

НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ НАУК УКРАЇНИ
ІНСТИТУТ УКРАЇНОЗНАВСТВА ІМ. І. КРИП'ЯКЕВИЧА
ІНСТИТУТ НАРОДОЗНАВСТВА

ЦИПИШЕВ СЕРГІЙ ІВАНОВИЧ

УДК [392.81:664.66](477-14=161.2)]”18/20”

**ХЛІБНІ ВИРОБИ ПОЛЩУКІВ:
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ТА САКРАЛЬНО-СЕМІОТИЧНИЙ АСПЕКТ**

Спеціальність 07.00.05 – етнологія

АВТОРЕФЕРАТ
дисертації на здобуття наукового ступеня
кандидата історичних наук

Львів – 2020

Дисертацією є рукопис.

Робота виконана у відділі історичної етнології Інституту народознавства НАН України.

Науковий керівник:

доктор історичних наук
Радович Роман Богданович,
Інститут народознавства НАН України,
старший науковий співробітник.

Офіційні опоненти:

доктор історичних наук,
старший науковий співробітник
Чмелик Роман Петрович,
Комунальний заклад Львівської обласної
ради «Львівський історичний музей»,
директор;

кандидат історичних наук
Пуківський Юрій Володимирович,
Львівський національний університет
імені Івана Франка МОН України,
асистент кафедри етнології.

Захист відбудеться 27 жовтня 2020 р. о 17 годині на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 35.222.01 Інституту українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України та Інституту народознавства НАН України за адресою: 79000, м. Львів, просп. Свободи, 15.

Із дисертацією можна ознайомитися у бібліотеці Інституту українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України за адресою: 79026, м. Львів, вул. Козельницька, 4.

Автореферат розіслано 26 вересня 2020 р.

Вчений секретар
спеціалізованої вченої ради,
кандидат історичних наук



В. М. Конопка

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. У традиційній культурі українського народу хлібні вироби посідають особливе місце. Вони є не лише особливою за важливістю їжею, але й частиною багатьох звичаєвих актів, а в окремих випадках навіть їх головним атрибутом. Проте до сьогодні багато питань, пов'язаних із повсякденним, оказійним чи обрядовим хлібом, залишаються простудійованими недостатньо. Це твердження буде правильним, зокрема, й для теренів Полісся, яке внаслідок впливу низки природних та історичних факторів стало справжньою етнологічною резервацією, місцем, де утилітарні та обрядові елементи традиційного народного побуту дотепер існують та продовжують культивуватися автохтонами.

Важливість хліба для українського етносу важко переоцінити, адже історичні дані свідчать про те, що основними причинами виникнення голоду на територіях, заселених українцями, завжди була нестача сировини для хлібопечення. Як наслідок – хліборобство стало основним заняттям нашого народу, сформувало сам уклад життя, визначило культурне обличчя нації.

Абсолютно логічним є унікальне становище хліба у побуті та обрядах. При цьому основний продукт харчування українців виявляє поліфункціональність, виступаючи і буденною їжею, і пожертвою, і оберегом-апотропеєм, і сакральним наїдком. Такий стан речей є закономірним, адже розмаїття сировини, умов приготування, рецептур, форм готового випіку зумовлюють особливе, виняткове значення хліба. Водночас семіотика хліба у багатьох випадках є амбівалентною, а часто навіть і спірною, такою, що вимагає додаткових досліджень, наукового обговорення.

Попри загальне визнання значущості хліба для українців, у вітчизняній етнології бракує комплексних робіт, присвячених цій тематиці, або ж вони не стосуються теренів Полісся. Сучасні, визнані у науковому світі розвідки, незважаючи на їхню пізнавальну вартість, або ж виявляють певну однобічність у висвітленні теми, або ж автори навмисне акцентують увагу лише на окремих аспектах, або не приділяють достатньої уваги чи взагалі не охоплюють північні райони України.

Особливе значення для розкриття теми мого дисертаційного дослідження має польова пошукова робота. Варто зауважити, що інтенсивність цих дослідів потрібно нарощувати як через постійне зменшення кількості респондентів старшого віку та відтік молоді у міста, так і через невпинну та прогресуючу модернізацію побуту мешканців Полісся. Згадані явища призводять до швидкої втрати цілих пластів народної культури та незворотньої деградації обрядів.

Зважаючи на викладене вище, тема цієї кандидатської дисертації є актуальною, адже аналіз та узагальнення наявних відомостей, а також введення у науковий обіг власних об'ємних польових матеріалів автора, допоможуть повніше та цілісніше осягнути низку питань, пов'язаних із хлібними виробами поліщуків, як з технологічного, так і з сакральньо-семіотичного аспектів.

Зв'язок роботи з планами наукових досліджень. Дисертація виконана у відділі історичної етнології Інституту народознавства НАН України у рамках наукових тем «Історико-етнологічні аспекти вивчення реліктових явищ культури та побуту українців» (державний реєстраційний номер 0111U001063), «Матеріальна та духовна культура українців в народознавчому дискурсі: традиції та інновації» (номер державної реєстрації 0115U005546).

Мета дисертації – на основі комплексного аналізу матеріалів з усього поліського масиву з'ясувати специфіку традиційних хлібних виробів поліщуків, зокрема – у технологічному та сакрально-семіотичному аспектах. Реалізація поставленої мети передбачає вирішення низки **завдань**:

- здійснити комплексний аналіз різновидів хлібопекарської сировини, яку поліщуки використовували з кінця ХІХ до початку ХХІ ст.;

- охарактеризувати особливості технологічних процесів, пов'язаних з виготовленням повсякденного та обрядового хліба на Поліссі;

- встановити видове розмаїття хліба та його різновидів у календарній та родинно-побутовій обрядовості;

- проаналізувати використання страв, виготовлених із зернових, у звичаєво-обрядовій сфері, розглянути відповідні обрядові дії з погляду на застосування у них хліба та його різновидів, вирізнити самобутні та загальноукраїнські явища;

- з'ясувати специфіку вірувань, пов'язаних з хлібними виробами, зафіксувати сучасний стан цього пласту духовної культури Полісся;

- здійснити аналіз символіки використання хлібних виробів, їх семіотичного значення та смислового навантаження.

Об'єктом дослідження є традиційні хлібні вироби поліщуків, а **предметом** – особливості технологічного процесу хлібопечення на Поліссі та специфіка використання хлібних виробів у обрядово-звичаєвих актах, з аналізом сакрально-семіотичних аспектів цих явищ.

Хронологічні межі дослідження охоплюють кінець ХІХ – початок ХХІ ст. Саме на перехресті ХІХ–ХХ ст. припадає поява низки етнографічних праць українських та закордонних пошуковців, які часто стосуються поліських теренів і містять надзвичайно цінні відомості про хліб та хлібні вироби (хоч іноді й надто розрізнені та фрагментарні). Використання ж матеріалів, зафіксованих на початку ХХІ ст., дозволяє охарактеризувати сучасний стан збереження традиції хлібопечення на Поліссі.

Окреслені часові межі водночас дають інформацію і про архаїчні явища традиційної культури, і про суттєву модернізацією побуту мешканців Полісся. Такий стан речей, з одного боку, дозволяє констатувати нищення місцевої століттями укладеної системи життя, а з іншого – відокремити найсуттєвіші моменти, зрозуміти, що саме для народної свідомості є найважливішим чи то з погляду на технологічні моменти, чи то на обрядово-звичаєві фактори. Важливим є також те, що жива народна пам'ять дозволяє досліднику повністю охопити окреслений вище часовий відтинок.

Територіальні межі дослідження охоплюють всю територію Полісся як єдиного культурного масиву, проте з акцентом на матеріали, здобуті на українській частині, що з півночі визначається державним кордоном України, а з півдня – по межі з історико-етнографічною Волинно, Середнім Подніпров'ям та Слобожанщиною – за умовною лінією, що тягнеться від українсько-польського кордону північніше міст Володимир-Волинський, Луцьк, Рівне, Новоград-Волинський, Житомир, Київ, Ніжин і далі по річці Сейм аж до межі з Курською областю РФ. Згідно із сучасним адміністративно-територіальним поділом України – це територія північних районів Волинської, Рівненської, Житомирської, Київської, Чернігівської та Сумської областей.

Методи дослідження. В основі праці лежать принципи науковості, достовірності, історизму та об'єктивності. Особливе місце в роботі займає метод польового етнографічного дослідження, який при проведенні кушових та маршрутних етнографічних експедицій використано для створення джерельної бази. Під час опрацювання останньої дисертант користувався такими методами, як індукція та дедукція, типологічний, синтез, ретроспективний та статистичний аналіз, міжкультурні паралелі, а також метод «пережитків» Едварда Тайлора.

