

Українські обряди та страви





Обряд – це сукупність установлених звичаєм дій, пов'язаних з побутовими традиціями або з виконанням релігійних настанов. (Академічний тлумачний словник)

Народна обрядова їжа – святкова, ритуальна або церемоніальна – не лише засіб задоволення життєвої потреби людини, а й важлива форма соціального спілкування, традиційна суспільна цінність, що несе на собі символічне навантаження.



Більшість обрядодій обов'язково супроводжував хліб, борошняні вироби і так звана бабина каша. Так, згідно з давньою традицією, ще наприкінці ХІХ ст. у деяких регіонах Лівобережної України на родини "баба"-повитуха чи "пупорізка" (котра приймала роди), спеціально пекла для породіллі паляниці, а на теренах Гуцульщини — колачики.

Особлива роль у родинях (хрестинах) відводилась каші — страві на яйцях і маслі, яку готувала також баба-пупорізка і приносила її в горщику до породіллі у хату. Тут усі присутні торгувалися за неї, чого, за звичаєм, домагався хрещений батько дитини.



Він і розбивав цей горщик оберіг столу, а ту частину каші, що залишалася в його руках, клав на стіл, щоб з'їсти: трохи мати немовляти, решту — гості. При відвідуванні породіллі заміжні жінки теж приносили хліб або хлібні вироби (млинці, пироги та ін.), а також яйця, мед, узвар або фрукти для узвару, щоб у такий спосіб допомогти їй чимшвидше "стати на ноги". Загалом, згідно з традиційними уявленнями і повір'ями, забезпечити здоров'я породіллі, життя немовляти і вберегти його в майбутньому від різних недуг мали насамперед згадані вироби з борошна та бабина каша. Останній приписувалася здатність впливати і на продовження людського роду. Але чому саме каша? Чому саме «бабина каша»?



photo: Ksenia Muza | muza.pro
decorations&style: DiGi
makeup: Alina Sholokhova
hairs: Max Luxury

На кухні чоловік – готує, а жінка – куховарить, чаклує. Жінка – берегиня традицій, устоїв суспільства. Вона варить кашу – символ родини, додає туди масло – ніжність, або молоко – цілющу воду з Божої криниці, що омолоджує та оздоровлює – для того, щоб її чоловік та діти були сильні, здорові і мали захист свого роду та неба. Тому кухня завжди вважалась суто жіночою справою. Каша - одна крупинка до одної – ось і сила, міць. Пшенична каша – завжди була символом продовження роду.



У східних слов'ян був звичай: під час укладання мирної угоди противники варили кашу – браталися родами і їли її разом. Каша ставала символом союзу. А от якщо не знаходили спільної мови – не мирилися – то говорили «З ним кашу не звариш» (про вперту людину).



Чи не перше місце в українській кухні також займає хліб та інші вироби з борошна. Історики зауважують, що з давніх-давен слов'яни надзвичайно шанобливо ставилися до орachів, а вирощування хліба було основним їхнім заняттям.

Хліб посідав таке важливе місце в житті слов'ян, що в роки неврожаю, незважаючи на велику кількість дичини, риби, різноманітного лісового харчу, люди все одно потерпали від голоду.

Хліб ушановують як святиню, в народі про нього так і кажуть: "святий хліб". Великим гріхом вважається викинути навіть маленький шматочок. Колись вірили, що на тому світі люди, які без пошани ставилися до хліба, збиратимуть усі викинуті під час земного життя крихти. Залишки хліба віддавали свійським тваринам або спалювали в печі.



