

[Про музей](#) [Засновник](#) [Проекти](#) [Студії](#) [Галерея](#) [Запитайте](#) [Відгуки](#) [Відвідувачам](#) [Зв'язок](#)

[English](#)

[Події](#) [Новини](#) [Відбулося](#) [Статті](#) [Видиво](#)

[Головна](#) » [Статті](#) » [Звичаї, обряди, свята](#) »

п'ятниця, 15:52

Атрибути Різдва та їхнє значення

03 січня 2014 о 15:55 | [Звичаї, обряди, свята](#)

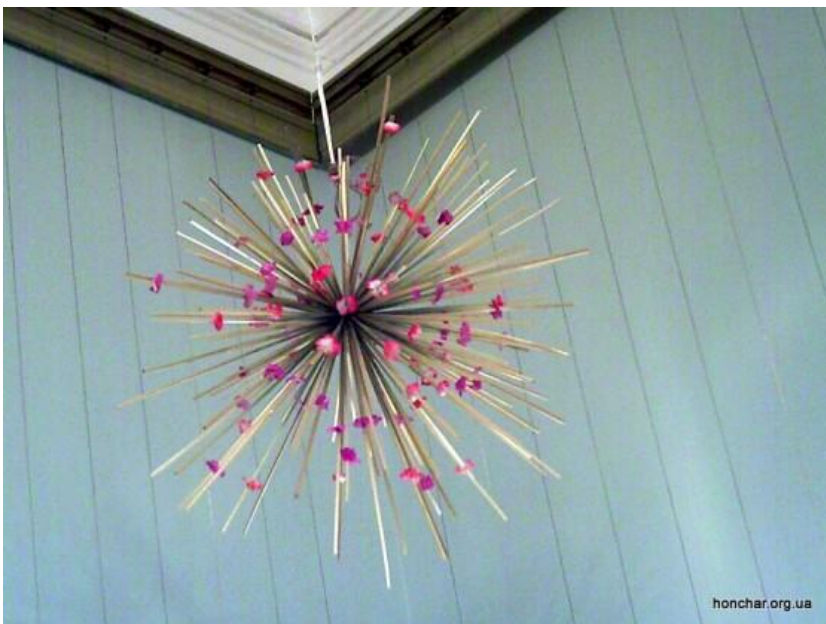
[Є один відгук](#)



7 січня святкують Різдво Ісуса Христа – одне з найголовніших річних свят церковного і народного календаря українців. Особливим й урочистим є вечір напередодні цього свята. Називають його Святвечір, Коляда, Вілія, Перша або Голодна кутя. За народними повір'ями, цього вечора вся сім'я має зібратися за святковим столом, щоб протягом року міцно тримався рід.

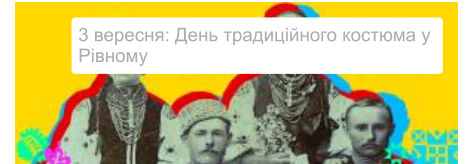
До різдвяних святкод годиться гарно все прибрати. Це не просто генеральне прибирання, а ритуальне очищення простору нашого проживання від усього старого й віджилого свій термін. Напередодні Різдва ікони завішують новими святковими рушниками, стіни й вікна прикрашають витинанками з паперу, до стелі прикріплюють "павука" – складну, виплетену із соломи конструкцію, оздоблену різнокольоровими стрічками.

За народними переказами, павук заснував світ. А ще він заснував павутинням вхід до вертепу – печери, де народився Ісус Христос. Тому воїни Ірода, які шукали богонемовля, щоб вбити його, пройшли повз печеру, навіть не зазирнувши до неї. Прикрашали хату зробленими з соломи або паперу голубами, що символізували святий дух.



Павук

[honchar.org.ua](#)



Працюємо вівторок-неділя, 10:00-17:30
Вартість для дорослих: 30 грн, для школярів, студентів, пенсіонерів: 10 грн
Як доїхати вул. Лаврська, 19, Київ
Телефон +38 044 2889268, 2805210

[Дивіться панорами виставкових зал](#)

[Заходи у вересні](#)

[Вступне видиво про музей](#)

[Колекція світлин на Google Art Project](#)

Для дітей

гуальний зей

■ НОВИНИ МУЗЕЮ



[Вакансія у музеї](#)

15 серпня 2017 о 15:20



[ARTMISTO: Музей Івана Гончара: «Осучаснення – не самоціль, а постійний процес»](#)

28 липня 2017 о 15:42



[Тест-розвага "Хто ви із музейних працівників"](#)

