**Актуальність теми.** Локальні традиції є одним із видів соціально-культурної ідентичності, які бережуть пам’ять про минуле наших предків. В умовах незалежності України зростає закономірний інтерес до автохтонних традицій – могутнього етнічного коду національної ментальності. Дохристиянські звичаї гармонійно переплелися з релігійнимим, утворивши традиції, які ми маємо на сьогодні. Але в умовах урбанізаційних процесів вони все частіше стають явищем архаїчним. Натомість у життєвій практиці жителів села Смідин зберігається чималий пласт самобутніх традицій та обрядів.

Актуальність теми дослідження зумовлена з одного боку підвищеним інтересом гуманітарних наук до локальних традицій, їх збереженням та популяризацією, а з іншого – наявністю оригінальних традиицій, що не отримали належного висвітлення у культурологічних дослідженнях.

**Мета дослідження** – дослідити історію села Смідин, його культуру, з’ясувати локальні особливості місцевих традицій. А саме – історію смідинської капусти, як обов’язкового елементу святкового столу на престольному святі.

Для розкриття теми поставлено такі **завдання**:

* проаналізувати літературу та стан дослідженості обраної теми;
* дослідити історію села Смідин;
* дослідити історію виникнення традиційної смідинської страви;
* з’ясувати регіональну специфіку приготування смідинської капусти;

**Об’єктом** дослідження є село Смідин, його культура та традиції.

**Предметом** дослідження є історія та розвиток села Смідин.

**Хронологічні межі** досліження – від першої писемної згадки і до сьогодні.

**Практичне значення** – матеріали дослідження можна використати на уроках історії, краєзнавства, під час проведення позакласних заходів.

**Аналіз публікацій та досліджень.** Спеціальних комплексних публікацій з історії розвитку традиційних страв окремих регіонів немає. Проте, це не свідчить про відсутність інтересу з боку дослідників. Цікавими є дослідження Лідії Артюх. Авторка має численні публікації присвячені народній кулінарії та українській етнографії. Її праці фактично сформували уявлення про українську кухню серед широкої аудиторії. Однак, що стосується традиційних страв Волинської області досліджень не багато.

Аналіз наукових праць вказує на пошук шляхів подальшого розвитку української кухні і висвітлити особливості смідинської громади та Волині вцілому.

Походження назви села та письмові згадки про Смідин.

Смідин – одне з найбільших і найдавніших сіл Волині. Існує декілька припущень щодо походження назви цього населеного пункту. Одні дослідники історії вважають, що назва села походить від слова «мідь». У приходському літописі записано, що в часи польського панування Смідин був місцем заслання злочинців, які тут добували мідну руду. Але документальних підтверджень про те, що село колись було місцем заслання або про те, що колись тут добували мідь, немає [16, 160].

Інші дослідники назву населеного пункту виводять від імені землероба Смеда, який у далеку давнину володів землею на теренах нинішнього села.

Існує думка, що назва походить від слова «мед». На цій території колись місцеві жителі займалися бортництвом. Донині в Смідині часто трапляються прізвища Зарубичів та Бортнюків [19, 6].

Ця місцевість заселена здавна. В урочищах Пісок, Руди виявлено крем’яні скребки й ножі доби пізнього палеоліту (10–15 тис. років тому) [18, 377].

Першою точною датою, коли село під назвою «Смедино» згадується в письмових джерелах, є 26 травня 1508 р. Це – час видання королем Сигізмундом І грамоти, у якій зазначалося, що половина села разом з усім Володимирським замком, приходами та волостю передавалась у заставне володіння князеві Андрію Олександровичу Сангушку за 1000 золотих [16, 161]. Друга частина села, згідно з королівською грамотою 26 серпня 1508 р. передавалась Івану та Василеві Сангушкам на довічне володіння. Цим же документом король дозволяв заснувати містечко Вижву на Смідинській землі, що розміщена р. Вижві.

Із королівського універсалу від 29 вересня 1568 р. дізнаємося про те, що село Смідин оголошувалося містом. [3]. Але не відомо, до якого часу с. Смідин вважалося містом.

