



Андрій ЗЮБРОВСЬКИЙ

ВИПІКАННЯ ПОВСЯКДЕННОГО ХЛІБА УКРАЇНЦІВ ПІВДЕННО-ЗАХІДНОГО ІСТОРИКО-ЕТНОГРАФІЧНОГО РЕГІОНУ

в кінці ХІХ — на початку ХХІ століть

Аналізуються приписи, прикмети, звичаї, методи та прийоми відбору, заготівлі та певні аспекти застосування допоміжних засобів хлібопечення — води, дров, листя. Продемонстрована залежність критеріїв добору допоміжних засобів від традиційних харчових стандартів та світоглядних стереотипів населення, а також від факторів соціально-економічного, природно-географічного характеру і особливостей матеріальної культури регіону.

Ключові слова: вода, ворожіння, дрова, вихор, грім, поховання, піч, листя овочів та дерев, хліб.

© А. ЗЮБРОВСЬКИЙ, 2014

Вибір та заготівля допоміжних засобів та компонентів хлібопечення посідали значне місце у комплексі традиційних технологічних прийомів, звичаїв та обрядодій, що передували власне випіканню хліба.

У досліджувану групу ми умовно об'єднали такі засоби та компоненти: вода (була водночас як одним з інгредієнтів, так і допоміжним засобом — нею вигладжували хлібини перед випіканням, примочували та мили їх після виїмання з печі тощо), дрова, якими напалювали піч перед випіканням хліба, та листя, яке підстеляли під хлібини у печі. Основним критерієм виділення їх в окрему групу став часовий фактор: переважна більшість акцій по відборі та заготівлі вказаних речей відбувалась іноді задовго до початку власне випікання хліба. Застосування ж досліджуваних засобів відбувалось на різних етапах хлібопечення.

Назва групи — «допоміжні засоби» — також умовна, і стосується лише листя, яке, як ми побачимо далі, і справді відіграло допоміжну у випіканні хліба роль. Адже, на відміну від води і дров, господині у процесі хлібопечення могли безперешкодно відмовитись від його використання.

Від правильності вибору допоміжних засобів залежали не лише смакові властивості майбутнього виробу, а й вдале випікання хліба взагалі. Вважалося, що необхідною була відповідність вказаних компонентів певним реальним фізико-хімічним параметрам, наприклад: обирались дрова з деревини певних порід, які при згорянні швидко створювали в печі високу температуру, необхідну для вдалого випікання вчиненого хліба.

З іншого боку, важливим критерієм була ритуальна чистота допоміжних засобів, оскільки, за народною уявою, невідповідність останнього чинника могла спричинитись до порушення процесу хлібопечення.

Традиційному українському хлібопеченню загалом (це дослідження таких авторів, як Л. Артюх [10, с. 126; 11, с. 81; 12, с. 45—52], В. Борисенко [16, с. 218—221], М. Глушка [18, с. 3—18], Т. Гонтар [20, с. 372; 21, с. 642; 22, с. 350; 23, с. 153], О. Страхова [40], М. Сумцова [41; 55, с. 639—657], С. Толстої [43, с. 412—421]) і певним його етапам та аспектам (наприклад, розвідки автора цих рядків [27, с. 368—380; 28, с. 89—103; 30, с. 342—355; 31, с. 776—783]) присвячена етнологічна література.

Більше того, значна кількість праць стосується ролі досліджуваних нами засобів у народній культурі. Так, семантико-світоглядним уявленням про воду, її місце у традиційній календарній та сімейно-побутовій обрядовості присвячені роботи Л. Горшко [25, с. 440—448; 26, с. 705—713], М. Горбаль [24, с. 27—33], воді у народній метеорології — П. Біляковського [14, с. 434—444].

Традиційні народні уявлення про деревину, методи, принципи та критерії (а також табу, приписи та народні уявлення, що лягли в їх основу) її відбору для використання у господарській діяльності, передовсім у будівництві, досліджували Р. Сілецький [39] та Т. Файник [45]; сферу семантико-світоглядних аспектів заготівлі та використання дров слов'янами — російська вчена В. Усачова [44, с. 135—138], а, зокрема, календарні матримоніальні ворожіння з ними українців — О. Серебрякова [38, с. 630—632]. Окремих розвідок, присвячених вибору, заготівлі та застосуванню листя у традиційному хлібопеченні українців, на сьогодні немає.

Однак, зауважимо, незважаючи на таку значну кількість праць, що торкаються питань, наближених до теми нашого дослідження, жодна з них не є присвяченою конкретно питанню побутування та можливих причин виникнення, ролі та місцю традиційних звичаїв, обрядів, технологічних прийомів вибору, заготівлі та застосування допоміжних засобів та компонентів хлібопечення українців — води, дров та листя. Власне, наша стаття і має заповнити цю прогалину.

На детальніше дослідження заслуговує територія Західного (Південно-Західного) етнографічного регіону, який включає низку історико-етнографічних районів і підрайонів: Волинь, Поділля, Опілля, Полукуття, Гуцульщина, Бойківщина, Лемківщина, Закарпаття, Буковина [32, с. 185; 36, с. 64—85], оскільки принаймні половина з них залишається поза сферою зацікавлень вчених-етнологів. Для порівняння і доповнення ми використали матеріал і з інших регіонів України та сусідніх слов'янських держав (Польщі, Росії, Білорусі).

Необхідною складовою вдалого випікання хліба було використання **води** придатної, як з боку фізико-хімічних характеристик, тобто реально, так і у ритуальному сенсі цього слова.

Зазначимо, що у межах досліджуваного регіону локалізуються значні водні ресурси. Тому, очевидно, вибір води, придатної для хлібопечення з реальної точки зору, не спричиняв жодних незручностей та не спонукав населення до створення значного корпусу прикмет та приписів, що регламентували б цей процес.

Складнішим був відбір води стосовно ритуальної придатності. Так, на бойківсько-лемківському пограниччі побутовало спеціальне ворожіння, присвячене вибору «доброї» води. Воно полягало у тому, що господиня загадувала чотири криниці. Вмочувала по шматку хліба у воду, подумки ніби у першу криницю, другу, третю, четврту. Потім в кожнен з цих шматочків встромляла по голці, і ці шматочки хліба з голками опускала у миску з водою, при цьому спостерігаючи за їх поведінкою: якщо голка поводитись спокійно, то вода не підходила [49, с. 30—31]. Можливо, хліб тут виконує роль своєрідної жертви (пригощання) потойбічному (хтонічному) світу (чи, можливо, самій персоналізованій Криниці: на думку П. Литвинової, сіверянської богині плодючості, за описами схожої на русалку, проте з децю іншими функціями та місцем перебування — у джерелах та криницях) [35, с. 695—697], а неспокійна поведінка голки мала стверджувати, що жертва буде прийнята, тобто можна сподіватись на допомогу потойбічних сил (вода набиратиме позитивних якостей).

Зазначимо, що у поляків, наприклад, хлібну жертву використовували для покращення стану води у колодязях [52, с. 36].

Зберігати у домі воду, призначену для споживання (в тому числі і приготування хліба) слід було виключно у закритій ємності, особливо якщо вона залишалась у домі протягом ночі: «Діжечка з водою повинна бути закрита, інакше в ній буде купатися нечистий» [17, с. 81]. Очевидно, припис виник із гігієнічних міркувань: щоб не забруднювати воду у посудині. Наперед вносили до хати воду, можливо, у холодну пору року, щоб вона прогрівалась до кімнатної температури («літепло»), якою, за народними уявленнями, слід було розчиняти тісто: при розчиненні холодною водою тісто не рухалось (слабо ферментувало), занадто гарячою — запарювалось, — в обох випадках хліб випікався невдало [28, с. 92].

Вода, яка використовується під час випікання хліба, теж набувала позитивних характеристик, очевидно, завдяки контакту з хлібом: водою, якою обмивали щойно вийнятого з печі боханця, вмивали лице дитини, примовляючи: «Щоб до нього люди так ішли, як ідуть до хліба, щоб було людям мило, як хліб» [15, с. 284].

Зауважимо, що польські дівчата вмивали такою водою лице, щоб шкіра у них була чистою [43, с. 415].