18 травня 2017 о 11:08

■ НОВИНИ КУЛЬТУРИ



[У Києві презентують книгу «Українська усна снотлумачна традиція початку ХХ століття»](#)

31 серпня 2017 о 09:33



[У Любліні відкриється виставка писанок з колекцій українських майстринь](#)

9 серпня 2017 о 10:56



[Літня школа традиційної музики](#)

3 липня 2017 о 11:19



[Унікальний будинок української художниці Поліни Райко може стати окрасою](#)



Голуб

До святкового столу готують **кутю** – кашу із цілих зерен пшениці. Її обтовкують у ступі, заливають холодною водою і залишають на декілька годин. Варять у новому горщику. Якщо кутя гарно розварилася і піднялася “з верхом” – це віщує статки в сім’ї протягом цілого року. Заправляють кутю ситою – розведеним медом, додають горіхи, родзинки й розтертий мак. Мак розтирають у макітрі макогом, підливши трошки кип’яченої вод, аж поки не з’явиться “молоко” – рідина білого кольору.

Кутю на покуть під образи несе хазяйка, надягнувши рукавиці або обгорнувши горщик чи миску з кутею рушником, щоб “в хаті не було голо, а був достаток”. Ставить на покуті під іконами на сіно, примовляючи :”Іди, кутя, на покутя, а узвар – на базар”. Колись діти при цьому “бекали”, “мекали”, “мукали”, “квохтали”, щоб у хазяйстві велась усяка живність. Куті “до пари” ставлять полив’яний глечик із узваром. Узвар варять із сушених фруктів – яблук, груш, слив, вишень. Засолоджують медом або цукром. На Полісся приготовлену із ячменю або гречки кутю доливають узваром і прикрашають фруктами з відвару. Сьогодні кутю часто готують із рису. Із жита, яке в українців є символом життя, кутю не готують ніколи. Адже кутя є ритуальною їжею-жертвоприношенням душам померлих предків, які, нібито, обов’язково приходять до родини на Святвечір.

Туристичних маршрутів Херсонщиною – Євген Нищук

9 червня 2017 о 13:26



Google запустив віртуальний тур дерев’яними церквами Карпатського регіону

22 травня 2017 о 14:48

Подобається

Вам та 19 тис. іншим це сподобалось.



Підпишіться на Google+

ВІДГУКИ

Орися: 24/08/2017 15:54

Величезна подяка гурту Хорея козацька та організа...

Петро: 18/08/2017 09:10

Молодці !!!

Дарина: 13/08/2017 13:48

вітаю. підкажіть, будь ласка, як зареєструватись ...

Ігор: 1/08/2017 10:04

помилки у OCR? на Русі, а згодом і в Росії тримал...

[Ще декілька](#)

ОПИТУВАННЯ

Звідки ви дізналися про Музей Івана Гончара?

- Друзі, знайомі, родичі
- Інтернет
- Преса (газети, журнали)
- Радіо
- Телебачення
- Не пам’ятаю
- Знав про Івана Гончара ще до створення музею у 1993 році

Голосувати

[Результати](#)



Кутя та узвар

На Святий вечір на столі має бути дванадцять або непарна кількість пісних страв. Готують пироги й вареники з різноманітними пісними начинками: з капустою, з маком, з сушеними й розпареними ягодами чорниць і вишень, а також картоплею й гречаною кашею з грибами. На Київщині, в селі Лісники готують голубці з пшоняною кашею і чорносливом. До святкового столу подають також пісний борщ із грибами або вушками – маленькими трикутними варениками із грибною начинкою (Бойківщина). Готують рибу, картоплю з грибною підливою. На Поділлі на столі обов'язково має бути традиційна страва “хопта” – капуста з пшоном і чорносливом.

– А у нас фірмова страва це – **пелюшки**, по-сучасному, **пончики**. Їх в олії смажать, тісно роблять пісне, на соді. Посипають цукром. А вже на Різдво їх роблять на молоці, поливають сметаною з цукром, начинки можна всякі, бо уже посту немає,- каже 56-річна Ірина Юрик із закарпатського містечка Міжгір'я.

До різдвяного столу випікають **ритуальні хліби**. Так, горщик із кутею прикривають кнiшем – житнім, рідше пшеничним, хлібом у вигляді палянички з надрізам по краях. Ці надрізи-“пелюстки” загинають до середини хлібини і притискають ложкою. Кнiшами обдаровують колядників, з ними відвідують на різдвяні свята хресних, кумів, родичів.

На Прикарпатті й сьогодні спеціально випікають великий коровай хліба, який називається Івані. Готують його спеціально для душ померлих.

