**Святого Миколая - за народним календарем 19 грудня. Як святкували і що їли з нагоди свята.**

 ****

Святий Миколай в Україні — один із найшанованіших святих, який стоїть поряд з Іваном Хрестителем, Юрієм Переможцем, Андрієм Первозванным та Іллею Пророком. Свято на його честь відзначають двічі на рік: Миколи Теплого (Миколи Весняного, Перенесення мощів святого Миколая) — 22 травня і Миколи - Зимового (святого Миколая, Миколи Чудотворця, Миколая Мирликійського) -19 грудня.

Весняного Миколая вшановують скромніше — вітають іменинників, святкують храми там, де церкви були освячені цього дня.

Зимового Миколая, якого вважали покровителем хліборобства, повелителем стихій, Добрим (Угодником), вшановували пишно. Вірили в чудодійну силу святого: з ним пов’язані випадки чудесного спасіння замерзлих, утоплеників, подорожніх, що опинилися в біді. Саме тому Запорізьке козацтво вважало Святого Миколая за свого заступника, який рятує їх від усіляких стихій під час військових походів, як на суші, так і на морі. Також на честь Святого Миколая на Запорізькій Січі споруджували церкви та оздоблювали його ікони пишними шатами із дорогоцінного каміннямя та золота.

В давнину до цього дня (як і на Святий вечір, і на Водохреще) варили кутю з пшениці та ячменю, сподіваючись, що Миколай Добрий допоможе з майбутнім урожаєм зернових. Починаючи від дня святої Варвари (17 грудня), три дні поспіль гуляли Миколаївські святки. У далекому XVIII столітті, козаки та посполиті, з нагоди цього свята обов’язково варили пиво, запрошували гостей і, незважаючи на піст, влаштовували танці з музиками, катання на конях та інші козацькі розваги.

Павло Алеппський, архідиякон, який мандрував Україною в середині XVІ століття, трапезуючи у козаків, відзначав, що «у Землі Козаків нема вина, але навзамін його п’ють відвар з ячменю, дуже приємний на смак. Ми пили його замість вина, що ж було робити? Але цей ячмінний відвар прохолоджувальний для шлунку, особливо в літній час». У різних українських монастирях (Києво-Печерському, Густинському Троїцькому та ін.) гостям подавали «спочатку мед, потім пиво, за тим чудове червоне вино із власних виноградників», а також: «Поставили на стіл кухлі з пивом і соління парами». Відзначав чужоземець і щедрість отців церкви: «Нам привозили мед і пиво у великих діжках».

Уже в XIX столітті на Миколая пиво в домашніх умовах не варили, цей напій виготовляли лише в монастирських, державних чи приватних броварнях. Але його охоче купували і виставляли віншувальникам, бо ще на зламі ХІХ-ХХ століть по околицях Києва в ці дні ходили з вітаннями, аналогічними різдвяним колядкам.

Храмові (престольні) свята, зокрема й Миколая, в Україні відзначали із службою Божою, гостинами, провідуванням родичів. Це був піст, і тому готували пісні страви: пундики, пампушки, вареники з пісною начинкою, млинці, пекли білий хліб, калачі і пироги.

На Миколая ріки вже замерзали так, що по кризі безпечно було їздити саньми. Приказували: «Варвара ночі урвала, та дня приточила, а Миколай морозом присушив»; «Варвара приготовляє, Сава мости мостить, а Микола гвіздком прибиває»; «Варочка постеле, Савочка погладить, а Микола стукне». Спостерігали за погодою цього дня. Якщо гілки вранці прикрашав іній, чекали врожаю на овес. Якщо до Миколая насипало багато снігу, можна було сподіватися врожаю на все збіжжя. І навпаки — гола, замерзла грудками земля не сприяла родючості. Тоді молилися святому Миколою, благаючи його врятувати озимину та всі зернові.

