

Іванна Стеф'юк

МІСЦЕ СИЛИ

БРУСТУРИ

УДК 82-1+82-3

С 13

Стеф'юк Іванна

Місце сили [есе, нариси] / Іванна Стеф'юк – Брустури:
ТОВ «Дискурс» : вид-во «Брустури», 2025. – 388 с.+8 іл. с.

ISBN 978-617-8326-38-8

Ця книжка культурологічних есеїв, розмислів, етюдів і нарисів – справжній портал у світ традицій Буковини, Покуття, Гуцульщини, Опілля. Також вона відкриває культуру національних спільнот — румунської, молдовської, німецької, єврейської, польської.

Перша купіль немовляти, новорічне маланкування, живе серце Великодня, Свято предків, Купайлове чудо... А ще містичні, епатажні і рідкісні обряди.

Книжка Іванни Стеф'юк – про нашу етнографічну підживу, якою можна зарядитися як у світлі, так і в темні часи.

Усі права застережено. Жодну частину цього видання не варто відтворювати будь-яким способом без письмового дозволу видавництва.

© Стеф'юк Іванна, текст, 2025

© Видавництво «Брустури», видання, 2025

ЩО ЦЕ

«Місце сили» – це поняття часто можна почути від туриста, від енергетично чутливої людини та і взагалі – вислів насправду поширений. Карлос Каста-неда цьому мабуть би тішився, адже саме з його книжки походить формулювання «місце сили». Я теж кажу цей вислів і шукаю доброї сили. Я народжена в місці сили – моє рідне село Кобаки, що на Косівщині, відоме тим, що в ньому діє духовно-екологічний центр «Здви-жин», дивовижно світла церква серед дубового лісу, куди я змалку з товаришкою ходили молитися, бо знали переказ, що тут колись являлася людям Матінка Божа. І ми ходили «за силою» – чи то перед іспитами, чи коли свято, чи коли на душі кепсько. А крім того кожна з нас ходила ще в церкву своєї парафії.

Моїми місцями сили є ті сердечні локуси, куди приїжджаю за знаннями, за природою, за відпочинком, за поверненням до себе самої – Одеса, Івано-Франківськ, Бакота, Львів, Коломия, Дрогобич, Остриця, Криворів-ня, Рогатин, Яворів, Шепіт, Київ, Краматорськ, Ужго-род – цей перелік, мабуть, виглядає дуже строкатим (а він таким і є), адже це – називання наугад тих місць, куди душа проситься побути собі. І я її слухаю, ту душу, і ландаю за новими знаннями і новою силою. А відтак ділюся з вами.

Я працюю в місцях сили – Буковинський центр куль-тури і мистецтва, розташований на пагорбах святого Домініка (місто Чернівці) та «Вілла натхнення» (а повна назва – Снятинський літературно-меморіальний музей Марка Черемшини). Ці місця формують мене, а я їм дякую. Бо за силу треба дякувати – інакше вона не піде на користь.

Я живу в місці сили. У країні-дивовижі – Україна. Яка своїми культурними кодами здатна заговорити навіть глобальні катаклізми. Відвернути їх. У країні, де над соняшниковими полями грає веселка, а над лихом і травмами переможно танцює життя і каже: «Ми перемаємо». Хоча би тому, що в нашому тризубі читається слово «воля», а в мові ворога навіть слова нема такого – «переможу». Якщо перекладати дослівно.

Знаєте, а всі ці місця сили, про які я написала кілька абзацами вище – вони є і у вас. Бо ми ж – свої...

Тут під палітуркою – ота сила, якою хочеться ділитися. Сила нашого менталітету, наших країв, сила предків, зрештою, яку або відчуваєш, або поки що не відчуваєш.

Це культурологічні есеї, розмисли, етюди, нариси. Як би сказали в моїх рідних Кобаках – «всечіно». А зрештою... Вам видніше, що це.

Розділ 1

ЗНАКИ І СИМВОЛИ

«КОЛИС НА РІЗДВО ПОРЕДНИЙ ГАЗДА БИ НЕ ПИВ...»

Є одна фраза, яку чуємо в експедиціях від старожилів найчастіше: «Колис так не було, таїк тепер». Десь мається на увазі, що тепер жити легше і краще (заможніші люди стали, легше їм у побуті), десь ота фраза і повчання передбачає (що раніше люди моральніші були). А іноді вона в прямому сенсі означає: часи змінюються до невпізнаваності із традиціями разом, а тому дуже важливо знати своє.

