

20. Коцур В.П., Молоткіна В.К. Молодіжні громадські організації в полікультурному просторі Радянської України 1920-1930-х рр.: Монографія / Віктор Петрович Коцур, Валентина Костянтинівна Молоткіна. Переяслав-Хмельницький, 2014. 197 с.
21. ДАВіО, ф.Р-2625, оп. 2, спр. 38.
22. ДАВіО, ф.Р-2233, оп. 3, спр. 2.
23. «Позапартійна група вільних соціалістів» // Год работы. Сборник статей и материалов о деятельности Подгубчека за 1921 год. Винница: Издание Подгубчека, 1922.
24. ЦДАГО України, ф. 263, оп. 1, спр. 7015.
25. Там само, спр. 7012.
26. Там само, спр. 7010.
27. Там само, спр. 4653.
28. ДАВіО, ф.Р-6023, оп. 4, спр. 20355.
29. Там само, спр. 12770, арк. 9 зв.
30. ЦДАГО України, ф. 263, оп. 1, спр. 53280.
31. ДАВіО, ф.Р-882, оп. 1, спр. 115.
32. Бугаєва О. В. Архівна спадщина Музичного товариства імені М. Д. Леонтовича: монографія / Олена Бугаєва : НАН України; Нац. б-ка України ім. В. І. Вернадського; наук. ред. В. М. Даниленко. Київ, 2011. 388 с.: іл.
33. Янковська О.В. МУЗИЧНЕ ТОВАРИСТВО ІМЕНІ М.ЛЕОНТОВИЧА [Електронний ресурс] // Енциклопедія історії України: Т. 7: Мі-О / Редкол.: В. А. Смолій (голова) та ін. НАН України. Інститут історії України. К.: В-во "Наукова думка", 2010. 728 с.: іл.. URL: http://www.history.org.ua/?termin=Muzychne_tovarystvo
34. Соловей Е.С. РИЛЬСЬКИЙ Максим Тадейович [Електронний ресурс]. URL <http://www.history.org.ua..>
35. Рильський М.Т. Збірка віршів «Знак терезів», 1932 р.
36. ДГА СБУ, спр. 58686 п.ф., Т. I.
37. ДАВіО, ф.Р-2000, оп. 1, спр. 37.
38. ЦДАГО України, ф. 263, оп. 1, спр. 32387 фп., Т. II.
39. Енциклопедія історії України: у 10 т. / редкол.: В. А. Смолій (голова) та ін.; Інститут історії України НАН України. К.: Наукова думка, 2012. Т.9.
40. Електронний ресурс – Режим доступу: <http://kultura.mr.gov.ua>

Тетяна Пірус

ТРАДИЦІЙНІ ОБРЯДОВІ СТРАВИ УКРАЇНЦІВ ПОДІЛЛЯ ЯК ВІДОБРАЖЕННЯ ЇХ ДУХОВНОЇ І МАТЕРІАЛЬНОЇ КУЛЬТУРИ

Анотація. *Обрядові страви є важливою складовою духовної і матеріальної культури українців Поділля. У статті подано опис обрядових страв, які збереглись до нашого часу.*

Ключові слова: *традиційні свята, обрядові страви, українці Поділля.*

TRADITIONAL CERTAIN DISHES OF THE UKRAINIANS OF POLYDS AS A REFLECTION OF THEIR SPIRITUAL AND MATERIAL CULTURE

Abstract. *Ritual dishes are an important component of the spiritual and material culture of the Ukrainians of Podillia. The article provides a description of ritual dishes that have survived to our time.*

Keywords: *tradition holidays, ritual dishes, Ukrainians of Podillia.*

Українська традиційні обрядові страви – це частина духовної і матеріальної культури народу, яка ілюструє його історію, традиції, звичаї та обряди. Упродовж багатьох століть українцям вдалось зберегти свої обрядові страви, які дійшли до нашого часу. Ці страви відображають світогляд та традиції українського народу. В українських народних святах, пісенному фольклорі, прізвищах та прізвиськах зберігаються знання та інформація про традиційні обрядові страви українців.

Предмет нашого дослідження – традиційні обрядові страви українців Поділля.

Метою дослідження є опис традиційних обрядових страв українців Поділля, які збереглись до нашого часу в українських народних святах.