– Перед вечерею голова сім'ї бере по ложці від кожної страви, що буде на святковому столі, й кладе все до одної миски. Потім на цій основі замішують тісто і печуть паляницю. Вона лежить всі святаки на столі. Потім її ховають і протягом цілого року паляницю згодують худобі, якщо та хворіє, – розповідає 23-річна Вікторія Пашковська, родом із села Розточки Долинського району Івано-Франківської області.

За різдвяним хлібом передбачають майбутнє. Якщо він гарно випікся, то рік буде щасливим і прибутковим для всієї родини. Невдала випічка передрікає нестатки в господі. Якщо репається верхня скоринка – чекай у наступному році біди, хвороби або розпаду сім'ї.



Керечун, смт Міжгір'я Міжгірського р-ну Закарпатської обл.



Керечун, смт Міжгір'я Міжгірського р-ну Закарпатської обл.

Круглий обрядовий хліб **керечун** на Закарпатті випікають перед Різдом і зберігають його на столі до Василя – старого Нового року (14 січня). Тут керечуном або карачуном, геречуном називають не тільки різдвяний обрядовий хліб, а також і вечір напередодні Різдва і весь цикл різдвяно-новорічних свят. Назва ця – давня, походить від східнослов'янського “корчіти”, що означає “йти”, “приходити”. Керечун колись символізував прихід нового року і поворот сонця на літо.

Керечун також є символом сімейного багатства – хазяйка пекла його у вивернутому нагору вовною кожусі та в рукавицях, щоб забезпечити багатство в сім'ї на весь наступний рік.

Спечений керечун кладуть на середину стола на соломі, на зерно від останнього снопа або на гроші. Зверху накладають зроблений із тіста хрестик. Біля нього ставлять мед і свячену воду. Посередині керечуна роблять невеличке заглиблення – “пупець” й насипають туди різного зерна, щоб гарно вродило наступного літа збіжжя. Кладуть також часник – він допомагає при запаленні горла. Використовують його і як магичний засіб, який оберігає від злого ока, поганого язика й пристріту. Прикрашають керечуна травами, хвойними гілочками, стеблинами вівса, барвінком. Потім їх вплітають до вінка нареченої, щоб передати молодому подружжю всю силу цих рослин.

Інколи до пари пекли ще декілька менших за розміром керечунів, називали їх “братами керечуна”. Клади їх або на чотирьох кутах стола, або поруч із великим прикрашеним керечуном, “щоб він не залишався на ніч самотнім”. Ворожили по відбитках керечуна на борошні або отаві, насипаних під нього: якщо покажеться людська фігура, то прийдуть свати, а якщо тварини – чекали поповнення худоби.

На Святвечір керечун треба обов'язково освятити у воді. Ось таку розповідь про керечун записали ми п'ять років тому від 91-річної Марії Крьоки із містечка Міжгір'я Закарпатської області: – Там ріка є, потік такий. Коли тако мало зоряло, брали керечуна і його мили в воді. Ішла мама на потік, на річку із відром та несла із собою керечун. Там светили керечун – мочили в воду. В три боки так намочать мало в воду У відро набирали воду, приносили і тоту воду виливали в мису. Так тим ми си мили, щоб бути здоровими і красивими. Та грошей туди клала – копійки вже желізні та мили ся, щоб вели гроши. І сніп мочили, і всяко винчували собі: «Бис-ми здорови від тепер за рик, щастя було, здоровля усяки».

Принісши до хати освячений у біжучій воді керечун, хазяйка котила його від порога до стола по розстеленому на підлозі новому рушнику. Рахували, скільки разів керечун при цьому обернеться, стільки возів сіна або зерна зберуть літом. Якщо керечун падав на нижню скоринку, чекали вдалого для всієї родини року, якщо він перевертався на верхню скоринку, це символізувало втрати у господарстві. Магічною силою наділявся і стіл, на якому лежав керечун.

– То многа Святий вечір всяк ворожили. Несли ланц такий залізний та стіл врезали. Посідают всі за вечеру і сюди на ланц ноги тоди вже ставлять, щоб вони не боліли, – ділилася спогадами Марія Крьока.

На Василя керечун розрізали і з'їдали. Кому діставався шматок із копійками, протягом року мав отримати грошові прибутки. Крихти керечуна не викидали: їх треба було спалити або закопати в землю. Горбушки, відрізані від керечуна, клали перед дверима хліву як оберіг від відьом, щоб вони не зурочували худобу й не відбирали у корів молока.

Загодовували корів скибками від керечуна, щоб давали багато молока.

