

## Традиційні масничні страви українців кінця XIX – середини XX ст.

*У статті на основі польових та етнографічних матеріалів розглянуто традиційні молочні страви та напої, які вживали українці під час Масниці. Подано короткі рецепти їх приготування, регіональні відмінності та місцеві назви.*

**Ключові слова:** *Масниця, страви з набілу, вареники, каші, традиційні напої.*

Свято Масниці розпочинає весняний цикл традиційних українських свят, яке, без сумніву, бере свій початок ще з язичництва. Масницю святкують на межі зими й весни (кінець лютого – початок березня), як казали в народі, – «не в числі», тобто це свято не має точної дати. У народній свідомості масничний тиждень завжди сприймався як найкращий час у році – ситий та веселий.

У різних місцевостях України побутували регіональні назви цього святкового тижня, наприклад: «Білий», «Сирозапусний», «Сиропусний тиждень», «Сирний тиждень», «Сирна неділя», «Масляна», «Масляниця», «Маслениця», «Сиропістя», «Сирниця», «Сиропуст» тощо. Самі назви цього свята говорять про переважне вживання в цей період різноманітних страв із молочних продуктів – набілу.

Ще із часів християнської доби свято чітко прив'язане до Великодня, воно є перехідним та передує Великому посту. Протягом цього тижня вже заборонялося їсти м'ясо, сало, жири тваринного походження, проте ще дозволялося вживати молоко, масло, яйця, без котрих не обходилося жодне скоромне тісто.

Безсумнівно, найголовнішою обрядовою масничною стравою повсюди в українських селах були вареники із сиром, щедро обмішані маслом та сметаною, які щодня готували в кожній оселі макітру, а то й більше. І так протягом тижня. Про те, що вареники головна традиційна страва цього тижня, знаходимо відомості

в дослідженнях етнографів: І. Абрамова [1], Л. Артюх [2], О. Воропая [4], Н. Зяблюк [9], [10], А. Кримського [12], В. Милорадовича [14] тощо. Також це підтверджують і записи від респондентів з усіх куточків України. Донеччина – «Варили вареники із сиром. В понеділок починається і до неділі» [7, 61]. Житомирщина – «Вареники з сиром, м'яса не їли» [7, 68]. Харківщина – «Назбирають, насолють сира, а як підходе Масляна – варять варенички з масличком і сметанкою» [11]. Київщина – «Збиралися баби по хатах, вареники варили» [7, 169]. Луганщина – «Вареники варять, млинці печуть. А вдома вареники варили да їли, млинці з маслом, з сметаною» [7, 184], «Вареники варили і випивали там, хто любив випити» [7, 187]. Полтавщина – «Масниця. Перед Великим постом. Вареники варили тиждень так обриднуть...» [7, 222], «Масляна та, як начнеться, то хазяйка не вилазить із тіста: вареники, вареники... ці гості добувають, другі гості вже йдуть» [7, 225]. Сумщина – «Варили вареники з сиром і пили-їли» [7, 263], «На Масляну вареники варили. То цілий тиждень їмо вареники» [7, 276]. Тернопільщина – «Пирогои варили з сиром» [7, 286]. Хмельниччина – «Вареники щодня с сиром. Бо в піст солили сир, масло зберігали» [7, 311]. Чернівеччина – «Мамалига – це у нас була перва їда і вареники варили» [7, 324]. Черкащина – «Їли вареники» [7, 332], «Варять кожний день ті вареники. Із сиром треба варить, Масниця і маслом мастить» [7, 335]. Вінниччина – «...вареники з сиром, маслом» [7, 7].

Про вареники із сиром йдеться в багатьох піснях, що співали на Масницю:

*Масляна, Масляна.*

*Як на тебе добре жить,*

*Вареники з сиром їсти,*

*Ще й горілку пить [9, 27].*

Про любов українського населення до вареників говорять численні зразки народної усної творчості. Зокрема, побутували такі прислів'я: «Чекайте, вареники,

прийде й на вас Масниця!»; «Вареники доведуть, що вже й хліба не дадуть»; «Дав Бог – Масниці діждали, та вареників ся понаїдали!».