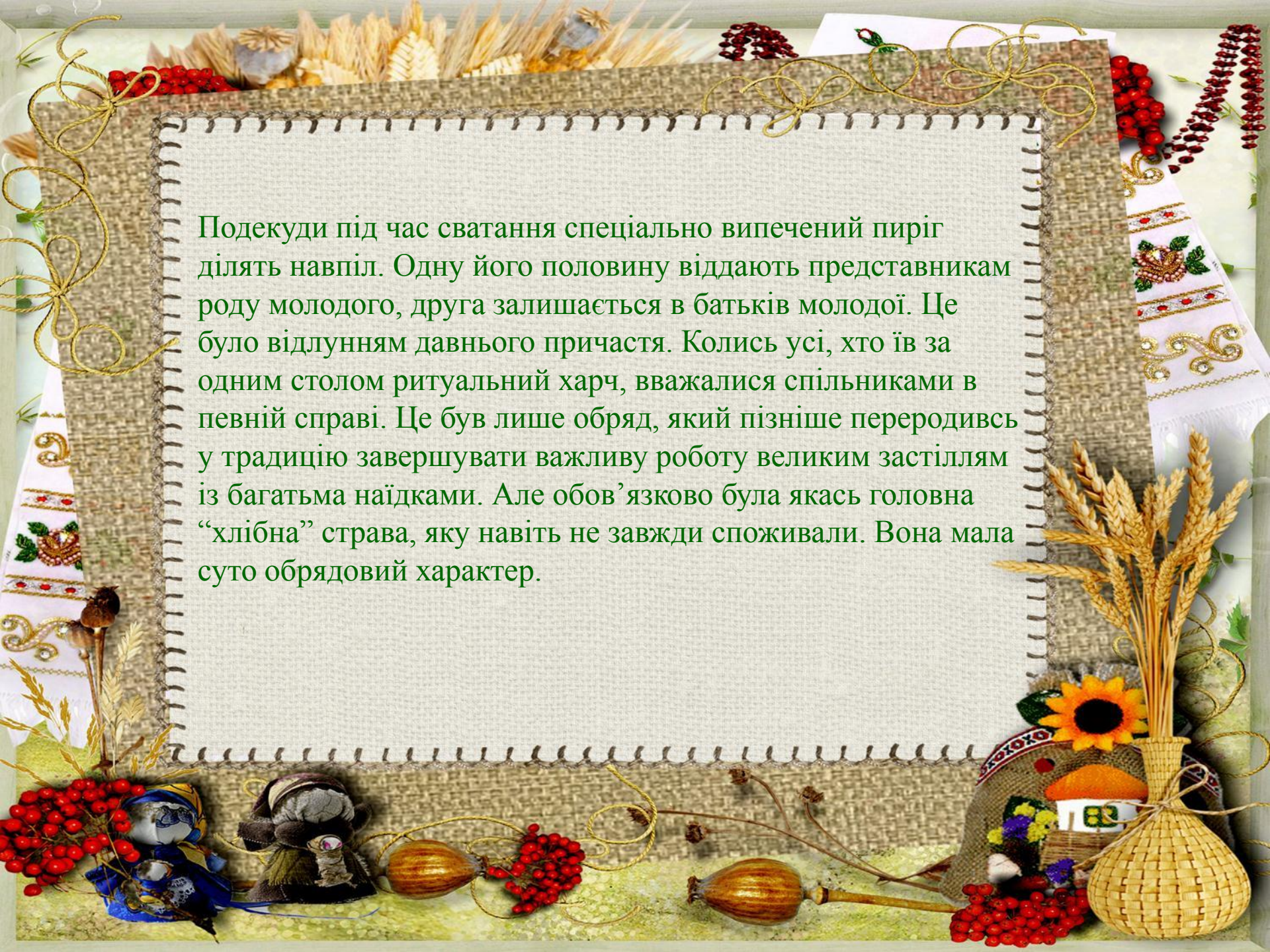


Хліб є символом добробуту. Побажання “хліб та сіль” прикликає до родини багатство. Хлібні жертви у давнину приносили хатнім духам, зокрема домовику, духам землі — щоб добрий був урожай, водянику — щоб не топив худоби та людей.

У народних повір'ях хліб протиставлявся усьому нечистому. Так до лісу завжди брали із собою шматок хліба, бо його нібито бояться гадюки. Звичай благословляти хлібом також пояснюється уявленнями про хліб як оберіг. Батьки благословляли ним молоде подружжя. Хлібом заведено благословляти в далекий путь. До річі, зустріч хлібом-сіллю — не що інше, як своєрідний очисний обряд, адже людина могла принести з чужини щось погане, вороже, недобру дію цього мав нейтралізувати хліб. Вірили, що хліб може навіть зупинити пожежу, якщо обнести його навколо палаючої будівлі.

Обіцянку, яку скріпили хлібом, не можна було порушити.
Хлібинами обмінювались, укладаючи важливі торговельні або
земельні угоди. Свати приносили до хати дівчини хлібину, а
взамін, у разі згоди, отримували паляницю.





Подекуди під час сватання спеціально випечений пиріг ділять навпіл. Одну його половину віддають представникам роду молодого, друга залишається в батьків молодої. Це було відлунням давнього причастя. Колись усі, хто їв за одним столом ритуальний харч, вважалися спільниками в певній справі. Це був лише обряд, який пізніше переродивсь у традицію завершувати важливу роботу великим застіллям із багатьма наїдками. Але обов'язково була якась головна "хлібна" страва, яку навіть не завжди споживали. Вона мала суто обрядовий характер.

Хліб і досі відіграє важливу роль у весільних та поховальних обрядах. Учені вважають, що серед інших слов'янських обрядових дійств українське весілля посідає перше місце за повнотою застосування ритуального хліба, починаючи від моменту сватання, коли представники двох родів обмінюються хлібинами на знак згоди, й закінчуючи коморою із розкладеними по кутах хлібами, де на житніх снопах проводять першу ніч молодята.

Звичайно, виняткове значення має весільний коровай. Але звідки взялася ця назва – «коровай»?



