**Людмила Главацька,**
старший науковий співробітник
НМНАПУ

# КАПУСНЯК У ПОВСЯКДЕННОМУ, КАЛЕНДАРНО-ОБРЯДОВОМУ ТА РОДИННОМУ ЖИТТІ УКРАЇНЦІВ

Споконвіку українські страви відомі своєю різноманітністю та яскравими смаковими властивостями. Їх готували з великої кількості продуктів, які успішно комбінували за допомогою різних технік і способів обробки.

Давніше страви здебільшого варили й тушкували в печах у глиняних горщиках, у XX ст. – у чавунних баняках («чавунах», «чаунках», «залізняках», «спіжовіх кітликах», «лудових чавунах» тощо) [3, с. 36].

За великим столом родина споживала їжу переважно лише на свята та в неділю. У будень їли за маленькими переносними столиками або «похідними табуретками», за якими зазвичай сиділи діти. У деяких місцевостях, зокрема на Уманщині, обідали навколо важкої пікної діжі на 12 хлібин, яку заносили з комори [12].

За звичаєм першим за стіл сідав батько, потім – усі інші. Якщо в господарстві були наймити, то вони харчувалися разом із господарями [1, с. 68].

Варто згадати, що українці їли з однієї тарілки, максимум із двох. Окрім звичного для нас посуду із глини та фаянсу, в деяких регіонах він був дерев'яним – з верби, ялиці, груші. До середини XIX ст., а локально і до початку XX ст. масовим явищем у горах було споживання страв із мисок, видовбаних у лавах або стільниці столу [3, с. 29]. Виделок не знали, ложки були дерев'яні овальної або яйцеподібної форми. Галушки їли загостреними дерев'яними паличками, виготовленими переважно з вишні.

Існувало багато заборон і забобонів: під час обіду не можна стукати руками або посудом, впускати щось із грюкотом на землю, торохкотіти ножем чи ложкою, махати ногами під столом, шкребти ложками по дну миски. Кожна людина не сідала до столу не помолившись. Поївши, промовляли: «Дякую Богу, Матері Божій, всім святим за хліб, за сіль, за дар Божий» [2].

Українці були землеробами, тому в їхньому харчуванні переважали рослинні продукти й відповідно страви із зерна та овочів. Саме таким є капусняк – варене пшоно з овочами. Капусняк в Україні – це друга за значенням після борщу рідка страва, яку в народі називали «молодшим братом борщу». Крім загальновідомої назви, капусняк має багато місцевих, таких як: «капуста», на Гуцульщині – «росівниця», «розсільниця», «росолянка», «бевка», на Бойківщині – «росів», «росул», на Лемківщині – «варянка», «підбивна капуста» або «капуста заправляна», на Закарпатті – «ракоці левеш», «пасуля з капустов», «зга́нянка», на Вінниччині – «шупеня» [3, с. 70; 9, с. 352; 11].

Раніше капусняк готували лише із квашеної капусти, як казали в народі, «квасної» капусти, що не дивно, адже це найпоширеніший овоч, який улітку споживали свіжим, а на зиму квасили.

Побутує думка, що капусняк зазвичай варили в холодну пору року, коли була капуста в діжках. Проте це не так, адже її заготовляли дуже багато і їли весь рік як на свята, так і в будні.

У більшості регіонів України цей «суп» готують переважно із суміші кислої та свіжої капусти, яку дрібно січуть ножем або труть на тертці. У класичному рецепті це головний інгредієнт, який становить дві третини готової страви. Капусняк варять на курячому, свинячому або яловичому бульйоні з картоплею, підсмаженими овочами та заправляють сметаною. На початку XX ст. стали додавати томати або томатну пасту, інколи сік лимона.

Залежно від місцевості складники варіювалися. Пшоно замінювали рисом, гречкою, перловкою, вівсянкою, житньою чи кукурудзяною крупою,

дрібною квасолею і навіть горохом. Інколи їх, зокрема гречку, подавали в окремій посудині або заливали юшкою.

