

ХЛІБ У НАШОМУ ДОМІ

Лідія Орел (м. Київ)

Із давніх давен хліб у великій пошані в нашого народу. Подивіться одинадцятитомний "Словник української мови" (К., "Наукова думка", 1970–1980), і ви побачите як багато значень має слово "хліб". Шанобливе ставлення до нього підкреслюють і народні прислів'я: "Без хліба суха бесіда", "Хліб усьому голова" тощо.

Раніше в Україні на щодень пекли житній хліб. Якщо борошна до нового врожаю не вистачало, домішували висівки, товчену картоплю, гарбуз, суху лободу. Вчиняли його на заквасці, місили у дерев'яній діжі. Випікання хліба мало свої правила, було, по суті, цілим обрядом. Порожню діжу, прикриту рушником, ставили на покуті. Хліб у кожній хаті обов'язково лежав на столі, а біля нього стояла сіль.

У неділю і свята з житнього або пшеничного борошна пекли пампушки, пиріжки з сиром, маком, картоплею, капустою, ягодами, із прісного тіста випікали коржі та млинці.

Іжею і окрасою був хліб на різних святах та в обрядах. І тепер жодне весілля не обходиться без короваю, а до нього випікають ще шишки, калачі, лежні тощо.

Готування та частування весільних гостей короваю належать до найбільш поетичних дійств народного весілля. Пекти його запрошували жінок, у сім'ях яких була злагода. На корж ("підшову") наліплювали з тіста шишки, птахів і саджали коровай у піч.

А на весіллі в урочистій обстановці староста вирізав верхівку короваю і підносив на тарілці молодим. Дітям дарували шишки. Оздоблення короваю качечками, голубами, гілочками уособлювало побажання продовження роду, щасливого подружнього життя, достатку і т. ін.

Із хлібом ідуть на родини, поминаний обід.

В новорічні свята, обов'язково

печуть пироги, їх подають колядникам, щедрівникам, несуть разом з кутею родичам. На Волинському Поліссі, як новорічні гостинці дітям, випікають калачики, а на Полтавщині пряники у формі вершників, панянок.

Коли дивишся на цих рожевих "коників", "панянок", згадуєш і своє дитинство. У важкі повоєнні роки привозили такі гостинці з базару. Це було справжнє свято для нас...

Для кожної сімейної чи громадської події пряники мали свій малюнок, свій символ. Наприклад, на весілля у селах Зіньківського району Полтавської області випікали їх із зображенням сонця, зірок, квітів, дерев.

Витиснені дошкою пряники-медяники й нині печуть на весілля, "баранцями" та "кониками" запрошують гостей.

В Опішні та довколишніх селах пряники нерідко можна бачити у хатах як декоративну прикрасу. На комині, у миснику чи на підвіконні стоять вони розмальовані, привертаючи увагу і викликаючи добру усмішку в кожного, хто зайде до хати.

З хлібом на вишитому рушнику ішли навесні оглядати поле, йшли сіяти, жати. Випікали й балабушки, які годилося давати худобі та класти у засіки з зерном, щоб накликати кращий урожай. 9 березня – в день повернення птахів із теплих країв – випікали "сорок", "жайворонків" і давали їх дітям, які виходили на околицю села кликати весну, вітати її прихід ("закликати").

Із хлібом-сіллю ми нині зустрічаємо і проводжаємо гостей, підносимо його ювілярам.

Та хочеться, щоб хоч до свят наша хлібопекарська промисловість виявляла більше творчої ініціативи і випікала до хліба ще й різноманітне печиво за рецептами народної кулінарії. Його охоче купували б до святкового столу,