Завдання дослідження: розкрити походження обрядових страв українців Поділля; виділити основні традиційні свята, які виразно вирізняються за обрядовими стравами; надати характеристику комплексів обрядових страв основних традиційних свят.

Українські народні свята з глибокої давнини пов'язані із хліборобським календарним роком. Їх відзначали відповідно до пори року, зайнятості господарів під час польових робіт, косовиці, жайників, обжинків, збирання врожаю тощо. У народних святах втілені світогляд українців, їх залежність від природи та ставлення до неї. Поетичний світ народних свят відображений в обрядових піснях, замовляннях, легендах та переказах. Невід'ємною частиною народних свят українців Поділля є традиційні обрядові страви.

У зимову пору, коли були завершені основні хліборобські роботи, українці відзначали чимало свят. Головними народними святами, які мали глибоке коріння вирізнялись: Калита (Андрія), Дівочої Долі (Катерини), Святий Вечір, Різдво, Маланка (Щедрий Вечір), Новий рік. Кожне із названих свят вирізнялось своїм неповторним змістом та дійством, традиційними обрядовими стравами, учасниками різних вікових груп та їх соціальним статусом. Жодне із цих свят не було схоже на інше, кожне мало свій «сценарій». Дотримання цих правил зберігали зміст народних свят, забезпечували їх позитивний вплив на життя громади, збагачували духовний світ українців.

Серед українських народних свят, у яких, за традицією, брала участь лише молодь, насамперед назвемо свята Дівочої Долі (у наш час має назву св. Катерини) та Калита (у наш час має назву Андріївські

вечорниці). Ці давні свята на Поділлі проводили лише дівочі та парубочі гурти. Їм належало це право, і в громадах дотримувались цієї традиції. Також, за традицією, на Поділлі лише парубочі гурти проводили обряд колядування, а дівочі гурти – щедрування. Однак, після Голодомору 1932-33 рр. та репресій у 1930-х рр. парубочі та дівочі гурти були фактично знищені комуністичною диктатурою.

На свято Дівочої Долі дівочий гурт улаштував «пісні вечорниці», на яких їли лише борщ і кашу. На ці вечорниці дівчата робили складчину: приносили крупу чи пшоно, усе необхідне до каші та борщу. Головним і найцікавішим на цьому святі було кликання Долі їсти кашу. «Дівчата по черзі, всі, обвивають чистим рушником горщик з кашею, ... виходять на подвір'я, вилазять на ворота і кличуть долю: «Доле, доле, йди до нас кашу їсти» [1, с. 213].

Свято «Калита» дуже давнє, колись релігійне, пов'язане із сонцем і є його символом. На думку С. Килимника «...найвищим богом пращурів було небо з Дажбогом-сонцем, то в основі «Калити» й лежить це сонце» [2, с. 223]. На це свято у селах Митинці, Хотьківці та Заруддя Красилівського району Хмельницької області готували «...пісний корж (на соді) з пшеничного борошна – для обряду та пісні вареники з різноманітною начинкою – на вечерю» [3, с. 270].

Одне із найважливіших свят українців – Різдво – зберегло традиційні обрядові страви, які дійшли до нашого часу. Різдвяні свята колись складались із низки свят і відзначали активно й безперервно з 24 грудня по 7 січня. Серед обрядових страв – кутя та узвар, які подавали на Святий Вечір, Щедрий Вечір та на Голодну Кутю.

Зробимо перелік традиційних обрядових і святкових страв періоду Різдвяних Свят. Отож, на столі на Святий Вечір мало бути 12 пісних страв: кутя; узвар; риба смажена; холодець з риби; борщ пісний з карасями та грибами; капуста, затертий олією та пшоном; голубці з пшоном; каша гречана, по-особливому заправлена; млинці; вареники з ягодами і фруктами (сливами та грушками, вишнями та черешнями); горох; пироги. На Поділлі Святий Вечір ще мав назву Багата Кутя, на це свято пісних страв могло бути до сімнадцяти.

Збережена до нашого часу традиція у Святий Вечір (після Святої Вечері) «носити вечерю» для бабусь, дідусів, хрещених батьків, якщо вони живуть недалеко. У миску клали паляницю чи книша, трошки куті, вареники, в окремих місцевостях – три калачі, зав'язували в хустку. За принесену вечерю і пошанування дітей обдаровували яблуками, горіхами, насінням, а також дрібними грішми.