У роки Першої світової війни Смідин опинився в зоні воєнних дій, багато його жителів було евакуйовано в глибину Росії. Із літа 1915 р. до кінця 1918 р. село окупували австро-німецькі війська. За цей час населення зазнало багато горя. Завойовники забирали в селян хліб, худобу й залишили їх без насіння та тяглової сили [19, 12].

У 1920 р. в с. Смідині певний час існувала радянська влада. Проте за Ризьким договором 1921 р. західноукраїнські землі, а отже й с. Смідин, відійшли до Польщі і залишалися під її владою до 1939 р.

17 вересня 1939 р. керівництво СРСР віддало наказ військовим частинам перейти польський кордон і взяти під контроль західноукраїнські землі, у складі яких був і Смідин. Радянська влада запровадила нові порядки: створювала колгоспи, забороняла сповідувати релігію, розправлялася з патріотами. Серед перетворень було багато позитивних: відновлення роботи українських шкіл, запровадження безкоштовного навчання й медичного обслуговування, відкриття нових підприємств. Однак на фоні позитивних перетворень негативні переважали, оскільки вони торкалися віри людей та їхньої особистої свободи.

28 червня Смідин окупували німецько-фашистські загарбники. У селі з’явилися нові господарі, які встановили кривавий окупаційний режим.

18 липня 1944 р. Смідин визволили війська Першого Білоруського фронту. Чимало зусиль для перемоги над фашизмом доклали радянські партизани та вояки УПА.

Після війни село лежало в руїнах. Адже гітлерівці знищили 820 житлових будинків, 1372 господарські споруди. Із 1944 р. почала діяти сільська рада, яка організувала смідинців на відбудову села. На кожному кутку створювались окремі будівельні бригади. Завдяки самовідданій праці жителів села й держави, яка надавала кредити та будівельні матеріали, тільки за чотири роки зведено 814 нових житлових будинків. Смідин відродився з попелу й згарищ [19, 15].

Свята, традиції, звичаї.

Свята, обряди, звичаї – духовні скарби нашого народу, які зародилися у глибині століть, збереглися і дійшли до наших днів. Навіть під гнітом чужоземних загарбників наш народ зберіг свою самобутність, традиції. Українці – давня нація і свою духовну культуру наші предки творили задовго до запровадження християнства. Сьогодні ми, їх нащадки, відзначаємо ті ж свята, що й вони, дотримуємося тих же звичаїв та обрядів.

Особливої уваги заслуговує престольне свято с. Смідин – Воздвиження або Здвиження – 27 вересня. Називається ще храмовим святом. Його відзначають в честь виявлення і вселюдного воздвиження біля Гробу Господнього Чесного Хреста Господнього, на якому був розп’ятий Ісус Христос. Саме на честь цієї євангельської події названо храм у селі. Відомо про існування трьох церков у с. Смідин. Одна із них була Хресто-Воздвиженською. У історичних документах вперше згадується у XVI столітті. 24 квітня 1583 р. князь Андрій Курбський, котрий тоді володів селом, написав заповіт, у якому просив свою дружину Олександру Петрівну дати «…отцю його духовному Карпу, священику Смідинському… 10 кіп грошей Литовських» (30 рублів) [16, 169]. Проіснувала ця церква до 1944 року. Була спалена німцями. Сорок сім років смідинці не мали свого храму. І тільки в жовтні 1991 року сталася довгоочікувана для смідинських прихожан подія – відкриття храму Господнього. Новозбудований храм назвали так само на честь Воздвиження Чесного Христа, яке відзначається 27 вересня.

Зінчук Євгенія Степанівна (1935 р. н.) пригадує ті часи, коли не було у Смідині своєї церкви. «Тоді на службу Божу поспішали до Свято-Михайлівського храму с. Зачернеччя Любомльського району. Ходили пішки за 7 кілометрів. За потребами зверталися до священика цього ж приходу» – пригадує жінка [8]. А коли жителі громади взялися за будівництво своєї церкви, то Євгенія Степанівна активно долучалася до цієї благородної справи. А протягом 1996–1996 років була ще і церковною старостою [19, 106]. Книш Марія Денисівна (1945 р. н.) пригадує, що в післявоєнні часи люди продовжували дотримуватися традиції та святкували престольне свято 27 вересня. «Церков у селах залишилося мало. І в нас у Смідині теж не було церкви, спалили німці. Але традиція святкувати празник залишилася. То була ще довоєнна традиція» – пригадує місцева жителька [10]. І тепер у Смідині в цей день престольний празник. У храмі відбувається Служба Божа. До свята люди  готувалися наперед. Старалися до празника викопати картоплю, зібрати ті овочеві культури, які бояться морозу. Наводили лад у домі та біля нього.