Під час посту капусняк готували із квасолею, грибами чи рибою на лляній, конопляній або іншій олії чи на «сіменному молоці» (конопляному молоці).

Окрім щоденної їжі, «капуста» є ритуальною стравою родинної обрядовості українців: її подавали на весіллі, похороні та поминках, споживали під час свят (Різдво, Храм, день Святих Петра та Павла), а також на різноманітних толоках. У радянський час – готували під час проводів хлопців до армії.

Свята в селянському побуті супроводжувалися спільними обідами або вечерями, де їжа була формою спілкування людей, що мала неабияке символічне навантаження [1, с. 85].

На весілля зазвичай готували від трьох до шести страв, залежно від заможності господарів. Проте капусняк був завжди, оскільки вважався найпоширенішою весільною стравою. Його подавали здебільшого першим, хоча в деяких селах – навпаки останнім.

Побутували навіть жартівливі пісні-примовки:

*Кухарочка молоденька,*
*Щось капуста кисленька,*
*Кухарочка лінива,*
*Капусту не цідила* [3, с. 83].

*Де та капуста росла,*
*Що до нас на пір прийшла?*
*Кипіла, не кипіла,*
*В зубах рипіла…* [4, с. 71].

До першої половини XX ст., зі спогадів респондентів, основною їжею на весіллі були: «Капусняк, картопля з підливкою» [8]; «І борщ готували, і капусняк, вареники, яйця смажили. Ну варили холодець, кололи порося, жарили трохи ковбас, робили, але не таке, як зараз» [2]; «Ще у 1950 р. на весіллі обов’язковою першою стравою був борщ або капусняк» [4, с. 207];

«Капусняк, пиріжки обов'язково…» [4, с. 243]; «Колись і весілля без капусняку, то як весілля без молодої» [10]. Тобто ця страва до середини XX ст. була на весільному застіллі Луганщини, Київщини, Черкащини, Полтавщини.

Поховальний обряд українців донині зберігає давні дохристиянські елементи. Одним із них є древній звичай тризни, що був трансформований у поминки – спільне застілля після погребіння. Їх робили завжди, незалежно від статків родини.

На стіл подавали прості, але обов'язкові страви, зокрема капусняк. До того ж, на думку вчених, на більшості території України побутував саме капусняк, а не борщ. «Смачно, як на обіді», – говорили в народі, маючи на увазі саме поминальний обід. «Перше батюшка править над мискою капусняку. Як поправить, забирають ту миску, висипають у чавун, перемішують і всім насипають» [5, с. 171]. «Обязательно має бути гарячий капусняк, щоб пара. Якщо гаряче – пара пішла, то Бог приймає» [5, с. 8].

Залежно від посту, м'ясний чи пісний капусняк і тепер є обов'язковою стравою поховально-поминальної обрядовості в багатьох регіонах України: на Київщині, Черкащині, Луганщині, Донеччині, Полтавщині, частково Житомирщині, Сумщині тощо.

У перший день Різдва в деяких регіонах, зокрема на Полтавщині, обідали капусняком, а не борщем. Можливо, тому, що для приготування останнього потрібно багато кришити та різати овочів, що є гріхом у святковий день. Капусняком традиційно завершували святковий обід [1, с. 108].

Відомий етнограф П. Іванов описує, що селяни Куп'янського повіту Харківської губернії «на Святвечір наряду з іншими пісними стравами їдять капусту – (рід борщу із мілко посіченої кислої капусти і пшона)» [7, с. 23]. Дослідник називає це «улюбленим лакомством селян» [7, с. 23]. Цікаво, що наступного дня, 25 грудня, прийшовши із церкви, незважаючи на закінчення посту, люди доїдали вчорашні пісні пироги та капусняк на олії [7, с. 24].

На Вінниччині в цей день готували «шупеню» – капусняк із квасолі та пшона, заправлений олією [11].