У Польщі вважали, що воду, котрою вигладжують боханці хліба перед випіканням, слід віддавати свиням, щоб також були гладкі [56, с. 779] (круглий = гладкий = товстий; або, щоб свині виростили так само, як виростає та округлюється хліб у печі). Завдяки контакту із хлібом вода набирала виключно позитивних характеристик, які, в подальшому, за народними уявленнями, могли передаватись іншим об'єктам чи суб'єктам.

Щоб отримати якісний хліб, піч добре напалювали. З цією метою намагались використовувати дрова з твердих, малодимних («шоб не коптило» [5, арк. 239]) порід деревини: дуба [9, арк. 42—43], граба, берези, ясена [5, арк. 38, 49; 7, арк. 85, 90] («Грабові, береза і ясен — вони сильно жаркі, і вони ту черинь нагрівають. Вони раптово горять, і черинь тоді вже накалюється, і температуру вони дають більшу» [5, арк. 189], стверджують інформатори з Волині), бука, ліщини, вільхи [7, арк. 48; 8, арк. 11, 40] (Волинь, Бойківщина), клена [9, арк. 84], акації [9, арк. 42].

На рівнинній частині Південно-Західного історико-етнографічного регіону респонденти визнають однією з найбільш оптимальних для випалювання печі при випікання хліба дубову деревину: дрова з цього дерева «самі тяжчі — і найлучче вони жарять» [5, арк. 5].

Однак варто зазначити, що подекуди дуба на паливо не використовували. Мотивували це тим, що дубові дрова, незважаючи на те, що давали досить добрий жар, часто погано та довго горіли («дуб горить і зара чахне, і робиться чорний» [31, с. 778—779]): «Дубові дуже тяжкі, бо дуже вони не хтять горіти» [5, арк. 178], «А дубові, то не дуже важні, бо важко вогонь іде» [9, арк. 43] (Волинь). Іноді вважали, що вони не давали необхідної кількості жару, «бо дубови, то жар чахне бистро» [9, арк. 6]. Відповідно, з одного боку, процес прогрі-

вання печі не виправдано затягувався, а з другого — черинь печі не отримував необхідної кількості тепла («Він (дуб. — А. З.) прогорить, але потім той жар — на вугля чорне, і черинь так не нагрівається») [5, арк. 262], що, в свою чергу, могло призвести до того, що хліб не випікався: «А дубові вони горять, а потом зробиться зразу вугля. То вже гнітити [хліб] — може не загнітити зверху, бо зробиться чорний» [5, арк. 69].

Найоптимальнішими при випікання вчиненого хліба господині вважали грабові дрова («А грабові — найлучче дрова» [5, арк. 152]). Вони швидко горіли, а при згорянні утворювали значну кількість жару, значно при цьому розпікаючи черинь: «Грабиною саме лучче нагару було» [5, арк. 281], «Грабові, шоб були — гарача піч буде, і нагорить файно» [5, арк. 302], «Грaб — найлучче дерево. Менше треба палити» [9, арк. 30]. Використання грабових дров економило час та зусилля жінки-господині, а також гарантувало вдале випікання хліба: «Якщо є грабові дрова — файно напалиться піч — добре випечеться хліб» [5, арк. 222].

Позитивні характеристики цього палива відображені навіть у фольклорі. Так, на території Волині побутувала приказка: «Нема дров, як грабина; нема м'яса, як свинина, і нема риби, як линина» [5, арк. 152]; «Нема риби од линини, а дров нема од грабини» [9, арк. 30].

Подекуди, щоправда, під час випікання хліба грабових дров не використовували, оскільки вони надмірно розжарювали піч («Грабовими, то дуже сильна, гарача дуже піч. Грабові, то сильні дрова» [5, арк. 143]), а це могло спричинитися до того, що печиво підгорало: «Як береш грабовими, то хліб той пригорає» [5, арк. 290].

Верби, сосни, смереки, осики [5, арк. 17; 7, арк. 103; 8, арк. 40] намагались не використовувати для напалювання печі під час випікання хліба, оскільки при їх згорянні утворювалось багато диму та кіптяви: «Сосна, то дуже кіптить, коптю того багато і жару того нема» [5, арк. 82], «То, кажуть, осика, то дуже витрушує сажу: вигарує — догори йде, осикові дрова» [9, арк. 43]. Жару від таких дров було мало і, як наслідок — «як такі во дрова соснові або восикові, то той хліб не спікався» [5, арк. 17]. Зауважимо, однак, що паростки верби, освячені у церкві на Вербну Неділю, спалю-

вали у печі під час випікання обрядового печива — паски. Вважалося, що таким чином вказане печиво краще загничується (тобто запікається, його скоринка набирає коричневого кольору, притаманного випеченому хлібові): «Коли паску печуть, то кидають у вогонь, як піч палять, вербу свячену торішню. То вона дуже, паска, загничується гарно, пригничується паска» [7, арк. 38], «Як вже на той рік лишається верби свяченої, як паску печуть, то кидають, щоб гнітилась паска файно» [5, арк. 2]. Можливо, такі приписи виникли саме через те, що при спалюванні верби виділяється досить значна кількість диму, під дією якого печиво темнішало. На підтвердження цього можемо зауважити, що крім вказаної деревини для покращення загничування паски спалювали різні предмети, при згорянні яких виділялась велика кількість диму: «Уважають, щоби паска добре загнилася, а навіть умисне гнітять, сиплячи на огонь грис, кидаючи папір, соломку, а дуже часто і «вонучі»» [34, с. 80]. З іншого боку, вказані предмети були вкрай легкозаймистими. При їх спалюванні відбувався різкий короткотривалий підйом температури, який, очевидно, забезпечував «загничення» печива, проте був занадто нетривалим, щоб спричинити його підгоряння.

Щоправда, українці Волині, зокрема до осики як до палива, ставились двояко. З одного боку, подекуди вона навіть вважалась цілком придатною для випалювання печі («Не заперцають його садити. Ріжуть його на доски, на дрова рубаєм — ну, осика...» [3, арк. 37], «Осикові (дрова. — А. З.) такі легенькі — добре» [5, арк. 143]), з другого — «А госику воно шо: згоріла — і попіл, жару нема ніякого» [5, арк. 305].

Деревина, призначена для напалювання печі перед випіканням хліба, повинна була володіти ритуальною чистотою. Так, подекуди заборонялося з цією метою використовувати вже згадану нами осику (з неї, за уявленнями, робили цвяхи для розп'яття Ісуса Христа [44, с. 136]), бузину [9, арк. 84] («Бузиновими не можна палити. Бузини не мона палити. Бузини взагалі не палять. Не тільки на хліб, а й так» [7, арк. 70]; якщо нею палити на хліб, то «будуть заводитись всякі такі (?)» [7, арк. 85]; нехтування табу може призвести навіть до смерті порушників [44, с. 136]; за демонологічними уявленнями бойків, «в бозі (кущі бузини. — Р. С.) сидит

коло хати годованець — він пилює хату, помагає господарю, але йому не можна давати солону страву» [39, с. 59], тобто, там локус перебування опіку на дому — тому й такі негативні наслідки для того, хто б її рубав чи палив нею). Вербу («вербою вважали (палити у печі. — А. З.), шо то верба: чи ото вона в нас в пошані, чи в забороні») [9, арк. 84], калину [44, с. 136] (вважалась заклятою людиною [39, с. 29]), липу (зокрема, на Поліссі вважалося, що «як тим деревом палиш — павутина, клопи заводилися» [39, с. 30]).

Непридатною для використання як палива для варистої печі (у тому числі й при випіканні хліба, звичайно) вважалась деревина з різними вродженими (природними) й набутими дефектами. Заборонялось використовувати на дрова дерево, вивернуте вітром з коренем: «То казали так: недобре брати те з лісу, яке вітер вивернув. Вітер вивернув — то недобре брати» [2, арк. 7]. Таке дерево вважалося небезпечним через контакт із вихором, який стійко асоціювався в народній уяві із нечистою силою: «Не можна було брати, шо вітер вивертає дерев. Кажут, шо нечиста сила чи чорт володіє. Він там оставив чи свій дух, чи свої сліди» [2, арк. 22], «Це, каже, злий дух його положив, то його вже не можна трогати» [3, арк. 59]. На Поліссі таку деревину «і в п'єч не ложать, і на паливо [брати] ненада» [39, с. 38].

