

ВЕСІЛЬНЕ ПЕЧИВО: ТРАДИЦІЙНЕ ОБДАРУВАННЯ ТА НОВІ ПРАКТИКИ ЧАСТУВАННЯ

Катерина Бех

УДК 392.51+392.8

У статті проаналізовано використання традиційного обрядового печива, простежено трансформації обдарування й частування випічкою гостей, репрезентовано нові тенденції та форми весільного почастунку.

Ключові слова: весілля, обрядове печиво, весільний торт, бонбоньєрки.

В статье проанализировано употребление традиционного обрядового печенья, прослежены трансформации одаривания и потчевания выпечкой гостей, представлены новые тенденции и формы свадебного угощения.

Ключевые слова: свадьба, обрядовое печенье, свадебный торт, бонбоньєрки.

The article analyses the usage of traditional ritual pastry and retraces the transformations of gift-presenting and regaling guests with those baked goods; it also submits new trends and forms of bridal entertainment.

Keywords: nuptials, ritual pastry, wedding cake, bonbonnieres.

Сьогодні інтеграційні процеси охоплюють усі сфери суспільства. На межі століть інтенсивні зміни відбуваються також в етнокультурі українців. Значних трансформацій зазнали структурно-змістові компоненти традиційного весілля. Нових особливостей набуває побутування весільного обрядового хліба та печива.

Про зміни в уживанні весільної випічки та пов'язаних із нею дійств зауважили в монографічних дослідженнях Н. Здоровега, В. Борисенко, регіональні особливості висвітлили Н. Несен, Н. Петрова, М. Пилипак, С. Маховська.

Повсюдно в Україні на всіх етапах весілля було поширене використання обрядового хліба, водночас різновиди та форми випічки мали певні регіональні відмінності. В. Борисенко за функціональним призначенням умовно виділяє такі: 1) хліб для сватання, який символізує згоду чи відмову від шлюбу; 2) печиво, яке готують для запрошення гостей і обдарування коровайницець; 3) хліб для благословення, вітання молодих; 4) коровай для обдарування родини наречених і його різновид — для дружок молодої; 5) хліб для обміну між сім'ями молодих, що символізує поєднання двох родин, і його різновид — хліб для викупу нареченої; 6) весільне печиво, яке призначається

тільки для батьків молодих; 7) хліб для освячення ложа молодих [3, с. 46].

На традиційному весіллі головним обрядовим хлібом був коровай. Із цим хлібним виробом як з одним з основних атрибутів виконували низку обрядових дій, пов'язаних із його приготуванням, прикрашанням та використанням під час шлюбного свята. Випікання короваю регламентувалося певними правилами, ігнорування яких могло вплинути на долю молодих. Увагу приділяли також декоративному оздобленню виробу, адже кожен елемент прикраси мав символічне значення. Найпоширенішими оздобами були виліплені з тіста фігури (квіти, птахи). Як прикраси використовували живі рослини — калину, барвінок, колоски та хвойне гілля. Додатково прикрашали паперовими квітами, фольгою, пір'ям [9, с. 65].

Найурочистішим етапом у системі традиційного коровайного обряду був його розподіл між присутніми, який здійснювали наприкінці основної частини весілля. Зауважимо, що під час обдарування короваєм у силу вступав закон «дарунок — віддарунок» [1, с. 97]. Кожен запрошений на весілля приносив із собою хлібину й подарунок або гроші, натомість молоді частували гостей короваєм.

У другій половині ХХ ст. під час упровадження радянської обрядовості традиційний

коровайний обряд залишився одним з найстійкіших до змін. Здебільшого основні особливості традиційного випікання й уживання короваю побутували серед сільського населення. У міському середовищі, де активно провадилася радянська обрядовість, традиційні обрядодії, пов'язані з ним, виходили з ужитку, натомість коровай переважно використовували як елемент інтер'єру реєстраційної зали. Зокрема, таке використання короваю прописували і в офіційних рекомендаціях щодо оформлення інтер'єрів, вважали традиційним у системі радянської обрядовості та святковості: «Стало традиційним прикрашати стіл короваем на вишитому рушникові» [13, с. 45]. Зауважимо, що випадки використання короваю під час реєстрації шлюбу найчастіше спостерігалися серед жителів міст, які були вихідцями із села. Також саме ці представники населення міста наприкінці весільної гостини здійснювали обряд розподілу короваю. Автори розвідки про весільну гостину в місті зауважили, що розподіл весільного короваю успішно практикували у святкових залах Вінниці, Сімферополя, Житомира та інших міст [4, с. 29].

