

ВЕСІЛЬНЕ ПЕЧИВО В ОПІШНІ НАПРИКІНЦІ ХХ – НА ПОЧАТКУ ХХІ СТОЛІТТЯ

Лариса Шаповал

УДК [392.51+664.683](477.53)“312”

У статті висвітлено один з елементів народного харчування, а саме — обрядовий хліб на весіллі наприкінці ХХ — на початку ХХІ ст. Зі слів коровайниці з Опішні (Полтавщина) Катерини Порскало записано рецепти випічки обрядового весільного печива: короваю, медяників, шишок, пирогів, весільної хлібини. Авторка наголошує на глибокому символічному змісті прикрас: хлібного колосся, хлібних зерен, барвінку, копійок, жита. Увагу акцентовано на обмеженнях, правилах під час виготовлення весільного хліба серед коровайниць та членів родини, у якій відбуватиметься весілля.

Ключові слова: весілля, печиво, хліб, коровай, коровайниця, пироги, шишки, медяники, піч, обрядовість, прикраси.

The article illumines one of the compounds of folk nourishment, namely, a ritual wedding bread in the last XXth - early XXIst centuries. There are the recipes of baking the ritual wedding pastry (round loaf, honey cakes, shyshkas, pies, wedding bread) according to the words of a round loaf maker from Opishnia (Poltavshchyna) Kateryna Porskalo. The author accentuates the profound symbolical meaning of the ornaments: ear of wheat, grains, periwinkle, kopecks, rye. Also there is an author's accent on the limitations and regulations among the round loaf makers and the members of a wedding family while baking a wedding pastry.

Keywords: wedding, pastry, bread, round loaf, round loaf maker, pies, shyshkas, honey cakes, stove, ceremonial rites, ornaments.

Серед елементів культури життєзабезпечення одним з головних є народна їжа. Саме вона як найстійкіший у часовому аспекті компонент побутової традиційної матеріальної сфери життя людини може дати відповідь на питання про історичну й етнічну специфіку культури. Харчування як об'єкт зацікавлення етнографів включає в себе не лише їжу, але і її виробництво та споживання [1; 2; 3; 4; 5; 6; 7; 13]. Іван Котляревський в «Енеїді» описує страви, популярні як серед українців, так і далеко за межами їхньої етнічної території [10]. Народне харчування українців, як і інших народів, значною мірою залежало від природно-географічних умов, характеру господарської діяльності, інтенсивності контактів з іншими народами. «Народна обрядова їжа (урочисті трапези, святкові, ритуальні страви) — це не стільки спосіб задоволення повсякденної вітальної потреби людини, скільки важлива форма соціального спілкування, традиційна суспільна цінність, що несе в собі чимале символічне навантаження», — зауважує Л. Артюх [1, с. 133].

У сімейному побуті найважливішими є обряди, пов'язані з народженням дитини, весіллям і похованням. Усі ці події звичайно супроводжуються застіллями із запрошенням великої кількості людей. Основою обрядової атрибутики у весільних ритуалах був хліб. З хлібом в Україні сватали молоду («старости»), хлібом благословляли наречених на шлюб, зустрічали і проводжали молодих, ходили на гостини до сватів. З хлібом наречена вперше входила до хати чоловіка, хлібом переймали молодих після укладання шлюбу [11; 12; 13]. Головний же весільний хліб — коровай — і донині залишається стрижнем усього весілля, відмітною особливістю українського обряду. Коровай в українському весіллі мав настільки важливе значення, що молодий, якому з будь-яких причин (через бідність, сирітство) його не випікали, отримував прізвисько (а то й прізвище) — «Безкоровайний» [13]. Виготовляли коровай, як правило, у нареченої та нареченого, обов'язково ділили їх в обох родинах під час обдаровування молодої пари.

