

## ЕТАП ПЕРЕБУВАННЯ ХЛІБА У ПЕЧІ В ТРАДИЦІЙНОМУ ХЛІБОПЕЧЕННІ УКРАЇНЦІВ ПІВДЕННО-ЗАХІДНОГО ІСТОРИКО-ЕТНОГРАФІЧНОГО РЕГІОНУ В КІНЦІ ХІХ – ХХ СТОЛІТТІ

*Стаття присвячена описові, класифікації та аналізу технологічних методів та прийомів, поведінкових стереотипів і табу, що супроводжують етап перебування хліба в печі, а також причин та наслідків, зокрема прогностичного характеру, різного роду девіацій при випіканні хліба.*

*Ключові слова: хліб, піч, тиша, тріщини, сіль, «шишка», «закалець», вшанування душ покійних родичів.*

Традиційне хлібопечення було тривалим, складним та багатокомпонентним процесом, кожен з етапів якого мав свою чітку позицію, зміст та призначення. У даній статті пропонується характеристика та аналіз технологічних методів та прийомів, поведінкових стереотипів і табу, приписів та прикмет, що супроводжують перебування хліба у печі. Основною їх метою було, по-перше, забезпечити вдалий випік хліба, а, по-друге, спрогнозувати негаразди у господарській діяльності, які можуть бути спричинені дефектами хліба та, за можливості, ліквідувати їх.

Незважаючи на те, що традиційному українському хлібопеченню загалом (це роботи таких авторів як Л. Артюх<sup>1</sup>, В. Борисенко<sup>2</sup>, М. Глушко<sup>3</sup>, Т. Гонтар<sup>4</sup>, О. Страхов<sup>5</sup>, М. Сумцов<sup>6</sup>, С. Толстая<sup>7</sup>) і певним його етапам та аспектам (наприклад, розвідки автора цих рядків<sup>8</sup>) присвячена етнологічна література, вказаний етап приготування хліба досі залишається поза увагою вчених-етнологів.

На нашу думку, детальнішого дослідження заслуговує територія Західного (Південно-Західного) етнографічного регіону, який включає низку історико-етнографічних районів і під-районів: Волинь, Поділля, Опілля, Покуття, Гуцульщина, Бойківщина, Лемківщина, Закарпаття, Буковина<sup>9</sup>, оскільки принаймні половина з них залишається поза сферою зацікавлень вчених-етнологів. Для порівняння і доповнення нами використано матеріал і з інших регіонів України та сусідніх слов'янських держав – Польщі, Росії, Білорусії<sup>10</sup>.

Власне випікання (перебування у печі) хліба, як етап процесу хлібопечення, характеризується, в першу чергу, вимогою стриманої поведінки.

Хліб мав випікатись близько 1,5–2 годин<sup>11</sup>. Такий часовий проміжок був необхідним, щоб хліб добре пропікся.

Протягом усього цього періоду діяли приписи, що виключали дії, несумісні або протилежні із «символікою росту». Одним з основних був такий, що забороняв сидіти (аналогія сідати = сідає хліб, тобто не росте у печі) господині під час випікання повсякденного хліба. Зокрема, про таке поведінкове табу прямо повідомляють етнографи в кінці ХІХ ст. з території Волині («Всадивши хліб до печі, господиня сама сідати не повинна, бо хліб опав би у печі»<sup>12</sup>) та Підгір'я: «Господиня не повинна сідати, як всадить хліб, якщо хоче, щоб ї хліб ріс. А йнча дурна, не знає, сьиди си, і потому сама сі дивує: «Тей не знати, що таке! І замішалам добре, і посадилам добре, а такий хліб, ги коланьйти»<sup>13</sup>. Аналогічні приписи побутували стосовно обрядового хліба: «А то нині молодица усадит у піч, а сама седи, ек глина, тай так і пастя седи»<sup>14</sup> (Покуття). Зазначимо, що аналогічні поведінкові стереотипи стосовно випікання повсякденного хліба побутували у поляків<sup>15</sup>.

