
Наталка Фіцич

КУЛЬТ
ПРЕЄКТВ

Нетуристичні
звичаї України

Харків
«ФОЛІО»
2017

Масниця



село Нові Безрадичі
Обухівського району
Київської області



Березень 2016

Чому зникають звичаї?

Шукати старовинні звичаї на Київщині, під самою столицею, здається марною справою. А дарма. Іноді вони ховаються під самим носом у етнографів. У четвер Сиропусного тижня, у розпал Масниці, ми з Олексієм Долею вирушили за ставником. Днями він з'ясував, що у Нових Безрадичах у четвер на Масницю люди сукали спільну свічку, якою поминали померлих. Ця свічка і називалася ставник. Звичай сукаати ставник давній, але майже забутий. Ідемо подивитись, чи зберігся він досі.

Вареники проти млинців

До Нових Безрадичів під Києвом дістатися легко. Дорогу місцями ремонтують — про це повідомляють знаки обабіч, але робітників чомусь не видно. Далі ми звертаємо убік і їдемо між добротними мурованими огорожами. Це село знамените маєтками відомих осіб, серед яких чимало політиків. «То все Орда», — киває у бік огорож Галина Петрівна Лісова. Її брат Василь Лісовий — політв'язень і дисидент, організатор самвидаву у шістдесятих роках, похований у сусідніх Старих Безрадичах. Галина Петрівна зустрічає нас біля недобудованої церкви і веде до хати Олександри Кузьмівни Писаренко. Ми приїхали раніше домовленого часу, і в господині переполох — гості на порозі, а стіл порожній. Жодні заперечення,



що нас цікавить не пригощання, а ставник, — не діють. Щоб заспокоїти, беруся допомагати. Галина Петрівна і Олександра Кузьмівна ліплять вареники з віночком. Вчать і мене.

Жінки розповідають, які страви готували тут на Масницю. І від їхніх описів я забуваю про зйомки і ковтаю слинку. Вареники на сироватці з сиром, з пшоном та маком, з калиною, а як тепліше, то й зі щавлем та медом. І це не все. Готують пиріжки з квасолею та маком і з буряком та калиною. А ще голубці з квашеної капусти з пшоном та димленими сливами, варена капуста з пшоном і грибами.

*Жінки махають
руками: млинців,
та ще й з ікрою,
зроду-віку не пекли
на Масницю!*



Та галушки. Не ті галушки, якими відома Полтавщина. Галушки у Нових Безрадичах — це поминальна страва, домашня локшина з пшеничної муки на молоці, заправлена підсмаженою цибулею. А на десерт — варені груші та узвар. Причому замість цукру узвар готують на солодкому буряковому відварі. «А в'юни раніше які були!» — згадує син Олександри Кузьмівни Андрій. — Тепер же річку забудували, орда там». Мені, дитині асфальту, треба пояснювати, що в'юни — це риба, схожа на вужа. Раніше на Масницю з в'юнами варили борщ та холодець. Галина Петрівна аж кулак стискає, показуючи, як міцно застигав холодець на в'юнах. А як же млинці, без яких тепер нема Масниці? Жінки махають руками: млинців, та ще й з ікрою, зроду-віку не пекли на Масницю! Це підтверджує і етнограф: млинці ніколи не були обрядовою стравою. Український символ Масниці — то вареники з сиром.

Ставник

Стіл накритий. Господиня виносить ставник, обкладений дощечками та загорнутий у ще радянську газету. «Я про таке тільки чув», — зізнається етнограф. Насправді ставників два: свічка розміром з півметра і невеликий вже горілий обрубок. Олександра Кузьмівна описує процес сукання. Збиралися кутком або вулицею у одній просторій хаті, до якої завчасу зносили віск і продукти.

*Насправді ставників
два: свічка розміром
з півметра і невели-
кий вже горілий
обрубок*



У четвер на Масницю розтоплювали віск, м'яли його і всі разом скручували у велику свічку. Навіть три свічки: два ставники віддавали до церкви, один залишали у тій хаті, де його сукали. І коли на кутку хтось помирав, запалювали біля померлого ставник, щоб трохи погорів, а потім повертали назад, поки не знадобиться знову. Це виглядає символічно — прощаючись із односельцем, запалити свічку, зроблену усією громадою. Поки одні господині сукали ставник, інші готували страви на поминальний обід. Коливо та вже названі галушки, варену капусту, голубці й вареники. Тобто Масниця була у першу чергу поминанням предків. «Майже усі звичаї та обряди народні пов'язані із вшануванням предків, — пояснює етнограф. — Культ предків у всіх християнських і дохристиянських звичаях найголовніший». Це ж треба! Виявляється, я все життя справляла Масницю неправильно. Ще й з млинцями.