Часткове відновлення традиції використання короваю на міському весіллі спостерігалось в 1980-х роках, зокрема, збільшилася кількість замовлень традиційних виробів у пекарнях. Про це явище зауважила В. Борисенко: «На відміну від 40–60 років, коли коровай на міському весіллі часто заміняли торт, тістечка, нині популярність традиційного атрибута надзвичайно зросла. Коровай випікають у домашніх умовах, замовляють у кафе-кондитерських, у родичів на селі» [5, с. 43].

На межі століть на українському весіллі коровай продовжував побутовати як у селі, так і в місті. Здебільшого кількість короваїв варіювалася відповідно до кількості гостей та фінансових можливостей. У цей час традиційні обрядодії, пов'язані з короваем, зазнали деяких трансформацій, а також виникли нові звичаї щодо його використання. Зокрема, наречені почали частувати короваем один одного перед входом до бенкетної зали (кафе, ресторану).

Відбувається це так: батьки після вінчання чи реєстрації зустрічають молоде подружжя, вітають і благословляють короваем або хлібом-сіллю, наречені від цього короваю відламують (або відкушують) шматочок, умочають його в сіль і частують один одного. Вважається, що так вони вперше і востаннє «солять» один одному в подружньому житті. Усі присутні при цьому закликають молодих чим більше насолити, щоб потім жити в мирі та злагоді. Звичаю взаємного частування надають символічного значення — від цього моменту подружжя буде споживати спільний хліб, а відтак у них усе стає спільним [15]. У народі поширена прикмета: хто відламав більший шматок, той буде в сім'ї головувати. Серед населення Карпатського регіону, Полісся, деяких місцевостей Західного Поділля відомий варіант звичаю, коли замість солі використовують мед, що, як зауважує У. Мовна, вважається універсальним символом солодкості з цілим «віялом» позитивних конотацій, пов'язаних зі здоров'ям, багатством, щасливим сімейним життям [14, с. 779].

Основні дії, пов'язані з розподілом короваю та обдаруванням, на початку ХХІ ст. здебільшого відбувалися наприкінці весільного дня (у місті) чи на другий день (у селі). Поділ на частини переважно був традиційний: середина (квітка чи голуби) — нареченим, «підшова» — музичному колективу, решта — гостям. На початку ХХІ ст. відомі випадки, коли коровай роздають під час вітання молодих на початку весілля, перед застіллям.

Особливого значення надавали печиву, що призначалося для обдарування родичів молодих та учасників обрядів. На сватання обов'язково приходили з хлібом, який після отримання згоди на шлюб розділяли та з'їдали всі присутні. Зазвичай на весілля запрошували шишками, залишаючи по одній у кожній хаті. У деяких регіонах молода ходила запрошувати з калачами (Волинь, Поділля). Хліб або калач наречені залишали в церкві, коли домовлялися про вінчання. Важливим під час весілля є батьківське благословення з хлібом: «Молоді б'ють перед батьками по три покло-

ни, а тоді батьки дарують їм хліб, складений з двох буханців, з'єднаних до купи» [6, с. 70]. У деяких регіонах (Південь, Слобожанщина) гостям призначалися прикраси з дивня [6, с. 70]. Із вищезазначеного можемо зауважити, що при такому обміні чи обдаруванні весільному печиву надавали правової санкції на укладання шлюбу.

Для обдарування випікали також лежень, «чоботи», «барило», «борону», «курінь» та калачі різної форми, залежно від регіону. Лежень молоді везли новій родині: молодий — тещі, молода — свекрусі. Ділили його на другий день весілля, а доти він лежав на столі перед нареченими [16, с. 107]. У домі молодого випікали для матері молоді «чоботи», «праник» або «гребінь» — «на хазяйство», «барило» випікали для хрещених батьків, «борону» привозив наречений батьку молоді, «курінь» призначався для посаженого батька [1, с. 97–98].

Під час упровадження нової радянської весільної обрядовості дрібне традиційне печиво виходило з ужитку. Зокрема, запрошуючи на весілля, замість шишок та калачів почали використовувати листівки, у яких було зазначено час і місце шлюбної події. Таку форму запросин міське населення швидко підтримало: наречені надсилали гостям листівки поштою або передавали через батьків, родичів. У сільській місцевості одночасно існували дві форми запрошення: молоді безпосередньо ходили майже до всіх гостей, мали із собою весільну випічку (шишки, калачі) та вручали листівки. Сьогодні із традиційного дрібного печива найчастіше трапляються калачі, які призначаються для обдарування найближчих родичів або тих, хто у весільному чині, наприклад, хрещені батьки, весільний батько. Використання цього виду випічки спостерігається серед сільського населення, у місті на весілля із традиційного обрядового печива готують тільки коровай.