Ось, до прикладу, Різдво Христове – зараз воно асоціюється з гостинами у родичів та сусідів, щедро накритими столами, дзвінкою колядою і привітаннями найдорожчим. Саме у цей день після різдвяної служби починає ходити газдівська коляда. Таких колядників господар має за честь запросити за столи, але колядники (наприклад, на Гуцульщині) не поспішають погоджуватися – вони питаються у свого керівника (берези) чи можна їм, і якщо він дає дозвіл – приступають до трапези. Але дуже штовписто та неквапом частуються і не впиваються – як котрийсь із колядників перебере міру і береза йому зробить зауваження за столом – навряд чи такого чоловіка візьмуть з собою до колядницького гурту ще раз.

«Не губи лице ти й капелюх», – могли жартома сказати на розв'язну хмільну поведінку у Різдво.

А ось що стосується походів у гості і посиденьок за оковитою – то в цей день їх намагалися уникати. «Колис на Різдво поредний газда би не пив і другому би не гилів», – любила повторювати моя бабка Маріка, задумано слухаючи феєрверки і явно не колядницькі співи веселих компаній.

Пояснення було символічне, багато хто назве його забобонним: «Хто нап'ється в цей день – збудеться свого достатку». Але за цією заборонаю насправді стояла прозора християнська мораль: святкуючи народження Ісуса Христа – порядним газдам не пасувало виходити з міри.

Саме по Різдву починається ще одна особлива пора – «короткі м'ясниці». В українській традиції – це добра пора для освідчень, сватань і навіть весіль. Наші бабусі вірили: якщо подати рушники в різдвяну пору – такі шлюби будуть особливо благословенними в Бога.

«Бувало навіть, що і весілля справляли в таку пору. І ось питання: зима, сніг, мороз. Молоді ідуть кликати на весілля. У молодого ще хоч капелюх закриє від вітру та й морозів, а в молодій з друзками? Так, поверх вінка накидали хустку, але багато хто ходив кликати і в самому вінку. Казали про таку щасливу молодь, що такі вони натхненні, що «їх косиці гріють», тобто квіти вінка, – розповідає етнолог, директор Буковинського центру культури і мистецтва Микола Шкрібляк.

І що стосується весіль – якщо їх справляли в період «коротких м'ясниць», то також такі застілля були підкреслено тихі і величні – бо не пасувало в таку пору з міри виходити. Різдво – то є Різдво...

ТРИ НЕЗАБУТНІХ РІЗДВА

Традиція нам каже: на Різдво уся родина збирається разом, аби зустріти найбільшу радість року – таїнство народження Ісуса Христа. Проте (а надто – у неспокійні часи) не всі мають можливість зустріти свята так, як звиклося і як ся належить.

Як відзначали Різдво в часи Першої світової? Так, з настанням війни знаний письменник та громадський діяч **Марко Черемшина** (Іван Семанюк) свою дружину Наталю Карп'юківну та її сестер Ольгу і Марійку забирає у село Кобаки, що на Косівщині. Війну він бачить через перебитий дах стодоли – на сусідній через Черемош Буковині ідуть бої, а в самій церкві у Кобаках квартирують «кучмарі», тобто російське військо. Попри всі загрози родина Семанюків і Святий вечір, і Різдво зустрічає. Наталія (дружина Марка Черемшини) навіть запікає домашню ковбасу, родина скромно, але відзначає це найбільше зі свят.

Запис від 6 січня 1914 року у «Щоденнику» Марка Черемшини свідчить: «Вечеря світла, але Люся змучена сильно. Місяця вже лиш половина від полудня круг». Люсею Марко Черемшина ласкаво називає свою Наталю – скорочено від «Наталюся».

Запис наступного дня, лиш підтверджує, що святкування було вкрай неспокійним: «7.1. Різдво. Сонце сходить видно, відтак ловлять його хмари. Тепло. Від часу до часу з-за хмар сонце, дуже рідко в полудне трусив сніг. До Федора Дем. з церкви пішли 3 козаки, відтак один до Николая Кростя і неня чула крик дівки. Сидів там 3 год. з дівкою Курієвою, а від так йшов з нею попідруки при газдинях [...]».