Щоправда, значна кількість інформаторів стверджує, що дрова із поваленого вітром дерева все ж використовували для опалення житла та приготування їжі: «Виворот, шо його вивернув вітер, то його ... добре на дрова» [2, арк. 89] (Волинь), «Як дерево вихором звалить, то ним палили [в печі]» [39, с. 38] (Полісся).

Унікали використовувати у якості палива дерево із подвійним стовбуром: «Його не брали... на дрова, бо міг бути пожар» [39, с. 40] (Бойківщина). Вважали, що у ньому «антихрист перебуває, бо воно має два серця, том там — злий дух» [39, с. 40].

На Бойківщині не палили у печі дровами із дерева, що мало «чортову мітлу» або «свічку» (довгий тонкий паралельний до стовбура відросток — сучок, що закінчувався зеленим верхком). «Таке дерево з чортовою мітлою навіть на дрова не годиться — там знаходиться нечиста сила» [39, с. 42], — по-

відомляють респонденти. Зазначимо, що на Волині заборонялось навіть рубати таке дерево — порушника табу міг розбити параліч [5, арк. 208].

Не використовували подекуди як дрова деревину із «вовком» (різні дефекти деревини: нарости на стовбурі чи плями на спилі самої деревини): «Дерево, яке має так довкола... як обручка є (нарост — там злий дух є), [називають] з вовком, воно не є чисте. Навіть підпалювати під кухню не беруть. Від того є параліч і чорна хвороба» [39, с. 44].

Українці остерігалися застосовувати як паливо дрова із розбитого громом чи блискавкою дерева [3, арк. 36]. Однією з основних причин такої заборони було те, що, за народними уявленнями, грім бив лише у дерева, в яких (чи під які) під час грози ховалась «нечиста сила» (наприклад, душі померлих неприродною смертю чи самогубців тощо): «Як грім вдарив дерево, то навіть не брали палити ним, бо там ховат сі бодай щезло — сатана, диявол. Як грім вдарит, блискавка, то його там вбиває» [39, с. 33] (Бойківщина); «Як грім вдарить дерево, то його не брали, бо там — дідько, і Бог влупив в нього. Його не брали навіть на опал» [39, с. 34] (Підгір'я); «А як грім вдарив, то нашо ж то дерево вже брати? Бо ше впаде [грім] туди на хату!» [3, арк. 7] (Волинь); «Дерево, бите громом, не брали, їм і в хаті не палили, бо случай який буде», «Молнія б'є туди, куди нечиста душа ховається. Як в дерево вдарило, то вже його не ріжуть і його не можна палити, бо може повторится — в хату вдарить» або «рознесе піч» [39, с. 33, 35] (Полісся).

Зазначимо, що на досліджуваній території часто нехтували описаним табу на використання дров із розбитого громом дерева: «Дерево, в яке грім вдарив, брали тільки на дрова» [1, арк. 16] (Бойківщина), «Тоже (бите громом. — А. З.) не можна... тре палити його» [2, арк. 70].

На Волині заборонялось брати на дрова дерево, на якому хтось повісився: «Як вішелник повіситься, то тоже викопують геть з корінням. Ніхто його не палить. Чи за село, чи на околицу — но його одвезуть» [29, с. 42].

Попередньоописані заборони на спалювання у домашній печі деревини з набутими та вродженими дефектами поширювались, очевидно, також на

сферу приготування їжі, центральним компонентом якої було випікання хліба. Розглядаючи формування описаних табу через призму обрядово-звичаєвої сфери хлібопечення, можна, на нашу думку, простежити ряд взаємовпливів між цими галузями народних уявлень.

Так, у народній свідомості випікання хліба було процесом, який для свого успішного завершення (тобто, для виготовлення печива, придатного до вжитку як з реальної, так і з ритуальної точки зору) мав володіти певними сталими характеристиками, наприклад: необхідною була наявність чітко визначених початку і кінця акції (які не мали суперечити народним уявленням про сприятливі для певних акцій відрізки часу [27, с. 369—370]), чітке дотримання послідовності дій. Проте чи не найнеобхіднішим вважалося використання *правильних* (реально придатних та ритуально «чистих») інгредієнтів (води, борошна).

Стосовно деревини із вродженими дефектами все достатньо зрозуміло: вона від природи була *неправильна*, тому її використання у хлібопеченні, очевидно, мало б спричинити до випікання *неправильного* (нестандартного, неправильного за формою, невдалого тощо) хліба, порушуючи «правильність» процесу випікання.

Говорячи ж про причину невідповідності дров із дерев з набутими дефектами, слід, в першу чергу, розглянути механізм виникнення заборони на використання такої деревини у господарській діяльності загалом.

Р. Сілецький пов'язує виникнення табу на застосування деревини розбитої громом чи поваленої вітром із давніми світоглядними уявленнями про смерть, душу, потойбічний світ, «нечистих» покійників. Наприклад, сильні пориви вітру, буря, вихор стійко асоціювались із душами великих грішників (були їх місцем перебування), душами померлих неприродною смертю, самогубцями, ходячими мерццями тощо [39, с. 58].

З цієї ж точки зору, очевидно, слід розглядати формування заборон на використання деревини, розбитої громом. Блискавка б'є не стільки у саме дерево, скільки у нечисту силу, що локалізується під деревом (тобто в місці гіпотетичного поховання, над яким посаджено дерево). Побутують повір'я, за яким грім б'є у місця, де поховані влас-

не «нечисті» мерці [39, с. 58—59]. Звіди зрозуміло, що блискавка вражає те дерево, під яким похований цей *нечистий* мерць (з якого часто нечиста сила і утворювалась).

Таким чином, виходячи із написаного, деревина із набутими дефектами ставала непридатною для господарської діяльності через контакт із «нечистими» душами чи негативними демонологічними персонажами (що часто було одним і тим самим).

За народними уявленнями, осердя варистої печі вважалось місцем перебування душ померлих родичів: «А коли людина помре, то Пан Бог видає наказ, щоб людська душа сиділа на черені (де хліб печуть) рік і шість тижнів, а як покута закінчиться, то аж тоді іде на тамтой світ» [48, с. 96].

Крім того, в традиційному хлібпеченні чітко проглядається мотив вшанування душ покійних предків (наприклад, у заборонах, що регламентують часові параметри хлібпечення [27, с. 376, 377], чи обрядодіях, що супроводжують споживання та повождення з хлібом у повсякденні та обрядовості [30, с. 345, 347—349]). Важливим уточненням є те, що у даній сфері господарської діяльності вшановуються та заохочуються до допомоги «правильні» покійні (душі членів роду, що померли своєю смертю, «чисті» мерці). Відповідно, логічним було б припустити, що в такому випадку небажаним вважалось використання тих чи інших речей, будь-яким чином пов'язаних із «неправильними» покійниками: «нечистими», померлими не своєю смертю, самогубцями, та й просто *чужими* мерцями, які, за народними уявленнями, не допомагали, а навпаки шкодили не своїм живим людям та їх господарству.

Таким чином, на нашу думку, виникає заборона на випалювання печі перед випіканням хліба деревами з набутими дефектами, оскільки така деревина, як ми попередньо вказували, набувала ритуальної нечистоти саме через контакт (у той чи інший спосіб) із «нечистими» покійниками, — використання її у сфері, яка недвозначно вимагала ритуальної чистоти, ставало неможливим.

