



Михайло ГЛУШКО

ПОХОДЖЕННЯ ТА ДЖЕРЕЛА ВЧИНЕНОГО ХЛІБА В УКРАЇНЦІВ (КУЛЬТУРНО-ГЕНЕТИЧНИЙ АСПЕКТ)

На основі наявних джерел і фактів наукової літератури пропонується авторська версія походження вчиненого хліба в українців. З'ясовуються передумови та найімовірніший історичний період його виникнення, розглядаються пов'язані з цим культурним явищем супровідні елементи, звичаї та обряди. Аналізуються збіжні риси та специфічні особливості різних видів обрядового кислого хліба.

Ключові слова: етнологія, Україна, прісний хліб, вчинений хліб, походження, джерела, технологія, обрядовість.

© М. ГЛУШКО, 2012

ISSN 1028-5091. Народознавчі зошити. № 1 (103), 2012

Землеробський, головним чином зерновий, характер господарювання українського селянина спричинив те, що в XIX—XX ст. основу його харчування становили передовсім різні страви з борошна і круп. Особливу роль у повсякденному харчовому раціоні українця посідав хліб, що знайшло відображення у багатьох народних творах, зокрема у приказках та прислів'ях: «Усяке добро за хлібом», «Хліб — усьому голова», «Хліб та вода, то й нема голода», «Хліб та вода — козацька їда», «Хліб — батько, вода — мати», «Без хліба — суха біда», «Без хліба половина обіда», «Коли хліб, тоді й розум», «Коли є хліба край, тоді й під вербою рай», «Будем постиги, як хліба не стане» тощо [72, с. 309—317].

Хліб і різні борошняні вироби займали важливе місце в родинних і календарних звичаях та обрядах українців, позаяк з ними пов'язувалися добробут і щастя кожної родини. Жодна інша традиційна страва не може зрівнятися з хлібом також за способами його приготування, розмаїттям готового печива. Хліб був різним за видами борошна, якістю, умовами приготування та рецептурою тіста, характером випікання, формою тощо.

Саме з цих та інших причин він неодноразово привертав увагу українських учених — етнологів, фольклористів, мистецтвознавців, лінгвістів. Серед них і досі одним з найбільш авторитетних знавців традиційного печива вважається Микола Сумцов, хоча його відома монографія «Хлеб в обрядах и песнях» була опублікована ще в середині 80-х рр. XIX ст. [81]. До речі, у передмові до цієї праці автор зазначив: «...Не вважаю своє дослідження про використання обрядового хліба працею повністю завершеною й опрацьованою. Матеріалу — море. Про обрядовий хліб можна багато говорити, і все ж залишиться щось невисловлене чи недоказане. Така вже властивість життєвих народних явищ» [81, предисловие].

Ці слова не втратили своєї актуальності і нині, не зважаючи на те, що наступники М. Сумцова неодноразово намагалися з'ясувати окреслені вченим проблеми і доповнити його наукові знання про хліб та споріднені з ним борошняні вироби в українців, слов'ян загалом.

Можемо виділити дві основні групи народознавців, яких у XX — на початку XXI ст. цікавили різні аспекти, пов'язані з хлібом. Зокрема, одну з них становлять етологи, які студіювали його як важливий компонент традиційного харчування (Володимир Гнатюк [32, с. 96—110], Федір Вовк [21,

с. 96—110], Лідія Артюх [2, с. 282—313; 3, с. 65—82; 4, с. 121—138; 5; 7], Таїсія Гонтар [33, с. 347—359; 34; 35, с. 149—156; 36, с. 203—214; 37, с. 92—98], Валентина Борисенко [16, с. 215—222], Георгій Кожоляно [51, с. 313—356; 52] та ін.). До другої групи вчених належать численні знавці сімейної і календарної обрядовості. Так, короваю та інших видів весільного печива спеціально чи побіжно торкалися Володимир Ястребов [92, с. 281—288], Федір Вовк [22, с. 219—323], Неоніла Здорова [44], Валентина Борисенко [13, с. 433—454; 14; 15; 17, с. 37—44], Ірина Несен [65, с. 297—322; 66, с. 261—319; 67, с. 9—16; 68], Людмила Войтюк [23, с. 107—112], Наталя Петрова і В'ячеслав Кушнір [59] та ін.

Ще більша кількість народознавців описувала й аналізувала використання хліба у календарно-побутовій обрядовості українців. Особливо часто йшлося про місце хліба у різдвяно-новорічних святах [29, с. 57—82; 75, с. 308—312; 93, с. 408—416], дещо менше — під час відзначення свят весняного циклу [1, с. 48—62; 27, с. 521—528; 30, с. 18—25]. Походження і прадавня семантика різних страв рослинного походження, які супроводжували звичаї та обряди річного кола українців загалом, автохтонів Східних Карпат і Полісся України зокрема, цікавили відомого знавця народного календаря Корнелія Кутельмаха [56, с. 191—210; 57, с. 473—557; 58, с. 172—203].

За роки незалежності України були опубліковані також дослідження, автори яких спробували охопити всі найважливіші види хліба і печива сімейної та календарно-побутової обрядовості. Сказане стосується передусім монографічної праці Світлани Творун «Українські обрядові хліби: на матеріалах Поділля» [83] та колективного науково-популярного видання «Хліб наш насущний...» [89]. Серед досліджень інших слов'янських етнічних спільнот важливою науковою подією став випуск матеріалів міжнародного наукового форуму славістів, під час якого народознавці навмисне порушили різні проблеми, що стосуються хліба [90].

Наукове зацікавлення становлять також сучасні мистецтвознавчі студії про символіку, пластичне трактування, функції і художньо-стилістичні особливості обрядового хліба в українців. Особливо плідно на цьому поприщі працює Людмила Герус [25,

с. 145—150; 26, с. 649—661; 27, с. 521—528; 28, с. 37—46; 30, с. 18—25].

Серед лінгвістичних досліджень, безперечно, на першочергову увагу заслуговує монографічна праця Олександра Страхова «Культ хліба у восточних славян. Опыт этнолингвистического исследования» [79], в якій автор торкнувся функції і термінології побутового та обрядового печива, деяких ритуалів його виробництва і споживання, функції, символіки й термінології східнослов'янського печива, властивого для весняного календарного циклу.

Незважаючи на таку значну кількість наукових праць про різні вироби з борошна, все ж значна частина дослідницьких проблем не вирішена й досі. Йдеться передовсім про дві з них: перша, про початок вживання хліба як страви; друга, про походження і джерела вчиненого чи кислого хліба, виникнення й утвердження пов'язаних з ним звичаїв та обрядів. У пропонованій статті торкнемося другої з означених наукових проблем, тобто джерел та походження кислого (вчиненого) хліба, частково також окремих явищ звичаєво-обрядового комплексу, який супроводжував його в минулому.

Відразу зазначимо: історія споживання продуктів рослинного походження загалом і хліба зокрема нерозривно пов'язана із загальною історією розвитку людства. Спершу, як уважав М. Сумцов, зерна злакових культур лише піджарювали, подрібнювали за допомогою ступи чи розтирали за допомогою зернотерки і споживали у змоченому вигляді. Відтак з переробленого збіжжя почали готувати каші та споріднені страви. Нарешті, наступний етап розвитку щоденного харчування ознаменувався випіканням хліба та інших видів печива [81, с. 27].

На думку цього ж дослідника, найпростіший спосіб приготування хліба полягав у тому, що «змочували водою ячмінну, житню чи пшеничну муку, місили її в тісто і місиво випікали в золі або на гарячому камені, відтак на залізній блясі. Так виник прісний хліб» [81, с. 27]. До слова: цей спосіб випікання прісного хліба практикували ще в ХІХ — на початку ХХ ст. лісоруби та вуглярі південної частини Лемківщини. Зокрема, вони розкладали вогонь на кам'яній плиті, і коли вона добре нагрівалася, згрібали вугілля й виливали на неї некісле (прісне) тісто [33, с. 350].

Найдавнішим за походженням печивом уважав прісний хліб класик української етнології Федір

Вовк: «Найпростіший хліб є запечене більш-менш тонкою верствою, неквашене, цебто прісне тісто. Таке печиво затрималося на Україні тільки в формі простих коржиків» [21, с. 84]. На думку відомого польського народознавця Казимира Мошинського, прісний корж був відомий жителям Європи вже в період неоліту і бронзи [102, с. 275]. Давнє походження прісного хліба визнає більшість сучасних українських учених. Скажімо, знавець народного харчування українців Карпат Т. Гонтар вважає, що неквашений хліб — це прадавній вид печива, властивий для всіх народів [34, с. 59].

У другій половині ХІХ — першій половині ХХ ст. прісний хліб найчастіше споживали серед українців автохтони Східних Карпат — бойки, гуцули та лемки. Залежно від виду борошна, з якого його готували, називали такий виріб по-різному: «ощіпок», «ощіпок», «ощіпле», «паленя», «осух», «адзим'я», «малай», «мелай», «пагач» тощо [32, с. 102, 103, 108; 33, с. 350; 34, с. 59; 35, с. 150; 36, с. 205]. В інших історико-етнографічних районах України прісний хліб означували переважно терміном «корж» [7, с. 50], а також називали його «підпалком», «паляничкою», «перепічкою» [2, с. 286]. Тісто «ощіпка» («коржа») замішували на воді, молоці чи сироватці і тонко розкачували качалкою.