Починаючи з кінця 1990-х років, масовим стає звичай замовлення багаточарових тортів. Спочатку в місті, згодом у селі одночасно використовували на весіллі коровай і торт. Як уже зазначалося, обдарування короваєм збері-

галосся, торт функціонував як доповнення до весільного столу. Пізніше українці перейняли з європейських та американських традицій церемоніальні дії, пов'язані зі святковим тортом.

На американському та європейському весіллях розрізання торта є одним з кульмінаційних моментів усього дня. Наречені розрізають весільний торт разом — це символізує їхню першу спільну роботу як подружжя. Потім молодята з'їдають один на двох шматок десерту, це означає, що вони здобувають одне щастя на двох, а частування всіх присутніх тортом має примножити щастя молодим [8]. Серед європейського населення побутує звичай зберігати (способом заморожування) шматок весільного торта, подружжя з'їдає його на першу річницю одруження або на хрестинах своєї дитини. Цьому звичаю надають символічного значення — поїдання весільного торта після тривалого зберігання має забезпечити сім'ї добробут і щасливе життя в майбутньому [12].

Українці адаптували західні звичаї та церемонії з весільним тортом, зокрема урочисте внесення в бенкетну залу, розрізування та частування. Торт у як обов'язковій складовій весілля особливого значення надають містяни. У місті широкий кондитерський асортимент, а організатори й розпорядники пропонують різні ідеї проведення церемонії розрізання та частування тортом — це сприяє відтворенню запозичених звичаїв і водночас негативно впливає на збереження обрядів із традиційним весільним печивом. Церемоніальні дії з тортом у весільному сценарії, на відміну від міста, у селі не є обов'язковими, здійснюються за бажання та можливості.

Варто зауважити, що нині більшість українців дедалі частіше визначають весільний торт як головний атрибут. Відповідно, як і коровай, весільний торт та його елементи поступово набувають символічного значення. Зокрема, декоративні фігурки та прикраси на весільному торті мають таку саму традиційну символіку, як і оздоби на короваї. Прикрашання кондитерського виробу голубами чи лебедями є ознакою миру, вірності та відданості,

квіти й рослини — продовження роду, зображення обручок є символом нескінченності й непорушного зв'язку. Також у народі поступово переймають звичай спільного поїдання весільного торта. Перший шматок наречені відрізають для себе, частують один одного, далі пригощають усіх присутніх. Дії з головним кондитерським виробом здійснюються наприкінці весільного дня.

Починаючи з 1980-х років, на весіллі ставали популярними також інші кондитерські вироби, які не тільки урізноманітнювали десертне меню, але й призначалися для додаткового обдарування всіх запрошених на весілля. У зв'язку з дефіцитом товарів у магазинах серед населення поширилося випікання виробів удома. Зазвичай випічкою займалися жінки із близької родини. Асортимент залежав від фінансових можливостей та умінь, найчастіше випікали такі солодощі: «трубочки», «горішки», «шишки», «персики». У народі ця весільна дрібна випічка відома як «солодке» або «кльош із солодким» — назва походить від способу подачі до столу. Цю випічку подавали разом з тортом на третій («солодкий») стіл або її заздалегідь приносили з основними стравами.

Про використання печива «горішки» в обрядах та його символічне значення зауважила Р. Данківська. На її думку, звичай випікати «горішки» з тіста виник восени для збільшення врожаю горіхів [11, с. 31]. Горіху, згодом і випічці в його формі, як символу родючості та майбутнього врожаю надавали магічного значення у весільній обрядовості. На традиційному весіллі, крім «горішків», випікали бублики, медові пряники. Л. Артюх зауважила, що це дрібне печиво не використовували безпосередньо у весільних ритуалах, а роздавали дітям [1, с. 101].

Основне призначення «солодкого», як уже зазначалося, було додатковим частуванням до короваю. Під час обдарування на традиційному весіллі кожен вид печива призначався окремим чинам (шишки — дружкам, калачі — хрещеним батькам, лежень — свекрусі, дрібна випічка — дітям), а частунок «солодким»

був масового характеру — передбачався для всіх присутніх.

У народі існує уявлення, що пригощання гостей різноманітними смаколикама має «підсолодити життя молодим». Обов'язково солодкий частунок передавали родичам або близьким, тим, хто не зміг прийти на весілля. Зокрема, респонденти згадують про виготовлення власноруч пакетиків чи конвертів з паперу для гостинців: «Робили, пам'ятаю, це було в 90-х, перед весіллям кульки з паперу і складали туди всього потрохи: “горішки”, “пальчики”, “розочки”, “персики» [ВІМ]. На початку 1990-х років на ринку поліграфічної продукції з'явилися нові пропозиції: друкарні почали виготовляти спеціальні картонні коробочки «на солодке» для кожного гостя.