Вважалося за можливе коригувати процес та силу запікання хліба. Зокрема, щоб збільшити температуру у печі та посилити «загнічення» (запікання хліба, що супроводжувалось потем-

нінням його скоринки) хліба, господиня могла пригорнути жар ближче до боханів. При випіканні пасок, наприклад, з цією метою навмисне в печі могли спалювати навіть шмаття: «Умисне гнітять, сиплячи на огонь ґрис, кидаючи папір, соломю, а дуже часто і «вонучі»<sup>16</sup>. Також вважали, якщо спалити під час випікання паски ганчірку, то остання краще зросте<sup>17</sup>.

На Волині існували магичні способи впливу на процес випікання хліба: «Якщо хліб прищиться (з'являються великі бульки – А. З.), то кладуть на комині дві жарини»<sup>18</sup>. Аналогічно вчиняли, коли «по хлібові вилазили чорні скоринки чи він розтріскувався»<sup>19</sup>, з однією відмінністю: «на припічок кладуть стільки тліючих вуглин, скільки є бохунців»<sup>20</sup>. Очевидно так вчиняли або з огляду на імітативну магію (тління вуглини символізувало гнічення хліба) або з апотропеїстичних міркувань (жар відганяв від хліба негативні сили, які спричиняли неправильне випікання), або для магичного «посилення» жару у печі.

Зміна форми хліба, його положення слугувала іноді основою для певних прогнозів, найчастіше негативних.

Так, на Полтавщині вважалось, що якщо хліб самовільно перекинеться у печі, це пророкує нещастя та смерть<sup>21</sup>; так само, як і на Волині: «на смерть, хтось помре, хазяйка помре»<sup>22</sup>. Дані повір'я пов'язані з тим, що загалом ненормальне положення предметів сприймалося негативно, як відхилення від норми, що може привести до небажаного результату<sup>23</sup>, оскільки таким чином порушувалось розміщення предмету в системі координатних уявлень семантичної опозиції «верх-низ»<sup>24</sup>, переводячи перевернутий хліб у «нижній», негативний рівень.

Негативні наслідки мешканцям дому може принести розпад або поява довгих вертикальних та горизонтальних тріщин: хліб «мов плугом поорано»<sup>25</sup>; на Волині говорили, «*що якесь буде нещастя, якась буде біда*» (с. Залісці Шумського р-ну Тернопільської обл.)<sup>26</sup>.

Власне, якщо у печі розтріскався увесь хліб, то пояснення такої невдачі, як правило, було реалістичним: це траплялось через те що саджали у недостатньо випалену (холодну) піч<sup>27</sup>; хлібне тісто або перекисло, або не докисло (хліб «не висходив») <sup>28</sup>. Зрозуміло, що такий хліб був набагато менше придатний для споживання. Крім того, за ствердженнями інформаторів, розпадався і тріскав хліб, виготовлений із невідповідної сировини (із ячменю чи гороху): «*Не замісите ні ячменю, ні гороху. Не замісите, бо він розлетиться. Не буде, бо він такий порепується, такий зробиться репанці самі. Мій дідо раз намолов гороху і на сито підсіяв, і каже до мене: «Паленицю заміси». «Добре, діду: лийте воду, кидайте поташ – я буду місити!» А вона що?! Я замісила, а її зробила, а вона розсипалася. Да й кажу: «Видите, діду, що нездала!»* (с. Збруї Бродівського р-ну Львівської обл.)<sup>29</sup>; «*З ячмінної муки дуже тріскав, репається хліб*» (Монастирок Брод.)<sup>30</sup>. Зазначимо, що випікання хліба із борошна з нетрадиційними домішками стійко асоціювалося у народній свідомості із періодами лихоліття, голоду і недороду.