Але в цей день смідинці не тільки вшановують євангельську подію на честь якої названо місцеву церкву, а й мають власну традиційну страву, яку готують виключно 27 вересня. Смідинська капуста – традиційна страва смідинського празника.

Воздвиження – пісний день. Тому на свято готували тільки пісні страви: це пиріжки з квасолею, до яких обов’язково подавали моканку (розтертий у макітрі часник заправляли олією, за бажанням додавали туди ж солоні огірки), оселедці, смажили рибу, варили картоплю. Але королевою столу була печена капуста! Її смачили олією, часником або заправляли цибулею, посипали гірчицею. Гості, що їхали або йшли у Смідин на празник говорили: «Їдемо у Смідин на капусту» [17].

Сьогодні відбулися зміни у приготуванні до Воздвиження. Господині готують до свята багато пісних страв, салатів. А незмінною є страва з печеної капусти, яка залишається традиційною.

Напередодні цього дня над усім селом стоїть запах печеної капусти. Так повелося, що на свято Чесного Хреста, 27 вересня, тут готують щиро, всього і багато, але печена капуста – це обов’язковий елемент святкового столу. Люди із сусідніх сіл з’їжджаються аби посмакувати запашною традиційною стравою нашої місцевості. Всі звикли бачити уже готову страву на тарілці, але мало хто знає справжній, старовинний рецепт її приготування, особливо гості свята.

Місцева господиня Людмила Трифонівна Козачук (1958 р. н.) ділиться своїми секретами приготування цієї страви: «Тепер печі не в кожній хаті, тому капусту часто пече хтось один на окремій вулиці. От хазяйки зносять її в якусь одну хату, де є піч і де цього року будуть пекти капусту. Домовляються перед тим, хто до кого.  Завчасно готують капустини, вирізають зсередини корінець. Далі хазяйка напалює піч. Вигрібає жар, трохи лишаючи всередині. Просто на черінь (дно печі, де горять дрова) кидає капустини. Одну, дві, чотири… Піч заліплюють глієм. Це суміш піску, глини і води – все вимішати так, що це схоже на пластилін. Ретельно заліплюють піч з капустою і так на лишають на ніч. Вранці на запах чути, в якій хаті капусту пекли!  Ну, й сходяться вже й дістають ті капустини – темні, пахущі. Потім ріжуть на шматки, приправляють часником, олією, додають квашених огірків. Все», – розповідає Людмила [5].

Генезис цієї традиції достеменно невідомо. Зі слів смідинців, капусту пекли на Воздвиження, адже це був пісний день. Мізовець Марія Зиновіївна (1943 р. н.) пригадує: «Я не пам’ятаю, щоб садили ранню капусту. Не було такого… А перед празником саме достигала пізня капуста. А так як Воздвиження був пісний день, то капуста була однією із страв святкового столу. Тай готували більшість страв саме в печі». Головне набути вправності в користуванні піччю, зауважує Марія Зиновіївна, бо страви приготовлені в печі дійсно смакують по-іншому [12]. Так і є, приготування будь-якої страви в печі, робить її особливо смачною, тому що вона просочується легким ароматом диму та має більш насичений і виражений смак.

Сьогодні піч у сільській хаті – явище рідкісне. З появою електричних плит чимало господарів повикидали їх зі своїх домівок. Але є й такі люди, для яких піч є сакральним явищем. В давнину піч займала найпочесніше місце в будинку, адже вона і годувала, і обігрівала усіх членів сім’ї. Навички «порання» біля печі передавалися від матері до доньки, з покоління в покоління. Остапук Віра Григорівна (1946 р. н.) і сьогодні більшість страв готує в печі. «Скільки себе пам’ятаю – капусту пекли на празник. І баба пекла, і мати пекла, а потім ще і мене вчила» – згадує жінка. Готувати страви в печі не просто. Тільки найбільш вправним господиням це під силу. «Адже треба вміти розтопити, розрахувати кількість спалених дров, аби температура в печі була така, як треба» – розповідає Віра Григорівна. «Цього навчила мене мати. Щоб спекти капусту – треба брати дубові дрова, щоб був хороший жар, щоб капуста добре спеклася. Палити піч до тих пір, поки вона не буде біла всередині» – ділиться своїми секретами жінка. Для того аби піч довго служила – за нею треба доглядати, підмазувати. Тож Віра Григорівна підмазує її після кожного користування. Господиня зауважує, що на відміну від електричної плити, процес приготування їжі в печі займає трохи більше часу через підготовку. Однак запевняє, що тут нема нічого складного. Тай воно того варте, бо капуста з печі – найсмачніша! [13]

