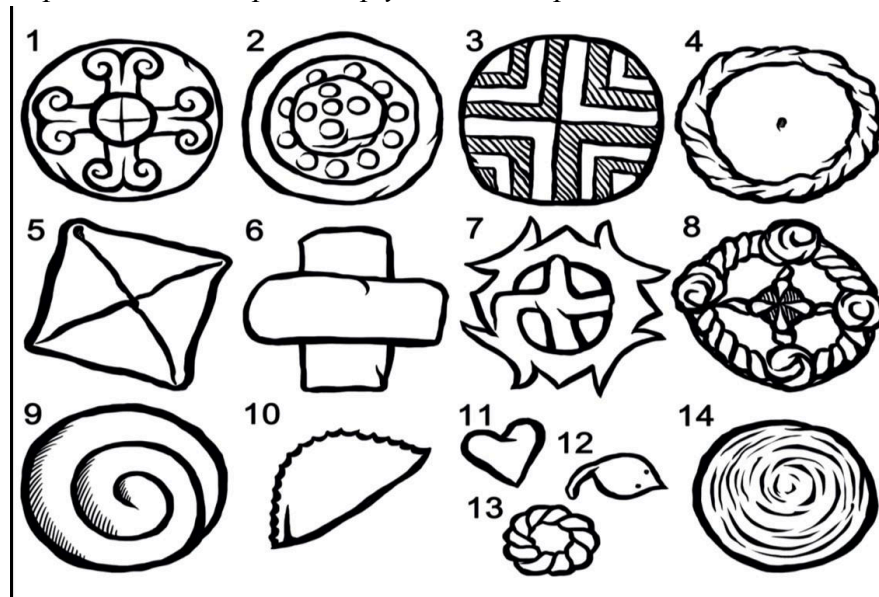


Під час значних календарних або релігійних свят маріупольські греки завжди готували якесь печиво або обрядовий хліб. Розповімо лише про деякі з них.

На день весняного рівнодення (21 березня), яке співпадало з релігійним святом Сорока мучеників Севастійських (9/22 березня), проте у народній уяві сприймалося як свято весни, грекині, так само як їхні сусідки - росіянки і українки, пекли з тіста печиво *пулікі* у вигляді пташок. Їх зазвичай роздавали дітям, проте невідомо, чи була раніше у греків Надазов'я традиція співати веснянки. В грецьких селах нам також розповідали, що під час першого виходу на *чоля*, тобто в поле, коли треба було розпочинати весняний сів, грекині також пекли спеціальний *сабан халац*, тобто калач для рала. На жаль нам не вдалося зафіксувати його вигляд – зазвичай говорили, що він був у вигляді кола з переплечених джгутів тіста, проте як само переплечених і скільки мало бути джгутів наразі невідомо.

Ще під час другої половини Великого посту, а в старовину на шостому тижні, господині починали готувати пасхальний обрядовий хліб *псавир* (*псатир*, у наш час в деяких селах помилково його називають *псалтир*), на малюнку *Обрядові хлібні вироби маріупольських греків* представлений під №7.

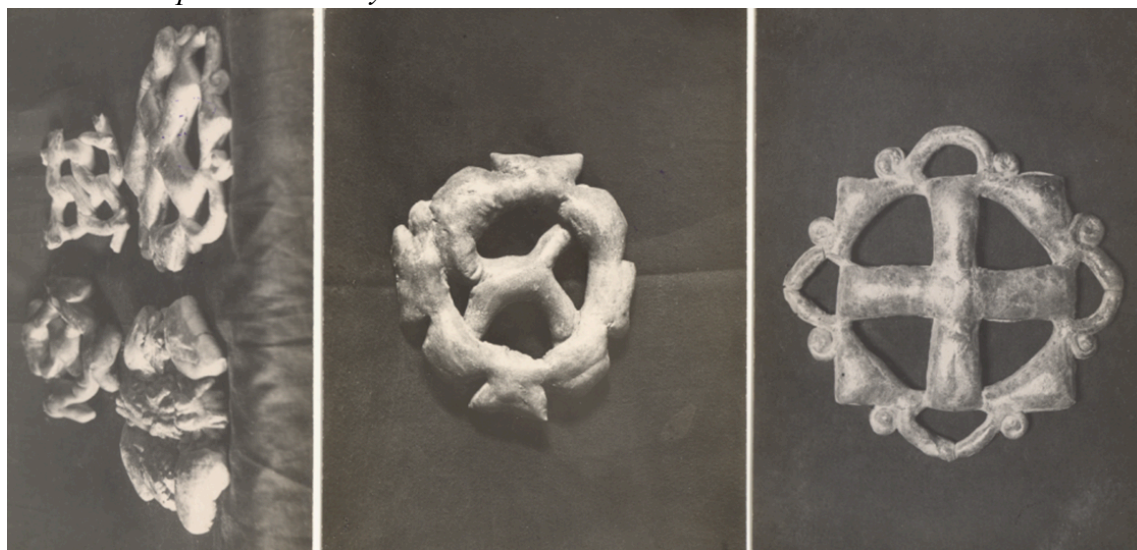
Обрядові хлібні вироби маріупольських греків.