Зокрема для збору фактичного матеріалу застосовано ряд методів польового етнографічного дослідження. Насамперед це інтерв'ю на основі авторського питальника, який включає в себе і технологічний процес хлібопечення, і вживання щоденних хлібних виробів, і пов'язані з хлібними виробами обрядовість та вірування. Супутньо автор провадив спостереження, фото- та відеофіксацію явищ, які безпосередньо чи опосередковано мають стосунок до хлібних виробів поліщуків.

Окрім того, застосовано порівняльно-історичний метод, метод аналізу та синтезу як наукової, так і польової інформації, що дозволило відтворити технологічний процес, простежити еволюцію хлібопечення на окресленій території. Структурно-функціональний метод дозволив розглянути хлібні вироби поліщуків та пов'язані з ними явища як цілісну систему, де кожен елемент має свою чітко окреслену функцію, часто утилітарну. Водночас, користуючись принципами символічного інтеракціонізму, можна пояснити не лише ужиткові моменти, а й глибинну, знакову суть предметів та явищ, їх семіотичне навантаження.

Наукова новизна одержаних результатів полягає у тому, що:

уперше:

- здійснено комплексний аналіз різновидів хлібопекарської сировини, яку поліщуки використовували з кінця XIX до початку XXI ст.;
- систематизовано та охарактеризовано локальні особливості та загальноукраїнські явища у технологічних процесах виготовлення повсякденних та обрядових хлібів на Поліссі;
- з'ясовано вагомий вплив дріжджів, які використовують для ферментації тіста, на кількість біодоступного заліза у раціоні поліщуків;

- реконструйовано номенклатуру okazійних та обрядових хлібів у календарній та родинно-побутовій обрядовості;
- уніфіковано весь корпус історико-етнографічних даних стосовно хлібних виробів населення Полісся;
- введено у науковий обіг значну кількість власних польових матеріалів майже з усього масиву Українського Полісся;

удосконалено:

- аналіз специфіки використання страв із зернових у звичаєво-обрядовій сфері, з акцентом на функціонування у ній хліба та його різновидів, диференціацію самобутніх та загальноукраїнських явищ;
- систематизацію джерельної та історіографічної бази стосовно хлібних виробів поліщуків, пов'язаних з цими виробами технологічних процесів, а також обрядово-звичаєвих явищ, що стосуються страв та наїдків із зернових культур;

новий рівень розвитку отримали:

- дослідження вірувань, які стосуються хлібних виробів, та сучасного стану цього пласту духовної культури Полісся;
- аналіз символіки використання хлібних виробів, їх семіотичного значення та смислового навантаження, з доведеною сакральністю хліба для автохтонів Полісся;
- студії обрядів вшанування померлих у контексті використання у них страв та наїдків із зернових.

Особистий внесок здобувача. Всі наведені у підсумовуючих частинах дослідження результати здобуті самостійно. У праці, опублікованій у співавторстві з В. Галайчуком, особисто автору належить 70 %.

Практичне значення отриманих результатів дисертаційного дослідження полягає у тому, що вони можуть бути використані для написання монографії про поліські традиційні хлібні вироби; стати частиною колективних розвідок, що стосуються традиційної культури як самого Полісся, так і України загалом; скласти базис народознавчої навчальної та довідкової літератури. Окрім того, авторські матеріали можуть посприяти дослідникам духовної культури українців у картографуванні явищ календарної та сімейно-побутової обрядовості.

Апробація результатів дисертації відбулася на засіданнях відділу історичної етнології Інституту народознавства НАН України і на таких конференціях: «Історія релігій в Україні» (Львів, 2008–2012), краєзнавча конференція, присвячена 35-річчю Сарненського історико-етнографічного музею та 100-річчю від дня народження письменника Бориса Шведа (Сарни, 2009), конференція РДГУ «Поліссезнавство у фольклорно-етнографічних і літературно-мистецьких дослідженнях» (Рівне, 2009), Міжнародна наукова конференція «Искусство, фольклор, этнические традиции в решении актуальных задач современной культуры» (Білорусь, Мінськ, 2009), Міжнародна наукова конференція «Пам'ятки Тустані в контексті освоєння Українських Карпат у доісторичну добу та в середньовіччі» (Львів, Урич, 2010),

X-ті Санкт-Петербурзькі етнографічні читання «Праздники и обряды как феномены этнической культуры» (Санкт-Петербург, Росія, 2011), Міжнародна наукова конференція до 90-річчя ІМФЕ «Сучасні художньо-мистецькі та етнокультурні процеси поліетнічного середовища України» (Київ, 2011), конференція «Музей просто неба – сучасні інтерпретації традиційної культури та перспектива етнографічних досліджень» Національного музею народної архітектури та побуту України (Київ, 2012), Міжнародна науково-практична конференція «Сталий розвиток місцевих громад через актуалізацію культурної спадщини» у рамках програми Східного Партнерства «Культура» (Київ, 2012), Четверта Всеукраїнська науково-етнографічна конференція «Минуле і сучасне Волині та Полісся» (Луцьк, 2013), Міжнародна науково-практична конференція «Проблеми збереження, відтворення та популяризації історико-культурної спадщини в контексті діяльності музеїв просто неба», що відбулась у Музеї народної архітектури та побуту у Львові (Львів, 2013), Всеукраїнська науково-практична конференція ДНЦЗКСТК «Актуальні проблеми дослідження і збереження традиційної культурної спадщини Українського Полісся» (Київ, 2013), Міжнародна конференція «Architektura dawniana. Tradycja, dziedzictwo, współczesność, przyszłość» (Польща, Гданськ, 2014), Міжнародна наукова конференція «Аркасівські читання» (Миколаїв, 2015), Міжнародна наукова конференція «Дослідження, відтворення, збереження та популяризація культурної спадщини» (Ужгород, 2015), конференція «Етнокультурні особливості уражених радіацією територій Західного Полісся (за матеріалами Маневицького району Волинської області)» (Київ, 2016), засідання Етнографічної секції НТШ (Львів, 2016), семінар «Тісторобні традиції українців» (Харків, 2017), Всеукраїнська науково-практична конференція «Етнокультурні особливості уражених радіацією територій Східного Полісся (за матеріалами Ріпкинського району Чернігівської області)» (Київ, 2017), Друга Міжнародна науково-практична конференція «Проблеми збереження і популяризації культурної спадщини: виклики та можливості» (Львів, 2018), III-тя Міжнародна конференція «Проблеми збереження та популяризації культурної спадщини: формування музейних колекцій та зібрань» (Львів, 2018).

Публікації. Основні положення та висновки роботи відображено в 23 публікаціях, з яких 7 – у міжнародних та вітчизняних наукових фахових виданнях.

Структура роботи. Дисертація складається зі вступу, чотирьох розділів, висновків, списку використаних джерел та літератури (304 позиції), додатків. Загальний обсяг роботи становить 255 сторінок, з них основного тексту – 214 сторінок.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ ДИСЕРТАЦІЇ

У «**Вступі**» обґрунтовано вибір та актуальність теми, окреслено мету та завдання дослідження, визначено об'єкт та предмет, сформульовано методологічні принципи. Окрім того, подано хронологічні та територіальні

межі, розкрито наукову новизну та практичне значення отриманих результатів, наведено відомості щодо апробації наукових результатів дисертації.

Розділ 1. «Історіографія, джерельна база та методологія дослідження» складається з трьох підрозділів.

Підрозділ 1.1. «Сучасний стан наукових досліджень теми» присвячено аналізу та характеристиці народознавчих праць, що прямо чи опосередковано розкривають тему хлібних виробів поліщуків.

У багатьох народознавчих працях ХІХ ст., які стосуються поліських теренів, дослідники, описуючи народну культуру, торкалися і питань традиційного харчування, а відповідно й хлібних виробів як невід'ємної і важливої частини побуту та обрядів. Як приклад можна згадати роботи М. Маркевича, О. Потебні, О. Афанасьєва.

Першим дослідженням, присвяченим власне хлібу та супутнім явищам духовної культури, була монографія М. Сумцова «Хліб в обрядах і піснях», що побачила світ у 1885 р. Вчений упорядкував відомий на той час матеріал щодо хлібних виробів, проаналізував, згідно з тогочасними уявленнями та тенденціями, роль хліба в обрядовій сфері.

Достатньо відомостей щодо хлібних виробів і в працях класика української етнології – Хв. Вовка. Крім інформації про саме хлібопечення та утилітарну й обрядову роль хліба він подає й особисті міркування стосовно генези та еволюції хлібних виробів на землях, заселених українцями.

Певні відомості щодо хліба з теренів Полісся та ширшого ареалу, зокрема й загальнослов'янського, містять і праці, опубліковані чеськими та польськими дослідниками. Йдеться, зокрема, про доробок Л. Нідерле, С. Рокосовської, К. Мошинського, А. Фішера. Опрацьовуючи широкі етнографічні теми, у своїх дослідженнях автори неодноразово звертаються й до теми хлібних виробів, розглядаючи хліб не лише як частину народного харчування, але і як важливий об'єкт чи навіть суб'єкт народних вірувань та звичаєвості.