Цалай Марія Стахівна (1941 р. н.) розповідає: «Колись люди не були вибагливими до їжі. Тай не було коли щось особливе готувати. Бо весь час працювали у колгоспі, а як був вихідний, то і на свій город треба було заглянути. До празника старалися весь врожай зібрати, бо далі морози. А наш празник, то був пісний день, то і страви готували пісні. От капуста, яку саме зібрали і ставала головною на святковому столі» [15]. Раніше люди рідко садили ранню капусту, імовірно, що такий сорт був у селі маловідомим. Можемо припустити, що саме тому вона стала однією із страв на святковому столі. Хто ж саме та коли започаткував цю традицію місцеві жителі не пам’ятають.

За переказом найстаршої жительки с. Смідин Зінчук Фіонії Аксентіївни (1924 р. н.), традиції приготування капусти в печі дотримувалася ще і її мама, тому припускаємо, що корені цієї традиції затаїлися ще глибше [9].

Місцева жителька – Марія Потапівна Поляк (1940 р. н.), протягом усього свого життя дотримується певних традицій випікання капусти. Ці теплі та «похримані» часом та роботою руки, приготували безліч таких страв як для себе, так і для своїх сусідів. Марія Потапівна завжди готує капусту в печі [14].

Чому в печі? Окрім відчуття духовності та причетності до рідної культури, випікання капусти в печі має певні особливості. На ніч дрова заносять до печі, вранці її розтоплюють, перед тим, як почати випікати капусту господиня говорить молитву, потім на черінь кидається капуста, закривається піч та заліплюються дверцята піском та глеєм. Зазвичай цей процес робиться на ніч. Вранці капусту виймають з печі, заправляють квашеним огірком й часничком собі до смаку та насолоджуються ароматом [2].

«Празник у Смідині без капусти не обходився» – пригадує Ганна Василівна Васинюк (1954 р. н.). Та окрім капусти в цей день пекли ще й хліб. «Пекли хліб на листках з капусти. Це був чорний житній. Був дуже смачний. Хліб із жита – то є життя» – говорить жінка [6].

Смідинська капуста має і свої особливі рецепти. Адже кожна господиня має свій унікальний рецепт, секрет приготування, різноманітні спеції, що роблять смак капусти ще більш пікантним та по-особливому смачним. Веремко Любов Іванівна ( 1961 р. н.) розповідає, що окрім традиційних заправок до капусти ще додають розсол із квашених огірків. «Так смачніше» – говорить господиня. До неї на празник завжди з’їжджаються діти. І, обов’язково, капусту Любов Іванівна дає на гостинець. «Ще ніхто з нашого дому на празник не поїхав без капусти. Хоча цю страву можна готувати в будь-який інший день, але все ж таки найбільше вона смакує 27 вересня» – розповідає пані Любов [7].

Та все ж таки, більшість теперішніх господинь **дотримуються традиційного рецепту приготування.** Нарізають капусту в основному великими шматочками. Для страви на один полумисок потрібно 1 капустина (обов’язково печена в печі), два квашені огірки, 2 зубчика часнику, 2 ст. ложки олії, сіль, перець за смаком, дехто додає розсіл або цибулю та насолоджуються ароматом. Колись для подачі страви  використовували глиняний полумисок, тепер господині користуються і сучасним посудом.