Негативним провісником з ритуальної точки зору був розпад одного боханця з усієї партії<sup>31</sup>, а Б. Сокальський ще більше уточнює: смерть одного з членів сім'ї віщувало розтріскування першого боханця, посаженого у піч<sup>32</sup>. Можливі негативні наслідки від появи таких дефектів хліба можна було знешкодити, посоливши тріщини<sup>33</sup>: «*Часом зробиться такий, що хліб надвоє розпадеться. Солили. Як вийняли з печі, то чуть солили зверху тую розпадину*» (с. Богунівка Горохівського р-ну Волинської обл.)<sup>34</sup>, «*Солили її [тріщину]. Солили і «хай буде на солі!» Після змивали*» (с. Півче Здолбунівського р-ну Рівненської обл.)<sup>35</sup>. Очевидно, що з одного боку, сіль виконувала роль апотропея («*тріщин на хлібові солили, щоб сіль все переїла, щоб біди не було ніякої*» (хутір Бондарівка Радивилівського р-ну Рівненської обл.)<sup>36</sup>, а з другого – антисептика, оскільки незахищена скоринкою ділянка хліба була вразлива для цвіллевих грибів: «*Потім, от, каже: «Вже лопнув (чи то коровай, чи хліб)! Солили [тріщини]. Шоби воно не ціло там*» (с. Кутрів Горохівського р-ну)<sup>37</sup>.

На Бойківщині існувало кардинально протилежне повір'я, за яким хліб «*на багатство потріскає*» (с. Яблунів Турківського р-ну Львів. обл.)<sup>38</sup>, «*Потріскав мало посередині. Шкірка потріскала, та і всьо там. То старі люди собі думали. То на багатство*» (с. Біла Совиця Воловецького р-ну Закарпатської обл.)<sup>39</sup>.

Негаразди пророкував розпад боханця на дві половини<sup>40</sup>, при чому як ззовні, так і всередині (Сіверщина, Підляшшя)<sup>41</sup>. Один із можливих наслідків – «хтось відлучиться від родини»<sup>42</sup>.

Смерть господині віщував розпад на дві половини паски: «Кажуть, що господиня до року вмре – вже гріб показується»<sup>43</sup>. Аналогічні прикмети стосувались і випадку, коли від паски,

під час її випікання, відпаде шматок («хтось помре»), а також якщо у цьому хлібі западеться середина – «то шос недобре»; і навпаки – «як сі паска перепукне через середину, то кажуть, що буде щіски (щастя – А. З.), дуже буде хліб у хаті цілий рік»<sup>44</sup>.

Очевидно, розтріскування та розділення хліба навпіл носить символіку відділення, відмежування (в загальному антитеза до прибутку); наявність великої центральної западини сприймалась як своєрідна «межа» (між цим і «тамтим світом»), а контакт з межовим простором вважався небезпечним і провіщав негаразди в першу чергу основному суб'єкту процесу випікання – господині.

Логічним є також припустити, що розпад хліба могло викликати недотримання певних технологічних прийомів, спричинене або недосвідченістю (коли її не було кому вчити, тобто, у випадку ранньої смерті батьків) чи поганими самопочуттям господині, або крайньою межею бідності – коли, наприклад, не було в наявності якісних дров для відповідного напалювання печі. Тобто, розпад хліба відбувався з причини певних негативних явищ у господарстві. Згодом, очевидно, розпад хліба почав негативні зміни у житті родини *прогнозувати*.

Перший боханець, всаджений у піч, був символічною жертвою для душ покійних предків. Про це прямо писав В. Милорадович: «Помічений хрестом хліб (перший всаджений у піч – А. З.) розламують надвоє і кладуть на покуті або на покутньому вікні для предків. «Перший хліб – поминки, він душам спасення, пара з його доходить до мертвих на той світ»; «пара як піде з хліба, то помершим». Його потім віддають жебракам»<sup>45</sup>. Можливим є те, що, або негаразди прогнозувало неправильне випікання жертвовної хлібини (тобто, душі не приймають ритуального кормління і не допомагають у хлібопеченні), або, через велику кількість тріщин у скоринці з боханця під час випікання виходила уся пара, відповідно, не було *їжі для померлих / душ померлих*.

Негативно сприймалась недопеченість хліба, яка спричинялась до перетворення м'якуша в твердий глиноподібний за консистенцією «закалець» («закальця на три пальця»<sup>46</sup>) та відставання шкірки від м'якуша (про пустоту, що утворювалась в такому випадку говорили: «хоч горобців заганяй»<sup>47</sup>). Такий хліб був непридатний до вжитку, в першу чергу, з практичних міркувань. Тим більше, що й пояснення такого явища, як правило, реалістичне: «Як має хліб закалець, то кажуть, що не висидівся в печі»<sup>48</sup>. Щоб цього не допустити, коли хліб зарум'янився, його слід було пересунути на інше місце, щоб він добре підпікся<sup>49</sup>.