«Вечерю» приносять також на перший-другий-третій день Різдва, коли одружені діти відвідують своїх батьків. Вони приносять три паляниці чи книші, трошки куті та інших страв із Святої Вечері, ковбасу і сало. Господар бере із собою пляшку медовухи (горілки, «зап'янки» чи наливки). Чакування відбуваються за столом декілька годин, а після їх завершення батьки обдаровують своїх дорослих одружених дітей солодощами, а онуків та правнуків – ласощами.

На Різдво кількість страв у кожній родині залежала від її достатку, але традиційні обрядові і святкові страви залишались однаковими: кутя, узвар, книші, калачі, пироги, ковбаси, кров'янка (кишка), холодець з

м'яса (гижки), запечене в тісті м'ясо, пироги з сиром, голубці з м'ясом, почеревина (червина) запечена тощо. У колядках ми чуємо назви страв, які готували на Різдво:

- Дайте ще й кишку, з'їм у затишку!
- Виносьте ковбасу, бо хату розтрясу!
- Дайте пирога, бо візьму вола за рога!
- Дайте грудочку кашки, кільце ковбаски!
- Виносьте книш, бо пушу в хату миш!
- Мати казала, щоб Ви дали сала!
- Вареничків дайте!
- Дасте узвару – будем співати!
- А ти, пане-діду, давай паляничку!

До нашого часу збережена традиція пригощати колядників на Різдво [4, с. 123]. Зазвичай це були страви і гроші (на потреби парубочого гурту), частину із яких залишали для гурту, а частину віддавали тим, хто цього дуже потребував (наприклад, вдові та її дітям). Колядники отримували книші чи паляниці, сало, ковбасу. «Книші вироблялися так: вироблявся хліб, звичайний, а зверху накладали маленьке хлібенятко, що називали його «душею» - це саме для духів, чи як казали, «для душі». Книш змащували олією зверху й так саджали в піч» [5, с. 20]. У селі Хотьківці Красилівського району Хмельницької області печуть книші і книшики. Досвідчені господині кажуть, що «треба на виробленому хлібові поробити келішком (чаркою) знак – коло і залишити хліб сходити на подушці» [6, с. 270].

На Щедрий Вечір (Маланку) мала бути щедра вечеря: скоромні різноманітні і смачні страви. Переважно – це були страви із борошна і м'яса. Так, обов'язковими для цього вечора були: кутя, калачі, книші, пироги і млинці.

Пригощали щедрувальниць пирогами із різноманітними начинками, книшами і книшиками, варениками, млинцями, горішками [7, с. 34].

Новий рік у наш час має свої страви і продукти, споживання яких запозичили із різних країн світу. А раніше напередодні Нового року випікалися книші та паляниці. Обід на Новий рік мав бути із кільканадцяти страв. Із традиційних страв – це млинці, вареники, капуста, горох, смажені ковбаси, кишка, холодець. Традиційними обрядовими стравами цього дня є кутя, узвар, пироги, книші та калачі.

Свято Голодної Куті є недостатньо малодослідженим. Вечеря на «Голодну Кутю» передбачає обов'язкове споживання традиційних обрядових страв, якими є кутя та узвар, та інших страв. Оскільки в період Різдвяних свят кутя є традиційною обрядовою стравою, зазначимо, що рецепт класичної куті має лише три складники: обтовчене зерно пшениці, тертий мак та медова сита. В окремих селах Поділля у кутю додавали узвар, настояний на сушених ягодах і фруктах, заправлений медом. У південних районах Вінниччини до куті додавали родзинки. Терти мак для куті, за традицією, було чоловічою справою.

Довгоочікуваний прихід весни українці Поділля зустрічали обрядовими діями та дзвінким дитячим співом. Залежно від регіону, або на Стрітіння, або 9 чи 22 березня, матері випікали невеличке за

розмірами обрядове печиво – «жайворонки». Зразки таких «пташечок» із різних районів Вінниччини зберігаються у Навчально-науковій лабораторії з етнології Поділля ВДПУ імені М. Коцюбинського. Діти виходили з «жайворонками» на своє подвір'я (на Стрітення); у березні – на пагорби, на вигін, де розпочинали обряд закликання Весни. Вони співали веснянки, промовляли заклички:

«Ой, вилинь, вилинь, гоголю!
Винеси літо з собою!
Винеси літо, літечко,
Зеленеє житечко,
Хрещатенький барвіночок,
Запашненький васильочок...» [8, с. 244].

