможних сім'ях – *килимами*. У кутку, протилежному печі, біля дверей і над

ними розміщували дерев'яні полицки або невеличку шафу (*мисник, мисничок, судень*) для посуду, а вздовж чільної стіни над вікнами проти печі – полицю для хатнього начиння та хліба (*хлібну полицю*).

В одноповерхових бідняцьких хатах Полісся та Карпат майже до початку ХХ ст. побутувала архаїчна форма курної печі (*курянка, піч по-чорному*), дим від якої йшов просто в хату. Для його виводу у стелі робили спеціальний отвір (*димник*) із засувкою. Поліщуки майже до 20-х років ХХ ст. продовжували користуватися такими архаїчними освітлювальними пристроями, як *посвіт, лучник, світак, світоч, світильник, светло, лучина*, які встановлювали біля вікна проти печі. Зі стелі, в якій залишали отвір, над посвітом спускали трубу (*комин, посвітиш комин, світильний комин*), зроблену із хмизу або полотняного мішка, обмазаних глиною.

Українська вариста піч за формою димозабірної пристрою (*комина, шиї, цівки*), який розташовувався над припічком, представлена трьома типами: **лівобережним, правобережним та лемківським (відрізнялись формою комина)**.

Традиційна українська хата мала, як правило, не менше трьох вікон: у чільній стіні – двоє навпроти печі (*перепічні*) та третє навпроти столу (*застільне, покутне*). Робили й маленьке віконце у причілковій стіні (*запічне*). В курних хатах Полісся та Карпат майже до початку ХХ ст. зберігалися так звані *волокові вікна*, що являли собою вузькі наскрізні отвори в стіні, які закривалися дерев'яними засувками – *волоками*.

Стіни хати зводилися з різних будівельних матеріалів залежно від місцевих ресурсів та економічних можливостей забудовників. Існували два типи конструкції стін: зрубний і каркасний (останній був дешевшим і переважав). У північній полосі Лісостепу каркас заповнювали деревом та частково глиносоломою, а у південній – плетінням (мінімально вживали дерево, максимально – лозу, очерет, соломі з глиносоломою).

Декоративно-художнє оздоблення хати було досить різноманітним у різних районах України. Так, якщо засоби зовнішнього оздоблення зрубних поліських жител обмежувалися частковою побілкою або обмазкою глиною, до того ж лише житлової частини хати, то у крайніх північно-західних районах зруб залишався небіленим або підбілювалася тільки частина стін навколо вікон. Декор зрубного карпатського житла відзначався багатством різьблення. Окрім традиційної обмазки глиною та побілки, широкого вжитку набули підводка кольоровими глинами та декоративний поліхромний розпис. У прикарпатських зонах Поділля, Буковини, гірських районах Прикарпаття та Закарпаття застосовували прийоми художнього викладання – *шалівку, шинглі*.

Долівка та стеля. У традиційному українському житлі долівка (*земля*) завжди була глиняною. Доцана підлога навіть у домівках заможних селян наприкінці ХІХ — на початку ХХ ст. траплялася дуже рідко, та й лише в районах, багатих на ліс.

Стеля підтримувалася поздовжніми або поперечними балками – *сволоками*. На них укладали різного роду настил (із горбилів, дощок, пруття, переплетеного глиносолом'яними перевеслами, тощо). Лише у поліському житлі збереглися поодинокі випадки влаштування таких архаїчних форм стелі, як трикутна, трапецієподібна та напівкругла (*горбата стеля*). Стелю, як правило, завжди білили, залишаючи небіленими іноді лише сволоки. Повністю небілена стеля побутувала лише у західних районах Полісся та у карпатських горян (*мита стеля*).

Дах. Найбільш поширеною конструкцією даху на Україні була чотирихвиля на кроквах та двоххилий дерев'яний дах кількох варіантів: *накотом, на стільцях, на сохах* тощо. У правобережних лісостепових районах дах покривали переважно соломію, зв'язаною снопиками (*куликами, китицями, плескачами*), а в лівобережних — розстеленою соломію (*внатруску, під ліщотки, по-простому, під ногу*). На Правобережжі та в Карпатах по ребрах та вздовж усього даху викладали сходишки (*острішки, карби, сходишки, стріхачі*). Такий дах завершувався високим гребенем (*верхом*), прокладеним по всій його довжині. Через велику кількість атмосферних опадів дахи тут були значно вищі,

ніж в інших районах. У зонах, багатих на ліс, покрівельним матеріалом слугувало дерево (*плахи, дрань, гонт*).

Господарські будівлі двору: *хлів* – для великої рогатої худоби; *стайня* – для коней; *саж, куча, кармник* – для свиней; *курник* – для домашньої птиці; *кадуб, вулик, довбня* – для бджіл. Зерно в снопах зберігали в *клуні, стодолі, половнику*; хліб та продукти домашнього вжитку, збіжжя – у *коморі*; сіно й солому – в *оборозі, сіннику, одрині*; кукурудзу в початках – у *коші, кошниці*. Для зберігання сільськогосподарського реманенту слугували *возовня, піднакат, сарай, шопи, повітка*.

Більшість господарських будівель зводили з найменш цінних матеріалів. Винятком були дві споруди – комора та клуня, оскільки в них зберігали найкоштовніші запаси землеробської сім'ї.

Господарські споруди села – це *млини*, які використовували енергію води, та *вітряки*, що використовували енергію вітру. Млини – більш давній тип таких споруд, згадки про нього маємо ще у XIII ст. Щодо вітряків, то найінтенсивніший розвиток їх будівництва на Україні припадає на XVIII–XIX ст. Та й донедавна вони становили невід'ємну частку сільського краєвиду.

Для переробки зерна на крупу окремі села мали спеціальні споруди – *крупорушки*. Як тяглову силу тут використовували коней або волів, котрі приводили в дію певну механічну систему. Для переробки сім'я соняшника на олію застосовували різного роду преси – *олійниці*. Своєрідними типами технічних споруд були сільські *сукновальні* та *валили*.

Особлива роль належала *кузні*. Майже до середини нашого століття ця невелика, маловиразна, але дуже важлива споруда була обов'язковою в кожному селі. Серед господарських споруд слід відзначити й цілу низку споруд для ночівлі худоби при відгінному скотарстві на Поліссі та в Карпатах: *стайні, стаєнки, кошари* та ін.

Громадські споруди села обслуговували потреби місцевого населення та подорожніх у фабричних та мануфактурних виробках (*лавки, крамниці*), у харчах, напоях та ночівлі (*шинок, заїзд, корчма*). Архітектурними перевагами ці споруди, як правило, не відзначалися.

Протилежністю в цьому плані були культові споруди села – *церква, дзвіниця, будинок священника*. Їх спорудженню та оздобленню надавалося великого значення. Церковно-храмова архітектура стилістично різноманітна в кожному з регіонів України.

ЖИТЛО В ДУХОВНОМУ СВІТІ СЕЛЯНИНА

Житлова обрядовість. Будівництво житла здавна було одною з найважливіших подій. З переселенням до нової хати люди пов'язували свої надії на щасливіше й заможніше життя. Боротьба з природною стихією, бажання найрізноманітнішими засобами задобрити її, прагнення забезпечити надійність та міцність нової оселі – усе це знайшло відбиття у своєрідних віруваннях, звичаях та обрядах. Це вибір місця і часу для будівництва житла, його закладки, закінчення будівництва, перехід у новий дім та багато іншого.

Колись суворо канонізований та регламентований комплекс обрядовості, пов'язаної з житлом, сьогодні існує лише у вигляді розрізнених елементів і побутує серед невеликої частини сільського населення. А такий украй необхідний захід, як вибір місця для житла, нині майже зовсім не здійснюється, оскільки це місце в обов'язковому порядку визначається районним архітектором при виборі забудовником того чи іншого типового проекту і неодмінно узгоджується з генеральним планом розвитку села.

Вибір місця для нової хати по всій Україні (крім Півдня) був одним із найважливіших обрядів, пов'язаних із народним житлом. При вирішенні цього питання брали до уваги багато чинників: віддаленість житла від вулиці, рельєф садиби, розташування хати щодо сторін світу тощо.

Для нового житла намагались знайти таке місце, яке мало задовольняти цілий ряд вимог, зокрема: 1) щоб город за хатою та господарськими спорудами виходив до річки, ставка, на долину; 2) щоб це місце було по можливості на цілині, де земля "спокійна"; 3) на горбку, де немає вологи; 4) там, де ранком не буває роси; 5) де не ростуть дерева; 6) де колись водилася худоба, була в сім'ї злагода і не вмирили діти; 7) де можна вдало розмістити господарські споруди; 8) де є зручний під'їзд; 9) вхід до хати повинен бути із південного боку або зі сходу.

Слід зауважити, що заборон при цьому було значно більше. Так, не можна було будувати нову хату: 1) за розмірами меншою від старої (*щоб не зменшилась сім'я*); 2) на місці старої, хоча б трохи не посуваючись убік; 3) на садибі родини, де були п'яниці, злодії тощо; 4) там, де люди вимерли від пошесті; 5) де часто хворіли; 6) де були сварки та розлучення; 7) де колись вбили когось чи ще якимось осквернили місце; 8) де були поховання, особливо вішалників; 9) де раніше була церква чи якимсь інше святе місце; 10) де колись молотили (*бо будуть чорти молотити*); 11) на пустирах, вигонах, мочарах, на роздоріжжі, перехресті доріг та на межі; 12) там, де хата розділяла ділянку землі навпіл; 13) на стежках, дорогах та корчах; 14) на камінні та болотах; 15) там, де росло дерево, а особливо бузина, терен, груша і вкрай небезпечна калина; 16) де був льох чи якісь ями; 17) де був хлів чи стайня; 18) де був смітник, гноярка, місце, куди виливали помії; 19) де скупчувалась дощова вода; 20) де була хата, яка згоріла від удару блискавки.

Крім того, щоб визначити місце для нового будинку, ходили до ворожок та розпитували старих людей. У деяких випадках на цьому місці сіяли жито: якщо воно росло гарно, то вважалося, що й місце гарне.

Перевірка правильності обраного місця полягала у подальшому уточненні розміщення хати на одній із найбільш придатних ділянок. Для цього здійснювався такий обряд: під кожним рогом майбутнього житла забивали дерев'яні кілки або ж клали камінці, біля яких після заходу сонця таємно від чужих очей насипали певну кількість зерен жита або пшениці – 27, 30, 33, 36, 39 тощо. Водночас посередині майбутнього житла на столику або стільці, застеленому рушником, клали хрест (який потім, при зведенні хати, переносили на покутній стовп), хліб, сіль і залишали яку-небудь посудину з водою. Подекуди для більшої вірогідності воду ставили біля кожного кілка чи камінця. Наступного ранку до схід сонця перевіряли, в якому стані були хліб, зерна, сіль та вода. Якщо все лишалося незачепленим, а кількість води навіть побільшала, то це було доброю ознакою. Такий обряд інколи повторювали дві-три ночі підряд.

Широко побутував також обряд із використанням металевого або глиняного посуду (сковорода, горщик тощо). Під такий посуд увечері клали жмут вовни, а вранці перевіряли, чи не зволожилась вона. Якщо так, то й житло буде вологим і будувати його в цьому місці небажано.

Усі зазначені магічні обряди в далекому минулому виконували тільки чоловіки, хоча наприкінці ХІХ ст. цієї традиції вже не дотримувались.

Вибір часу для закладин житла вважався однією з важливих умов успішного будівництва. Закладати нову хату було прийнято *навесні та влітку*. На Поділлі будівництво починали у *п'ятницю*, найкраще у повнолуння, *щоб у хаті було повно*. Загалом по Україні найбільш сприятливими днями вважались вівторок, четвер, п'ятниця та субота. Небажано було починати будівництво у високосний рік, понеділок, середу та на свята. Перш ніж закладати житло, довідувалися, чи не припадає це на день, присвячений комусь із святих мучеників, *бо не доведеш справу до кінця*. Після ж закладин уже можна було працювати всі дні, крім неділі, свят та постів (Петрівка, Спасівка).