Неоднозначним є ставлення до хліба, з боків чи зверху якого, вилазив опуклий наріст з тіста – «долька»<sup>50</sup>, «губа», «шишка». На Галичині вважалося, що причиною виникнення такого явища є те, що «злі люди господаря або господиню обмовляють»<sup>51</sup>.

На Волині навпаки вважалося, що на хлібі «мусе бути шишка, збоку вилізти» (с. Сошище Шумського р-ну)<sup>52</sup>, «шишки повигоне – гарний хліб житній» (с. Сошище)<sup>53</sup>. Хоча, зазначимо, що на Галицькій Волині вважали, що «добрий і той хліб, що не має дольок, і добрий той, що має дольки» (с. Станіславчик Бродівського р-ну Львів. обл.)<sup>54</sup>.

Причиною виникнення такого явища було продовження процесу ферментації тіста, яке, разом із тим, що тісто було досить густо замішене, та зважаючи на те, що спочатку запікалась скоринка (в першу чергу підшва) призводило до витворення таких своєрідних хлібних «протуберанців».

На Поліссі спостерігали в який бік вилізуть загадані нарости: якщо всередину печі – на прибуток, якщо до устя (чи в бік двору) – до убутку<sup>55</sup>. Такі уявлення своїм корінням зводяться до семантичної опозиції «внутрішній-зовнішній»: всі дії спрямовані в напрямку всередину неодмінно слугували до примноження достатку.

Дві хлібини, що злиплись та спеклись так у печі, віщували довге життя подружжю (Надсяння)<sup>56</sup>. Такий хліб заборонялось розрізати – його слід було розламувати (Закарпаття). Хліби, що злиплися у печі, використовували у народній медицині. За повір'ями закарпатських бойків та українських євреїв, якщо дитина не почала говорити після року життя, слід було розламати такі хліби у неї над головою<sup>57</sup>; аналогічно вчиняли на Галицькій Волині зважаючи, що дитина, над головою якої здійснили розламування зрощеного хліба дуже швидко ростиме: «Дві хлібинки зліплювалися разом у печі. Казали, щоб дитині над головою розломити, то дитина буде рости дуже» (с. Підмонастирок Радехівського р-ну Львів. обл.)<sup>58</sup>.

Очевидно, розламування такого хліба означає його повернення до природного (правильного) стану. Це, методом контактної магії, мало передатись хворій дитині. Однією з причин

зліплення боханців у печі був їх інтенсивний та швидкий ріст, який, на думку селян, мав би передатись дитині, над чією головою розломували зліплений хліби.

У Галичині також побутувало повір'я, за яким, коли «хліб розпливеться у печі і випечеться на зразок коржів, то господиня захворіє»<sup>59</sup>. Очевидно, суть повір'я така: хліб розтікся, коли був погано вимішений, тобто, коли господиня не мала сили добре приготувати тісто, тобто вже була нездорова. З другого боку, хліб міг розтектись і тому, що був приготований з неякісних компонентів (з прілого зерна, на «переднівку», чи з порослого на корню, наприклад): споживання хліба з таких інгредієнтів могло пошкодити здоров'ю.

Зазначимо, що уявлення стосовно невдало випеченого хліба побутувало у росіян, які вважали, що якщо хліб випечеться незвичайної форми, то в домі слід чекати нещастя<sup>60</sup>.

Основною метою поведінкових норм для мешканців дому та жінки господині (виконавця хлібопечення) було забезпечення вдалого випікання хліба, шляхом виключення можливості негативного впливу на випік хліба. Крім того, вказані приписи забезпечували корекцію процесу випікання хліба, як шляхом хлібопекарських технологічних прийомів, так і маніпуляцій ірреального характеру.

