

**Опис елемента НКС**  
**«Традиційні хліби Кодимщини»**  
Автор дослідження – Надія Скорик



**Весілля в с. Шершенці.** 1975 р. Молода – Віра Григорівна Виногровська 1954 р.н. (двоюрідна сестра Прасков'ї Іванівни Олей), просить названих батьків на весілля в неділю зранку. Біля молодої ліворуч названий батько з калачами увосьmero.



**Весілля в с. Шершенці.** 1975 р. Епізод перед гулянням нанашки. Ліворуч сидять молоді (молода – Купцова (Виногровська) Віра Григорівна 1954 р.н., молодий - Дмитро Семенович Купцов), накриті подарунками, праворуч нанашка (Купцова Валентина Семенівна) в вінку молодої. Біля нанашки старостиhi.

## Традиційні ритуальні хліби села Шершенці:

### 1. Калач втрое плетінок



Калачі втрое – калачики – пекли на похорон, обіди, рідше на Проводи. Виробляли у три плітки зі сходженого, досить плотно замішаного тіста: всередину клали джгут у дві плітки, а довкола одну качалочку. Обов'язкових калачиків на похорон було 20, а далі пекли, скільки могли.

Коли покійник був ще в хаті, людям на подвір'ї роздавали 9 калачиків, ламали на шматки і казали: «Візьміть за душу (ім'я)». Під час обряду поховання стелили померлому 9 доріг: на порозі, на воротах, на місткові (обов'язково, де є вода), на перехрестях, на воротах біля церкви «клали дорогу» - рушник/покривало, сорочку/хустку клали на землю, калачик зі свічкою тримали в руках. Після того, як покійника перевезли чи перенесли над «дорогою», піднімали речі з землі й віддавали разом з калачиком «за душу» визначеній заздалегідь людині.

Один калачик клали на віко труни; коли відспівувалося, віддавали його церковному старості.

Їздовому прив'язували рушник до ручиці на санях, давали калачик зі свічкою.

На другий день, коли йшли до могили «курити», «клали дорогу» на місткові, давали калачик зустрічному.

Коли в селі ховали наступного покійника, за попереднього його родичі «стелили дорогу» на воротах цвинтаря й коли над нею перенесли тіло, віддавали з калачиком і вставленою в нього запаленою свічкою «за душу» перехожому.

На обідах, на 9, 40 днів, півроку, рік, 3, 5, 7 років клали калачики з гостинцями на стіл поряд зі стравами – скільки запрошених, стільки калачиків – господар чи господиня казали: «Просимо, прийміть хліб». Кожен, стоячи брав свій калачик до рук і хрестився, потім їх могли відкласти вбік або прибрати зі столу; в кінці поминального обіду забирали додому.

### 2. Калач вчетверо плетінок або «калач для дружбів»



Для дружбів пекли калачі учетверо, по одному з боку роду молодого та роду молодії. В основу калача вставляли лозину, прикрашали готовий калач барвінком, закріплюючи його міцною, бажано червоною, ниткою, іноді прикрашали калиною, штучними різнокольоровими квітами зі стружки. Дружбу називали ще ворником, брали їх по двоє, зрідка по троє. Старший дружба носив калачі від хати до хати, коли просили гостей на весілля, другий дружба ніс графин з вином.

Коли молодий приходив за молодою звечора в неділю, його почет ставав колом, назустріч виходили дружби молодії – обмінятися калачами. Потім два калачі ломили над головою молодого й кидали шматки межі люди. «Там і бійки були! Хлопці таку забаву собі робили». Всі, хто хотів, приходили дивитися, кожен старався вхопити бодай маленький шматочок того калача й ніс додому, особливо дитині, а дівчата вмивалися водою з барвінком. Дівчині на порі казали: «Щоб так за тобою хлопці билися, як за калачем на весіллі!»

### **3. Калач всемеро плетінок**



Калачі всемеро пекли на похорон, панахиду, виробляли у сім пліток зі сходженого, тіста. На похорон давали до «образу» як і поману. За кілька днів до обіду брали пару калачів, клали на них мисочку з кутею/коливом і несли на панахиду – «підіймати» – відслужити молебен за упокій душі. Після служби калачі лишались у церкві батюшці.