Зауважимо, що в цей період традиційне дрібне весільне печиво, яке призначалося для учасників обрядових дій, вийшло із широкого вжитку, частково використовувалося лише в сільській місцевості, наприклад, наречені ходили запрошувати з калачами. У місті робили акцент на приготуванні тільки «солодкого», яким частували наприкінці весільного дня.

Сучасна весільна індустрія пропонує низку нових тенденцій, що передбачають спеціальне частування гостей солодощами та різною випічкою. Швидко поширився тренд оформлення в бенкетній залі (удома чи в залі реєстрації) окремого десертного столу, який називається «кенді-бар». Українці цю ідею запозичили із традицій європейського весілля. Кенді-бар — це фуршетний стіл, на який виставляють різноманітні цукерки, тістечка, печиво, мармелад та інше, слугує додатковим частуванням гостей ексклюзивними смаколикама. Оформлення такого десертного столу є частиною стилізованого весілля, як зазначено вище, класичного європейського. Водночас українці адаптували європейський спосіб та форму подачі цього фуршетного «солодкого» столу на весіллі. Зокрема, серед асортименту частунку розміщують традиційний весільний коровай. Зауважимо, що кенді-бар не скасовує подачі весільного торта наприкінці бенкету.

Тенденція організації «солодкої зони» швидко поширюється серед населення, особливо в містах і містечках, саме тут виникають студії професійного оформлення солодкого фуршету на будь-який смак. Респонденти визначають кенді-бар як обов'язковий елемент сучасного весілля: «Модною фішкою у нас на весіллі був “солодкий” фуршетний стіл. Нам його допомогли оформити дівчата із студії весільного декору. Усі гості були в захваті. Усі робили біля нього фотки» [КОО]; «Окремо у залі стояв “солодкий” стіл, різні тістечка та цукерки ми замовляли у кондитерській, а потім самі з подружками розкладали. У нас весілля було під європейське» [ВЮВ].

Недавньою пропозицією весільної індустрії є використання бонбоньєрок. Це весільний аксесуар у вигляді маленької корзинки, скриньки, коробки, у якій — солодоці. Етимологія слова «бонбоньєрка» походить від французького *bonbonniere*, що означає «цукерниця». Сама традиція обдаровування зародилася в Давньому Римі, коли на весіллях гостям дарували мигдаль і сухофрукти як символи плодючості та процвітання. Із XV ст. бонбоньєрки почали використовувати як запрошення на весілля, прикрашаючи їх цінними матеріалами (срібло, кришталь). У бонбоньєрки поміщали глазуrowаний мигдаль, для приготування якого використовували важкодоступний тоді цукор. Саме через дороговизну бонбоньєрки найчастіше використовували європейські аристократичні сім'ї [2].

Нині на європейському весіллі бонбоньєрка є обов'язковим аксесуаром. Зокрема, існують уявлення щодо її символічного змісту. У багатьох країнах прийнято вважати, що мигдаль приносить удачу, щастя та любов. Звертають увагу на кількість мигдалю у бонбоньєрках. Три горіхи символізують наречену, нареченого, їхню майбутню дитину, п'ять горіхів — це щастя, здоров'я, удача, достаток, довголіття. Відомо, що в Греції ритуал дарування гостям мигдалю пов'язували з міфом про Демфонта й Філіду. Наречений, поїхавши на батьківщину, довго не повертався, а наречена з туги за

ним померла. На місці, де Філіда виглядала Демфонта, вирросло мигдалеве дерево, якому й надали символічного значення — вічне кохання, непідвладне часу [10].

У наш час європейці бонбоньєркам, крім символічних функцій, надають й інших. Зокрема, обдаровування ними визначають як жест вдячності приймаючої сторони кожному гостю. Українці перейняли використання цього аксесуару насамперед як показника вишуканості та стилю весілля. Згодом бонбоньєрку почали визначати як подяку за вітання та присутність на весіллі. Сьогодні серед українців побутує також інша назва цього аксесуару — «подячка». Весільні салони, декор-магазини, зокрема й віртуальні, пропонують різноманітні види цього аксесуару. Крім солодоців, серед пропозицій дедалі частіше трапляються сувенірні бонбоньєрки — іграшки, ароматичні свічки, дзвіночки, маленькі листівки зі словами вдячності чи іменами наречених. Організатори весіль, а також інтернет-видання радять щодо способу й часу дарування гостям бонбоньєрок: «Дарують гостям після завершення церемонії; можна роздати при вході в бенкетний зал; розкласти кожному гостю на тарілку; дружка допомагає обдаровувати гостей» [7].