У молодій коровай печуть у п'ятницю, а в домі нареченого — у суботу. «Кличе жінок старша коровайниця з рідні молоді, заміжня. Вона ходить з хлібиною, подаючи її в руки кожній, кого запрошує. Переважно це заміжні жінки», — зазначає Іван Лисенко [14, с. 160]. Часом запрошують і самотніх жінок, але такі не місять, не готують і не саджають до печі коровай, а тільки присутні при цьому. Із матеріалів, записаних у Гребінківському районі Полтавської області, дізнаємося, що коровайниці сходяться ввечері до хати, вітаються: «Добрий вечір, допоможи, Боже, на все добре!». Дають матері хліб, цілують матір і молоду. Доки коровай ліплять, усі стоять навколо столу, «щоб коровай не сів, як випікається», «щоб високий був». При цьому співають:

Що у полі та дві тополі, та й ті рівні.
Та є в мене батько й мати, та й ті різні.
Та як піду я та й до тополі, та й прихилюся,
Та й дрібненькими слізюньками та й умиюся.
Та розкіш моя, розкіш моя, розкішонька,
А сама бачу: не раз, не два по розкоші
Та й заплачу! [14, с. 163].

З вуст опішнянки Катерини Порскало записано такий обряд виготовлення короваю: «Коровайниці, коли посадили в піч коровай, щоб він гнітвся у печі, виходять на вулицю за ворота і палять соломі та б'ють макітру за ворітьми. При цьому співають матері:

Тобі ж, матері, не журитися,
Тобі ж, мати, веселитися,
Тобі ж, мати, в печі не топити,
Тобі ж, мати, діжі не місити.

Макітру обмивають коровайниці та промовляють:

Будемо руки мити,
Під вишеньку лити,
Щоб вишня родила,
Щоб Галя Михайла любила.
Як у печі печеться коровай,
Піч наша регоче,
Короваю хоче, шишечки печуться,
На коровай дмуться.

Убираємо коровай та промовляємо:

Коровай наш маю,
Я тебе вбираю
То в калину, то в барвінок,
То в пахучий васильок,
То в рожеві квіти,
Щоб любилися діти.

Ніхто не вгадає, що в нашому короваї є:

Із семи ланів пшениця,
Із семи криниць водиця,
Із семи курок яйця,
Що нанесли місяця марця» [15].

Цей обрядовий хліб обов'язковий на всіх найважливіших етапах весілля. Він має глибоке символічне значення: єднання молодих у сім'ю, участь двох раніше чужих родин у спорідненні, продовженні роду; означає перехід наречених з нижчої за соціальним статусом групи у вищу (дівчина // жінка; хлопець // чоловік; юні // дорослі) [1, с. 134]. Усе, що пов'язане з короваем, набувало особливого значення. Коровайницями не могли бути розлучені та вдови, а також дівчата. Коровайниця з Опішні Катерина Порскало розповідає: «Лише жінки, що жили у злагоді й щасливому подружжі, допускалися до коровайного тіста» [15]. Символічними предметами під час виготовлення короваю ставали діжа й піч:

Наша піч регоче,
Короваю хоче,
А припічок усміхається,
Короваю сподівається.

Змивши руки від коровайного тіста, коровайниці їх не витирали, а вмивали ними присутніх, цілуючись хрест-навхрест. Воду вчисто виливали на краю зернового току, у пійло корові, а найчастіше — під родюче плодове дерево, примовляючи:

А ми руки миля,
А під вишню воду лили,
Щоб вишеньки розвивались,
Щоб дітоньки любувались.

Як готують шишки з тіста, співають, стоячи навколо столу:

Ой коло моря буяри гуляли,
А на море з ружжів вистріляли.
Коло моря дівчина гуляла
Та й на свого батенька гукала:
— Рятуй, рятуй, мій батечку, з моря,
Не дай мені, мій батечку, згинуть,
Красі в морі та й загинуть.

Коли зіпили коровай, шишки, вимітають черінь у печі, співаючи:

Кучерявий піч вимітає,
Кучерява в піч заглядає:
Чи хороше піч вимітає,
Чи хороший коровай має [14, с. 162].

Як посадили коровай і шишки в піч, коровайниці приспівують:

Ой мамо, Марусю,
Налий води в мисю,
Ми ручки помиєм,
Під вишеньку виллем.