Смідинська капуста – є елементом нематеріальної культурної спадщини [4]. Вона дає можливість берегти наші народі кулінарні традиції. Адже саме тут, у Смідині збереглася традиція на престольне свято готувати традиційну страву з капусти. Старші господині Смідинської громади зуміли зберегти рецепти приготування страви і традиції пов’язані з її приготуванням саме в печі. Адже це – наче маленький ритуал, коли хата наповнюється теплом та духмяним ароматом капусти.

На сьогоднішній день носіями традиції випікання капусти в печі є переважно люди старшого віку, але традиції дотримуються всі господині в селі, так як Смідинська капуста є коронною стравою свята. Передається традиція усним шляхом від старшої господині до меншої. Коли в сім’ї підростає донька, мама починає її навчати хитрощам приготування основної страви свята. Історія походження цієї страви скоріше за все пов’язана з пісним днем. Адже натруджені буденними справами люди не мали часу «мудрувати» над стравами до святкового столу. А свіжоспечена капуста припала місцевим жителям до душі. Хто і коли започаткував цю традицію, нажаль, місцеві не пам’ятають. Але одне знають точно, що так було споконвіку.

**Список використаних джерел:**

1. Артюх Л. Національна кулінарна спадщина України. Київ: Вид-во «Балтія-друк». 2021. 152 с.
2. Головна винуватиця Смідинського празнику – «Смідинська капуста». URL: <https://smidynotg.gov.ua/news/golovna-vynuvatytsya-smidynskogo-praznyku-smidynska-kapusta-15483/> (Дата звернення: 27.08.2023)
3. Державний архів Волинської області (Держархів Волинської обл.). Ф. 35. Волинська духовна консисторія, м. Луцьк Луцького повіту Волинської губернії. Оп. 5. Спр. 196. Клірові відомості церков Ковельського повіту за 1862 рік. Арк. 24–27.
4. Смідинська капуста. URL: <http://nmck-volyn.com.ua/video_detail.php?id=828> (Дата звернення: 27.08.2023).
5. Смідинська капуста: просто на чирен і глієм заліпити. URL: <https://pershyj.com/p-smidinska-kapusta-prosto-na-chiren-i-gliyem-zalipiti-pro-stari-retsepti-tomachi-59992?fbclid=IwAR0H7vbclIxl_cwslm_I1KmFqTnQ_CbDU2NTzoSqe49K1GYoilRujp8SI5Q> Дата звернення: 27.08.2023.
6. Спогади Васинюк Ганни Василівни // Власний архів автора.
7. Спогади Веремко Любові Іванівни // Власний архів автора.
8. Спогади Зінчук Євгенії Степанівни // Власний архів автора.
9. Спогади Зінчук Фіонії Аксентіївни // Власний архів автора.
10. Спогади Книш Марії Денисівни // Власний архів автора.
11. Спогади Козачук Людмили Трифонівни // Власний архів автора.
12. Спогади Мізовець Марії Зиновіївни // Власний архів автора.
13. Спогади Остапук Віри Григорівни // Власний архів автора.
14. Спогади Поляк Марії Потапівни // Власний архів автора.
15. Спогади Цалай Марії Стахівни // Власний архів автора.
16. Теодорович М. Волинь в описі міст, містечок і селищ в церковно-історичному, географічному, етнографічному, археологічному і ін. відношеннях. Історико-статистичний опис церков і приходів Волинської єпархії. Т. 5. Ковельський повіт. Луцьк. 2008. 580 с.
17. Традиційна страва «Смідинська капуста» с. Смідин Старовижівського району Волинської області. URL: <https://uccs.org.ua/novyny/tradytsijna-strava-smidynska-kapusta-s-smidyn-starovyzhivskoho-rajoni-volynskoi-oblasti/> (Дата звернення 27.08.2023).
18. Цинкаловський О. Стара Волинь і Волинське Полісся (Краєзнавчий словник – від найдавніших часів до 1914 року). Вінніпег. 1986. Т. 2. 578 с.
19. Шевчук Н. Смідин з глибини віків. Луцьк: Волин. обл. друк. 2013. 156 с.

ДОДАТОК 1

Зінчук Євгенія Степанівна (1935 р. н.)

* ***Чому у Смідині святкують престольне свято саме 27 вересня?***
* У Смідині до війни була Хрестовоздвиженська церква. У 1944 році її спалили німці. А за будівництво своєї церкви люди взялися наприкінці 90-х років ХХ ст. Новозбудований храм назвали на честь свята Воздвиження Чесного Христа. І навіть в той період, коли церкви в селі не було – всеодно празник люди відзначали 27 вересня.