Надзвичайно змістовними є студії, здійснені за безпосередньої участі або під керівництвом очільника Волинського наукового товариства В. Кравченка. Зокрема у його науковому спадку присутні матеріали, присвячені пікній діжі та випікам календарної і сімейно-побутової обрядовості, а також матеріали про вірування та звичаї, дотичні до хлібопечення.

Панування радянської ідеології спричинило до того, що народознавчі праці на теренах України майже не виходили у світ з 30-х до 60-х рр. ХХ ст. Власне у 1961 році було надруковано монографію В. Довженка «Землеробство древньої Русі», де автор подає цікаві по сьогодні історичні відомості щодо стану хлібопечення та його сировинної бази в означений історичний період. Першою ж дотичною до теми хліба у традиційній культурі вагомою роботою, що була опублікована в Україні у період після Другої світової війни, стала монографія Л. Артюх «Українська народна кулінарія», – авторка розглянула історію виникнення та еволюцію хліба, описала пекарський процес, навела номенклатуру печених виробів українців, подала інформацію щодо різноманітних випіків та каш у звичаєвості.

Окремо потрібно згадати доробок українських науковців в еміграції, зокрема – С. Килимника та Г. Гордієнка. Хоча їхні роботи стосуються цілої України, однак містять і поліський матеріал. Праця першого зі згаданих авторів «Український рік у народних звичаях в історичному освітленні» є зібранням матеріалів з календарної обрядовості, багато чинів якої не обходилися без хліба. Розвідка Г. Гордієнка «Хліб наш насущний. Монографія про хліб» є екскурсом у технологію та історію хлібопечення, з аналізом важливості повсякденного хліба для питань світової культури та політики.

У 80-х рр. ХХ ст. з'явилися колективні праці, безпосередньо присвячені культурі Полісся, як-от «Поліський етнолінгвістичний збірник» та колективна монографія «Полісся. Матеріальна культура». У кожній із них є публікації, більше чи менше дотичні до теми хліба. Йдеться, зокрема, про розвідки П. Романюка, О. Страхова, О. Сєдакової, Ф. Климчука, а також спільні напрацювання Є. Кузишин, М. Мандибури та Л. Молчанової і, відповідно, Т. Гонтар та Л. Молчанової. Вони містять інформацію про хлібопекарську сировину і процес хлібопечення, але особливий інтерес становить висвітлення обрядово-звичаєвих моментів.

Інструментарій етнолінгвістичної школи було використано і при написанні ще двох робіт зарубіжних авторів, що присвячені темі хлібних виробів як обов'язкової частини обрядових актів на Поліссі. Ці дослідження – «Культ хліба у східних слов'ян» О. Страхова та «Поліський народний календар» С. Толстої – пропонують великий обсяг опрацьованих польових етнографічних матеріалів, які дають змогу розглянути важливі для дослідника хлібних виробів явища в досить широкому контексті, з їх районуванням та врахуванням взаємозв'язків з довоколішнім слов'янським ареалом.

Значний внесок у розвиток поліссезнавчих студій було зроблено Інститутом народознавства НАН України у Львові. Результатом пошукової роботи установи стали три збірники «Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження» (1997, 1999 і 2003 рр.). Опубліковані у них роботи Л. Артюх, О. Мандебури, Р. Свириди, В. Галайчука, С. Гвоздевич, К. Кутельмаха, І. Несен, О. Сапеляк, В. Сивака містять багато нових даних, оскільки базуються на власних польових дослідженнях авторів, проведених у важкодоступних та архаїчних селах Середнього Полісся. Комплексність розвідок, їх різноплановість дозволяють відтворити картину побуту поліщуків, зрозуміти, чим був для них хліб, як і для чого використовувався.

Щодо основного хлібопекарського пристосування – варистої печі, то основними джерелами, використаними у цій дисертаційній роботі, стали дослідження Р. Радовича та Р. Сілецького. Розвідки цих науковців безпосередньо містять поліський матеріал або й цілком присвячені Поліссю. Зокрема, у них докладно описано конструктивні особливості печей, реконструйовано їх розвиток, розглянуто та проаналізовано пов'язані з ними звичаї, показано виняткове місце печі у побуті й обрядових чинах поліщуків як унікального об'єкту та локусу, тісно пов'язаного не лише з випіканням хліба чи

обігрівом житла, а й із найдавнішими світоглядними уявленнями, народною демонологією, вшануванням померлих.

Серед присвячених хлібним виробам робіт, що були написані у ХХІ ст., треба згадати монографію С. Творун «Українські обрядові хліби», яка хоча й базується на матеріалах з Поділля, але дає хорошу основу для проведення порівняльного аналізу, виявлення асортименту хлібних виробів та теренів їх поширення. Безперечною перевагою роботи є її хороше ілюстрування.

Безпосередньо не пов'язані з темою хлібних виробів, але містять великий обсяг даних з цієї теми поліські дослідження Т. Пархоменко «Календарні звичаї та обряди Рівненщини» та В. Конобродської «Поліський поховальний і поминальний обряди». У першій із згаданих праць окрім поліського матеріалу присутній і матеріал з історико-етнографічної Волині, що дозволяє одразу ж провести порівняння, визначити спільні та відмінні риси обрядових чинів, центральними та незамінними атрибутами багатьох із яких є хліб та його попередники. У другій монографії авторка розглядає і подає матеріал як єдиний культурний невербальний текст, досліджуваний у широкому екстралінгвальному контексті, з застосуванням всього етнолінгвістичного інструментарію. Це дозволяє чітко зрозуміти давність, а можливо й первинність поховально-поминальної обрядовості серед інших проявів духовної культури, а також її інкорпорацію, з усіма пов'язаними хлібними виробами, чи не у всі вагомні річні та родинно-побутові обряди.

Темі генези вчиненого хліба в українців присвячене дослідження М. Глушка «Походження та джерела вчиненого хліба в українців (культурно-генетичний аспект)». У роботі проаналізовано історичні аспекти культивування зернових культур, споживання та трансформацію страв із них, причому зроблено це у комплексі з докладним розглядом пристосувань для приготування. Не залишив поза увагою дослідник і обрядові хліби, хоча у частині, прив'язаній календарній звичаєвості, поліський матеріал не відображено.

Серед останніх студій хлібних виробів треба відзначити науковий доробок працівників Інституту народознавства НАН України у Львові – Л. Герус та А. Зюбровського. Дослідження Л. Герус містять відомості, взяті як з наукової літератури, так і з власних польових матеріалів авторки. Ареал наукових зацікавлень охоплює всю Україну, включно з Поліссям. Подано номенклатуру хлібних виробів, наявний опис особливостей їх використання у обрядових діях, проаналізовано функції хліба у них та семантичне навантаження. Цінною особливістю цих студій є синтез народознавчого матеріалу і найновіших напрацювань сучасного мистецтвознавства, що дозволяє під іншим кутом подивитися на орнаментику та оздоблення обрядових хлібів. Праці А. Зюбровського зосереджені на Південно-Західному історико-етнографічному регіоні України. У роботах використано багато власних польових даних, що робить публікації ще змістовнішими, вносить додатковий елемент наукової новизни. Загалом дослідник зосереджений на технології хлібопечення, з

акцентом на повсякденний хліб. Серед іншого, А. Зюбровський увів у науковий обіг термін *прісноподібний хліб*.

У підрозділі 1.2. «Огляд джерел» охарактеризовано джерельну базу дослідження.

Джерельною базою дисертаційного дослідження стали архівні та опубліковані етнографічні джерела. До першого типу належать власні польові матеріали та експедиційні записи колег – В. Галайчука та Р. Радовича. До другого – записи народознавців ХІХ-го та першої третини ХХ століття, етнографічні записи того ж періоду, матеріали власних польових етнографічних експедицій 2007–2019 рр., що вийшли друком.

Найдавніші з залучених до написання цього дослідження праці датуються ще античними часами. Зокрема, певні відомості, здебільшого емпіричні дані про культивовані злаки та використання хліба в обрядах, є у роботах римських, візантійських, перських, арабських науковців та мандрівників. До прикладу, це роботи Колумелли, Плінія Старшого, Ібн Русте, Гардізі, Ібн Фадлана. Надзвичайно цінним джерелом є опис мандрівки антіохійського патріарха Макарія до Москви, здійснений його сином – архідияконом Павлом Алепським. У праці наявні відомості про видовий склад та площі, відведені під культивовані рослини, про особливості та обсяги хлібопечення (зокрема – на Київщині), типи та асортимент хлібних виробів, їх органолептичні властивості.

Одним із найзмістовніших джерел для мого дослідження стали «Праці Етнографічно-статистичної експедиції в Західно-Руський край» П. Чубинського. Також багато важливого для розуміння теми хліба етнографічного матеріалу містить періодичне видання «Київська старовина», у значній мірі присвячене власне народознавчим розслідам. До прикладу згадаємо публікації В. Ястребова, І. Бінковського, В. Милорадовича. Народознавчі матеріали відповідного характеру, як-от дописи В. Боцяновського, виходили у часописі «Жива старовина». Актуальні для нас етнографічні матеріали з українських земель друкували також у виданнях Речі Посполитої. Це, зокрема, публікації Я. Кіборта та Е. Франковського.

