



Андрій ЗЮБРОВСЬКИЙ

**ПРІСНИЙ ХЛІБ  
У ПОВСЯКДЕННОМУ  
РАЦІОНІ УКРАЇНЦІВ  
ПІВДЕННО-ЗАХІДНОГО  
ІСТОРИКО-ЕТНОГРАФІЧНОГО  
РЕГІОНУ В КІНЦІ ХІХ —  
СЕРЕДИНІ ХХ ст.:  
АРЕАЛЬНО-ХРОНОЛОГІЧНА  
ХАРАКТЕРИСТИКА**

Досліджуються особливості термінології, рецептури та технології приготування, форм, видів та функцій реліктового повсякденного прісного печива українців у його історичному розвитку. Автор доводить побутування третього виду традиційного хлібного печива, що є еволюційною проміжною ланкою між прісним та вчиненим хлібом; а також пропонує термін на його окреслення — «прісноподібний хліб».

**Ключові слова:** прісний та вчинений хліб, піч, відкрите вогнище, ночви, «прісноподібний хліб».

© А. ЗЮБРОВСЬКИЙ, 2016

Традиційно склалося, що на українських етнічних землях, зокрема й Південно-Західного історико-етнографічного регіону України, паралельно побутує два види хліба — прісний та кислий (вчинений). Виготовлення та випікання, а також символічні властивості та функції кожного з них мають свої особливості.

У той час, коли певним питанням випікання, споживання, типологізації, семантико-світоглядних та реалістичних аспектів побутування кислого (вчиненого) хліба присвячена література [13; 21, с. 3—18; 35, с. 852—862; 36, с. 368—380; 55; 56; 76], то проблематика, пов'язана із сферою повсякденного прісного випіку залишається, до останнього часу, поза увагою учених. Інтенсивно досліджується переважно сфера обрядового застосування прісного хлібного печива, головню у календарній та сімейно-побутовій обрядовості [8, с. 104; 19, с. 28—30; 20, с. 521—528; 57, с. 27, 195—197]. Дослідження ж рецептурних особливостей прісного хліба, його історичного розвитку, утилітарної та символічної функцій у повсякденному буттєвому вжитку селянства на сьогоднішній час залишається на маргінесі етнологічних студій.

Роль вчиненого (ферментованого) хліба в українській традиційній культурі переоцінити важко. Будучи базовою основою щоденного харчування протягом тисячоліть і аж до середини другої половини ХХ ст. (а подекуди й довше), він став невід'ємною частиною буття селян, сенсом їхньої праці, неодмінно супроводжував людей у будні та свята протягом усього життя, був символічним уособленням таких понять як «добро», «достаток», «щастя». Тому ґрунтовне дослідження прісного печива, як безпосереднього попередника вчиненого хліба, може дати відповідь на низку запитань, пов'язаних з появою та історичним розвитком хлібопечення в українців, допоможе з'ясувати семантику значної кількості звичаїв та обрядів, пов'язаних із випіканням хліба.

На думку вчених, прісний хліб до кінця ХІХ ст. побутував на всій території України вже виключно як реліктове явище, водночас наприкінці ХІХ — у середині ХХ ст. він домінував лише на теренах Українських Карпат.

Прісний хліб повсякденного випіку є найдавнішим печивом слов'ян та найархаїчнішим видом борошняних виробів в українській народній культурі [11, с. 81; 18, с. 84; 26, с. 642; 47, с. 189; 48, с. 199; 66, с. 37; 73, с. 275]. Населенню Європи він відомо-

мий ще з доби неоліту — бронзи [28, с. 205]. Є значна кількість термінів, якими позначають ті чи інші види прісних борошняних виробів щоденного випіку залежно від території їхнього побутування, методу та способу виготовлення й споживання, у т. ч. приготування тіста, його складу, наявності домішок тощо. Натомість вчинений хліб повсякденного вжитку характеризують термінами «хліб», «бохон» чи похідними від них. Більшість дослідників (В. Милорадович, Л. Нідерле, Ф. Вовк та ін.) сходяться на думці, що термін «хліб» є неслов'янського походження. Можливо, він походить від давньогрецького слова «клібанос» — так називали конічні форми для випікання хліба. До того ж їх використовували для виготовлення саме ферментованого хліба. Від цього терміна, на думку спеціалістів, у готів виникло слово «хлайфс», яке згодом перейшло у мову давніх германців та слов'ян [18, с. 86; 47, с. 189; 48, с. 200], а також інших народів (наприклад, у старонімецькій мові є слово «хлайб», співзвучне з українським «хліб» чи естонським «лейб» [60, с. 7]).

У різних історико-етнографічних районах України побутовали такі види та назви прісного хлібного печива:

1. Низинне Закарпаття: кукурудзяний «малисник» [50, с. 318]<sup>1</sup>.

2. Лемківщина: «ощипок», «адзимок», «адзимка» [27, с. 150; 65, с. 8], «паленя» [26, с. 642], «щипок», «осух»<sup>2</sup>, «пагач» [25, с. 350] із вівсяного, яч-

<sup>1</sup> «Малисник пекли в печі так, як киндиричаний (кукурудзяний. — А. З.) хліб. Щоб зайвий раз не розпалювати піч, його саджали разом з хлібом. В кукурудзяне борошно додавали кисле молоко або сметану, сіль і трохи цукру, ставили тісто на свіжий капустияний лист. Коли малисник був готовий, його змащували сметаною... Вживали з молоком...» [50, с. 318].

<sup>2</sup> Цікавим є те, що термін «осух» фіксується на етнографічній Волині, у Горохівському р-ні Волинської обл., зокрема. Там цим терміном охарактеризовують твердий запечений наріст на вчиненому хлібові, що з'являється під час випікання хлібини внаслідок нерівномірного процесу ферментації тіста: бульбашки вуглекислого газу в місці інтенсивнішої ферментації викидають своєрідний «протуберанець» із тіста. Локалізується він, як правило, збоку хлібини. Називають його «осушок» або «ошушок», і ззовні він і справді схожий на аналогічне за назвою прісне печиво. Здрібніла форма терміна, очевидно, вказує на фізичні розміри «осушка» — менше долоні чи кулака: «То їх потім розірвали: сюди-туди посунули ближче. Такі ще «ошушки», казали, як кулак вигоне. Там

мінного, вівсяно-ячмінного чи кукурудзяного борошна [45, с. 293; 71, с. 6].

3. Бойківщина: «ощипок» [3, с. 10; 6, с. 59; 17, с. 31; 18, с. 85; 24, с. 372; 43, с. 15—16; 45, с. 293; 67, с. 5] — вівсяний корж. Іноді, за способом виготовлення (пекли у гарячій золі чи перед полум'ям — «палили») та споживання (ламали, «щипали», руками), його називали «паленя» [4, с. 33], «щипок» [24, с. 373], «углянка» [34, с. 2], «паленє» [39, с. 106].

4. Гуцульщина: «корж», «малай» з кукурудзяного борошна [63, с. 166] (до початку ХІХ ст. «корж» пекли з вівсяного борошна) [28, с. 205]. Подекуди для випікання прісного хліба гуцули змішували житнє борошно з кукурудзяним [24, с. 373].

5. Покуття: ячмінно-кукурудзяний «малай» [70, с. 52]; кукурудзяно-картопляний «мандебурченик», «боб'єник» з разового житнього борошна [75, с. 296], «коржі» з пшеничного, ячмінного та житнього борошна [23, с. 48].

6. Підгір'я: ячмінні «коржі» [79, с. 771].

7. Поділля: пшеничні «жилники», печені або смажені «коржі» (іноді їх робили з кукурудзи, гречки, гороху) [12, с. 286].