Останні *псатирі* мали зробити у Чистий четвер, а їли їх вже після свята Воскресіння, яке маріупольські греки зазвичай називали *Паска*, *Мега т'паска* чи *Бююк-Байрам*. За старих часів псатирі заготовляли у великій кількості – адже їх вживали замість хліба упродовж 40 днів після свята, ними віддаювали родичів і сусідів. *Псатир* сушили та зберігали в хаті до Трійці або навіть до жнив. У великих родинах на *псатирів* збиралися як на толоку.

Готувався *псатир* з дріжджового пшеничного тіста на яйцях. Складався він особливим чином – зі шматка тіста скачували джгут, потім робили надрізи із зовнішньої сторони джгута й загортали так, щоб ззовні було 4 півмісяці, а в середині утворився хрест. Ми бачили в Надазов'ї щонайменше 3 способи складання цього пасхального хліба, які трохи відрізнялися між собою, але результат був майже однаковим. Також у музеях Донеччини зберігались засушені *псатирі* як круглої, так і квадратної форми. Щоб полегшити життя господиням, навіть робили штамповану форму для виготовлення *псатиря*, про що свідчать фотографії обрядових хлібних виробів греків, які зберегалися в фондах Маріупольського краєзнавчого музею.

Варіанти виготовлення “псатира” в Надазов’ї. Фотографія 1920-х рр. з фродів Маріупольського краєзнавчого музею.



За формою *псатир* символізує хрест і терновий вінець, який одягли на Христа під час розп'яття. Дослідник С. Марков ще наприкінці позаминулого століття писав, що в уявленнях його сучасників цей хліб правив символом страждань Спасителя та страждань греків в Криму. Проте ніхто з місцевих греків не зміг пояснити, що означає назва *псатир* (ψαθύρ).

Цікаво, що *псатир* перед вживанням ніколи не розрізали, а тільки ламали руками. Цей обрядовий хліб також носили на цвинтар, де здійснювали поминальну трапезу. *Псатирі* освячували в церквах, так само як інші великодні страви та паски, які грекині стали робити лише наприкінці ХІХ ст. внаслідок культурних обмінів з оточуючим українським і російським населенням.

В Маріуполі також пекли святкове пасхальне печиво для дітей, яке своєю формою було пов'язано з різним хатнім або господарчим начинням чи домашніми тваринами, зокрема *ат* (кінь), *гюзгю* (дзеркало), сплетені з тіста кіски тощо. Цим печивом віддаювали маленьких дітей, які з батьками приходили на гостину під час пасхальних свят.

Десь за тиждень після Великодня маріупольські греки проводили календарне свято *Арту*, яке збігалось із релігійним святом Радониця (в деяких регіонах нашої країни його ще називають Гробки, або Проводи). У ньому поєднані обряди зустрічі весни, пам'яті предків, ритуальні дії, спрямовані на стимулювання родючості землі, адже навіть його назва *Арту* походить від давньогрецького *άρτος* - хліб. Цього дня вранці всі зазвичай йшли на цвинтар, куди несли яйця, *колво*, вино, *псатир* і *арту* - ритуальний хліб із запеченим одним або чотирма чи п'ятьма яйцями, що виготовлявся тільки для цього свята й уособлював його. *Арту* робили з хлібного тіста. Традиційно він був круглої форми, і окрім крашанок – червоних яєць - прикрашався ще хрестом з джгутів тіста (див. на малюнку *Обрядові хлібні вироби маріупольських греків №8*).