Однак, зазначимо, селяни часто ігнорували табу на використання палива із деревини з набутими та природними дефектами. Причина цього, на нашу думку, полягає у:

дороговизні та недоступності [5, арк. 17; 7, арк. 103] паливного матеріалу. Логічним є припус-

тити, що селянин не міг цілком ігнорувати такі дрова (особливо коли вони належали до твердих та малодимних при згорянні порід). Тим більше, що, як правило, пошкоджена вітром чи блискавкою деревина не була придатна для будівництва (чи інших видів господарської діяльності), при чому не тільки з ритуальної, а й, здебільшого, з реальної точки зору. Очевидно, що такий лісоматеріал був менш дефіцитний та дешевший (вагомий аргумент, особливо у випадку, якщо дрова купували);

очевидно, що дозвіл на спалювання дерев, розбитих громом та повалених вітром (у тому числі й у печі), був пов'язаний із залишками слов'янського звичаю трупоспалення та віруваннями про потойбічний світ. Отже, небіжчик, якого спалювали, за уявленнями, потрапляв одразу ж «на тамтой світ». Зрештою, вважалось, що туди доходить лише дим та пара. Так, за народними повір'ями, душі померлих живляться парою від хліба (чи страв загалом) або димом від їх спалювання: «Пара з його (хліба. — А. З.) доходить до мертвих на той світ; пара як піде з хліба, то помершим» [37, с. 192]; «Як хліб витягну [з печі], то вмиваю його перед печу водичкою, аби мертві чули на тім світі, що я печу хліб. Я відкриваю, і йде туди той воздух» [39, с. 322]; у день посвячення дому несли до церкви хліб, випечений у цей же день, оскільки «він мав бути ще гарячий щоб дух з нього дійшов до учасників богослужіння» [53, с. 142] (тут мається на увазі символічний рух пари хлібин від профанного простору, від простих людей, що його принесли, до сакрального — до священика; тобто, символічно із земного на «тамтой», потойбічний, світ). Тобто, слід вважати, що, спалюючи деревину із набутими дефектами, відправляли на «той світ» із димом і негативні «нечисті душі» чи демонологічних персонажів. Підтвердження наших думок можуть бути повідомлення респондентів. Так, на Волині стосовно дерева, розбитого громом, казали, що його «палити брали: воно з димом все виходить» [3, арк. 72]; або на Поліссі, стосовно вивернутого з коренем — «Хай воно згорить і з димом йде до Бога» [39, с. 39];

теоретично можливим є те, що досліджувані приписи виникли на основі уявлень про очисну силу вогню [13, с. 516], який мав би очистити «нечисту» деревину та зліквідувати її можливий негативний вплив на людей та господарство (наприклад,

як при стрибанні через купальське вогнище чи спалюванні різних «відьомських» предметів: підкладів, заломів тощо).

Отже, деревина, яка пройшла всі попередньо описані критерії відбору, вважалась, за народними уявленнями, найбільш придатною для випалювання печі при випіканні хліба.

Проте, на нашу думку, був ще ряд факторів, які спричинювали істотний вплив на вибір дров:

1) залісненість території. Зрозуміло, що у районах із значними лісовими масивами дрова були більш доступним ресурсом. Тому там побутувала більша кількість прикмет, повір'їв, приписів та заборон стосовно відбору деревини для палива (наприклад, Українські Карпати чи Полісся України). Там же, де лісу було відносно мало, селянину доводилось нехтувати певними критеріями стосовно заготівлі дров. Так, по деяких районах Волині, у яких внаслідок активної господарської діяльності був зменшений лісовий фонд, респонденти повідомляють: «*А грабові — самі ліпші дрова. Но але грабові хто де набере так. А любими печем: любі дрова, які хто має — такими пече*» [5, арк. 152], «*Які у Вас є дрова, такими і палити. Як саме луччі є грабові дрова. А де їх взяти? А де їх взяти, тих дров. То треба мати свого ліса, всякі породи ті лісові*» [5, арк. 211]. Зауважимо також, що стосовно низькоякісних дров, доступних навіть для бідноти, на Бойківщині побутувала приказка: «*Вівсяний хліб, вербові дрова — готова біда*» [23, с. 150];

2) конструктивні особливості печі. За повідомленнями інформаторів, майстерно зроблена піч не потребувала великої кількості чи значної якості палива: «*Ну, як яка піч була. Була піч добрая, а була і нездала: є поставив піч добрую муляр, а є й нездалу піч. Більше грабові такі до печі до такої (недоброї)*» [5, арк. 178], «*Ну, вот я пекла хліб, то я сосновими дровами. Бо як береш грабовими, то хліб той пригорає. Чи то цегла така, чи шо?*» [5, арк. 290]. І навпаки — неякісно зроблена піч вимагала більшої кількості дров, до того ж твердої породи, які давали більше жару: «*А дубові, то то треба вже така піч, шо не пече*» [5, арк. 143]. Крім того, кількість та якість дров, необхідних для надання печі температури, при якій відбувалось вдале випікання хліба, коригувалась розмірами самої печі. Невелика не потребувала значної кількості па-

лива з твердих порід деревини: «*Грабовими, то дуже сильна, гарача дуже піч. Осикові такі легенькі добре, соснові. Бо як у мене, наприклад, мала піч, то я візьму оберемочок, і воно згоріло — розгорнула той жар по всьому, і воно файно пече*» [5, арк. 143]. Іноді респонденти стверджують, що при випіканні хліба у якісно зробленій печі порода деревини дров значення не мала; основною вимогою для вдалого випіку печива, з їх слів, було використання *сухих* («*котрі добре горать, сухі*» [6, арк. 6]) дров: «*Любі дрова мона, аби сухі були. Бо певне, як вони не сухі, сири, то воно не нагорить: жару немає, духу немає — і хліб добре не печеться, не підходить. А як дрова [сухі], добре напалено, то нема різниці*» [9, арк. 110];

3) кількість та якість палива, потрібного для надання печі температурних характеристик, необхідних для вдалого випікання хлібних виробів, знаходилось у прямій залежності від типу самого печива — прісного чи вчиненого. Перше відрізнялось від другого способом приготування тіста: прісне було бездріжджовим; іноді, щоб пом'якшити прісне тісто, до нього як розпушувач додавали соду чи кислomолочні вироби. Проте прісне печиво відрізнялось від вчиненого ще й технологічними прийомами випікання. Мається на увазі те, що боханці вчиненого хліба при формуванні його із тіста набували кулястої форми і були досить значними в діаметрі. Тому для вдалого випікання вчиненого хліба його слід було піддавати у печі тривалій термічній обробці за високих температур. Прісні ж вироби, як правило, мали дископодібну форму¹ і, відповідно, незначний, порівняно із вчиненим хлібом, діаметр. А це не вимагало значної температури та тривалості термічної обробки такого печива, що, в свою чергу, знижувало об'єми та якість необхідного палива для печі. Крім того, часто практикувалось випікання прісних хлібців не у печі, а на плиті (або «кухні»²): «*На патель-*

¹ Аналогічними за формою були вироби, що виготовлялись із вчиненого печива, проте формою (тонкі дископодібні) та способом випікання (на черені, коли ще горів вогонь, на сковорідці чи на плиті) нагадували прісне печиво.

² Пристрій для приготування їжі. Не мав, на відміну від варистої печі, склепіння, тобто не утворював замкнутого осердя. Робоча поверхня нагрівалась за допомогою вогню, який розпалювався під нею (на відміну від череня печі, який випалювався зсередини — тобто вогонь розкладався на самому черені). Плита була менш вибагливою

ні, казали... що ж перше не було, а плити. На кухні, казали, мусово було. А то та ж плита гарача. То брали, витирали, щоб та плита чистенька була, та якогось там прісняка підпалка» [5, арк. 316]. Досить поширеним також був випік прісного печива на сковорідках, як на плиті, так і на черені печі. До того ж іноді це робили ще й навіть «перед вогнем» (коли у печі горів вогонь): «Хліб ше не саджати. В печі ше палиться, тому моя мама зробе підпалків (їдного або два) — батько з поля прийде, снідати щоб було шо. На сковородку той підпалок» [5, арк. 125], «Горить піч, замість, да коло печі скраю челюсті, так поставить такі перепічки. Я його часом і зара роблю для своїх дітей. З цього самого (кислого. — А. З.) тіста. Взяла, розплескала, розплескала. Зараз же на сковороду. Не на черень, а на сковороду. Протів вогня його пекли» [4, арк. 147]. Таким чином, зрозумілим є те, що для випікання прісного печива необхідно було значно менше палива, аніж для вчиненого.

Стосовно заготівлі дров, то вона регламентувалася певними часовими приписами: на Харківщині заборонялося їздити по дрова до лісу в четвер на Троїцькому тижні — русалки, що обернулись на птахів, могли б заклювати; заборонялось рубати дрова в Градову середу (після Великодні і Трійці) — град поб'є посіви хліба; в неділю, свята — щоб вовк не чіпав худобу і людей [44, с. 135—136].