*Вареники – великомученики,*

*Велику муку терпіли*

*В окропі кипіли,*

*Сиром боки понатихані, маслом очі позаливані, я вас вареники величаю*

*В сметану вмочаю (15, 9).*

До масничного тижня господині починали готуватися завчасно. З Пилипівського посту, а іноді навіть із Петрівського, припасали сир, складали його в дерев'яні діжечки-«сирянички», засолювали або заливали маслом, щоб довго зберігався. «Бувало, що оце в Петрівку збирають сир. Засолюють, заливають його, закривають щільно. Кажен день змивай, щоб не зацвіло. І то держали до Маслениці. Перелітує, перезимує і держали оцей сир» [7, 267]. «Ото сиру держать – це на Масляну. Масло збивають – це все на Масляну. Оце зараз Петрівка, так баба нам не давала їсти, ні молока, ні сала, нічого. ... А цей сир собірають в такі діжки – відер по два. Ото діжки накладають, а тоді до Масляної держать той сир. Переміняють воду, закладають, а тоді заливають водою, тоді зливають днів через два–три, свіжу наливають. Присолюють. А тоді вже на Масляну їжте скільки хочте» [7, 276]. «Сир солоненький не такий, як свіжий, мнякшенький як бринза. Найлутші вареники із свіжого сиру» [7, 277].

На Вінниччині сир сушили, щоб потім використовувати під час Масниці [7, 34]. На Волині топлений сир запікали в маслі, і він називався «грудка» [20, 238]. У районах розвинутого вівчарства (Карпати, Буковина, Середнє й Південне Подністрів'я) виготовляли бринзу. Овече молоко зсідали за допомогою клягу, внаслідок чого виходив будз, з якого надалі виробляли солений сир – бринзу, яку теж складали в дерев'яні діжечки та зберігали в коморі до двох років [6, 30]. Також робили палянички з овечого сиру. Готову бринзу формували в невелику паляничку і ставили в гарячу піч на пів години. Згодом діставали, вихолоджували,

а коли подавали до столу, то цю паляничку підсмажували до «красна» на сковороді в маслі [13, 158]. У деяких регіонах засолювали не тільки сир, а й масло.

Найчастіше вареники робили із пшеничного, гречаного, житнього борошна або суміші декількох його видів. На західноукраїнських землях для вареників, які тут називають пирогами, використовували переважно житнє та ячмінне борошно, рідше – вівсяне [6, 64]. На Поліссі, зокрема на Волині, варили дуже великі вареники із житнього борошна із сиром, споживали їх сухими, тобто нічим не обмашували [20, 238]. Старші за віком люди згадують про побутування на Житомирщині та Рівненщині житніх або житньо-гречаних великих трикутних вареників. Під час замішування до гречаного тіста додавали кислого житнього тіста з діжки для випічки хліба. Такі вареники найчастіше випікали в печі, а не варили в окропі, як зазвичай.

Якщо сиру на масничному тижні не вистачало, як начинку до вареників також використовували смажену капусту, гриби, товчену картоплю, мак, калину, вишні, яблука, зварені й потовчені сухофрукти, квасолю, боби, горохове пюре, пшоняну чи гречану кашу тощо. Часто варили «варениці» або «варяниці» – це пусті вареники, без начинки. Варениці за формою завжди були круглі, більші та грубіші. *«Варяниця кругла, як пряничок, а вареник ліплений»* [15, 9].

На Донеччині та Харківщині варили «фальшиві вареники», в які замість начинки клали землю, сіль, попіл, борошно, копійки, цукор тощо. У такий спосіб жінки забавлялися або піджартовували над гостями. *«Є такі вареники, що ставили (клали в них) попіл, сіль, монети (фальшиві вареники) ліплять. Хто возьме – став півлітру»* [7, 61]. *«Гроші клали – багатий будеш, кому земля – плохо, сіль – плакати, сахар – харашо»* [7, 50]. *«Вареники для сміху начиняли сіллю, борошном, навіть попелом»* [15, 9].

Отже, вареники із сиром, які ми споживаємо нині, за смаком мало схожі на вареники, які їли наші предки. До вареників додавали сметану або ряжанку, згодом на деякий час ставили в піч, щоб вони ще й запеклися.