Як порівняльний матеріал використовуємо записи та публікації Івана Франка, які стосуються Українських Карпат та прилеглого підгір'я. Кінцем ХІХ – початком ХХ ст. датуються й чисельні відомості, які було опубліковано у виданні НТШ «Матеріяли до української етнології». Серед них матеріали таких авторів, як П. Коломийченко, В. Доманицький, М. Могильченко, П. Литвинова-Бартош. Деяко пізніше, у 20-х рр. ХХ ст., на межі Полісся та Волині значний обсяг етнографічного матеріалу зібрали В. Кравченко та його помічник В. Лук'янов. Відомості подані живою народною мовою та часто стосуються хлібопечення, вжитку хліба в календарних та родинно-побутових обрядових чинах.

Важливим джерелом необхідної інформації є і лінгвістичні джерела. Для написання цієї роботи було використано «Етимологічний словник української мови», «Великий тлумачний словник сучасної української мови», а також авторські видання Г. Аркушина «Словник західнополіських говірок» та «Стара

Волинь і Волинське Полісся (Краєзнавчий словник – від найдавніших часів до 1914 року)» О. Цинкаловського.

Проте основу джерельної бази цього дисертаційного дослідження склали власні польові матеріали автора, зібрані під час численних етнографічних експедицій та відряджень на Поліссі й у більшості районів Південно-Західного історико-етнографічного регіону (останні відомості використані як порівняльний та аналітичний матеріал). Зокрема, впродовж 2008–2019 років було обстежено 275 населених пунктів Українського Полісся у 5 областях та опитано 542 респондентів. Зібрані матеріали зберігаються в архівах Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф (м. Київ) та Музею народної архітектури і побуту у Львові імені Климента Шептицького.

У підрозділі 1.3. «Головні методологічні засади дослідження» розкрито основні теоретичні засади дисертаційного дослідження, його методик, дослідницький інструментарій, окреслено низку понять, які є визначальними у контексті обраної тематики.

Це дисертаційне дослідження ґрунтується на наукових методах історичних наук в цілому та етнології зокрема. Головними методологічними принципами є об'єктивність, комплексність, історичність, системність, міждисциплінарність.

З метою правильної інтерпретації та подачі даних і фактів було використано кілька груп методів. Початкове опрацювання відбувалося через методи філософські: аналіз, синтез, індукція, дедукція. Загальна розробка йшла через методи загальнонаукові: логічний, абстрагування. Власне дві перші групи дають можливості для перетворення фактажу в теоретичні напрацювання та їх верифікацію. Звичайно, що для поглибленого розгляду окремих явищ, теорій, гіпотез потрібно застосовувати й спеціально-наукові методи: типологічний, порівняльно-історичний, структурно-функціональний, статистичний, символічного інтеракціонізму, етнолінгвістичний та метод «пережитків».

Велику кількість етнографічних матеріалів, на яких базується це дослідження, автор зібрав під час польової роботи. Експедиції провадилися як за маршрутним, так і за кущовим методом. При укладанні плану обстеження населених пунктів було враховано давність та історичні особливості поселення, його віддаленість від культурних та адміністративних центрів, кількість населення, можливу газифікацію. Збір інформації здійснювався через усне опитування респондентів, за авторським питальником, який безперервно вдосконалювався та доопрацьовувався з 2008 до 2019 року. Окрім того, було проведено спостереження, фотофіксацію та фільмування матеріалів, дотичних до теми хлібопекарства на Поліссі.

Розділ 2. «Технологія виготовлення традиційних хлібних виробів поліщуків» складається з трьох підрозділів.

У підрозділі 2.1. «Хлібопекарська сировина» проаналізовано особливості формування сировинної бази хлібопечення на Поліссі. Визначено, що основною сировиною для приготування хлібних виробів було озиме жито. Лише у південній частині Полісся, зважаючи на кращі ґрунти та сприятливіші

кліматичні умови, відчутну роль у формуванні хлібопекарської сировинної бази починає відігравати пшениця. Однак при повсякденному хлібопеченні її все одно використовували лише як додаток. У голодні роки та у переднівок до тіста підмішували і ячмінне чи гречане борошно. Решта зернових культур якоїсь суттєвої ролі при приготуванні хліба не відігравали, хоча могли бути сировиною для прісних чи прісноподібних хлібних виробів.

Найдоступнішим універсальним розчинником при приготуванні розчини чи замісі тіста була вода. Як виняток можна назвати лише обрядові та оказійні хлібні вироби, для яких послуговувалися також сироваткою і молоком. Важливою особливістю поліського хлібопечення є висока концентрація заліза у ґрунтових водах, яке унаслідок життєдіяльності дріжджів *Saccharomyces cerevisiae* переходить у біодоступну форму та може створювати небезпеку для здоров'я населення. Важливим компонентом хлібного тіста є й сіль. Однак вона була лише смаковою добавкою, адже через невисоку концентрацію (~1 %) не могла відігравати роль консерванта.

Бродіння хлібного тіста мешканці Полісся найчастіше забезпечували за допомогою внесення у розчину *закваски* (грудочки тіста від попереднього замісу) або ж *квасу* чи *опари* (розведеного теплою водою, іноді запареного окропом борошна, що вкисало впродовж 1–3 діб у теплому місці при вільному доступі повітря). Активатором бродіння могли бути й відвар, а значно частіше – настій шишок хмелю, які мають антибактеріальну дію, а отже очищують середовище для розвитку дріжджів.

У підрозділі 2.2. «Хлібопекарський інвентар, знаряддя та пристосування» охарактеризовано пристосування, знаряддя та інвентар, яким послуговувалися поліщуки при хлібопеченні. Зокрема, літературні дані свідчать, що на другу половину ХІХ ст. основним способом переробки зернових був млинарський. Поряд із тим селяни продовжували користуватися жорнами для особистих потреб. У період Другої світової війни, коли окупаційна влада під час каральних акцій знищувала млини, жорна були основним мукомельним знаряддям поліщуків.

Готували опару та проводили заміс тіста у зробленій із дерев'яних клепок діжці, яку йменували *пiкна*, *пiкальна* чи й просто *хлібна діжка*. Стосовно діжок побутувало багато вірувань та звичаїв. До прикладу: діжка має бути у кожній хаті; діжка обов'язково має стояти або на покуті, або на печі; діжку не варто позичати; у діжки має бути певна кількість клепок, щоб хліб вдався; діжку треба тримати у належній чистоті та обов'язково вимити у *Чистий четвер* (четвер перед Великоднем) тощо. Рідше поліщуки користувалися *ночвами* або *коритами*, – використовували їх або при приготуванні невеликої кількості хліба, або для певних його різновидів.

Важливу роль у хлібопеченні відіграє і пічний інвентар, як-то *хлібна лопата*, *коцюба*, *помело*. Вони дозволяли підготувати робочу порожнину печі до випікання та регулювати сам процес. *Хлібна лопата*, на думку автохтонів, мала певні магичні властивості, зокрема могла зупинити або відігнати бурю чи

град. Тому до неї ставилися з пошаною, ніколи не ставили на долівку робочою частиною.

Найважливішим хлібопекарським пристосуванням безперечно є *вариста* або ж *руська піч*, конструктивно-технологічні особливості якої у значній мірі визначає власне її пекарська функція. При спорудженні печі майстри найбільше уваги приділяли якості та конструкції робочої камери – *топки*. Від форми верхнього її склепіння, так званого *пуднебення*, *неба*, *верху*, залежала і циркуляція прогрітого повітря, здатність швидко та рівномірно набирати необхідну температуру. Нижня поверхня *топки*, яку називали *черень* чи *под*, мала бути абсолютно рівною та довго утримувати жар. Для цього під нею робили засипку з каменя (зокрема з кварцу), керамічних черепків, шматків скла.

Як паливний матеріал поліщуки намагалися використовувати деревину твердих листяних порід – вона давала менше кіптяви та більше жару. Попіл старанно вигортали, *черень* вимітали. Пильно стежили за температурою у *топці*, щоб хліб добре пропікся. Випік проводили безпосередньо *на поду*, підстеляли під хлібини спеціально заготовлене листя, а у повоєнний період почали користуватися бляшаними формами.

Закономірною, що з таким важливим пристосуванням як піч пов'язана велика кількість звичаїв та вірувань. Піч завжди мала бути чистою та охайною; *топку* ніколи не залишали порожньою; на припіку завжди стояла вода; з кутком, у якому стояла піч, асоціювали місце перебування душ предків та домовика.

Напряму з хлібопеченням пов'язані й рушники, якими накривали буханці після печі. Вони допомагали відпарити затверділу скоринку, а у подальшому заважали доступу шкідників до випіку. Часом ці рушники наділяли надприродними властивостями, вважали оберегами, використовували у народній медицині.