Закладини. Цей обряд, як правило, починався рано-вранці. У центрі майбутнього житла, перед місцем, де мала бути піч, або у східному кутку південного боку ставили стілець, застелений рушником, на якому лежали хрест, букет квітів, хліб, сіль, чашка води або вина. Старший майстер брав рушник із хлібом, цілував його, промовляючи: "Господи, допоможи", і починав роботу. Рушник, а інколи й добрий шмат тканини і гроші

(своєрідний аванс) майстер забирав собі. Якщо у майстра були помічники, то найчастіше він розраховувався з ними сам.

Закладини починалися з того, що майстер робив хрест, який з ходом будівництва поступово піднімався до вершини даху (по закінченні його назавжди прибивали на горищі).

Щоб будинок стояв довго, перший камінь чи якийсь інший жертвний атрибут закладали тоді, коли пролітав крук.

Майстра на закладини гарно частували, щоб той *не зарубав кого-небудь*, коли закладатиме першу підвалину; намагалися не попадати йому на очі, *бо як побачить кого, то той може померти скоро чи сильно занедужати*. Крім того, на закладах, як і при зведенні нової хати, навхрест дерева не клали, *бо невдовзі буде в домі мрець*.

Дрібні гроші, зерно, хліб, вино, трави, квіти, зілля, часник, овечу вовну, лампадки, іконки, ладан, освячену воду, проскурки та інші жертвні атрибути (як і перший камінь, перший кілок, глиняні вальки та інші будівельні матеріали) обов'язково закладали господарі майбутнього житла. У південнозахідних районах цей обряд інколи здійснювали куми (*нанашко* і *нанашка*). Жертвні атрибути закладались під усі чотири кутки житла, а подекуди – лише під один так званий *красний* куток, який, як правило, був розташований на сході. Із прийняттям християнства він став називатися також і *святим*.

Після того як майстер з помічниками уже встиг добре попрацювати, а господар приготував усе необхідне для трапези, родичів та сусідів запрошували на закладини, тобто обід на місці майбутнього житла. Таким чином сплачувалася своєрідна данина займаній природі. За звичаєм, господар наливав чарку горілки чи вина і спочатку випивав сам, дякуючи всім, що прийшли, а потім підносив кожному по черзі, починаючи з того кінця, звідки сонце сходить. Пообідавши, гості розходились, а майстер продовжував роботу. Іноді гості допомагали йому і працювали до вечора.

Закладання сволока – досить важливий етап зведення житла. Під його *голову* (від сходу сонця) закладали різні предмети, освячені в церкві, найчастіше ладан (від ударів блискавки), а з протилежного (*глухого*) кінця — шматочок хліба, сіль, гроші (для достатку) та вовну — для сухості й тепла. При закладах сволока не можна було грюкати (щоб не чаділо у новій хаті). Цей ритуал зберігся до наших днів.

Будівельна жертва – елемент обряду закладин, своєрідний відкуп на початку будівництва нового житла. Цей обряд глибоко архаїчний: у далекому минулому для зміцнення будівлі приносили людські жертви, потім – тварин, їхні черепи, ще пізніше – рослини й нарешті – дрібні гроші. Більшість сучасних забудовників за традицією продовжують кидати монети під перший камінь фундаменту, *аби гроші з хати не виводились*.

Щодо подальшого будівництва хати, то його часто-густо проводили всім гуртом, так званою *толокою*.

Завершення будівництва ("квітка"). По закінченні основних будівельних робіт на гребені даху ставили хрест, колоски збіжжя та букет квітів – це й була *квітка*. Досить часто відзначали й завершення якихось етапів будівництва. Так, після зведення стін і стелі майстер прибивав до сволока хрест і квіти. Господар у свою чергу прив'язував до сволока кожух (щоб у домі було тепло), скатертину (для чистоти й порядку), хустку з хлібом та сіллю (щоб у домі завжди був хліб-сіль). Хустка, хліб і сіль призначались у подарунок майстрові.

Обряд "квітки" зберігся й донині, оскільки його активно підтримують майстри, що зводять житло, адже після встановлення квітки з майстрами розплачуються за роботу.

Закінчуючи будівництво, майстри обов'язково залишали непокритою частину даху над сіньми, вважаючи, що через цей отвір мусить вилетіти усе зло. Через декілька днів отвір все ж закривали. Крім того, після спорудження хати протягом року не можна було білити всю будівлю, а залишити хоча б невелику «латку» де-небудь, щоб не бачили сторонні люди.

Новосілля (*перехідчини, входини*). Новосілля починається з того, що господарі за день до цієї події (вірніше – на ніч) залишають у новій хаті kota або півня. Наступного дня, коли вже все готове до переходу в новий дім, старші члени сім'ї беруть у руки ікону, вишитий рушник з хлібом і сіллю, миску з житом, пшеницею, дрібними грішми та пляшкою горілки і входять до нової хати. Літній чоловік (батько молодих господарів, а за його відсутності кум чи інший близький родич) іконою або ж тільки хлібом із сіллю благословляє на всі боки нове помешкання, після чого залишає ікону на покуті. Вийшовши на вулицю із хлібом і сіллю на вишитому рушнику, він благословляє дітей на щасливе життя в новій хаті. Молоді господарі беруться за кінці рушника, і він заводить їх у нове житло. За ними заходять родичі та сусіди; літня жінка посипає всіх зерном і дрібними грішми, бажаючи щастя в новому домі. Після цього всі дарують подарунки та сідають за столи, а молоді господарі частують гостей. Новосілля закінчується співами й танцями.

Слід зауважити, що в минулому на новосілля обов'язково спочатку співали обрядових пісень і тільки потім – звичайних. Неодмінно виконували обряди освячення житла, обкурення його ладаном, смирною, вугіллям та кусочками шкіри. Перед заселенням ворожили, кладучи на ніч до ранку хліб, сіль і жито. Вважали за краще переселитися на молодик і не в періоди посту. Всі учасники дійства чітко знали, хто що мав приносити на новосілля. Так, батьки новоселів несли подушки, родичі та сусіди – клуночки з житом, хліб, сіль, посуд, ножі, ложки (старий посуд у новій хаті категорично заборонявся). На новосілля господар обов'язково різав барана або свиню. У далекому минулому першим у хату навіть вводили коня, — мабуть, для того щоб засвідчити, що хата добротна, міцна та велика за розмірами.

Символіка житла. Селянська хата виконувала й магічну функції. Так, віконні та дверні пройми, пофарбовані в інтенсивно червоний колір, що символізував очищення вогнем "усього входящого". Функцію оберегу виконували також наведені крейдою хрестики навколо вікон та дверей. Оберегами слугували й рушники, якими оздоблювали вікна та двері. Їхня вишивка обов'язково відрізнялась від тієї, якою вишивали рушники для картин та ікон. Неодмінними хатніми амулетами були часник та підкова. Останню прибивали до порога чи біля нього. Часник та різні трави розвішували навколо дверей та вікон.

Триподільна система будови хати – явище не випадкове, адже й житло також ділиться по вертикалі на три частини: призьба, стіни, дах. У житловій кімнаті найчастіше було три вікна, на фасадній стіні – три отвори (двері та два вікна), більшість традиційних хат мала триподільне планування. З появою віконного скла великих розмірів швидко набули широкого побутування вікна на три шибки. Потаємний смисл триподільної системи ще чекає на своє розшифрування.

2. Народне харчування, їжа, кухонне начиння

СИСТЕМА ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ. Традиційними способами обробки продуктів для приготування їжі були переважно варіння і тушкування, меншою мірою – печіння та смаження, пряження. Заготівлю продуктів на запас (*харчі*) проводили теж засобами термічної обробки (с у ш і н н я), а також безтермічної ферментації (соління, квашення) та в'ялення. Менш поширеним було в у д ж е н н я, характерне передусім для деяких західних районів.

Українській системі харчування, як і системі харчування кожного етносу, притаманні своєрідні звичаї, пов'язані з приготуванням повсякденних і ритуальних страв, харчові заборони, обмеження та переваги, певні смакові стереотипи у меню повсякденних та обрядових трапез. Святкові страви (в тому числі недільні) готувалися за рецептами повсякденної кухні, але при цьому мали вищу калорійність завдяки м'ясним, рибним, жировим компонентам, різноманітним набілам із сметани, ряжанки тощо.

Традиційні страви

ХЛІБ – найвиразніший, найпопулярніший, найбільш значущий атрибут слов'янського харчування. *Хліб – усьому голова, Хліб та вода – козацька їда, Без хліба суха бесіда* – таких прикладів української народної мудрості можна наводити безліч. Хліб споживали завжди багато, бо харчування в цілому було низьким за калорійністю. З хлібом їли й рідкі страви, й картоплю, й навіть кашу. З ним улітку їли на полуденок (підвечірок) свіжі огірки, фрукти, ягоди, баштанні.

До найдавніших архаїчних видів хліба можна віднести *прісні коржі*. Але улюбленим повсякденним, святковим та обрядовим Хліб в Україні *був учинений*, тобто виготовлений на *розчині*, заквасці. Як і в давнину, у ХІХ ст. розчину робили на хмелю, потім залишали шматок тіста від попередньої випічки. Виготовляли закваску, потім тісто, яке не раз перемішували. Пекли хліб у добре розпаленій печі на поду (черені), підкладаючи під хлібини сушене капустияне листя, і робили це раз на тиждень, розраховуючи, щоб хліба вистачило до нової випічки.

На Україні завжди віддавали перевагу житньому хлібу. Слово *жито* ще за часів Київської Русі мало таке широке значення, що ним називали і хліб, і їжу взагалі. У неврожайні роки аж до середини ХХ ст. селянам доводилося пекти хліб не лише з житньої, а з домішками ячмінної муки, висівок, картоплі, буряків, лободи, навіть жолудів. Пшеничний хліб випікали на великі свята: Різдво, Паску, весілля.

За звичаєм випічкою хліб для потреб сім'ї займалися жінки. І лише у пізньому середньовіччі, коли в містах почали з'являтися пекарські цехи, право виготовляти хліб набули й чоловіки. Але деякі звичаєві привілеї та заборони продовжували існувати як у домашньому побуті, так і у цеховому спілкуванні: тіста не могли торкатися люди, що обмивали покійних, гибелі (виловлювали собак і кішок), колії (різники). І навпаки – пекар чи кухарка, що виготовляли хліб, користувалися особливою повагою.

Хліб здавна є символом добробуту, гостинності, хлібосољства. Протягом віків у народі вироблялося ставлення до нього як до священного предмета. Крихти й уламки хліба ніколи не викидали, а віддавали птиці чи худобі. За гріх вважалося недоїсти шматок хліба, а якщо такий шматок падав на землю, годилося підняти його, почистити від пилу, поцілувати й доїсти. У традиційному інтер'єрі селянської хати хліб-сіть, покриті рушником, були необхідним атрибутом. Запрошуючи до столу, господар казав: *Просимо до нашого хліба-солі*, а після застілля гості дякували за хліб-сіть. Розділити з кимось хліб-сіть – означало подружитися, побрататися. Зустрічати хлібом-сіллю дорогих гостей – цей звичай, що має глибоке коріння, дійшов до нашого часу.

Хліб – один із найважливіших атрибутів української обрядовості. При цьому його утилітарна функція відходить на другий план, а пріоритетною стає знакова, символічна. Так, усі різновиди весільного печива виражали ідею єдності родини, міцності шлюбу, продовження роду, благополуччя й злагоди в сім'ї. Чільне значення мав хліб у родильній та поховальній обрядовості, без нього не обходилося жодне календарне чи трудове свято.

БАЛАБУШКИ (балабухи) - невеличкі булочки круглої форми з кислого тіста. Пекли їх у святкові дні чи в неділю найчастіше з пшеничного або гречано-пшеничного борошна. У деяких районах (Слобожанщині, півночі Полтавщини) балабушки не пекли, а варили.

На печених балабушках ворожили у новорічну ніч і на Андрія. Воду для тіста слід було принести від колодязя ротом. При цьому хлопці смішили дівчат, щоб ті випустили з рота або проковтнули воду. Нарешті, принісши воду, дівчата замішували нею тісто, випікали балабушки та, поклавши декілька на низенькому ослоні, впускали голодного собаку. Чию балабушку собака з'їдав першою, та з дівчат першою повинна була ВИЙТИ заміж. Інший спосіб ворожіння полягав у тому, щоб з'їсти на ніч пересолену балабушку, тоді присниться суджений, який принесе дівчині напитися.