В давнину, до того, як почали вживати молоко, корів вирощували тільки для принесення в жертву, тому, замість корови стали робити такий жертвний хліб у вигляді кола – рогів корови. Пізніше коровай став уособлювати собою сонце. Ми зустрічаємо гостей рушником (дорога, яку зробив гість) та короваєм; на весіллі молоде подружжя гостям за подарунки віддячували частиною короваю (якого не вистачало на всіх) – шишками.





Колись його пекли вчисто. Іноді в цьому брали участь усі заміжні жінки з роду молодої. Кожний етап супроводжувався спеціальними піснями. Жінок, які випікали коровай, називали коровайницями — до цього обрядодійства допускалися тільки заміжні жінки, щасливі у шлюбі. Керувала ними старша коровайниця. Заквітчані вінками з барвінку, жінки збиралися до хати молодої, зазвичай у четвер перед весіллям. Тут уже було розкладено ночви, решета, підготовлено найкраще борошно. З його просіювання й починався процес виготовлення короваю. Замішувати тісто мали чоловіки. Жінкам заборонялося навіть заглядати в діжу. Так само лише чоловік мав право всаджувати коровай у піч, хоча за лопати трималися всі присутні в хаті родичі молодої. Символіка цих звичаїв дуже проста. І піч, і діжа сприймалися як жіноче лоно. Порушення названих заборон могло призвести до безпліддя нареченої.

Короваю надавали круглої форми. Його розміри свідчили про достаток батьків майбутнього подружжя. Зверху коровай прикрашали візерунками, серед яких були мотиви світового дерева та колосся — символ добробуту. Також згори ліпили пташок. Траплялися також зображення сонця й місяця, що позначали подружжя. Іноді вже у випечений хліб вставляли гілочки з дерев. Усередину короваю клали дрібні гроші. За великий успіх вважалося знайти монету у своєму шматку весільного короваю.

Окрім короваю, випікали лежні та шишки — невеличкі булочки у формі шишок — та дивень — круглий хліб із діркою посередині. Перед тим, як від'їжджати до дому молодого, наречена дивилася на схід сонця крізь дивень — щоб діти були гарними. Вірили також, що таким чином вона може побачити свою майбутню долю.



Культ хліба бачимо і в поховальних обрядах. В Україні житнім зерном засипають труну або шлях, яким несуть покійного. Хлібину кладуть на кришку труни. На могилі поряд із чаркою обов'язково залишають окрасець хліба та пиріжок. Те саме ставлять у хаті померлого й не забирають протягом сорока днів, доки душа перебуває на землі. Розповідають, що можна побачити, як наприкінці цього терміну душа небіжчика прийде їсти-пити залишені страви. Коливо (солодку кашу з родзинками) та пиріжки готують на поминальний обід і досі. Коливо, від слово коло - зерно. Варене в меду зерно з цукатами і горіхами. Має глибокий сенс: зерно - це євангельський образ впав в землю і помер зерна, що дав вторинний урожай. Солодощі до вареного зерну - це насолода пророслої нового життя.



Крім українців, жоден з індоєвропейських народів не мав звичаю пекти пироги. Начинкою до пирогів служать різні продукти рослинного чи тваринного походження: м'ясо, риба, квасоля, горох, морква, капуста, сир, мак, вишні, сливи, яблука, груші. Ліплені пироги були ритуальною стравою протягом тисячоліть. Згодом вони здобули популярність і в інших народів. Більшість дослідників вважає, що пироги уособлюють собою човни, на яких душа померлого відправлялася у потойбічний світ.



У давніх слов'ян був звичай – після смерті померлого спалювали. Наприклад кривичи спалювали у човні, куди клали і моркву. За віруванням слов'ян, душа померлого буде переправлятися через річку Смородину (від слова «сморід»), саме тому пиріжки мають таку форму – човна.



Інші слов'ян тіло померлого поміщали в човен і спалювали на вогнищі. Прах опускали в могилу разом з однією з дружин, бойовим конем, зброєю, прикрасами. Над могилою насипали високий курган Здійснювали тризну (поминали, змагалися).



До поминальних страв також належали і вареники, які уособлювали місяць оскільки піст розпочинався орієнтовно перед весняним рівноденням. Саме на проводи зими слов'яни ліпили вареники. Цю традицію вже продовжили при Християнстві. Період перед Великим постом історично в Україні називали Масницею, а слово Масляна виникло як адаптована форма від російського «Масленица». Цей період завжди відзначали гучно з масовими забавами і супроводжували пишними столами: насамперед з сирними стравами, від яких невдовзі треба було відмовитися.





Згідно з традицією, класичною українською стравою, яку готували у ці дні, є вареники з сиром, у поляків – це пончики з начинкою, у хорватів – пиріжки з повидлом, у росіян – млинці. Вареники готували не випадково, це одна із найстаріших українських обрядових страв.