Виходять на подвір'я, миють руки, воду виливають під вишню, а миску «на щастя, на здоров'я» розбивають. Танцюють, потім заходять у хату. Коровайниці виймають з печі коровай та шишки, які попеклися, підходять до столу, убирають коровай калиною, барвінком, колосками жита. Як прикрасили, батько нареченої запрошує всіх за стіл вечеряти. Пригощає чаркою, дякує, запрошує на весілля, а мати роздає «шишки від молодої» [14, с. 163; 8, с. 52]. Коровайниці цілують матір та наречену, теж дякують і розходяться по домівках.

У домі молодого коровай печуть у суботу. Старша коровайниця — заміжня жінка з роду нареченого; вона приходить із загорнутою палницею до жінок-коровайниць і кличе їх «на коровай». Разом вони виробляють коровай і шишки, співаючи:

Коровайниці з міста,
Не ховайте в карман тіста —
Поки пора прийде,
То в кармані тісто зійде.

Після цього коровай садовлять на віко діжі, підіймають над головами, обходять навколо діжі та співають:

Піч наша регоче,
Короваю хоче,
А челюсті посміхаються,
До короваю простягаються.
Кучерявий в піч заглядає,
Що хороший коровай має.

Потім вони виходять на подвір'я, миють руки в горщику і розбивають його. Тим часом убирають вільце (в Опішні називають «гільце»). Старший боярин іде по деревце, а заміжні жінки сідають за стіл. Боярин заносить вільце і тричі промовляє: «Старости, пані старости, дозвольте гільце внести!». «Просимо!» — відповідають. Боярин підходить до столу, на якому лежать дві хлібини одна на одній, і проштрикує загостреним унизу деревцем обидві хлібини відразу [14, с. 163]. Дівчата починають прикрашати вільце (гільце) різними стріч-

ками та співати. Після цього староста наливає по чарці, а мати нареченого роздає по шишці й медянику (Опішня) «від молодого» [15].

Для українського весілля характерна велика кількість найрізноманітнішого дрібного обрядового печива, яким кликали на весілля, обдаровували коровайницю, молодь з весільної «челяді», дітей і «запорожців» (тих, які прийшли подивитися на весілля), давали з подарунками родичам «протилегної сторони на даровизні». Це — відомі в усій Україні «шишки», «калачі», «верчі» (Полісся), «лежні» (Лівобережна Україна й Південь), «качки», «дивні» (Середня Наддніпрянщина, Південь), «гусочки», «зозульки» (Поділля), «соловейчики» (Лівобережне Полісся), «перепійці» (Середня Наддніпрянщина та Слобожанщина), «борона», «гребінь», «праник», «медяник», «пирого» (Середня Наддніпрянщина), «теренки», «сосонки» (Південь України):

Свашеньки, свашеньки, наші голубочки,
Сипте шишечками, як горішками,
Од старшої до найменшої дружечки,

Ще й тому соколу, що сидить на полу, дайте йому! [1, с. 2].

«Майстринею своєї справи» в селищі Опішня Зіньківського району Полтавської області називають Катерину Порскало, яка є улюбленою коровайницею на всю округу.

Біографічна довідка. Катерина Миколаївна Порскало народилася 20 січня 1951 року в селі Попівка Зіньківського району. Навчалася в місцевій початковій школі (4 класи) та в Опішнянській загальноосвітній школі № 1, де закінчила 8 класів. Відвідуючи вечірню школу (1966—1969), працювала на заводі художньої кераміки та виліплювала дитячі іграшки, навчалася три місяці в майстрів Івана Хмелика й Анастасії Чуйко. Працювала техробітницею в місцевій гончарній майстерні та школах, брала участь у будівництві (ЗОШ № 1). Після одруження переїхала жити до села Миські Млини до батьків чоловіка. У селищі Опішня молоде подружжя збудувало власне помешкання, де згодом і оселилося. Будучи турботливою мамою, К. Порскало полюбляла випікати печиво, хліб. Потяг до улюбленої справи з'явився в неї під впливом бабусі — Моргун Василини Якимівни, яка куховарила та займалася випічкою як удома, так і на замовлення місцевих жителів на родинні й календарні свята. Катерина Миколаївна пішла на пенсію у віці 50 років (по догляду за сином) і з того часу повністю віддалася своїй улюбленій справі.