Закликати весну із обрядовим печивом громада доручала лише дітям. І щороку вони виконували таку «роботу» із радістю. Потім обрядове печиво діти їли. Якщо під час обряду печиво падало на землю, то його підіймали і залишали на гілці дерева чи кущика – для пташок.

Важливим для громади було свято Колодія. Його відзначали майже тиждень – від понеділка до суботи – перед початком Великого посту. У святкуванні брали участь усі, незалежно від соціального стану. Обов'язковою обрядовою стравою цього свята є вареники з сиром. «Нема хати в Україні, в якій не було б вареників на сирній неділі» [9, с. 25].

Для наших пращурів свято Великодня було одним із найважливіших. Його атрибутами є великодній хліб, який має назву «баба» («паска»), крашанки та писанки. Традиційні писанки не споживають, традиційними обрядовими великодніми стравами є «баби» («паски») і крашанки. Велика кількість традиційних страв, які готували на Великдень, не лише свідчила про ставлення родини до цього свята, але також про заможність господарів. На Проводи (наступна неділя після Великодня) традиційними обрядовими стравами також є крашанки і «баби» («паски»). Їх несуть на могили померлих, де розкладають на гробках. У наш час на могили кладуть печиво, цукерки та інші продукти, які не є традиційними обрядовими стравами.

До нашого часу на Поділлі зберіглося свято Рахманський Великдень, яке відзначається через два з половиною тижні після Великодня. Свято має дуже давнє коріння. Його традиційні обрядові страви – «баби» («паски») і крашанки – свідчать про зв'язок цього свята із Великоднем. Часом на Рахманський Великдень залишали одну із освячених на Великдень «баб» («пасок») або випікали знову, але вже до цього свята. Рахманський Великдень традиційно відзначають у селах Томашпільського, Ямпільського, Жмеринського, Тульчинського, Шаргородського, Тиврівського, Вінницького районів області.

На Зелені Свята традиційно готують такі страви: капуста чи бігос; запечене м'ясо; холодець; запечене «тісто» з яйцями, чи вареники або налисники; каша з молоком; локшина чи гречана каша з курячою юшкою; пиріжки з сиром; коливо. Першим подавалось коливо, яке є обрядовою стравою. Також на Зелені Свята випікають святковий хліб – книші з «душами». У повоєнні роки у селі Рахни-Лісові Тульчинського

району Вінницької області на Зелені Свята дітей пригощали пиріжками і колотухою. На траву стелили скатерку із домотканого полотна, а навколо садовили дітей. У миски наливали колотуху, Діти їли пиріжки з сиром, а дерев'яними ложками набирали із мисок колотуху. Це відбувалось на цвинтарі у Зелену Неділю [10].

Купала – українське народне свято – одне із улюблених свят української молоді. На Купала зберіглася традиція пригощати усіх присутніх варениками з вишнями. Дітям у цей день дарували «качанчики» з черешень, які сплітали навколо палички. У різних місцевостях ці обрядові страви готували зазвичай жінки, які збирались в однієї з господинь. На жаль, у наш час на свято Купала ми майже не зустрічаємо цих обрядових страв.

Українське народне свято Маковій або Квітковий Спас набуло останніми роками особливого поширення. Улюблені колись шулики (або ламанці) чи коржі з маком повернулись як обрядова страва у родини багатьох українців. Шануючи традицію, коржі з маком готують і подають у ресторанах.

Унікальні обрядові страви, які створила нам Природа – це мед і яблука. На Медовий (Яблучний) Спас українці здавна споживають яблука з медом як обрядову страву. Також споживають інші борошняні й овочеві страви, фрукти.

Важливим для громади був підсумок господарського року, коли закінчувались усі роботи на полях та городах. На Спаса розпочинались храмові свята. А на Покрову багато громад відзначали храмові свята – «празники» у багатьох селах. У селі Щітки Вінницького району щороку велика родина Лапи збиралась на святковий обід. Про традиційне родинне святкування Покрови у рідному селі у 50-х рр. ХХ ст. розповіла Суханова Т.Л. : « На Покрову пекли хліб, великі пиріжки з горохом за традиційним рецептом, поливали розтертим часничком з олією, готували голубці, холодець, шинку, смажили рибу, вінегрет, котлети, тушковану капусту з м'ясом, хрін з буряком» [11].