Найвідомішим обрядом Масниці є «Колодка» або «Колодій». Компанія одружених жінок збиралася у когось вдома, готували пишне застілля, обов'язково приносили поліно чи колодку. Дерево прикрашали стрічками і йшли з ним по домівках неодружених хлопців чи дівчат. У такий спосіб вони «карали» тих, хто вчасно не одружилися чи не вийшли заміж і дбали про демографічне становище. Насправді це було символічне осудження, яке сприймали як жарт.



Плутанина між святами могла виникнути і через схожі назви, бо Масляниця – від російського слова масло, тобто олія, на якій і готують млинці; а українська назва Масниця – від слова масний, тобто жирний, йде мова, що ми останній тиждень маємо можливість їсти жирні страви. Проте у радянські часи відзначення цього свята перейняло багато російських деталей, найвідоміша з яких випікання млинців. Натомість етнологи вважають, що цей обряд українцям ментально чужий і радять повертати старі традиції. Головними суб'єктами цих свят завжди були жінки. Саме вони у цей час ініціювали створення дерев'яної ляльки-дитини, імітували її народження і поховання. Історики трактують цей звичай як трансформацію найдавнішого обряду виготовлення і знищення уособлення зими.

В Україні також пекли млинці. Слов'яни ототожнювали млинці із сонцем.

Млинці

Молоко (небесна вода з Божої криниці, символ відродження)

Яйця (символ всесвіту, зародження життя)

Борошно (плоть)

Олія (енергія, сила)

Сіль (кров)

Цукор/мед (благо, вічне життя)



Проте обряди, пов'язані із зустріччю весни у білорусів, росіян та українців різні.

В радянський час традицію Масниці культивували на державному рівні, але заохочували проводити цей день за російським сценарієм – з млинцями.

От що цікаво, що у Росії – це одна із небагатьох традицій, пов'язаних із християнським циклом, колядок чи щедрівок, у них нема, можливо саме тому цю традицію так пропагують.



У Білорусі Масницю ще називають «комоедицею», оскільки перший млинець завжди відносили комам – ведмедям.





Також вареники варили дівчата й роздавали хлопцям у день Сорока святих мучеників (22 березня) — щоб “мороз любистка не побив”. Цього ж дня пекли сорок медових печивець у вигляді пташок і роздавали дітям — “щоб птиця водилася”. Насправді це була своєрідна жертва: вірили, що в цей день із вирію прилітає сорок жайворонків, тобто незабаром почнеться весна.

Зустрічаючи весну, в Україні пекли сорок бубликів, жайворонків, голубів, носили їх вулицею і, роздаючи дітям, співали веснянки.



На Середохрестя (у середу посеред Великого посту) пекли з тіста, притрушеного маком, хрести, їх клали по кутках ниви на початку оранки, щоб увечері, розділивши з худобою, з'їсти.

Мак в Україні використовувався і як олійна рослина. При цьому споживали не лише олію, а й макуху, що була смачним і поживним доповненням до пісної їжі. Її особливо любляли діти, вони бігали до олійниці, щоб випросити свіжої макухи.



Але й несвячений, мак був корисний в уявленні народу проти відьом, які ночами “доїли” чужих корів, проти «неспокійних мерців» та іншої нечистої сили.

Обсипавши маком хлів, хату чи обійстя, не сумнівалися, що відьми, чорти, чаклуни тощо не досягнуть мети. Нечисть не могла переступити через розсипаний мак, і їй доводилося збирати численне дрібнюсіньке насіння. Поки вона поралася, наставав ранок, співав півень і все нечисте втрачало силу.



Важливе місце серед інших різновидів обрядового хліба посідають паски, які в деяких регіонах України називаються “баби”. На сході пасхальний хліб був інакшим — прісним, мав прямокутну форму і пов’язувався з чоловічою символікою. Перше свідчить про те, що ця традиція дуже давня, адже прісний хліб з’явився раніше, ніж квасний. Друге — про те, що цей хліб був присвячений підземному богу, пов’язаному із плодючістю. Прямокутник у ранніх формах мистецтва позначав поле й був символом цього бога.





Пізніше ідея плодючості, збережена у великодньому хлібі, знайшла вираження у його фалічній формі.

16 квітня стародавні слов'яни урочисто відзначали закінчення великої весілля неба і землі, готовність землі до родючості, до посіву. Жінки пекли бабки циліндричної форми як символ чоловічого начала, фарбували яйця як символ чоловічої сили, робили круглі за формою сирні страви як символ жіночого начала.