До появи на небі першої зірки ввечері напередодні Різдва утримувалися від споживання будь-якої їжі. Перша зірка на вечірньому небі символізує народження нового Бога – Ісуса Христа й початок святкувань – різдвяно-новорічних святкувань.

– Як уже тільки починає на небі зоріти, вся родина збирається біля святково прибраного столу, – розповідає Тетяна Пашковська з села Розточки Долинського району Івано-Франківської області. – Перед тим кожен має помити руки, лице. Це для того, щоб з людини “зійшла вся нечисть”. А найстарший в родині чоловік заносить до хати Дідуха.

Дідух є основним ритуальним символом різдвяно-новорічної обрядовості українців. Це – необмолочений сніп збіжжя, обв'язаний двома- трьома перевеслами. На Дідуха залишають першого або останнього вижатого на полі снопа. На Волинському Поліссі його складають із декількох різновидів пшениці – жита, пшениці, ячменю, вівса. Колись у Дідуха ще й встромляли косу, серп, граблі, що мало забезпечити в наступному році успішну працю на полі.



Дідух, с.Сороцьке Тербовлянського р-ну Тернопільської обл.

– У нас у Розточках такий сніп роблять з вівса і називають його “Дідо”,- каже Тетяна Пашковська. – Наш дідусь бере його в stodолі, заходить до хати і каже: – Добрий вечір! Всі йому відповідають: – Добрий вечір! Потім хтось із родини, як правило, діти питають: – Звідки, Діду, ходите?

А він і каже: – З усіх сторін.

– Що там, Діду, носите?

– Полон. На щастя, на здоров'я, на жито, на пшеницю, на всяку пшеницю!

– Сідайте, Діду.

– Най ся всьо сідає в нашій хаті, – відповідає дідусь і несе й ставить того Дідо в кут під образами.

Потім Дідуха заговують – найстарший в сім'ї підносить йому першу ложку куті. І тільки після цього, помолившись, сім'я приступає до вечері.

Сьогодні на святковий столі ставлять ще один Дідух, також плетений з вівса у вигляді маленького деревця . Його називають “Дідик”. Прикрашають цукерками, шоколадками, печивом і “дощиком”. Пані Тетяна каже, що він має стояти на “трьох ніжках, у нього має бути дев'ять ручок і одна головка зверху”.

– Хто немає вівса, ті його не плетуть, а купують. Тепер такі Дідики продаються перед Різдом скрізь по базарах. Він може бути на столі і два, і три роки підряд.



Дідик

На Прикарпатті й Поділлі Дідухом також називають обмолочений сніп або солому, якими вкривають на Святий вечір підлогу. Солому, яку кладуть на стіл під святкову скатертину, називають “Бабою”. Під скатертину на чотирьох кутах столу кладуть нечищений часник “щоб вберегтися від усякої біди”. В Розточках при цьому примовляють: “Не лупи мене до живого, то захищу тебе від усього злого”.

В Україні з прадавніх часів “дідом”, “бабою”, “дідами” називали померлих предків. За народними уявленнями, душі померлих знаходяться в зерні, яке ховають в землю як і небіжка. Як зерно має здатність проростати, так і душі померлих спроможні з’явитися серед живих на великі свята. За народними повір’ями, на Різдво Господь Бог випускає всі праведні душі відвідати своїх найближчих родичів. Вірять, що всі пращури приходять на святкову різдвяну вечерю. Гуцули перш ніж сідати на Святий вечір до столу ретельно дмухали на лави, “щоб душечку не присісти”.

– До куті спеціально купують нові осинові чи липові ложки, – розповідає 61-річна Лідія Полуніна, родом з села Довжок Погребищенського району на Вінниччині . – Коли починають вечерати на Святий вечір, то наливають в чарку води і ставлять на південному вікні. Також ріжуть стільки цюлушок з хліба, скільки є вікон в хаті і кладуть на вікна. Це значить, що господар дає жертву хлібом і солю своїм помершим дітям, батькам та родичам.

Стіл після різдвяної вечері не прибирають, усі страви і запалену свічку залишають до ранку “для тих, кого нема вже з нами”. Ложки збирають і ставлять біля Дідуха. Мити посуд після Святої вечері вважається за гріх. Для душ померлих у окрему тарілку накладають по-ложці куті та кожної різдвяної страви, поруч ставлять стакан з водою, накритий скибкою хліба, і кладуть ложку. Ранком цим заговують худобу і домашню птицю, “щоб гарно велись”. Вважається, що душі померлих відвідують своїх родичів невидимими. Побачити їх можуть тільки маленькі діти, бо

вони ще безгрішні, а також ті, що "щось знають" – знахарки, ворожки, чаклуни та жебраки.