8. Волинь: житні чи пшеничні «коржі» [2, с. 67, 118; 5, с. 36]; ячмінні «яшники» [37, с. 780], «прісник» [4, с. 125] (випікали під час посту), пшеничний «маглай» із замішаними у нього ягодами [4, с. 153], пшеничні «паляниці» [4, с. 213, 246]. На Галицькій Волині пекли «паляниці пшеничні, печені на плиті, прісні», «паляниці пшеничні, печені на плиті, на поташі» [44, с. 100], на теренах такої частини Волині, як Холмщина — житні «підпалки» [15, с. 216].

9. Середнє Подніпров'я: пшеничний «шулик» [33, с. 143], житні чи пшеничні «паляниці» [47, с. 190].

Прісний хліб як головний вид печива був притаманний тюркомовному етносу півдня України — гагаузам: прісні пшеничні коржі, як без начинки («піта», «чорек», що у наш час відіграють лише культове значення), так і з начинкою з овечого сиру — «пінір» [62, с. 572].

Тривале побутування на теренах Українських Карпат прісного хліба та його відносне розмаїття зумовлене природнокліматичними умовами, через які необхідно було висівати морозостійкі культури (овес,

ше от позагнічується: загнітиться, а потім ще зтамвідси такий «ошушок». «Осушок». Ше намазується часником» (Колмів Горох. Влн.) [4, с. 240].

ячмін), адже жито та пшениця, які потребували крашких ґрунтів та менших точок екстремуму добових коливань температури, у цій місцевості давали низькі врожаї.

Смакові та поживні якості хліба горян були дуже низькими. К. Мошинський свого часу дав загальну характеристику таким виробам: «Прісне печиво, дуже примітивного виготовлення, коркоподібне, з великою кількістю води, запечене, з шорсткою поверхнею» [73, s. 275]. І. Франко писав, що бойківський прісний хліб для мешканців низин був синонімом убогої їжі [27, с. 150]; народознавець навів такі характеристики цього печива: «твердий [...], збитий як цегла, з виступаючими ячмінними остями» [67, s. 5], «спечений з погано змеленої муки, переважно твердий, як камінь» [59, с. 84]. Зрозуміло, що вживання такого печива негативно впливало на діяльності шлунково-кишкового тракту його консументів [3, с. 71]. Стосовно цього І. Франко зауважував: «Треба, хіба що гострого гірського повітря та рухливого способу життя бойків, щоб перетравити цей хліб» [59, с. 84]. Б. Грінченко, покликаючись на В. Гнатюка, писав, що вівсяне «палення» (вид прісного печива) могли пекти навіть не з борошна, а з борошноподібної суміші, виготовленої у ступі (дещо схожа на сучасні зернові пластівці, проте, оскільки не оброблялись парою, твердішої консистенції): «У ступі стовче вовес, місит паленя і їст» [29, с. 89].

Прісне печиво, на відміну від вчиненого хліба, не було продуктом ферментованим, а тому організм значно гірше сприймав та засвоював його (для полегшення перетравлення прісні хлібні вироби споживали, зазвичай, із кисломолочними продуктами [2, с. 104; 3, с. 61, 71]. Крім того, вівсяне чи ячмінне борошно, з якого часто випікали прісні хлібні вироби, містило більшу, у порівнянні із пшеничним чи житнім, кількість харчових волокон [31, с. 81]. Вони важко перетравлювались, хоча й, набухаючи у шлунку та кишківнику, спричиняли до швидкого насичення, проте енергетична цінність такої їжі була низькою порівняно із ферментованим хлібом<sup>3</sup>. Крім того, злакові харчові волокна у великій кількості спричи-

няли до надмірного газоутворення (метеоризму) та інших дискомфортних явищ у споживачів.

В кінці XIX ст. у традиційній свідомості побутували навіть певні стереотипи стосовно мешканців місцевостей, де у селянському харчуванні домінувало прісне печиво. Так, В. Гнатюк наводить народний анекдот-бувальщину, зафіксований у 1890 р., який яскраво ілюструє дещо зверхнє уявлення євреїв з містечка Старий Самбір щодо харчових уподобань бойків із села Мшанець (нині в Старосамбірському районі Львівської області — Центральна Бойківщина): «Зайшов я до міста до Старого (Самбора. — А. З.). А Жид ся питат: А віткись, мой, є? — Зо Пшанце (Мшанця. — А. З.). — Ехе, я знаю, з під Магури. Ти паленяти вівсяного як ся найш, то ся кола імай, бись ся висрав! — А то ддятого ніби, жи то вости («остюки, ості» — тверді плівчасті оболонки зерна. — А. З.) сут дуже вівсяні, та тому» [77, s. 1 (21)]. Схожі повідомлення про харчові якості прісних вівсяних «ощипків» подають респонденти, описуючи народне харчування на Бойківщині й у середині XX ст.: «Того як з'їсть ощипка... А як вийшов надвір, як затрубів на собак, то ззаду діра ся робила в портках» (Нижне Висоцьке Турківського району Львівської області) [3, с. 71], або «люди вівсяний хліб, оти пляцки-ощипки пекли кожен день — то грубий помол був, він то то чистило всьо: желудок, кишечник, всьо чистило. В туалет тре було йти, та держатися обома руками, аби оправитися, отак було. А, і сміх, і гріх» (Латірка Воловецького району Закарпатської області) [6, с. 38].

Низька поживність прісного печива знайшла відображення також у пареміях: «Голодному і вівсяник добрий», «Вівсяний хліб, вербові дрова — готова біда» [27, с. 150]. Щоправда, на переднівку чи в роки неврожаю горяни надзвичайно позитивно сприймали й такий хліб. Наприклад, на Бойківщині до 24 лютого (Обретіння) побутовала приказка: «Діти від хліба, а птахи до гнізд» [38, с. 219], як узагальнення того факту, що напровесні закінчувались запаси хліба.

Іншою була ситуація у районах з традиційним вирощуванням жита (Волинь), чи жита та пшениці (Поділля). На цих теренах прісні «коржі» пекли тоді, коли до наступної випічки не вистарчало глюкози у крові та дають швидке насичення при патологічному (надмірному) апетиті.

<sup>3</sup> Така властивість прісного хліба активно використовується в сучасній дієтології осіб із надмірною масою тіла та хворих на цукровий діабет: прісні злакові хлібці містять менше чистих вуглеводнів, повільніше підіймають рівень

лого хліба [26, с. 642]. Згідно з поодинокими свідченнями, на Волині прісний хліб — ячмінний чи житний «малай» пекли для підгодівлі свиней [74, с. 53]. На Західній Волині та Західному Поліссі часто випікали «підпалки» — «невеликі плескаті хлібини», особливо в період інтенсивних польових робіт, через брак часу для виготовлення кислого («повноцінного») хліба [15, с. 216].

Перехід від кислого до прісного печива для мешканців теренів із високими врожайми зернових вважався одним з критеріїв «голоду», адже змушував пекти хліб із непридатних, на їхню думку, злакових. Так, на Волині ячмінні прісні коржики («яшники») були недвозначним символом лихоліття: «Пекли [після війни] ції ячники. Да з такими во остюками. З ячменю хліб пекла. А воно, остюки, в язика позалазить!» (Колесники Гощ. Рівн.) [37, с. 780]. Подібні народні уявлення відображені й у пареміях: «На пшеничний хліб — масло, а на вівсяний — голод» [49, с. 312]. При чому, певні види прісного печива були синонімом відвертого недоїдання у період недороду навіть у районах із традиційно домінантним вживанням прісного хліба. М. Зубрицький, описуючи голод 1846 р. на Бойківщині, навів слова одного селянина: «Дома добре наївся, а пішов до млина з узликом молоти; скоро змолов мірку, зараз таки у млині пік дві углянки і їв. Тепер би не пік углянки в млині, хоть би і цілий день нічого не їв» [34, с. 2].

Практично повсюдно в українських горян випікали прісний хліб із домішками картоплі. Його позначали відповідним похідним від терміна, яким окреслювали картоплю: «буляник», «бурчаник», «ріпляник», «бульбяник», «груляник», «бандуряник», «мандибурчаник» [25, с. 351; 27, с. 150; 28, с. 205; 71, с. 6].