Варіанти виготовлення арту в Надазов'ї. Фотографія 1920-х рр. з фондів Маріупольського краєзнавчого музею.



Цей хліб мав велике символічне значення, адже ранком його обов'язково несли на кладовище, де здійснювали поминальну трапезу. За старих часів, повернувшись додому, після обіду кожна сім'я збиралася на своєму полі, де вже була видна зелена травичка. Тут вони виконували обряд *Арта телегмата*, тобто катання арту по молодих посівах. Перед початком молилися, благословляли паростки нового врожаю іконами, потім дружина, вставши або сівши лицем до сходу сонця, три рази по травичці катала *арту* чоловікові, і він так само повертав його. Іноді саджали сім'ю або сусідів і катали *арту* між ними по колу, спостерігаючи, як впаде хліб: якщо яйцем вгору, то буде хороший врожай, якщо яйцем до землі - ні. Потім хліб розламували та з'їдали, вважалося, що він увібрав у себе цілющі властивості та силу землі.

Діти гралися, катаючи *арту*, а дівчата з його допомогою гадали, чи вийдуть цього року заміж. Крихтами *арту* годували курей і худобу, щоб були здоровими та плідними. Кілька шматочків хліба складали в спеціально зроблені на полі маленькі ямки, що імітували *мурсі* - великі зернові ями, схожі на величезні піфоси, вкопані в землю, в яких греки до колективізації зберігали зерно. Маріупольські греки вірили, що цей магічний ритуал допоможе їм восени заповнити справжні *мурсі* новим урожаєм. Після обряду всі учасники брали участь у загальній трапезі, яка відбувалася просто неба на землі. Вони їли,

пили *бузу*, веселилися, співали. Іноді для дітей і дівчат у селі в цей день робили гойдалки, для юнаків організували кінні перегони або змагання в боротьбі *куреш*. На завершення здійснювали по колу ритуальний танець *хорон*.

В культурі маріупольських греків колись побутувало ще одне календарне землеробське свято, яке вже майже забули - *Пондикістрія* або *С(и)чанчих*. Воно зазвичай відбувалося за 3-4 тижні після Великодня і подекуди збігалось з християнським святом Преполовіння Господнього. Хоча в деяких надазовських селах це свято ще називали *Пондикісті* (плутаючи з *Пентикости*, адже *Пендикости* з грецької – це Трійця, тобто 50 днів після Великодня). За давніми народними уявленнями вважалося, що у цей день миші дуже голодні й напрочуд активні, тому можуть завдати шкоди хаті, обійстю та посівам. Тому напередодні свята господині випікали вироби з хлібного тіста, які формою були схожі на мишок, так само вони і називалися – *пондики* або *с(и)чан*. Діти допомагали - з травички робили їм вуса (див. на малюнку №12).

Напередодні та в день свята господар цілу добу мав не спати - охороняти оселю, щоб миші не «проїли» одяг, не псували начиння та не з'їли припаси. З ранку діти разом з жінками (чоловікам брати участь у цьому дійстві не дозволялося) йшли на поля та городи, де кришили та розкидали по посівах мишок із хліба. Вони примовляли до справжніх гризунів, щоб миші їли цю офіру, але не чіпали корінця рослин і колосся, а також бризкали на посіви освячену воду *аязму*.

Якщо була посуха, цього дня традиційно проводили обряд викликання дощу, під час якого хлібних мишок становили в сито і, тримаючи його над головою, приєднувалися до ходи по селу односельчан і священика з іконами, молитвами і ритуальними піснями «*Тири-тири вресі*» (в урумів «*Т(Д)ерьялісон*») до найближчого водоймища або колодязя. Люди просили дощу, розкидали мишок з сит на травичку, бризкали один одного водою з ємностей, лили воду через спустошені сита.

Також традиційно у цей день поминали померлих - розносили рідку кутю або локшину по сусідах, іноді ходили на кладовище з колвом або рисовою кашею, *хатламою* (коржилом з листового тіста, див. на малюнку №14), де все це їли, роздавали перехожим і вбогим, обкурювали могили, запалювали свічки в спеціальних надгробних нішах *чірахлих*, молилися та прохали у предків, які були «ближче до Бога», захисту та підтримки.