Аналогічні балабушкам були *пампушки*.

БАНУШ – страва типу *мамалиги*. Свіжозібрані вершки кип'ятили, солили, обварювали в них кукурудзяне борошно, знімали з вогню й ретельно розтирали, доки на поверхні не виступало масло. Виготовляли бануш переважно у гірських районах та передгір'ях Карпат головним чином на свята для гостей, їли з бринзою, сиром.

БОРЩ – одна з найпопулярніших страв. На Україні існувало три різновиди борщу. Перший, *червоний*, найулюбленіший, готували з капостою, буряком, морквою, петрушкою (пастернаком), пізніше – з картоплею. У святкові чи недільні дні борщ варили на м'ясній ющі (із свининою чи птицею), в будень – затовкували або засмажували салом із часником та цибулею. Для борщу звичайно заквашували червоний городній буряк і використовували як його, так і квас. Для смаку додавали *сироватку чи маслянку* (рідину, яка залишалася після виготовлення сиру й масла), а в особливо урочисті дні забілювали сметаною. Гостроти борщу додавав червоний стручковий перець, особливо поширений на Півдні України. Борщ готували з квасолею (Середнє Подніпров'я, Полтавщина, Поділля), на Півдні додавали злегка підсмажене борошно, пшоняну або гречану кашу (*затирали борщ*), а на Полтавщині – галушки. На Поділлі для закваски борщу готували спеціальний квас із запарених житніх висівок. На крайньому заході борщ варили дуже рідкий, *лише з буряками, заправляючи* засмажкою, а для кисло-солодкого смаку додавали сік свіжих вишень або яблук. У піст борщ варили без сала та м'яса, лише на олії, проте намагалися додати до овочевої юшки гриби, в'ялену, сушену або смажену рибу. Червоний борщ широко вживали не лише як повсякденну обідню страву, але й на Різдво, весілля, хрестини, поминки.

Другий різновид борщу – *щавлевий, зелений, або весняний*. Його варили з молодим щавлем, кропивою, лободою, листям городнього буряка, засмачуючи юшку круто звареним яйцем і сметаною (сироваткою, масляною). Так само як і червоний, щавлевий борщ у піст готували без сала і м'яса, на олії, з грибами та рибою.

Третій різновид борщу – так званий *холодний (холодник)* – готували виключно влітку. Молодий городній буряк варили, різали соломкою, заправляли квасом-сирівцем, сироваткою (масляною, сметаною), додавали зелень петрушки, кропу, цибулі, часнику, по можливості круто зварене яйце. Це був сирий борщ, оскільки варили (та й то окремо) лише буряк, їли охолодженим, нерідко з вареною картоплею *замість хліба*.

Спосіб приготування щавлевого і холодного борщу зберігся до наших днів майже без змін. Червоний же борщ отримав для закваски порівняно нові продукти – свіжі помідори, томатний сік, соус або пасту. Ці додатки поступово витіснили буряковий квас. На Півдні почали додавати до борщу солодкий перець – *ротунду*.

ВАРЕНИКИ – одна з найпоширеніших страв з вареного тіста з начинкою. Остання могла бути пісною чи скоромною — залежно від християнського календаря. Як начинку використовували сир, смажену капусту, варену товчену картоплю, мак, калину, вишні та інші ягоди, яблука, варені й товчені сухофрукти (сушину), варену квасолу, горохове пюре, пшоняну чи гречану кашу й навіть борошно. Борошняна начинка була типовою для Полтавщини та Південної Чернігівщини. Для цього підсмажували сало, доки воно не перетворювалось на суху жовту шкварку, і у киплячій смалець, розмішуючи, додавали борошно. Засмажку охолоджували і начиняли нею вареники, які називалися *вареники з піском*. Поширеною пісною начинкою була також *урда (гурда* – Поділля, *вурда* – Волинь). Тісто для вареників робили з пшеничного, житнього, гречаного борошна або з борошняної суміші. Прісне тісто замішували на сироватці з яйцем, давали йому відстоятись і, розкачавши в руках качалку діаметром 2—3 см, різали її на дрібні шматки. Кожен шматок обвалювали в муці і розкачували *варяниці*, які потім начиняли. Варили вареники у крутому окропі, потім виймали лозяним ополоником, складали в макітру та заливали засмажкою з олії або сала з цибулею. До вареників із сиром, фруктами чи ягодами додавали сметану або рязжанку. Запивали їх холодним свіжим або кислим молоком.

У повсякденному меню українського селянина вареники зустрічалися нечасто, вони були окрасою недільного й святкового столу. Вареники входили також до складу

урочистих трапез (весілля, хрестини, поминки, гостини, храмові свята), їх варили на толоку й обжинки. Вареники були обов'язковою стравою, котру несли молодій дівчата-дружки на другий день весілля, а жінки – породіллі. При цьому примовляли: *Щоб повна була завжди, як вареник*. У цих випадках вареники символізували продовження роду. Вареники з сиром, мащені сметаною, були неодмінною стравою на Масляну (Сиропуст) поряд із млинцями, оладками, налисниками.

Вареники й нині є однією з найулюбленіших і найпоширеніших страв.

ВЕРГУНИ – просте печиво, які виготовляли із прісного тіста на яйці й сироватці або маслянці. Тісто для вергунів розкачували у тонкий корж, різали на прямокутники чи ромби, у яких робили внутрішній надріз. Потім вивертали усередину надрізу раз чи двічі і смажили у киплячій олії до золотавого кольору. Робили вергуни й іншої форми: тонкі пластівці з тіста змащували олією і згортали рулетом, а потім пекли у негарячій печі, однак перевагу віддавали вергунам, виготовленим у перший спосіб.

Вергуни готували дівчата на вечорниці, хазяйки для колядників і щедрувальників, баби-повитухи для онуків. Робили їх і у свята, які припадали на піст.

ГАЛУШКИ – типова для української кухні страва. Прісне тісто, замішане на воді чи сироватці з яйцем, розкачували качалкою, щоб товщина коржа була 1 – 1,5 см. Різали тісто смугами шириною 2–3 см, потім відщипували від кожної невеликі шматочки і кидали в підсолений окріп (кипляче молоко, м'ясну або овочеву юшку). Це були *щипані*, або *рвані*, *галушки*. Коли ж від тіста шматочки не відривали, а відрізали ножом, виходили *різані галушки*. Тісто найчастіше готували з пшеничного або пшенично-гречаного борошна. Варені на воді галушки зціджували й заправляли засмажкою з цибулею на олії чи салі. Варені на молоці або у ющі галушки їли разом з рідиною. Галушки з гречаного борошна дещо відрізнялися за способом виготовлення. Гречану муку розколочували водою з яйцем до густини сметани, потім, змочивши у воді ложку, брали тісто й обережно опускали в окріп. Коли тісто спливало, галушки виймали лозяним друшляком.

Галушки готували майже щодня, здебільшого на вечерю. Ця страва була легкою у виконанні та надзвичайно поживною. Широко популярні й сьогодні, галушки поряд із борщем є певною мірою символом української національної кухні.

ГАРБУЗОВА КАША. Гарбузи вирощували у кожному без винятку селянському господарстві. Печений або варений гарбуз споживали майже цілорічне – завдяки можливості тривалого зберігання. Готували у такий спосіб: очищений від насіння та шкірки гарбуз різали на невеликі шматки, заливали коров'ячим, а в піст маковим чи конопляним молоком і варили до готовності. Приварене пшоно з'єднували з вареним гарбузом в однаковому співвідношенні, розмішували й запікали. Готували гарбузову кашу і запечену з яйцями – *запіканку*, *бабку*.

Запечена гарбузова каша була атрибутом недільного меню, а звичайну готували на повсякдень. У наші дні гарбузову кашу роблять також із рисом або манною крупною.

ГОЛУБЦІ. Пшоно (на правобережній частині Півдня України, Південному Поділлі, у Карпатах – кукурудзяні крупки, на Полтавщині – гречку) злегка приварювали, змішували з підсмаженою цибулею, свинячими шкварками, а у свято – з сирим м'ясним фаршем, додавали спецій та начиняли цією сумішшю запарені свіжі або квашені капустині листки. Навесні капусту заміняли молодим листям червоного буряка, а на південному заході – молодим листям винограду. Потім голубці злегка підсмажували, складали у горщик, заливали – у піст водою навпіл із квасом, у м'ясоїд юшкою на кістках чи м'ясі, додавали сметани і ставили у добре витоплену піч. Голубці вважалися готовими, коли капуста ставала м'якою. На Лівобережжі та Півдні голубці робили великі, на цілий капустиний лист, а у Подністров'ї та Карпатах листя ділили на декілька часток (господиня, яка робила великі голубці, вважалася там ледачою). Полтавські куховарки віддавали перевагу великим голубцям за те, що вони соковитіші. Голубці готували на повсякдень, але у більшості районів Правобережжя, крім Полісся, вони входили й до складу свят-

кового меню. З 20–30-х років нашого століття Г. почали начиняти рисово-м'ясною сумішшю, а тушкувати, додаючи замість квасу томатний сік, соус чи пасту.

ГОРОХЛЯНИКИ (*горохв'яники, хоми, горохові млинці*) — досить поширена страва. Горох розварювали, розтирали кописткою, доки не утворювалася однорідна пюреподібна маса, злегка охолоджували і додавали 2–3 ложки пшеничного або житнього борошна. Смажили на добре розігрітій сковороді – у піст на олії, у м'ясоїд на смальці, їли зі шкварками, товченим часником, олією, сметаною. З 50-х років горохляники почали виходити з ужитку.

ГРЕЧАНИКИ — гречані млинці або перепічки. Тісто для гречаних млинців готували з хлібною закваскою чи дріжджами, додаючи не менше чверті житньої або пшеничної муки, яйце і сироватку (молоко, воду). Тісто розмішували як для оладок, давали йому добре зійти, а потім смажили великі — на всю сковороду — Г. їли зі шкварками, молоком, кисляком, сметаною.

Гречані перепічки робили з крутішого вчиненого тіста, випікаючи їх на сковороді. Вони слугували заміниками хліба, якщо його не вистачало до нової випічки. З такого самого тіста у керамічних кухликах пекли й гречані *стовбуни*, які також заміняли хліб.

Де-не-де на Полтавщині гречаниками називали вареники із гречаного борошна. У сучасній кухні гречаники зустрічаються рідко.

ДЕРУНИ (*драники, драчаники, терчаники*) користувалися великою популярністю у народній кухні, особливо у північних районах України. Сиру картоплю терли на тертушці, зливали зайву рідину, додавали ложку-дві білого борошна чи картопляного крохмалю, яйце, терту сиру цибулину, ретельно розмішували і смажили оладки на олії чи смальці. У деруни іноді клали начинку – у м'ясоїд сир із сирим яйцем або січене м'ясо (варене, а то й сире), у піст – підсмажені на олії з цибулею гриби або просто смажену цибулю. Віддавали перевагу дерунам із сметаною або ряжанкою. Іноді додавали білий сметанний соус із підсмаженою цибулею та грибами, заправлений підсмаженим борошном. Нерідко готові деруни (переважно без начинки) складали у макітру чи горщик, заливали сметаною і ставили у гарячу піч.

Споживали цю смачну й корисну страву на сніданок або вечерю, найчастіше – у неділю. Деруни і нині є улюбленою повсякденною стравою.

ДРАГЛІ (*дріглі, холодець, холодне, гишки, студенець*) – одна з найпопулярніших м'ясних страв. Свинячі (телячі, яловичі) ноги (*гомільку*) варили, поки м'ясо не відставало від кісток. Під кінець варіння в юшку додавали коріння петрушки, пастернаку, моркву, а також цибулю, перець, сіль. Відокремивши м'ясо від кісток і розклавши його по мисках, заливали юшкою, заправляли тертим часником і ставили у холодне місце. За декілька годин драглі застигали у желеподібну масу. До них обов'язково готували гострий соус (*хрін*). Коріння багаторічного хрину очищали, терли на дрібній тертушці, додавали третій свіжий буряк і оцет або третій квашений буряк і буряковий квас, цукор і сіль. Хрін повинен був вражати своєю гостротою.