З прісного тіста різної консистенції виготовляли й інші хлібні вироби: галушки, «палянички», «варениці», «вергуни», «вертути», «горохвяники», «кльоцки», «пундики», млинці («блинці», «налисники», «завиваники»), оладки («ладки»), вареники, «буляники» («бульбяники», «бурішники», «ріпляники») тощо [6, с. 80—96; 7, с. 51—53; 34, с. 60; 35, с. 151]. Готували також різні види обрядового прісного печива: «жиляники» чи «дужки» — до першого дня Великого посту, «хрести» («хрестці», «хрестяники» тощо) — до Середохрестя, «жайворонки», «сороки», «голуби» чи «солов'ї» — до свята Сорока святих (19 березня), «буслові лапи» («буськові лапи») чи «галепи» — до свята Благовіщення (7 квітня), «мандрики», «перевертаники» чи «стульні» — до свята Петра і Павла (12 липня), «калити», «калати» чи «малаї» — до дня Андрія (13 грудня) тощо [1, с. 48, 49; 16, с. 219; 27, с. 521, 522; 34, с. 104; 36, с. 209—210; 37, с. 97; 83, с. 10—36].

Іван Франко, описуючи побут бойків, так охарактеризував якість вівсяного «ощіпка»: «Спечений з

погано змеленої муки, переважно твердий, як камінь, цей бойківський хліб для мешканців долин є синонімом убогої їжі, треба хіба що гострого гірського повітря та рухливого способу життя бойків, щоб перетравити цей хліб» [87, с. 84].

Давніше походження прісного хліба, порівняно з кислим, засвідчують його рідкісні археологічні знахідки. Скажімо, вдалося визначити, що скіфи-землероби виготовляли коржі з проса, яке попередньо готували: намочували, сушили й товкли [7, с. 16]. Про виготовлення муки з проса згадував Пліній Старший, описуючи побут сарматів. Сказане підтверджує знахідка частини млинця (коржика) з просяної муки, яку було виявлено на Пастерському городищі Кіровоградської обл. [53, с. 18]. Ритуальні глиняні палянички, що імітували випечені хлібини, виявлені у слов'янських поселеннях VI—VII ст. [74, с. 50].

Відтак винайшли кислий чи вчинений хліб, який готують на заквасці, що спонукає бродіння в новому тісті. М. Сумцов уважав, що ферментом первісного вчиненого хліба послужило тісто, яке залишилося в неочищеній посудині [81, с. 27]. У ХІХ—ХХ ст. українські господині використовували вже різні види закваски: «рощину» — шматок хліба, залишений з попередньої випічки (скрізь в Україні), «розкришку» — хлібець, замішаний на хмільній воді (Середнє Подніпров'я), «тісто» чи «пляцок» — саморобні дріжджі (Поділля), «грис» — запарені житні висівки, що перебродили, та ін. [7, с. 49]. Українці Карпат, якщо не було «квасу» («кіста», «розквасу» тощо), додавали в тісто гуцу із житнього борщу. Закваскою слугувала їм також терта чи варена картопля. Іноді ніякого квасу не додавали, а причинене тісто зазвичай кисло довше, ніж із ферментом [34, с. 61].

У ХІХ — першій половині ХХ ст. повсякденний учинений хліб («хлібину», «боханець», «паляницю» тощо) пекли з різного зерна, змішуючи борошно, спорадично — використовуючи лише один вид муки. На теренах Полісся, Волині, Бойківщини, Лемківщини та деяких інших історико-етнографічних районів України споживали переважно хліб із житнього борошна. У неврожайні роки селяни додавали до цього борошна інші компоненти: борошно з ячменю, гречки, гороху чи сочевиці, а з ХІХ ст. — мелену кукурудзу і товчену картоплю. У голодні роки до хлібного тіста домішували буряки, варену квасолю, висівки, полу, лободу і навіть борошно із жолудів.

У південних районах сучасної України, де вирощували переважно пшеницю, споживали більше пшеничного хліба. Крім того, хліб із вівсяного борошна був поширений на території Бойківщини і Лемківщини, а з кукурудзяного — на теренах Гуцульщини, Північної Буковини та низинної частини Закарпаття [4, с. 126; 7, с. 46, 47; 34, с. 60; 36, с. 205; 43, с. 123, 177; 51, с. 331].

У ХІХ — першій половині ХХ ст. українці пекли також значну кількість обрядового кислого хліба: «верч», «дивень», колач, коровай, «лежень», «шишки» тощо — на весілля (Полісся, Слобожанщина, Середнє Подніпров'я, Поділля, Волинь та інші історико-етнографічні райони); «крачун» («кречун», «корочун», «керечун»), «василя» («василе» тощо) — на різдвяно-новорічні святки (Лемківщина, Бойківщина, північно-західна частина Гуцульщини); паску («бабу») — до Великодня (скрізь в Україні).

На відміну від прісного хліба («ощипка», «коржа» тощо), тісто якого, як уже зазначалося, замішували на воді, молоці чи сироватці і тонко розкачували качалкою, виробничо-технологічний процес виготовлення кислого хліба був значно складнішим і тривалішим. Зокрема, тісто повсякденного хліба вчиняли в кориті чи діжі спозарання або навіть ввечері, заколотивши теплою водою приблизно половину муки та додавши «рощину», «розкришку», «квас» чи інший вид ферменту. Кисло воно в теплому місці. Якщо розчинена маса починала бродити, досипали до неї іншу частину борошна і все старанно вимішували — до тих пір, поки тісто не відставало від стінок посудини (корита, діжі) та рук. Після цього його знову ставили в тепле місце. Вважалося: якщо тісто починало спадати, наставала пора пекти вчинений хліб. Формували його мокрими руками, зокрема, переважно круглої форми. Бляшані форми почали спорадично використовувати лише на початку ХХ ст., подекуди — аж у 20—30-х рр. ХХ ст. [4, с. 127; 7, с. 49; 34, с. 61].

Суттєво відрізнявся також процес випікання прісного і вчиненого хліба. Зокрема, «ощипки» (коржі, перепічки тощо) пекли безпосередньо на «черені» відкритого вогнища на платформі («горна») або традиційної варистої печі. Для цього на заметений від жару і попелу гарячий «черінь» стелили капустияне чи дубове (яворове) листя [76, с. 136], на яке клали тісто приготовлених хлібин. Якщо це була піч, то

хлібні вироби всаджували в опалювальний прилад за допомогою лопати, попередньо посипавши її мукою. З поширенням у 20—30-х рр. ХХ ст. відкритої «плити» як нового опалювального пристрою прісний хліб почали випікати також на його розжареному залізному перекритті (плитах).

Натомість вчинений хліб українці пекли лише у варистій печі. Для одержання якісного хліба треба було добре натопити опалювальний пристрій. Це залежало не лише від опалювального матеріалу (дров) [89, с. 48], а й від функціональних характеристик самої печі. Як відомо, в ХІХ — на початку ХХ ст. її склепіння споруджували на підвищеній над рівнем долівки платформі, яку називали по-різному: «опріччям», «опечищем», «зрубом», «подком», «фундаментом» тощо. Конструкція самої пічної платформи та будівельний матеріал, з якого її споруджували, не відзначалися значними локальними етнографічними особливостями, залежали вони від наявності сировини, вправності та досвідченості пічника [78, с. 128—130]. Натомість якісні властивості основної робочої поверхні печі («череня») були важливими. Матеріал, з якого робили черінь, і конструкція останнього залежали від специфіки опалювального приладу. Наприклад, якщо пічна платформа була глинобитною або комбінованою (кам'яні чи глиняні стінки з піщаною засипкою порожнини), то спершу насипали шар завтовшки 6—7 см дрібного каміння з річки, а потім замазували глиною [78, с. 130]. Загалом найчастіше «черінь» вибивали з глини, викладали з вальків чи цегли-сирівки. У глину, з якої робили черінь, замішували сіль, скло, черепки, камінці. Саме ці компоненти найкраще утримували тепло, а відповідна піч «добре пекла». Якщо ж черінь викладали з вальків чи сирівки, то сіль або товчене скло сипали під них.

Важливе функціональне значення мало також склепіння варистої печі. Знаходилося воно від переднього краю основи («фундаменту печі») в середньому за 0,6—0,8 м. Для спорудження склепіння використовували як шаблон різні матеріали: в'язанку дров, мішок із просом чи піском, розколотий пень, овальну опалубку на зігнутих у каблук прутах, половинки ободів старих коліс тощо [76, с. 147]. В окремих селах Міжгірського району Закарпатської області на основі печі («поді») встановлювали товсту, стесану з одного боку, колоду, обмащували її глиною, яку щільно втрамбовували. Надавши пічно-

му отвору потрібної форми, колоду або виймали, або запалювали і вона поступово згорала [86, с. 175]. Якщо встановлювали гнуті дерев'яні каблуки (як правило, дві-три штуки), то поміж них заплітали очерет. Задній каблук піднімали на 2—4 см вище від переднього. У зв'язку з цим склепіння мало ухил у бік до челюсті печі. Це, своєю чергою, запобігало прямому попаданню полум'я у комин, воно «крутилося» в печі і страва «краще варилася».

Єдиним отвором, через який у піч надходили продукти для термічної обробки, зокрема і прісний чи вчинений хліб, а також паливо та повітря, були челюсті напівкруглої форми, влаштовані в передній стінці опалювального приладу. Саме через них здійснювалися всі операції, пов'язані з основними функціями печі — опаленням, випіканням, варенням. Як наголосив відомий знавець традиційної системи опалення українського житла Роман Сілецький, описана «конструкція склепіння була найбільш раціональною: після опалення у печі тривалий час зберігалася висока температура повітря, що створювало сприятливі умови для ефективного і ощадливого, порівняно з відкритим вогнищем, прогрівання житла шляхом тепловіддачі. Використання ефекту гарячого повітря для термічної обробки їжі спричинило виникнення терміна *вариста піч*» [77, с. 236].