Уявлення про можливі негативні наслідки невдалого випікання хліба мають наступну основу:

– розпад першого боханця, всадженого у піч, означав, очевидно, неприйняття його як жертви що і віщувало негаразди, як гіпотетичне покарання від сил (очевидно, душ покійних родичів), яким ця жертва призначалась;

– розпад саме першого боханця віщував негаразди, оскільки негативний результат першої акції, у народній свідомості, провіщав негаразди у решті ідентичних акцій (невдалий перший хліб – невдалі будуть решта);

– хліб, який мав дефекти того чи іншого характеру, був непридатний чи малоприсдатний для споживання, тому набирив негативних аксіологічних характеристик (як змарнований продукт), що в свою чергу знижувало його семіотичний рівень та наближувало його символічні характеристики до понять смерті, голоду, бідності (відсутність хліба = голод = смерть).

<sup>1</sup> Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія. – К., 1977. – С. 85–121.

<sup>2</sup> Борисенко В. Повсякденна їжа та ритуальні страви // Холмщина і Підляшшя: Історико-етнографічне дослідження / Відп. ред. Борисенко В. – К., 1997. – С. 218–221.

<sup>3</sup> Глушко М. Походження та джерела вчиненого хліба в українців (культурно-генетичний аспект) // Народознавчі зошити. – 2012. – № 1. – С. 3–18.

<sup>4</sup> Гонтар Т. Їжа карпатських українців // Етногенез та етнічна історія населення Українських Карпат. У 4-х т. / Гол. ред. С. Павлюк. – Львів, 2006. – Т. 2.: Етнологія та мистецтвознавство. – С. 372.

<sup>5</sup> Страхов А. Б. Культ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингвистического исследования. – Мюнхен, 1991. – 246 с.

<sup>6</sup> Сумцов Н. Хлѣб въ обрядахъ и пѣсняхъ. – Харьков, 1885. – 137 с.

<sup>7</sup> Толстая С. М. Хлеб // Славянские древности: Этнолингвистический словарь в 5-ти томах / Под общей ред. Н.И.Толстого. – М., 2012. – Т. 5. – С. 412–421.

<sup>8</sup> 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 // Сборник научных трудов SWorld. – Вып. 2. Т. 34: История. – Одесса, 2013. – С. 89–103; його ж. Традиційна основа випікання хліба на Рівненщині (за матеріалами польових досліджень Гощанського та Острозького районів Рівненської обл. у липні 2009 року) // Народознавчі зошити – Львів, 2010. – № 5–6. – С. 776–783.

<sup>9</sup> Кирчів Р. Етнографічне районування України // Мала енциклопедія українського народознавства / за редакцією чл.-кор. НАН України, д-ра. іст. наук, проф. С. Павлюка. – Львів, 2007. – С. 185; Макачук С. А. Історико-етнографічні райони України: навч. посібн. – Львів, 2012. – С. 64–85.

<sup>10</sup> Цітоў В. С. Хлеб у традыцыйна-бытавой культуры беларусаў і палякаў // Беларуская-польскія культурныя сувязі. Матэрыялы навуковай канферэнцыі 17–24 кастрычніка 1988 г. – Мінск, 1991. – С. 96–101.