Драглі готували звичайно лише тоді, коли забивали худобу: на Різдво, Великдень, на весілля, хрестини, похорон. Ця страва входила до складу обов'язкових в урочистій народній трапезі.

ДУШЕНИНА. М'ясо (найчастіше свинину) різали на середньої величини шматки, обвалювали в борошні, складали у горщик, заливали окропом, нерідко сироваткою або сметаною, іноді до юшки додавали сирівець, клали сиру цибулю, моркву, спеції, сіль і тушкували до готовності. Їли з вареною картоплею, кашею, щедро поливаючи підливою. Іноді душенина готували разом із картоплею.

Душенина була досить поширена, здебільшого у святковій трапезі. Без неї (або без *печені*) не обходилося і не обходиться досьогодні жодне весілля, хрестини, інші свята.

ЗАПІРКА – одна з найдавніших страв, поширених серед слов'янських народів. Круте підсолоне пшеничне на яйцях тісто розтирали з мукою у дерев'яних ночовках дерев'яною ложкою, кописткою (дерев'яна лопатка) або рукою доти, доки не

утворювалися кульки розміром з горошину чи квасолину, їх варили в окропі або молоці, іноді у м'ясній юшці. Затірка вважалася готовою, коли тісто спливало. Страва мала борошністу консистенцію. Споживали її з олією, маслом, смальцем, із засмажкою та й без додатків. Затірка (як і подібні за простотою виготовлення та високою калорійністю *галушки*) готували на Україні майже щодня. У наші дні цю страву готують вже не так часто і переважно лише на території Полтавщини та Середнього Подніпров'я.

ЗРАЗИ – один із різновидів *картопляників* чи *оладків*. Найпопулярнішими були картопляні зрази. Січену телятину або дрібно різану свинячу підчеревину заміщували з підсмаженою цибулею, сіллю та спеціями, потім додавали добре розтерту варену картоплю, яйце, вимішували до утворення однорідної маси, виробляли невеличкі котлетки і смажили їх на олії чи смальці. М'ясо чи сало не були обов'язковим інгредієнтом зраз. До картоплі додавали січені смажені гриби, просто смажену цибулю або січену смажену рибу.

Картопляні зрази (як і картопляники) готували переважно на Поліссі (правобережна частина). У Східній Галичині, на Поділлі, Київщині зрази робили з борошном, кашами. Подавали до них сметану чи сметанний соус, ряжанку, молоко.

Зрази з м'ясом готували лише у святкові дні; з грибами, рибою, цибулею – у будні, частіше на вечерю. У наші дні зрази лишуються популярною стравою.

ЗУБЦІ готували з пророщеного (*скільцьованого*) ячменю, який висушували, підсмажували й варили, як кашу. Зубці (як і *пуртя*, *кваша*, тобто страви з використанням солоду) мали солодкуватий смак і вважалися ласощами. Наприкінці ХІХ ст. вийшли з ужитку.

КАПУСНЯК (*капуста засипана*, *капуста з пшоном*) – друга за значенням після борщу рідка овочева страва. Квашену капусту дрібно сікли, заливали окропом і варили з картоплею, морквою та пшоном. У готовий капусняк клали засмажену на салі цибулю і ще раз проварювали. Особливо цінувався капусняк, зварений на м'ясній юшці з жирної свинини – грудини, поребрини. Його варили частіше у період зимових (різдвяних) м'ясниць. Капусняк, як і борщ, заправляли перцем. Навесні та влітку, коли запаси квашеної капусти вичерпувалися, капусняк варили із свіжої капусти, додаючи для смаку сирівець. У піст цю страву робили пісною, на олії. У першій половині ХХ ст., коли почали культивувати помідори, на заправку капусняка почали використовувати томатний сік, морс.

КАПУСТА: Тушкована капуста – одна з найпоширеніших овочевих страв. Квашену капусту віджимали, дрібно сікли, заливали окропом і тушкували з перцем, сіллю, цибулею та олією доти, доки вся рідина не випаровувалася, а К. не починала підсмажуватися. Така страва була або самостійною, або правила за *начинку* до вареників чи пирогів. Нерідко змішували й тушкували свіжу й квашену капусту, а влітку свіжу капусту, тушкували з кислими додатками: сирівцем, буряковим квасом або сироваткою з молока. На м'ясниці або на свята в капусту додавали підсмажене м'ясо (свинину), сало, смажені домашні ковбаси і тушкували все разом. На Поділлі, Східній Галичині й Волині капусту тушкували так, щоб залишалася юшка. Така страва подекуди називалася *бігос* (*бігус*).

КАРТОПЛЯНИКИ готувалися на основі вареної м'ятої картоплі (*м'ячки*, *мнялки*), яка й сама була окремою стравою. Якщо ж до неї додавали ложку-другу білого борошна, сире яйце, виробляли котлетки та, викачавши у борошні, смажили на олії чи смальці, – це вже виходили картопляники. Бувало, що їх начиняли м'ясом, шкварками, грибами – тоді вони уподібнювались до *зразів*.

Картопляники їли з молоком, кисляком, ряжанкою, сметаною, смаженим салом, а то й без додатків. Найбільш поширеними вони були (і зараз є) на північних територіях України, але і в інших районах вони користуються великою популярністю.

КАША – одна з найдавніших і найпоширеніших слов'янських страв. На Україні К. виготовляли з пшона, гречки, ячменю, пшениці, вівса, кукурудзи, пізніше рису. Товчені зерна відокремлювали від луски, одержуючи чисту крупу за допомогою шеретування у круподерках або товчення у ступах. При цьому крупа могла лишатися цілою або перетворювалася на дрібну січку. Крупи готували до варіння по-різному: ячмінь, пшоно, кукурудзу, пшеницю мили, гречку і овес підсмажували до золотавого кольору. За консистенцією каші були круті й рідкі. *Гречана каша — то матір наша, а хлібець житній – то батько рідний.*

КВАША – страва, схожа на кисіль за технологією виготовлення, але відмінна за складом продуктів, її готували з двох частин житньої та однієї частини гречаної муки, а також невеликої кількості муки з житнього солоду. Борошно змішували, запарювали окропом, розводили до густини рідкого тіста і ставили на ніч у тепле місце для вкисання. Таке кисло-солодке *молоде* тісто вранці варили у горщику, уважно стежачи, щоб кваша „не втекла”, і вживали на сніданок чи вечерю або як третю (солодку) обідню страву. Влітку квашу заправляли садовими ягодами, взимку – свіжою калиною, сушеними, вареними й товченими грушами. На Правобережжі існував інший спосіб виготовлення кваші. Брала три горщики з окропом і в кожен всипали, поступово вимішуючи, щоб не було грудок, кукурудзяну, житню та ячну солодову муку. Потім всі три тіста змішували разом, уквашували у теплі й варили.

К вважалася ласощами, її дуже любили, вихваляючи: *Така кваша, якби й наша; Як кваша ся вдасть, дівка ся віддасть* і т.ін. Нинішня народна кухня, на жаль, втратила цю самобутню страву.

КИСІЛЬ – одна з найдавніших слов'янських страв. Вівсяні зерна підсмажували, мололи, відсіювали, дрібну муку запарювали, окропом, охолоджували до теплого стану, додавали шматок хліба і залишали на ніч заквашуватися у теплому місці. Саме від того, що тісто повинно було добре вкиснути перед варінням, ця страва й дістала свою назву. Подекуди на Україні за вівсяним киселем закріпилася інша назва – *жур*.

Свіжозварений К. заправляли конопляною або маковою олією, маковим або конопляним молоком. Для виготовлення цього „пісного” молока зерна маку чи конопель у макітрі до однорідної маси розводили теплою водою, добре розмішували, відстоювали, переціджували. Ця рідина мала сивий колір, а на смак нагадувала молоко, розведене водою. Їли кисіль також і з хрінном, цибулею, злегка підсоливши. Якщо ж хотіли зробити кисло-солодкий кисіль, до нього додавали ягоди з медом або варену й товчену сушину, розливали у миски й охолоджували. Почату миску годилося з'їсти за один раз, бо інакше кисіль підходив водою й ставав несмачним, звідки й приказка: *Сьома вода на киселі*. Кисіль вважався смачним, якщо він був густий.

На початку ХХ ст. кисіль готували вже з інших видів борошна, зокрема з картопляного крохмалю. Спосіб його виготовлення виключав ферментацію, а кислота здобувалася за допомогою варених ягід чи фруктів. Свіжі чи сушені ягоди, фрукти варили до готовності, картопляне борошно розводили у невеликій кількості холодної води й уливали у киплячий узвар. Коли рідина загусла – кисіль був готовий. Цей спосіб дійшов до наших днів.

На більшості території України кисіль входив і донині входить до меню урочистих трапез. Крім того, він подається, як правило, останнім і слугує своєрідним етикетним знаком закінчення застілля, за що його у народі й прозвали *вишибалою, виганняйлом, розгоном*. Кисіль не вважався дуже шанованою стравою, що виявлялося й у прислів'ях: *Пішов за сім верст киселю їсти; Пішла по селу добувати киселю* тощо.

КЛЬОЦКИ (кльоки) – страва, що готувалася аналогічно *галушкам*, але з доповнювачами. Прісне (як на вареники чи галушки) тісто замішували з м'ятою вареною картоплею, свіжим кисломолочним сиром, виробляли кульки й варили їх в окропі, поки ті не спливали. На Поліссі готували різновид кльоцків – *коми (коми)* з гречаного, пшеничного борошна, м'ятої картоплі й тертого маку.

Їли кльощки гарячими зі сметаною, засмажкою з цибулі, шкварками, олією, вершковим маслом, їх і тепер охоче готують переважно у західних областях України.

КНИШІ – житній, рідше пшеничний хліб з борошна тонкого помелу.

КОВБАСА – харчі, які виготовлялися переважно на запас. Після забою кабана тонкі кишки ретельно промивали, вимочували, очищали й начиняли сирим м'ясом, підчервиною, перетертими з сіллю, часником, перцем. Склавши ковбасу кільцями, її засмажували на сковороді у гарячій печі з обох боків. Для тривалого зберігання ковбасу складали у горщики, заливали смальцем і ставили у прохолодне місце. На заході України ковбасу не лише смажили, а й вудили у спеціальних коптільнях або просто у комині.

К.овбасу робили, як правило, перед Різдом, Великоднем, і вони були обов'язковою й почесною стравою на святковому столі.

КОВБИК (*кендюх, сальтисон*). Добре вимочений і вчищений свинячий шлунок начиняли злегка привареним і посіченим свинячим м'ясом, щоковиною, салом, вухами, підчервиною, змішаними з часником. Потім обварювали й тушкували у печі, перегортаючи з боку на бік, поки не підсмажувалася шкуринка. Після цього К. тримали під гнітом, щоб позбавити зайвої вологи, їли його з хрінном.

Ця страва не була такою «престижною», як ковбаси, і споживали її протягом усіх м'ясниць на повсякдень. Ковбик і досі готують, коли забивають свиней.

КОРЖІ – найдавніший вид хліба, що виготовлявся з прісного тіста. Як правило, коржі робили тоді, коли до наступної випічки не вистачало хліба. Прісне пшеничне або житнє тісто замішували на сироватці, маслянці, молоці з яйцем, а у піст – на воді, тонко розкачували качалкою на стільниці, робили насічку ножем і смажили на сковороді на олії. Коржі їли замість хліба, готували їх і як окрему ставку до молока, ряжанки, сметани тощо. Особливого значення К. набували у перший день посту – жилиний понеділок. Тоді їх пекли просто на черені без олії, і називалися *вони жилиняники, жиливаки, дужики*.