Місце для рубки чи зберігання дров вважалося нечистим (вагітній жінці навіть заборонялось переступати його — дитина може народитись із заячою губою [44, с. 136]), але як прикордонний простір між «своїм» і «чужим» світом, воно підходило для ворожби і лікувальної магії. Наприклад, на Поліссі сюди виносили лавку, на якій лежав покійник [44, с. 136]. Дрова також використовували під час ворожінь (найбільша кількість з них — дівочі матримоніальні дивінації [38, с. 631—632]), в обрядах календарного циклу, в народній метеорології, а також як символічну жертву вогню.

Хліб часто випікали, підстелюючи під нього найчастіше листки капусти [31, с. 779; 5, арк. 38; 7, арк. 20] (наприклад, на Покутті «лопату до вса-

жування боханців... вкриває си капустаєм листом» [19, с. 50]). Листок (листки) викладались на робочу поверхню хлібної лопати, зверху клали вироблений боханець. Потім його саджали, швидким рухом струшуючи хлібину на черень печі. Маленькі хлібні вироби могли класти просто руками (тим більше, що їх не клали углиб, лиш близько до отвору печі).

Використання листків запобігало підгорянню [5, арк. 118] та забрудненню подошви печива: «...Кладуть [хліб] на тому листі. Шоб попіл не приставав. Шоб було чисте» [5, арк. 188]. Також вважалося, що хліб, випечений у такий спосіб, матиме кращий, порівняно із хлібними виробами, спеченими на голому черені, запах: «На той листочок положиши — дуже пахне капустою хліб» [5, арк. 213], «Пекли на листі капустаю. Тоже пахне гарно [хліб]» [9, арк. 111]. Хліб, випечений на ньому, вважався особливо смачним: «Я дуже любила, отак-о як зара, на капустньому листі. Ото смачний мені був хліб! Часом іше мале те листя, а вже іду ломлю, ше друге підстромлю (два одразу тобто. — А. З.). Але ж прилепне такий і виїмеш, і тільки того листочка пригареного одшкрабаєш. Ай, то мені та шкурунка! Я могла з цілого бохунця ту шкурунку з'їсти, бо вона така була смачна на тому листі капустаю» [5, арк. 228—229] (Волинь), «Таке листя з капусти було грубе, такий великий лист. Поставила лист, та й вона поставила в піч. То листя з капусти поставила, то спекла, а хліб такий був смачний» [8, арк. 65] (Бойківщина),

Перед використанням листки капусти попередньо підготовляли, обрізаючи з них товсті прожилки та черенки, якими він кріпиться до качана (інакше подошва хліба виходила б із значними нерівностями, прожилки могли б занурюватись у тісто, впікаючись у бохон): «А пекла ...капустяні листки: візьму того листка, грубе те пообрізую і на лопату кладу, на нього кладу хліб — і в піч. І на тому листку дуже під сподом файно підпечеться» [5, арк. 129], «Бувало, я і на листі пекла капустаю, на листкові, тільки обрізати, де той грубий качан, щоб тоньший листочок був» [5, арк. 213].

Проте застосування як підстилки під хліб капустаю листя викликало певні незручності. Передовсім, це було пов'язано зі необхідністю використання свіжих (зелених) листків. А це обмежувало застосу-

та дещо економнішою до палива. Проте вчинене печиво на ній виготовляти було неможливо: тепло виділяла лише робоча поверхня знизу, тому об'ємні вчинені боханці не пропікались би зверху та всередині.

вання капустиного листка літньо-осіннім періодом: «Пekli на листі... не круглий [рік]. То тоді як є листя з капусти» [5, арк. 118], «То такий момент був: є листя — є, нема — підсипали грисом» [5, арк. 228—229], «Ну, літом, звичайно, пekli на листі капусти (літом і восени). А потім — просто на черені» [9, арк. 80], «Пekli на листі капустиному. Ну, коли листя було! А як листя нема зимою, то де його взяти? А муку підсипали, то не було разниці: чи зіма, чи літо» [9, арк. 111].

Зазвичай капустине листя на зиму не заготовляли, засушуючи його [5, арк. 38], оскільки «воно сухе потріскає. Вже воно ні. То тре зелене листя» [5, арк. 213]. Зазначимо, що капусту могли зберігати головками взимку сирію у льохові; з цих головок брали листя для випікання хліба.

Щоправда, спорадично інформатори повідомляють, що капустині листки все ж засушували на зиму: «З капусти листя сушили. І потім його розпросторують і кладуть [хліб] на тому листі» [5, арк. 188], — зберігали заготоване листя на горині (Волинь). Сухі листки перед використанням розпарювали у гарячій воді. Зауважимо, що аналогічним способом зберігали та використовували капустине листя в кінці ХІХ ст. на Слобожанщині (Куп'янський повіт Харківської губернії). Там, саджаючи у піч пшеничні хлібиз вчиненого тіста, які називались «паляниці», «на лопату... кладуть сухі капустині листки, розпаривши їх попередньо у гарячій воді» [47, с. 277].

Крім капустиного часто використовували як підстилку під хліб листя дерев: дубове [33, с. 186—187; 54, с. 154], кленове, липове [51, с. 283], яворове [42, с. 27], горіхове, виноградне [5, арк. 213]. У зв'язку із малими, порівняно з капустиними, розмірами деревного листка під боханець на лопату клали одразу по кілька штук: «Горіхове листя ложили так-о наохрест. І на те листя [хліб]» [9, арк. 44].

Деревне листя заготовляли на зиму у значних об'ємах, з метою використання у хлібопеченні. Відбувалось це, як правило, восени. На Волинському Поліссі для цього відводили окремих день — 8 листопада (святого Дмитра) [33, с. 186—187]. Назбиране у лісі листя в'язали черенками у пучок («калітка», «вінок»), або нанизували на лозові прутики та вшали під стелею у коморі чи у хаті [33, с. 187; 51, с. 283; 54, с. 154]. Перед випіканням це листя, щоб

воно розпрямилось, ошпарювали окропом [33, с. 187]; це також забезпечувало його зволоження, завдяки чому воно не горіло у печі.

Зауважимо, що поляки вважали, що той, хто споживатиме хліб, випечений на підстилці із дубового листя, «матиме силу дуба» [50, с. 67]. Щоправда, в українській традиційній культурі ми таке повір'я не зафіксували.

Зазначимо, що застосування як підкладу при випікання хліба капустиного та дубового листя характерне не тільки для українців, а й, наприклад, для білорусів та поляків [46, с. 97].

Застосування листя у традиційному хлібопеченні українців Південно-західного історико-етнографічного регіону мало, крім всього наведеного, ще ряд особливостей.

Подекуди вважалось, що хліб, випечений на голому черені, тобто, без використання листяного підкладу, набагато кращий та смачніший: «Мої хлопці, то дуже любили на черені без нічого: тільки на лопату муки підсипати, щоб з лопати скинути хлібину на черень» [5, арк. 137—138], «Кажуть, просто на черені хліб луччий» [5, арк. 240], «І смачніший хліб на голій черені» [5, арк. 280], «Але на череніві луччий хліб, як на листі: він має вкус, запах. Такий, знаєте, підпечеться» [9, арк. 44]. І навпаки — хліб, спечений на листі «вже не той вкус має» [9, арк. 18]. Гіпотетичною причиною таких уявлень може бути те, що, зважаючи на досить значну товщину вчиненого хліба, боханці, за умов використання листяного підкладу, могли дещо гірше пропекатись, аніж на голому черені. Адже навіть піч при випіканні хліба на листі слід було напалювати значно сильніше: «На листі пekli хліб, щоб мені муки ішло. Але вже тре лучче палити, щоб черинь добре нагарений, бо листок холодний і сирий. То вже тре добре палити піч» [9, арк. 35]. Відповідно, у хлібин, спечених на підкладі, міг бути інакший, очевидно, не такий приємний, на думку носіїв традиційної культури, смак, як у добре пропеченого, випеченого безпосередньо на черені, хліба. Крім того, печиво, випечене на листяній підстилці, могло в процесі термічної обробки набувати специфічного запаху, притаманного тому чи іншому виду листя («На той листочок положиши — дуже пахне капустою хліб» [5, арк. 213]). Відповідно, такий аромат, не притаманний свіжовипеченому хлі-

бові, міг не відповідати традиційним смакам українського селянства досліджуваної території.