Для громади дивно, що «новоприбулі війська» ігнорують піст пиятикою, безчестять дівчат і чинять всякі розбої, а тому кобачькі люди чекають, коли вони вже нарешті «гості» уступляться з села. Про це свідчить запис від 8 січня 1915 року: «Ми по обіді пішли до Єлени (рідна сестра Марка Черемшини. – Авт.), а коли вертали, то здибали одного з тих козаків, які передше були у нас і забрали 2 курки. Стрілів ніде не чути. Кажуть, що козаки на Святвечір привезли конем Зеленського бочку горівки з Рибна і тому такі п'яні. Чути, що підуть собі в неділю з села».

Новели Марка Черемшини «Коляда» та «Йордан» змальовують викривлення різдвяних традицій під тиском законів воєнного часу та його руйнівного впливу на суспільну психіку: зокрема, у новелі «Коляда» один з найвеличніших гуцульських обрядів – газдівське колядування при калачах – використовують для того, щоби підкинути зброю радикалові-просвітянину і в такий спосіб усунути його. Новела ж «Йордан» в апокаліптичному ключі показує обезголовлене село – з якого ворог забрав священника і там запанував хаос. Головна героїня просить своїх померлих родичів уберегти її від нової реальності в земному світі: «Вборони мене, мій газдо», – звертається баба до свого чоловіка «на той світ».

Традиційні знання та культура громади зазнавали утисків і в міжвоєнний – головам колядницьких гуртів потрібно було вибирати спеціальний дозвіл від влади, а без нього не могли ходити в коляду (йдеться про двадцять років, зокрема), такі ж дозволи потребувалися і для аматорських театральних постановок (одним зі свідчень є лист Марка Черемшини до кобачівчанина Василя Андрука за 6 квітня 1925 року).

Традиційні свята в таких умовах були, поза сумнівом, іншими, ніж у «певні часи», тобто у спокійні. Але вони були і врзалися в пам'ять на усе життя.

Родич Марка Черемшини у третьому коліні, оперний співак **Михайло Голинський** у споминах описує також одне дуже особливе Різдво, яке він називає незабутнім. Михайло Голинський у часи Першої світової війни був мобілізований до австрійського війська і згодом опинився в Сараєво. А комендантом бараків там був буковинський єврей Глязер, який шанував наші традиції і часто запрошував українців до себе на гостину, а одного разу надійшла пропозиція відсвяткувати разом Святвечір. Михайло Голинський згадує:

«Нарешті 6 січня о 5-й годині вечора заїхала до нас бричка надлісного Барвінка. У Глязерів нас зустрічала мило усміхнена пані Глязерова і запросила до столу. Вішаємо в коридорі наші плащі, шапки, лишаємо снігівці (бо надворі сильна заметіль) [...] Серед їдальні – великий стіл. На столі – чудова ялинка, все освічене, стіл накритий буковинською чорнобровою скатертю, а на столі – кутя і інші наші святвечірні страви. В кутку за столом – сніп пшениці, наш «Дід». При столі стояли: джура Глязерів – буковинець, вбраний по-гуцульськи, і троє наших інвалідів з бараків. Побачивши нас, почали співати «Бог предвічний», але не докінчили, помітивши, що ми обидва плачемо. Заплакали і обое Глязерів, і всі чотири колядники...».

Розчулення Михайла Голинського зрозуміти нескладно: будучи далеко від рідного Покуття, він через кутю, дідух, ялинку і коляду відчув правдиву радість Різдва і сум одночасно: радість за те, що йому подарували таке свято, а сум – що це все відбувається не на його рідній Городенківщині, а в самому серці війни...

Не менш драматичне Різдво змальовує **Ілля Кирі-як**, виходець із покутського села Завалля. У його романізації «Сини землі» головними героями є громада перших поселенців до Канади. Вони у вкрай екстремальних умовах справляють традиційні свята – Великдень, Різд-

во, Трійцю, свята з циклу родинної обрядовості. Перебравшись з Покуття за океан аж до Канади, вони були невідповідними до багатьох викликів – не мали достатнього запасу їжі, теплого одягу тощо, а щоби «заходити у свята» – то на це потрібні, здавалося би, немалі кошти, тож можна обійтися і без традиції. Проте родина Воркунів свято переконана: як би важко не було – традиція має бути дотримана, а хто не відчуває духовного піднесення від рідних традицій – той як мінімум дивний:

«Коли хтось із людей, християн, не переживає, не має й не відчуває того особливого, спеціально-святкового настрою на Святий Вечір, то тому комусь, хоч би він був мудріший від Соломона, бракує, як кажуть люди, одної або й більш клепок у голові».