КРОВ'ЯНКА. Товсті кишки забитих свиней вимивали, вимочували, очищали й начиняли сирією кров'ю, змішаною з недовареною гречаною крупною, сирією дрібно січеною підчервиною, сіллю і спеціями. Як і ковбасу, кров'янку смажили у печі з обох боків. Якщо не вистачало крові, кишки начиняли сирією тертою картоплею із сіллю і шкварками (Полісся), пшоняною або кукурудзяною кашею зі шкварками з підчервини (Полтавщина, Чернігівщина, Поділля). У цьому вигляді страву називали просто *кишками*.

Кров'янка – одна з небагатьох страв, яка витримала тиск релігійної заборони вживати в їжу кров забитих тварин. Дохристиянські народні смаки перемогли, і донині ми споживаємо цю самобутню страву.

КРУПНИК – юшка з крупами. Готували крупник на м'ясній юшці або на воді – залежно від сезону й достатку господаря. Засипали гречаною, ячною (перловою), пшеничною, кукурудзяною крупами так, щоб готова страва мала консистенцію дуже рідкої *розмазни*. Іноді для калорійності додавали одну-дві картоплини. Заправляли смаженою на олії чи салі цибулею, для смаку клали коріння моркви, петрушки, пастернаку, зелень кропу й петрушки, по можливості додавали перець. Аналогічно готували *куліш*. *Крупник – кулішеві брат*, – говорили у народі.

КРУЧЕНИКИ (*завиваники*) – одна з небагатьох м'ясних народних страв. Шматок свинини або телятини відбивали, солили, перчили й потім накладали на нього зверху начинку зі смаженої цибулі, смажених із цибулею грибів або смаженої квашеної капусти. М'ясо завивали рулетом, зав'язували ниткою, злегка підсмажували на смальці та вкладали у горщик. Тушкували у м'ясній юшці, сметані чи просто воді зі спеціями. Коли крученики були готові, нитки знімали й подавали на стіл до каші чи картоплі.

Крученики були суто святковою стравою, їх робили лише на урочисті гостини, храмові свята тощо. Готують їх і сьогодні.

КУЛІШ – страва, схожа за способом приготування на *крупник*, але роблена з пшоняних крупів. К.уліш було легко готувати не тільки в домашніх умовах, тому він мав ще одну назву – *польова каша*. Промите пшоно засипали у казан з киплячою водою, для

смаку додавали одну-дві картоплини, сіль, коріння, по можливості зелень. Готовий куліш затирали салом із цибулею й часником. Особливо смачним був куліш із салом, шматком м'яса (навіть солонини) або рибиною. Готовим куліш вважався тоді, коли пшоно повністю розварювалося і утворювалася кашоподібна маса. Переважно куліш готували з пшоном, але подекуди варили й гречаний, кукурудзяний.

Куліш готували на обід у польових умовах, а вдома звичайно на вечерю. Він і зараз є однією з улюблених народних страв.

ЛЕМІШКА – кашоподібна мучна страва. У горщик з підсоленим окропом всипали підсушене гречане борошно, постійно перемішуючи й розтираючи його кописткою, щоб не утворювалися грудки. Води й борошна брали приблизно у пропорції 2,5—3:1. Потім цю загуслу масу ставили у піч упрівати. Вживали лемішку переважно у піст з олією чи «пісним» молоком з конопляного або макового сім'я. Часом до лемішки варили *урду* (варений невитриманий сир. 2. Прісний овечий (козячий) сир.). У м'ясоїд їли з молоком, кисляком. Готували лемішку на сніданок чи вечерю. З холодної лемішки виробляли плескаті коржі, підсмажували їх на олії або запікали у горщику в печі. Називали їх *плескана*. Лемішка нині майже повністю вийшла з ужитку.

ЛОКШИНА (*лапша, тісто*). Тісто для Л. готували так само, як і для *галушок*, прагнучи, однак, покласти більше яєць і крутіше замісивши. Постійно підсипаючи борошно, розкачували на стільниці якомога тонші коржі, які, злегка підсушивши, загортали трубкою і різали на тоненькі смужечки. Підсушена локшина зберігалася досить тривалий час. Потім її варили у ющі, молоці, окропі, як і галушки чи *затірку*.

Локшину готували і на щодень, і на різні урочистості — з молоком або куркою. З неї робили також *бабку-запіканку*. зварену локшину заливали розколюченими з молоком яйцями, іноді сиром, цукром і запікали в печі. Цю страву готували як ласощі, і вона, як і кисіль, символізувала закінчення обіду.

МАМАЛИГА - страва з вареного борошна, аналогічна *лемішці*, але з кукурудзяного борошна, взятого у тих же пропорціях до води. Якщо мамалигу робили з дрібних крупів, то їх насипали на воду купкою, розділяли на чотири рівних частини і залишали на деякий час пропарюватися на малому вогні. Потім борошно чи крупи розтирали кописткою-*мамалижницею* доти, доки не залишалася жодної грудки, їли мамалигу, як і лемішку, з олією, шкварками, «пісним» молоком, розтертим часником. На кордоні з Молдавією мамалига була заміником хліба до рідких гарячих страв. На Півдні України мамалигу часто називали *лемішкою*, а в Карпатах — *кулешею*. Оскільки кукурудза набула поширення на Україні в основному в ХІХ ст., то мамалигу можна вважати відносно пізнім явищем. Однак схожу за смаком і способом приготування страву – *малай* – готували ще запорожці з пшоняного борошна.

Сьогодні кукурудзяну мамалигу охоче готують у традиційних районах її поширення: Середнє й Нижнє Подністров'я, Карпати.

МЕДІВНИК (*медовий пряник, пряник, праник*) – солодке печиво. Мед доводили до кипіння, гасили в ньому невелику кількість соди, додавали борошно (на одну частину меду приблизно дві частини білої муки) й місили у руках доти, доки тісто не білішало й не ставало м'яким. Потім клали на стіл, розкачували качалкою до товщини в палець і витискували спеціальними формами фігурки людей чи тварин або різали на ромби ножем. Випікали на підсипаних крохмалем сухих листах у гарячій печі.

Медівник роздавали дітям – посівальникам і щедрувальникам на Новий рік, колядникам на Різдво.

МЛИНЦІ (*блинці, налисники*) – популярна страва з тіста. Пшеничне, пшенично-гречане, на Подністров'ї – кукурудзяне, рідко житнє борошно розводили сироваткою, масляною, молоком або водою, вбивали яйця й заколочували рідке тісто. На розігріту сковороду, змащену салом чи олією, розливали тісто тонким шаром і підсмажували млинці з обох боків. Особливо добрими були вони зі сметаною чи ряжанкою. Готували до млинців і сметанний соус з грибами, засмажку з цибулі. У святкові дні млинці начиняли

сиром, складали у макітру, заливали сметаною й запікали. Такі млинці найчастіше називалися *налисниками*. На Лівобережному Поліссі у середині нашого століття почали робити млинці з крохмалю на яйцях і молоці. Потім, тонко порізавши їх на локшину, робили з неї бабку на яйцях.

Цією стравою нерідко закінчувалася гостина. Млинці були однією з найпопулярніших страв на Масляну.

МОЛОЧНІ СТРАВИ на Україні споживалися щодня, за винятком постів. Найпоширенішою стравою було свіже коров'яче молоко, кип'ячене або парене у печі. На свіжому молоці варили каші, локшину, ним заправляли картоплю, полуднували. З пареного молока робили рязанку. Так само часто споживали кисляк. З нього відтоплювали сир, який споживали як окрему страву і використовували як начинку для вареників, пирогів, налисників. Сироваткою з сиру заправляли борщі, з нею варили каші, нею вчиняли хліб, пироги, млинці, оладки тощо. З вершків, зібраних з молока чи кисляку, збивали масло у спеціальних маслобійках або у високих макітрах. Маслянку (*околотину*) вживали так само, як сироватку. Сметану й масло використовували як забіл до борщу, каш, юшки, вареників, галушок. Менше вживали козяче молоко, яке майже повністю йшло у їжу без переробки. У районах розвинутого вівчарства (Карпати, Буковина, Середнє і Південне Подністров'я) виготовляли бринзу (*бриндзю*). Овече молоко зсідали за допомогою *глягу* (*глегу*) зі шлунку молодого ягняти, потім сир збирали, відціджували, солили. Бринза була незамінним харчовим запасом у дорозі, з нею споживали мамалигу тощо. Нині бринзу виготовляють головним чином у гірських районах Карпат.

ОВОЧЕВІ САЛАТИ обмежувалися такими, для яких існували складники, наявні у власному господарстві. Український селянин віддавав перевагу свіжим або солоним огіркам і квашеній капусті з цибулею та олією. Влітку кришені свіжі огірки з цибулею, вареним яйцем і сметаною подавали до вареної картоплі. Популярним салатом із більшої кількості складників був буряковий, який нагадував відомий нині вінегрет. Квашені або свіжі городні червоні буряки відварювали або пекли, відварювали картоплю, дрібно сікли, додавали солоні огірки, січену квашену капусту (необов'язково), цибулю, олію. Такий салат часто споживали восени та взимку і в піст, і у м'ясниці. У піст складники салату могли обмежуватися буряками, огірками, хрінном та олією. Чим гостріший був хрін, тим вище цінувалася якість страви. Багато споживали тертої редьки з олією. У лісостеповій зоні до овочевих страв часом додавали свіжі, смажені або солоні гриби.

ОЛАДКИ – млинці зі вчиненого тіста. Для їх смаження жирів потребувалося більше, ніж для млинців, тому цю страву з економії готували рідше.

ПАМПУШКИ (*пампухи*) — невеличкі круглі й пишні булочки, виготовлені з кислого тіста з житньої, пшеничної, гречаної чи пшенично-гречаної муки. Пампушки готували до свята, у неділю, на поминальний обід (Полісся, Північне Поділля) до борщу чи юшки, затовкуючи їх часником, а житні пампушки й на щодень.

Як і *балабушки*, пампушки використовують у дівочо-парубочих ворожіннях. Однак порівняно з балабушками П.пампушки мали значно більше територіальне поширення і нерідко були присутні на буденному столі. Сьогодні пампушки з часником до борщу широко включаються у меню традиційної української кухні.

ПЕРЕПІЧКИ – замітники хліба. Робили їх з розчинного тіста тоді, коли не вистачало хліба до нової випічки. Закваску не витримували декілька годин, як годилося при виготовленні хліба, а робили значно швидше. Іноді, вчинивши хліб, відбирали частину хлібної розчини, заміщували тісто, ліпили невеличкі булочки й випікали, не чекаючи, поки тісто підійде декілька разів.

Пекли перепічки переважно у суботу на сніданок. Сьогодні, незважаючи на те, що хліб домашньої випічки майже вийшов з ужитку, перепічки все ще наявні в селянському харчуванні.

ПЕЧЕНЯ (*печінка*) – поряд із *душениною* популярна м'ясна страву. М'ясо (переважно свинину) підсмажували з цибулею на сковороді, потім тушкували у горщику з

корінням і спеціями, іноді додаючи для смаку сметану, квас-сирівець або сироватку. Іноді печеня тушкували разом із картоплею, але частіше нею поливали варену картоплю, каші.

Печеня входила до складу майже всіх урочистих гостин, які відбувалися не у піст. З другої третини нашого століття печеню стали вдосконалювати додаванням помідорів чи томатного соусу.

ПИРОГИ відігравали велику роль у традиційному народному харчуванні. Виготовляли пироги двох видів: п е ч е н і (з кислого тіста) й с м а ж е н і (з прісного). Печені пироги нерідко робили з того ж тіста, що й хліб (тобто переважно житнього), але обов'язково з начинкою. Пшеничні пироги пекли лише на свята. За начинку правили сир, розтертий з сирими яйцями, смажена квашена або свіжа капуста, варені квасоля, горох, картопля, гречана каша зі шкварками, печений гарбуз із калиною чи без неї, товчений мак, мак із калиною, калина (а влітку і восени й інші свіжі ягоди та фрукти), варені й розтерті сушені груші й сливи, варене, січене й підсмажене з цибулею м'ясо, зелена цибуля з вареними яйцями, смажені з цибулею свіжі гриби, урда. Готували й смажені пироги з прісного незаквашеного тіста. Смажили їх на сковороді на олії, перегортаючи. У піст начинкою були гриби, картопля, капуста, урда, мак, ягоди і фрукти, каша з олією, у скоромні дні – здебільшого сир.