А поки в нас не було своєї церкви, то ходили на службу Божу до сусіднього села Зачернеччя. Кожної неділі я ходила до церкви за 7 кілометрів.

* ***Чому саме капуста стала традиційною стравою на празник?***
* Бо Воздвиження – був пісний день. Навіть не просто пісний день, а день суворого посту. В такі дні не можна їсти навіть риби, то капуста ставала основною стравою цього дня. І завжди, скільки себе пам’ятаю празник в Смідині без печеної капусти не обходився. Гості до нас завжди приїжджали в цей день, аби посмакувати цією стравою. То тепер вже люди менше дотримуються посту і готують м’ясні страви. А колись були суто пісні страви.
* ***Чи пам’ятаєте ви, коли вперше стали пекти капусту?***
* Споконвіку. Скільки себе пам’ятаю. Мати моя пекла і баба моя пекла. Завжди на смідинський празник була капуста. А звідки воно пішло я й не пам’ятаю.

ДОДАТОК 2

Книш Марія Денисівна (1945 р. н.)

* ***Як готували капусту на смідинський празник?***
* Пекли капусту. Капуста пеклася в печі. Як я пам’ятаю, капусту клали в чугун і перевертали – так і пеклася. А тоді її різали більшими кусочками, додавали солені огірки, часник і олію. Їжа вийшла – відмінна! Тоді, кажуть, святкували празник, хоч і не було в селі церкви. Після війни церков у селах залишилося мало. І в нас у Смідині теж не було церкви, спалили німці. Але традиція святкувати празник залишилася. То була ще довоєнна традиція. Кликали священників з округи на престольне свято. І їх треба було чимось пригостити. Тож пісний день, що готувати? То їм так сподобалася капуста, що після цього у Смідині кожен раз на празник, то була перша страва. Так як зараз менше людей дотримуються посту в цей день, але капусти хотілося всім.
* ***Чи пам’ятаєте ви, коли вперше у Смідині почали капусту?***
* Може навіть пам’ятаю… Я знаю, що ще до інституту, поки я вчилася в школі, мало згадували про празник. Празник тай празник… То були десь 60-ті роки. Але капусту в цей день таки пекли. Я народилася в 1945 році, то малою пам’ятаю, як мати пекла капусту.
* ***Чи були ще якісь традиційні страви на празник?***
* Ні. Чогось іншого особливого не було. Люди тоді в селі жили в основному бідно. І страви були приготовлені з того, що вдома виростили. Тоді і в магазинах стільки товарів не було. А як і привозили щось, то тільки багатші могли собі дозволити. А всі решта, то їли картоплю, капусту, огірки – все, що мали на городі.

ДОДАТОК 3

Козачук Людмила Трифонівна (1958 р. н.)

* ***Розкажіть, про особливості приготування основної стави смідинського празнику – печеної капусти.***
* Тепер печі не в кожній хаті, тому капусту часто пече хтось один на окремій вулиці. От хазяйки зносять її в якусь одну хату, де є піч і де цього року будуть пекти капусту. Домовляються перед тим, хто до кого.  Завчасно готують капустини, вирізають зсередини корінець. Далі хазяйка напалює піч. Вигрібає жар, трохи лишаючи всередині. Просто на черінь (дно печі, де горять дрова) кидає капустини. Одну, дві, чотири… Піч заліплюють глієм. Це суміш піску, глини і води – все вимішати так, що це схоже на пластилін. Ретельно заліплюють піч з капустою і так на лишають на ніч. Вранці на запах чути, в якій хаті капусту пекли!  Ну, й сходяться вже й дістають ті капустини – темні, пахущі. Потім ріжуть на шматки, приправляють часником, олією, додають квашених огірків. Все.

ДОДАТОК 4

Мізовець Марія Зиновіївна (1943 р. н.)