Отже, випікання прісного і вчиненого видів хліба безпосередньо залежало від техніко-конструктивної досконалості опалювального пристрою: при наявності відкритого вогнища могли приготувати лише прісні коржики, при наявності варистої печі — і прісні вироби, і кислий хліб. Інакше кажучи, джерела та походження вчиненого хліба в українців, інших слов'янських етносів тісно пов'язані з історією виникнення і розвитку закритого вогнища.

В українців, а також у білорусів, росіян, поляків та інших слов'янських спільнот, у XIX — першій третині XX ст. традиційним закритим вогнищем слугувала саме вариста піч. Цей тип опалювального приладу є досить пізнім культурним надбанням автохтонів України, слов'янського світу загалом. Його прототипом послужило напівзакрите вогнище, джерела якого сягають в Україні вже доби енеоліту [77, с. 235—246].

Вариста піч відрізняється від напівзакритого вогнища висотою фундаменту і склепіння та формою останнього з них. Зокрема, фундамент напівзакрито-

го вогнища ранньослов'янського періоду та початкового етапу княжої доби був заввишки щонайбільше 20—30 см [77, с. 239], тобто стільки ж, як і в епоху енеоліту та бронзи [77, с. 237—238]. Челюсті дописемних «печей» також були незначних розмірів. Наприклад, в опалювальних приладах VIII—X ст. вони сягали лише 20—30 см заввишки [77, с. 239], тоді як у печах XIX — початку XX ст. — 25—32 см і більше, а висота самого склепіння — щонайменше 32—43 см [61, с. 53, 55, 60, 62, 64; 77, с. 237].

Археологічне напівзакрите вогнище відрізнялося від печі класичної моделі також тим, що його основною робочою поверхнею слугували не черинь і камера, а влаштований у верхній частині склепіння отвір, в який вставляли горщик для приготування страви [77, с. 240—242].

Опалювальні пристрої, платформа яких від долівки до череня становила щонайменше 60 см, тобто стільки ж, як й у традиційній варистій печі, а камера слугувала для випікання хліба та приготування страв, походять лише з XII—XIII ст. [77, с. 239]. Важливим є й інше: саме тоді (X—XIII ст.) круглу глинобитну піч почали зводити біля входу, а також влаштувати перед помешканням сіни [73, с. 130]. Виникнення нового типу опалювального пристрою вплинуло і на влаштування верхніх частин тогочасного житла, зокрема, зумовило певні зміни конструкції даху і стелі [73, с. 90—132].

Отже, зважаючи на все сказане про варисту піч як найдосконаліший прилад традиційної системи опалення житла, маємо підстави для важливого попереднього висновку: на теренах сучасної України вчинений хліб почали споживати щонайшвидше у княжу добу (XI—XIII ст.). XIII ст. датується перше письмове свідчення про його споживання в Україні. Зокрема, у Патерику Києво-Печерського монастиря зазначено: «Овогда моукоу расыпающе, иножда же положеныи квас на оустроение хлебомъ разливахоу» [3, с. 71; 42, с. 161]. Цей висновок побіжно підтверджують опосередковані дані, що стосуються вирощування злакових культур.

Справді, приготування вчиненого хліба залежало не лише від наявності опалювального пристрою певного виду, а й від наявності певного збіжжя. Як уже відомо, в XIX — першій половині XX ст. на переважній більшості теренів сучасної України споживали хлібні вироби передусім із житнього борошна, у

південних районах — із пшеничної муки. Очевидно, що тоді ж українські селяни культивували найчастіше жито та пшеницю.

Однак жито, з яким етнологи пов'язують багато культурних реалій минулого (з одного боку, традиційного харчування, з іншого — календарно-побутової і сімейної обрядовості), є досить пізньою за походженням злаковою рослиною. У лісостепу перші залишки культурного жита виявлено лише на пам'ятниках скіфського періоду, у лісовій зоні — ще пізніше (перша половина I тис. н. е.) [53, с. 18]. Саме з цієї причини нічого не згадав про нього Геродот, хоча інші злакові культури посіли в його «Історіях» належне місце: «Вони (алізони. — М. Г.) і калліпіді [...] мають такий спосіб життя, як і скіфи, але сіють і їдять пшеницю і цибулю та часник і сочевицю та просо. Над алізонами живуть скіфи оратаї, які сіють пшеницю не для їжи, а на продаж. Ще далі над ними живуть неври, а далі на північ від неврів, наскільки я знаю, є незалюднена країна» [24, с. 184].

Походить жито, як уважають дослідники, від дикого бур'янистопольового виду, що росте в передгір'ях Кавказу, Малої і Середньої Азії. Із засмічувача полів в окрему культуру жито виділилось лише на межі старої та нової ер, тобто приблизно дві тисячі років тому. Найважливішим чинником, що сприяв його культивуванню, було вдосконалення орних знарядь. Дослідники пов'язують розповсюдження жита з появою залізних наконечників, за допомогою яких можна було здійснювати глибоку та якісну оранку ґрунту [38, с. 171]. У носіїв черняхівської культури (III — початок V ст. н. е.) частка жита становила вже до 10% усього палеоботанічного комплексу, київської культури (III—V ст. н. е.) — трохи менше 10%. Це саме стосується і творців пеньківської культури (V—VII ст. н. е.) (приблизно 10%) [38, с. 199 (рис. 6.19)]. За іншими даними, в палеоботанічному комплексі правобережних і Пруто-Дністровських пам'яток пеньківської культури кількість жита становила близько 14% [39, с. 61]. Натомість на пам'ятках волинцевсько-роменської культури (VIII—X ст.) обсяг його знахідок становить уже 1/5—1/4 частки від загальної кількості злаків [38, с. 192 (рис. 6.14), 199 (рис. 6.19)]. Загалом, на думку відомого палеоботаніка Зої Янушевич, вирощувати жито у значних кількостях почали лише на рубежі I—II тис. [91, с. 136]. З поліпшенням агротех-

нічних умов його роль поступово, але неухильно зростала також у II тис. Тоді ж у лісовій зоні почали культивувати озиме жито, що підтверджують конкретні археологічні свідчення. Скажімо, якщо в культурних шарах V—VII ст. російського поселення Стара Ладога виявлено лише спорадичні залишки ярого жита, то в культурних шарах X—XIII ст. пам'яток північно-західної частини сучасної Російської Федерації наявні вже значні сліди озимого жита [42, с. 124, 130]. У X—XI ст. озиме жито почали культивувати у Прибалтиці. Наявність достатньої кількості жита загалом й озимого зокрема, власне, і сприяло поширенню вчиненого хліба в лісовій зоні.

Серед видів пшениці, які найпридатніші для випікання вчиненого хліба, наприкінці XIX — на початку XX ст. найпоширенішою була яра та озима голозерна. Однак вона також належить до пізніх надбань автохтонів України. Зокрема, у носіїв зарубинецької культури (III ст. до н. е. — II ст. н. е.) голозерна пшениця належала ще до супутників-засмічувачів посівів пшениці двозернянки, а її частка серед археологічних знахідок усіх злакових рослин цієї археологічної культури становила не більше 1—1,5% [38, с. 170, 171 (рис. 6.1)]. У представників київської культури частка голозерної пшениці сягала приблизно 4—5% палеоботанічного комплексу, черняхівської культури — 3—4% [38, с. 174 (рис. 6.4), 178 (рис. 6.7)]. Наприкінці I тис. до н. е. — у I тис. н. е. місцеві слов'яни вирощували переважно малоприсадну для приготування вчиненого хліба півчасту пшеницю двозернянку, причому протягом III ст. до н. е. — VII ст. н. е. вона становила лише 1/10—1/7 загальної частки культивованих зернових культур [38, с. 197]. Роль голозерних видів пшениці особливо зросла у VIII—X ст., сягнувши, порівняно з попередніми історичними періодами, майже третину всього тогочасного палеоботанічного комплексу [38, с. 198; 39, с. 59]. Згодом (із XIII ст.) в окремих регіонах сучасної України (Середнє Подніпров'я [8, с. 45, 46]) голозерна пшениця вже домінувала серед злакових рослин. У X—XIII ст. автохтони України культивували не лише яру голозерну пшеницю, а й озиму, причому, на думку відомого знавця княжого періоду Василя Довженка, перша з них була розповсюджена у північних районах, інша — на півдні сучасної України [42, с. 132].

Отже період виникнення і розповсюдження варистої печі як невід'ємної складової традиційної системи опалення українського житла збігається у часі з утвердженням у харчовому раціоні населення України двох головних зернових культур — жита і голозерної пшениці. Очевидно, це явище мало б залишити помітний слід у функціональному призначенні, видовій і внутрішній структурі вчиненого хліба, у звичаях й обрядах, пов'язаних з його приготуванням тощо. Зважаючи на характер нашої роботи, торкнемося лише найбільш важливих із зазначених аспектів.

За функціональним призначенням кислий хліба поділяється, як уже відомо, на повсякденний та обрядовий (святковий). Серед різних видів обрядового вчиненого хліба українців кінця ХІХ — початку ХХ ст. першочергову увагу привертають три: різдвяно-новорічний «карачун», великодня паска та весільний коровай.

