

ІСТОРИЧНА РЕГІОНАЛІСТИКА

УДК 390.1+327(477+470) «16-19»

К.О. Наконечна

ТРАДИЦІЙНІ ОБРЯДОВІ ТА СВЯТКОВІ СТРАВИ УКРАЇНЦІВ-СЛОБОЖАН

У статті досліджується обрядове та святкове харчування, як складова матеріальної культури українців Слобожанщини. Аналізуються проблеми збереження традицій у приготуванні народних обрядових та святкових страв, пов'язаних із ними звичаїв та ритуалів.

Ключові слова: традиційні страви, Слобожанщина, народне харчування, звичаї, обряди, свята.

В статье исследуется обрядовое и праздничное питание, как составная часть материальной культуры слобожан. Анализируются проблемы сохранения традиций в приготовлении народных обрядовых и праздничных блюд, связанных с ними обычаев и ритуалов.

Ключевые слова: традиционные блюда, Слобожанщина, народное питание, обычаи, обряды, праздники.

The ritual and holiday nutrition as a component of Ukrainians' material culture from Slobozhanschyna is investigated in the article. The problems of preservation the traditions in cooking of folk ritual and holiday dishes and connected customs and rituals with them are analyzed. Conclusions are made that ethnographic features of Slobozhanschyna don't object the all-Ukrainian complex of traditional food. In ritual foods by calendar holidays and family ceremonies there are many archaic elements. Each food during the holiday is unique, bears in itself ceremonial value and belief is defined. Food of Ukrainians in Slobozhanschyna, as well as any region of Ukraine, has a certain selection of products for foods preparation, ways of cooking process, peculiar to this region, the certain set of foods of a festive meal, the rituals, customs and ceremonies connected with food. National food always was a powerful and significant component of a material ethnocultura, considerably influencing and spiritual culture of Ukrainians. The ceremonial and festive food of surburians expresses the most resistant ethnic tradition. At the present stage is observed that fact that the considerable part of ceremonial and festive foods departed became archaic or pass through profound changes. Presently we observe obvious need for return of national traditions for branch of food, synthesis of experience of preparation of national ceremonial and festive foods and drinks.

Key words: traditional dishes, Slobozhanschyna, folk nutrition, customs, rituals, holidays.

Постановка проблеми. Народна їжа є одним з найголовніших та найнеобхідніших елементів для життя і діяльності людини. У побутовій сфері життя вона вказує на глибоку етнічну специфіку матеріальної культури, що виражається у найбільш стійкій і архаїчній традиції харчування. Система українського народного харчування складалася упродовж віків і виPLEкала сукупність певних елементів традиційно-побутової культури етносу. Заселення у XVII ст. «дикого поля» вихідцями із правобережної України, а також з Росії утвердили Слобідську Україну і разом з тим надали своєрідну особливість традиційно-побутовій культурі цього краю, яка доповнилася традиціями переселенців. Не стало винятком і народне харчування, як повсякденне, так і святкове та обрядове.

Упродовж віків їжа та напої українців-слобожан набули самобутньої специфіки,

укорінилися в нашому регіоні. То ж пізнання традиційного народного харчування слобожан, визначення його місця у сучасній національній кухні, застосування обрядових, святкових страв у поєднанні з новими рецептами їжі є актуальними і сьогодні.

Аналіз актуальних досліджень. Харчування українців, як і будь-якого іншого етносу, є важливою складовою матеріальної культури. Українська народна кухня була і є об'єктом досліджень науковців. Дослідників цікавили своєрідні звичаї, пов'язані з приготуванням повсякденних і ритуальних страв і напоїв, харчові заборони, обмеження та переваги, певні смакові стереотипи у меню повсякденних та обрядових трапез, рецептура приготування страв, а також зберігання продуктів.