Використання цього аксесуару швидко поширюється серед українського населення, особливо серед міського, що зумовлено більшою кількістю пропозицій.

Зауважимо, що нині на українському весіллі паралельно існують традиційні явища та радянські нововведення. За останнє десятиліття простежується тенденція до європеїзації українського весілля. З'являється багато елементів, не властивих українській весільній обрядовості.

Розпорядники весіль, салони аксесуарів та інтернет-видання заохочують молодят до використання елементів з європейського чи американського весілля. Зрозуміло, що всі запозичені явища витісняють традиційні складники українського весілля. Водночас за останні кілька років серед невеликої частини населення спостерігається тенденція до прове-

дення весілля в стилізованій традиційній формі, що сприяє певному відновленню українських звичаїв. Зокрема, на такому весіллі українці намагаються відтворити всі деталі обрядового розподілу короваю, відмовляю-

чись від церемонії розрізання весільного торта. Для відображення особливостей сучасного весілля варто детально вивчати побутування традиційного весільного печива та нові тренди частування.

1. *Артюх Л.* Українська народна кулінарія: Історико-етнографічне дослідження. – Київ, 1977. – 155 с.

2. Бонбоньєрки – подарунки для гостей [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://leton.org/vidpochinok/sv-yata-i-podarunki/bonbonerki-podarunki-dlya-gostey.html?print=1&tmpl=component>.

3. *Борисенко В.* Весільні звичаї та обряди на Україні: Історико-етнографічне дослідження / АН УРСР, Ін-т мистецтвознавства, фольклору та етнографії ім. М. Т. Рильського; відп. ред. М. М. Пазяк. – Київ: Наукова думка, 1988. – 192 с.; іл.

4. *Борисенко В.* Весільна гостина в місті / В. Борисенко, О. Курочкін // Людина і світ. – 1980. – № 2. – С. 25–29.

5. *Борисенко В.* Форми побутування весільного короваю // Народна творчість та етнографія. – 1981. – № 5. – С. 37–44.

6. *Босик З.* Релікти архаїчних вірувань українського весілля // Вісник Державної академії керівних кадрів культури і мистецтв: щоквартальний науковий журнал / М-во культури України, Нац. акад. керівних кадрів культури і мистецтв. – Київ: Міленіум, 2012. – № 3. – С. 69–74.

7. Весільні штучки [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.rivnel.tv/Info/?id=31155>.

8. Вплив зарубіжної культури на сучасні російські міські весільні традиції [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://ukrbukva.net/print:page,1,41849-Vliyanie-Zarubezhnoiy-kul-tury->

na-sovremennye-rossiyskie-gorodskie-svadebnye-tradicii.html.

9. *Герус Л.* Оздоба українського короваю: типи, художні ознаки, символіка [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://dspace.nbuv.gov.ua/bitstream/handle/123456789/16749/07-Gerus.pdf?sequence=1>.

10. Грекоманія [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.grekomania.ru/mediafiles/broshures/Grekomania-Thess-2013.pdf>.

11. *Данківська Р.* Народні обрядові печива «горішки» // Записки етнографічного товариства. – Київ, 1925. – Вип. 1. – С. 29–32.

12. Зберегти весільний торт на річницю? Легко [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://topwedding.com.ua/zberegiti-vesilniy-tort-narichnicyu-ve/>.

13. *Кувєда В.* Художнє оформлення залів та кімнат урочистих подій // Народна творчість та етнографія. – 1976. – № 4. – С. 43–48.

14. *Мовна У.* Семантика меду в весільному ритуалі: український контекст та європейські паралелі // Народознавчі зошити. – 2012. – № 5 (107). – С. 779–798.

15. Сценарій проведення весілля. Весільний портал [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://narecheni.info/stsenariyi/stsenariy-provedennya-vesillya.html>.

16. Українська минувшина : ілюстрований етнографічний довідник / за ред. А. Пономарьова. – Київ, 1993. – 256 с.

Список інформантів

ВІМ – Власюк Ірина Миколаївна, 1979 р. н. Записала К. Бех у вересні 2016 р. в м. Києві.

ВЮВ – Власенко Юлія Володимирівна, 1990 р. н. Записала К. Бех у серпні 2016 р. в смт Муровані Курилівці Вінницької обл.

КОО – Костенюк Олександр Олександрович, 1988 р. н. Записала К. Бех у серпні 2016 р. в смт Муровані Курилівці Вінницької обл.