Обрядовий стіл – це той «етнографічний вівтар», навкруг якого все відбувається, і з-поміж усіх страв обов'язковими є кутя та різдвяні калачі: *«...говорила тихонько Єлена, накладаючи страви на сіном і білою скатертю накритий стіл. А Воркун засвітив свічку жовту, воскову, встромив її в поставничок маленький і поставив на верх трьох хлібів круглих, що Єлена поставила серед стола. І тихо стало в хаті, тихенько так, що чути було, як кожне з них дихало...»*

Насправді кожен із нас святкує по-особливому: хтось – 25 грудня, хтось – 7 січня, хтось наодинці, хтось – з дружнім родом. Хтось з колядниками, а хтось – у окопах війни. Хтось – у пологовому будинку, а хтось – на чужині... І кожен з нас має що сказати про Різдво. В цьому невеличкому дослідженні ми показали вам три погляди відомих українців на особливе Різдво – один проживав його в рідному, але окупованому селі – Марко Черемшина; інший – у солдатських бараках в самому серці війни – Михайло Голинський; третій же, Ілля Кириак, спогади покутян-піонерів збирав десятиліттями, аби

описати у своєму фундаментальному романі... І це три дуже різні спогади про Різдво. Що їх поєднує? Як нам виглядає, духовна складова і родинна пам'ять. Бо, як каже один із сучасних афоризмів: «Святкуючи Різдво – не забудьте про Іменинника»...



Картина Василя-Вільяма Курилика
«Українське Різдво», 1973

«СМАЧНЕ ПОКУТСЬКЕ РІЗДВО»: ДЕЩО ПРО СТАРОВИННІ КУЛІНАРНІ ТРАДИЦІЇ СНЯТИНСЬКОЇ ГРОМАДИ

Як відомо, різдвяна пора – це саме той час, коли уся родина, вшановуючи світло Різдва Христового, збирається разом, і на зимову пору припадають розмаїті традиції – колядування, святвечірня та різдвяна трапеза, плісання, маланкування, йорданське освячення води і відповідні обрядові пісні... Не визначальною, але дуже важливою, є кулінарна складова: «Що готуємо на Різдво», – це значно більше, аніж просто про їжу.

Неможливо уявити гуцульське чи покутське Різдво, звичайно, без **куті, узвару, святошних калачів**. На святковий стіл ставимо на один прибор більше – адже, за народною традицією, на гостину прийдуть душі предків, то треба накрити стіл так, аби вони не чулися зайвими...

Одна з найцікавіших, на наш погляд, різдвяних страв Покуття та Гуцульщини, є **креплики** – вареники з цибулею та оселедцем, котрі подаються до грибної зупи і ліпляться «вушками докупи», тобто як пельмені. Мають вони і солодкий відповідник (особливо на Львівщині) – креплики з медом та маком. До ліплення крепликів, як правило, залучають малечу – і це найгоновіший родинний обов'язок. Страва ця перегукується зі стравою єврейської кухні – креплах, її ще називають єврейськими варениками.

У селах Джурів, Іллінці, наприклад, цікаво **тушкують рибу з підпеньками та морквою** у казані – вона томиться у печі, в казан складаються всі інгредієнти шарами і поки страва зготується – вона встигає наснажитися власними ароматами. Тут же популярна стра-

ва «**шухи**» або «**закуска**». Це квашений червоний або білий буряк, заправлений сушеними грибами і смаженою цибулею. Десь шухи і закуска – це різні страви, а десь – це синоніми.

На Святвечір покутяни традиційно готують **фасулю-колібчінку (шоре квасолеве)**, заправляють її смаженою цибулею та часником. Особливо смакує з квашеними огірками.

Роблять на Снятинщині і «**пирог двоякі**» – з маком і яблуком, а запражують «ситію» – медом, розбавленим водою.

У записках Руслани Кіреєвої, зроблених у селі Залуччя, можна натрапити на дещо екзотичну страву: **гречка з оселедцем**. Її готують у печі, запікається страва у гусятниці або невисокому казанку.