Підрозділ 2.3. «Специфіка приготування та випікання повсякденного та обрядового хліба» присвячено особливостям приготування та випікання хлібних виробів на Поліссі. Вчинений житній хліб був повсякденним випіком, разом із тим існували й особливі обрядові чи okazійні хліби, які мали свої особливості у рецептурі та приготуванні. Із простіших відмін хлібних виробів поліщуки готували прісні, незаквашені *підпалки*, *перепічки*. У час, який стосується цього дослідження, вони були лише заміною вчиненого хліба на випадок гострої необхідності чи за якихось скрутних обставин. У тих же випадках готували поліські господині й *прісноподібний випік*, в який дріжджі вносили, але процес ферментації відбувався не повністю. *Прісні* та *прісноподібні* хлібні вироби випікали біля відкритого вогню, на робочій поверхні кухонних вогнищ.

Дрібні хлібні вироби великого поширення не мали, готували їх хіба на вихідні та передсвяткові дні, часто зі звичайного хлібного тіста. Начинкою були наявні фрукти, овочі, сир.

Загальними особливостями обрядових та святково-оказійних хлібів є те, що готували їх із сировини кращої, ніж хліб повсякденний, додавали більше здоби. Як правило, такі хлібні вироби є вчиненими. На Поліссі майже повністю

втрачено *прісні* та *прісноподібні* хліби, якими послуговувалися в обрядодіях. Винятком є хіба що *дужики*, які готували на початок Великого посту. На відміну від повсякденних хлібів, обрядові зазвичай розчиняли та замішували у коритах та ночвах. Цим їх убезпечували від перекисання та підвищували органолептичні властивості.

Розділ 3. «Хлібні виробы та страви із круп та борошна в обрядовості Полісся» поділено на два підрозділи.

У підрозділі 3.1. «Хліб та його різновиди у календарній обрядовості» з'ясовано питання щодо використання хліба та його різновидів у чинах календарної звичаєвості. Найважливіші для селянина-землероба календарні свята не обходилися без спеціальних обрядових хлібів чи їх попередників – каш. Так, до прикладу, різдвяні хлібні виробы мають обширну номенклатуру: *колядник, колядний пиріг, книш, книшик, палінка, паляниця, калач, калачик, бухта, лежень, обертух, бонда, перепічка*. Однак кожна з цих відмін має те ж призначення – частунок на спільній родинній трапезі та гостинець для колядників. Поряд із хлібом важливу роль у різдвяний період відіграє і обрядова каша – *кутя, пшениця, ячмень*. Приготовані з зернових обрядові страви різдвяного циклу використовуються для запросин і проводів предків.

Більшість хлібних виробів, що використовувалися у весняній календарній обрядовості, хіба що крім паски, так чи інакше пов'язана з птахами та має орнітоморфну форму – *сороки* та *жайворонки* на день Сорока святих, *бузькові лапи* та *гольопи* на Благовіщення, *хрестіки* на *Середопістя* (середину Великого посту) та й Юрїївську звичаєвість із відвідуванням полів, приказками про птахів, які мали сховатися у житі. Хлібні виробы весняної обрядовості, знову ж крім паски, як правило, печуть із звичайного вчиненого хлібного тіста, а вже згадувані *дужики* взагалі з прісного. Зазначимо, що коли ритуали різдвяної обрядовості відправляли здебільшого дорослі, то весняні обрядодії, а особливо на Сорок святих та Благовіщення, стали сферою дитячих розваг, грою, забавою, що свідчить про втрату їхнього первісного сенсу та виродження. У той же час більшість весняних обрядів мають чітку аграрну спрямованість та послуговуються хлібом як офірою.

Найзначущішим хлібом весняного циклу, поза всяким сумнівом, є великодній, найрозповсюдженішими відмінами якого є здобні та декоровані *баби, бабки* та простіші, часом із тіста, аналогічного хлібному, паски. Власне для цього календарного обрядового випіку відбір інгредієнтів був чи не найжорсткішим, використовували лише найкраще з наявного. Паски, крім участі в церковних церемоніях, були важливою складовою і народної обрядовості. Їм приписували могутні оберегові та лікувальні властивості, саме тому скибки та крайці цих хлібин зберігали впродовж року.

Хлібних виробів, які б були специфічними атрибутами літньої та осінньої звичаєвості, станом на сьогодні поліщуки не пам'ятають. Бракує інформації про них і у науковій літературі. Можу лише припустити їх наявність у минулому.

Характерним для Полісся випіком кінця календарного року є *калита*, яку ще називали *корж, калач, гала, кабала*. Ця обрядова хлібина була центральним

атрибутом молодіжних забав на Андрія. Дрібні хлібні вироби цього ж дня часто використовували у ворожіннях.

Підрозділ 3.2. «Хліб та його різновиди у родинно-побутовій обрядовості» присвячено розгляду ролі та місця хліба у родинно-побутовій обрядовості. Тут потрібно зазначити, що чітко розмежувати хліби календарної і родинно-побутової звичаєвості важко, а часто й неможливо, оскільки багато з них приурочені до дат народного календаря, але водночас є важливими складовими обрядів родинних чи господарських.

Разом із тим певні різновиди хліба притаманні лише родинно-побутовій обрядовості, і найпоказовішим прикладом цього є весільний *коровай*. Хліб, із яким пов'язана найбільша кількість вірувань та звичаїв, найбільше та найкраще декорований. Прикраси, їх розташування та кількість не були випадковими, вони мали певне знакове навантаження. *Короваю* відводили найпочесніше місце на весільному столі, його поділ був знаком завершення основної частини весільної церемонії, символом єднання через розділення одного на всіх. Власне цей хліб чітко асоціювали з молодою парою, її добробутом та майбуттям, за тим, чи він вдався, ворожили про майбуття нового подружжя. Окрім *короваю* важливу роль у весільній церемонії відігравали також інші допоміжні хліби: звичайний буханець при сватанні; *підручники* в часі вінчання; *близнята*, *парні* чи *парові пироги* на самому весільному бенкеті тощо.

Значний інтерес становить також використання страв із зернових у родинній обрядовості. Адже тут у багатьох випадках використовується повсякденний хліб, а під час хрестин – архаїчніша від нього за походженням каша. Причому для приготування каші брали одну з найдавніших зернових культур, яка домінувала на наших теренах ще у часи раннього Середньовіччя, а саме – пшоно. Збереження таких давніх елементів опосередковано свідчить про важливість тих чи інших ритуалів.

Обряди, пов'язані з закінченням життєвого шляху людини, теж багаті на приклади уживання хліба та ритуальних каш. Однак якщо у попередньому випадку обрядодії були перш за все апотропейними та такими, що закликають благословення, то в цьому – вшановували людину, яка «відійшла». Разом із тим, в обидвох випадках важливим мотивом є задобрення померлих. Одним із найважливіших моментів поховальної обрядовості, на думку автора, є так званий *обід* – обрядове частування з обов'язковим розділенням обрядової каші (*колива*, *кануну* тощо) на всіх присутніх і таким же неодмінним відчуженням їжі на користь небіжчика. Безпосередньо пов'язана з поховальною обрядовістю обрядовість поминальна, де, крім спільних трапез, ключовим моментом є залишення частування для померлого або на самій могилі, або ж у хаті, на столі. Обов'язковим елементом такої офіри мали бути хліб або каша. Багатим на символізм є обдаровування хлібом дітей та жебраків при поминанні померлих, адже ці категорії вважали посередниками між світом людей та потойбіччям, тому, віддаючи їжу їм, тим самим наче годували і предків.

Хліб відіграє дуже важливу роль і в обрядовості господарській. Проте використання хлібних виробів має тут свої особливості. У багатьох рільницьких

чинах присутній випік не стільки споживали, скільки залишали у полі, часто навіть закопували. Тут потрібно згадати і початок весняної оранки, і сівбу, і зажинки, і хліб, вкладений в обжинкову *бороду*. Специфіка виконуваних дій дозволяє думати, що хліб тут виконує перш за все офірну функцію – це частка, відділена на користь померлих.

У будівельній обрядовості крім власне хліба часто користуються і зерном. Останнє зазвичай вкладають по кутах споруджуваних будівель, а з хлібними виробами заготовляють дерево, вибирають місце під будову, провадять обряди на відзначення віхових етапів будівництва, входять у нове житло. Хлібина, що її розділяли на ритуальних трапезах, допомагала відчутти причетність господарів і до будівництва, і до будови. Скибки, що їх залишали у лісі на пеньку зрубаного дерева, ті, які ночували на обраному під житло місці, як і залишки буханця зі входин, що впродовж ночі стояв на столі, можна трактувати як ритуальне годування душ померлих, як відкуп та пожертву.