Назви українських народних свят та обрядових страв збережені у прізвищах та прізвиськах українців Поділля. Наприклад, Божик, Колодій, Великоднюк, Калита, Книш, Корж, Шулик, Паляниця, Пиріг, Вареник, Мак, Маковійчук. Так, у селі Рахни-Лісові [12] та селищі Шпикові [13] Тульчинського району зустрічаються прізвища та прізвиська мешканців, які мають назви народних свят, традиційних та обрядових страв.

Висновок. Традиційні обрядові страви українців Поділля – це частина їх світогляду, історії, духовної і матеріальної культури. Збереження обрядових страв та їх традиційних назв – це збереження історичної та культурної спадщини українського народу для майбутніх поколінь.

ДЖЕРЕЛА ТА ЛІТЕРАТУРА

1. Килимник С. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні. К., Обереги, 1994. Книга І. Т. 1 (Зимовий цикл); т. 2: (Весняний цикл). – 400 с.
2. Там само, с. 223.

3. Пірус Т.П. Традиційне харчування // Легенди з-над сивого Бужка: природа, археологія, історія, етнографія та фольклор сіл Митинці, Хотьківці, Вереміївка та Заруддя Красилівського району на Хмельниччині. Київ, 2010. С. 265-272.
4. Пісні Поділля. Записи Н. Присяжнюк в с. Погребище. 1920-1970 рр. К., Наукова думка, 1976. 523 с.
5. Килимник С. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні. К., Обереги, 1994. Книга I. т. 1: (Зимовий цикл); т. 2: (Весняний цикл). 400 с.
6. Пірус Т.П. Традиційне харчування // Легенди з-над сивого Бужка: природа, археологія, історія, етнографія та фольклор сіл Митинці, Хотьківці, Вереміївка та Заруддя Красилівського району на Хмельниччині. Київ, 2010. С. 265-272.
7. Медведчук Г. К. Народна їжа подолян. Науково-етнографічне видання. Хмельницький: ПП Мельник А.А., 2011. 132 с.
8. Килимник С. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні. К., Обереги, 1994. Книга II. Т. 3: (Весняний цикл); т. 4: (Літній цикл). 528 с.
9. Там само, с. 25.
10. Запис автора 17 вересня 2002 р. від Пірус (дів. Неприсяжна) Марії Макарівни, 1932 р. н., уродженки с. Рахни-Лісові Тульчинського району Вінницької області.
11. Запис автора 20 вересня 2024 р. від Суханової (дів. Лапа) Таїсії Леонтіївни, 1950 р. н., жительки м. Вінниці, уродженки с. Щітки Вінницького району Вінницької області.
12. Пірус Т.П. Прізвищевий масив мешканців містечка Рахни- Лісові Ямпільського повіту Подільської губернії початку ХІХ ст. (на матеріалах Державного архіву Вінницької області) // Вісник інституту історії, етнології і права: зб. наук. праць / ред. Ю.А. Зінько. Вінниця: ФОП Корзун Д.Ю., 2016. Вип. 14. С. 111-114.
13. Пірус Т.П. Посімейний список мешканців містечка Шпикова як джерело з вивчення прізвищевих назв // Міста і містечка Поділля від доби Середньовіччя до початку ХХ ст.: матеріали наукової конференції 24-25 вересня 2015 року/ ред. В. Колесник. Вінниця: Нілан ЛТД, 2016. С. 460-463.

Єгор Пархоменко

ГЕРБ МІСТА ВІННИЦІ: ТЕОРІЇ ПОХОДЖЕННЯ ТА ТРАДИЦІЯ ВИКОРИСТАННЯ

Анотація. *Стаття присвячена дослідженню герба міста Вінниці як історико-геральдичного символу, що відображає унікальну ідентичність та його зв'язок із суспільно-політичними й культурними процесами. Описано історію виникнення герба, його еволюцію та символіку в контексті надання місту Магдебурзького права, втрати автономії, а також наступних змін у адміністративному статусі.*