Бойки та лемки з вареничного тіста готували «паленички» та «бобальки»: відщипували невеликі шматки тіста, варили їх та перемазували маслом [6, 65].

До різновиду вареників можна віднести досить поширену в минулому страву – «буцики». Тісто замішували (як на вареники), розкачували, вирізали квадратами, протилежні кінці з'єднували та варили. Потім обсмажували на маслі. Споживали зі сметаною або медом.

У минулому в деяких регіонах, зокрема в Галичині, на Поліссі, до масничного столу господині готували страву, як-от «палюшки» або «пальошки» [5, 380]. Це ліниві вареники із картопляного тіста (відвареної і потовченої картоплі) та сиру. Назва походить від зовнішньої подібності готового виробу із продовгуватими пальчиками. Палюшки варили в окропі та перемазували. У Карпатах була подібна страва – «ліниві пироги». Відмінність полягала в тому, що до потовченої картоплі додавали трохи кукурудзяного борошна та бринзи. Сформовані пироги не варили, а випікали в печі на капустяному листі [6, 68].

На Полтавщині випікали «сиряники» зі сметаною, на Черкащині пекли сирники або подібні до них «масляники» [7, 323].

Говорячи про масничні страви, не можна не сказати про млинці чи блинці. Вони не були традиційними для української Масниці (на відміну від російської), де їх вживали з різними начинками: сметана, яйця, ікра, «снетки» тощо [16, 438]. Хоча на Чернігівщині, Сумщині, Слобожанщині, Півдні України (тобто районах, які межують із Росією) їх звичайно готували. У другій половині ХХ ст., коли в Україні примусово запровадили святкування «єдиних свят та обрядів для братніх народів», де Масниця з давнього язичницького свята стає святом «проводжання зими та зустріччю весни», то відповідно й обрядовою стравою стають не вареники, а млинці з різними начинками.

У минулому в українських селах найчастіше млинці готували на дріжджовому або, як казали в народі, «кисломому» тісті, а смажили їх на олії або маслі. Їхньою особливістю та головною відмінністю було те, що такі млинці були товсті та пухкі. *«Млинци пекли, тоже кислие млинци пекли, розчиняли так само й перед полум'ям такиє хорошиє, товстие такиє млинце»* [3, 102].

Отже, українські млинці, «млинци», «млинце», «блинці», «блінци», «блинчики» – це страва із пшеничного, пшенично-гречаного, а в деяких регіонах –

кукурудзяного, рідше житнього або просяного борошна, яку заколочували на сироватці, маслянці (сколотин від масла – Л. Г.), молоці або воді з яйцями, цукром та підсмажували на маслі. На Лівобережному Поліссі із середини ХХ ст. готують «крохмальні блинчики». Це млинці без борошна, замішані лише на крохмалі. На Правобережному Поліссі млинці називалися «плячочки». На Слобожанщині – «драчевник» [8, 531]. Вживали млинці зі сметаною, ряжанкою чи маслом.

Млинці начиняли перетертим із яйцем сиром, складали в макітру, заливали сметаною або маслом та запікали. Найчастіше така страва називалися «налисники». Хоча побутують й інші назви: «завіваночки» [9, 30], «завиванники», «завиванники із сиром» [3, 155].

До різновиду млинців також можна віднести популярну в минулому страву – гречаники. Це млинці із гречаного або суміші гречано-житнього чи гречано-пшеничного борошна. Таке тісто готували із хлібною закваскою або дріжджами на сироватці, молоці, іноді – на воді, вбивали яйця, викладали на капустяний лист та смажили в печі [13, 132]. Споживали з молоком, кисляком, сметаною, розтертим насінням конопель тощо.

Галушки – це типова українська страва із житнього або гречаного, рідше пшеничного борошна, замішаного на воді чи сироватці з яйцем. Галушки тонко розкачували та різали ножом на смужки або рвали чи відщипували шматочки. Тому, залежно від способу приготування галушки були «різані», «рвані» та «щипані». Їх варили в молоці або воді. Якщо страву споживали з рідиною, в якій вони варилися, це називали «з виваром» [6, 65]. Галушки із гречаного борошна готували інакше: тісто замішували не круте, а до густоти сметани, потім набирали мокрою ложкою та обережно опускали в окріп. На Бойківщині галушки переважно були вівсяні. З тіста робили валок, скручували його в коло та пекли в печі. Потім цей валок розкручували, ламали на шматки й варили в окропі [6, 65].