Окремо треба відзначити слабке декорування обрядових та okazійних хлібних виробів. Найчастіше прикрашали їх відтисками предметів чи пальців, ліпленими з тіста хрестоподібними та спіральними фігурами. Винятком є хіба великодній та весільний хліби, але й їх, згідно з опрацьованою інформацією, інтенсивно почали прикрашати уже в повоєнний період.

Розділ 4. «Хліб як сакральне явище культури Полісся» складається з двох підрозділів.

У підрозділі 4.1. «Вірування та звичаї, пов'язані з хлібом та хлібопекарською сировиною» йдеться про широкий комплекс вірувань та звичаїв, які є невід'ємною частиною народного хлібопекарства. Хліб у сприйнятті всіх слов'янських народів є чимось особливим, відомо чимало звичаєвих моментів, що ґрунтуються на вірі у святість хліба. Ці явища духовної культури є амбівалентними. Їх можна трактувати по-різному, і в кожному трактуванні буде сенс, вони є припустимими. До прикладу, одним із найпоширеніших звичаїв є заборона брати хліб брудними руками та класти його безпосередньо на землю чи долівку. Таку регламентацію можна розглядати і як вияв пошани до хліба, і як важливий санітарно-гігієнічний припис. Загалом весь процес виготовлення хліба, як і поводження із готовим випіком, переплетені із звичевістю. Тут можна згадати і заборону класти хлібину підшвою догори, і особливості розділення буханки при їжі, і поводження із шматками хліба.

Дещо відособлено від інших потрібно розглядати звичаї та вірування, які стосуються подій, що можуть відбутися з хлібом під час його приготування. Хліб із залишків тіста – *пошкребок*; буханка, забута у печі, – *забудько*; хлібини, які зрослись під час випікання, – *близнята*, – ці особливі випіки вважали провісниками певних подій, наділяли магічною та лікувальною силою. *Пошкребок* забороняли їсти дітям, щоб їх не вважали гіршими серед інших. *Забудьку* приписували магічну властивість погіршувати пам'ять, але, водночас, і забувати погані спогади. *Близнята* вважали передвістям швидкого весілля або

народження близнюків у родині, використовували як магичний атрибут у народній медицині.

На відміну від регіону Карпат та Прикарпаття, на Поліссі значною мірою втрачено комплекс вірувань, які забороняють нюхати хліб чи вдихати пару від свіжого випіку. Явища ці базуються на вірі у те, що небіжчики живляться парою та є одним із аспектів вшанування померлих.

У підрозділі 4.2. «Семіотика явищ, пов'язаних із хлібними виробами, та їх сакралізація» проаналізовано знакове навантаження хліба та обрядодій за його участю, сакралізацію хлібних виробів у народній культурі. Завдяки розумінню важливості хліба певні етапи вирощування зернових на Поліссі, їх переробки, зберігання, подальшої переробки та використання мають нашарування обрядово-звичаєвого характеру. Явища ці чітко корелюють і з широким європейським, і з вужчим загальноукраїнським контекстом, проте зі своїми, спричиненими зовнішніми природними та внутрішніми ментальними причинами, особливостями. Численні факти свідчать про певну сакралізацію хліба, яка, на погляд автора, спричинена двома факторами, які взаємно підсилюють один одного: хліб є найважливішою їжею – і вже через це займає особливе становище; хліб використовують у багатьох обрядах як найціннішу жертву, яка, у свою чергу, надає виняткової важливості обряду, а участь у обряді робить сприйняття хліба ще особливішим. Однак у сакралізації хліба повністю відсутня будь-яка ідололатрія.

Смислове навантаження, яке несе хліб у обрядово-звичаєвих діях, часто є багатозначним, а іноді навіть суперечливим. Слід пам'ятати, що таке ознакування є чинним лише для певної, хоча і чітко визначеної, але змінної залежно від часу та обставин інтерпретації. Тобто ми стикаємося із амбівалентністю та поліфункційністю знаку як такого.

Аналіз наявного матеріалу дозволяє говорити, що найбільш вірогідним трактуванням сакральності-семіотичного навантаження вжитку хліба та його різновидів у звичаєвості є моменти, пов'язані з поминальними мотивами. Пошанування засновників роду, прабатька чи праматері властиві народам всіх континентів і рас з найдавніших часів. Саму трансформацію людини з істоти біологічної в істоту соціальну пов'язують із початком поховання померлих. Власне тому більшість обрядово-звичаєвих явищ, у яких використовується хліб чи архаїчніші страви з зернових, зазвичай у певній мірі дотичні до вшанування померлих та поминальної звичаєвості, що перебуває на різних етапах деградації. Останнє провокує переосмислення знаків у народній свідомості, коли зберігається хід обряду, але дрейфує його суть, наповнення та сприйняття. Причинами таких змін у традиційній народній культурі поліщуків є невпинна модернізація побуту, значні культурні втрати, спричинені радянським ідеологічним пануванням, вплив церковників та примусове відселення після аварії на ЧАЕС.

ВИСНОВКИ

1. Визначено, що порівняно з іншими зерновими, при виготовленні борошна для хлібопечення з кінця ХІХ до початку ХХІ ст. домінувало жито; як наслідок – найпоширенішим буденним випіком поліщуків був вчинений житній хліб. Загалом сировинна база традиційного хлібопечення на Поліссі була доволі невибагливою – для повсякденного хліба використовували найдоступніші з наявних інгредієнтів.

2. Стверджено з великою вірогідністю, що перехід від каш до хліба як головної їжі корелює з переходом від зернотерок до жорен, а також із переходом від плівчастих до голозерних злаків. Витіснення прісного хліба вчиненим також безпосередньо пов'язане з поширенням голозерних злаків, а також із розвитком конструкції опалювальних пристроїв.

3. Встановлено, що висока концентрація у ґрунтових водах заліза, яке унаслідок життєдіяльності дріжджів у хлібному тісті переходить у біодоступну форму, створювала небезпеку для здоров'я мешканців Полісся.

4. З'ясовано, що всі раси хлібопекарських дріжджів походять від штамів дріжджів пивних. Це дозволяє дещо по-новому окреслити еволюцію та походження вчинених хлібних виробів – зокрема припустити внесення *Saccharomyces cerevisiae* в розчину разом із пивом, яке могли використовувати як розчинник і розпушувач для прісних хлібів.

5. Доведено обов'язкову необхідність спеціального додатку для правильного проходження процесу ферментації. Цей додаток або привносив необхідні мікроорганізми у хлібну масу, або створював умови для розвитку тих дріжджів, що природно містилися на зерні, а відтак і у борошні. Розгляд відомих літературних та власних польових матеріалів дозволяє говорити про те, що *Saccharomyces cerevisiae* є винятково синантропним видом, який у своїй життєдіяльності надзвичайно залежить від тих умов та середовища, що створює йому людина. Шматок тіста, залишеного з попереднього випіку, та запарені висівки – є, очевидно, найпоширенішим та загальновідомим способом швидкої та якісної активізації бродіння.

6. Досліджено, що більшість моментів, котрі стосуються хлібопекарської сировини, були продиктовані географічно-кліматичними, соціально-побутовими умовами, а також міркуваннями доцільності та практичності. При виборі та обробці компонентів майбутнього хліба неоціненну роль відігравав також емпіричний досвід.

7. Показано, що важливою та невід'ємною складовою пекарського технологічного процесу були хлібопекарський інвентар, знаряддя та пристосування тощо. Унаслідок безпосереднього чи опосередкованого контакту з хлібом побутувало багато пов'язаних з ними вірувань та звичаїв. Чимало з цих вірувань, особливо ті, що стосуються печі, мають глибоке дохристиянське коріння та наскрізь пронизані поминальними мотивами.

8. Констатовано добру збереженість на обстежених теренах обряду очищення *діжі* (*сповідь діжі*), який був широко розповсюджений не лише на

Поліссі, а й на частині білоруських земель та у південноросійських областях, де проживає значна кількість етнічних українців. Рідше (хоча й без конкретної назви) він трапляється в межах Південно-Західного історико-етнографічного регіону (за винятком історико-етнографічної Волині).

9. Проаналізовано технологічні особливості хлібопекарських процесів з виготовлення повсякденного та обрядового хлібів на Поліссі та показано особливий підхід до відбору сировини для звичаєвих хлібних виробів. Зазвичай їх готували з продуктів кращої якості, ніж ті, які вживали для повсякденного хліба. Окрім того, виготовлення оказійних та обрядових хлібів супроводжувалось значно більшою кількістю обрядово-звичаєвих актів. Також варто відзначити, за певними винятками, майже повну відсутність в обрядодіях *прісних* та *прісноподібних* хлібів.

10. Стверджено тезу про наявність у минулому аналогів більшості з обрядових хлібів Полісся й на інших українських землях, а часто і у сусідніх народів. Винятком є хіба так звані *буськові лапи*, чи *гольопи*, котрі притаманні лише населенню Західного (українська, білоруська та польська частини) та, частково, Середнього Полісся (на теренах як України, так і Білорусі).