Найчастіше на листі випікали прісні хлібні вироби (наприклад, «малаї» — коржики, у тісто яких змішані ягоди [7, арк. 96]) та невеликі вироби із вчиненого тіста з начинкою (наприклад, пиріжки). «Як то вже пік з хліба пироги, ото хоче там з вишнями чи з чим, то візьмуть листка капуснього і положать два пироги. То то як пироги з хліба пекли, то капусні листки клали. Ну, з вишнями. В нас кажуть пироги» [5, арк. 68—69], «То — ні, під хліб не підстеляли [листя]. А то як вже ягоди, вишні, то такі малаї пекли. То з капусти листки, і брали на те листя клали те тісто, і то пекли. То називались малаї» [7, арк. 96], «Замішується мука і сода, і молоко кисле. І таке як пляска робиш, і кладеш туди ягоди (і дуже не накладаєш). А є так, що просто у мисці вимішуєш тісто з ягідьми. І листя капуснього накладу на блящину і туди тісто те виливаю. І воно спечеться, і таке, прийняти листя, і воно таке там під сподом такий листок» [5, арк. 153], «Листя, то тільки як ото таке остається тісто, да й лишне воно мені в діжці, то бере на листок капусняний, розпліскує і считає. Він зійде, то він скоро спечеться свіжий. То считали підпалок. То на листку» [9, арк. 18], «Як кажуть, налисники пекли. Ото вже вибрали з діжки: хто на більше, на менше — кине булку, кине дві. Хліба покинув, миску лишень сипнув туди — обмив. Перемішав, перемішав — і зробив з хліба такі дві булки — «налисники зветься». І на листку. Ото то вже як пироги» [9, арк. 36] — повідомляють респонденти із Західної, Північної та Центральної Волині. Зазначимо, що й в інших частинах України використовували листя як підклад під прісні хлібні вироби. Так, на Слобожанщині прісні пшеничні коржі «розкачують качалкою в кружки, у палець товщиною, кладуть на капусняне листя і саджають в піч» [47, с. 278].

Прісне печиво мало невелику товщину, тому, очевидно, використання листя при його випіканні мало на меті вберегти тісто від підгоряння чи перепікання.

Вироби із вчиненого тіста з начинкою хоча й поступались діаметром хлібним буханкам, проте переважали за такими показниками прісне печиво. Од-

нак, пиріжки із кислого тіста зазвичай пекли разом із хлібом (оскільки виготовляли їх, як правило, з того ж замісу). Для вдалого випікання останнього необхідною умовою була достатньо напалена піч. Для відносно невеликих пиріжків така температура була надлишковою, що могло б спричинити їх підгоряння, перепікання або пересушування начинки. Очевидно, що таким негативним наслідком запобігало «мокре і холодне» листя.

Крім того прісне тісто замішувалось дещо рідше, аніж вчинене. Тому, очевидно, слід припустити, що капусняні листки, які мають дещо чашоподібну форму, могли виконувати ще одну функцію — не давати тісту розповзатись черенем, що було особливо актуально у той період розвитку народної культури українців, коли сортовий склад зерна не давав змоги виготовляти тісто необхідної консистенції для формування боханців, чи й навіть тонких дископодібних паляниць, стійкої форми. Зауважимо, що випікання архаїчних видів печива (налисників, наприклад) у листі притаманне не тільки українцям, а й полякам [46, с. 97].

Використання як підкладу під хліб листя мало на меті економію вартісного ресурсу — борошна, яким могли підсипати хлібну лопату за відсутності альтернативи (листя чи грису): «На листі пекли хліб, щоб менш муки ішло» [9, арк. 35], «Брали лист з капусти такий великий: якщо у літі, то так на лист, шоби здоли муку не підсипали собі» [8, арк. 57].

Зауважимо, що подекуди замість листя дерев чи овочів могли підстеляти під хліб листовий папір [5, арк. 137—138].

Написане спонукає до певних висновків.

Перш за все зазначимо, що в більшості районів Південно-Західного історико-етнографічного регіону вода не була важкодоступним ресурсом. Очевидно, власне це спричинилось до того, що в традиційній культурі українців досліджуваної території не побутувало значної кількості прикмет, табу та приписів стосовно вибору води, необхідної для хлібопечення, крім досить неповно збереженого бойківського ворожіння, яке підтверджує гіпотетичне існування приписів стосовно відбору води, придатної для хлібопечення з ритуальної точки зору. Перевірка ж води за ознаками реальної придатності, очевидно, відбувалась шляхом дегустації щодо від-

повідності традиційним смаковим стереотипам, сформованим на основі опозиції «смачна — несмачна» («добра — погана»).

Вода, що використовувалась (у тій чи іншій формі) в хлібпеченні, набувала, завдяки контакту із хлібом, виключно позитивних аксіологічних характеристик, залучалась до «хлібної» продукуючої сфери, що, в свою чергу, спричинялось до застосування такої води у різних магічних діях, покликанях, на думку селян, транслювати позитивні ознаки, притаманні хлібові, тваринам та людям.

Стосовно палива для печі при випіканні хліба, зауважимо, що воно проходило кількоступеневий відбір. По-перше, українські селяни намагались використовувати дрова із твердих малодимних порід деревини (притаманних видовому складу лісових масивів тої чи іншої місцевості), уникаючи порід, що не відповідали цим критеріям. По-друге, не використовували як паливо такі породи дерев, які народна свідомість відносила до так званих «нечистих»: бузина, осика тощо. По-третє, намагались не випалювати піч деревиною із вродженими та набутими дефектами. Древа першої категорії вважались «неправильними» (неприродними), а їх використання могло порушити «правильний» процес випікання хліба. Відповідно, хліб міг вийти *неправильним*, тобто непридатним для вжитку. Розбита громом чи вивернута вихором деревина набувала, за народними уявленнями, ритуальної нечистоти через свій контакт з потойбічними силами (фактично, із душами чужих або нечистих покійників, у тій чи іншій іпостасі), негативно налаштованих до мешканців дому. Звідси вважалось неприпустимим її використання у процесі хлібпечення, оскільки він супроводжувався частими апеляціями до духів-опікунів (в тому числі — душ покійних родичів, *своїх* покійників), контакт яких із душами чужих — нечистих мерців негативно впливав на випік хліба.

Зазначимо, що на процес відбору палива для випікання хліба вносили корективи наступні фактори:

- доступність дров. Через недоступність та дороговизну дров селяни часто нехтували традиційними приписами, табу та обмеженнями щодо їх заготівлі та використання;
- видовий склад лісових масивів, оскільки деревину на паливо могли обирати лише із тих сортів, які превалювали у тій чи іншій місцевості;

- технічні характеристики та тип печі. Якісно виготовлена піч не потребувала для вдалого випікання хліба значної кількості та високої якості палива; так само не виникала потреба у знаній кількості палива, коли печиво випікалось не на черені варистої печі, а на плиті;

- тип печива. Для випікання прісних хлібних виробів потреба у дровах була меншою, аніж при виготовленні вчиненого хліба.

Характерною рисою традиційного хлібпечення українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону було, з одного боку, використання як підкладу під хліб при його випіканні листя овочів та дерев, а з другого — відмова від описаного способу. Основними причинами такого протилежного ставлення до даного методу випікання, на нашу думку, були:

- традиційні смаки населення. Частина респондентів значно вище оцінювала ароматичні властивості хліба, випеченого без застосування листяного підкладу, оскільки у печива, випеченого на листі, запах змінювався відповідно до притаманного листкам, що підкладались;

- доступністю листя та його придатністю до заготівлі. Заготівлі, методом висушування, добре піддавалось деревне листя. Капустяне — значно гірше (те, що зберігали зеленим у льохіві — радше вживали у їжу); тому в зимово-весняний період капустяного листя практично не використовували;

- паливна енергоефективність. При використанні листя піч для вдалого випікання хліба слід було доводити до вищої температури, аніж без застосування такого;

- тип печива. Бохани вчиненого хліба краще пропікались без підкладання листя. Тонкі ж прісні та вчинені хлібні вироби могли підгоряти без застосування підкладу.

Основними ж чинниками, що спричинились до використання листя, було запобігання можливому підгорянню чи надмірному забрудненню хліба під час випікання на череніві (як боханів вчиненого хліба, так і прісного печива), а також економія дорогоцінного ресурсу — борошна — яке теж могло виконувати функцію підкладу.