Народне харчування досліджували вчені – етнологи XIX ст. П. Чубинський, М. Дра-

гоманов, Хв. Вовк. Харчуванню українців Слобожанщини присвятили свої розвідки дослідники П. Іванов, М. Сумцов. В період становлення України як незалежної держави, наприкінці ХХ ст. з'являються навчальні посібники, у яких поряд з відомостями про формування і розвиток української нації, етнографічного районування, досвіду і традицій народної культури розглядається культура матеріальна і як її невід'ємна складова – харчування українців. У цей же час виходить у світ низка творінь досвідченого письменника, знавця народної культури Василя Скуратівського, у яких традиційні українські страви селян Слобожанщини розглянуті на тлі народного календаря, досліджена їхня специфіка, особливості вживання, традиції подачі тощо.

За сприяння Вченої ради Інституту мистецтвознавства, фольклору та етнології ім. М. Т. Рильського АН України виходить ілюстрований етнографічний довідник «Українська минувщина». Тут широко представлена повсякденна і святкова їжа та напої українців, а також режим і сезонність харчування, харчові заборони. Величезне значення у дослідженні харчування українців мають роботи старшого наукового співробітника ІМФЕ, кандидата історичних наук Л. Ф. Артюх, зокрема її історико-етнографічне дослідження «Українська народна кулінарія», якому автором здійснюється спроба описати обрядову та святкову їжу українців, а також показати тенденції розвитку їжі та харчування народу, що простежуються на сучасному етапі. Харківські етнологи В. Осадча, М. Семєнова, Н. Олійник, М. Красиков, В. Сушко, О. Астахова, Т. Крупа досліджували харчування українців-слобожан, розмістивши експедиційні матеріали у книгах серії «Муравський шлях» та «Свята та побут Слобожанщини». Досліджуючи культуру українців Слобожанщини у фольклорно-етнографічній експедиції (по селах Богодухівського, Валківського, Краснокутського та Нововодолазького районів), розглядається і такий важливий аспект матеріальної культури, як обрядові та святкові страви.

Виходячи з усього вищезазначеного, можна сказати, що проблема дослідження традиційної кухні слобожан тривалий час привертає значну увагу науковців, проте ґрунтовного дослідження, присвяченого виключно даному питанню, на сьогодні створено не було. Тому, в даній статті ми робимо спробу висвітлити саме проблему народного харчування українців Слобожанщини в аспекті матеріальної культури та необхідності збереження в наш час традиційних обрядових та святкових страв.

Дане дослідження базується на польових матеріалах, зібраних автором, у складі народного художнього фольклорно-етнографічного колективу «Вербиченька» БДЮТ смт Нова Водолага, в експедиціях. Було обстежено 39 населених пунктів центральної та південної Слобожанщини, а також історичну територію Полтавщини, що нині входить до складу Харківської області. В експедиціях використовувався, складений автором, методичний посібник-запитальник. Свідчення респондентів подаються мовою оригіналу.

Метою статті є вивчення традиційних обрядових та святкових страв українців-слобожан та пов'язаних з ними звичаїв, обрядів, ритуалів. Автор ставить перед собою наступні завдання: розглянути доробок українських дослідників з даної теми; на основі наукових досліджень та польових записів визначити харчування як важливий елемент матеріальної культури українців-слобожан; розглянути святкові та обрядові страви, вірування пов'язані з їжею.

Виклад основного матеріалу. Обрядова та святкова їжа виражає найбільш стійку етнічну традицію. Розглянемо обрядове харчування слобожан у колі народного календаря. Страви різдвяного циклу готувалися з великим віруванням у символічне значення кожної. Ще напередодні Святвечора господиня варила кутю і узвар, з якими пов'язано чимало повір'їв, особливо з аграрною магією і культом померлих родичів. Свята вечеря напередодні Різдва – то єднання роду: живих і мертвих родичів. «Стіл обізательно накривали новенькою накидкою. Ставили хлібину велику печену, а тоді – кутю і узвар, а ще борщ з квасо-

лею, пиріжки з капустою, горохом, картошкою і квасолею. Ще гриби, голубці з пшоняною кашою, жарена риба. На столі шоб 12 страв було, і усе пісне. 12 – того, що 12 місяців, 12 апостолів у Бога».