*Маргарита Араджионі, к.і.н., провідна наукова співробітниця Інституту
сходознавства ім. А. Ю. Кримського НАН України*

ENG

Ceremonial Breads in the Spring Festivals of the Mariupol Greeks

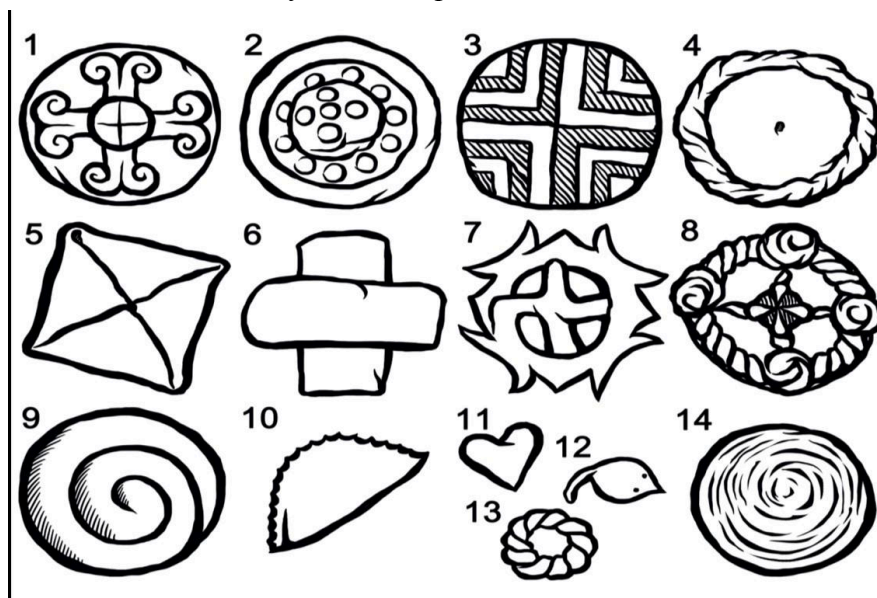
To mark significant calendar or religious holidays, the Mariupol Greeks always prepared some type of pastry or ceremonial bread. Here, we will mention only a few.

On the day of the spring equinox (March 21), which coincides with the religious holiday of the Forty Martyrs of Sebaste (March 9/22) but was perceived in folk tradition primarily as a vernal festival, Greek women, like their Russian and Ukrainian neighbors, baked *puliki* cookies in the shape of birds. These were usually given to children, although it is unknown whether the Greeks of the Nadazov region had a tradition of singing spring songs.

In Greek villages, we are also told that to mark the first outing to the *cholia* (“field”), when the spring sowing began, Greek women would bake a special *saban halats*, a ceremonial loaf for the plow. Unfortunately, we have thus far been unable to find documented evidence of its appearance: it was usually said to be baked in the shape of a circle made of intertwined strands of dough, but how exactly they were intertwined and how many strands were used remains unknown.

During the second half of Lent—in ancient times, during its sixth week—housewives began preparing a ceremonial Easter bread called *psathir* (pronounced “*psatir*,” though in modern times, in some villages, it is mistakenly called *psaltir*, meaning *psalter*). In the illustration below, it is shown under figure 7. The last *psathirs* of the Lenten season were to be made on Maundy Thursday, but they were eaten only after the celebration of the Resurrection on Easter Sunday, which the Mariupol Greeks usually called *Pascha*, *Mega t'pasca*, or *Buyuk-Bayram*.