Виготовлення прісного хліба було доволі швидким процесом. В загальному на території Південно-Західного історико-етнографічного регіону України воно виглядало так: у дерев'яному кориті («нецьках», «ночвах») розмішували воду з борошном, додаючи сіль; іноді замість води тісто розчиняли на молоці, додаючи «розпушувач» — поташ, що містив соду [2, с. 74; 3, с. 61; 12, с. 286; 22, с. 108; 39, с. 106], або кисломолочні продукти [4, с. 213; 12, с. 286], що сприяли певній, хоча б частковій, ферментації тіста. Наприклад, респонденти подають такі описи вказаних особливостей рецептури: «Пшеничне тісто. І

там скільки тих паляничок, три чи штири — такі добрі паляниці. І виб'ю зо три яйці, і чайна ложка соди, ну, солі трошки, і кисле молоко (щоб так-о навіть більше сироваточки було)» (Пляшева Радивилівського району Волинської області) [4, с. 213], «А поташ, то на поташі, і на молоці кваснім. Молоко квасне і поташ. То воно троха підросло, і таке було» (Нижнє Висоцьке Турківського р-ну Львівської обл.) [3, с. 61], «Печут і так-о коли коржики прісні. З кислим молоком замісять прісне тісто, соди сипнуть, посолити, то таке смачне, добре» (Сошище Шумського району Тернопільської області) [2, с. 74], «А вівсяний такий пекли, не на квасі. Ощипки в нас казали. Ну, хліб. То соду клали. Купували соду, та соду з молоком місили. Із кукурудзяної пекли такі тоже дуже вкусні» (Біла Совиця Воловецького району Закарпатської області) [6, с. 15].

Тісто розкачували качалкою на стільниці (квадратній, збитій з дощок пластині, обробленій з одного боку чи по всьому периметру вузькою планкою), на столі чи на поверхні скрині. Після того, як тісто було сформоване («розкладене на плячки»), у ньому ложкою робили заглиблення («видолини»), або ж «дзьобкали» зверху ножом, щоб скоринка у печі не відставала від м'якуша [40, с. 84]. Очевидно, це робили для того, щоб пробити отвори у тілі печива на всю його глибину. Таким чином водяна пара, що утворювалась усередині печива під час випікання, могла вільно виходити, не утворюючи усередині паляниці каверн, що забезпечувало рівномірне пропікання хліба.

На українських етнічних землях прісне печиво скрізь саджали у піч лопатою (як і кислий хліб) та випікали на черені печі. Під коржі могли підкладати капустяне листя чи листя з дерев. Проте були відомі й інші способи виготовлення цього продукту: випікання прісного хліба просто на вугіллі чи в гарячому попелі (золі), або на розпеченому камінні, — один з найархаїчніших способів виготовлення цього продукту [18, с. 84; 48, с. 199]. Зокрема, такий варіант випікання прісного хліба зберігався у ХІХ — на початку ХХ ст. на теренах Українських Карпатах та Поліссі, ізольованих з причини географічних умов:

1. Лісоруби та вуглярі південної Лемківщини на кам'яній плиті розкладали вогонь, і, коли вона добре нагрівалась, згрібали вугілля й виливали на неї рідке не кисле тісто [25, с. 351].

2. В окремих місцевостях Полісся селяни, які перебували на віддалених від села островах, щоб спекти коржа, розпалювали вогонь на глиняному току, після чого відсували жар на бік, а на розпечену поверхню тока клали (виливали) тісто [73, s. 262]. Зрештою, про значне поширення такого способу випікання прісного печива в давнину свідчать дані термінологічного аналізу. Так, за словником Б. Грінченка, «Паленица — печеная пресная лепешка», є синонімом чи й навіть ототожнюється із терміном «Паленина — выжженое место» [29, с. 88]. Очевидно, що глиняний тік і був тією «палениною»/«паленицею», від якої й отримало назву печиво.

3. Бойки пекли «углянки» — паляниці, печені серед гарячого вугілля [34, с. 2] (при чому, пекли їх не у житлі, а біля млина, вочевидь, просто на землі).

Відомі також способи випікання прісного хліба на глиняних чи залізних сковорідках [3, с. 13; 4, с. 125; 73, s. 262]. Рудиментом первісного прісного хліба у сучасному харчуванні українців є виготовлення «налисників» — тонких виробів із прісного тіста, які підсмажують чи печуть на сковорідці (російський аналог — «бліни»). Споживання прісного хліба характерне й для інших східнослов'янських народів: у росіян це був «сочень» (круглий, тонкий, менше 30 см у діаметрі виріб) [33, с. 143], у білорусів — «корж», «праснак» [27, с. 150]. Архаїчний спосіб випікання прісних «пляцків» відомий полякам: їх пекли на великому, розпеченому до білого світіння пласкому камені, намащеному салом [72, s. 12]. Польський етнограф XIX ст. Зигмунт Глогер подав докладний опис такого способу виготовлення прісного печива: «Давніше народ узагалі не знав залізного начиння, наприклад, сковорідок. Його місце займав плаский камінь, званий «плита». Цей камінь миють, розпикають у вогні під комином, потім обдмухують з попелу й оточують довкола тліючим жаром. Потім беруть шматок солонини і, настромивши його на кілок, масть ним розпечену «плиту», на котру потім кладуть ложку досить рідкого тіста» [68, s. 341]. Цей спосіб у загальних рисах збігається з тим, що побутував у вуглярів на Лемківщині. Крім того, М. Сумцов констатував у болгар наприкінці XIX ст. побутування архаїчного способу виготовлення прісного печива методом його випікання просто у гарячій золі [76, s. 650—651], подібно як і на Бойківщині. У болгар, до речі, описаний варіант виготовлення прісних

хлібів побутував до 60-х років XX ст. [78, s. 69]. Такі дані про вказані архаїчні способи випікання, зважаючи на разючу схожість в окремих елементах традиції, можуть свідчити, що вони були витворені на етапі слов'янської спільності.

Проте залишилось ще одне нерозв'язане питання: з якого періоду прісне печиво на українських етнічних землях перестало бути домінуючим? Зрозуміло, що кислий хліб є набагато пізнішим явищем, аніж прісний. Момент його появи можна віднести до періоду слов'янської спільності. Проте питання щодо встановлення вужчих часових рамок залишається відкритим. Думки дослідників з цього приводу різняться:

Ф. Вовк та А. Фішер вважали, що випікання кислого хліба було відоме у Київській Русі вже в XI ст., прийшовши до слов'ян з римською культурою [18, с. 85; 66, s. 38]. Л. Нідерле стверджував, що прісний хліб був відомий слов'янам на початку н. е., а від готів у III—IV ст. н. е. вони запозичили вчинений хліб, разом із терміном для його означення [48, с. 200]. Приблизно так само вважав і К. Мошинський, відносячи період запозичення слов'янами кислого хліба до середини I тис. н. е. [73, s. 276]. М. Сумцов, який вважав, що винайдення заквашеного тіста відбулося внаслідок ферментації залишків тіста від попередньої випічки [56, с. 27], стосовно часу виникнення такої «закваски» у слов'ян власної думки не висловив.

Л. Артюх стверджує побутування печеного хліба у слов'ян уже в VI—VII ст. н. е. (за археологічними знахідками ритуальних глиняних паляниць на слов'янських поселеннях), а кислого (зокрема, за писемними джерелами) — на зламі I—II тис. н. е. [13, с. 45, 47]. Про побутування у Київській Русі періоду XI—XII ст. кислого хліба (на основі літописних згадок про асортимент хлібного печива з «Повісті временних літ», «Руської Правди» та Києво-Печерського Патерика) писав В. Довженок [30, с. 161—162].

Львівський етнолог М. Глушко вважає, що вчинений хліб на українських етнічних землях почали вживати щонайшвидше в XI—XIII ст., тобто у період виникнення і розповсюдження, з одного боку, варистої печі, а з іншого — активного культивування двох видів зернових культур — голозерної пшениці (VIII—X ст.) та жита (X—XI) [21, с. 14].