Традиційно у ці дні пекли різдв'яні пряники: коні, коні з вершниками, барині, півні, які давали вечірникам. У Новій Водолазі продовжує цю традицію й у наш час В. М. Безпарточна, 1942 р.н., яка перейняла майстерність випікання пряників від свекрухи Л. М. Безпарточної, 1908 р.н. У с. Револуційне (колишня назва Бугаївка) пекли пряники-«патошники», з патоки. У багатьох селах традиційно на святки випікали «орішки». Це було улюблене печиво на Південній Слобожанщині, а також у Зачепилівському районі. «На Різдво, на Новий год, на Паску, на любе свято пекли орішки, і тепер печуть».

Яскравим прикладом значення обрядової їжі у християнській духовності є щедрівка, записана на півдні Слобожанщини від Гнилицької Раїси Григорівни, 1929 р.н.:

*Ой сів Ісус Христос та й вечеряти.
Та й прийшла к йому та Божая Мати:
«Та шо ти, синку, та й вечеряси?»
«Та й вечеряю та й цуку-рибу,
Та й цуку-рибу, та й білі калачі».
Щедрий вечір, і добрий вечір,
І добрим людям і на весь вечір.*

У Голодний Свят-вечір, перед Водохрещем знову готували пісні страви, основними ж були – кутя і узвар, які господар традиційно «виганяв» з хати: «Йди, кутя, із покутя, узвар – на базар», записано від Леонової Віри Петрівни, 1925 р.н., м. Зміїв.

Масляна - «полизуха» приносила людям радість не лише від веселих забав, а й від смачного харчування. Вареники з сиром і сметаною, які «прямо купаються в маслі», варили в кожному куточку Слобожанщини. У ці дні жартували: «Вареники доведуть, шо і хліба не дадуть!». Окрім вареників на Масляну пекли пироги з будь-якою начинкою, навіть з салом, смажили оладки, млинці. У деяких селах Слобожанщини традиційну дерев'яну колодку на Масляну заміняли бубликами. «У нас була

бабуся Василівна. Як ото Масляна, оббігає утричком раненько увесь наш край з хати до хати, і ото незамужнім дівчатам поприв'язує бублики з лентами, а нежонатим хлопцям – палички з ленточками», записано від Саян Галини Олександрівни, 1937 р.н., с. Чимужівка, Зміївський р-н.

Традиційно на Слобожанщині на свято 40 Святих (22 березня) випікали пташок, які символізували зустріч весни. У різних населених пунктах краю вони мали свою назву: сороки, жайворонки, кулики, журавлі. «Пекли сороки, жайворонки. Їх роздавали дітям, шоб зустрічали весну», за свідченням Крюк Галини Петрівни, 1939 р.н., смт Великий Бурлук. Діти закликали весну, імітуючи політ птахів. «Оті жайворонки діти перекидали через хату, сарай, кидали на город, хто в поле возив і там кидав, шоб урожай був», записано від Баранник Ганни Захарівни, 1924 р.н., с. Шелудьківка, Зміївський р-н.

Найбільшим весняним святом в українців була Пасха (Великдень). Це свято не можна уявити без традиційного пасхального хліба – паски. Випіканню пасок у нашій краї надавали великого значення. Господині застосовували магичні дії, шоб паски не потріскались, не були в середині пустими, добре сходили, не підгоріли. Тут у пригоді ставали свячена вода, свячена верба, молитва «Отче наш».

Ще задовго до християнства яйцю надавали символічного значення, вважаючи його початком життя, символом Всесвіту. Про те, що у нашій краї розписували писанки ще до ХХ століття, яскраво свідчить колекція писанок Слобожанщини М. Ф. Сумцова. Але зараз інформанти найпреклоннішого віку розповідають лише про крашанки. Як і паски, крашанки освячувались у церкві.

На 40-й день після Пасхи – свято Вознесіння. Навіть у наш час вірують, що у цей день Бог возноситься на небеса. На Слобожанщині випікали з тіста обрядове печиво «драбинки», які ніби-то допомагали «підсажувати» Господа на небо. За народними віруваннями, «драбинки» сприяли хлібам у полі швидше викидати колос, тому їх носили в жито. А на Трійцю обрядовою стравою вважались коржики, ячня і

пирого. А ще «пекли цукеники – масло, сметану, мед розмішують з мукою і у печі на листі печуть. Поїли борщ, подали узвар і їдять цукеники», за свідченнями Корецької Віри Григорівни, 1926 р.н., с. Бурбулатове, Близнюківський р-н.