* ***Чому саме капуста стала традиційною стравою на смідинський празник?***
* Чому капуста?.. Ну бо то був пісний день. Тоді в основному садили пізню капусту. Я не пам’ятаю, щоб садили ранню капусту. Не було такого… А перед празником саме достигала пізня капуста. А так як Воздвиження був пісний день, то капуста була однією із страв святкового столу. Тай готували більшість страв саме в печі.
* ***Поділіться, будь ласка, секретами випікання капусти.***
* Які секрети… Напалити піч добре, вже як тільки жар – накидати капусти на жар, закрити піч і заліпити, щоб не виходило тепло. Зазвичай це робиться на ніч. Напевно найголовніший секрет, то те, що капуста має бути приготовлена саме в печі. Бо тоді вона, здається, і на смак інша. Ну і поратися біля печі теж треба вміти. То все приходить з досвідом, з роками. Ти вже знаєш, які треба дрова і скільки. А одного разу, ми тільки змурували піч у кухні. Ну і перед празником натопили ту піч, положили капусту, закрили, позаліплювали, щоб не виходило нічого. А на ранок… капуста то спеклася, а от піч полопала… така от історія була.
* ***Коли ви почали пекти капусту?***
* Сама я почала пекти вже як вийшла заміж. А як була вдома, то завжди пекла мати і бабуся.
* ***Які ще страви, окрім капусти, готували на празник?***
* Дай подумаю… Капуста була, оселедець був, риба смажена, картопля. Дехто ще і м’ясо ставив на стіл. Але не можна було м’ясо, бо ж наш празник – то був пісний день. Але так як і тепер, тоді теж були люди, що не дотримувалися посту.

ДОДАТОК 5

Остапук Віра Григорівна (1946 р. н.)

* ***Чи пам’ятаєте ви коли у Смідині вперше стали пекти капусту?***
* Споконвіку. І мати, і баба… Вже давно. Завжди, бо в нас празник пісний день. Завжди-завжди, споконвіку... Скільки себе пам’ятаю – капусту пекли на празник. І баба пекла, і мати пекла, а потім ще і мене вчила. Як і церкви не було, то празник святкували 27 вересня. А на службу ходили в Зачернеччя. Готувати капусту треба в печі. Ми завжди пекли цілу піч. Капусти садили багато. Бо і квасили ми цілу бочку, і з’їдали за зиму. Бо ж нас було 9 чоловік в сім’ї.
* **Поділіться, будь ласка, секретами приготування капусти.**
* Печеться вона цілу ніч. На ніч замазуємо, щоб повітря не виходило. Я так пекла і мати так пекла. Повну піч накладаємо капусти. А на ранок виймаємо, розкладаємо, щоб захолола. А тоді вже готували, хто як. Різали на шматочки, додавали огірки, часник, олію. Зараз ще цибулю додають. Ми раніше не додавали. Добре олією треба полити. Так вона смачніша. Так і смакували. Колись по-простому було. То зараз вже різні спеції є, приправи. Так ми завжди пекли.
* ***Чи тяжко приготувати справу в печі?***
* То треба навчитися. Адже треба вміти розтопити, розрахувати кількість спалених дров, аби температура в печі була така, як треба. Цього навчила мене мати. Щоб спекти капусту – треба брати дубові дрова, щоб був хороший жар, щоб капуста добре спеклася. Палити піч до тих пір, поки вона не буде біла всередині. Бо як хліб чи пироги пекти, то можна трохи менше напалювати, а тут треба добрий жар, бо не спечеться. Ну і за піччю треба доглядати, щоб вона довше прослужила. Я після кожного користування її підмазую, щоб була біла і охайна. Звичайно, що то більше клопоту біля печі, бо треба і дров наносити, щоб сухі були, поки розпалити, поки перегорить. Ну і печеться цілу ніч. Навідміну від електричних духовок, що тепер мають всі господині, цей процес займає кілька годин. Але капуста з печі – має зовсім інший смак.

ДОДАТОК 6

Цалай Марія Стахівна (1941 р. н.)

* ***Чому саме капуста стала головною стравою свята?***
* Ну бо то був піст. Ще й то суворий. А тоді і риби не можна. А що ти такого приготуєш? Капуста, картопля. Що ж там було в селі? Ранньої тоді капусти не садили, ну може хто і садив, але мало.
* ***Які ще страви були на святковому столі?***
* Колись люди не були вибагливими до їжі. Тай не було коли щось особливе готувати. Бо весь час працювали у колгоспі, а як був вихідний, то і на свій город треба було заглянути. До празника старалися весь врожай зібрати, бо далі морози. А наш празник, то був пісний день, то і страви готували пісні. От капуста, яку саме зібрали і ставала головною на святковому столі. В основному готували з того, хто що мав – картопля та інші овочі. Хто не так суворо дотримувався посту, то міг і рибу приготувати. Але в основному тоді таки люди старалися постити.