За зовнішньою формою об'єднує їх те, що всі вони були переважно круглі [25, с. 146; 28, с. 37; 29, с. 74; 30, с. 21; 41, с. 463]. Як зауважила Л. Герус, «кругла форма хліба, з одного боку, зумовлена практичною доцільністю та зручністю виготовлення, з іншого — вона асоціюється з колом — образним знаком сонця» [25, с. 146]. Водночас у ХХ ст. подекуди на території Поділля, Полісся, Волині, Середнього Подніпров'я тощо пекли коровай також у вигляді прямокутника [17, с. 43; 28, с. 37; 68, с. 124; 83, с. 43]. У формі високого прямого або дещо розширеного стовпця з плоским боком унизу та опуклим угорі побутовали і паски [30, с. 22]. На думку дослідників, такого вигляду обрядові вироби набули внаслідок поширення повсякденного хліба прямокутної форми [28, с. 37], що, своєю чергою, зумовило розповсюдження у селянському побуті бляшаних форм.

Паска і весільний коровай відрізнялися від повсякденного хліба також своїми параметрами, натомість «карачун» був переважно таких самих розмірів. Зокрема, у Тербовлянському повіті (Поділля) на коровай витрачали «горці муки», а самий виріб пекли «завбільшки колеса від воза» [94, с. 83]. До двох ліктів по периметру готували головний весільний атрибут українці Західного Полісся [95, с. 85]. На 8—12 вершків завширшки виготовляли коровай селяни Східного Полісся (Глухівщина) [60, с. 83].

Великих розмірів побутовали в минулому також паски. Наприклад, «здоровенну паску» пекли у Шевченковому краї (Звенигородщина) [54, с. 49]. Десять кілограмів муки витрачали на одну велику паску в Міжгірському районі Закарпатської області [49, с. 69]. Із 8—20 кварт борошна (залежно від заможності) готували великодню паску гуцули [70, с. 35]. Із дев'яти кілограмів пшеничної питльованої муки, чверті фунта дріжджів, двох яєць, а також із родзинок і «жовтої мучки» (порошку) пекли паску в с. Вороблевичах Дрогобицького повіту (нині Дрогобицького р-ну Львівської обл.) [62, с. 16].

Водночас різдвяно-новорічний «карачун», великодня паска і весільний коровай відрізнялися один від одного внутрішньою структурою та «начинкою». Зокрема, наприкінці ХІХ — на початку ХХ ст. «карачун» та паска завжди були суцільними одношаровими по вертикалі виробами [25, с. 146; 30, с. 21—22], а коровай складався переважно з двох головних частин: нижня частина, так звана підшва («дно»), вироблялася з пшеничного або житнього борошна, яке було менш здобним, ніж борошно верхньої частини, а на неї клали велику круглу здобну хлібину — власне коровай [37, с. 95; 44, с. 81]. На території Чернігівщини і Волині спідній корж був переважно із житнього тіста [7, с. 93]. В околицях м. Збаража приготуване для короваю тісто заздалегідь ділили на дві частини: з однієї частини виготовляли коровай, тобто «велику булку», яку клали на попередньо спечений корж («пляцок») із житньої муки, а з другої частини тіста виробляли різні оздоби [106, с. 121—122].

«Карачун» зазвичай значили зверху хрестом, а на розхресті у невелику ямку клали зерна пшениці, вівса, жита, кукурудзи та іншого збіжжя, а також квасолю, боби, сушені сливи тощо. Крім того, в середині «карачуна» запікали головку часнику, пляшечку меду, загорнуту у шматину дрібку солі, освячене на Маковея зілля. У деяких бойківських селах середину цього святкового хліба клали потроху страв, які готували на Святий вечір, обтикаючи їх навколо зубцями часнику [25, с. 146—147; 33, с. 356; 34, с. 97—98; 57, с. 480].

«Начинка» обов'язково супроводжувала коровай. Так, у Середньому Подніпров'ї та на Поділлі на спідній корж клали сирі яйця, які символізували продовження роду («щоб молоді були плодючими,

народжували здорових дітей»), у центральних районах України — також ягоди, сир, мед, як символи заможного життя молодого подружжя [7, с. 93; 83, с. 45, 47]. На теренах Середнього Полісся на корж («подошву», «днище», «денце», «закалець» тощо) сипали зерно, найчастіше овес, ячмінь, спорадично жито, а також сім'я конопель, мак, мотивуючи це тим, «щоб молоді брикали, як коні» [23, с. 109; 68, с. 133]. Коровайниці Поділля клали на спід короваю навхрест оперезані тістом чотири колоски [2, с. 303]. Тут же і досі кладуть на дно дека ще по дві копійки [83, с. 45]. На спід тіста клали дві копійки і на теренах етнографічної Волині [101, с. 188]. Гроші клали на «дно» обрядового печива також коровайниці Полісся [68, с. 128]. На Полтавщині копійку-дві втикали всередину замісу на коровай [40, с. 120]. Тут же внутрішньою «начинкою» слугували вареники [41, с. 463].

Згідно з описом Софії Терещенкової, у 20-х рр. ХХ ст. в її рідному с. Попівці Звенигородського повіту (нині Звенигородського р-ну Черкаської обл.) процес приготування короваю та його внутрішня структура виглядали так: «...Розкачують коржа, кладуть на віко (хлібної діжі. — М. Г.), поверх коржа — перехрестя, посередині на перехрестя — два голуби, щоб любалися діти, потім — вареники з сливами, після цього посипають сиром, поливають маслом; все, що кладуть у коровай і поверх короваю, то все по парі, щоб молоді весь вік були в парі. Поверх цього всього кладуть паляницю, посеред паляниці кладуть дві шишки вкупі, обв'язані обручником. Весь коровай убирають голубчиками, шишечками, рогалями й різними винтехлюшками, виробленими з тіста...» [54, с. 90].

Натомість у пасці ніколи не запікали зерно злакових культур, тим більше інші види продуктів чи інші страви, хоча наприкінці ХІХ — на початку ХХ ст. до її здобного тіста вже додавали чорнослив, родзинки, шафран, імбир тощо [30, с. 20; 88, с. 3].

Отже, за «начинкою» весільний коровай і «карачун» як види обрядового хліба українців були майже однакові, відрізнялися вони лише внутрішньою структурою (традиційний коровай обов'язково мав прісну «подошву», різдвяно-новорічний «карачун» був без неї) та розмірами. Натомість на тлі кожного з них паска виглядає явищем явно іншого таксономічного рівня. На нашу думку, різниця внутрішньої структури і «начинки» всіх трьох названих видів обрядового хлі-

ба засвідчує передусім їх різне походження: давне — «карачуна» і короваю, відносно нещодавнє — паски. Пізніше розповсюдження здобної паски у великодній звичаєвості автохтонів України визнають деякі сучасні українські дослідники [30, с. 19]. Це саме підтверджують спорадичні етнографічні матеріали кінця ХІХ — початку ХХ ст. Зокрема, ще напередодні Першої світової війни великодню паску готували лише поодинокі гуцулки Надвірнянського повіту (нині Надвірнянського р-ну Івано-Франківської обл.). «Давнішими літами (20—30 літ) не вмів тут ніхто упекти паски, але кожний купував у місті, в Надвірній, у тамошніх міщанок» [70, с. 35] — наголосив Антону Онищуку один з місцевих інформаторів. «Випікання паски є для господині справжнім моральним випробуванням. Уже сама невпевненість у тому, чи вдасться вона, чи ні, викликає у неї тривогу» [104, с. 35] — йдеться в одному із записів кінця ХІХ ст., що стосуються Покуття. «Як паска не вдасться, то господиня сумує, бо газда дорікає їй, що не вміє пекти, сварить її, що шкода його праці» [62, с. 17] — мовиться в етнографічних матеріалах з Вороблевич Дрогобицького повіту. І. Франко так згадував про паску, яку пекли в його рідних Нагуєвичах: «Паска — се був величезний хліб із чистого пшеничного тіста, розчиненого на молоці та заправленого ріжним пахучим корінєм, як товченими бібками (лавровими горішками), гвоздиками та імбиром, що додавав тісту жовтої краски, а також родзинками. Приготовити се тісто відповідно, вимісити та всадити до печи, се була немала штука та свідоцтво вмілости господині» [88, с. 3].

Словом, маємо достатньо аргументів ще для одного важливого проміжного висновку: найдавнішим за походженням видом вчиненого хліба українців був або весільний коровай, або різдвяно-новорічний «карачун», причому обидва вони виникли на основі спільного прототипу. Мабуть, саме з цієї причини названі види обрядових виробів найчастіше породжували дискусії серед українських та зарубіжних народознавців. Різні наукові концепції стосовно походження, первісної семантики, історичних етапів розвитку тощо найчастіше пов'язані також з ними [12, с. 436—447; 47, с. 459—472; 57, с. 479—481].

«Карачун» і весільний коровай українців заслуговують окремої уваги й з іншої причини. Зокрема, аналізуючи географію розповсюдження кожного з них наприкінці ХІХ ст. — у 30-х рр. ХХ ст., зау-

важуємо одну малопомітну, але дуже важливу з наукового погляду взаємозалежність: коровай побутовув у тих етнографічних регіонах та районах України, де невідомий «карачун», і, навпаки, вчиненого «карачуна» випікали передусім у тих місцевостях, де не побутовув коровайний обряд. Точніше, на відміну від абсолютної більшості низинних районів України, де виготовляли пишній коровай, у гірських умовах Гуцульщини пекли лише великий кислий хліб, «посажний» калач та калачі. Основна функція відводилася «посажному» калачу, позаяк саме ним батьки благословляли своїх дітей на шлюб [82, с. 309]. Не побутовув коровайний обряд також у південно-східній і центральній частинах Бойківщини та на Закарпатті [45, с. 243]. Відомий український народознавець Зенон Кузеля у своїй розвідці «Бойківське весілля в Лавочнім» зазначив: «... Короваю не печуть (тут. — М. Г.) зовсім, а короваем називають хліб, який купують у місті. «Корогвай» цілком чистий, з разової муки: церемоній при печеню нема жодних, бо печуть його wraz з іншими хлібами на весіле» [55, с. 129].