Символ Чоловічої сили і родючості у слов'ян позначається словом "Кол" (прямий переклад як стрижень), жіночої сили - словом "Коло" (коло), звідси і форма частувань. Східні слов'яни присвячували розписані яйця самому грізному божеству Перуну. У перших слов'янських містах (в селах цей звичай мало відомий) закохані дарували навесні один одному фарбовані яйця в знак симпатії.



Багато звичаїв пов'язані з аграрними обрядами, коли чоловіки символічно запліднювали Землю, зберігались в Україні ще до ХІХ століття: замість ритуального злягання на полях в період посівної існував звичай перекочування парами по засіяному полю.

Після приходу Християнства Паска стала уособлювати Голгофу - гору, на якій був розіп'ятий Ісус Христос, а також стала символом Воскресіння Небесного Царства.

Куліч символізує те, як Христос куштував з учнями хліб, щоб вони увірували в його воскресіння. Випікається паска з дріжджового тіста у великих циліндричних формах.

Яйце – це один із символів Пасхи, який символізує нове життя та відродження як і в язичницькій так і в християнській традиції.



Усі християни з нетерпінням чекають одне з найбільш світлих радісних свят на межі весни і літа – Святої Трійці, що прийшло до нас ще з дохристиянських часів. Дні напередодні Трійці називалися в народі Зеленими.

Давньою народною традицією є прикрашання свого житла на Зелені свята різними запашними рослинами, зеленими гілками, пахучими польовими квітами. У багатьох домівках досі прийнято розкладати на підлогу або ставити у вази так зване «зілля».

Попередньо зелень, зокрема, гілочки клена, липи, освячували у церкві. Підлога в домі замаювалася свіжою травою. Ця традиція пов'язана з вірою в те, що зелень на Трійцю володіє особливою силою, що захищає оселю від різного зла. За повір'ями, в домі не можна було підмітати до закінчення святкувань.

Наші далекі предки щиро вірили, що в цей день не можна купатися у водоймах, так як русалки могли затягнути на дно.



Ще одним звичаєм в це свято було освячення полів, щоб уберегти їх від повеней і градів. Наші прабабусі і прадідусі в цей день не давали худобі свіжу траву, не просівали через решето борошно в корито або бочку. Було прийнято пекти пшеничні пироги, обгорнуті в капустяне або бурякові листя.





Напередодні зеленої неділі, у суботу, що називалася клечаною, обов'язково прикрашали подвір'я та господарські будівлі клечанням — зеленими гілками клену, верби, липи, акації, ясеня, горіха, дуба тощо. Забороненим деревом подекуди вважалася осика, на якій, за повір'ям, повісився Іуда Іскаріот. Гілки встромляли в стріху, на воротах, біля вікон, за ікони. Підлогу або долівку в хаті встеляли запашними травами: осокою, любистком, м'ятою, пижмою, ласкавцями.

Культ дерев, священні гаї та ліси, в які не можна було навіть заходити, був відомий не тільки серед українців, а й серед інших народів світу. Дерева уподібнювали до божеств.

Наприклад, дуб — Перуну, богові дощу і грому. Культ дерев і природи тісно пов'язаний з культом предків, тому обряди Зеленої Неділі тісно пов'язані з поминальним звичаєм, так званими Русаліями: провідували померлих родичів, могили яких обсипали клечаним зіллям. На кладовищі влаштовували панахиди та спільні поминальні трапези.

Зелені свята — це свято пошанування дерев, трав, квітів і сонця. Давня людина поклонялася деревам і рослинам тому, що дерево давало плоди, з дерева робили житло, знаряддя праці. З деревами здійснювали ряд обрядів. В Україні це було водіння тополі та куща - одягали одну з-поміж себе тополею і водили її по дворах.

Кожний господар радо зустрічав процесію і, приймаючи від неї добрі побажання, щедро обдаровував учасників обряду. На Поліссі побутовув близький за значенням обряд троїцького кушта, роль якого теж виконувала дівчина.

Також дівчата плели вінки.





В Україні вінки мали сонячну символіку. Дівчина у вінку асоціювалася з сонцем, котре сходить. Також це символ слави, перемоги, святості, щастя, успіху, могутності, миру, сонця, влади; цнотливості, молодості, дівочтва. У повному українському вінку має бути 12 квіток: деревій, безсмертник, любисток, волошка, ромашка, цвіт вишні і яблуні, ружа, мальва, півонія, хрещатий барвінок. Деревій — символ нескореності, безсмертник — символ безсмертя людської душі, цвіт вишні і яблуні — символ материнської любові. Є різні види вінків: весільний, вінок кохання, клечальний, чернечий, вінок надії, відданості, розлуки. Вінок кохання мала право плести дівчина від 13 років і до заміжжя. А вінок відданості дівчина плела тоді коли розлучалася з хлопцем і дарувала йому на прощання.