До весільного печива в Опішні належать: хлібина весільна, коровай, медяники, шишки (в околицях), схожі на них здобні пироги. Обрядове печиво випікається в установленому порядку: у середу — медяники, у четвер — коровай, у п'ятницю — пироги та хліб, що відрізняється від традиційного. Майстриня розповіла рецепти приготування весільного печива.

Хлібина весільна (2—3 штуки: зустрічна, церковна, для реєстрації шлюбу). Тісто таке саме, як і на пироги.

Пирого: сироватка (3 л), дріжджі (200 г), сіль (1 ст. ложка), цукор (4 склянки), яйця (20 шт.), масло (300 г). Гарно вимісивши, треба додати соняшникової олії (200 г), борошна (8 кг). **Начинка для пирогів:** м'ясо (свинина), капуста свіжа та смажена, мак, вишня, яблуко.

Медяники: сироватка (3 л), дріжджі (300 г), цукор (12 склянок), масло вершкове (400 г), соняшникова олія (200 г), яйця (24 шт.). **До тіста додати ганус (тмин) і ванілін.** Тісто вчинити так: яйця із цукром збити і додати туди тепленьку сироватку й борошно (10 кг). Суміш підбивають, додають дрібку солі. Потім тісто треба поставити в тепле місце на півтори години; вимісити, додати масло та борошно, замісити крутіше й поставити знову в тепло для сходження (півтори години). Після сходження його готують до вироблення медяників. Слід розкочувати качалкою тісто завтовшки у півпальця (вказівного), розрізати на квадратні шматочки, викласти їх на листи, бокові стінки яких змазані смальцем, а днище посипане борошном: медяники щільненько викласти, обвалюючи в борошні. Зверху додають прикраси, які виготовляють з прісного тіста.

Прісне тісто: 1 склянка холодної води, борошно до вироблення крутого тіста. Тісто розкочують тоненькими шарами, з нього вирізають різцем чи закладають у формочки квіточки, ромашки, копійочки, листочки. Покладені на лист шматочки тіста треба змастити збитими яйцями, поверх накласти прикраси з прісного тіста, теж змазані яйцями, щоб краще трималися й мали естетичніший вигляд, тобто були рум'яного кольору. Виходить 72—75 штук медяників.

Коровай: сироватка (4 л), дріжджі (400 г), масло (0,5 кг), яйця (36 шт.), цукор (16 склянок), олія соняшникова (200 г), тмин, ванілін, борошно (15 кг). **Технологія випікання:** у 2 л сироватки додати 200 г дріжджів і жменьку цукру, збити разом з борошном до вигляду сметани; поставити в тепле місце на годину. Як тісто підійде до верху посудини (20-літрової макітри) і почне опадати, слід змішати залишок сироватки (2 л) і дріжджів (200 г), цукру, а також 36 збитих яєць, борошно, збити до вигляду густої сметани та додати дрібку солі. Це все вилити в посудину, збити й поставити в тепле місце на півтори години. Треба вимішувати, додаючи м'яке вершкове масло, борошно, соняшкову олію,

до тіста крутішого, ніж на медяники. Потім поставити в тепле місце на півтори години, після чого виробити балабушки (18 шт.); розкачати на коси та сплести три коси. В одну косу входить три балабушки. Для одного короваю потрібно три коси, які слід викласти на лист. У сухий лист уставити картонний ящик, картон змастити смальцем, дно листа потрусити борошном та житнім зерном. У кутки листа кладуть копійки (2 коп., 10 коп.). Вироблений коровай сходить на листі півтори години. Потім змащують верх збитими яйцями (3–4 шт.) і прикрашають пташками, шишечками, листочками, копійками, квіточками, колосками, виробленими з прісного тіста. Прикраси змазують яйцями і ставлять до печі на 2,5 години.