Погоджуючись з основними постулатами концепції автора, зауважимо, що вона не враховує низки чинників та не дає відповіді на певні запитання.

1. Як основний, а, точніше, первісний пристрій для випікання вчиненого хліба М. Глушко розглядає лише круглу глинобитну піч, яку почали зводити у житлах у Х—ХІІІ ст. [21, с. 7]. Тим не менше, за повідомленнями Д. Яворницького, у ХVІІІ ст. у запорізьких зимівниках влаштували піч-кам'янку («мечеть»), призначену спеціально для випікання хліба (щоправда, можна лише з обережністю припускати, що печива вчиненого, адже окреслювалось воно терміном «хліб»): «Виведе [запорожець у зимівнику] мечеть, щоб хліб пекти [...] мечеть, схожа на піч, тільки низенька, зроблена з дикого каменя. Як запалиш було цю мечеть, то з неї полум'я так і паше, а каміння як розгорятця, так як огонь зробитця» [64, с. 17]. Очевидно, мається на увазі піч-кам'янка, яка домінувала у слов'янських житлах Східної Європи вже в VI—VII ст. [53, с. 231]. Звичайно, неприпустимо вважати, що вже у той період випікали повноцінні вчинені хліби — кількість та якість зернових, потрібних для виготовлення повноцінного вчиненого тіста, в агрокультурі слов'ян того періоду була ще недостатньою.

2. Автор нічого не зауважує стосовно хоча б орієнтовного часу виникнення на теренах України самого квасного тіста, адже розвиток об'ємних параметрів робочої поверхні печі, вочевидь, був стимульований необхідністю виготовлення вчинених хлібних виробів значної, порівняно з прісними, товщини. Тобто слід припустити, що вчинене тісто виникло швидше, ніж розвинулась піч для його випікання. Необхідною умовою виникнення закваски для хліба було побутування пікної діжі бондарського виготовлення. Це пов'язано з тим, що між окремими сегментами діжі залишались проміжки, куди потрапляли залишки тіста, у яких оселялись дріжджові гриби. Необхідною умовою процесу ферментації є також дотримання певного рівня вологості. Діжа забезпечувала і цю умову, адже її слід було зберігати зволоженою, щоб вона не розсихалась. Натомість корито не мало необхідних характеристик для виникнення у ньому процесу самоферментації: воно було видовбане й гладко вироблене, тому, на відміну від діжі, його було легше вичистити від залишків тіста. Крім того, ночви не потребували зберігання у вологості. До того ж, корито було неглибокою відкритою посудиною; діжа ж була за-

критим, досить глибоким начинням, що забезпечувало збереження в ній своєрідної мікрофлори.

Для виникнення необхідної ферментованої закваски потрібно було виготовляти тісто відповідної якості, тобто володіти необхідними засобами переробки зерна. Скоріше за все, виготовлена на зернотерці борошняно-зернова маса не була придатною для приготування кислого хліба. Необхідним засобом для вироблення якісного (відносно) борошна були ручні ротаційні жорна, значне поширення яких спостерігається у слов'ян з середини I тис. н. е. [14, с. 93], а спорадичні знахідки сягають навіть II ст. н. е. [14, с. 110]. Приблизно тоді ж поширюється посуд бондарської роботи. Рештки ж найдавнішого з відомих на території України ручного млина знайдені при розкопках Буківнянського селища VIII ст. н. е. на Прикарпатті [58, с. 61]. Отже, можна говорити про появу вчиненого тіста у слов'ян у період не раніше середини I тис. н. е. (найвірогідніше, упродовж VII—VIII ст.), і то у дуже обмежених кількостях, адже у цей період необхідні для виготовлення ферментованого тіста злакові лише почали поширюватись. Повторюючись варто наголосити, що про появу кислого хліба говорити ще не можна, позаяк у слов'ян ще не поширилась вариста піч, яка з'явилась на теренах України лише у XII—XIII ст. [53, с. 239].

3. Таким чином, можна припустити, що від моменту появи вчиненого тіста, початково, звичайно, низького рівня ферментації, до моменту становлення необхідних розмірів печі пройшло від трьох до п'яти століть. Звідси, скоріше за все, мав існувати певний проміжний вид печива, який би демонстрував перехід від прісного до вчиненого хлібопечення. Його можна окреслити терміном «прісноподібне хлібне печиво», яке, у тому чи іншому ступені реліктовості, збереглося в українців до середини XX ст. Тож зупинимось на ньому докладніше.

Своєрідним перехідним етапом від прісного до вчиненого хліба є пшеничні чи житні «паляниці», «паленички», «перепічки», «підпалки», «пудпалки», що побутували на теренах Низинного Закарпаття [50, с. 318], Волині [2, с. 110; 4, с. 213; 5, с. 35; 7, с. 106; 44, с. 100], Поділля [12, с. 286], Полісся [46, с. 327]<sup>4</sup> та Середнього Подніпров'я [32, с. 143]. Прісноподібне печиво характеризувало наступне.

<sup>4</sup> На підтвердження нашого припущення свідчить те, що на Поліссі «паляничками» вважали хлібні вироби із не-

1. Його, на відміну від прісного хліба, виготовляли з вчиненого тіста — часто з приготованого на хліб [4, с. 258].

2. На відміну від вчинених хлібів, прісноподібні не формували у вигляді об'ємних кулястих утворень, а, подібно до прісного — у формі тонких дископодібних коржів; щоправда, прісноподібні могли робити дещо товстішими: тісто для них замішували густіше, вони краще тримали форму.

3. За способом випікання — «перед вогнем», тобто, коли у печі ще був вогонь і жар (їх могли пекти, випалюючи черинь під комином, близько до заслінки) та зовнішнім виглядом (пласкі, коржеподібні) вони відповідали прісним хлібам [2, с. 110; 10, с. 93; 18, с. 85; 61, с. 445; 69, с. 284]; щоправда, прісноподібні підпалки після випікання були більш пористі («пухкі»), ніж прісні коржі, адже їх виготовляли з вчиненого тіста.

4. Прісне та прісноподібне печиво готували під час важких польових (чи інших) робіт, коли бракувало часу для виготовлення повноцінного вчиненого хліба.

5. Терміни, якими позначали прісноподібне печиво, відрізняються як від назв прісних печених виробів, так і від лексеми хліб (яка, скоріше за все, в українців однозначно пов'язана із вчиненими повноцінними боханцями). Крім того, термінологія прісноподібного печива (як і прісного) — слов'янського походження, на відміну від запозиченого терміна «хліб».

На останньому пункті варто зупинитись докладніше. Термінологічна близькість прісного та прісноподібного печива зумовила те, що учені-народознавці досі не виділяли прісноподібні хлібні вироби в окремий вид хліба. Справа в тому, що протиставлення термінології прісного, прісноподібного печива та лексеми «хліб» у загальноукраїнському масштабі не демонструє певної закономірності. Тобто, «паляниця» на Волині може бути прісним чи прісноподібним виробом, а на Середньому Подніпров'ї — вчиненим. Набагато логічніше та яскравіше співіснування трьох окремих видів печива та протиставлення їхньої термінології проявляється у межах навіть не історико-етнографічних районів, а їхніх частин — аж до окремих населених пунктів. Розглянемо цю проблему на

достатньо вкислого, «молодшого» тіста; вироби із «старшого», тобто викислого густішого тіста називали «бохонки», «бухинки» [46, с. 327].

прикладі Волині та Бойківщини. Так, у с. Колмів Горохівського району Волинської області у міжвоєнний період випікали вчинене печиво (його позначали терміном «хліб»). Проте респонденти чітко відокремлюють від нього виготовлення суто прісних хлібних виробів — «паляниць» («Печуть такий прісний [хліб] — місять такі «паляниці» [4, с. 246]) та, що важливо, прісноподібні «підпалки» («Біля хліба пекли підпалки з того самого тіста, що хліб: прогорить в печі, як ото жар уже так-о посередині, його [жар] туди в кут попідсуваєш, а тут вже нагоріло — робиш таку як паляниця» [4, с. 248]). У с. Яблунів Турківського району Львівської області господині, поряд із притаманним бойкам прісним вівсяним «ощипком» [3, с. 24], констатують виготовлення печива з більш, порівняно із попереднім, ферментованого тіста — «підпалків» [3, с. 21].