Пироги й досі є однією з найулюбленіших страв. Готують вчинені Пироги тепер на дріжджах, а не на хлібній розчині, і з пшеничного тіста. У деяких західних районах так називають вареники.

ПУНДИКИ – борошняна страва, що вважалася ласощами. Готувалася вона дуже просто. Робили прісне на яйцях і кисляку або сироватці тісто, як на *коржі*. Коли тісто відстоювалось, його ще раз добре вимішували, різали на шматки і розкачували качалкою на дуже тоненькі коржі діаметром 20—25 см. їх підсмажували з обох боків на сковороді у великій кількості жиру (олії, смальцю чи вершкового масла) і складали у полумисок стовпчиком один на один, перекладаючи підсоленою засмажкою з цибулі, їли пундики гарячими.

ПУТРЯ – страва з неподрібненої ячмінної крупи, її варили, висипали у дерев'яні ночви, обсипали житньою солодовою мукою, перемішували, укладали у дерев'яну діжку, заливали водою навпіл із сирівцем і ставили у тепле місце. Після вкисання переставляли на холод.

Споживали путрю в основному у Великий піст. Нині ця страва вийшла з ужитку.

РИБНІ СТРАВИ. У народному харчуванні спеціальних Р. с. було мало. Свіжу рибу смажили, їли гарячою й холодною, додавали до пісного борщу. З сирової риби варили юшку й холодець. В'юнів і карасів тушкували у сметані. У піст (особливо зимовий) споживали *просол* — солону рибу власного приготування або куповану. В'ялену на повітрі або сушену в печі рибу додавали до пісних юшок, крупників, куліша, борщу; парену – до вареної картоплі. У піст, у неділю й свята готували *рибні січеники* (*товченики*).

САЛО – найпопулярніші м'ясні харчі й страва, найцінніший у традиційному харчуванні продукт. Після забою свині сало знімали разом зі шкурою цілим шматком зі спини і окремо – підчеревину. Потім різали на квадрати (25—40 см) з надрізами зверху, щедро солили і складали у дерев'яні ночви, скрині, бодні, у керамічні слоїки або підвішували у полотняних торбах у коморі (взимку – на горищі). Солоне сало могло зберігатися до двох років. Попередньо присолене сало у західних районах України також вудили.

Сало вживали на полуденок і підвечірок із хлібом, огірками й часником у скоромні дні, брали з собою в дорогу. Солоне сало приварювали й споживали на сніданок чи вечерю до картоплі чи каші. Салом засмажували чи затовкували рідкі страви – борщ, капуста, юшку. На смаженому салі робили яєшню. Шкварки надавали чудового присмаку кашам, галушкам, вареникам, млинцям, лемішці, мамалізі тощо. Достаток сала

вважався у народі за справжній добробут: *Якби мені паном бути, то я б сало їв і салом закусював*. Сало й сьогодні є надзвичайно популярним.

СІЧЕНИКИ (*товченики*). М'ясо (свинину) або рибу, дрібно рублені (*січені*) або товчені, змішували зі смаженою цибулею, перцем, невеликою кількістю білої булки чи білого борошна, вимішували з сирим яйцем до утворення однорідної в'язкої маси. Викачавши у муці невеличкі ковбаски, підсмажували їх на сковороді, а потім дотушковували у печі з набілом чи без.

СОЛОМАХА – кашоподібна страва, подібна до *лемішки*, однак варили її дещо інакше. Основним компонентом С.соломахи також було гречане борошно (рідко пшеничне або житнє), з якого розбовтували рідке тісто, вливали у підсолений окріп і заварювали, розмішуючи. Коли соломаха була готова, додавали олію, а у м'ясоїд – смалець, затирали часником. Соломаха була однією з найпоширеніших страв у козацьких походах.

У деяких районах України під цією назвою побутують інші страви: варена м'ята квасоля з юшкою і цибулею (Івано-Франківщина), затерті з олією часник або цибуля як заправка до борщу, пампушок, балабушок (Полтавщина).

СТРАВИ З ЯЄЦЬ. Варені й смажені яйця у будень вживали рідко. Варені яйця брали з собою у дорогу чи в поле під час важких польових робіт. Яєшня була поширеним гостинцем при одвідуванні породіллі, на сніданку у молодой на другий день весілля. Яйця додавали до тіста. З ними робили бабки-запіканки з локшини чи каші.

ТЕТЕРЯ (*рябко*) – страва типу *кулешу*, що готувалася з пшона і заправлялася рідким гречаним або житнім тістом. Готова Т. мала сіро-жовтий колір (звідси й назва). Засмачували її затовченим салом із цибулею й часником або засмажкою з цибулі на олії. У кращі дні тетерю готували на м'ясній або рибній юшці. Пісню тетерю іноді заправляли хрінном з квасом, не позбавляючи часнику.

Ця страва була дуже популярною в козацькому побуті. Проте з початку ХХ ст. вона виходить із ужитку.

УРДА (*гурда, вурда*) – страва з конопляного сім'я. Злегка підсмажене конопляне (рідко лляне або рижієве) насіння товкли й розтирали макогоном у макітрі, заливали окропом, вимішували, щоб отримати «пісне» молоко, проціджували, солили і ставили на вогонь. При кипінні на поверхні утворювалася жовтувата піна, яку знімали ополоником-шумівкою і використовували як начинку до пирогів і вареників. Замість насіння бідніші селяни вживали *макуху* (відходи виробництва конопляної олії).

ХЛЯКИ (*фляки, рубці*). Після виготовлення ковбас, кров'янки й ковбика, як правило, залишалися браковані кишки. Ретельно вимиті, вичищені й дрібно посічені, вони довго варилися зі спеціями, потім заправлялися відвареним пшоном. Готові хляки добре перчили й затирали часником, їли гарячими.

ШИНКА – один із різновидів м'ясних харчових запасів. Свинячу шинку шпигували часником, обтирали сіллю з перцем і запікали у печі, їли протягом зимових свят. У районах Прикарпаття та Східної Волині шинку після маринування у соляному розсолі зі спеціями вудили у печах або у коминах. Вуджена шинка зберігалася довго, аж до косовиці й жнив, коли потрібно було особливо калорійне харчування.

Напої

ВАРЕНУХА (*варено, варьоха, запіканка*) – безалкогольний або слабоалкогольний напій. Готували узвар із сушених груш і слив, протягом ночі настоювали, відціджували, додавали червоний гострий перець (*щоб забивало дух*), м'яту, чебрець, материнку і, по можливості, заморські спеції – гвоздику, корицю, духмяний перець. Потім цю суміш парили з медом у печі й подавали у гарячому чи холодному вигляді. Дехто з заможних господарів додавав до варенухи трохи горілки. У ХІХ ст. горілки на урочистостях вживали мало і варенуха успішно її заміняла. Цей напій був у великій пошані і в запорозьких козаків. Варенуху подекуди й зараз готують на Середньому Подніпр'ї, Полтавщині, Слобожанщині.

КВАС. Улюбленими напоями на Україні здавна були різноманітні кваси: сирівець (хлібний К.), буряковий, фруктові, ягідні, виготовлені з соку дерев.

Буряковий К. готували у такий спосіб. З перемитих городніх червоних буряків зрізали верхню й нижню шкуринки, щільно складали у діжку, заливали сирогою водою, додавали кілька житніх сухарів, пригнічували і залишали вкисати. Коли К. починав бродити, діжку ставили у прохолодне місце. Буряковий К. для пиття вживали нечасто, здебільшого він слугував основою, заправкою для борщів тощо. Це був сезонний напій: виготовляли його восени, після збирання городини, і прагнули зберегти до пізньої весни, до нового врожаю буряків.

У лісостепових районах України готували фруктові та ягідні кваси. Здебільшого для цього використовували дикі груші та яблука, терен. Плодам давали влєжатись, потім їх декілька разів перемивали і щільно вкладали у діжку, яку вистилали житньою соломною. Груші-гнилички чи яблука-кислички заливали холодною водою й залишали на декілька тижнів у теплом приміщенні. Іноді для смаку вливали кілька ложок *пісти* (завареної, як кисіль, житньої муки). Коли К. укисав, діжку ставили у прохолодне місце. Вживали як К., так і плоди.

Навесні, у період руху соків, збирали й пили свіжий березовий і кленовий сік, а також переробляли їх на квас. Зібраний у діжку сік заправляли калиною, брусницею чи журавлиною, додаючи медовий стільник або просто вошину. Іноді для смаку додавали підсмажені зерна ячмінного солоду, житні сухарі. К. бродив протягом тижня, потім його ставили у льох, аби пригальмувати процес ферментації. Березовий квас готують і зараз.

К.вас використовували для урочистих гостин, але здебільшого у повсякденному харчуванні. Буденність цієї страви добре підкреслена у приказці: *Вчора квас, нині квас, нехай чорти мучають нас!*

МЕД (*медуха, квасний мед*) – напій, широко вживаний ще з часів Київської Русі. Спершу виготовляли медову сити, заправляли її запареними шишками хмелю та залишали у теплі на кілька днів, то й тижнів. Готовий мед переціджували і живали охолодженим. Залежно від терміну витримки мед був слабшим або міцнішим.

НАЛИВКИ – слабоалкогольні напої домашнього приготування. Стиглі ягоди вишень, смородини, малини, агрусу, чорниць, ожини, плоди сливи й терену всипали у сулії та присипали невеликою кількістю цукру. Ягоди пускали сік, цукор розчинявся і таким чином наливки виброджувалася у теплом світлом місці протягом двох-трьох тижнів. Потім її зливали, а ягоди йшли на пироги. Залежно від продукту наливки відповідно й називалися: *вишнівка, смородинна, малинівка, слив'янка* тощо.

Оскільки цукор заощаджували, бо він не вироблявся у власному господарстві, наливки готували невелику кількість і зберігали їх до якоїсь важливої okazji. Ці напої досить поширені і в наші дні.

НАСТОЙКИ. Для їх виготовлення брали переважно вишні або сливи, заливали двадцятиградусною горілкою й ставили у тепло для бродіння. Цей напій був значно міцніший за наливки, цінувався вище і виготовлявся головним чином у заможних селян або у поміщицьких господарствах. Настоявали горілку і на цілющих травах, корінні, після чого напій набував лікувальних властивостей. Іноді, щоб підсилити процес настоювання, у горщик вкладали коріння, трави й спеції, заліплювали тістом і ставили у теплу піч. Така Н. називалася *запіканкою, запіканою*. Настоянки робили із звіробою, материнки, шавлії, деревію і т. ін.

ПИВО виготовляли з ячменю, хмелю й солоду, іноді з ячмінно-просяної суміші. У середні віки слов'яни широко споживали пиво. Але починаючи з XIX ст., з розвитком броварень та встановленням монополії на виробництво пиво й горшки, пивоваріння у домашньому побуті поступово занепадає.

РЯЖАНКА (*колотуха, колочена сметана, завдавана сметана, завдаванка, мачання, сирокваша, парушка*). Молоко довго парили у печі — до золотавого кольору, охолоджували до кімнатної температури, заправляли ложкою-другою сметани або

вершків, накривали і ставили у тепле місце *зсідатися*. Годин через 12 ряжанка була готова, тоді її знову охолоджували й уживали до вареників і млинців, оладок і коржів, їли з хлібом і пирогами на полуденок у неділю, а також у святкові дні. Ряжанка і сьогодні – один із найулюбленіших напоїв.

СИРІВЕЦЬ – хлібний квас. Розрізняли кваси *черстві* (свіжі) та *викислі*. Споживали С. протягом усього року, але найбільше — навесні та влітку, коли з нього робили *холодник* і заправляли ним зелений борщ. Сирівець і нині є популярним народним напоєм.

СИТА – напій, який готували з прісного неферментованого меду. Медові стільники вкладали у діжечку й заливали крутим окропом та ще й клали розпечене каміння. Мед розчинявся, а віск спливав. Вошину знімали, Ситу переціджували та охолоджували. Ймовірно, для давньоруського населення Сита була повсякденною стравою, якою закінчувалося застілля, звідки, можливо, й виникли вислови – *насититись*, *наїстися досита*.