Не пекли коровай і в деяких місцевостях Підгір'я, зокрема у с. Ходовичах Стрийського повіту (нині Стрийського р-ну Львівської обл.), крім одного випадку — якщо молода була із сусіднього села [99, с. 127]. Замість короваю пекли так звані гуски, тобто продовгуваті булки з пшеничного чи житнього борошна і великі пироги з пшеничної муки, які наповнювали картоплею з цибулею, у с. Винниках Дрогобицького повіту (нині Дрогобицького р-ну). Однак виготовлення цих видів печива не супроводжували ні співи, ні обряди [107, с. 61]. Згідно з твердженням Ганни Чичули, «печене короваю вийшло з ужиття» в іншому підгірському населеному пункті Дрогобицького повіту — у Вороблевичах [62, с. 19]. Зібрані автором польові етнографічні джерела засвідчують, що коровайний обряд був відсутній також у багатьох селах Надсяння (північна смуга Самбірського р-ну, південна смуга Яворівського р-ну Львівської обл. та ін.). У тих же місцевостях етнографічного Надсяння, а також західної частини Опілля, північно-західної частини Бойківщини та північної частини Лемківщини, де коровай все-таки спорадично випікали [31, с. 106—108; 96, с. 101—102; 98, с. 359—361, 390—394, 425—427, 438—440], самий коровайний обряд, на відміну від аналогічного обряду у на-

селення північних, центральних і східних регіонів України, був дуже бідним на кількість звичаїв, обрядодій, повір'їв, супровідних коровайних пісень тощо. Загалом же вважаємо: на західноукраїнських землях коровай як весільний атрибут є значно пізнішим явищем, ніж «карачун». Очевидним є й інше: сюди він проник із центрального чи північного (волинсько-поліського) регіонів України.

Дилему стосовно місця і часу виникнення зазначених обрядових виробів (весільного короваю та різдвяно-новорічного «карачуна»), вчиненого хліба загалом частково можна вирішити на основі аналізу звичаїв й обрядів, які супроводжували їх підготовку та випікання. Відразу зазначимо: наприкінці ХІХ ст. — у 30-х рр. ХХ ст. процес приготування і випікання повсякденного хліба, на відміну від процесу виготовлення та випікання обрядових хлібних виробів, уже не супроводжувався обрядовими діями. Можемо лише зауважити, що подекуди напередодні замішування тіста для цього хліба промовляли спеціальні молитви. Зокрема, ще в 30-х рр. ХХ ст. у бойківському с. Михнівці Старосамбірського повіту серед місцевих жительок побутовала коротка, але дуже цікава за змістом молитва: «О, сьваті порожньиньки: хижньий, сьинньий, коморьяньий, стайньаний, боцьяньий і той, що сьа чьириз него в загату лїзе, усї розьчинїт і причинїт (хліб. — М. Г.)!» [48, с. 36]. Нагадаємо: за архаїчними народними уявленнями, поріг — це місце перебування предків, домашніх духів, яким приносять жертви. Через це ще в другій половині ХІХ — на початку ХХ ст. не порозі виконували різні сімейні обряди та магичні дії [71, с. 173—178]. В описаному випадку господиня, фактично, зверталась до покійних предків з проханням, щоб вони допомогли їй успішно причинити майбутній хліб.

У покутському с. Карлові Снятинського повіту, всаджуючи першу хлібину в піч, господиня хрестила її, робила мізинцем правої руки дірку з боку і тихо промовляла: «Би си красний вдав хліб мині» [64, с. 50]. До речі, перший буханець щоденного хліба нікому не позичали. У східних районах історико-етнографічної Волині, всадивши у піч останню буханку повсякденного вчиненого хліба, господиня вдаряла лопатою в челюсті опалювального приладу. Після цього вона не сідала, інакше хліб упав би в печі [100, с. 203].

Натомість випікання обрядового вчиненого хліба супроводжували різні звичаї, обряди, вірування, повір'я тощо. Найбільша їх кількість стосувалася приготування головного весільного атрибуту — короваю [14, с. 44—56, 93—94, 112—113; 22, с. 244—249; 41, с. 461—466; 44, с. 80—84; 80, с. 100—116], значно менше — атрибутів календарно-побутової обрядовості (паски, «карачуна»). Отож наукове зацікавлення становлять передусім дії, пов'язані з випіканням саме першого з названих виробів.

Зокрема, випаливши піч, згрібали у заглиблення («ямку для жару», «печорку», «ковбку», «копку», «кубишку» тощо [76, с. 148]) жар і попіл. Залишки опалювального матеріалу вимітали переважно мокрим помелом. Щонайважливіше, під час підготовки печі для садження короваю, на відміну від повсякденного чи обрядового хліба інших видів (паски, калача, «баби», «карачуна» тощо), учасниками обрядово-звичаєвих дій завжди було декілька заміжніх жінок, а також дуже часто особа чоловічої статті. Так, Хрисанф Ящуржинський зазначив, що піч у молодого вимітав староста, а в молоді — дружко, причому відповідну дію обов'язково супроводжувала пісня:

*Та помела, дружбонько, помела,
Щоб твоя голова в печі не була,
Щоб твоя борода печі не мела:
Як не будеш помела нести,
Буде твоя борода мести* [93, с. 244].

У центральній та східній частинах України, зокрема у Середньому Подніпров'ї (Київщина, Полтавщина), на теренах Східного і Середнього Полісся, Слобожанщини тощо піч вимітав староста або молодий хлопець [14, с. 93; 23, с. 109; 40, с. 120; 60, с. 84; 101, с. 188]. Залежно від місцевої традиції, його називали «кучерявим» або «верменом» («вірменом»), що засвідчують зразки народних творів:

*Кучерявий піч вимітає,
А червоний да заглядає,
Чи хороше да вимітає* [19, с. 94].

Або:

*Кучерявий піч вимітає,
А пелехатий заглядає,
Чи хороше піч вимітає* [101, с. 188].

Або:

*Вермен піч замітає,
Вермениха в піч заглядає,*

*Вермене, серденько,
Вимітай піч гарненько* [11, с. 33].

Староста «прислуговував» коровайницям історико-етнографічної Волині [100, с. 135—136], стежив за порядком та «доглядав» майбутній коровай на території Західного Полісся [95, с. 85].

Сформований хліб всаджували в піч за допомогою лопати, попередньо посипавши її мукою. Під час цієї дії жінки Полісся просили, щоб коровай ріс великий, а також плескали в долоні та підстрибували [103, с. 185]. У лемків був інший цікавий звичай: напередодні вкладання весільного хліба до печі та після його випікання молодий і молода тричі вклонялися цьому весільному атрибуту [98, с. 391, 392, 394].

Залежно від місцевої традиції, після того, як коровай всадили до печі, дотримувалися певних звичаїв та виконували обрядодії з хлібною (пінною) лопатою. Так, засунувши лопату з тістом у піч, поліщуки обов'язково піднімали її вгору і торкалися склепіння, щоби «хліб ріс» [79, с. 27].

На теренах Середнього Подніпров'я, всадивши коровай у піч, староста мовчки ходив з лопатою по хаті та хрестив її, стукаючи засобом по стінах помешкання [20, с. 225]. В околицях подільського м. Немирова лопатою стукали в кожний кут хати, лякаючи домовика, який, згідно з віруваннями місцевих жителів, мав тут свої схованки [105, с. 106]. У лемківських селах з лопатою скакали по хаті, зокрема, дружба, який виривав її з рук коровайниць після того, як вони всадили хлібний виріб у піч [98, с. 336]. Відібрати лопату в коровайниць намагалися також хлопці історико-етнографічної Волині. Якщо це їм вдавалося зробити, то тоді вони танцювали із засобом праці та приспівували:

*Ой носати, коровайниці, носати,
Що дали хлопцям з лопатою скакати.*

Якщо ж коровайниці втримували лопату в руках, то вже вони танцювали з нею, приспівуючи:

*Ой ви, хлопці, сморкачи,
Вже наш коровай у печі,
Вже ми коровай замісили,
У піч усадили,
З лопатою поскакали,
Треба, щоб нам горілки дали* [85, с. 238—239].

Всадивши коровай у піч, чіпалися лопати і з нею скакали по хаті коровайниці в околицях подільсько-

го м. Збаража [106, с. 122]. Це саме робили вони у надсянських селах [31, с. 107]. На теренах Покуття жінки вибігали з лопатою на подвір'я і тричі перекидали її через хату [18, с. 8; 97, с. 228]. У с. Жукові ще ворожили: якщо лопата падала на землю тим кінцем, на якому лежав коровай, то вважали, що у молодожонів все буде добре, якщо ж вона впала на ручку або зависла на стрісі, то це була погана для них прикмета [97, с. 228]. Натомість поліщуки рекомендували ставити хлібну лопату біля опалювального приладу ручкою вниз і лопаткою уверх [79, с. 27].

