

3. Грозьян Н. Ф. Фразеологічна мікросистема “Поведінка людини“ в українській мові (ідеографічний і аксіологічний аспекти) : автореф. дис. ... канд. філол. наук спец. 10.02.01 / Н. Ф. Грозьян. – Дніпропетровськ, 2003. – 20 с.
4. Демський М. Т. Граматичні особливості української дієслівної фразеології / М. Т. Демський // Мовознавство. – 1984. – № 2. – С. 24-32.
5. Ипполитова Н. Б. Междометная фразеология русского языка : автореф. дис. ... канд. филол. наук / Н. Б. Ипполитова. – Л., 1973. – 17 с.
6. Каракуця О. М. Фразеологізми української мови з компонентом “душа” (структурно-семантичний, ідеографічний, лінгвокультурологічний аспекти) : автореф. дис. ... канд. філол. наук : спец. 10.02.01 / О. М. Каракуця. – Харків, 2002. – 19 с.
7. Редін П. О. Семантична характеристика фразеологізмів із значенням часу / П. О. Редін // Українське мовознавство. – 1987. – № 14. – С. 8-14.
8. Словник фразеологізмів української мови / уклад.: В. М. Білоноженко, І. С. Гнатюк, В. В. Дятчук, Н. М. Неровня, Т. О. Федоренко. – К. : Наукова думка, 2003. – 1097 с.
9. Телия В. Н. Русская фразеология. Семантический, прагматический и культурологический аспекты : монография / В. Н. Телия. – М. : Школа “Языки русской культуры”, 1996. – 288 с.
10. Українська народна казка: Про неробу Юрка, маминого сінка : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://chytanka.com.ua/ebooks/index.php?action=url/view&url_id=865
11. Фразеологічний словник української мови / уклад.: В. М. Білоноженко, В. О. Винник, І. С. Гнатюк та ін. – К. : Наук. думка, 1999. – Т. I. – 528 с.; Т. II. – 984 с.
12. Фразеологічний словник української мови : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://slovopedia.org.ua/49/53392-0.html>
13. Фразеологія: знакові величини / Я. А. Баран, М. І. Зимомря, О. М. Білоус, І. М. Зимомря. – Вінниця : Нова Книга, 2008. – 256 с.
14. Эмирова А. М. Структурные и семантические характеристики одного фразеологического поля / А. М. Эмирова // Вопросы фразеологии : сб. науч. статей. – Самарканд, 1977. – Вып. 9. – С. 11-15.

Покотило К.С., Школенко Д.В.

УДК 821.161.2+94(477)

ОБРЯДОВА ЇЖА УКРАЇНЦІВ ЯК ТРАДИЦІЙНА СУСПІЛЬНА ЦІННІСТЬ

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 [4, с. 143].

В народному харчуванні українців святкова й обрядова їжа завжди посідала чільне місце. На відміну від повсякденної, вона виступала формою громадського і родинного спілкування, виконувала об'єднувальну та символічну функції. Це і зумовлює *актуальність* даного дослідження, оскільки вживання святкових і обрядових страв обов'язково супроводжувало низку звичаїв та обрядів, що окреслює чітку картину культури й побуту українського народу, їх традиційну суспільну цінність.

Мета статті полягає у вивченні особливостей народної обрядової їжі як незмінного атрибуту в історичному аспекті.

Умовно поділивши обрядовий цикл свят на дві групи – *сімейні* (родини, весілля, поминки) і *календарні* (різдвяно-новорічні, великодні та ін.), розглянемо їжу як незмінний атрибут.

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. Зазначимо, 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 [1]. На відповідних стравах і зосередимо основну увагу.

Серед сімейно-побутової обрядовості українців одне з важливих місць посідала в минулому і посідає досі родильна. 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 породілі паляниці, а на теренах Гуцульщини – *колачки*. Особлива роль у родинах (хрестинах) відводилась каші («бабина каша»). Згідно з традиційними уявленнями і повір'ями, вона мала забезпечити здоров'я породіллі, життя немовляти і вберегти його в майбутньому від різних недуг [5].

Виразною особливістю українського весільного обряду було виготовлення короваю. Ареал його поширення охоплює майже всю територію України (крім деяких районів Закарпаття та Середньої Наддністрянщини, де функції короваю виконували *весільні колачі* [4,с.144]. Споживали на весіллі також інші види обрядового хліба – дивень (Середнє Подніпров'я, Південь України, Слобожанщина), верч (Полісся), лежень (Слобожанщина, Середнє Подніпров'я) [5].

