

ОБРЯДОВА ЇЖА КИЇВСЬКОГО РЕГІОНУ

У народному харчуванні українців чільне місце посідала святкова й обрядова їжа, яка, на відміну від повсякденної, виступала формою громадського і родинного спілкування, виконувала об'єднувальну та символічну функції. Вживання святкових і обрядових страв обов'язково супроводжувало низку звичаїв та обрядів. Залежно від характеру таких звичаїв та обрядів учені розділяють їх на дві великі групи — сімейні (родини, весілля, поминки) і календарні (різдвяно-новорічні, великодні та ін.).

До святкових і урочистих подій кожний селянин намагався приберегти і придбати необхідну кількість відповідних продуктів, а страви готував із них особливо старанно, суворо дотримуючись усталених традицій. Водночас, крім святкової та обрядової їжі, у такий день споживали також багато видів щоденних страв, про які вже згадувалося. Зазначимо лише, що для святкового столу готували їх або з більшою кількістю приправ і з м'ясом (рибою), або лише пісними, що залежало від характеру родинної події чи календарного свята, харчових заборон та інших факторів.

Так, у різних регіонах України на весілля традиційно варили борщ із м'ясом, рідше — капустак або суп, голубці з круп, вареники, різні густі та рідкі каші, холодець, печеню з м'яса. Найпоширенішими святковими стравами у Кам'янському та Смілянському районах були жаркоє, капустак, холодець, оселедці, пригощали учасників весільного дійства узваром, киселем, горілкою, яка у смілянському районі називається Бурячихою, а у Кам'янському — Бурячанкою. І все-таки весільний стіл, як і стіл на родини та у поминальний день, відрізнявся від щоденного передовсім невластивими для останнього певних страв, причому, як і у випадку з повсякденним харчуванням, більшість їх готували також із продуктів рослинного походження. На відповідних стравах і зосередимо основну увагу.

Основною обрядовою стравою на весільному столі був коровай. До короваю шанобливо ставляться від початку 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. У Кам'янському районі побутувала така традиція – перед тим, як коровай повинні сажати у піч, всі коровайниці виходять, а залишається лише одна, яка з кочергою ходить по всіх кутках і замовляє: «Таркани з хати, коровай буду сажати», і після цього його можна сажати у піч. 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.

З-поміж свят зимового календарного циклу найбагатшим був Святвечірній (передріздвяний) стіл, на який подавали від дев'яти до дванадцяти.

Ключове місце серед них посідала кутя, що відображено навіть у народній назві самої вечері — "багата кутя" ("сита кутя", "коляда"). Спосіб приготування цієї страви був однаковим скрізь в Україні. Зокрема, очищені від луски пшеничні зерна варили в горщику, а потім готову кашу заправляли медовою ситою, подрібненими волоськими горіхами, розтертим маком тощо. Кутю, на відміну від інших святвечірніх страв (борща, капуста, вареників, голубців, млинців, страв із риби і грибів тощо), ніколи не солили. У центральному регіоні України з неї починали, власне, вечеряти. Другу обов'язкову страву святвечірньої трапези становив узвар, яким переважно завершували вечерю. Серед цих святкових страв важливе місце відводилося і часнику як атропейному засобові.

Загалом вечеря напередодні Різдва завжди мала сімейний характер, тобто була символом домашнього вогнища. До столу сідали всі члени родини, котрі обов'язково згадували добрим словом з тих чи інших причин відсутніх її членів і близьких.

Тиждень після Різдва, напередодні Нового року (13 січня), українці етнографічних районів відзначали Щедрий вечір, витоки якого вчені пов'язують з

віддаленою дохристиянською добою. За християнським календарем, це свято преподобної Меланії. В народній традиції обидва ці свята об'єдналися і тепер відзначаються як Щедрий вечір, або Маланки. Щедрим, або багатим цей вечір уважався в народі тому, що на відміну від Свят-вечора, до передноворічної святкової трапези входили також скоромні страви: ковбаса, свиняча кишка з кашею, смажене м'ясо та ін. Крім того, на цю вечерю готували ще вареники зі сметаною, книші й обов'язково гречані млинці з м'ясом. Жителі деяких регіонів України, зокрема українсько-білоруського пограниччя, варили до цієї трапези також другу кутю, заправляючи її смальцем.

Важливу роль у харчуванні українського народу становив Великодній стіл. Значну кількість спеціальних страв готували на основне свято весняного календарного циклу — Великдень, передусім обрядовий хліб — паску. Тісто для неї виготовляли із найкращих сортів борошна, до якого додавали масло, яйця, цукор. Пекли паски переважно у суботу в печі. Самому процесові її приготування надавали дуже великого значення, оскільки вважалося, що від того, якою вийде паска, такою буде доля всієї сім'ї впродовж поточного року. Перед споживанням, цей обрядовий хліб, як й інші основні великодні страви, обов'язково освячували у церкві.

Крім паски, до Великодня готували також калачі у вигляді видовжених плетінок, з якими ходили вітати із святами родичів. Обов'язковою стравою на пасхальному столі були писанки — круто відварені та пофарбовані курячі яйця. Згідно з традиційними віруваннями, вони символізували весняне відродження природи, продовження роду тощо. Тому цю святкову трапезу розпочинали саме із споживання посвяченої крашанки. Потім подавали на стіл інші страви, серед яких чільне місце посідали м'ясні: ковбаса, вуджене м'ясо, смажена свинина, холодець, а також масло, сир, ряжанка, хрін тощо.

До інших свят річного календарного циклу спеціальні страви українці готували зазвичай лише спорадично. Так, у дні Зелених Свят (Трійці) сімейний стіл нічим не відрізнявся від недільного чи буденного, що наочно засвідчує одне з

народних прислів'їв: "Різдво гарне ковбасою, Великдень крашанкою, а Зелені Свята не варті й kota".

Отже, святкова й обрядова їжа українців завжди виконувала насамперед об'єднувальну та символічну функції, тобто впливала на форми взаємовідносин і взаємозв'язків усередині сім'ї і сільської громади, на процес відновлення і передачі усталених упродовж віків народних звичаїв, обрядів, вірувань, звичаєвого права тощо. Цим вона суттєво відрізнялася від повсякденної їжі, яка виконувала лише утилітарну функцію.