Останнім днем Русального тижня було свято Івана Купала, у деяких регіонах Русі – Ярилин день. Купало – покровитель шлюбу й кохання. Після купальських ігор визначалися пари суджених, а наступний день, Февронії Русальниці, протегував сім'ї та любові.

Обов'язково розкладається велике вогнище, через яке стрибають дівчата і хлопці поодинці або парами.

Купальське вогнище, згідно з переказами, має велику магічну силу. Через купальське вогнище стрибають усі, проходячи таким чином своєрідний ритуал очищення. Тож вважалося, що коли дівчина та хлопець, які кохають одне одного, взявшись за руки, стрибають у парі через вогнище і їхні руки залишаються з'єднаними, то вони, побравшись, все життя проживуть разом.

Існує повір'я про цвіт папороті, котрий нібито з'являється в купальську ніч. За легендою, папороть цвіте лише одну коротку мить найкоротшої у році ночі під Івана Купала. Здобути цю квітку досить важко, оскільки її береже від людей нечиста сила.

Святом Петра й Павла, яке в Україні святкують 12 липня, завершується цикл великих свят, що припадають на період літнього сонцестояння. До цього циклу входять Зелені свята (Трійця) та Івана Купала. Петро й Павло вважалися покровителями скотарів, тому до свята для пастушків обов'язково пекли мандрики (мандриги) із сиру. У різних регіонах вони мали свої варіанти, але формою нагадували пампушки з пшеничного борошна, сиру, яєць, масла, прикрашені варенням, або свіжими фруктами.



Після Петра вже переставала кувати зозуля, тому говорили: «Зозуля мандриком вдавилася». За легендою, вона була покарана, бо начебто, мандруючи в цей день, Петро і Павло присіли під деревом перепочити, і задрімали. Тим часом непомітно підкралася зозуля, розв'язала їхню торбинку й витягла звідти мандрик. Але коли почала їсти, то одразу ж вдавилася. Отож і мовиться: «На Петра-Павла зозуля мандрикою вдавилася». Тепер після Петра зозуля мовчить. А почути кування зозулі після Петра вважалося лихим знаком.

Мандрики пеклися з самого раненька, а куштували їх одразу по поверненню з церкви; роздавали дітям, які відвідували цього дня всіх родичів і сусідів, пригощали пастухів. Вірили, що з'їдений на Петра мандрик рятуватиме від лихоманки протягом року.



Влітку, на Маковія господині пекли коржі, а пасічники освячували вулики.

Традиція освячувати на Маковія свіжий мед у стільниках виникла давно. Ще зранку дбайливі господині печуть коржі з маком і медом, котрі мають особливу назву – "шуліки", «ламанці». З цим коржем, пирогом або ж печивом обходять довкруг господи, щоб усе водилося, жило і прибавлялося. Після освячення в церкві букетів, маку та води вся сім'я дружно сідає за стіл, частується смачними "шуліками" й іншою обрядовою їжею, котра приносить тілу здоров'я. Тож недарма свято Маковія називають солодким або смачним упродовж року.



На Маковія також готували пісний борщ з грибами. Вважалося, що саме на це свято перші птахи відлітають до теплих країв. Особливою складовою торжества є освячення в церкві маковійської води, котра за силою та цілющістю прирівнюється до стрітенської чи водохрещенської, і також зберігається.





До 19 серпня заборонялося їсти яблука або будь-які інші плоди, крім огірків та ягід. Особливо це стосувалося матерів, які втратили дітей. Вважалося, що в цей день Матір Божа на тому світі роздає діткам золоті яблука. При цьому ті, чії батьки порушили обітницю, стоять і плачуть - їм яблук не дістається.

Обов'язковою частиною святкування Другого Спаса була традиція частування один одного яблуками. На стіл подавали страви з яблук, варили яблучне варення. Також з першого врожаю яблук пекли пироги.

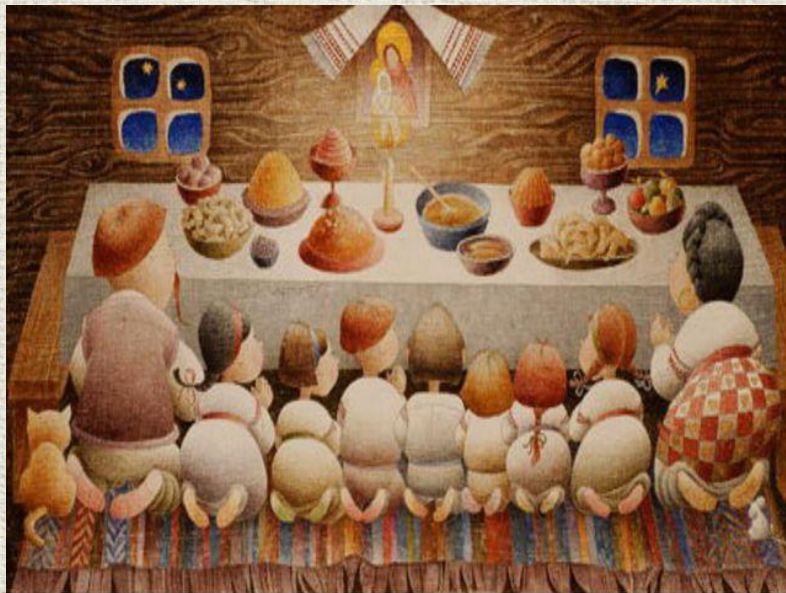
У цей день бкло прийнято їсти яблука та інші фрукти, поливаючи їх медом. Відкушуючи перше яблучко, потрібно було загадати бажання, сказав чарівну фразу "що надумано - збудеться, що збудеться - не минеться".