### **4. Калач увосьмеро плетінок**





Дитину хрестили за церковним звичаєм на 40 день, коли мати вже допускалася до храму. Одразу після цього могли «віддавати калачі» – робили скромні хрестинки, запрошували нанашку і нанашка<sup>12</sup> й найближчих родичів. Даючи калачі нанашці й нанашку, батьки дитини казали: «Прийміть цей хліб за здоров'я нашого сина/дочки (ім'я)», куми відказували: «Спасибі, дай Боже здоров'я вашій дитині і вам, щоб дождали коли виросте...»

Виробляти калачі бралися з особливою старанністю, тісто досить довго і туго місили, щоб калачі не лопнули й коси не розійшлися. Калачі ніколи не давали відкритими, «голими», накривали «льоничкою»<sup>13</sup>, пізніше вовняною хусткою, завжди пекли і давали парну кількість.

Хрестини влаштовували найчастіше, і, вважалося найкраще, коли дитині був рік, на пострижини: «вже дитя не таке мале, а мати не така квола». Могли робити хрестини

дещо й пізніше вже для кількох дітей одразу. Бувало навіть, що «калачі віддавали» на весіллі – це дуже недобре, бо в такої дитини, казали «немає долі». На хрестини в рік прийнято було запрошувати всіх, кого хотіли брати за кумів і близьких родичів, батюшку, щоб благословив на пострижини. Пекли піч хліба й кілька печей калачів увосьмеро – якщо «заможні хазяї», учетверо – коли бідніші. Скільки було пар кумів, стільки й треба було пекти пар калачів, бувало й до 40 пар кумів. Під час застілля батьки дитини підходили до кумів і вручали калачі, накриті рушником чи хусткою, куми давали крижмо – тканину чи простирadlo, ковдру, подарунки для дитини. Також калачі давали бабі й діду з побажанням здоров'я й проханням допомогти «виняньчити» онуків. Цей хліб мав увесь «з'їстися», щоб у дитини було щасливе життя.

Калачі увосьмеро давали священнику на освячення хати після Водощреща, 20 січня. Пекли їх заздалегідь, клали один на оден, всередину вставляли трицю<sup>14</sup>; казали: «Спасибі, що посвятили хату».

## 5. Жевна



На весілля пекли кілька печей хліба, калачів, піч з жевнами: тільки парну кількість, щоб «молоді завжди були в парі».

На весілля пекли жевни: 4 для молодої і 4 для молодого.

Жевна була такого ж розміру, як і хліб, зі сходженого здобного тіста, зверху прикрашалася квітками й листочками з того самого тіста.

Жевни не вдалися – на важке життя молодих.

У неділю по закінченні вечері, мати молодого й мати молодої ставали на ослоні під образами з жевнами в руках. Гості, тримаючись за руки під музику, яка називалася «данс»<sup>15</sup>, обходили тричі стола, кожного разу молоді цілували жевни, а матері торкалися низом жевн до голів молодих, таким чином їх благословляючи. За третім разом руки роз'єднували й дружба або староста виводив гостей з-за столу до танців.

Різали жевну в понеділок, на другий день, коли нанашка «гуляла» у вінку молодої, казали: «Нанашка дає солодке». Різав жевни староста, нанашка мастила медом і клала червону ниточку, яку ділила на шматочки і подавала старостиха. Нанашко носив тарілку з 7-8 гріночками жевни і давав гостям, а в другій руці тарілку для грошей – гості «купляли солодке». Кожен брав жевну і казав побажання молодим, на другу тарілку клав гроші, а нитку з жевни треба було зав'язати до гудзика на сорочці «на щастя», і так бувало, що та нитка трималася до другого весілля.

Нанашка після «солодкого» в молодого йшла до батьків молодої, загортала горнятко з медом у червону хустку, в'язала бантом, танцювала з ним по дорозі; в батьків молодої так само «давала солодке».

Місцеві жителі пов'язують слово «жевна» зі словами «жити», «життя».

## 6. Поман



Серед ритуального хліба села особливе місце займає поман/помана. Пекли його на Святий вечір, Проводи, похорон і поминки. Поманів прийнято було пекти тільки непарну кількість. Тісто на помани робили сходжене, таке, як і на хліб, але дещо тугіше місили.