Саджаючи коровай у піч, дотримувалися також різних заборон. Скажімо, у буковинських селах не дозволялося саджати коровай у піч і виймати його через вугілля, бо тоді не буде міцний шлюб [50, с. 116]. Часто заборонялися дії, які могли перешкодити «росту» хліба. Зокрема, заборонялося дітям проходити під лопатою (хліб не буде рости; самі діти перестануть рости; волосся не буде рости тощо). Також не дозволялося переступати через лопату, позаяк хліб не вдасться [84, с. 138].

Певних звичаїв, вірувань та забобон дотримувалися під час випікання паски. Наприклад, у с. Вороблевичах Дрогобицького повіту господині виганяли з хати «всю челядь, щоби не вrekli (не зурочили. — М. Г.), як буде паску всаджувати ся в піч» [62, с. 17]. У Скалатському повіті (Поділля) до хати нікого не пускали після того, як уже паску всадили в піч, «щоб воздух не «глипнув». Крім того, не можна було стукати, щоб паска не «осіла ся» [63, с. 80]. Не можна було «ні гуркати, ні дверми рипати», бо «паски можуть запасти си», на теренах Покуття [64, с. 53]. Натомість місцеві господині рекомендували активно рухатись і піднімати вгору посуд та засоби праці: «Єк усадит си у піч (паску. — М. Г.), то треба ходити, треба робити рух, корито піднімати у гору, лопату підоймати, аби пастя росла у гору. [...]». Ни шкодит також, ек усадит си пастю, лопатов двері христити, то си ліпше удаст» [64, с. 54].

Отже, більшість описаних обрядових дій, вірувань, заборон тощо, які супроводжували випікання короваю і паски, стосується передусім їхнього росту у вертикальній площині. З цією ж метою у різних етнографічних районах України піднімали вгору, носили на руках і навіть стукали у стелю чи позовжній сволок пікну діжу під час приготування головного весільного атрибуту.

Натомість ростом «карачуна» українські горяни не переймалися зовсім. Готуючи цей вид обрядового хліба, вони дотримувалися звичаїв й обрядів дещо іншого характеру, ніж описані раніше. Зокрема, у Міжгірському районі Закарпатської області приготовлене тісто «карачуна» газдиня саджала в піч у рукавицях та одягнувши хутром навиворіт гуню, «щоб бути багатим» у наступному році [9, с. 203].

Аналізуючи цей звичай місцевих бойків, деякі дослідники цілком слушно зауважили у ньому зв'язок зі сімейною обрядовістю — спорідненість гуні з вивертним кожухом, який супроводжував окремі етапи традиційного весілля [9, с. 203—204; 25, с. 147; 29, с. 74]. Однак цим спорідненість різних видів обрядовості (календарної і сімейної) не обмежувалася. Забезпечити добробут упродовж майбутнього року покликані були також рукавиці, причому не лише в Карпатах, але й в інших етнографічних районах України — на території Слобожанщини, Середнього Подніпров'я тощо. Щонайважливіше, місцеві жителі використовували рукавиці під час підготовки до різдвяно-новорічних свят, а не в період яких-небудь інших урочистих подій. Скажімо, у Куп'янському повіті Харківської губернії горщики з кутею та узваром переносили від печі до покуті лише в рукавицях. Під час перенесення посудини з кутею слобожани обов'язково промовляли: «Квок, кутя, на покутя» — «щоб краще курчата виводилися» [46, с. 23]. На теренах Середнього Подніпров'я (Полтавщина) цю обрядову дію доручали виконати неповнолітньому хлопчикові, причому він також мав «квокати» [69, с. 62]. Усі інші хлопчики, присутні в цей час у хаті, теж імітували голос квочки, натомість жінкам і дівчатам робити це категорично заборонялося [69, с. 62 (примітка)].

Словом, якщо під час випікання короваю і паски селяни переймалися ростом самих хлібних виробів, то під час випікання «карачуна» їх турбувала можливість родини загалом. Інакше кажучи, за цим видом карпатського святкового хліба та обрядовістю, яка його супроводжувала в минулому, явно приховані конкретні культурні реалії архаїчного походження, які потребують окремої уваги з боку етнологів. Водночас усе сказане раніше про хліб українців Карпат спонукає нас до такого важливого висновку: вчинений «карачун» також є пізнім надбанням традиційно-побутової культури місцевих автохтонів, замі-

нив він прісний виріб цього ж виду. Принаймні, цей висновок підтверджують два важливі чинники: з одного боку, вже розглянутий джерельний матеріал про карпатські короваї та паску (відсутність традиції їх випікати, фактично, до початку ХХ ст.), з іншого — тривале споживання бойками, гуцулами і лемками (до початку ХХ ст. включно) переважно прісного повсякденного хліба, про що також уже йшлося. Інакше кажучи, належне опанування техніко-виробничих азів випікання обрядових вчинених виробів, зокрема і «карачуна», тим більше печива великих розмірів, якими в минулому були весільні короваї та великодні паски, неможливе без тривалої практики і значного досвіду приготування щоденного кислого хліба. Саме з цієї причини до початку ХХ ст. у значній частині українців Карпат, Прикарпаття та Закарпаття короваї був формальним весільним атрибутом, або його не випікали тут зовсім.

Водночас порівняльний аналіз внутрішньої структури і начинки короваю та карпатського «карачуна», а також традиційної обрядовості, яка супроводжувала їх приготування і випікання, дає змогу нам зробити найважливіший для нашого дослідження попередній висновок: найдавнішим вчиненим хлібом в українців було весільне печиво (коровай), інші види обрядового хліба, а також повсякденний хліб, виникли пізніше.

Цей висновок ґрунтується передусім на двох незаперечних фактах. Перший, традиційний короваї, на відміну від вчиненого «карачуна», завжди мав прісну «підшову» («дно»), хоча внутрішні начинки кожного з них були майже однакові чи дуже подібні. Якщо ж зважати ще на те, що в минулому в українців Карпат побутував прісний «карачун», то очевидним є й інше: «дно» весільного печива і прісний «карачун» — це два брати-близнюки, один з яких у процесі тривалого історичного розвитку народної культури доповнив верхній шар чи вчинений хліб (власне короваї), а інший («карачун») зберігав свою первозданність упродовж століть, поки замість нього не почали випікати вчинений виріб, але з традиційною начинкою.

Факт другий. Серед усіх видів кислого хліба короваї завжди бгали колективно, тобто весільною громадою, тоді як інші види обрядових виробів, тим більше повсякденний хліб — зусиллями лише однієї родини (господині). Словом, традиція виготовлення короваю як вчиненого печива, фактично, є «оче-

видцем» домінування чи збереження значних залишків родових відносин. Саме з цієї причини знавці весільного ритуалу загалом і народних традицій випікання короваю зокрема визнають його давнє походження як головного весільного атрибута, а також пов'язаних з ним різних обрядів.

Отже підведемо загальні підсумки. В Україні вчинений хліб почали готувати і споживати щонайшвидше в XI—XIII ст., тобто в період виникнення і розповсюдження, з одного боку, варистої печі, з іншого — активного культивування двох видів зернових культур — голозерної пшениці та жита. Аналіз зовнішньої форми, вертикальної внутрішньої структури і начинки трьох найважливіших видів обрядового хліба українців (коровай, паски та «карачуна»), а також звичаїв, обрядів, вірувань, повір'їв тощо, які супроводжували їхнє приготування та випікання в минулому, засвідчив: спершу виник короваї, а відтак інші види вчиненого обрядового печива, а також повсякденний хліб. На основі аналізу етнокультурних явищ встановлено: традиція випікання вчиненого обрядового і повсякденного хліба сформувалася найімовірніше у центральних чи північних районах сучасної України, звідси вона поширилася на західноукраїнські етнічні землі. У процесі дослідження порушеної проблеми постало ще додаткове наукове питання — необхідність з'ясування характеру і первісної семантики прототипу весільного короваю з «підшовою» та карпатського різдвяно-новорічного прісного «карачуна». Це, своєю чергою, сприятиме формуванню й утвердженню в етнологічній та історичній науці нових поглядів стосовно розвитку не лише народного харчування українців, а інших ділянок традиційно-побутової культури — землеробства, житла, календарної і сімейної обрядовості, народних знань тощо.

1. Агапкина Т. Обрядовое печенье дня Сорока мучеников у восточных и южных славян (сопоставительный аспект) / Татьяна Агапкина // Хлябът в славянската култура. — София, 1997. — С. 48—62.
2. Артюх Л.Ф. Їжа та харчування / Л.Ф. Артюх // Поділля: Історико-етнографічне дослідження. — К.: ВНКЦ «Доля», 1994. — С. 282—313.
3. Артюх Л.Ф. Їжа та харчування в Київській Русі / Л.Ф. Артюх // Етнографія Києва і Київщини: традиції й сучасність. — К.: Наукова думка, 1986. — С. 65—82.
4. Артюх Л. Народне харчування, їжа, кухонне начиння / Лідія Артюх // Українці: Історико-етнографічне дослідження.