11. Наголошено на винятковому збереженні багатьох реліктових явищ саме в середовищі автохтонів поліщуків. При цьому нерідко йдеться не лише про збереження у народній пам'яті, а й про активне побутування.

12. У процесі дослідження встановлено, що інформація про хлібні вироби, які були б специфічними атрибутами літньої та осінньої звичаєвості, у пам'яті поліщуків не збережена. Відсутні дані про цей пласт традиційної культури й у науковій літературі.

13. Констатовано неможливість повного розмежування хлібів календарної і родинно-побутової звичаєвості, оскільки багато з них приурочені до дат народного календаря, але водночас є важливими складовими обрядів родинних чи господарських.

14. Доведено амбівалентність вірувань та звичаїв, пов'язаних із хлібом та хлібопекарською сировиною, як і звичаєвості, невід'ємною частиною якої є хліб. Однак глибший аналіз дозволяє стверджувати, що основою, на якій творились ці явища духовної культури, часто є давні дохристиянські вірування з поминальними мотивами.

СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ

Статті у фахових наукових виданнях:

1. Tsypyshev S. Ogrzewanie w tradycyjnym drewnianym budynku Karpat i Polesia. *Architektura drewniana: tradycja, dziedzictwo, współczesność, przyszłość*. Gdańsk: Wydział Architektury Politechniki Gdańskiej, 2014. Wydanie I. S. 289–298.

2. Ципишев С. Хліб у традиційній культурі переселенців із зони відчуження ЧАЕС. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2016. № 4. С. 817–825.

3. Ципишев С. І. Трансформації у традиційному хлібопеченні переселенців із зони відчуження ЧАЕС. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія «Історія України. Українознавство: історичні та філософські науки»*. Харків: ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. Вип. 24. С. 62–67.

4. Ципишев С. Поліське хлібопекарське приладдя із рослинної сировини. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2017. № 4. С. 805–810.

5. Ципишев С. Традиційна хлібопекарська сировина поліщуків. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2017. № 5. С. 1097–1103.

6. Ципишев С. Поліські вірування, пов'язані із хлібом: сакральноміотичний аспект. *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2019. № 2. С. 319–327.

7. Галайчук В., Ципишев С. Традиційні календарно-побутові звичаї та обряди Східного Полісся (на польових матеріалах з Ріпкинського р-ну Чернігівської обл.). *Народознавчі зошити*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2019. № 5. С. 1305–1330 (Особисто автору належить 70 %).

Публікації, що додатково відображають результати дослідження:

8. Ципишев С. Дохристиянські релікти у обрядовому хлібі Західної та Центральної Бойківщини на початку ХХ ст. *Історія релігій в Україні: науковий щорічник*. Львів: Логос, 2009. Кн. 1. С. 127–139.

9. Ципишев С. Традиційні хлібні вироби Рівненського Полісся початку ХХ століття (За польовими матеріалами із Дубровицького та Сарненського районів Рівненської області). *Поліссєзнавство у фольклорно-етнографічних і літературно-мистецьких дослідженнях: наукове видання*. Рівне: Інститут мистецтв РДГУ; Волинські обереги, 2009. С. 99–107.

10. Ципишев С. Різновиди хліба в побуті та обрядах. *Етнокультура Рівненського Полісся*. Рівне: ПП ДМ, 2009. С. 111–118.

11. Ципишев С. Обрядові хлібні вироби різдвяного циклу західної частини Українських Карпат (згідно власних польових матеріалів). *Історія релігій в Україні: науковий щорічник*. Львів: Логос, 2011. Кн. II. С. 387–395.

12. Ципишев С. Традиційні хлібні вироби Східної частини Бойківщини. *Фортеця: збірник заповідника «Тустань»*. Львів: Колір ПРО, 2012. Кн. 2. С. 583–593.

13. Ципишев С. Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічненщини: традиція та сучасність. *Матеріали до української етнології*. Київ, 2011. Вип. 10. С. 147–153.

14. Ципишев С. Традиційне землеробство й тваринництво Рівненського Полісся. *Збірник наукових праць Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф*. Київ: ДНЦЗКСТК, 2012. Вип. 1. С. 308–324.

15. Ципишев С. Використання хліба, хлібопекарської сировини та інвентаря у будівельній обрядовості Карпат і Полісся (згідно власних польових матеріалів). *Історія релігій в Україні: науковий щорічник*. Львів: Логос, 2012. Кн. II. С. 387–395.

16. Ципишев С. Хлібні вироби у весняній обрядовості Західного Полісся. *Минуле і сучасне Волині та Полісся. Народна культура і музеї. Науковий збірник*. Луцьк: Волинські старожитності, 2013. Вип. 44. С. 205–209.

17. Ципишев С. Використання хлібних виробів у обрядовості із поминальними мотивами на Волинському Поліссі. *Проблеми збереження, відтворення та популяризації історико-культурної спадщини в контексті діяльності музеїв просто неба*. Львів: Апріорі, 2013. Вип. 1. С. 327–333.

18. Ципишев С. Хлібні вироби у календарній обрядовості Хмільниччини. *Аркасівські читання: матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції*. Миколаїв: МНУ ім. В. О. Сухомлинського, 2013. С. 69–72.

19. Ципишев С. І. Хліб у звичаєвості Київського Полісся. *Дослідження Київського Полісся*. Київ: Національний Києво-Печерський історико-культурний заповідник, 2016. С. 203–207.

20. Ципишев С. І. Використання хлібних виробів у зимовій календарній обрядовості західної частини Українських Карпат та прилеглого підгір'я. *Науковий збірник Закарпатського музею народної архітектури і побуту*. Ужгород: Видавництво Олександра Гаркуші, 2016. Вип. 3. С. 446–451.

21. Ципишев С. Весільні обрядові хліби Полісся. *Проблеми збереження і популяризації культурної спадщини: виклики та можливості: зб. доп. Другої Міжнар. наук.-практ. конф. у Музеї нар. арх. і поб. у Львові ім. Кл. Шептицького*. Львів: ТЗОВ «Нео Друк», 2018. С. 179–187.

22. Ципишев С. І. Хліб та його різновиди у родинно-побутовій обрядовості Полісся. *Науковий збірник Закарпатського музею народної архітектури і побуту*. Ужгород: Видавництво Олександра Гаркуші, 2018. Вип. 4. С. 241–250.

23. Ципишев С. Хліб Олевщини: побут та обрядовість (музейний контекст). *Проблеми збереження та популяризації культурної спадщини: формування музейних колекцій та зібрань : зб. доп. III Міжнар. наук.-практ. конф. у Музеї нар. арх. і поб. у Львові ім. Кл. Шептицького*. Львів: ТЗОВ «Нео Друк», 2019. С. 251–260.

АНОТАЦІЯ

Ципишев С. І. Хлібні вироби поліщуків: технологічний та сакральнo-семіотичний аспект. – На правах рукопису.

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата історичних наук (доктора філософії) за спеціальністю 07.00.05. – етнологія. – Інститут українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України, Інститут народознавства НАН України. – Львів, 2020.

У роботі розглядаються хлібні вироби, притаманні населенню Полісся, а також пов'язані із ними страви із зернових, при цьому досліджуються як технологічний, так і сакральнo-семіотичний аспекти. Досліджено сировинну

базу традиційного хлібопечення, особливості технології повсякденного, обрядового та okazійного печива. Розглянуто хлібопекарський інвентар, знаряддя та пристосування, особливості їх виготовлення, використання та комплекс явищ духовної культури пов'язаний із ними. Проаналізовано обрядові хліби та інші страви із зернових у календарній та родинно-побутовій обрядовості. Наведено їх широку номенклатуру, особливості приготування і використання у звичаєвих чинах. Акцентовано на неможливості повного розмежування хлібних виробів календарної і родинно-побутової звичаєвості, оскільки багато із них готуються із прив'язкою до дат народного календаря, але є важливими складовими обрядів родинних чи господарських. Окремо розглянуто вірування та звичаї пов'язані з хлібом та хлібопекарською сировиною, наголошено на їх амбівалентності. Досліджено сакрально-семіотичний навантаження, яке несуть хлібні вироби поліщуків у явищах традиційної народної культури. З'ясовано, що підґрунтям та обов'язковим елементом багатьох із них є звичаєвість із поминальними мотивами. Показано сакралізацію хліба у народній свідомості, але без ідолотатрії. Досліджено, що хлібні вироби поліщуків, включно із їх технологічними та сакрально-семіотичними особливостями, корелюють і з широким європейським, і з вузьким загальноукраїнським контекстом, проте із своїми, спричиненими зовнішніми природними та внутрішніми ментальними причинами, особливостями.

АННОТАЦІЯ

Цыпышев С. И. Хлебные изделия полещуков: технологический и сакрально-семиотический аспект. – На правах рукописи.