Давали як правило близьким родичам за душу померлого. В поман вставляли свічку, клали на нього гостинець – цукерки, печиво, яблука, накривали рушником і зав'язували в хустину, протилежні кінці вузликами. Даючи, казали: «Прийміть за мами Марусину душу». Той, хто брав, мав перехреститися й проказати «Отче наш», помолитися за душу померлого. На Проводи до помана давали ще й банічку<sup>17</sup> з водою і одяг. На похорон поман давали тому, кому «давали образ» - обирали за померлого: якщо померла мати, брали за матір, якщо батько – за батька тощо. Давали ікону: за жінку – образ Пресвятої Богородиці, за чоловіка – образ Христа Вседержителя чи Миколи Чудотворця. Мали повністю одягнути: сорочку, штани або спідницю, капці, хустку. Також давали поман і тому, хто читав молитви за померлого. Обраному за померлого родича давали поману на 40 днів, півроку, рік і надалі на Проводи, Святий вечір і обіди<sup>18</sup> за цю людину.

Форми поманів були різні, але незалежно від того, в основі мав бути хрест. Через складність форми, тісто місилося досить твердо і вироблялося довше за інші види хліба.

## 7. Поманка





До Святого вечора дітям пекли поманку – маленький поман простої форми. З цією поманкою дитина мала обійти всіх нанашків (кумів). Поманку в'язали в хустинку вузличком, На поманку клали кутю, кілька вареників зі сливками, капустою, картоплею. Приносячи вечерю, похресники казали:

- Добрий вечір! Просили тато й мама, прийміть мою вечерю!

Нанашка зустрічала похресників, пробувала кутю, вареники, клала зверху свої вже гостинці, дарувала подарунок, віддавала поманку і відповідала:

- Спасибі, щоб ти жив би до другого року й приніс нанашці ще вечерю!

## 8. Гусочки/гуски



Коли не могли пекти помани, робили гусочки або булочки. Клали по три у форму, потім розділяли; давали по одній зі свічкою і гостинчиком за душу померлого після панахиди, на обідах, рідше на Проводи замість поманів. Щоправда, гусочки ще могли давати за здоров'я на Паску, на день народження.

## 9. Паска

Паски прийнято було пекти в Чистий Четвер. Тісто робили сходжене, солодке, здобне. Обов'язковим на пасці був хрест, що вироблявся з того ж тіста й викладався на паску, коли вона вже підходила у формі.

Бувало, що паски іменували за аналогією до члена родини, наприклад батькові – більша, дітям менші тощо, казали: «Оце – Микитова, оце – Палазі...» потім дивилися як яка паска спеклася, якщо гарна, рівна, висока, то рік для тої людини буде вдалим, якщо пішла на бік, полопала чи не підійшла, то на хвороби, складний рік.

### 10. Книш



Книші пекли рідше за вертути. Тісто розкатували круглим коржем завтовшки з палець, робили від краю коржа чотири симетричних по колу надрізи 10-15 см, клали начинку на середину, виключно солону: кріп зі шкварками і яйцем. Тісто тягнули двома кінцями до центру, легенько зліпляли й ще раз робили так само. Книші, як і вертути випікали разом з хлібом, але з печі діставали раніше. До них робили мачанку: розтирали часник з сіллю в макітрі, додавали трохи води, «мачали» шматочок книша чи вертути і їли.

### 11. Вертута



Вертути пекли незалежно від події: і на свято, й у будень. Тісто робили сходжене, здобне або нездобне, солодке, якщо начинка солодка, якщо солоня, не солодке. Розкатували, клали начинку, загортали в рулет і випікали в печі разом з хлібом, щоправда раніше витягали. Начинки були такі: кріп, цибуля (зелена або підсмажена) з яйцем і шкварками, сіль; солений сир; солена бринзя; капуста тушкована; повидло з горіхами. Солону вертуту їли до борщу в перші два дні, а тоді вже їли хліб.



Солодкі вертути пекли на Різдво, на Михайла – храмове свято села. Вважали гарною господинею ту, що змогла спекти і дати додому гостям шматочок вертути.

### **Процес виготовлення хліба. Основні етапи. Своя та чужа піч. «розчиняти хліб»**



Палити в печі – обов'язок чоловіка. Місити, виробляти, пекти хліб – за жінкою. Діти з самого малечка допомагали матері, особливо виробляти тісто. Дівчина з 12 років вже могла «іти до печі».