У Центральній та Східній Україні, зосібна на Полтавщині, Луганщині, подавали капусняк на Храм: «Коло церкви варили: картоплю, кашу, капусняк. Служба Божа йде, а ті варять. Служба Божа кінчиться, сідають і їдять» [6].

Відомий рибний Павлівський капусняк із Білокуракинського району (нині Сватівського р-ну) Луганської області, культуру приготування якого внесено до Переліку нематеріальної культурної спадщини, варили на спільних толоках, зокрема при будівництві хати, а також на свято Петра і Павла.

Є місцевості, приміром Звенигородщина, де «капуста» була улюбленою стравою на всіх святах: «Готували у лудованих чавунах по 8–10 літрів. З'їдали за два дні» [10].

Етнографічні матеріали з різних регіонів України засвідчують, що народна їжа й харчування найбільш стійко, порівняно з іншими елементами матеріальної культури, збереглися та дійшли до наших днів.

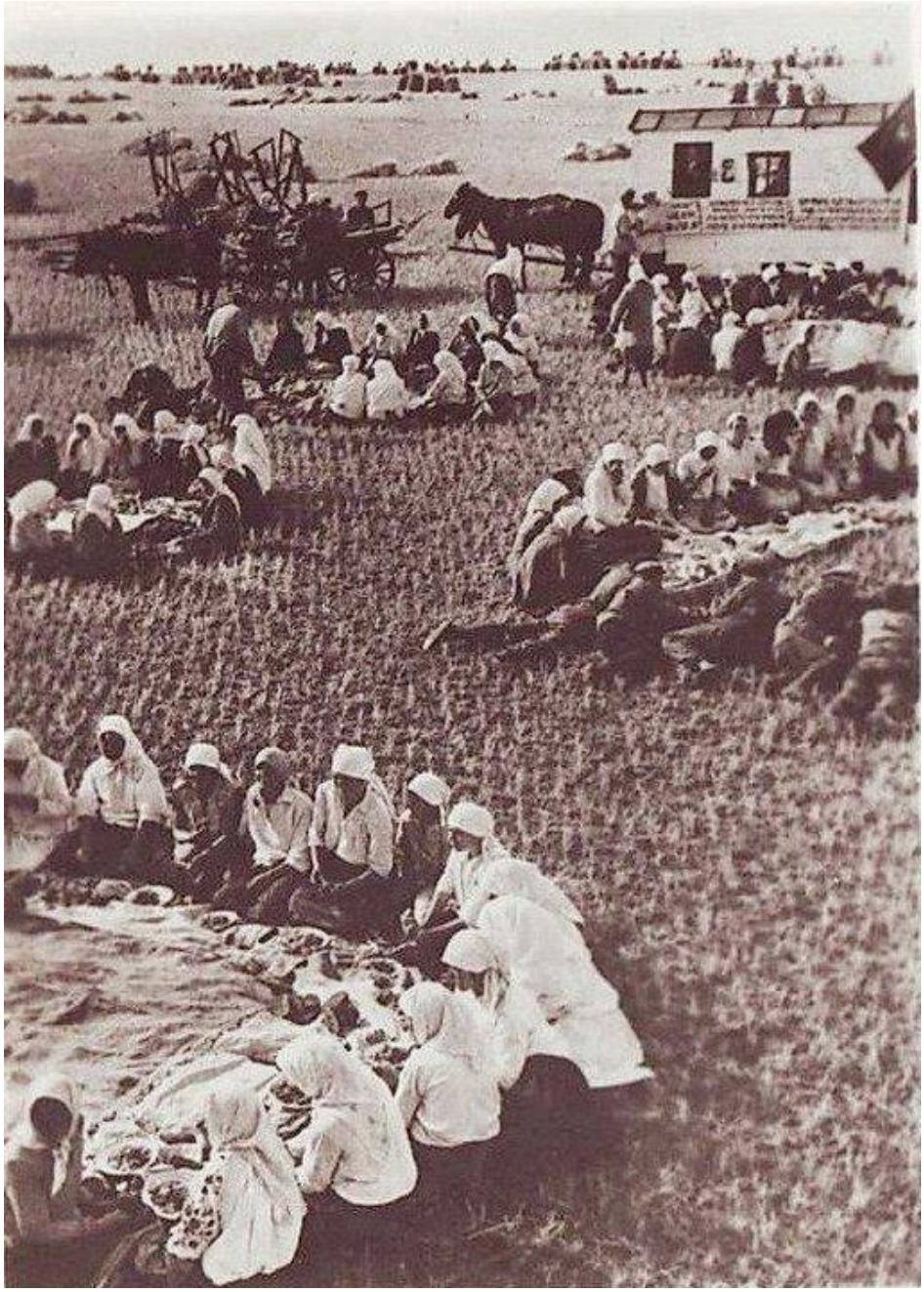
Традиційні народні страви, і капусняк як один із них, постали з основних господарських занять українців, а саме: землеробства, вирощування городини, збіжжя, збиральництва та тваринництва.