Одна з найпоширеніших і найулюбленіших страв у минулому в Україні – це затірка. Круте підсолене пшеничне чи житнє тісто на яйцях розтирали з борошном у дерев'яних ночовках доти, доки не утворювалися кульки розміром із горошину чи квасолину. Потім затірку просіювали через решето, щоб видалити залишки

борошна, просушували протягом двох-трьох діб та варили в окропі чи молоці. Перед вживанням заправляли вершковим маслом. Побутувала й нічим не заправлена затірка – «порожня» [5, 380]. У лемківських та бойківських селах затірка називалася «стиранкою», вживали її переважно з молоком [6, 65].

Тісто для локшини готували так само, як для галушок або затірки. Відмінність полягала в тому, що тісто робили дуже круте. Розкачували тонкі коржі, які злегка підсушували, згортали трубкою та різали на смужечки. Локшина зберігалася протягом тривалого часу. Варили її в ющі, молоці, окропі, як і галушки чи затірку. Дослідники народної культури підкреслюють ідентичність походження локшини, затірки та галушок. Крім того, наголошують на широкому побутуванні цих страв як серед українців, так і інших слов'янських народів [2, 43].

На всій території України до святкового столу господині пекли «бабку», яка в народній кухні відігравала роль десерту. Яйця розбивали в миску, розтирали з коров'ячим маслом, додавали цукор, борошно, вершки або сметану й випікали [13, 150]. Іноді готували «бабку» з локшини. До відвареної локшини додавали сирі яйця, масло, цукор, розмішували та запікали. На Житомирщині таку страву називали «макар» [3, 105], на Слобожанщині – «лапшевник» [8, 51], а в інших регіонах – «пундик скоромний» [13, 258].

Давньою є страва, яку виготовляли на Київському Поліссі: в останній день масничного тижня дівчата пекли в полив'яній макітрі «бабку-горгуна». Подавали її наприкінці вечері, водночас казали: «Хто більше заплатить, той буде горгуна бить». Переможець розбивав макітру, перерізав горгуна начетверо й накладав у миски [10, 226]. Цей звичай має давнє дохристиянське походження – принесення жертв богам та Сонцю [19, 530]. Подібні обряди з розбиванням горщика з кашею в українців побутували на хрестинах, Стрітенні тощо.

Найпоширенішим типом страв на території України були круп'яні каші, які готувалися щодня. Каша – це давня страва, що означає їжу, приготовлену з розтертого зерна (на санскриті «каш» – терти) [6, 65]. Готували каші переважно з вівса, проса, ячменю, кукурудзи, гречки, рідше із пшениці чи жита. На воді вони були густими, а на молоці, сироватці, маслянці – більш рідкими. У народі такі

каші називали «до молока». До них іноді додавали яйця, заправляли медом, а для ситості – їли з хлібом. Бувало, що такі каші запікали в печі.

На Рівненському та Житомирському Поліссі готували круту пшеничну кашу із квасолею на сироватці. Вона називалася «сироватчина каша» [5, 380]. Досить відомою була і пшоняна каша, зварена на сколотинах від масла – «сколотяна каша».

На Покутті, Гуцульщині, Закарпатті, Поділлі улюбленою кашею була мамалига. Це густа страва з кукурудзяного борошна, яку споживали зі свіжим чи кислим молоком, бринзою, коров'ячим сиром, «гусянкою» тощо [6, 64]. *«У нас в основному варили мамалигу. Це у нас була перва їда»* [7, 323]. В Україні завжди любили споживати «гарбузяну молочну кашу» із пшоном. Гарбуз подрібнювали та варили у воді в печі, додавали пшона, трішки солі, маку, а також молока, масла та яєць [13, 152].

Нині вже невідома каша «тетеря» або «рябко». Це проста та невігядлива страва, проте калорійна. Вона готувалася з рівних пропорцій пшона та розведеного гречаного борошна. Варилася в горшку, заправлялася коров'ячим маслом [13, 163].