- Гратися з тістом гріх, гріх мучити хліб! – казала мати дітям, коли починали бешкетувати, а баба відповідала:

- Вони не граються, нехай вчаться!

«Діти й хліб – все разом було». Хліб пекли там, де жили: або в башці<sup>2</sup>, або в хаті. Звечора пересівали борошно й ставили на тепле місце, топили в хаті, щоб тісто добре підходило. Старалися розчиняти зранку, а ще краще вдосвіта. Розчину робили в діжі або в кориті. Діжа за формою нагадувала діжку, розпилену навпіл, зо два ліктя в ширину, зроблена з дощок липи, черешні або яблуні, стягнутих трьома ободами. Розчиняти могли й у кориті. Корито довге, мілке, видовбувалося, як правило зі стовбура верби, в ньому легше вимісити тісто, особливо, якщо «йдуть до хліба» двоє жінок, а у діжі складніше місити, проте її легше переставити й накрити.

Перед тим, як розчиняти, жінка хрестилася, читала «Отче наш» або «Богородице Діво» і казала «Господи благослови!». Тоді мочила запарці<sup>3</sup> в мисочці, лила теплу воду, клала ложку цукру. Якщо цукру не було, готувала заздалегідь солодку воду<sup>4</sup>.

У діжу всипали половину борошна, розводили з водою, додавали воду з запарцями, перемішували дерев'яною ложкою, кописткою чи рукою. Накривали скатертиною з «середнього» конопляного полотна й ставили розчину для бродіння в тепле місце на 3-4 години.

## «місити хліб»



Коли розчина підійшла, казали молитву «Отче наш» або коротко «Господи помози». Додавали сіль, другу частину борошна й місили до півгодини – дивилися по тісту. Казали, що треба місити «аж поки вікна не спітніють» або «щоб капало з чола». Додавали олію, ще трохи місили, щоб не липло до рук і щоб стінки діжі були чистими. На хліб тісто місили м'яко, на помани, калачі – твердіше. Тричі хрестили, казали за кожним разом: «Во ім'я Отця і Сина і Святого Духа. Амінь.» Накривали скатертиною і знову ставили в тепле місце, щоб тісто піднялося.

У цей час господар готував піч, складав туди переїди<sup>5</sup> або дрова. Господиня змащувала форми олією щіточкою з кукурудзяних обгорток<sup>6</sup>.

## «виробляти хліб»



Чоловік запалював піч і йшов справлятися по господарству. Піч могла горіти приблизно годину. Жінка дивилася до печі й за тістом, коли воно підходило, треба було його «перебити» - перемішати руками зо два-три рази, щоб хліб удався пухким.

Поки піч горіла, виробляли хліб. Відрізали ножом по шматкові тіста й вимішували на столі: однією долонею тримали, другою піддавали пальцями, так, щоб тісто стало округлим. Викладали на дошку чи у форму й ставили на тепле місце.

Коли в печі прогоріло, жар розкидали рівномірно по всій черіні. Піч «напалювалася» так, щоб челюсті стали білими, тоді вигортався жар на два боки перед піччю, під комином. У цей час не повинно було бути в

кімнаті нікого, окрім господині; щоб ніхто не виходив, а ще важливіше не заходив на «голу піч». А якщо вже дуже треба було зайти, то тільки тоді, коли в печі вже сиділо з кілька хлібів. Піч не повинна бути «голою», щоб у сім'ї не було бідності.

Коли перша хлібина лежала на лопаті, господиня хрестилася й хрестила хліб і казала: «Господи поможи і благослови цей хліб, щоб добре спікся!» Наступні хліби вже садила в піч мовчки. Якщо хтось таки заходив у цей час, вона відказувала: «Будеш мати зо чотири сорочки, та й досить з тебе!»<sup>7</sup>.

Піч закривали затулою через 10-15 хвилин, за цей час хліб повинен був «загнітитися», якщо тримати довше піч відкритою, хліб зверху може пригоріти. Випікати хліб треба було протягом години, гусочки, булочки, праники – менше. Господиня час від часу заглядала до печі, тримаючи свічку.