Цікавий спосіб виготовлення прісного та прісноподібного печива був на Західному Поліссі. Зокрема, у с. Копищі Олевського району Житомирської області у міжвоєнний період побутовало відкрите вогнище як єдиний опалювальний пристрій житла, при повній відсутності варистої печі. Пристрій, який не зберігся, позначали терміном «горно»<sup>5</sup>, він був припіднятий над рівнем хатньої долівки на 50—70 см. Для нас горно цікаве тим, що на ньому випікали прісні хлібні вироби (коржі, перепічки): «На заметений від жару і попелу гарячий «черинь» настеляли дубове або капустияне листя, а на нього клали приготоване тісто» [51, с. 497]. Цю інформацію можна трактувати так.

1. У житлі з таким опалювальним засобом не випікали повноцінні бохани вчиненого хліба.

2. Натомість на такому опалювальному пристрої готували як суто прісні хлібні вироби (коржі), так і «прісноподібні» (дископодібні підпалки) з вчиненого тіста (принаймні, це можна припустити на основі протиставлення термінів «корж» — «підпалок»).

3. Горно є своєрідним перехідним етапом між відкритим вогнищем та повноцінною варистою піччю, тобто, вірогідно, так виглядала й мала такі ж технічні характеристики частина опалювальних пристроїв на території України до появи в XI—XII ст. повноцінної варистої печі [14, с. 109].

<sup>5</sup> Пристрій мав прямокутну конфігурацію (80 x 100 см), стінки складені з каменю, скріпленого глиняним розчином, заповнена піском порожнина та глиняний «черинь».

4. У міжвоєнний період, час побутування описаного печеподібного пристрою, для населення Полісся були доступними злакові, цілком придатні для випікання вчиненого хліба. Відмова від виготовлення останнього, таким чином, зумовлена виключно відсутністю відповідного пічного устаткування, що є безпосередньою демонстрацією зв'язку розвитку печива з генезою опалювальних пристроїв житла.

Отже, прісноподібне печиво з вчиненого тіста могли виготовляти на примітивних печеподібних пристроях та на відкритому вогнищі, які, вочевидь, були у загальному вжитку українців до XI—XII ст. Прісноподібне печиво було своєрідною стадією розвитку хлібних виробів на території України, демонструючи, разом із вчиненим та прісним печивом, різні щаблі еволюції процесу хлібпечення на українських землях. Прісне печиво було домінуючим видом печених борошняних виробів у слов'ян приблизно до VI—VIII ст. Після цього відбулось винайдення, ревінайдення чи запозичення кислого тіста. Однак технічні можливості тодішнього опалювального пристрою, фізико-хімічні та кількісні параметри домінуючих зернових ще не давали змоги виготовляти повноцінний кислий хліб. Такий момент настав приблизно у XI—XIII ст. До того часу у слов'ян, зокрема українців, прісне та прісноподібне печива існували як його домінуючі види.

В українській етнологічній науці, зокрема серед учених, що займаються проблематикою народного харчування, сформувалась думка про те, що прісне печиво збереглося в Україні (мається на увазі період від середини XIX до середини XX ст.) лише в обрядах та, спорадично, в оказіональних формах (коли не вистачало випічки вчиненого хліба при достроковому споживанні тижневого запасу) [9, с. 126; 24, с. 372]. Такі твердження є невиправданими, позаяк кислий хліб, якщо і витіснив прісне печиво з багатьох сфер ужитку, то з прісноподібним співіснував практично на рівних, вірогідно, з кількох причин:

1. І прісноподібний, і кислий хліб виготовляли з одного виду тіста — ферментованого (часто з одного й того самого замісу).

2. Технологічна простота випікання прісноподібного та невибагливість до сировини прісного, створювало реальну конкуренцію енергозатратно-му та трудоємкому процесові випікання вчиненого хліба, особливо під час щоденної випічки. Зва-

жаючи на значний розмір селянських сімей та на те, що харчувались вони, в основному, борошняними виробами, нелогічним було б припускати, що домінуючим був лише вчинений хліб. Очевидно, виготовлення прісного печива з нижчих сортів борошна дозволяло економити матеріальні, а відсутність потреби випалювати піч (оскільки прісний борошняний виріб можна було спекти й на відкритому вогнищі) — енергетичні ресурси<sup>6</sup>. Така ситуація справедлива не лише для території Українських Карпат чи Полісся України. Наприклад, так описував побут ополян С. Зелінський: «Хліба в хаті взагалі нема, печуть його тільки в часі жнив, після переднівки, кожного запустя і на кожне свято, в інших випадках задовольняються спеціально випеченими коржами. Ці коржі виготовляють з ячмінного борошна» [79, с. 771].

3. Про факт паритетного існування прісного та кислого хлібів може свідчити те, що практично до початку XX ст. збереглись деякі архаїчні способи виготовлення прісного печива. Крім того, до початку XX ст. в Українських Карпатах та на Поліссі зустрічалось відкрите вогнище (наземне чи підняте над долівкою) [54, с. 337], яке не давало жодної альтернативи виготовленню прісного хлібного печива. Щоправда, про побутування відкритого вогнища як альтернативного опалювального пристрою у нас немає кількісних даних.

Крім того, ці припущення підтверджує справедливе твердження М. Сумцова, на думку якого «архаїчні форми виготовлення хліба існують у багатьох племен водночас і поряд із новішими культурними способами» [76, с. 641].

Прісний хліб, на відміну від вчиненого, позбавлений символіки «росту», адже тісто для нього не ферментує (не «росте»). Відповідно, і процес його випікання не супроводжують приписи, зумовлені вказаною символікою. Такий стан речей спричинив витворення семантичної опозиції «прісний — кислий» [16, с. 497]. Однак це протиставлення у кінцевому значенні не слід зводити до опозиції «поганий — добрий», адже будь-які правильно приготовані хлібні вироби набирали позитивних аксіологічних характеристик. Справедливість цієї думки можна проілюструвати на прикладі ритуалізованого вико-

<sup>6</sup> Особливо влітку, коли не було стійкої необхідності випалювати піч для обігріву житла.



ристання прісного печива та семантичних значень, яке воно набирає в обрядодіях.

Прісний хліб, на відміну від вчиненого, східні слов'яни використовували в обрядодіях з метою зв'язку між цим і потойбічним світом, для магічного відсторонення хвороб і смерті, заобрення душ і духів [16, с. 498]. Таке використання прісного печива ще раз підтверджує давність його виникнення — у період анімістичних вірувань слов'ян, залишки яких і досі є складовою ментальності українців.

На доведення цієї гіпотези можна навести той факт, що домовика, за волинськими повір'ями, годували саме прісними (прісноподібними) «паляницями»: «То він (домовик. — А. З.) так їв ту паляницю [...], тільки, щоб солі не було» [1, с. 96]. Домовиків годували прісним печивом, «щоб не шкодили в господарстві» [42, с. 96—97], під час гадань про вибір місця для житла. Апеляція до цього демонологічного персонажа не випадкова. Адже, за народними повір'ями, домовик походив з першого члена сім'ї, що помер у новому домі [52, с. 480]. Ілюструє таке трактування ритуалізована дія під час новосілля («вхідчин») на Волині: один з гостей надягав на себе «берестяну личину з клоччяною бородою. Це — домовик; йому перша чарка й кращий кавалок, аби він був до господаря добрий» [41, с. 266]. Такий опис цього демонологічного персонажа ідентичний до ряджених у різдвяно-новорічній обрядовості («дідів»), які символізували померлих родичів [52, с. 480].