На свято Івана Купала (7 липня) традиційною стравою слобожан були круто варені яйця. У цей період дозрівали вишні, малина, смородина, порічки. Ці червоні ягоди діти та молодь насипали у бутылки добавляли цукру і товкли паличкою: «робили вино у бутылках з вишень та малини із смородини «дички» із спогадів Воровика Володимира Арсентійовича, 1925 р.н., смт Нова Водолага. На свято Петра і Павла (12 липня) пекли пироги з ягодами. Розговлялися після петрівського посту «мандриками» - сирними млинцями. У ці дні перестає кувати зозуля, тому казали: «Зозуля мандрикою вдавилася» за свідченнями Коваль Параски Данилівни, 1907 р.н., с. Вільхуватка, Нововодолазький р-н.

На Маковія (14 серпня) у церквах святять воду, квіти, мед, мак. Обрядовою стравою у цей день були коржики з маком, пироги з маком. «Коржі з маком пекли на Маковія. Ото череп'яні макітри, як намнемо маку! А він, як молоко. Мак тоді з медом – добрі коржі!», записано від Неживої Ганни Свиридівни, 1918 р.н., с. Парасковія, Нововодолазький р-н. На Спаса (19 серпня) у церквах святили яблука і груші, а також мед. Пекли пироги з яблуками, варили фруктовий кисіль.

В обрядивій системі українців є свято Калити. Його вважають одним із свят вшанування Сонцю. Підтвердженням того, що свято Калити існувало й на Харківщині є наші експедиційні записи: «Корж печуть, а тоді чіпляють його на гвіздок, забитий у сволокові. Калитка звався той корж. Один каже: «Я буду калиту кусати!» А другий: «А я буду по морді писати!» Ото один підскакує і кусає, а як не вкусе, то його квачем із сажі по морді пишуть», за свідченням Бабенко Мотрони Семенівни, 1926 р.н., с. Дудівка, Зачепилівський р-н.

Довгими осінньо-зимовими вечорами молодь збиралася на вечорниці. Традиційною їжею на вечорницях були каші, особливо пшоняна, вареники із скоромною на-

чинкою, чи пісною в піст. Пекли гречаники (оладки з гречаної муки), а також пшоняники (коржики з дрібно потовченого пшона). Усі інформанти свідчать, що на вечорницях спиртних напоїв не вживали. Інколи «розливали бутылочку наливки на 20 душ і всьо», за свідченням Неживої Ганни Свиридівни, 1918 р.н., с. Парасковія, Нововодолазький р-н.

Життя української сім'ї сповнене й іншими святковими урочистостями, які внесли й певні особливості в традиційне харчування. На хрестинах баба повитуха варила кашу. На Північній Слобожанщині це була «бабина каша», і символізувала вона продовження роду. Поступово обряд «бабиної каші» трансформувався, і з часом зовсім зник із сімейного побуту слобожан.

Важливим сімейним святом було весілля. Кількість традиційної весільної їжі підкреслювала значимість даної події у житті всієї родини. Перевага віддавалась хлібній випічці: коровай, шишки, різки, калач, дивень, «борона», «сова» та ін. «Усі різновиди весільного печива виражали ідею єдності родини, міцності шлюбу, продовження роду, благополуччя і злагоди в сім'ї», записано від Саян Галини Олександрівни, 1937 р.н., с. Чимужівка, Зміївський р-н.

Їжа мала велике значення і в поховальній обрядовості слобожан. Основна поминальна страва – канун, або коливо. «Канун – кришать у тарілку бублики, або печення і заливають солодкою водичкою. А коливо – як кутя, з ячменю раніше варили. Докладається у коливо варення з ягідками або мед», за свідченням Чалиш Лідії Трохимівни, 1932 р.н., с. Рябухіно, Нововодолазький р-н.