Ceremonial Breads of the Mariupol Greeks



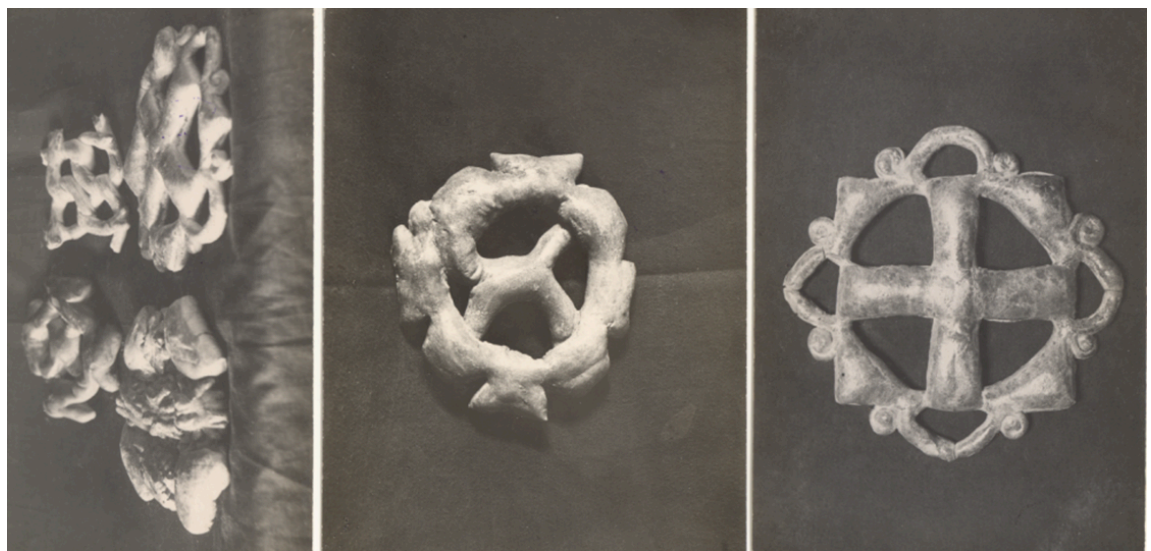
Traditionally, *psathirs* were made in large quantities and used as bread for forty days after the holiday, as well as given to relatives and neighbors as gifts. *Psathirs* would be dried and stored in the home until *Pentecost* (Whit Sunday) or even until the harvest. In large families, the

preparation of *psathirs* was performed as a communal activity, similarly to a traditional work gathering, known as a *toloka*.

The *psathir* dough was prepared with wheat, yeast, and eggs, then specially shaped: a piece of the dough was rolled into a rope, and then cuts were made on the outer side, allowing it to be folded into a circle with four crescents facing outwards along its circumference and a cross in the middle. In the Nadzazov region, we observed at least three different methods for shaping the *psathir*, although, despite slight variations, the results were almost identical.

Museums in the Donetsk region, moreover, have preserved examples of *psathirs* in both round and square shapes. To make life easier on housewives, a stamped mold was even created for making the ceremonial bread, as evidenced by photographs from the collections of the Mariupol Museum of Local Lore.

Variations on the psathir in the Nadazov region. Photographs circa 1920s, courtesy of the Mariupol Museum of Local Lore.



The shape of the *psathir* symbolizes the cross within the crown of thorns that was placed on Christ's head during the Crucifixion. At the end of the 19th century, the scholar S. Markov wrote that, in the view of his contemporaries, this bread served not only as a symbol of the Savior's suffering but of the suffering of the Greeks in Crimea. None of the local Greeks, however, could explain the meaning of the name *psathir* (ψαθύρ) with certainty.

An interesting fact is that the *psathir* was never cut before being eaten but always broken by hand. This ceremonial bread was also taken to the cemetery, where a memorial meal was held to honor the dead. *Psathirs* were blessed in churches, just like other Easter dishes and *paskas* (Easter breads), which Greek women only began making at the end of the 19th century due to cultural exchanges with the surrounding Ukrainian and Russian populations.

In Mariupol, they also baked festive Easter cookies for children, which were shaped like various household items or domestic animals, such as *at* ("horse"), *güzgü* ("mirror"), and braids. These cookies were given to young children who came to visit friends and relatives with their parents during the Easter holidays.

About a week after Easter, the Mariupol Greeks celebrated the calendar holiday of *Artu*, which coincided with the religious holiday *Radonitsa* (in some regions of Ukraine, it is also called *Hrobky* or *Provody*). This holiday combined rituals for welcoming spring, remembering ancestors, and performing actions aimed at stimulating the fertility of the land. Its very name,

“*Artu*,” comes from the ancient Greek word *ἄρτος*, meaning “bread.” On this day, people typically went to the cemetery in the morning, bringing eggs, *kolvo*, wine, *psathir*, and *artu*—a ceremonial bread baked with one, four, or five whole eggs, which was made exclusively for the holiday.

Artu was made from leavened dough and was traditionally round in shape. In addition to being crowned with red eggs (*krashanky*), it was decorated with a cross made from twists of dough (see “Ceremonial Breads of the Mariupol Greeks,” above, figure 8).