Цього дня, як і на Новий рік, і на Різдво, першим переступити поріг двору, хати, хліва, стодоли мусив господар або близький до родини чоловік, і бажано небідний. Якщо приходив хтось чужий, та ще й безталанний, боялися його, як носія злої сили, злиднів. Тому на Миколаївські святки не жебракували, а жінки не виходили з хати, навіть щоб позичити вогню чи солі. У Карпатах і Прикарпатті перших носіїв добра називали полазниками, вірили в їхні чудодійні властивості. У деяких місцях цю роль виконувала худоба: бичок, віл чи кінь, яких уводив до сіней господар. Вони символізували наступне благоденство сім’ї. Вірили, що святий Миколай опікується дикими і свійськими тваринами. Тому, коли худоба недужала, молилися Чудотворцю, просили допомоги. У багатьох народних оповіданнях він виступає в ролі цілителя.

Католицька традиція робити подарунки на день святого Миколая спочатку поширилася в західних регіонах, де панувала Греко-Католицька церква, а згодом і на решту територій України.

У Карпатах, Закарпатті і Прикарпатті по дворах ходили гурти хлопців, серед яких один був перебраний на святого Миколая. Найчастіше він вирізнявся смушковою шапкою із шликом (як у козака). Хлопці носили дарунки (як правило, це були пряники у вигляді символізованого святого Миколая — «миколайці», «миколайчики») і лозину. Чемним дітям роздавали печиво, а неслухняним спершу показували лозину, а потім, змилостивившись, таки дарували пряник. У містах батьки самі клали малюкам уночі під подушку «миколайця». Знайшовши вранці печиво, діти дуже тішилися і хвалилися один перед одним своїми подарунками. Пізніше цей звичай поширився і на дорослих, особливо популярний він серед молоді. Хлопці та дівчата й нині обмінюються пам’ятними дрібничками і «миколайцями».

З часів, коли почали вибирати мед із дупел, де селилися дикі бджоли, потім з бортів, а тоді з пасік, люди використовували його в їжу як вишукані ласощі. Пізніше навчилися готувати з ним різноманітні страви, зокрема випічку, медові пряники і різноманітне печиво. Пряниками стали називати печиво, до якого додавали різні прянощі: корицю, гвоздику, коріандр, перець тощо. Українці охоче сприйняли цю традицію, використовуючи не лише заморські, а й власні спеції — м’яту, чебрець, мелісу, кмин, червоний перець та ін.

На зимового Миколая готували святкову, хоч і пісну, вечерю, вітали іменинників. Після Миколая вечорниці влаштовували майже щовечора. Найуживанішими стравами були вареники з капустою, грибами, маком, з гречаною кашею тощо, а також пампушки, пундики, млинці. Хлопці приносили горілку, наливку чи настоянку. Перед танцями дівчата частували всіх присутніх варенухою (вареною, варьохою).

У повісті Миколи Гоголя Тарас Бульба гукає до своєї жінки: «Нам не треба пампушок, медяників та інших пундиків!» Зрозуміло, що до пундиків ставилися як до небуденної їжі. Згадаймо приказки: «Аби хліб був, а без пундиків не помремо!», «Не такі пани, щоб пундики їсти!». У традиційному народному харчуванні це була ласа страва, хоча нашому сучасникові вона видається надто скромною простою у виконанні.

 В нашій ставропігійній козацькій церкві Покрова Пресвятої Богородиці , як і в багатьох інших українських церквах є традиція - на Святого Миколая обдаровувати діток прихожан подарунками від Миколая, які він, дивним чином, напередодні служби залишає у вівтарі... Щоправда, подарунки дістаються лише слухняним!

Молитва до святого отця Миколая

Всеблагий отче Миколаю, великий і предивний чудотворче!

Ти своїми молитвами лікував усяку недугу і болість,

Ти своїм заступництвом визволяв від певної смерті,

Ти своєю опікою відганяв біду.

Щиро благаю Тебе, скорого потішителя тих, що є в горі

і в нуждах теперішнього життя:

поспіши і до мене із своєю поміччю,

захисти мене й усіх людей від вогню

й води, від голоду і пошесті,

від тяжкої хвороби і несподіваної смерті.

Хорони мене через ціле життя,

а особливо в Страшну хвилину

переходу з дочасного життя до вічності.

Захисти мене тоді щитом твоєї молитви перед справедливим гнівом

Христа Бога і допоможи мені,

щоб я сподобився (-лася) навіки в небі,

разом з Тобою, прославляти і величати

Боже милосердя.