За народними уявленнями, між померлими й живими членами роду зберігається постійний зв'язок. Вважається, якщо живі шанують своїх предків, то мертві сприяють своєму родові в хазяйстві, забезпечують здоров'ям, охороняють худобу й врожай. Якщо ж про померлих родичів забувають, вони ображаються і можуть накликати на живих нещастя, хвороби, збитки, посуху.

Починаючи з першого дня Різдва починають ходити колядники і співають господарям величальних пісень – колядок. У них дівчатам бажають вдалого і скорого заміжжя, хлопцям – славних подвигів і "красну панну", господарю із господинею – здорових дітей, благополуччя й достатку в сім'ї. Спеціальних колядок виконують у тій хаті, де протягом року хтось помер.

– За моєї молодости колядувати ходили лише молоді хлопці, а тепер уже й дівчата ходат, а тоді не ходили. Давали їм копійки, пелюшки, хліб із салом. Старіши йшли, котри хотіли. Йшли на церкву збирати, бо не гроши давали, тоді не було грошів. То так колядували – фасулі давали такої, шо їсти. Іще прядиво з колопень, бо треба було там мотузок на церковний дзвін би був. Це так давно ходили, – пригадує Марія Крюка.

Вечері на перший день Різдва від хати до хати ходять в Міжгір'ї вертепники, перевдягнуті на ангела, царя Ірода, смерть, цигана, солдата. Серед персонажів сучасного вертепу є міліціонер, який на всіх накладає штраф, а також лікар, який кожному намагається зробити укол або виписати рецепт на дорогі ліки й циганка, яка чіпляється до всіх поворожити по руці.



Вертепники, смт. Воловець Закарпаття

– Це уже зараз так, а раніше на Різдво у нас тіки з бетлегемом ходили, – каже Ірина Юрик. – Це так ящик такий великий робили, обклеювали його папір'ям яскравим, з папір'я робили: і церкву, і хрест зверху покладали. Звізду таку зроблять. І хлопці, такі підлітки того бетлегема носили, вірші про Христа читали і колядки співали. Воно в Міжгір'ї і зараз є, тіки шо вже менше ходят, як раніше було.

На думку багатьох дослідників, колядники, перебрані в страшні маски, шкури тварин і лахміття в давнину уособлювали душі померлих, які прийшли з того світу привітати живих і принести їм благополуччя на цілий рік. Тому вважалось, що не пустити колядників до хати, не пригостити їх і не віддячити за коляду – великий гріх. Так можна накликати на свою голову велике лихо.



Перебиранці, с. Сороцьке Тербовлянського р-ну Тернопільської обл.

– На третій день Різдва всю солому, що лежить під кутюю, долі і на столі, беруть, роблять з неї “чучало”, – розповідає Лідія Полуніна. – Чучало з цієї соломи зветься “Дідухом”. Удосвіта його спалюють у воротях. Перед тим, як спалити, кладуть в нього той окрасць хліба, що лежав на вікні. А з попелу робиться подібність до хреста або до людини.



Попіл від спаленого Дідуха на перехресних дорогах (с. Сороцьке Тербовлянського р-ну Тернопільської обл.)

В Розточках з Дідуха знімають перевесла і обв'язують ними фруктові дерева. При цьому господар, замахнувшись на дерево сокирою, примовляє: ” Як не зродиш, то тя зрубаю, а як зродиш, то тя зав'яжу”. Вірять, що налякане таким чином дерево, наступного року принесе гарний урожай.

Олена Чебанюк, кандидат філолог. наук, НЦНК “Музей Івана Гончара”

Твіт

Подобається 0

G+

Один відгук



С. Г.

02 лютого 2016 року о 14:58

Таких статей зараз дуже треба, бо загальний рівень знання і розуміння народної культури... Матеріал вдало дібраний, з різних регіонів варто поширити на інші сайти.

[Відповісти](#)

Залишити відповідь

Ваша e-mail адреса не оприлюднюватиметься. Обов'язкові поля позначені *

Коментар

Ім'я *

E-mail *

Сайт

[Події](#) [Відбулося](#) [Галерея](#) [Підтримайте проекти](#) [Друзі](#) [Відвідувачам](#) [Зв'язок](#)

[Знайти на сторінці](#)

© Національний центр народної культури «Музей Івана Гончара», 2017
Поширення дозволене лише за наявності гіперпосилання на першоджерело!

Утнув [Богдан Гдаль](#)