Вважається, що саме Яблучний Спас знаменує собою закінчення літа.

Осінні свята проходили під знаком парубочо-дівочих гулянь. Одним з найяскравіших у цьому ряду було свято Андрія. Дівчата ворожили на балабушках, тісто для яких замішували на воді, принесеній від криниці ротом. Молодь грала з калитою - великим коржем, який підвішували у хаті до сволака. Дослідники слушно виводили назву цього печива від слова "Коляда", пов'язуючи його з символом сонця, зі святом зимового сонцестояння.



Різдвяні свята починалися Святим вечором. Це був останній день Пилипівського посту, тому за звичаєм готували щедрий, але пісний стіл: дванадцять страв з рибою та грибами, борщ, кашу, книші, вареники. Ритуальними стравами були кутя з вареної пшениці з медовою ситою, тертим маком, і горіхами та узвар із сухих груш, вишень, яблук, слив.



Різдво

1) **Кутя** – варена пшениця з медом і маком є актом жертви Богові, бо пшениця з медом – це сакральна частина святої вечери.

Мак – символ мучеництва, безневинно пролитої крові.

Мед – символ чистоти, Божого слова.

2) **Горох** – символ Божої весни, яка завжди відроджується в людині після занепаду.

3) **Капусняк** – капуста виступає як символ простоти і одночасно міцності, єдності навколо однієї твердої основи.

4) **Компот** (узвар, вода) – представляє життя, яка надає кожній людині. Свята вода є символом очищення тіла і душі.



5) **Голубці** – сама назва цієї страви вказує на її символічність. Голуб – символ Божої любови, символ Святого Духа, символ краси і сили, отриманого від Творця.

6) **Риба** – у ранньому християнстві риба була прийнята як символ Христа багатьма Отцями Церкви. Знак риби був першою монограмою Христа. Грецька аббревіатура ИХТИОС - ім'я Ісуса читається як "риба". Саме брати-рибалки стали першими учнями Ісуса, який сказав їм, що вони будуть "ловцями людей". Віруючі, учні Христа, як і Він же, уподібнювалися риbam, які перебувають у безпеці лише у "воді вчення". Три переплетених риби або три риби з однією головою символізують Трійцю.



7) **Вареники** – символізують достаток. Місце людини Господь призначив в Царстві Божому, де вона відчуває себе добре "як вареник у маслі".

8) **Млинці** – своєрідний символ сонця. Новим Сонцем для християн став Ісус Христос.

9) **Каша** – символізує продовження роду, це Божий народ, який консолідується навколо новонародженого Ісуса. Каша є символом загального союзу людей завдяки освяченню людського роду, що до нас прийшло через втілення Сина Божого.

10) **Пиріжки (коржі)** – символ здоров'я і щастя, які людина зможе отримати в постійному спілкуванні з новонародженим Ісусом.

11) **Пампушки** – святі на небі, які повірили в Ісуса і отримали вічне життя. Їх мільйони, і кожна людина, зокрема християнин, покликаний до солодкого, повноцінного, вічного життя.

12) **Борщ** – символ торжества добра. Оскільки господиня готує пісний борщ із різних простих рослин, які дарує їй земля, так само християнин вишліфовиває свою волю із простих щоденних малих здорових практик, які почерпнув з родинного будинку або доброго християнського суспільства. Різдвяний борщ заквашується попередньо приготованим квасом з буряків, тому має темно-червоний колір. Він ще символізує кров вифлеємських дітей, знищених за наказом Ірода.





Борщ - є і святковою і повсякденною стравою, і ритуальною.

В давні часи існувала така заличка: «Дощику, дощику!

Зварю тобі борщику, у новому горщику.».

Справа в тім, що в давнину борщ був своєрідною ритуальною їжею, яку приносили в жертву дощовим хмарам.

Корнеплоди несуть енергію землі, тому борщ – як уособлення всього, що дає земля, варився майже на всі свята, зокрема і на поминки. Вважалося, що з паром борщу відходить і душа померлого.