Важко уявити Різдво без **пампúшків** – пончиків, смажених на олії і присипаних пудрою, а також «**горішків**». А ще старші снятинці добре пригадують один цікавий вид випічки, який, можливо, перейняли понад сто років тому у німецьких колоністів – **цвібак**. Ця святкова випічка готувалася у спеціальній подовгуватій формі і багато для кого саме цей смак є різдвяним і таким, що здатен повернути в дитинство.

Дуже цікаво готувалася до Різдва Наталія Семанюк – господиня дому Семанюків у Снятині. Наталія на свята обов'язково напікала багато французького печива, модного на початку століття, робила «мармурову запіканку» (на вермішелевій основі) і вміла добре готувати голубці і домашню ковбасу. Вона дуже вміло поєднувала снятинські міщанські та гуцульські автентичні кулінарні традиції. Готувати насправді вона не дуже любила, але саме на свято це витворювало особливу атмосферу.

Деякі з рецептів (особливо кондитерські) Наталія переймала від своєї молодшої сестри, художниці Марії

Карп'юк, і ці рецепти по сьогодні зберігаються у фондах Снятинського літературно-меморіального музею Марка Черемшини. Отож, яке воно – «солодке Різдво» – за записами сестер Карп'юк?

«У спогадах снятинчани згадують про гостинність Наталії Семанюк, дружини Марка Черемшини, яка завжди пригощала гостей французькими тістечками, завиванцями, домашніми напійками і запіканками», – пише Руслана Кіреєва у рукописнім матеріалі про кулінарні традиції Снятина і Микулинців. Далі ми подаємо кілька рецептів, записаних Русланою Кіреєвою (саме ті, які готували сестри Марія Карп'юк та Наталя Семанюк при доброму настрої).

Тістечка французькі (збережено оригінальний правопис рукопису)

Для тістечок готували поокремо тісто, замішане на сметані, і тісто, замішане на яйцях. Для першого тіста брали 1 стакан сметани і додавали муку для густини (як на вареники). Така ж консистенція і другого тіста, підготовленого з 1 яйця. Розтачані обидві заготовки поставити одну на другу і разом ще розтачувати в одну сторону до товщини 3–4 мм. Виробляти формочками фігурки. Випікати в духовці при 180 градусах, гарячі посипати цукровою пудрою.

2 варіант

1 яйце, 1 стакан сметани розмішати разом і додавати муку та місити тісто до густини, як на вареники. Тачати тільки в одну сторону. З розтачаного тіста виробляти формочками фігурки та випікати, гарячі посипати пудрою.

Горіховий торт

6 яєць, 6 ложок цукру – добре збити, додати 6 ложок муки, 2 стакани мелених горіхів. Добре перемішати і додати половичку чайної ложечки соди і стільки ж оцту. Знову перемішати. Випікати на бляшці, змащений жиром і застелений пергаментним папером. Випікати при температурі 180–200 градусів.

Крем для перекладання: терта цедра одного лимона, цукор пудра, це перетерте і добре охолоджене.

Запіканка вермішелева

Давніше робили до цієї страви домашнє тісто з муки, 2–3 яєць, дрібки солі. Його місили, потім тачали, різали і підсушували. Зараз можна взяти вермішель. Після відварювання у підсоленій воді змащували маслом, додавали 8 збитих яєць, кілька яблук, порізаних на дольки, або вишень. З розрахунку на пів кілограма тіста – 300 грам начинки. Обережно перемішати. Додати при цьому 1 стакан цукру, при бажанні цинамон (кориця) або ваніль. Запікати 15–20 хв.

Ці рецепти, як і спогади про кулінарні уподобання Наталі Семанюк, Руслана Кіреєва записала від рідної сестри Наталі – Марії Карп'юк (Сорохтей), яка була доброю господинею і вела кулінарні записи найкращих снятинських рецептів.

...Традиції Різдва – це значно більше, ніж просто смачна вечєра всією родиною. Це те, що поєднує часи і покоління, і пробуджує найзворушливіші спомини...

УКРАЇНСЬКІ МОЙРИ І ОБРЯДИ ВИБОРУ ДОЛІ – КОРОТКИЙ ЕКСКУРС

«У неділю не діли, бо поділиш долю», – таке майже каламбурне прислів'я застерігає молодих жінок від позичання чого-небудь у неділю, аби не «позичити» комусь свого чоловіка. Чи справді слова «доля» і «ділити» споріднені? Так, слово «доля» має праслов'янське походження і пов'язане зі словами «доля» в сенсі «частина» («доля правди», «претендувати на свою долю в справі»), а також з дієсловами «ділити», «наділити». Тобто «доля» – це те, чим ми наділені.