Variants of artu from the Nadazov region. Photographs circa 1920s, courtesy of the Mariupol Local History Museum.



This bread held great significance, as it was always taken to the cemetery in the morning as a memorial meal. In earlier times, after returning home and having lunch, each family would gather together in the field, where new grass was already sprouting. Here, they performed the ritual of *Arta telegmata*, which involved rolling the *artu* over the young crops. Before starting, they would pray and bless the spring growth with icons. Then, the wife, either standing or sitting

and facing the sunrise, would roll *the artu* three times over the grass toward her husband, and he would roll it back to her in the same way.

Sometimes, the family or neighbors would sit together and roll *the artu* between them in a circle, observing how the bread came to rest: if it stopped with the egg facing up, it signified a good harvest; if the egg faced the ground, the harvest would not be as bountiful. Afterwards, the bread was broken and eaten, as it was believed to have absorbed the healing properties and strength of the earth.

Children played by rolling *the artu*, while girls used it to divine whether they would marry that year. Crumbs of *the artu* were fed to chickens and livestock to ensure their health and fertility. A few pieces of the bread were placed in small holes made in the field for this purpose, imitating *mursi*—large grain pits similar to massive *pifos* buried in the ground—where the Greeks had traditionally stored grain before Soviet collectivization. The Mariupol Greeks believed that this magical ritual would help them fill the real *mursi* with the new harvest in the fall.

After the ritual, all participants joined in a communal feast held outdoors on the ground. They ate, drank *buzá* (a traditional fermented drink), enjoyed themselves, and sang. Sometimes, swings were made for the children and girls, and, for the young men, horse races or *kuresh* wrestling competitions were organized. The day concluded with a ceremonial dance, *the horon*, which was performed in a circle.

In the culture of the Mariupol Greeks, there once existed another agricultural holiday that has almost been forgotten: *Pondikistria* or *S(y)chanchyk*. It typically took place 3-4 weeks after Easter and sometimes coincided with the Christian holiday of *Mid-Pentecost*. In some villages of the Nadazov region, this holiday was also called *Pondikisti*, often confused with *Pentikosti* (Pentecost), which in Greek means “Trinity” and falls fifty days after Easter.

According to ancient folk beliefs, on this day, mice were exceptionally hungry and active, posing a threat to homes, yards, and crops. Therefore, on the eve of the holiday, housewives would bake dough into small figures shaped like mice, which were also called *pondiki* or *s(y)chan*. Children helped by making whiskers for the mice from grass (see “Ceremonial Breads of the Mariupol Greeks,” above, figure 12).

On the eve of the holiday, the head of the household was required to stay awake all night to guard the home, ensuring that mice wouldn't chew through clothing, damage household items, or consume stored food. In the morning, the children, along with the women (men were not allowed to participate in this ritual), would go to the fields and gardens. There, they would crumble and scatter the mouse-shaped bread over the crops. While doing this, they would speak to the actual mice, asking the would-be thieves to eat this offering but to leave the roots of the plants and the ears of grain untouched. They also sprinkled the crops with holy water, *ayazma*, to protect them.

If there was a drought, a traditional rain-making ritual was also performed on this day. The small mouse-shaped loaves were placed in a sieve, and participants, holding the sieve above their heads, joined a procession with fellow villagers and a priest. The procession, accompanied by icons, prayers, and ritual songs like *Tiri-tiri vrekxi* (or *T(D)eryalison* among the Urum) headed to the nearest well or body of water. There, people called for rain, scattering the bread onto the surrounding grass, sprinkling water on each other, and pouring water through the empty sieves.

On this day, the dead were traditionally commemorated as well. People distributed liquid *kutia* (a ceremonial wheat dish) or noodles to their neighbors, and sometimes, they visited the

cemetery with *kolvo* (a rice porridge) and *khatlama* (a type of layered flatbread; see “Ceremonial Breads of the Mariupol Greeks,” above, figure 14). At the cemetery, they ate, shared the food with passersby and the poor, fumigated the graves, lit candles in special sepulchral niches called *chiraklykh*, and prayed, asking their ancestors—who were “closer to God”—for protection and support.

*Margaryta Aradzhyni, PhD in History, Senior Researcher at the A. Yu. Krymsky
Institute of Oriental Studies, the NAS of Ukraine.*