Крім того, рідке прісне тісто випікали у чашеподібних капустяних листках, які, в такому випадку, виконували роль своєрідних форм.

Отже, прикмети, приписи, табу, обмеження, звичаї та обряди, що супроводжували вибір та заготівлю допоміжних засобів та інгредієнтів хлібопечення — води, дров, листя — мали за основну мету:

1) виготовлення хліба, реально придатного для споживання. При чому, зауважимо, що такий продукт мав відповідати певним смаковим стандартам та стереотипам місцевого населення;

2) випікання хліба, ритуально чистого, виготовлення та вживання якого не спричиняло б негараздів його виробникам та консументам. Відповідно, для виготовлення такого печива із виключно позитивними аксіологічними характеристиками необхідно було застосовувати інгредієнти та допоміжні засоби, які володіли ритуальною чистотою.

1. Архів Львівського національного університету ім. І. Франка (Далі: Архів ЛНУ ім. І. Франка). — Ф. 119. — Оп. 17. — Спр. : Польові етнографічні матеріали до теми «Будівельна обрядовість», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 7—21 липня 2005 року у Старосамбірському р-ні Львівської обл. — 58 арк.
2. Архів ЛНУ ім. І. Франка. — Ф. 119. — Оп. 17. — Спр. 155-Е : Польові етнографічні матеріали до теми «Будівельна обрядовість», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 7—21 липня 2006 р. у Кременецькому р-ні Тернопільської обл. — 105 арк.
3. Архів ЛНУ ім. І. Франка. — Ф. 119. — Оп. 17. — Спр. : Польові етнографічні матеріали до теми «Будівельна обрядовість», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 12—18 липня 2007 р. у Славутському р-ні Хмельницької обл. — 74 арк.
4. Архів ЛНУ ім. І. Франка. — Ф. 119. — Оп. 17. — Спр. : Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 4—10 липня 2009 р. у Гошанському і Острозькому р-нах Рівненської обл. — 160 арк.
5. Архів ЛНУ ім. І. Франка. — Ф. 119. — Оп. 17. — Спр. : Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 7—19 липня 2010 р. у Горохівському р-ні Волинської обл. — 336 арк.
6. Архів ЛНУ ім. І. Франка. — Ф. 119. — Оп. 17. — Спр. : Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 7—13 липня 2011 р. у Бродівському та Радехівському р-нах Львівської обл. — 17 арк.
7. Архів Інституту народознавства НАН України (Далі: Архів ІН НАН України). — Ф. 1. — Оп. 2. — Спр. : Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 2—5 червня 2010 р. у Шумському р-ні Тернопільської обл. — 133 арк.
8. Архів ІН НАН України. — Ф. 1. — Оп. 2. — Спр. : Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 27—29 червня 2010 р. у Турківському р-ні Львівської обл. — 73 арк.
9. Архів ІН НАН України. — Ф. 1. — Оп. 2. — Спр. : Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 27—29 серпня 2010 р. у Здолбунівському р-ні Рівненської обл. — 137 арк.
10. Артюх Л. Народне харчування, їжа, кухонне начиння / Лідія Артюх // Українці: Історико-етнографічна монографія : у 2 кн. — Кн. 2. — Опішне : Українське народознавство, 1999. — С. 121—138.
11. Артюх Л. Хліб. Українська кухня / Артюх Л. // Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник / 2-е вид. ; А.П. Пономарьов, Л.Ф. Артюх, Т.В. Косміна та ін. — К. : Либідь, 1994. — С. 81.
12. Артюх Л.Ф. Українська народна кулінарія / Лідія Артюх. — К. : Наукова думка, 1977. — 152 с.
13. Белова О.В. Огонь / О.В. Белова, Е.С. Узенёва // Славянские древности: Этнолингвистический словарь : в 5-ти т. / под общей ред. Н.И. Толстого. — М., 2004. — Т. 3: К (Круг) — П (Перепелка) — С. 513—519.
14. Біляковський П. Викликання дощу у волинян (за матеріалами польових етнографічних експедицій) / Петро Біляковський // Україна в етнокультурному вимірі століть. Збірник наукових праць / відповід. редактор П.М. Чернега. — Випуск 2. — К. : Національний педагогічний університет ім. М.П. Драгоманова, 2012. — С. 434—444.
15. Борисенко В. Обряди життєвого циклу людини / Валентина Борисенко // Холмщина і Підляшшя: Історико-етнографічне дослідження / відп. ред. Борисенко В. — К. : Родовід, 1997. — С. 282—309.
16. Борисенко В. Повсякденна їжа та ритуальні страви / Валентина Борисенко // Холмщина і Підляшшя: Історико-етнографічне дослідження / відп. ред. Борисенко В. — К. : Родовід, 1997. — С. 215—222.
17. Гвоздевич С. Традиційне бондарство українців Карпат (кінець XIX — 30-ті роки XX століття) / Стефанія Гвоздевич. — Львів : СПОЛОМ, 2012. — 130 с.
18. Глушко М. Походження та джерела вчиненого хліба в українців (культурно-генетичний аспект) / Михайло Глушко // Народознавчі зошити — 2012. — № 1. — С. 3—18.
19. Голубович І. Народня пожива в Снятинським повіті (Покуте) / І. Голубович // Матеріали до української етнології. — Львів : З друкарні Наукового товариства ім. Шевченка, 1918. — Т. XVIII. — С. 48—70.
20. Гонтар Т. Їжа карпатських українців / Т. Гонтар // Етногенез та етнічна історія населення Українських