Диссертация на соискание ученой степени кандидата исторических наук (доктора философии) по специальности 07.00.05. – этнология. – Институт украиноведения им. И. Крип'якевича НАН Украины, Институт народоведения НАН Украины. – Львов, 2020.

В работе рассматриваются хлебные изделия, присущие населению Полесья, а также связанные с ними блюда из зерновых, при этом исследуются как технологический, так и сакрально-семиотический аспекты. Исследовано сырьевую базу традиционного хлебопечения, особенности технологии повседневного, обрядового и okazионального печенья. Рассмотрены хлебопекарный инвентарь, орудия и приспособления, особенности их изготовления, использования и связанный с ними комплекс явлений духовной культуры. Проанализированы обрядовые хлеба и другие блюда из зерновых в календарной и семейно-бытовой обрядности. Приведено их широкую номенклатуру, отмечено особенности приготовления и использования в обрядах. Акцентируется на невозможности полного разграничения хлебных изделий календарной и семейно-бытовой обрядности, поскольку многие из них готовятся с привязкой к датам народного календаря, одновременно являясь важными составляющими обрядов семейных или хозяйственных. Отдельно рассмотрены верования и обычаи, связанные с хлебом и хлебопекарным

сырьем, отмечена их амбивалентность. Исследована сакрально-семиотическая нагрузка, которую несут хлебные изделия полещуков в явлениях народной культуры. Выяснено, что основным и обязательным элементом многих из них являются обычаи с поминальными мотивами. Показано сакрализацию хлеба в народном сознании, но без идололатрии. Доказано, что хлебные изделия полещуков, включая их технологические и сакрально-семиотические особенности, коррелируют и с широким европейским, и с узким всеукраинским контекстом, однако со своими, вызванными внешними естественными и внутренними ментальными причинами, особенностями.

SUMMARY

Tsyypyshev S. I. Bread products of Polishchuks: technological and sacral-semiotic aspect. – Submitted as a Manuscript.

Ph. D. thesis in Historical Sciences, speciality 07.00.05. – Ethnology. – Ivan Krypiakevych Institute of Ukrainian Studies of the National Academy of Sciences of Ukraine, Institute of Ethnology of the National Academy of Sciences of Ukraine. – Lviv, 2020.

The thesis examines bread products typical for the population of Polissia, as well as related to it cereal dishes that have been explored through both technological as well as sacred and semiotic aspects. The understanding of the exclusive importance of bread and all its varieties has a special place in Ukrainian folk culture as the most important food and a mandatory attribute in the majority of customary acts.

It has been investigated that the main raw material for the bread-like products was rye flour. Only in the southern part of Polissia, given the favorable conditions, wheat begins to play the key role as the raw material base in the bakery production. It was found that the rest of the cereal crops were used only as auxiliary.

It has been found that the main solvent in the preparation of bread production was water, only for ceremonial and occasional bread products whey and milk could be used. The paper underlines the high concentration of iron in groundwater, which as a result of the yeast activity is converted into a bioavailable form that could create a health hazard.

It has been found that the fermentation of the dough was most often initiated by adding the yeast into the solution. It could be achieved by crumbling lumps of dough from the previous kneading or adding mash - flour diluted with warm water after it fermented. The infusion of hops was an important activator in the fermentation process.

It is shown that, according to the literature, the milling was the main method of grain processing from the second half of the XIX century. At the same time, peasants continued to use millstones for personal use, especially in wartime.

The thesis describes the use of homemade wooden containers (so-called bread tubs) for making the dough. A significant number of beliefs and customs associated with this baking equipment has been noted. The use of troughs was documented, in particular in the preparation of a small amount of bread or for making its particular

varieties. The rest of the bakery's inventory such as a bread shovel, a poker, a broom is considered separately, and the beliefs related to them are illuminated.

The main structural and functional features of Cooking or Rus oven as the main baking device, its place, and role in housing, a complex of ritual and customary phenomena related to it are analyzed in detail. Information on firewood selection, preparation of the oven for baking is also presented, the technological process of bread baking is considered in detail, from loading loaves into the oven to obtaining a ready-to-eat product.

It has been found that apart from the typical rye bread used in everyday life people of Polissia also used to make the unleavened and the partly leavened or unleavenedlike bread if necessary.

These latest varieties of bread were produced with their own features of the technological process, such as baking over an open fire or on the working side of kitchen fires as well as the non-fermentation for unleavened doth and lack of complete fermentation after the introduction of yeast for partly leavened or unleavenedlike bread.

It is shown that small bread products were used infrequently, they were prepared only at the weekends and holidays, often from ordinary bread dough. The available fruit, vegetables, or cheese were used as stuffing.

It has been investigated that the general feature of ceremonial and festive and occasional kinds of bread is using better raw materials compared to everyday bread preparation. The research shows that the unleavened and the partly leavened or unleavenedlike kinds of bread are hardly ever used in the rites, with rare exceptions.

Sufficient attention is paid to ritual bread and other cereal dishes related to the calendar rituals. A wide range of bread kinds prepared for the most important annual holidays is given. For example - Christmas bread products: *koliadnyk*, *kolyadnyi pyrih*, *knysh*, *knyshyk*, *palinka*, *palianytsia*, *kalach*, *kalachyk*, *bukhta*, *lezhen*, *obertukh*, *bonda*, *perepichka*. At the same time, it is shown that ceremonial dishes of the Christmas cycle prepared from cereals are used in the rites of invitations and farewells of ancestors.

Bread products used in the spring calendar rituals are also analyzed. They were mostly associated with birds and had an ornithomorphic shape and were often attributes of agriculture rites. For example *soroky*, *zhaivoronky*, *buzkovi lapy*, *holopy* etc. At the same time, there is a greater, compared to winter, degradation of spring rituals, with the exception of Easter and the agrarian customs related to the beginning of seasonal fieldwork.

The study shows the special role of Easter ritual bread as the most common and best-preserved. The strictest selection of ingredients for this baking and the parallel use of Easter cakes in church ceremonies and folk rites have been noticed.

It has been shown that Polishchuk people do not remember bread products that would be specific attributes of summer and autumn customs. There is a lack of information about them in the scientific literature.

Among the important bread kinds of the calendar cycle, *kalyta* was also mentioned, which was also called *korzh*, *kalach*, *hala*, and *kabala*. This ceremonial bread was a central attribute of youth entertainment for St. Andrew Day.

The special emphasis is placed on the impossibility of a complete separation of bread products based on their relevance to the calendar or family-related customs as many of them are used with reference to the dates of the folk calendar, but at the same time, they are important components of family or household rituals.

The special significance of the wedding-loaf among the bread kinds related to the family and household rituals is confirmed. Accordingly, the wedding custom is described and the use of other ceremonial bread products is analyzed, from the moment of engagement to the post-wedding period.

The use of cereal dishes in maternity rites is also considered. Such an ancient type of food as porridge plays an important role in baptisms. Preservation of such archaic elements testifies to the importance of these rituals, the desire to limit their changes as much as possible.

It is established that the rites associated with the end of human life are also rich in examples of the use of bread and ritual porridge, but the main semantic load here is to honor the dead. The importance of the so-called *obid* - funeral meals, with the obligatory distribution of ceremonial porridge (*kolyvo*, *kanun*, etc.) among all people present and the alienation of food in favor of the deceased. One of the forms of the last action is a custom of making a meal for the deceased which is left either directly on the grave or on the table in the house.

The role of bread in household-related rituals is also analyzed. It is emphasized that in many farming rites the present pastries were rather left in the field than consumed. The latter indicates the offering function of bread as a share separated in favor of the dead. In the building customs, the place and role of bread are similar to those.

The minimal decoration of ceremonial and occasional bread products of Polishchuks, except for Easter bread and wedding-loaf, was noted.

Beliefs and customs related to bread and baking raw materials are considered separately, emphasizing their ambivalence. Apart from others, it is necessary to analyze customs and beliefs that relate to events that may occur with the bread during its preparation. The bread from the remains of the dough - *poshkrebok*, loaf left in the oven - *zabudko*, loaves of bread that grew clued together during baking - *blyzniata* - are special pastries, which were considered to be harbingers of certain events, endowed with magical and healing power.

In conclusion, it should be noted that due to understanding the importance of bread it occupies a special place in the folk culture of Polishchuk people, and therefore is closely intertwined with many customs and beliefs. Numerous facts indicate a certain sacralization of bread, but without deification. It has been studied that Polissian bread products, including their technological and sacral and semiotic features, correlate with both the broad European and the narrower all-Ukrainian context, but keep their peculiarities, caused by external natural and internal mental causes.

Підписано до друку 25.09.2020.
Формат 60x90 1/16. Папір офсетний.
Умовн. друк. арк. 0,9.
Шрифт: Times New Roman
Наклад 100 прим. Зам. № 45

Друк ПП «Ощипок М. М.»
Адреса: м. Львів, вул. С. Бандери, 45
№ свід.: 0670155
Тел./факс: (032) 238-74-60
e-mail: ommzmik@ukr.net