З наведеного матеріалу можна зробити такі **висновки**.

На території України історично склалося паралельне побутування двох видів печива — прісного та вчиненого. Прісне печиво є прадавнім видом печених борошняних виробів українців. Зоною його суцільного вжитку до кінця ХІХ — середини ХХ ст., завдяки консервації залишків народної культури, залишались Українські Карпати.

Традиційною сировиною для приготування прісних чи прісноподібних хлібів були як злакові культури, придатні для виготовлення вчиненого хліба (пшениця, жито), так і малопродатні для кислого хлібопечення (наприклад ячмінь), що відкривало перед селянином, по-перше, диверсифікацію джерел харчування, а, по-друге, джерела харчування загалом (якщо через кліматичні умови не росла культура, придатна для доброї ферментації тіста).

Технологія приготування прісного печива досить примітивна. Упродовж тисячоліть вона майже не зазнала змін. При чому, практично до початку ХХ ст. у вигляді пережитків побутували первісні способи його виготовлення: у гарячій золі, на розпеченому камені чи випаленому глиняному току. Наявність таких рудиментів свідчить про надзвичайно високу вагу прісного печива у традиційному харчуванні українців.

Завдяки тому, що прісне печиво могли випікати напіврідким, а самі паляниці не треба було піддавати довгій термічній обробці, випікання прісного печива, з одного боку, у народній культурі надіяли ризиками енерго- та ресурсоощадного процесу (на його приготування йшло менше дров та можна було брати борошно нижчої якості), а завдяки швидкості процесу, — позитивними аксіологічними характеристиками зручності. Проте, з іншого боку, — необхідність економії ресурсів (дров та борошна) у народній уяві стійко асоціювалась з голодом (недородом).

Прісне печиво за технологічно-термінологічними характеристиками можна поділити на два типи — прісне та прісноподібне. Останнє виготовляли з кислого тіста, проте випікали аналогічно прісному. При чому, у народній культурі українців прісноподібне печиво має власне термінологічне означення (наприклад, волинський «підпалок») і чітко розрізняється навіть респондентами ХХ ст.

Термінологія прісного та прісноподібного печива українців відображає способи їхнього приготування (технологію випікання), матеріал виготовлення (сортний склад тіста), а також досить чітко ідентифікує належність того чи іншого виду прісного/прісноподібного печива до власної категорії та чітко протиставляє їх лексемі «хліб» (на означення вчиненого хліба).

Очевидно, що прісне печиво було домінантним видом випічки у слов'ян до VII—VIII ст., коли склалися умови для винайдення кислого тіста. Проте, вірогідно, (ре)винайдене тоді ферментоване тісто або не володіло достатньою кількістю клейковини для виготовлення повноцінних боханців кислого хліба, або не існувало відповідних засобів для їхнього випікання. Так чи інакше, винайдене тісто не розвинулось у повноцінне кисле печиво, а залишилось на стадії прісноподібного. Про те, що прісноподібний випік не розвинувся від випікання вчиненого хліба, свідчить термінологія цього виду печива, яка протиставляє його лексемі «хліб», проте зближує із тер-

міносферою прісного випіку. На думку більшості авторитетних учених, які займалися цим питанням, кислий хліб не міг з'явитись раніше XI—XII ст. Отже, відповідно, до XI ст. на українських землях домінував прісний та прісноподібний хліб.

Зважаючи на своє дохристиянське походження, прісний хліб має такі світоглядні характеристики, які дають змогу йому займати помітне місце в обрядодіях передовсім поминального характеру. Це, вочевидь, пов'язано з тим, що, по-перше, більшість дохристиянських вірувань, приписів та прикмет, які регламентують випікання хліба, виникли паралельно з прісним печивом; по-друге, система опалення житла, яка знаходиться у нерозривному зв'язку з вшануванням душ предків, формувалась паралельно з існуванням прісного чи прісноподібного печива (тоді ж, коли виникли повноцінні вчинені бохани, система опалення, до певної міри, вже була сформована). Відповідно, значна частина обрядодій, які відбувались у житлі з метою ритуального «кормління» опікунів оселі (покійних предків, духів місця), була первісно регламентована для виготовлення прісного печива.

Прісне хлібопечення займало досить вагоме місце й у повсякденному житті та харчуванні сільської родини, часто повністю (хоча й тимчасово) витісняючи з щоденного вжитку вчинений хліб.

1. Архів Львівського національного університету імені Івана Франка — Спр. 155-Е. Польові етнографічні матеріали до теми «Будівельна обрядовість», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 7—21 липня 2006 р. у Кременецькому р-ні Тернопільської обл. — 105 арк.
2. Архів Інституту народознавства НАН України (Далі — Архів ІН НАНУ) — Од. зб. 683: Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 2—5 червня 2010 р. у Шумському р-ні Тернопільської обл. — 133 арк.
3. Архів ІН НАНУ — Од. зб. 684: Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 27—29 червня 2010 р. у Турківському р-ні Львівської обл. — 73 арк.
4. Архів ІН НАНУ — Од. зб. 685: Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 7—19 липня 2010 р. у Горохівському р-ні Волинської обл. — 336 арк.
5. Архів ІН НАНУ — Од. зб. 686: Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 27—29 серпня 2010 р. у Здолбунівському р-ні Рівненської обл. — 137 арк.
6. Архів ІН НАНУ — Од. зб. 687: Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 22—25 червня 2011 р. у Воловецькому р-ні Закарпатської обл. — 70 арк.
7. Архів ІН НАНУ — Од. зб. 688: Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 7—13 липня 2011 р. у Бродівському та Радехівському р-нах Львівської обл. — 150 арк.
8. Артюх Л. Калита / Артюх Л. // Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник / А.П. Пономарьов, Л.Ф. Артюх, Т.В. Косміна та ін. — Київ : Либідь, 1994. — С. 104. — (2-ге вид.).
9. Артюх Л. Народне харчування, їжа, кухонне начиння / Лідія Артюх // Українці: Історико-етнографічна монографія у двох книгах. — Опішне : Українське народознавство, 1999. — Кн. 2. — С. 121—138.
10. Артюх Л. Перепічки / Л. Артюх // Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник / А.П. Пономарьов, Л.Ф. Артюх, Т.В. Косміна та ін. — Київ : Либідь, 1994. — С. 93. — (2-ге вид.).
11. Артюх Л. Хліб / Л. Артюх // Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник / А.П. Пономарьов, Л.Ф. Артюх, Т.В. Косміна та ін. — Київ : Либідь, 1994. — С. 81. — (2-ге вид.).
12. Артюх Л.Ф. Їжа та харчування / Л.Ф. Артюх // Поділля: Історико-етнографічне дослідження / Артюх Л.Ф., Балушок В.Г., Болтарович З.Є. та ін. — Київ : Доля, 1994. — С. 282—323.
13. Артюх Л.Ф. Українська народна кулінарія / Л.Ф. Артюх. — Київ : Наукова думка, 1977. — 152 с.
14. Баран В.Д. Походження слов'ян / В.Д. Баран, Д.Н. Козак, Р.В. Терпиловський. — Київ : Наукова думка, 1991. — 139 с.
15. Борисенко В. Повсякденна їжа та ритуальні страви / Валентина Борисенко // Холмщина і Підляшшя: Історико-етнографічне дослідження / відп. ред. Валентина Борисенко. — Київ : Родовід, 1997. — С. 215—222.
16. Валенцова М.М. Кислый — Пресный / М.М. Валенцова // Славянские древности : Этнолингвистический словарь : в 5 т. / под общ. ред. Н.И. Толстого. — Москва : Международные отношения, 1999. — Т. II: Д — К (Крошки). — С. 497—500.
17. Великанович Д. Народня пожива в Турчанськiм повітi (Бойківщина) / Дмитро Великанович // Матеріали до української етнології. — Львів, 1918. — Т. XVIII. — С. 31—37.
18. Вовк Хв. Етнографічні особливості українського народу / Хведір Вовк // Професор Хведір Вовк. Студії з української етнології та антропології. — Київ : Мистецтво, 1995. — С. 39—218.