У ХІХ – на початку ХХ ст. С. побутувала як ритуальна страва. Нею заправляли різдвяну й хрещенську кутю, поминальне коливо.

УЗВАР (*звар, вар, киселиця, юшка, сливки*) – один із найпоширеніших традиційних напоїв. Виготовлявся влітку із свіжих ягід; восени, взимку й навесні – з сушини. Сушені у печі, на сонці та у спеціальних печах (*сушнях, лознях*) вишні, сливи, груші, яблука (на півдні – абрикоси), чорниці, малину заливали окропом, парили у печі, настоювали, відціджували й споживали як відвар, так і гущу.

ЧАЙ – порівняно недавній у традиційній українській кухні напій. Здавна замість чай пили заварені трави звіробою, материнки, чебрецю, м'яти, листя й цвіт суниці, пелюстки шипшини і троянди, липовий цвіт, свіжозрізані гілки вишні, малини, смородини, сливи, їх вживали і як ліки. З другої половини ХІХ ст. з розвитком торгівлі споживання чаю нав Україні проникає і у селянський побут. Враховуючи запити селян, торгівці чаю додавали до чайного листу січену м'яту, березові бруньки, знижуючи таким чином ціну чаю, але водночас і його якість. Протягом ХХ ст. чаювання дуже поширилося і у міському та сільському середовищі стало повсякденним явищем.

РЕЖИМ І СЕЗОННІСТЬ ХАРЧУВАННЯ, ХАРЧОВІ ЗАБОРОНИ

ГОСТИННІСТЬ українських селян відбилася у численних приказках: *Гість – на щастя; Клади перед людей хліб на столі, будеш у людей на чолі*. Вважалося, що гість приносив у дім добробут і щастя. Якщо гість нагодився під час обіду, його обов'язково саджали за спільну трапезу. Етичною нормою для гостя було покуштувати кожної страви, а на закінчення подякувати за хліб-сіль. Якщо ж гість з'являвся в інший час, його частували найкращим, що було у хаті.

Прошені гості завжди приходили на обід. Кожна господиня вважала справою честі нагодувати й напоїти гостей так, щоб вони лишилися задоволеними. При цьому годилося припрошувати до кожної страви: *Прошу покійно: чим багаті, тим і раді, звиняйте!* Форма частування також грала неабияку роль. До кожного з гостей господиня мала підійти з припросинами, інакше вони лишалися невдоволеними: *Було що їсти й пити, та принуки не було*. За гостиною завжди спілкувалися, а у свята співали застільних пісень. Погано жилося тим, у кого *нема що їсти, нема пити, нема й роду, щоб поговорити*. Поважали гостей, які любили і вміли добре поїсти, і зневажали тих, котрі їли мало й погано: *Такий з нього їдець, як горобець; Як хто їсть, так і робить*.

Співчуття викликали старці, жебраки, прочани, убогі каліки, що жили милостинею, їх вважали «божими людьми», жаліли, не відпускали без подаяння: шматка хліба з цибулею чи часником, огірка, іноді навіть шматка сала чи жмені пшона.

ЗАГОТІВЛЯ ХАРЧІВ. У XIX ст. основним способом переробки зерна був млинарський. На борошно мололи жито, пшеницю, ячмінь, кукурудзу, гречку, просо, овес, тобто кожне збіжжя. З цього ж зерна, окрім житнього, робили й крупи.

Головним способом тривалого збереження овочів, фруктів та ягід було **соління (квашення) й сушіння**. Найбільш поширеними харчами восени, взимку і на початку весни була *квашена* шаткована й ціла (*пелюстки*) капуста. Для смаку до неї додавали яблука, журавлину, брусницю, калину, кмин або насіння *чорнухи* (цибулі-сіянки). **Квасили** городні червоні буряки, солили огірки, додаючи у діжки листя й коріння хрину, часник, кріп, вишневе, дубове й смородинове листя з молодим гіллям. Помідори, перець, виноградне листя почали квасити лише у 30-ті роки нашого століття, а соління помідорів і виготовлення томатного соку набули поширення лише у повоєнний час. Квасили садові яблука й дички. На Полтавщині **солили сливи**: їх укладали шарами у великі сорокавідерні діжі, заливали холодним розсолем і залишали на пару тижнів. Особливий смак сливам надавали діжі з-під вина. На Півдні України, Полтавщині й Слобожанщині солили кавуни, переважно скороспілих сортів. **Солили**, звичайно, гриби: опеньки, рижики, зеленушки, хрящі. Гриби перебирали, ретельно вимивали, вкладали у діжки ніжками догори, перекладаючи сіллю, корінням хрину, зубцями часнику, насінням кропу або кмину. Гриби пригнічували так, щоб сік, який вони випускали, підіймався нагору.

Сушили фрукти й ягоди, прив'ялюючи їх у печі, а потім досушуючи на повітрі (на горищі, на подвір'ї). На Поділлі й Полтавщині, особливо багатих садами, будували спеціальні печі (*лозні*), де сушили сливи, груші, яблука, вишні. З лісових ягід для власного споживання сушили передусім чорниці й малину – у негарячій печі або на печі. Сушили й гриби, переважно білі, підосичники (*красноголовці*), підберезники (*бабки*) та маслюки. З витоленої печі вимітали мокрим помелом жар і попіл, вистеляли черінь соломою і укладали на неї гриби ніжками догори. Коли гриби пров'ялювались, випустивши вологу, їх нанизували на нитку й вішали на повітрі досушуватись.

Із продуктів тваринництва найважливішими харчовими запасами були жири: свиняче сало і смалець. Сало засолювали разом зі шкурою, лише обсмаливши щетину, а у деяких західних районах його ще й вудили. Засолювали на запас також і *уздір* (нутрянний жир). З уздору та кишкового жиру виготовляли смалець, який цінувався дуже високо. Його зберігали у глечиках окремо, ним же заливали для тривалішого зберігання ковбаси. Шкварки, що лишалися після відтоплення смальцю, також ішли в їжу. З м'яса рідко робили запаси солонини, лише іноді у крутій ропі у діжках зберігали солонину від Паски до жнив. Зберігали й овечий жир – *лой*, який мав цілющі властивості.

Рибу солили у діжках. Витриману у розсолі зо дві доби в'ялили на сонці. Чищену і *кореновану* (розрізану по спинці й розплескану) рибу солили й сушили у негарячій печі. Сушену (*опікану*) рибу переважно споживали взимку в піст в юшках, кулешах, із картоплею. У другій половині XIX ст. осетрову ікру (*кав'яр*) ще можна було побачити на селянському столі, але рідко.

Олію виготовляли у спеціальних олійницях з конопляного, рідше лляного, макового, рижієвого насіння, а з початку XX ст. — із соняшникового. Макуху, що залишалася, зберігали не лише для відгодівлі худоби, а й для власного споживання.

З коров'ячого молока робили сир. Його вкладали у діжки, заливали добре підсоленою сироваткою, масляною або вершковим маслом. Масло збивали зі сметани або вершків у *масничках*. Його зберігали підсоленим на холоді, а у теплу пору перетоплювали. У районах вівчарства виготовляли бринзу (див. Молочні страви).

ПОВСЯКДЕННІ СТРАВИ склалися з тих компонентів харчування, які були доступні на даній території і які великою мірою залежали від заможності селянина. За свідченням того ж часу, бідний селянин «навіть у скоромні дні взагалі часто харчується лише пшоняною кашею й квашеною капустою». Хоча і бідні, і заможні селяни готували однакові страви, останні споживали більше білкових компонентів (м'яса, риби), жирів,

страв із молочних продуктів, тому їхня їжа була калорійнішою та смачнішою. На сніданок готували: каші (у м'ясоїд – з молоком); картоплю, яку теж споживали з молоком або кисляком, у піст – із квасом, капустою чи огірком; коржі до молока; крупники або куліш, засмажені салом або олією з цибулею. Обід майже завжди складався з борщу, гречаної або пшоняної каші та (у піст) кваші. Іноді замість борщу варили капустак. Полуденок, чи підвечірок, проходив на сухом'ятку: хліб, сало, огірок, часник, хліб з молоком чи з яблуком (грушею, кавуном, динею). На вечерю завжди готували гарячу страву, здебільшого рідку: куліш, крупник, юшку, а також лемішку, галушки, локшину, затірку, деруни або картопляники, варену картоплю, у південно-західних районах – мамалигу.

Звичайно, на меню впливали й пори року. Навесні та влітку готували щавлеві борщі, холодник; узимку – буряковий борщ. Весною споживали свіжу зелень, улітку – свіжу городину, восени і взимку – квашені овочі й сушені фрукти, фруктові та ягідні кваси. Взимку, особливо на зимові святаки, споживали чи не найбільшу кількість м'ясних страв, віддаючи перевагу свинині. На літо – час косовиці та жнив – зберігали сало й іноді м'ясо-солонину, прагнучи у ці гарячі дні повноцінно харчуватися.

ПОСТИ. Протягом року Церква передписувала поститися (тобто не споживати їжу тваринного походження): перед Паскою сім тижнів, від трьох до шести тижнів продовжувався Петрівський, два тижні —Спасівський, шість тижнів —Пилипівський П. Крім того, у м'ясоїд слід було поститися у середу та п'ятницю. Отже, на пости припадало десь 27—28 тижнів, що складало близько половини календарного року. Певною мірою у цьому був раціональний сенс: П. виконували у харчуванні розвантажувальну функцію. Однак надто велика кількість пісних днів нерідко призводила до білково-вітамінного голодування, причому у людей розвивалася різні хвороби: У добрі ж роки, коли запаси риби, грибів, бобових були достатніми, коли буряків і капусти вистачало майже до нового врожаю, пости витримувалися легше.

Від посту звільнялися (на користь молочних страв) лише малі діти, вагітні, тяжко хворі люди.

РЕЖИМ ХАРЧУВАННЯ українського селянина великою мірою залежав від режиму робочого дня. Восени, взимку й навесні було заведене триразове харчування. Три прийоми їжі мали традиційні назви: *сніданок*, *обід* і *вечеря* або (на Поділлі та у деяких районах Східної Галичини) *обід*, *полудень* (*полуденок*) і *вечеря*. Влітку, коли світловий день був найдовшим, а робоче навантаження найбільшим, між обідом і вечерею з'їдали ще *підвечірок* (*полуденок*).

Для приготування їжі двічі витоплювали піч у хаті або на подвір'ї у літній кухні. Готували рівно стільки, щоб з'їсти за один раз, – залишати їжу на другий день не годилося.

Куховарством займалися переважно жінки, зокрема старші, а якщо жінка слабувала і їй не було заміни, до цього заняття допускалися чоловіки. Подавала на стіл також жінка. При цьому, годуючи родину, вона сама залишалася майже голодною. Застільні етикетні норми були непорушні: першим сідав за стіл господар, за ним господиня, потім старі батьки, сини, невістки, дочки, останніми – малі діти. Для обіду вся родина збиралася до купи, і в кожного за столом було своє, чітко визначене місце. До 30-х років нашого століття їли разом із спільної великої миски (а великі родини – з дерев'яних харчових ночов) дерев'яними ложками.

Навколо обіду існувало багато правил поведінки, звичаїв та забобонів. Під час приготування їжі господиня повинна була дотримуватися чистоти й тиші. Дітям за столом не дозволялося торохтіти ложками, голосно розмовляти, сміятися тощо. Таке поважне ставлення до обіду багато в чому залишилось і досьогодні.

ХАРЧОВІ ОБМЕЖЕННЯ Й ЗАБОРОНИ. Однією з найдавніших релігійних заборон була заборона вживання в їжу крові тварин. Однак на Україні вона виконувалася

не повністю. Справді, задушених, удавлених тварин, з яких не випущена кров, у їжу не вживали, однак кров тварин, як і тельбухи, охоче споживалися у вигляді кров'янки.

Багато заборон стосувалося приготування хліба. Зокрема, його не мала права пекти жінка «нечиста» або вагітна. Не можна було, вийнявши хлібину з печі, знову садовити її туди, навіть якщо вона ще не була готовою. У цьому випадку будь-яка молода дівчина з родини могла не вийти заміж, *бо старости будуть завертати*. Вагітній жінці це загрожувало тяжкими пологами: *дитя буде завертати*.