Поки хліб пікся, мили корито, поралися по хаті. Коли підходив час і по хлібові було видно, що спікся, витягали його з печі й прикладали кожную хлібину низом до носа: випечений хліб не пік, був теплим, а недопечений був гарячим і сильно пік, таку хлібину могли поставити до печі назад ще на деякий час. Клади хліб на конопляну скатертину, мастили олією, щоб був гарний і скоринка пом'якла. Другою скатертиною накривали, щоб хліб «відпрівав». Вважалося, якщо в хаті було дві скатертини для хліба, то господиня вміла й вправна. Вони повинні були завжди бути чистими, без олійних плям\*\*.

Гарячий хліб не прийнято було їсти. Коли були дуже голодні, а черствого хліба не мали, лишали шматочок тіста й пекли підпалок «перед вогнем» – у той час, коли піч горить, а хліб вироблено. Розкатували корж товщиною зо два-три пальці, клали в пательню, змащену олією, давали підійти, ставили під комин перед вогнем. Коли корж зверху присмажувався, його перевертали. Він мав бути високим, скоринка темною, «пригореною». Клади його на скатертину, ламали на куски і їли гарячим, натираючи часником з сіллю.

Коли хліб вистигав, складали його в корито боком до дна, впритул одне до другого, накривали скатертиною й зберігали на лавці під образами у великій кімнаті «касамарі»<sup>8</sup>.

## **Історія елемента.**



**Проводи в с.Шершенці. 1950 рр.**  
Родини Купцових, Войтків та Ракулів.

«Колись хліб був не такий, як зараз». Хлібини були невеликі - зо дві долоні, невисокі й темнуваті.

Хліб пекли на черіні. Вигортали з печі жар, віничком з вінича вимітали черінь, клали хліб на лопату і садили в піч, восени могли підкласти під хліб капустяний лист. Той хліб тоді називали «разовим», бо молотьба «на камінь» вручну й за допомогою водяного млина давала борошно й висівки разом. Трохи пізніше, після 30-х років з'явилися вальці, молотьба давала борошно біліше, без висівок – «петльоване», а хліб стали називати «петльованим».

У важкі часи пекли переважно з житнього борошна, з 50-х років – більше з пшеничного, тепер – виключно з пшеничного.

Раніше наші бабки і дідики дуже цінували хліб, їли його потрошку: «Боже борони, щоб хліб попав під ноги!» Якщо шматочок хліба впав, піднімали, цілували, хрестилися й казали «Господи прости!» і їли. Після заходу сонця нову хлібину не починали, надрізали її за дня – ставили на бік і лезом ножа легенько перехрещували низ хлібини, де вона торкалася черіні. «Хліб перевертати не можна, бо світ перевернеться».

Хліб ніколи не викидали. Крихти згортали чистою конопляною ганчірочкою в долоню і з'їдали. Зрідка черствий хліб чи крихти давали курям, якщо на полі – пташкам, або мочили в борщові котові, собаці, могли кинути в пійло худобі, але не свині.

Цілу хлібину на поле не брали – з кілька шматочків загортали в гребінний рушник, клали в торбу з коноплі чи вовняні бесаги . Прочитавши «Отче наш», їли з бринзою, рідше з салом.

Дитині на хліб казали «папа», «папка». Для немовляти робили «папку»: жували шматочок хліба, «жвакали», мочили в молоці чи цукровій воді,



загортали в клаптик тканини, зав'язували і давали, якщо матері не було поряд чи вона не могла годувати грудьми.

### **3. Сучасний стан збереженості елемента**

Як не прикро констатувати факт – культура виготовлення ритуального хліба на Кодимщині занепадає.

Більшість селян замовляють хліб у пекарні, мало хто випікає його за всіма принципами вдома. Передача традиції між поколіннями практично втрачена. Наша родина займається наскільки цен можливо зафіксувати цю традицію з залученням жінок старшого покоління, про що свідчать наші проекти, представлені в наданій вам Гуглпрезентації.

### **4. Майбутнє елемента**

Доцільно актуалізувати традицію випікання ритуальних хлібів Кодимщини за допомогою проведення різноманітних фестивалей в районі, де б носії могли давати майстеркласи з виготовлення хліба тощо.

До опису елемента додається відео **«Прикрашання калача для старостів та дружбів»**.