Рецепти від Галини Лісової та Олександри Писаренко

Вареники

До півлітра сироватки додати борошно, соду, згашену сироваткою, дрібку солі і замісити тісто. Розділити на невеликі грудки, розкачати у палянички, вкласти начинку і заліпити. Варити у підсоленій воді, поки спливають.

Начинки до вареників: 1) домашній сир, цукор, ваніль; 2) варена гречка або пшоно, розтертий мак, цукор; 3) калина з цукром або калина з розтертим маком; 4) щавель, порізаний та ошпарений кип'ятком. Готові вареники зі щавлем змащувати медом.

Галушки (поминальна страва)

Змішати просіяне пшеничне борошно, яйця та молоко і замісити еластичне тісто. Тонко розкачати або розтягнути руками, посікти і підсушити. Зварити, змастити підсмаженою на олії цибулею.

Порада. Узвар буде смачніший, якщо варити його на білому цукровому буряку (без цукру).

Краще Долі про це не знати. Востаннє ставник сукали у 80-х роках. Тепер уже нікому. Все, що залишилось від давньої традиції — півтори свічки. «Раніше люди набожні були, — додає Олександра Кузьмівна. — Церкву у селі у 37 році знищили. І що розказували? Ті, що скидали хреста і купол, всі вони погибли негарною смертю». Після війни у селі був голод. «У нас забрали корову для армії. За німців корова була, прийшли наші — забрали», — згадує Олександра Кузьмівна. Щоб вижити, її дід купив козу і навіть їздив на західну Україну за борошном. Але старовинні ікони зберіг. Олександра Кузьмівна проказує перед ними молитви і поминає увесь куток. Я згадую батька і даю собі слово сходити на його могилу у перші дні посту.

Відродження чи виродження?

Після Масниці починається довгий і строгий Великий піст. Тому у останній перед ним тиждень люди досхочу нагулювалися. Олександра Кузьмівна згадує про досвітки. Дівчата і хлопці збиралися у просторій хаті на останні вечорниці перед постом. «Я не уявляю, як вони сиділи за столом і вишивали при каганці. І це ж вони на тонкому полотні вишивали», — дивується жінка. Вона вже не



застала досвіток, знає про них з розповідей матері. Тим часом Доля розповідає, що його здивували довоєнні фотографії з його рідної Полтавщини. Там на Масницю одягали маски та їздили на конях вітати один одного. Мені це нагадує знамениті карнавали Західної Європи, які також відбуваються у останні дні перед Великим постом. Виявляється, схожий звичай був і в Україні. От тільки про нього мало хто знає. А на карнавали Венеції, Кельна, Базеля, Ніцци їдуть мільйони туристів щороку.

Найвідоміша традиція Масниці — в'язання колодки. Востаннє її бачили років 10 років тому в селі Пирогів, яке дало назву Музею

народної архітектури та побуту. Заміжні жінки прив'язували парубкам брусок до ноги як кару за те, що ті не одружилися до посту. Неодружений Доля розповідає, що йому колодку в'язали двічі: раз на рідній Полтавщині, коли ще в школі вчився, причому в ролі колодки була вишита сорочка, а вдруге в експедиції, тоді колодку замінила квітка. Тепер ця традиція зникла. Хіба що можна побачити відтворену версію у етнографічних музеях. Олексій Доля називає Масницю прикладом виродження, а не відродження традицій. «Те, що збереглося від Масниці, — це якісь фрагменти», — каже він. І справді: давніх звичаїв, описаних у книжках, вже немає.

Звичайі зникають, бо люди більше цінують чуже, а не своє



Ми повертаємося до Києва наче з казки в реальність. Зазираємо на Поштову площу, щоб подивитись, як святкують Масницю у столиці. Миські діти граються накиданим у центрі площі сіном. Дорослих вчать народних танців. Навколо пахне шашликами та шаурмою. Теж мені українські обрядові страви! Ні тобі вареників, ні холодців з в'юнами. «Звичайі зникають, бо люди більше цінують чуже, а не своє», — зітхає Доля, прощаючись.