



Український обрядовий хліб



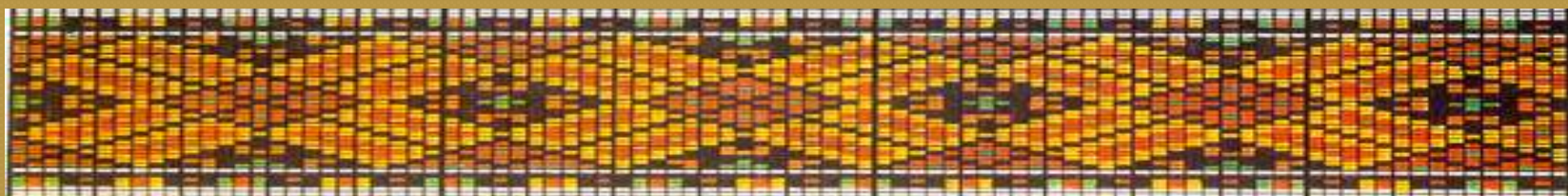
Підготувала Бойко Н. В.



Хліб для українців не лише матеріальна річ, це — святиня, жертовна страва для богів й саме божество чи втілення божественної сили, яка має духовну цінність. Хліб — неодмінний учасник усіх наших звичаїв та обрядів.

Хлібом зустрічають гостей, хлібом благословлять молодих, вперше до хати в Україні заходили лише з хлібом.

Шана до Хліба закріпилась у народних звичаях. На покуті під образами, що є в хаті священним місцем, колись завжди лежала на столі покрита рушником паляниця. Кожен шматочок Хліба з`їдали повністю, не залишаючи куснів, щоб силу не залишити. Хліб не можна викидати у сміття, навіть хлібні крихти слід зібрати у долоню і з`їсти, або ж віддати худобі чи птиці. Знайдений на дорозі окраєць Хліба потрібно обтрусити і покласти на високому місці для пташок. Коли випадково кусінь Хліба упаде на підлогу, селяни його піднімають і цілують – перепошують, у Хліба ж бо ніжки короткі, впаде зі столу і може ніколи більше туди не повернутися. Про Хліб не можна казати, що він поганий, він може бути лише невипечений, глевкий, сирий, підгорілий, зачерствілий. Отже, Хліб – це найвища Святість. Хліб – це є символ Сонця, символ єдності Роду.





В Україні існувало багато видів обрядового хліба, який приурочували до різних дійств та свят. Це і коровай, і святкові калачі та бублики, масничні вареники, весільний дивень та різдвяний книш... Урешті-решт, просто зерно або ж каша, що використовуються в багатьох обрядах.

Коровай — це символ єднання родини, прикраса весільного столу, справжній мистецький витвір. Дотримуючись давніх традицій, його прикрашають майстерно виліпленими з тіста символічними гронами винограду, калини, фігурками пташок.



Лежень — весільний обрядовий хліб, різновид калача. Форма — овальна, зверху прикрашений оздобами з тіста. Лежень возили молоді до нової родини: молодий — для тещі, молода — для свекрухи. Ділили його на другий день весілля, а доти він лежав на столі перед молодими, чекаючи своєї долі (звідти, мабуть, і його назва)



Жайворонки

(сороки) – печиво,
що випікали на
свято Сорока
Святих(19березня)

Господині пекли
із тіста

жайворонків,
з якими діти
вибігали надвір і
закликали весну.

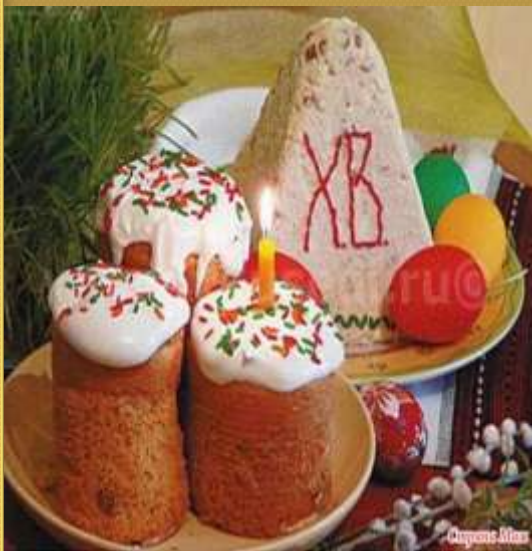
Пташки з тіста
повинні були
принести за собою
весну, хорошу
погоду і рясний
урожай.



Жайворонки,
жавороночки!
Прилетите до нас,
Принесіть нам літо
тепле,
Понесіть від нас зиму
холодну!



Куличі - це високий
здобний хліб, що
символізує
відродження Ісуса
Христа. Паски
готують на головне
християнське свято -
Великдень. Разом з
пофарбованими
яйцями і сирною
паскою вони є
головними стравами
пасхального
святкового столу.



- **Калита** (калата, маламай) – обрядовий хліб, який готували на Андрія (13 грудня).
- Калита - круглий корж з діркою посередині, який символізував сонце.



Калита, яку пекли перед святом зимового сонцестояння в сонцеподібній формі, ймовірно, мала зв'язок з давніми дівочо-парубочими гуляннями на честь народження світила.

Калач, колач — білий
обрядовий хліб
особливої форми,
випечений із крученого
тіста, плетеним з трьох-
чотирьох качалочок.
Він символізує достаток
і благополуччя.



Калач має допоміжні
функції: ним обмінювались
роди, запрошували на
весілля, вшановували
видатних людей.
Калачі пекли і на
Хрестини, Різдво, Паску.

У символіці **вареника** - ідеальна гармонія змісту і форми, бо його хлібна оболонка, як форма, огортає собою все, що можна додати до святого хліба. А що додається, тобто начинка - це його зміст, який дарує людині і фізичні сили, і душевний настрій, і навіть духовну наснагу.

То ж у варенику - енергія Сонця, багатство Землі і сила Води.





Бабина каша - страва на яйцях і маслі, яку за звичаєм готувала баба-повитуха і приносила на хрестини у горщику. Всі присутні торгувалися за право розбити горщик. Найвищу ціну звичайно давав хрещений батько дитини. Кожен із гостей на хрестинах брав собі грудочку каші, а молоді жінки ще й черепок. Це мало забезпечити молодому подружжю продовження роду.

На Різдво **кутя** (варена пшениця)
підкидається догори — богам,
споживається родиною — явний світ,
і лишається на ніч на столі — предкам.
Основна різдвяна страва - кутя - це ніби узагальнюючий
символ усіх форм хліба, про які говорилося вище,
оскільки є їх першопочатком.

Кутю традиційно
виготовляли з пшеничних
або ячмінних зерен (на
Півдні України з рису).





"Хліб наш насущний дай нам на
кожен день", - молили
Всевишнього наші предки і
дякували Богові щоденно за хліб
на столі.

Тож повернімося й ми до своїх
святинь, вклонімося святому
хлібові, бо в ньому наше життя,
сьогоднішнє і майбутнє.

Використані сайти

<http://www.skarby.org.ua/obryadovyj-hlib->

<http://www.minadags.ru/css/new.p>

<http://www.vinec.org.ua/doslidgennya/175-hlib-v-obrjadah>

<http://videzal.su>.

<http://comidarusadanat.nethouse.ru>.

<http://pidkazky.net/teksty/2120-khlib-v-ukrajinskij-obryadovosti>

http://хлеб.укр/info/bread_in_the_rites.html