19. *Воропай О.* Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис / Олекса Воропай. — Київ : Оберіг, 1991. — 449 с.
20. *Герус Л.* Типи, форми, функції обрядового печива до дня Сорока св. Мучеників, Благовіщення на Поліссі (у контексті слов'янської традиції) / Людмила Герус // Народознавчі зошити. — 2006. — № 3—4. — С. 521—528.
21. *Глушко М.* Походження та джерела вчиненого хліба у українців (культурно-генетичний аспект) / Михайло Глушко // Народознавчі зошити. — 2012. — № 1. — С. 3—18.
22. *Гнатюк В.* Народня пожива і спосіб її приправи у східній Галичині / Володимир Гнатюк // Матеріяли до українсько-руської етнології. — Львів, 1899. — Т. I. — С. 96—110.
23. *Голубович І.* Народня пожива в Снятинському повіті (Покуте) / І. Голубович // Матеріяли до української етнології. — Львів, 1918. — Т. XVIII. — С. 48—70.
24. *Гонтар Т.* Їжа карпатських українців / Таїса Гонтар // Етногенез та етнічна історія населення Українських Карпат : у 4 т. / гол. ред. С. Павлюк. — Львів : Інститут народознавства НАН України, 2006. — Т. II: Етнологія та мистецтвознавство. — С. 366—384.
25. *Гонтар Т.* Харчування лемків / Т. Гонтар, М. Мушинка // Лемківщина: Історико-етнографічне дослідження : у 2-х т. — Львів : Інститут народознавства НАН України, 1998. — Т. I : Матеріальна культура. — С. 347—359.
26. *Гонтар Т.* Хліб / Т. Гонтар // Мала енциклопедія українського народознавства / за ред. чл.-кор. НАН України, д-ра іст. наук, проф. С. Павлюка. — Львів : Інститут народознавства НАН України, 2007. — С. 642.
27. *Гонтар Т.О.* Харчування / Т.О. Гонтар // Бойківщина: Історико-етнографічне дослідження / відп. ред. Ю.Г. Гошко. — Київ : Наукова думка, 1983. — С. 149—156.
28. *Гонтар Т.О.* Харчування / Т.О. Гонтар // Гуцульщина: Історико-етнографічне дослідження / відп. ред. Ю.Г. Гошко. — Київ : Наукова думка, 1987. — С. 203—214.
29. *Грінченко Б.Д.* Словарь украинскаго языка : в 4-х т. / Б.Д. Грінченко ; репринт. вид. за 1907—1909 рр. — К. : Вид-во АН Української РСР, 1959. — Т. 3: О—П. — 506 с.
30. *Довженко В.І.* Землеробство древньої Русі до XIII століття / В.І. Довженко. — Київ : Наукова думка, 1961. — 265 с.
31. *Дробот В.І.* Технологія хлібопекарського виробництва / В.І. Дробот. — Київ : Логос, 2002. — 363 с.
32. *Заглада Н.* Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині / Н. Заглада // Матеріяли до етнології. — Київ, 1931. — Т. 3: Матеріяли до монографії с. Старосілля. — С. 83—196.
33. *Зеленин Д.К.* Восточнославянская этнография / Д.К. Зеленин ; пер. с нем. К.Д. Цивиной ; примеч. Т.А. Бернштам, Т.В. Станюкович и К.В. Чистова ; послесл. К.В. Чистова. — Москва : Наука, 1991. — 507 с.
34. *Зубрицький М.* «Тісні роки». Причинки до історії Галичини 1846—1861 рр. / Михайло Зубрицький // Записки НТШ. — Львів, 1898. — Т. XXVI. — С. 1—8.
35. *Зюбровський А.* Традиційні вірування, прикмети, приписи, заборони, обмеження та уявлення, пов'язані із хлібопеченням українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону кінця XIX — XXI століття / Андрій Зюбровський // Народознавчі зошити. — 2013. — № 5. — С. 852—862.
36. *Зюбровський А.* Встановлення часових параметрів традиційного українського хлібопечення / Андрій Зюбровський // Україна в етнокультурному вимірі століть: збірник наукових праць / відп. ред. П.М. Чернега. — Київ : Національний педагогічний університет ім. М.П. Драгоманова, 2012. — Вип. 2. — С. 368—380.
37. *Зюбровський А.* Традиційна основа випікання хліба на Рівненщині (за матеріалами польових досліджень Гошанського та Острозького р-нів Рівненської обл. у липні 2009 р.) / Андрій Зюбровський // Народознавчі зошити. — 2010. — № 5—6. — С. 776—783.
38. *Кирчів Р.Ф.* Народні вірування і знання / Р.Ф. Кирчів // Бойківщина: Історико-етнографічне дослідження / відп. ред. Г.Ю. Гошко. — Київ : Наукова думка, 1983. — С. 207—221.
39. *Кобільник В.* Матеріальна культура села Жукотина, турчанського повіту. Ч. III / Володимир Кобільник // Літопис Бойківщини. — Самбір, 1937. — Ч. IX. — С. 76—115.
40. *Коненко Й.* Народня пожива у Скалатському повіті / Й. Коненко // Матеріяли до української етнології. — Львів, 1918. — Т. XVIII. — С. 70—85.
41. *Кравченко В.* Етнографічний нарис (про Волинь) / Василь Кравченко // Дрєвляни: збірник статей і матеріалів з історії і культури Поліського краю. — Львів : Інститут народознавства НАН України, 1996. — Вип. 1. — С. 257—278.
42. *Кравченко В.* З побуту й обрядів північно-західної України / Василь Кравченко // Збірник (Волинський науково-дослідний музей). — Житомир, 1928. — Т. I. — С. 67—115.
43. *Кузьвѣъ И.* Жите-буте, звичаї и обычаї Гѣорского народу / И. Кузьвѣъ // Зоря. — Львів, 1899. — С. 15—16.
44. *Куриляк С.* Моє село (Тур'є Буського району на Львівщині) / Степан Куриляк ; наук. апробація і «Вступне слово» Р. Кирчіва ; упорядк., підготовка текстів і примітки В. Дяківа. — Львів : ІН НАН України, 2010. — 144 с.
45. *Липинская В.А.* Пицца и утварь / В.А. Липинская // Этнография восточных славян: Очерки традиционной культуры / под ред. Ю.В. Бромлея. — Москва : Наука, 1987. — С. 292—312.
46. *Мандебура О.* Традиційне харчування поліщуків: посвяченна їжа / О. Мандебура // Полісся України:

- матеріали історико-етнографічного дослідження / за ред. С. Павлука, Р. Омеляшка. — Львів : Інститут народознавства НАН України, 2003. — Вип. 3: У межиріччя Ужа і Тетерева. 1996. — С. 323—336.
47. Милорадович В.П. Життє-бытє лубенского крестьянина / В.П. Милорадович // Українці: народні вірування, повір'я, демонологія / упоряд., прим. та біогр. нариси А.П. Пономарьова, Т.В. Косміної, О.О. Боряк ; вст. ст. А.П. Пономарьова ; іл. В.І. Гордієнка. — Київ : Либідь, 1991. — С. 170—341.
48. Нидерле Л. Славянские древности / Любор Нидерле. — Москва : Издательство иностранной литературы, 1956. — 452 с.
49. Прислів'я та приказки: Природа. Господарська діяльність людини / упоряд. М.М. Пазяк ; відп. ред. С.В. Мишанич. — Київ : Наукова думка, 1989. — 480 с.
50. Рубиш Ф. Великі Лучки: історико-етнографічне дослідження / Федір Рубиш, Валерія Рубиш-Чучвар. — Ужгород : Патент, 2007. — 508 с. — (2-ге вид., перероб. і доп.).
51. Сілецький Р. До питання про відкрите вогнище як опалювальний пристрій народного житла на Правобережному Поліссі / Роман Сілецький // Вісник Львівського університету. Серія історична. — Львів, 1999. — Вип. 34. — С. 495—500.
52. Сілецький Р. Поминальні мотиви в будівельній обрядовості українців / Роман Сілецький // Народознавчі зошити. — 2001. — № 3. — С. 479—482.
53. Сілецький Р. Проблема типології опалювальних пристроїв стародавнього житла в Україні (конструктивно-функціональні особливості печі) / Роман Сілецький // Записки Наукового товариства імені Шевченка. — Львів : Наукове товариство імені Шевченка у Львові, 2001. — Т. ССХLII: Праці Секції етнографії і фольклористики. — С. 230—247.
54. Сілецький Р. Традиційна будівельна обрядовість українців / Роман Сілецький. — Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2011. — 428 с.
55. Страхов А.Б. Культ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингвистического исследования / А.Б. Страхов. — Мюнхен : Издательство Отто Сагнера, 1991. — 244 с.
56. Сумцовъ Н.Ф. Хлѣб въ обрядахъ и пѣсняхъ / Н.Ф. Сумцовъ. — Харьковъ : Типография Зильберберга, 1885. — 137 с.
57. Творун С. Практична етнологія для ділових людей: навчальний посібник / Світлана Творун. — Вінниця : Книга-Вега, 2009. — 287 с.
58. Филипчук М. Державотворчі процеси в українському Прикарпатті у VIII—X ст. / Михайло Филипчук // Вісник Інституту археології Львівського університету. — Львів, 2006. — Вип. 1. — С. 58—70.
59. Франко І. Етнографічна експедиція на Бойківщину / Іван Франко // Іван Франко. Зібрання творів : у 50-ти т. — Київ : Наукова думка, 1982. — Т. 36: Літературно-критичні праці (1905—1906). — С. 68—99.
60. Хлеб в нашем доме. Рецепты с использованием хлеба / Р.В. Кузьминский, Р.Д. Поляндова, В.А. Патт, В.В. Кочергин. — Москва : Пищевая промышленность, 1979. — 112 с.
61. Чубинский П.П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Русскимъ географическимъ обществомъ Юго-Западного отдела, собранныя Чубинскимъ П.П. — Санкт-Петербургъ, 1872. — Т. VII. — 536 с.
62. Шабашов А.В. Гагаузы: система терминов родства и происхождение народа / А.В. Шабашов. — Одесса : Астропринт, 2002. — 744 с.
63. Шухевич В.О. Гуцульщина. Перша і друга частини / Володимир Шухевич. — Верховина : Гуцульщина, 1997. — 352 с. — (Репринтне видання).
64. Эварницкій Д.И. Запорожье въ остаткахъ старины и преданіяхъ народа / Д.И. Эварницкій. — Санкт-Петербургъ, 1888. — Ч. II. — 257 с.
65. Яворський О. Народня пожива в Горлицькім повіті (Лемківщина) / О. Яворський // Матеріали до української етнології. — Львів, 1918. — Т. XVIII. — С. 6—12.
66. Fischer A. Rusini: Zarys etnografji Rusi / Adam Fischer. — Lwów : Wydawnictwo Zakładu Narodowego im. Ossolińskich, 1928. — 192 s.
67. Franko I. Obrzędy i pieśni weselne ludu ruskiego we wsi Lolinie pow. Stryjskiego / I. Franko, O. Roszkiewicz // Zbiór wiadomości do antropologii krajowej. — Kraków, 1886. — Т. 10. — S. 3—54.
68. Gloger Z. O chlebie i zwyczajach przy pieczywie u ludu w Tykocińskiem / Zygmunt Gloger // Wiśła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny. — Warszawa, 1898. — Т. 12. — Zesz. 3. — S. 337—343.
69. Kibort J. Szlachcic łapciowy na Wołyniu / J. Kibort // Wiśła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny. — Warszawa, 1897. — Т. 11. — Zesz. 2. — S. 270—286.
70. Kolberg O. Pokucie. Obraz etnograficzny / Oskar Kolberg. — Kraków : Nakładem autora w drukarni Uniwersytetu Jagiellońskiego, 1882. — Т. 1. — 358 s.
71. Kopernicki I. O Góralach ruskich w Galicyi. Zarys etnograficzny według spostrzeżeń w podróży, odbytej w końcu lat 1888 r. / I. Kopernicki // Zbiór wiadomości do antropologii krajowej. — Kraków, 1889. — Т. 13. — S. 1—34.
72. Kubiak I. Chleb w tradycji ludowej / Irena Kubiak, Krzysztof Kubiak. — Warszawa : Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza, 1981. — 231 s.
73. Moszyński K. Kultura ludowa słowian / Kazimierz Moszyński. — Kraków : Polska Akademia Umiejętności, 1929. — Cz. I: Kultura materialna. — 710 s.
74. Popowski B. Pieśni i obrzędy weselne ludu ruskiego w Żaléwańszczyźnie / B. Popowski // Zbiór wiadomości do antropologii krajowej. — Kraków, 1882. — Т. 6. — S. 30—86.
75. Shnaider J. Lud peczeniżyński. Szkic etnograficzny / Józef Shnaider // Lud. — Lwów, 1906. — Т. 12. — S. 277—308.

76. *Sumcow M.* Starodawne sposoby przyrządzania chleba / Mikolaj Sumcow // *Wiśła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny.* — 1890. — Т. 4. — Zesz. 4. — S. 639—657.
77. *Tarasevskyj P.* Das geschlechtsleben des ukrainischen bauernvolkes / Pavlo Tarasevskyj, Volodymyr Hnatjuk, Friedrich S. Krauss. — Leipzig : Deutsche verlagatien-gellschaft, 1909. — V. 2: Vierhundert Schwanke und novellenartiger Erzählungen, die in Ostgalizien und Ungarn gesammelt worden. — 502 s.
78. *Vakarelski C.* Etnografia Bułgarii / Christo Vakarelski. — Wrocław : PTL, 1965. — 379 s.
79. *Zieliński L.S.* Lud Basiowiecki. Jego pieśni, zwyczaje i wierzenia / L.S. Zieliński // *Wiśła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny.* — Warszawa, 1890. — Т. 4. — Zesz. 4. — S. 768—798.

*Andrij Zyubrowskij*

THE UNLEAVENED BREAD  
IN EVERYDAY'S RATION OF UKRAINIANS  
OF THE SOUTH-WESTERN  
HISTORIC-ETHNOGRAPHIC MACRO-REGION  
OF UKRAINE AT THE END  
OF XIX — THE MIDDLE OF XX CENTURIES

The paper dedicated to the investigation of peculiarities of terminology, dough compositions and baking technology, forms,

types and functions of the relic everyday's unleavened bread stuffs in its historical evolution. The author proves exist of the third type of traditional bread stuffs — an evolutional link between unleavened and leavened bread; also the author proposes the term on its definition — «preleavened» («prisnopodibnyj») bread.

**Keywords:** unleavened and leavened bread, stove, open fire, trough, «preleavened» bread.

*Андрій Зюбровський*

ПРЕСНЫЙ ХЛЕБ В ЕЖЕДНЕВНОМ РАЦИОНЕ  
УКРАИНЦЕВ ЮГО-ЗАПАДНОГО  
ИСТОРИКО-ЭТНОГРАФИЧЕСКОГО  
РЕГИОНА В КОНЦЕ XIX —  
В СРЕДИНЕ XX ВЕКА: АРЕАЛЬНО-  
ХРОНОЛОГИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Исследуются особенности терминологии, рецептуры и технологии изготовления, форм, видов и функций реликтового повседневного пресного печеня украинцев в его историческом развитии. Автор доказывает бытование третьего вида традиционного хлебного печеня, которое является эволюционным промежуточным звеном между пресным и заквашенным хлебом; а также предлагает термин для его описания — «пресноподобный хлеб».

**Ключевые слова:** пресный и заквашенный хлеб, печь, открытый очаг, корыто, «пресноподобный хлеб».