Ви помітили, що в обрядовому розумінні слова «доля» і «заміжжя, одруження» часто виступають синонімами? А сама зустріч з «людиною на все життя» є долею, а цю людину називаємо «Доле моя». Це ж слово, «доля» поширюється і на ключову весільну атрибутику.

Зокрема, **весільний обрядовий хліб Опілля** так і називається – «доля», він може мати прямокутну форму або ж форму восьмикутника.

У селі Пуків (Рогатинщина) весільні долі випікають майстрині, які щасливо живуть у шлюбі, і відповідно «передають» обрядовому хлібові щасливу долю для всіх, хто скуштує цей виріб. Як правило, коровайниці вносять «свою долю» не тільки інгредієнтами, а й енергетикою, побажаннями. І відтак кожен гість отримує долю, тобто частинку весільного хліба, і це також має символічне значення.

Як розповіла нам громадська активістка, україністка **Ореслава Хомик**, обрядовий хліб «доля» поширений також на Калущині та Тлумаччині. Щоправда в одних селах його називають «доля», в інших – «баба». І там, і там це коровай-талісман, який повинні розділити між

гостями. Може бути у формі восьмикутника видовженого, або ж у формі прямокутника. Побутування (але колишнє) назви «баба» на позначення весільного обрядового хліба потверджує і письменник **Богдан Гасюк**, уродженець села Олеша, що на Тлумаччині: «Баби у нас пекли двоякі: одні – то такий подовгуватий хліб, який пекли разом з обрядовим хлібом. Вони – з того з тіста, що пеклися паски до Великодня або калачі до різдвяних свят відповідно. Їх могли подарувати гостям, до церкви дати, або просто їсти. А інші – то якраз оці весільні, як коровай. То старші, звісно, так казали. Тепер вже не печут, не те, що би називали. Сумно прослідковувати, як воно все щезає..»



Долі такої форми випікають у селі Пуків.
Фото надала дослідниця Ольга Блага

На Львівщині існує цілий передвесільний період «**плетіння долі**» (в інших регіонах це – вінкоплетіння), він полягає у спільному обрядовому виплітанні весільних вінків та гірлянди з барвінку. Гірлянда буде оберегом молодих на весіллі (нею прикрасять простір над

молодими), подекуди гірляндую-долею прикрашають і вхідні ворота (т.зв. «каблука»). В цьому сенсі дівчата, що плетуть долю, нагадують образи мойр (давньогрецьких богинь долі), адже вони виплітають те, що певним чином проектуватиме позитивну долю для молодих.

Персоніфікований образ-архетип «Доля» часто зображується в народних казках. Це може бути дід, мудра баба, три баби тощо. І саме цей персонаж виносить певний присуд головному героєві залежно від того, які вчинки, який вибір зробив персонаж.

Найпоширенішим же значенням слова «доля» є дещо інше, загальновідоме. Словник нам каже, що долею називається певним чином запрограмований перебіг подій у житті людини, те, що «судилося». Тобто на перший погляд, всі своїй долі не втечеш і конем її не об'їдеш, як вчить нас фольклор. Але в українській родильній обрядовості є два сутнісно протилежні обряди, один з яких стосується незворотності долі, другий каже: «Ми самі робимо вибір».

Перший з обрядів, чи навіть точніше би сказати – вірувань, має назву «**12 судців**». Вважається, що коли жінка розроджується, на вікні кімнати сидять дванадцять судців, дванадцять варіантів долі дитини. На чію годину припаде – таку і долю дитина матиме. Вродиться до багатства, до слави, до бурлакування чи, Боже збав, пияцтва. Так і кажуть, коли чиясь доля ніби котиться в невідомому напрямку – «Народився, відий, в таку годину...».

Але чи справді ми нічого не можемо змінити ні в своїй долі, ні в долі рідних? Якщо так, то для чого така обширна традиція побажань та віншувань, де ми адресата «програмуємо» на добро?