На Рівненському Поліссі на масничному тижні (в суботу чи неділю) кожному члену родини випікали круглі коржі із прісного тіста – «дужики», щоб уся родина була дужою та здоровою весь рік. За давньою традицією їх не різали ножем, а розламували руками, деінде їли з медом [18, 45].

Крім усіх вищеперерахованих страв, на масничному тижні споживали багато страв із риби та яєць: «смаження» – смажені яйця переважно на коров'ячому маслі, «пряження» – смажені збиті яйця з молоком та борошном. Рибу смажили або запікали. На масничному тижні здебільшого не варили борщу, хоча, як відомо, це страва, яку українці вживали щодня. Винятком є останній день Масниці, на який у деяких регіонах готували борщ із рибою [9, 30].

У цей період, крім варених та печених страв, українці вживали багато різноманітних кисломолочних та молочних продуктів. Найпоширенішою стравою було свіже коров'яче молоко, кип'ячене або парене в печі. Так само вживали



багато кисляку, ряжанки, сироватки. Популярними серед селян були «сколотини» від масла, які називалися «маслянка». «Нехай буде і маслянка, аби щоранку!» – так говорили в народі. На Поділлі ряжанку називали «колотухою», на Гуцульщині – «гусянкою». «Гусянка» могла зберігатися протягом тривалого часу (до пів року). Оскільки згодом вона ставала дуже кислою, то її розводили водою або свіжим молоком [6, 30].

Щодо напоїв, то в останні два століття на Масницю пили здебільшого горілку, мед-горілку, різні кваси, киселі, варенуху тощо. Треба зауважити, що давніше спиртні напої були з незначним вмістом алкоголю.

Питний мед був найдавнішим ритуальним напоєм українців. Рецептуру його виготовлення тримали у великій таємниці. За часів Київської Русі професія медовара була однією з найшанованіших і посідала четверту позицію в придворній ієрархії [19, 560]. Згодом традиція варіння та вживання питного меду поступово зникла, а в побуті з'явилися більш дешеві напої.

Варенуха або, як називали в народі, «варена» був популярним напоєм серед нашого населення. Найчастіше її варили вдома. До настояного протягом доби узвару із сушених груш та слив додавали чебрець, м'яту, материнку, а також гвоздику, корицю й червоний гострий перець. Потім розводили мед і вливали невелику порцію горілки та хмелю. Суміш ставили в піч, щоб добре впарилася. Вживали гарячою й охолодженою. Був і простіший рецепт, яким користувалися селяни до середини ХХ ст.: сухофрукти, за відсутності хмелю, заливали горілкою та медовою ситою з перцем. Горщик зверху герметично закривали, замазували тістом і ставили на пів доби в добре протоплену піч. Пили переважно теплою [19, 562]. *«Тиква така. Кришечка, було, варять озвар, зварили юшка там, перець пахущий. «Кума, витягай варену з печі», – вона тепла. Сходились і пили»* [7, 160]. Цей напій був значно слабшим від горілки, і його любили вживати жінки.

Чоловіки зазвичай частувалися «запиканою». Горілку настоювали на травах і корінні, іноді додавали трохи дубової кори або анісу, а за свідченнями М. Маркевича, – корицю, імбир, гвоздику чи шкурку з лимона. Настоянку

наливали в горщик, кришку заліплювали тістом та ставили в піч, щоб запеклася. Вистиглу рідину проціджували й розливали в пляшки [19, 562].

До найпоширеніших напоїв належав традиційний узвар («вар», «звар», «киселиця» тощо). Взимку його робили із заготовлених сухофруктів: яблук, груш, слив, вишень, яблук- та груш-дичок, інколи абрикосів. Щоб узвар був солодким, використовували фрукти спеціальних солодких сортів. На Чернігівщині готували алкогольний напій «узварець»: до вина додавали цукру, горілки-перваку та трішки підігрівали [19, 568].

Із фруктів варили киселі: бузиновий, грушевий, яблучний, сливовий, вишневий, полуничний, ожиновий, калиновий тощо. Улюбленим напоєм був також і молочний кисіль [13, 162].