<sup>11</sup> Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія. – С. 49; Зюбровський А. Традиційна основа випікання хліба... – С. 779; Милорадович В. П. Житье-бытье лубенского крестьянина Украинци: народні вірування, повір'я, демонологія. – К., 1991. – С. 191; 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. – Арк. 68; Архів ІН НАН України. – Ф. 1. – Оп. 2. – Спр.: Польові етнографічні матеріали, зафіксовані 27–29 червня 2010 р. у Турківському р-ні Львівської обл. – Арк. 39; Архів Львівського національного університету ім. І. Франка (далі – 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. – Арк. 7, 39.
- <sup>12</sup> Kopernicki I. Przyczynek do etnografii ludu ruskiego na Wołyniu z materyjałów zebranych przez P. Zofiję Rokossowską we wsi Jurkowszczyźnie // Zbiór wiadomości do antropologii krajowej. – Kraków, 1887. – Т. 11. – С. 203.
- <sup>13</sup> Колесса Ф. Людові вірування на Підгір'ю, в с. Ходовичах Стрийського повіту списав Філярет Колесса // Етнографічний збірник – Львів, 1898. – Т. 5. – С. 89.
- <sup>14</sup> Голубович І. Народня пожива в Снятинським повіті (Покуте) // Матеріяли до української етнольоґії. – Львів, 1918. – Т. XVIII. – С. 54.
- <sup>15</sup> Kubiak I., Kubiak K. Chleb w tradycji ludowej. – Warszawa, 1981. – S. 16.
- <sup>16</sup> Коненко Й. Народня пожива у Скалатським повіті // Матеріяли до української етнольоґії. – Львів, 1918. – Т. XVIII. – С. 80.
- <sup>17</sup> Кравченко В. Вогонь // Василь Кравченко. Зібрання творів та матеріали з архівної спадщини. Упоряд. О. Рубан. – Т. 2. – К., 2009. – С. 70.
- <sup>18</sup> Там само. – С. 70
- <sup>19</sup> Kopernicki I. Przyczynek do etnografii ludu ruskiego na Wołyniu ... – S. 203.
- <sup>20</sup> Rokossowska Z. Chleb. Jego znaczenie w przesądach, lecznictwie i codziennym życiu, zebrane na Wołyniu, we wsi Jurkowszczyźnie pow. Zwiąhelskim // Wisła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny. – Warszawa, 1899. – Т. 13. – З. 1. – С. 154.
- <sup>21</sup> Милорадович В. П. Житье-бытье лубенского крестьянина... – С. 191.
- <sup>22</sup> Зюбровський А. Традиційна основа випікання хліба... – С. 779.
- <sup>23</sup> Левкиевская Е. Е. Перевоначивание предметов // Славянские древности: Этнолингвистический словарь в 5-ти томах. / Под общей ред. Н. И. Толстого. – М., 2004. – Т. 3. – С. 680.
- <sup>24</sup> Толстой Н. И. Верх-Низ // Славянские древности: Этнолингвистический словарь в 5-ти томах. / Под общей ред. Н. И. Толстого. – М., 1995. – Т. 1. – С. 345–346.
- <sup>25</sup> Милорадович В. П. Житье-бытье лубенского крестьянина... – С. 192.
- <sup>26</sup> 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. – Арк. 34.
- <sup>27</sup> Там само. – Арк. 92.
- <sup>28</sup> Там само. – Арк. 68.
- <sup>29</sup> Архів ЛНУ ім. І. Франка. – Ф. 119. – Оп. 17. – Спр.: Польові етнографічні матеріали, зафіксовані 7–13 липня 2011 р. у Бродівському та Радехівському р-нах Львівської обл. – Арк. 56.
- <sup>30</sup> Там само. – Арк. 32.
- <sup>31</sup> 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. – Арк. 71.
- <sup>32</sup> Sokalski B. Powiat Sokalski pod względem etnograficznym, historycznym i ekonomicznym. – Lwów, 1899. – S. 256.
- <sup>33</sup> 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. – Арк. 71.
- <sup>34</sup> 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. – Арк. 17.
- <sup>35</sup> Архів ІН НАН України. – Ф. 1. – Оп. 2. – Спр.: Польові етнографічні матеріали, зафіксовані 27–29 серпня 2010 р. у Здолбунівському р-ні Рівненської обл. – Арк. 10.
- <sup>36</sup> 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. – Арк. 229.
- <sup>37</sup> Там само. – Арк. 178.
- <sup>38</sup> Архів ІН НАН України. – Ф. 1. – Оп. 2. – Спр.: Польові етнографічні матеріали, зафіксовані 27–29

червня 2010 р. у Турківському р-ні Львівської обл. – Арк. 14.

<sup>39</sup> Там само. – Спр.: Польові етнографічні матеріали, зафіксовані 22–25 червня 2011 року у Воловецькому районі Закарпатської обл. – Арк. 18.

<sup>40</sup> Пословицы, поговорки, крылаттыя слова, примѣты и повѣрья, собранныя въ слободѣ Сагунахъ, Острогжскаго уѣзда Воронежской губ. // Живая старина. Периодическое издание отдѣлення Императорскаго русскаго географическаго общества. – СПб., 1905. – Вып. 1–2. – С. 169.