Отож якраз час згадати про обряд, коли людина буквально своїми руками обирає долю. Може ви і брали участь у такому обряді... Називається він «**на свій хліб**»: коли мама відлучає дитину від груді, то кладе на розсте-

лений кожух або ліжник, навкруги дитини – різні предмети: ручку, гроші, зілля, сільничку тощо. А яка мама поставить неприємний символ? Тож дитина обирає щось одне з усього доброго. Потягнувся до ножиць – кравцем буде, потягнувся до грошей – торг йому буде йти і так далі. Тож фактично з народження людина має вибір – пасивно прийняти долю, а чи вибрати її власними руками.

«Загадують на долю» в нашій традиції часто, а одне зі свят називають днем Долі. Йдеться про свято Катерини. Бо саме цього дня дівчата збиралися на таємні від парубків вечорниці і ворожили на долю.

До схід сонця зрізали кілька гілочок вишні, а саме деревце цілували (бо вишня – то символ предка, а предки також оберігають від лихої долі). Відтак вносили галузки до хати і залишали в теплі до Маланки. Якщо розквітнуть – то й доля дівоча квітувати буде, любов зустрінеться. Також один із варіантів ворожінь – кликати Долю вечеряти. «Опівночі перед «півнями» дівчата брали горня з вечерею, обгортали його новим рушником і йшли «закликати Долю» словами: «Доле, доле, йди до мене вечеряти», – пише Валерій Войтович у енциклопедичному довіднику «Українська міфологія».

Чи тільки дівчата загадують на долю і замислюються над нею? Звісно, ні. Так, при буковинському обряді ініціації (посвяти) у підлітки батько бажає синові щасливої чоловічої долі «благословення капелюхом». А юнаки, що беруть участь у Маланці і виконують роль Маланки та Молодої, особливо ретельно ставляться до того, би їх правильно зібрала майстриня (належно вив'язала намітку, правильно заперезала), а також стежать за дотриманням обрядового сценарію (наприклад, мовчання упродовж усього дійства) – інакше нещасливою буде доля. Ці народні знання ми записали на Заставнівщині.

Неважко помітити, що найпоширенішими є обряди містично-мантичного характеру в грудні (Катерини, Андрея, Новоріччя, Святвечір) та в червні-липні (Купала). Чому так? Вважаємо, що це має прямий стосунок до двох енергетично-світлових порогів у році – зимове та літнє сонцестояння.

Саме цю непросту пору, коли сонце змінює свою поведінку і повертає «на літо» чи «на зиму» людина ототожнювала із «віщими» періодами, коли думка матеріальна (саме тому ми одне одному так багато світлого бажаємо у новорічну пору), коли все навколо – суцільна символіка (і навіть дерево може підказати, як доля складеться), а ще небеса «відкриті» і тому так важливо думати тільки про світле, – вважають у народі.

У одній з експедицій на Хотинщині ми запитали бабусю Євдокію, яка вона – Доля, як народ її уявляє. «А то як собі надумаєш – таке і меш мати. Отак меш казати «Як суджено вмерти – вмереш», – і найде напасть. А скажеш, що файна твоя доля, отако самій собі скажеш – і вона файна буде. Долю мож у люстро видіти на Андрея, там ци на Катерини, краєм ока. Я все з малої любила, як на образках ангели з кучерями і так собі в думці мала: моя доля кучерева має бути. А ви мого діда (чоловіка тобто. – Авт.) виділи? І на старість – чисто як той ангіль з образка»...



Таланкарі у селі Бабин (Кельменеччина).
Фото надала Алла Ілаш



Майстриня, яка збирає персонажів Маланки
у селі Мамаївці Анна Савчук



Реконструкція вінка з ковилою заставнівського типу.
Робота Миколи Шкрібляка, стрій із його же приватної
колекції. Модель – Іванна Стеф'юк



Кулеша та й будз. Авторка фото Кіра Ставчанська



Берегиня румунських традицій села Остриця
Валерія Мігаєсі-Паладян з чоловіком Тодором
у традиційних автентичних строях



Обрядовий шолом для головних героїв
вертепної драми «Крайї» («Царі»).

Фото зроблене у селі Горбова Чернівецького району



Петрикування у селі Олешків Заболотівської громади.
Фото надала Іванна Олексюк і вона ж детально описала
для нас сучасний стан обряду



Покійниця має на грудях спіральну свічку тоят,
яка допоможе її душі долати шлях до Бога.
Фото надала Валерія Мігаєсі-Паладян



Поминальне деревце «прутчик».
Робота Марії Колотило, с. Коритне, Вижниччина