Поліська сім’я за столом. 1937 р. Фото з інтернету

Родина на Маковія за святковим столом. с. Вороньків Бориспільського р-ну Київської обл. 1916 р. Фото з інтернету

Весілля в молодого. Центральна Україна. Поч. ХХ ст. Фото з інтернету

Поминальний обід. Поділля. Поч. ХХ ст. Фото з інтернету



Обід у полі. Центральна Україна. 1934 р. Фото з інтернету

## Джерела та література


1. Артюх Л. Українська народна кулінарія. Київ : Наукова думка, 1977. 155 с.

2. Власні експедиційні матеріали. Село Ксаверівка Васильківського р-ну Київської обл. Респондент – Савчук Олександра Йосипівна, 1921 р. н. Запис 2007 р.

3. Гонтар Т. О. Народне харчування українців Карпат. Київ : Наукова думка, 1979. 116 с.

4. Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів. Т. 4. Весільна обрядовість / [голов. ред. Г. Скрипник] ; НАН України ; ІМФЕ ім. М. Т. Рильського. Київ, 2016. 688 с. : іл.

5. Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів. Т. 5. Поховально-поминальні звичаї та обряди / [голов. ред. Г. Скрипник] ; НАН України ; ІМФЕ ім. М. Т. Рильського. Київ, 2020. 464 с. : іл.

6. Зяблюк Н. С. Звіт про відрядження до Полтавської області, с. Дубина Новосанжарського району. Респондент – Дрига Марія Андріївна, 1937 р. н. *Архів НМНАПУ.* 2002. Спр. 30. Арк. 1–24.

7. Иванов П. В. Жизнь и поверья крестьян Купянского уезда Харьковской губернии. *Сборник Харьковского историко-филологического общества.* Харьков : Печатное дело, 1907. Т. XVII. 229 с.

8. Костенко Л. А. Звіт про відрядження до Луганської області, с. Новоохтирка Білокуракинського району. Респондент – Кирнас Химка Лаврентіївна, 1916 р. н. *Архів НМНАПУ.* 2002. Спр. 19. Арк. 1–11.

9. Лемківщина: історико-етнографічне дослідження : у 2 т. Т. 1. Матеріальна культура / відп. ред. Ю. Гошко. Львів : Інститут народознавства НАН України, 1999. 360 с. : іл.

10. Наші бесаги – їжа та рецепти. URL: https://www.youtube.com/channel/UCGeY0iKrdN_zJnirfN3hH8A

11. Різдвяний Святвечір: традиції, обряди та прикмети на Вінниччині. URL: https://www.myvin.com.ua/news/17897-rizdviani-tradytsii-ta-obriady-na-vinnychchyni

12. Свирида Р. О. Звіт про відрядження до Черкаської області, с. Рижавка Уманського району. Респондент – Лісовська Єфросина Никифорівна, 1912 р. н. *Архів НМНАПУ.* 1999. Спр. 1. Арк. 7.