Витягають з печі, охолоджують (2 год.) і знову прикрашають: в'яжуть червону стрічку, з якої поверх короваю виробляють квітку. Додають зелений барвінок, житні колоски, копійки, червону калину.

Глибокий символічний зміст мають хлібне колосся та хлібні зерна, якими вбирали весільний коровай («лежень», «дивень») і якими обсіпали молодих, виряджаючи їх з батьківської хати. У деяких районах до жита додавали горіхи, гречку, овес, пшеницю, які разом з житом символізували продовження роду. Іноді лічили зерна, що заплуталися у волоссі молодої, щоб визначити кількість дітей у майбутнього подружжя:

А на небі сонечко колісцем,
Да обсій, матінко, овесцем,
Щоб наш овесець рясен був,

1. *Артюх Л.* Народне харчування, їжа, кухонне начиння // Українці: історико-етнографічна монографія : у 2 кн. – Опішне : Українське народознавство, 1999. – Кн. 2. – С. 121–138.

2. *Артюх Л. Ф.* Українська народна кулінарія. – К. : Либідь, 1989.

3. *Артюх Л. Ф.* Пости в народному побуті українців // Людина і світ. – 1992. – № 2. – С. 15–18.

4. *Арандаренко Н.* Записки о Полтавской губернии. – Полтава, 1848. – Ч. 2. – С. 363, 364.

5. *Богданович А. В.* Сборник сведений о Полтавской губернии. – Полтава, 1877. – С. 177.

6. *Борисенко В. К.* Весільні звичаї та обряди на Україні. – К. : Либідь, 1988. – С. 51.

7. *Борисенко В.* Весільна обрядовість // Українці: історико-етнографічна монографія : у 2 кн. – Опішне : Українське народознавство, 1999. – Кн. 1. – С. 433–454.

Щоб весь наш поїзд красен був.

Існували певні обмеження при випіканні короваю. Так, не випікають під час посту. Коровай та весільне печиво слід забирати до заходу сонця. Піч готується за тиждень чи три дні. У майстрині є замовлення за 2–3 місяці або навіть за півроку наперед.

Як розповідала нам Катерина Порскало, коровайниці, після того як посадять тісто в піч, палять солому за ворітьми і співають матері:

Тобі ж, матері, не журитися,
Тобі ж, мати, веселитися,
Тобі ж, мати, в печі не топити,
Тобі ж, мати, діжі не місити.

Виряджаючи молоду до нареченого, коровайниці співають, звертаючись до матері:

Вигрібай, мати, жар, жар,
Коли тобі дочки жаль, жаль.
Кидай у піч дрова,
Залишайся здорова.

Отже, святково-обрядова й ритуальна їжа здебільшого збереглася до наших днів. Її стійкість можна пояснити тим, що в ній віками відбиралися та кристалізувалися ті традиції, у яких і сьогодні яскраво виявляються етичні й естетичні цінності народу. Предмети, що мають глибокий символічний зміст, живуть, як правило, значно довше, ніж суто вжиткові.

8. *Здоровега Н. І.* Нариси народної весільної обрядовості на Україні. – К. : Наука, 1974. – С. 50–55.

9. *Клиновецька З.* Страви й напитки на Україні. – К. : Либідь, 1991. – 156 с.

10. *Котляревський І.* Енеїда. – К., 1969. – С. 134.

11. *Маркевич М.* Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. – К. : Либідь, 1992.

12. *Маркевич Н.* О народонаселении Полтавской губернии. – К., 1855. – С. 48.

13. *Сумцов Н. Ф.* Хлеб в обрядах и песнях. – Х., 1885. – С. 124–131.

14. *Лисенко І.* Весілля у селі Золотоношка Драбівського району на Черкащині // Українська родина: родинний і громадський побут / упоряд. Л. Орел. – К. : Видавництво ім. Олени Теліги, 2000. – С. 160–165.