Отже, вареники, без сумніву, були головною стравою масничного застілля в Україні. Проте, окрім вареників, із молочних продуктів готували багато інших страв залежно від умінь та фантазії кожної жінки, а також місцевих звичаїв та вподобань в їжі. Господині показували свою кухарську вправність, часто робили складчини з продуктів, запрошували гостей та самі відвідували родичів та знайомих.

*Масляная палізуха*

*Палізала смашноє,*

*Всю сметану вилезала*

*У акошко вибежала,*

*Села на дуба*

*Показала зуби*

*(Сумщина)*

Наступного дня після Масниці починався довгий, важкий семитижневий піст, під час якого можна було їсти тільки пісну їжу, а про Масничні страви забували до наступного року.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. *Абрамов І. З історії та культури життя селища Вороніж: Фольклорно-етнографічні та краєзнавчі нариси / Упорядкував С. В. П'ятченко. – Суми, 2007. – 132 с.*
2. *Артюх Л. Українська народна кулінарія / Л. Артюх. – К.: Наукова думка, 1974. – 153 с.*
3. *Бех М. Вплив міської культури на зміни в побуті населення села Бехи Коростенського району Житомирської області (XX – початку XXI ст.) М. Бех // Матеріали до української етнології. – 2011. – Вип. 10 (13). – С.154–158.*
4. *Воропай О. Звичаї нашого народу: етнографічний нарис / О. Воропай. – К.: Велес, 2009. – 432 с.*
5. *Гонтар Т., Молчанова Л. Пища и утварь / А. Гонтар, Л. Молчанова // Полесье. Матеріальна культура – К.: Наукова думка, 1988. – С.376–399*
6. *Гонтар Т. Народне харчування українців Карпат / Т. Гонтар. – К., 1979. – 137 с.*
7. *Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів. – Т.6. Календарна обрядовість / [голов. ред. Г. Скрипник]; НАН України; ІМФЕ ім. М. Т. Рильського. – К., 2016. – 512 с.*
8. *Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии: Очерки по этнографии края / Под ред. В. В. Иванова. – Харьков: Харьк. губ. стат. ком., 1898. – Т.1. – 1012 с.*
9. *Зяблюк Н. Масниця в Україні / Н. Зяблюк // Українознавство. – 2001. – № 1. – С.26–33.*
10. *Зяблюк Н. Масниця на Київщині. XIX – початок XX ст. / Н. Зяблюк // Наукові записки НІЕЗ «Переяслав». – Випуск 12 (14). – 2017. – С.221–232.*

11. Костенко Л. Звіт про відрядження до Сумської області у 2005 р. // *Архів МНАПУ. – Арх. № 27. – Ф. 83.*

12. Кримський А. Звенигородщина. Шевченкова батьківщина з погляду етнографічного та діалектичного. – К., 1930. – 220 с.

13. Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян / М. Маркевич. – К., 1991. – 117 с.

14. Милорадович В. Житъе-бытѣе Лубенского крестьянина / В. Милорадович // *Киевская старина. – 1902. – № 10. – С.62–91.*

15. Муравський шлях – 97: Матеріали комплексної фольклорно-етнографічної експедиції / упоряд.: М. Красиков, Н. Олійник, В. Осадча, М. Семенова. – Харків: ХДІК, 1988. – 360 с.

16. Некрылова А. Круглый год. Русский земледельческий календар М., 1991. – 438 с.

17. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян: Извлечено из нынешнего народного быта / сост. Н. Маркевич. – Киев: в Тип. И. и А. Давиденко, 1860. – 171, [2] с.

18. Русінова Т. Традиційне харчування поліщуків: історіографічний аспект / Т. Русінова // *НТЕ. – 2015. – № 1. – С. 45–52.*

19. Скуратівський В. Русалії / В. Скуратівський. – К.: Довіра, 1996. – 734 с.

20. Шевченко Л. Матеріали експедиції 1955 р. (Волинь, Одещина) / Л. Шевченко // *Матеріали до української етнології – 2014. – № 13 (16). – С. 225–263.*

**Стаття була опублікована в журналі «Молодий вчений» за 2020 р.**