- дження у двох книгах. — Опішне : Українське народознавство, 1999. — Кн. 2. — С. 121—138.
5. *Артюх Л.Ф.* Народне харчування українців та росіяні північно-східних районів України / Л.Ф. Артюх. — К. : Наукова думка, 1982. — 112 с.
 6. *Артюх Л.* Українська кухня / Л. Артюх // Українська минушина: ілюстрований етнографічний довідник / 2-ге вид. — К. : Либідь, 1994. — С. 79—108.
 7. *Артюх Л.Ф.* Українська народна кулінарія (Історико-етнографічне дослідження) / Л.Ф. Артюх. — К. : Наукова думка, 1977. — 154 с.
 8. *Беляєва С.О.* Зернове господарство Середнього Подніпров'я X—XIV ст. / С.О. Беляєва, Г.О. Пашкевич // Археологія. — 1990. — № 3. — С. 37—47.
 9. *Богатырев П.Г.* Магические действия, обряды и верования Закарпатья / П.Г. Богатырев // Богатырев П.Г. Вопросы теории народного искусства. — М. : Искусство, 1971. — С. 169—296.
 10. Бойківське весіле в Лавочнім (стрийського повіта) / зап. З. Кузеля // Матеріали до українсько-руської етнології. — Львів, 1908. — Т. X. — Ч. 2. — С. 121—150.
 11. *Бойко В.Г.* Стіввідношення традиційного і нового в сучасному весіллі / В.Г. Бойко, В.К. Борисенко // Народна творчість та етнографія. — 1980. — № 6. — С. 32—37.
 12. *Болібрux Л.* Наукові концепції походження короваю у східних слов'ян / Ліна Болібрux // Народознавчі зошити. — 2011. — № 3. — С. 436—447.
 13. *Борисенко В.* Весільна обрядовість / Валентина Борисенко // Українці: Історико-етнографічна монографія у двох книгах. — Опішне : Українське народознавство, 1999. — Кн. 1. — С. 433—454.
 14. *Борисенко В.К.* Весільні звичаї та обряди на Україні (Історико-етнографічне дослідження) / В.К. Борисенко. — К. : Наукова думка, 1988. — 190 с.
 15. *Борисенко В.К.* Нова весільна обрядовість у сучасному селі (на матеріалах південно-східних районів України) / В.К. Борисенко. — К. : Наукова думка, 1979. — 133 с.
 16. *Борисенко В.* Повсякденна їжа та ритуальні страви / Валентина Борисенко // Холмщина і Підляшшя: Історико-етнографічне дослідження. — К. : Родовід, 1997. — С. 215—222.
 17. *Борисенко В.К.* Форми побутування весільного короваю / В.К. Борисенко // Народна творчість та етнографія. — 1981. — № 5. — С. 37—44.
 18. Весіле в Делешеві, Городенківського пов. / записав Ів. Волошинський // Матеріали до української етнології. — Львів, 1919. — Т. XIX—XX. — С. 2—34.
 19. Весілля в селі Бориспіль Переяславського повіту Полтавської губернії / зап. П.П. Чубинський // Весілля. — К. : Наукова думка, 1970. — Кн. 1. — С. 81—146.
 20. Весілля в селі Шпичинці Сквирського повіту Київської губернії / зап. В.М. Верховинець // Весілля. — К. : Наукова думка, 1970. — Кн. 1. — С. 220—280.
 21. *Вовк Хв.* Етнографічні особливості українського народу / Хведір Вовк // Вовк Хв. Студії з української етнографії та антропології. — К. : Мистецтво, 1995. — С. 39—218.
 22. *Вовк Хв.* Шлюбний ритуал та обряди на Україні / Хведір Вовк // Вовк Хв. Студії з української етнографії та антропології. — К. : Мистецтво, 1995. — С. 219—323.
 23. *Войтюк Л.* Коровайний обряд на Поліссі / Людмила Войтюк // Народна творчість та етнографія. — 2004. — № 3. — С. 107—112.
 24. *Геродот.* Історії в дев'яти книгах / Геродот; переклад, передмова та примітки А.О. Білецького. — К. : Наукова думка, 1993. — 575 с.
 25. *Герус Л.* Обрядовий хліб «карачун» (взаємозв'язок символіки та пластичного трактування форми) / Людмила Герус // Lemkowie, Wojkowie, Rusini — historia, współczesność, kultura materialna i duchowa. — Zielona Góra; Słupsk, 2009. — Т. II. — S. 145—150.
 26. *Герус Л.* Особливості пластичного трактування форми українського обрядового хліба — калача / Людмила Герус // Народознавчі зошити. — 2009. — № 5—6. — С. 649—661.
 27. *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.
 28. *Герус Л.* Український коровай: форма, типи і стилістичні особливості пластичних елементів / Людмила Герус // Мистецтвознавство'06: Науковий збірник. — Львів, 2006. — С. 37—46.
 29. *Герус Л.* Хліб у різдвяно-новорічних святах українців / Людмила Герус // Записки Наукового товариства імені Шевченка. — Львів, 2010. — Т. ССLIX: Праці Секції етнографії і фольклористики. — С. 57—82.
 30. *Герус Л.М.* Великодна паска українців (функція, форма, пластика) / Л.М. Герус // Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв. — Харків : ХДАДМ, 2009. — № 15 : Мистецтвознавство. Архітектура. — С. 18—25.
 31. *Глушко М.* Польові етнографічні матеріали з Надсяння (Із записів 13 липня 2006 р. у селі Вороблячин Яворівського району Львівської області) / Михайло Глушко // Джерела до української етнології: матеріали польових досліджень. — К. : Задруга, 2011. — Вип. 1. — С. 94—118.
 32. *Гнатюк В.* Народня пожива і спосіб її приправи у східній Галичині / В. Гнатюк // Матеріали до українсько-руської етнології. — Львів, 1899. — Т. I. — С. 96—110.
 33. *Гонтар Т.* Харчування лемків / Т. Гонтар, М. Мушинка // Лемківщина: Історико-етнографічне дослідження. — Львів : ІН НАН України, 1999. — Т. 1 : Матеріальна культура. — С. 347—359.

34. Гонтар Т.О. Народне харчування українців Карпат / Т.О. Гонтар. — К. : Наукова думка, 1979. — 138 с.
35. Гонтар Т.О. Харчування / Т.О. Гонтар // Бойківщина: Історико-етнографічне дослідження. — К. : Наукова думка, 1983. — С. 149—156.
36. Гонтар Т.О. Харчування / Т.О. Гонтар // Гуцульщина: Історико-етнографічне дослідження. — К. : Наукова думка, 1987. — С. 203—214.
37. Гонтарь Т.А. Традиционная праздничная и обрядовая пища украинцев Полесья в XIX—XX ст. / Т.А. Гонтарь // Советская этнография. — 1986. — № 5. — С. 92—98.
38. Горбаненко С.А. Землеробство давніх слов'ян (кінець I тис. до н. е. — I тис. н. е.) / С.А. Горбаненко, Г.О. Пашкевич. — К. : Академперіодика, 2010. — 314 с.
39. Горбаченко С.А. Землеробство і тваринництво слов'ян Лівобережжя Дніпра другої половини I тис. н. е. / С.А. Горбаченко. — К. : Академперіодика, 2007. — 195 с.
40. Гриша О. Весілля у Гадяцькому повіті, у Полтавщині / Онисько Гриша // Матеріали до українсько-руської етнології. — Львів, 1899. — Т. I. — С. 111—156.
41. Гура А.В. Каравай / А.В. Гура // Славянские древности: Этнолингвистический словарь в 5-ти т. / под общей ред. Н.И. Толстого. — М. : Международные отношения, 1999. — Т. 2 : Д—К (Крошки). — С. 461—466.
42. Довженко В.Й. Землеробство древньої Русі до середини XIII ст. / В.Й. Довженко. — К. : Вид-во АН УРСР, 1961. — 267 с.
43. Жаткович Ю. Етнографічний очерк угро-русских. Комплексне видання. До 150-річчя від дня народження / Юрій Жаткович ; упорядк. і передм. О.С. Мазурка. — Ужгород : Мистецька лінія, 2007. — 392 с.
44. Здоровега Н.І. Нариси народної весільної обрядовості на Україні / Н.І. Здоровега. — К. : Наукова думка, 1974. — 159 с.
45. Здоровега Н.І. Народні звичаї та обряди / Н.І. Здоровега // Бойківщина: Історико-етнографічне дослідження. — К. : Наукова думка, 1983. — С. 232—248.
46. Иванов П.В. Жизнь и поверья крестьян Купянского уезда Харьковской губернии / П.В. Иванов. — Харьков, 1907. — 216 с.
47. Кісь Р. Аграрна верства архаїчної обрядовості Карпатського ареалу / Роман Кісь, Марія Маєрчик // Етногенез та етнічна історія населення Українських Карпат. — Львів : ІН НАН України, 2006. — Т. II : Етнологія та мистецтвознавство. — С. 459—472.
48. Кміт Ю. Народні «пащвіри» / Юрій Кміт // Літопис Бойківщини. — Самбір, 1935. — Ч. 5. — С. 36—37.
49. Кобальчинська Р. Страви і пов'язані з ними звичаї та обряди в селі Річка Міжгірського району Закарпатської області / Романа Кобальчинська // Джерела до української етнології: матеріали польових досліджень. — К. : Задруга, 2011. — Вип. 1. — С. 68—80.
50. Кожолянюк Г. Весільна обрядовість / Георгій Кожолянюк // Кожолянюк Г. Етнографія Буковини. — Чернівці : Золоті литаври, 2001. — Т. 2. — С. 87—330.
51. Кожолянюк Г. Народна їжа / Георгій Кожолянюк // Кожолянюк Г. Етнографія Буковини. — Чернівці : Золоті литаври, 1999. — Т. 1. — С. 313—356.
52. Кожолянюк Г. Народознавство Буковини. Народна їжа українців: Навч. посібник / Георгій Кожолянюк. — Чернівці : Рута, 2000. — 104 с.
53. Краснов Ю.А. Раннее земледелие и животноводство в лесной полосе Восточной Европы (II тысячелетие до н. э. — первая половина I тысячелетия н. э.) / Ю.А. Краснов. — М. : Наука, 1971. — 168 с.
54. Кримський А. Звенигородщина. Шевченкова батьківщина з погляду етнографічного та діалектологічного. Відтворено з авторського макету 1930 р. / Аг. Кримський ; авт. передмови А.Ю. Чабан. — Черкаси : Вертикаль, видавець ПП Кандич С.Г., 2009. — 434 с.
55. Кузеля З. Бойківське весілля в Лавочнім (стрийського повіта) / З. Кузеля // Матеріали до українсько-руської етнології. — Львів, 1908. — Т. X. — С. 121—150.
56. Кутельмах К. Аграрні мотиви в календарній обрядовості поліщуків / Корнелій Кутельмах // Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження. — Львів, 1999. — Вип. 2 : Овруччина. 1995. — С. 191—210.
57. Кутельмах К. Календарна обрядовість як етногенетичне джерело / Корнелій Кутельмах // Етногенез та етнічна історія населення Українських Карпат. — Львів : ІН НАН України, 2006. — Т. II : Етнологія та мистецтвознавство. — С. 473—557.
58. Кутельмах К. Поминальні мотиви в календарній обрядовості поліщуків / Корнелій Кутельмах // Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження. — Львів : ІН НАН України, 1997. — Вип. 1 : Київське Полісся. 1994. — С. 172—203.
59. Кушнір В.Г. Традиційна весільна обрядовість українців Одещини (20—80-ті рр. XX ст.) / В.Г. Кушнір, Н.О. Петрова. — Одеса, 2008. — 255 с.
60. Литвинова-Бартош П. Весільні обряди і звичаї у селі Земляниці Глухівського пов. у Чернігівщині / П. Литвинова-Бартош // Матеріали до українсько-руської етнології. — Львів, 1900. — Т. III. — С. 70—173.
61. Матійчук М. Етнографічні матеріали про традиційні печі та інші ділянки народної культури гуцулів Косівського і Верховинського районів Івано-Франківської області / Михайло Матійчук // Джерела до української етнології: матеріали польових досліджень. — К. : Задруга, 2011. — Вип. 1. — С. 33—67.
62. Народня пожива в Дрогобицькому повіті / зап. в Вороблевичах Анна Чичула // Матеріали до української етнології. — Львів, 1918. — Т. XVIII. — С. 12—31.
63. Народня пожива у Скалатському повіті / записав у Коршилівці Павло Коненко // Матеріали до україн-