Широко використовувався у весільній обрядовості українців мед. Зокрема, після церковного шлюбу (вінчання) ним мастили молодим вуста – "аби життя було солодким і багатим у любові на довгі літа" [3].

Поминальний обід після поховання небіжчика, а також під час вшанування його пам'яті на дев'ятий, сороковий день і роковини супроводжувала теж спеціальна обрядова страва – *коливо* (у більшості регіонів України), *канун* (Слобожанщина, південні райони Лівобережної України). Традиційно це була прісна каша з пшеничної чи ячмінної крупи, яку остуджували і заливали медовою ситою. За свідченнями українських

етнографів, у середині XIX ст. існував звичай пекти на поминки *книші* – невеликі житні чи пшеничні хлібини з борошна дрібного помелу [5].

З-поміж свят зимового календарного циклу найбагатшим був святовечірній (передріздвяний) стіл, на який подавали від дев'яти до 12, подекуди на теренах Північної Буковини – до 17 прісних страв. 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. У більшості регіонів України з неї починали, власне, вечеряти. Другу обов'язкову страву святовечірньої трапези становив *узвар*, яким переважно завершували вечерю. Серед цих святкових страв важливе місце відводилося і *часнику* як атропейному засобові. Обрядовим хлібом українців на Свят-вечір здавна був *керечун* (*карачун*, *книш*, *лежень*), який випікали із пшеничної, рідше із житньої чи ячмінної муки. Українці Східних Карпат часто запікали в цьому обрядовому хлібі зерна різних культур – жита, пшениці, квасолі тощо, а також додавали до тіста часник і мед [2].

Тиждень після Різдва, напередодні Нового року (13 січня), українці Покуття і Волині, Поділля та Середнього Подніпров'я й інших етнографічних районів відзначали Щедрий вечір, витоки якого вчені пов'язують з віддаленою дохристиянською добою. Щедрим, або багатим цей вечір уважався в народі тому, що на відміну від Свят-вечора, до передноворічної святкової трапези входили також скромні 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.

Сімейний характер мав вечір напередодні Водохреща – 18 січня. Українці відзначали його також святковою трапезою, яка основними елементами повторювала передріздвяну. В народі називали цю вечерю по-різному: "Бабин вечір", "Голодний Свят-вечір", "Голодна кутя" тощо. Готували до неї ті самі страви, що й на вечерю напередодні Різдва, але в меншому асортименті. Головними з таких страв уважалися знов-таки кутя й узвар [5].

Значну кількість спеціальних страв готували на основне свято весняного календарного циклу – Великдень, передусім обрядовий хліб – *паску*. Тісто для неї виготовляли із найкращих гатунків борошна, до якого додавали масло, яйця, цукор, спорадично шафран. 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 [4, с. 146]. Населення Східних Карпат приписувало великоднім яйцям магічну силу плодючості. 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 (у верховинців Східних Карпат – бринза), ряжанка, хрін тощо [2].

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". На свято апостолів Павла і Петра (12 липня) автохтони Східних Карпат пекли сирні булочки – мандрики (перевертаники). Для цього змішували сир, яйця і борошно. До свята Маковія (14 серпня) подекуди готували із прісного тіста з розтертим маком і медовою ситою коржі – шуляки (шулики).

Наприкінці XIX – початку XX ст. харчування не лише селян, а й інших верств населення України зберігало традиційний характер. І в сучасній системі харчування українців обрядові трапези мають здебільшого традиційну структуру, але є певні інновації. Вони стосуються, зокрема, рівня споживання, підвищення калорійності, розширення асортименту страв за рахунок міжетнічних та інших контактів, упровадження побутової техніки тощо. Проте зберігається тенденція звуження кісного розмаїття повсякденного меню. Майже повністю забуті страви з вівсяних, ячних, гречаних, кукурудзяних крупів і борошна, виготовлені за допомогою ферментації, а також деякі види

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.

Джерела та література:

1. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія / Л. Ф. Артюх. – К., 1977.
2. Гонтар Г. О. Народне харчування українців Карпат / Г. О. Гонтар. – К., 1979.
3. Етнографія Києва і Київщини / за ред. В. Ф. Горленка. – К., 1986.
4. Наулко В. І. Культура і побут населення України / В. І. Наулко. – К. : Либідь, 1993. – С. 144-147.
5. Макаруч С. А. Етнографія України : [Електронний ресурс] : навч. посіб. / С. А. Макаруч. – Львів : Світ, 2004. – Режим доступу : <http://www.ebk.net.ua>.