У деяких районах і донині збереглася заборона користуватися на поминках виделками, а на Головосіки (Усікновення глави Іоанна Предтечі) не можна було різати продукти, що мали головку: капусту, часник, цибулю тощо. Заборонялося йти в куховарки й коровайниці жінкам, які обмивали покійних.

Але найчисленнішими були заборони вживати у певні дні скоромну їжу.

ОБРЯДОВА ЇЖА

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 з 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 на стіл 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*.

Звичай Б. к. побутував у північних районах України: на Поліссі, Волині, півночі Слобожанщини. У сучасній родинній обрядовості цих районів він подекуди зберігся, проте у трансформованому вигляді: готує кашу не баба, а господиня дому або старша жінка з родини; кашу купують, а не розбивають, тощо.

ВЕРЧ — весільний обрядовий хліб, різновид колача, лежня. Готували його на Поліссі. 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 колачеві. Його виробляли найчастіше з плетінки втрое чи вчетверо, а потім її краї з'єднували, щоб утворилося замкнене коло. Дивень прикрашали очеретинками чи плодовими гілочками, обплетеними тістом, а зверху чіпляли *квітку* з жита, калини, квітів (живих або штучних). Цей хліб здебільшого характерний для Півдня, частково – Полтавщини й Слобожанщини. У деяких районах для дивня взагалі не випікали хлібину, а обмежувалися гілочками, запеченими на спеціальних рогачиках і прикрашеними стрічками, квітами, колоссям, калиною, барвінком. Через дивень молода дивилася на молодого, звідки, очевидно, й походить його назва. Коли печуть Д., загадують, яке буде у молодих майбутнє подружнє життя. Якщо дивень удається, то й життя має бути щасливим. Садячи його у піч, примовляють: *Світи, жар, у печі ясно, печись, дивень, красно: гостям — на велике диво, молодим – на щастя, на долю, на свою родину. Печись, дивень, не схились, не пригори, молодим серця та й не зсуши!*

ЖАЙВОРОНКИ (сороки) – печиво, що випікали на свято Сорока святих (19 березня). У кожному господарстві хазяйка робила у цей день 40 книшків, колачків, бубликів або булочок, схожих за формою на пташок. Для цього з маленького шматочка тіста робили качалочку, зав'язували її вузликом, розплескували кінці, наче гребінчик і хвостик, і запікали. Цих Ж. їли протягом дня, причому обов'язково діти (як свої, так і чужі). Тому вони ходили по хатах, і їх пригощали Ж. Діти бігали по селу, підіймали вгору «пташок» і проспівували або промовляли нехитрі заклички. За повір'ями, ці дії повинні

були прискорити повернення птахів із вирію, тобто початок весни. Сьогодні Ж. в Україні майже не випікають.

КАЛИТА (*калата, маламай*) – обрядовий хліб, який готували на Андрія (13 грудня). У цей день відбувалися великі молодіжні гуляння, дівочі ворожіння на пампушках тощо. Але найбільш поширеною була гра в «К». Дівчата випікали великого круглого коржа з діркою посередині, на якому витискали нехитрий орнамент, і підвішували його до сволака. Іноді місили тісто на відварі любистка: *щоб хлопці любили*. Сторожив К. так званий «Пан Калитинський», тримаючи в руці квача, обмащеного в сажі. Інший учасник гри, осідлавши коцюбу («Пан Коцюбинський»), скакав до нього, і між ними відбувався жартівливий діалог.

К., яку пекли перед святом зимового сонцестояння в сонцеподібній формі, ймовірно, мала зв'язок з давніми дівочо-парубочими гуляннями на честь народження світила. Нині ця нехитра гра вийшла з побуту.

КОЛАЧ – обрядовий хліб. На весіллях, крім *короваю*, пекли й інше печиво, серед якого К. посідав не останнє місце. Виготовляли його із вчиненого тіста, як правило, плетеним з трьох-чотирьох качалочок. К. були завернуті у великий овал, нерідко з діркою посередині. Робили й маленькі К. розміром з кулак. На півдні Поділля, Буковині, у Карпатах К. виконували функцію *коровай*, і їх там випікали багато — для обдарування на застіллі, для почесних батьків, для обміну між родами, для даровизни тощо. У тих районах, де випікали *коровай*, К. мали допоміжні, менш престижні функції: ними обмінювалися роди, маленькими К. запрошували на весілля; великі дарували на перезві. Аналогічні функції на Півдні виконував *дивень*, на Поліссі — *верч*, на Полтавщині та Слобожанщині — *лежень*. На Херсонщині молода крізь дірку в К. дивилася на молодого, коли він приходив забирати її до себе. К. пекли і на хрестини (Поділля, Карпати), на Паску та Різдво.

КОЛИВО (*канун, сита*) – ритуальна поминальна страва, різновид куті. Пшеницю (на Лівобережжі частіше ячмінне недроблене зерно) варили до готовності, охолоджували, поливали медовою ситою або слабким цукровим сиропом. На півночі та подекуди на Полтавщині замість крупів брали печений білий хліб, булки, бублики, печиво, кришили у миску й поливали ситою або солодкою водою. Це й було коливо. Воно і досі є обов'язковою ритуальною стравою майже на всій території України. Без колива не може бути поминок. З нього починають поминальний обід після поховання, на дев'ять і сорок днів, а також на роковини по смерті. Взявши три ложки колива, всі присутні ніби згуртовуються у цьому світі і забезпечуються майбутнім у своєму потомстві, яке символізується зерном – хлібом.

КОРОВАЙ – обрядовий хліб, поширений серед багатьох слов'янських народів. Але для української обрядової традиції *коровай* як символ має особливе значення, використовується у численних обрядових діях і вирізняється багатоманітністю варіантів.

Коровай як обрядовий атрибут має глибокі традиції. У давньоруській літературі нерідко зустрічаються згадки про цю ритуальну язичницьку страву, яка засуджувалась офіційними церковними колами. Однак висока престижність *короваю* як обрядового хліба сприяла стійкості цього елемента культури і навіть зміцненню його символічного статусу.

Особливе значення *коровай* має в українському весіллі. Відсутність *коровая* означала неповноцінність обряду, а людина, яка з бідності, сирітства чи якихось інших причин була позбавлена весільного *короваю*, одержувала прізвисько (а то й прізвище) *Без коровайний*. Недарма про людей, наділених особливим почуттям власної гідності, казали: *Сидить, мов коровай на весіллі*. Весільний *коровай* і зараз випікають із кращих сортів муки, із розчинного тіста на маслі, яйцях. Зверху його оздоблюють виробами з тіста: шишками, голубками, жайворонками, качечками, квіточками, колосками тощо. Крім того, *коровай* прикрашають зеленню барвінка, ягодами або цвітом калини, червоними стрічками, подекуди – гілками плодівих дерев, оплетеними тістом.

До К. шанобливо ставляться від кумоменту його виготовлення найбільш поважними *жінками-коровайницями* і до розподілу старшим друшкою або старостою в кінці весільного застілля і роздачі «на мир Божий». Ще й досі при виготовленні короваю дотримуються звичаїв, що йдуть з глибокої давнини. Посадивши коровай у піч, коровайниці піднімають до стелі діжу, танцюють з нею, співаючи величальних пісень. Навіть вода, якою коровайниці миють від тіста руки, набуває особливого значення. Вони символічно вмивають нею всіх присутніх на обряді, цілуються навхрест, а потім, співаючи, воду виливають під родюче дерево: *щоб вишеньки розвивались, щоб дітоньки любувались*.

Коровай як символ завершення аграрного року завжди випікали й на обжинки; разом із обжинковим снопом він є одним із найважливіших атрибутів свята Врожаю.

КОРОЧУН (*крачун, кречун*) - різдвяний обрядовий хліб, який випікали разом з колачами для вечерників і колядників. Внесення К. відбувалося так само урочисто, як і поставлення на покуть куті з узваром. Символічний зміст цього обрядового хліба зводився до сподівання сімейного добробуту.

КУТЯ. В українців, як і в багатьох народів світу, стійко побутувало повір'я: як почнеш новий рік, так він і мине. Новорічний стіл мусив буквально ломитися від страв, аби протягом майбутнього року не знати голодної скрути. Переддень Різдва — Святий вечір — припадав ще на піст. Але незважаючи на це вечерю називали *багатою* /G, бо на стіл слід було подати аж 12 страв, обов'язковою серед яких була К. На Правобережжі її готували з пшениці, а на сході — з ячменю і заправляли тертим маком, горіхами, медом і узваром.

Готували К. обов'язково й на Водохрещі, а у деяких районах і на Новий рік. За звичаєм її ставив на стіл або на покуть хлопчик або хлопець із родини, дбайливо підмостивши під настільник або рушник трохи сіна, *щоб худобі у новому році було чим харчуватись*. Накривали К. двома колачами або книшами. Поруч умоцували обжинковий сніп — символ майбутнього врожаю — і глечик з узваром із сушених груш, яблук, слив, вишень та ін. З К. починали святу вечерю, Різдва. К. лишали на столі на ніч, поклавши поруч ложки, з вірою, що померлі предки прийдуть уночі скуштувати її. К. носили кумам, хрещеним батькам, бабам-повитухам, родичам на другий день Різдва разом із вечерєю.

У наші дні ритуальний зміст К. майже втратився, але у сільській обрядовій кухні вона все ж посідає одне з почесних місць.

ЛЕЖЕНЬ – весільний обрядовий хліб, різновид колача. Проте Л. робили завжди овальним та великим – як із плетінки, так і з цілої довгастої хлібини. Зверху, подібно до короваю, прикрашали оздобами з тіста. Л. возили молоді до нової родини: молодий – для теці, 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). Л. найбільш характерний для Лівобережної України, частково для Півдня.

У деяких районах Полісся Л. називали різдвяний хліб, який лежав на столі протягом усіх святків аж до Водохрещів.

МАНДРИКИ (*мандриги*) — обрядове печиво, що готували на Петра (12 липня). Сир змішували з мукою, додавали трохи масла, солі, яйця, замішували тісто й виробляли невеличкі пампушки. Пекли М. у кожній хаті й роздавали пастухам, які наймалися пасти громадську худобу. Пастухи (здебільшого підлітки) влаштовували у цей день свято на паші, не забуваючи при цьому добре напасти худобу. Після Петра переставала кувати зозуля, що й породило приказку: *Зозуля мандри-кою вдавилася*.

ПАСКА – весняний обрядовий хліб, який готували до Великодня. Дуже здобне вчинене тісто на яйцях, маслі, сметані, олії, цукрі добре вимішували і ставили у тепле місце сходити. Змастивши форми (*бабинці, кухлики*), вкладали туди тісто, стежачи, щоб воно займало не більше двох третин посудини. Тісто знов сходило, і його з великою обережністю ставили у добре випалену піч. Готову паску прикрашали цукровою поливою, фарбованим пшоном чи маком. Її обов'язково святили церкві разом із крашанками та

іншими стравами святкового столу. Свяченою паскою починали великодній сніданок. Усе, що стосувалося паски, мало непересічне значення: крихти не можна було викидати свиням чи птиці, лише рогатій худобі; вершечок від П., висушений і залишений на запас, мав, за повір'ями, лікувальні властивості не лише для людей, але й для худоби. У Галичині та Карпатах вірили, що, посіявши на городі крихти від паски, можна виростити квіти *маруньки*, що мають цілющу силу.

Багато уявлень про паску пов'язано з весняними аграрними звичаями. Коли вночі 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. Паска і досьогодні є дуже поширеним видом обрядового хліба в Україні.

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 «підперізували» качалочкою з тіста. Це й були Ш. Виготовляли їх і в інший спосіб — маленькими плетінками на зразок колачиків, у формі пташок чи булочок. Ш. оздоблювали коровай і лежень; ними дарували на застіллі гостей, яким не вистачало короваю, коровайниць, весільну челядь; ними запрошували на весілля. Ш. були чи не єдиною подякою молодої та молодого своїм друзям і боярам. Отож, ідучи на весілля, гості несли з собою хліб, а верталися зі шматком короваю або шишки.