Висновки та перспективи подальших досліджень. Отже, як бачимо, в ритуальних стравах до календарних свят і сімейних обрядів є багато архаїчних елементів. Кожна страва на святі-унікальна, несе у собі певне обрядове значення та вірування. Харчування українців Слобожанщини, як і будь-якого регіону нашої країни, має певний підбір продуктів для приготування страв, способи обробки для приготування їжі, властиві даному регіону, певний набір страв святкової трапези, свої ритуали, звичаї та обряди, пов'язані з їжею. Народне

харчування завжди було вагомою та значущою складовою матеріальної етнокультури, значно впливаючи і на духовну культуру українців.

Етнографічні особливості Слобожанщини не заперечують загальноукраїнському комплексу традиційного харчування. Обрядова та святкова їжа слобожан виражає найбільш стійку етнічну традицію. На сучасному етапі спостерігається той факт, що значна частина обрядових та святкових страв відійшла у минуле або ж зазнала глибоких змін. Одними із характерних елементів трансформаційних змін обрядової та святкової їжі є введення у ході їхнього приготування нових інгредієнтів, що пояснюється розширенням торговельних зв'язків; нові надбання у сількому господарстві, переробній та харчовій промисловості.

Традиційні обрядові та святкові страви дійшли й до нашого часу. Спосіб їхнього приготування та пов'язані з ними вірування, виявилися найбільш стійкими у весільній та поминальній обрядовості й на сучасному етапі шануються українцями Слобожанщини.

У наш час спостерігаємо явну потребу у поверненні народних традицій у галузі харчування, узагальненні досвіду приготування національних обрядових та святкових страв і напоїв. У подальшому дослідженні автором планується поглибити вивчення даної теми, а також розглянути феномен обрядових та святкових страв у фольклорі.

ЛІТЕРАТУРА

1. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія: історико-етнографічне дослідження / Артюх Л. Ф. – К.: Наукова думка, 1977. – 153 с.
2. Астахова О.В. Свята та побут Слобожанщини / Астахова О.В., Крупа Т. М., Сушко В. А. – Х.: Колорит, 2008. – 143 с.
3. Борисенко В. К. Традиції і життєдіяльність етносу: на матеріалах святково-обрядової культури українців: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Унісерв. 2000. – С. 59.
4. Іванов П. В. Жизнь и поверья крестьян Кулянского уезда Харьковской губернии / Упорядкування та передмова М. М. Красикова. Додаток: Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами / Сост. В. Щелоковская. – Х.: Майдан, 2007. – 288 с.
5. Культура і побут населення України / Автори В.І. Наулко, Л.Ф. Артюх та ін. – К.: Либідь, 1993. – 288 с.
6. Муравський шлях – 97. Матеріали фольклорно-етнографічної експедиції «Муравський шлях-97» / Упорядники: М.М. Красиков, Н.П. Олійник, В.М. Осадча, М.О. Семенова. – Х.: ХДК, 1998. – 400с.
7. Скуратівський В.Т. Русалії. – К.: Довіра, 1996. – 734с.
8. Скуратівський В. Т. Місяцелік: Український народний календар. – К.: Мистецтво, 1992. – 208 с.
9. Скуратівський В. Т. Дідух: Свята українського народу / Скуратівський В. Т. – К.: Освіта, 1995. – 272 с.
10. Скуратівський В. Т. Святвечір. У 2 кн. – К.: Вироб. – комерц. Фірма «Перлина», 1994.
11. Сумцов М.Ф. Слобожане: Історико-етнографічна розвідка. – Х.: Акта, 2002. – 282с.
12. Супруненко В.П. Народини: Витоки нації; символи, вірування, звичаї та побут українців. – Запоріжжя: МП «Берегиня», 1993. – 136 с.
13. Українська етнологія: Навчальний посібник / за ред. В. Борисенко. – К.: Либідь, 2007. – 400 с.
14. Українська минушина: Ілюстрований етнографічний довідник. Пономарьов А., Артюх Л., Бетехтіна Т. та ін. – К.: Либідь, 1994.
15. Українське народознавство / за загальною редакцією С.П. Павлюк, Г.Й. Горинь, Р.Ф. Кирчіва. – Львів: ВЦ «Фенікс», 1994. – 608 с.