Борщ завжди символізував надійний дах над головою, родинне тепло, сімейну злагоди і спокій. Його рецепт складався століттями:

Капуста - символізує простоту, міцність, єдність довкола однієї основи, лук – земний вогонь (нагадує вогонь свічки, купола церковні) і є захисником від нечистих духів, буряк додавав червоний колір – символ сили (давні русичі брали

відвар буряку в походи), а от картоплю спочатку не любили. В давнину її називали бараболею, вважали нечистою, чужою і замість неї клали крупу (до XIX ст.). Так само і помідор, який пізніше стали додавати до борщу. Морква символізувала здоров'є, проте спочатку вона була блідо жовтою і лише з 17 ст. попала до України помаранчева. Вона є символом саме чоловічої природної сили.



Переддень Нового року (Маланки) та ніч і день Нового року (Василя) – 31 грудня за старим стилем, 13 січня за новим - відзначалися багатим застіллям, яке віщувало майбутній урожай і добробут в родині і називалося Щедрий вечір. У цей день ватаги щедрівників вітали піснями односельців, одержуючи нехитру платню у вигляді паляниць, ковбаси, вареників, млинців тощо.



Святкування Маланки походить від стародавнього, ймовірно, дохристиянського звичаю. За християнським календарем — це також день преподобної Меланії (Меланки, Маланки, Миланки). Меланка - Вода приходить на щедрий вечір разом із Василем-Місяцем сповістити господарів про наступні торжества та справити гостини, які в народі так і називають — гостини Меланки. В українській народній традиції дохристиянський та християнський обряди об'єдналися у свято Меланки.

В деяких селах Вінничини у цей день готують традиційну святкову страву кров'янку, яку ще називають «маланкою». Також випікають спеціальні хліби «Маланку» та «Василя».



Говорячи про обрядові страви, не можна не сказати і про народний одяг. Чому він саме такий і що у нас сьогодні є спільного з ним?

Ми одягаємо фартух, перед тим як готувати. Запаска (фартух) одягається, щоб не заплямувати одягу – так само, як і сьогодні це роблять господині. Ми підбираємо волосся, щоб вони не потрапили в їжу, одягаємо хустку – робимо теж саме, що і жінки багато століть тому.



Хустка зв'язує жінку з небом, але якщо ви придивитесь, то українські жінки завжди зав'язували на голові хустку таким чином, щоб були «вушка».



Колись давно сузір'я Великої та Малої ведмедиці називалось інакше – Лосиця і лосеня, або Сохатий (Лось, Олень), що пояснює часті зображення двох небесних оленів у народних вишивках на великодніх писанках. У поляків Полярна зірка досі називається Лосиною зіркою. Вважалося, що величезний космічний Лось вночі випромінює світло, який розганяє темні сили і допомагає людині. Мабуть, тому лосині роги довгий час служили оберегом від злих духів. Того ж служили орнаментальні зображення рогів або самого лося, то ж ці «вушки» - це захисні різьки, оберіг, а також пов'язання жінки з небесною мудрістю.





Головне для будь-якої людини – здоров'я. Народна їжа – проста, на перший погляд, несе в собі завдяки поєднанню компонентів, силу, магію. Наші пращури все робили у поєднанні з гармонією Всесвіту, тому їжа – і смачна і корисна. Нація, яка зберігає традиції – зберігає своє здоров'я як фізичне, так і духовне.

ЛІТЕРАТУРА

1. <http://about-ukraine.com/obryadoviy-hlib/>
2. http://www.ebk.net.ua/Book/history/makarchuk_eu/part12/1203.htm
3. <https://ridnavira.org/index.php/mifologiya/91-svjata-nasha-spadshcina/traditsiji-zvichaji-ukrajintsiv/272-ukrajinska-obryadova-jizha-korotki-naris>
4. http://zaxid.net/news/showNews.do?masnitsya_chi_maslyana&objectId=1418590
5. http://ukrainica.org.ua/ukr/traditions/traditions_yija/1475
6. <http://mamajeva-sloboda.ua/publ/makoveya-za-narodnym-kalendarem-14-serpnya-yak-svyatkuvaly-ta-scho-yily/>
7. <http://traditions.in.ua/kukhnia/obriadovi-stravy/1447-kalyta>
8. http://ito.vspu.net/Prakt_IT/PIDSUMOK/ped_prakt_2011-2012/Makoceba_123/kuhar/misachnuk/Mis_4/bes_van.htm
9. <http://women.in.ua/medovyj-spas-vse-pro-svyato.html>
10. <http://ukranews.com/ua/news/444263-yabluchnyy-spas-2016-tradycii-ta-zvychai>
11. <http://folkukraine.com/news/project/den-petra-i-pavla-tradicii-prikazki-877/>
12. <http://um.co.ua/7/7-16/7-168957.html>