<sup>41</sup> Зеленинъ Д. Изъ быта и поэзи крестьянъ Новгородской губернии. (По матеріаламъ изъ бумагъ В.А.Воскресенскаго) // Живая старина. Периодическое издание отдѣлення Императорскаго русскаго географическаго общества. – СПб., 1905. – Вып. 1–2. – С. 12; Szukiewicz W. Wierzenia i praktyki ludowe (zabobony, przesady, wróždy i t.d.) zebrane w gubernji Wileńskiej // Wisła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny. – Warszawa, 1903. – Т. 17. – З. 3. – С. 279.

<sup>42</sup> Szukiewicz W. Wierzenia i praktyki ludowe... – С. 279.

<sup>43</sup> Чичула А. Народня пожива в Дрогобицькім повіті // Матеріяли до української етнології. – Львів, 1918. – Т. XVIII. – С. 28.

<sup>44</sup> Онищук А. Народний календар у Зелениці, Надвірнянського повіту (на Гуцульщині) // Матеріяли до української етнології. – Львів, 1912. – Т. XV. – С. 36.

<sup>45</sup> Милорадович В. П. Житье-бытье лубенскаго крестьянина. – С. 192.

<sup>46</sup> Там само. – С. 192.

<sup>47</sup> Там само.

<sup>48</sup> Чичула А. Народня пожива в Дрогобицькім повіті... – С. 29.

<sup>49</sup> Rokossowska Z. Chleb. – С. 154.

<sup>50</sup> Архів ЛНУ ім. І. Франка. – Ф. 119. – Оп. 17. – Спр.: Польові етнографічні матеріали, зафіксовані 7–13 липня 2011 р. у Бродівському та Радехівському р-нах Львівської обл. – Арк. 11.

<sup>51</sup> Wierchowski Z. Materjały etnograficzne z powiatu Tarnobrzieskiego i Niskiego w Galicyi // Zbiór wiadomości do antropologii krajowej. – Kraków, 1890. – Т. 14. – С. 196.

<sup>52</sup> 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. – Арк. 58.

<sup>53</sup> Там само. – Арк. 68.

<sup>54</sup> Архів ЛНУ ім. І. Франка. – Ф. 119 – Оп. 17. – Спр.: Польові етнографічні матеріали, зафіксовані 7–13 липня 2011 р. у Бродівському та Радехівському р-нах Львівської обл. – Арк. 144.

<sup>55</sup> Страхов А. Б. Культ хлеба у восточных славян. – С. 31.

<sup>56</sup> Cisek M. Materjały etnograficzne z miasteczka Żołuni w powiecie Przemyskim // Zbiór wiadomości do antropologii krajowej. – Kraków, 1889. – Т. 13. – С. 67.

<sup>57</sup> Lilientalowa R. Wierzenia, przesady i praktyki ludu żydowskiego // Wisła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny. – Warszawa, 1905. – Т. 19. – З. 2. – С. 158.

<sup>58</sup> Архів ЛНУ ім. І. Франка. – Ф. 119. – Оп. 17. – Спр.: Польові етнографічні матеріали, зафіксовані 7–13 липня 2011 р. у Бродівському та Радехівському р-нах Львівської обл. – Арк. 77.

<sup>59</sup> Wierchowski Z. Materjały etnograficzne z powiatu Tarnobrzieskiego i Niskiego w Galicyi... – С. 196.

<sup>60</sup> Балова В. А. Очерки Пошехонья. Върванія // Этнографическое обозрѣніе. – М., 1901. – № 4. – С. 101.

*Статья посвящена описанию, классификации и анализу технологических методов и приёмов, поведенческих стереотипов и табу, предписаний и примет, которые сопровождают этап пребывания хлеба в печи, а также причин и следствий, в том числе и прогностического характера, разного рода девиаций при выпекании хлеба.*

*Ключевые слова: хлеб, печь, тишина, трещины, соль, «шишка», «закалець», чествование душ покойных родственников.*

*The paper deals with the description, classification and analysis of the methods and ways, behavioral stereotypes and taboos, orders and signs escorting the phase when bread is in the oven, also the causes and effects in prognostic nature, different deviations during bread backing.*

*Keywords: bread, bake oven, silence, cracks, salt, «shyshka», «zakalets», honoring the souls of dead ancestors.*