ДОДАТОК 7

Зінчук Фіонія Аксентіївна (1924 р. н.)

* ***Чи пам’ятаєте ви, коли вперше у Смідині стали пекти капусту?***
* Не пам’ятаю… ще моя мати пекла. Давно то було… Але пам’ятаю цю страву ще з дитинства…
* ***Чому саме капуста стала головною стравою на празник?***
* Бо хто в селі тоді щось інше готував? Тільки те, що виростили вдома. Я працювала в колгості, тяжко працювала. Не було часу майже щось вдома робити, хіба пізно ввечері. А так – піч натопив, капусту накидав і на ранок вже готова страва.
* ***Поділіться, будь ласка, секретами приготування капусти.***
* Напевно головний секрет – це приготування в печі. Бо тоді вона має такий ароматний смак. Тай процес приготування, то як невеликий сімейний ритуал, якого мати мене вчила. Треба було навчити піч розпалювати, знати скільки дров треба і коли вже можна капусту закидати. На ранок в хаті стояв приємний запах печеної капусти. Такі от спогади мого дитинства…

ДОДАТОК 8

Поляк Марія Потапівна (1940 р. н.)

* ***Хто навчив вас пекти капусту?***
* Свекруха. Я як прийшла заміж, то вона вчила мене. Ділилася своїми секретами, як колись пекли. Так я завжди і печу. Взимку можу для себе одну головку і в грубці спеки. А на празник печу вже більше, то в печі. На черінь кидаю і так печеться. Печу ще і сусідам. Бо ж що вони будуть на дві головки піч розпалювати, а так разом вкину і спечеться.
* ***Поділіться, будь ласка, секретами приготування капусти.***
* Які ж тут секрети? Головне правильно напалити піч. Бо кожен раз хвилюєшся, а може не спеклась чи навпаки пригоріла. Всяке може бути, тож то вже роки… І коли вже піч вигоріла, залишився тільки жар – кидаємо капусту і замазуємо піч. І печеться до ранку. А вранці прокидаюся – і вже готова.

ДОДАТОК 9

Васинюк Ганна Василівна (1954 р. н.)

* ***Чому у Смідині на празник печуть капусту?***
* Празник у Смідині без капусти не обходився. Традиційно в цей день пекли капусту, бо то був пісний день. Колись старші люди пекли її в печі, накладали повну піч капусти, замазували і вона там цілу ніч пеклась. А вранці виймали вже майже готову страву, заправляли олією, додавали солені огірки та пригощали гостей.
* ***Які ще страви готували в цей день?***
* В основному були всі пісні страви – з овочів. А ще пекли хліб в печі. Пекли хліб на листках з капусти. Це був чорний житній. Був дуже смачний. Хліб із жита – то є життя.
* ***Можливо ви пам’ятаєте, коли вперше почали готувати цю страву?***
* Старші люди казали, що відразу після війни. Але моя мати казала, що і раніше. І весь час празник у Смідині без капусти не обходився.

ДОДАТОК 10

Веремко Любов Іванівна (1961 р. н.)

* ***Поділіться, будь ласка, секретами приготування смідинської капусти.***
* Ну, найперше це те, що вона обов’язково має бути спечена в печі, бо тоді вона має зовсім інший смак. Деякі сучасні господині печуть в електричній духовці, але то не та капуста, не наша… смак інший. Капуста з печі має приємний аромат, дуже соковита та зберігає свій виражений смак. Після того, як капуста в печі спеклася, її виймають, охолоджують і далі заправляють. В нашій сім’ї, окрім традиційних заправок, завжди заправляємо капусту огірковим розсолом. Так смачніше!

А ще ми завжди даємо капусту на гостинець. Ще ніхто з нашого дому на празник не поїхав без капусти. Хоча цю страву можна готувати в будь-який інший день, але все ж таки найбільше вона смакує 27 вересня.