- Карпат : у 4-х т. / гол. ред. С. Павлюк. — Львів, 2006. — Т. 2: Етнологія та мистецтвознавство. — С. 366—384.
21. Гонтар Т. Хліб / Т. Гонтар // Мала енциклопедія українського народознавства / за редакцією чл.-кор. НАН України, д-ра. іст. наук, проф. С. Павлюка. — Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2007. — С. 642.
 22. Гонтар Т. Харчування лемків / Т. Гонтар, М. Мушинка // Лемківщина. Історико-етнографічне дослідження : у 2-х т. — Т. 1: Матеріальна культура. — Львів : Інститут народознавства НАН України, 1998. — С. 347—359.
 23. Гонтар Т.О. Харчування / Таїса Гонтар // Бойківщина. Історико-етнографічне дослідження / відп. ред. Гошко Ю.Г. — К. : Наукова думка, 1983. — С. 149—156.
 24. Горбаль М. Вода у різдвяній обрядовості лемків / Марія Горбаль // Народознавчі зошити. — 2012. — № 1. — С. 27—33.
 25. Горошко Л. Звичаєво-риитуальні чинності з водою у сфері скотарства (карпатський терен) / Леся Горошко // Українська культура: з нових досліджень. Збірник наукових статей на пошану Степана Петровича Павлюка з нагоди його 60-ліття. — Львів : Інститут народознавства НАН України, 2007. — С. 440—448.
 26. Горошко Л. Символічна функція води у весняно-літній обрядовості українців Східних Карпат (очисний аспект) / Леся Горошко // Народознавчі зошити. — Львів, 2004. — № 5—6. — С. 705—713.
 27. Зюбровський А. Встановлення часових параметрів традиційного українського хлібопечення / Андрій Зюбровський // Україна в етнокультурному вимірі століть. Збірник наукових праць / відповід. редактор П.М. Чернега. — Випуск 2. — К. : Національний педагогічний університет ім. М.П. Драгоманова, 2012. — С. 368—380.
 28. Зюбровський А. Народні традиції вчинення та замішування тіста для повсякденного хлібопечення українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кін. XIX — поч. XXI ст.: особливості технології та обрядово-звичаєвого супроводу / А. Зюбровський // Сборник научных трудов SWorld. — Випуск 2. — Т. 34: История. — Одесса : КУПРИЕНКО, 2013. — С. 89—103.
 29. Зюбровський А. Обрядовий аспект вибору будівельного матеріалу в українців Волині / Андрій Зюбровський // Наукові Записки. Випуск VII. — Рівне : видавець Олег Зень, 2009. — С. 39—44.
 30. Зюбровський А. Семантико-світоглядні та емпірико-реалістичні основи традиційних приписів зберігання, розділення та споживання повсякденного хліба українців / Андрій Зюбровський // Історія релігій в Україні : науковий щорічник / упоряд. О. Киричук, М. Омельчук, І. Орлевич. — П. : Інститут релігієзнавства — філія Львівського музею історії релігії ; вид-во Логос, 2013. — Кн. II. — Ч. 2: Соціологія і політологія ; Ч. 3: Філософія та етнологія ; Ч. 4: Музейництво, сакральне мистецтво. — С. 342—355.
 31. Зюбровський А. Традиційна основа випікання хліба на Рівненщині (за матеріалами польових досліджень Гошанського та Острозького районів Рівненської обл. у липні 2009 року) / Андрій Зюбровський // Народознавчі зошити. — Львів, 2010. — № 5—6. — С. 776—783.
 32. Кирчів Р. Етнографічне районування України / Роман Кирчів // Мала енциклопедія українського народознавства / за редакцією чл.-кор. НАН України, д-ра іст. наук, проф. С. Павлюка. — Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2007. — С.184—186.
 33. Кондратович О.П. Народний календар Волинського Полісся від свята до свята / Олександра Кондратович. — Луцьк : Волинська обласна друкарня, 2009. — 200 с.
 34. Коненко Й. Народня пожива у Скалатському повіті / Й. Коненко // Матеріали до української етнології. — Львів : З друкарні Наукового товариства ім. Шевченка, 1918. — Т. XVIII. — С. 70—85.
 35. Литвинова П. Криница — богиня плодородія у сьверянь / П. Литвинова // Київская Старина. — Київ, 1884. — № 4. — С. 695—697.
 36. Макарчук С.А. Історико-етнографічні райони України : навч. посібн. / С.А. Макарчук. — Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2012. — 352 с. : іл.
 37. Милорадович В.П. Життє-бытє лубенского крестьянина / В.П. Милорадович // Українці: народні вірування, повір'я, демонологія / упоряд., прим. та біогр. нариси А.П. Пономарьова, Т.В. Косміної, О.О. Борьяк ; вст. ст. А.П. Пономарьова ; іл. В.І. Гордієнка. — К. : Либідь, 1991. — С. 170—341.
 38. Серебрякова О. Етнолокальні варіанти деяких календарних ворожін (мантичні дії з дровами в зимовій обрядовості українців) / Олена Серебрякова // Народознавчі зошити. — Львів, 2010. — № 5—6. — С. 630—632.
 39. Сілецький Р. Традиційна будівельна обрядовість українців / Роман Сілецький. — Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2011. — 428 с.
 40. Страхов А.Б. Культ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингвистического исследования / Александр Борисович Страхов. — Мюнхен, 1991. — 246 с.
 41. Сумцов Н. Хлѣб въ обрядахъ и пѣсняхъ / Николай Сумцов. — Харьковъ : Типография Зильберберга, 1885. — 137 с.
 42. Тарнович Ю. Лемківщина. Матеріальна культура / Юліян Тарнович — Краків, 1941. — 168 с.
 43. Толстая С.М. Хлеб / С.М. Толстая // Славянские древности: Этнолингвистический словарь : в 5-ти т. / под общей ред. Н.И. Толстого. — М. : Международные отношения, 2012. — Т. 5. С (Сказка) — Я (Ящерица). — С. 412—421.

44. Усачева В.В. Дрова / В.В. Усачева // Славянские древности: Этнолингвистический словарь : в 5-ти т. / под общей ред. Н.И. Толстого. — М., 1999. — Т. 2. Д (Давать — братъ) — К (Крошки). — С. 135—138.
45. Файник Т. Житло та доквілля: будівельні традиції українців Карпат / Тетяна Файник. — Львів : Інститут народознавства НАН України, 2007. — 208 с.
46. Цітоў В.С. Хлеб у традыцыйна-бытавой культуры беларусаў і палякаў / В.С. Цітоў // Беларуская-польскія культурныя сувязі : матэрыялы навуковай канферэнцыі 17—24 кастрычніка 1988 г. — Мінск : Навука і тэхніка, 1991. — С. 96—101.
47. Ці. В. Пища и питье крестьянь-малороссовъ, съ нѣкоторыми относящимися сюда обычаями, повѣрьями и примѣтами / В. Ці. // Этнографическое обозрѣніе. — М., 1899. — № 1—2. — С. 266—322.
48. Dąbrowska S. Jak sobie lud wyobraża istoty swiata nadprzyrodzonego / S. Dąbrowska // Wiśła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny. — Warszawa, 1903. — Т. 17. — З. 1. — С. 94—97.
49. Falkowski J. Na pograniczu łemkowsko-bojkowskiem: zarys etnograficzny / J. Falkowski, B. Pasznyi. — Lwów, 1935. — 128 s.
50. Fischer A. Drzewa w wierzeniach i obrzędach ludu polskiego / Adam Fischer // Lud : Kwartalnik etnograficzny. — Lwów, 1937. — Т. XXXV. — Zeszyt I—IV. — С. 60—76.
51. Kibort J. Szlachcic łapciowy na Wołyniu / J. Kibort // Wiśła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny. — Warszawa, 1897. — Т. 11. — З. 2. — С. 270—286.
52. Rawicz Witanowski M. Lud wsi Stradomia pod Częstochową (z ryciną chromolitograficzną i figurą w tekście) / M. Rawicz Witanowski // Zbiór wiadomości do antropologii krajowej. — Kraków, 1893. — Т. 17. — С. 14—138.
53. Řehoř Fr. Poświęcenie mieszkania ruskiego w Galicyi (Z okolic Żydaczowa) / Fr. Řehoř // Lud : Kwartalnik etnograficzny. — Lwów, 1896. — Т. 2. — С. 141—146.
54. Rokossowska Z. Chleb. Jego znaczenie w przesądach, lecznictwie i codziennym życiu, zebrane na Wołyniu, we wsi Jurkowszczyźnie pow. Zwiąhelskim / Zofija Rokossowska // Wiśła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny. — Warszawa, 1899. — Т. 13. — З. 1. — С. 153—158.
55. Sumcow M. Starodawne sposoby przyrządzania chleba / Mikołaj Sumcow // Wiśła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny. — Warszawa, 1890. — Т. 4. — З. 4. — С. 639—657.
56. Toeppen M. Wierzenia mazurskie. (Przekład Eugenji Piltczówny) / M. Toeppen // Wiśła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny. — Warszawa, 1892. — Т. 6. — З. 4. — С. 758—792.

Andrii Zyubrovsky

DAILY BREAD BAKING
OF UKRAINIANS
IN THE SOUTH-WESTERN
ETHNOGRAPHICAL REGION
at the late XIX to early XXI cc.

The paper has dealt with analytic study in prescriptions, signs, customs, methods, ways of selection, procurement and some peculiarities in usage of subsidiary means — water, firewood and leaves in bread baking. The final aim of the mentioned actions had been (and still is) selection of the means and ingredients fit, by their characteristics, for the backing of bread. The paper has demonstrated dependence of bread backing subsidiary means criteria from the folk nutritional standards and world outlook stereotypes as well as from regional social and economic, natural and geographical factors and peculiarities of material culture.

Keywords: water, divinations, firewood, whirlwind, thunder, inhumation, stove, leaves of trees and vegetables, bread.

Андрей Зюбровский

ВЫПЕКАНИЕ ПОВСЕДНЕВНОГО ХЛЕБА
УКРАИНЦЕВ ЮГО-ЗАПАДНОГО
ИСТОРИКО-ЭТНОГРАФИЧЕСКОГО
РЕГИОНА
в конце XIX — начале XXI столетий

Данная статья посвящается анализу предписаний, примет, обычаев, методов и способов отбора, заготовки и некоторым аспектам применения вспомогательных средств хлебопечения — воды, дров, листьев. Основной целью указанных действий являлся подбор средств и компонентов, которые, вследствие своих качеств подходили — как реально, так и с ритуальной точки зрения — для использования при выпекании хлеба. В статье продемонстрирована зависимость критериев отбора вспомогательных средств от традиционных пищевых стандартов и мировоззренческих стереотипов населения, а также от факторов социально-экономического, природно-географического характера и особенностей материальной культуры региона.

Ключевые слова: вода, гадания, дрова, вихрь, гром, погребение, печь, листья овощей и деревьев, хлеб.