- ської етнології. — Львів, 1918. — Т. XVIII. — С. 70—85.
64. Народня пожива в Снятинськiм повіті. (Покуте) / записав у Карлові Іван Голубович // Матеріали до української етнології. — Львів, 1918. — Т. XVIII. — С. 48—70.
65. Несен І. Весільний обряд: традиційна структура / Ірина Несен // Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження. — Львів : ІН НАН України, 2003. — Вип. 3 : У межиріччя Ужа і Тетерева. 1996. — С. 297—322.
66. Несен І. Весільний ритуал Середнього Полісся: традиційна структура та реліктові форми (середина XIX — XX ст.) / Ірина Несен // Вісник Львівського університету: Серія історична. — Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2008. — Вип. 43. — С. 261—319.
67. Несен І. Коровай відомий і невідомий (традиції коровайного обряду Рівненського Полісся) / Ірина Несен // Етнокультурна спадщина Рівненського Полісся. — Рівне, 2003. — Вип. III. — С. 9—16.
68. Несен І.І. Весільний ритуал Центрального Полісся: традиційна структура та реліктові форми (середина XIX — XX ст.) / І.І. Несен. — К. : Центр захисту культурної спадщини від надзвичайних ситуацій, 2004. — 276 с.
69. Номис М. Різдвянні святки / М. Номис // Основа. — 1861. — Май. — С. 49—72.
70. Онищук А. Народний календар. Звичаї й вірування привязані до поодиноких днів у році, записав у 1907—10 р[оках] в Зелениці, Надвірнянського пов[іту] ... народ[ний] учитель / Антін Онищук // Матеріали до української етнології. — Львів, 1912. — Т. XV. — С. 1—61.
71. Плотникова А.А. Порог / А.А. Плотникова // Славянские древности: Этнолингвистический словарь в 5-ти т. / под общей ред. Н.И. Толстого. — М. : Международные отношения, 2009. — Т. 4 : П (Переправа через воду) — С (Сито). — С. 173—178.
72. Прислів'я та приказки: Природа. Господарська діяльність людини / упоряд. М.М. Пазяк. — К. : Наукова думка, 1989. — 479 с.
73. Радович Р. Розвиток поліського житла: проблема генезису стелі / Роман Радович // Вісник Львівського університету: Серія історична. — Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2008. — Вип. 43. — С. 88—133.
74. Русанова І.П. Славянские древности VI—VII вв.: Культура пражского типа / И.П. Русанова. — М. : Наука, 1976. — 215 с.
75. Свирида Р. Хліб у зимовій обрядовості Київського Полісся / Раїса Свирида // Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження. — Львів : ІН НАН України, 1997. — Вип. 1 : Київське Полісся. 1994. — С. 308—312.
76. Сілецький Р. Опалювальні пристрої народного житла Середнього Полісся (конструктивно-функціональний та світоглядний аспекти) / Роман Сілецький // Вісник Львівського університету: Серія історична. — Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2008. — Вип. 43. — С. 134—183.
77. Сілецький Р. Проблема типології опалювальних пристроїв стародавнього житла в Україні (конструктивно-функціональні особливості печі) / Роман Сілецький // Записки Наукового товариства імені Шевченка. — Львів, 2001. — Т. ССXLII : Праці Секції етнографії і фольклористики. — С. 230—247.
78. Сілецький Р. Система опалення народного житла поліщуків (типи опалювальних пристроїв, їх конструктивні особливості, звичаї та повір'я) / Роман Сілецький // Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження. — Львів : ІН НАН України, 1999. — Вип. 2 : Овруччина. 1995. — С. 125—140.
79. Страхов А.Б. Культ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингвистического исследования / Александр Борисович Страхов. — München : Verlag Otto Sagner, 1991. — 245 s.
80. Сумцов Н.Ф. О свадебных обрядах, преимущественно русских / Н.Ф. Сумцов // Сумцов Н.Ф. Символика славянских обрядов: Избранные труды. — М. : Изд. фирма «Восточная литература» РАН, 1996. — С. 6—157.
81. Сумцов Н.Ф. Хлеб в обрядах и песнях / Н.Ф. Сумцов. — Харьков, 1885. — 140 с.
82. Сявавко Є.І. Сімейна обрядовість / Є.І. Сявавко // Гуцульщина: Історико-етнографічне дослідження. — К. : Наукова думка, 1987. — С. 302—319.
83. Творун С. Українські обрядові хліби: на матеріалах Поділля / Світлана Творун. — Вінниця : Книга-Вега, 2006. — 95 с.
84. Толстая С.М. Лопата / С.М. Толстая // Славянские древности: Этнолингвистический словарь в 5-ти т. / под общей ред. Н.И. Толстого. — М. : Международные отношения, 2004. — Т. 3 : К (Круг) — П (Перепелка). — С. 137—140.
85. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским Русскимъ географическимъ обществомъ. Юго-Западный отдель. Матеріали и изследования, собранные д. чл. П.П. Чубинскимъ. — С[анкт]-Петербургъ 1877. — Т. 4 : Обряды: родины, крестины, свадьба, похороны. — 713 с.
86. Федака П.М. Народне житло українців Закарпаття XVIII—XX століть / П.М. Федака. — Ужгород : Гражда, 2005. — 351 с.
87. Франко І. Етнографічна експедиція на Бойківщину / Іван Франко // Франко І. Зібрання творів : у 50-ти т. — К. : Наукова думка, 1982. — Т. 36 : Літературно-критичні праці (1905—1906). — С. 68—99.
88. Франко І. Моя вітцівська хата / Іван Франко // Матеріали до української етнології. — Львів, 1918. — Т. XVIII. — С. 1—4.
89. Хліб наш насущний: Використання хліба в українських обрядах і звичаях / упоряд. М. Ткач, Н. Данилевсь-

- ка. — К. : Український центр духовної культури, 2003. — 220 с.
90. Хлябът в славянската култура. — София : Етнографски институт с музей БАН, 1997. — 240 с.
91. Янушевич Э.В. Культурные растения Юго-запада СССР по палеоботаническим исследованиям / Э.В. Янушевич. — Кишинев : Штиинца, 1976. — 214 с.
92. Ястребовъ В. Свадебные обрядные хлебы въ Малороссии / В. Ястребовъ // Киевская старина. — 1897. — Т. LIX. — № 11 (ноябрь). — Отд. I. — С. 281—288.
93. Ящуржинскій Хр. Культъ хлеба в малорусскихъ колядкахъ / Хр. Ящуржинскій // Киевская старина. — 1893. — Т. XLIII. — № 12 (декабрь). — Отд. I. — С. 408—416.
94. Bayger J.A. Powiat Trembowelski. Szkic geograficzno-historyczny i etnograficzny / Jan Aleksander Bayger. — Lwów, 1899. — 319 s.
95. Brykczyński A. Zapiski etnograficzne z Polesia Wołyńskiego / A. Brykczyński // Zbiór wiadomości do antropologii krajowej. — Kraków, 1888. — Т. XII. — Dział III. — S. 81—102.
96. Falkiewicz K. Monografia powiatu Gródeckiego / Karol Falkiewicz. — Gródek, 1896. — 140 s.
97. Kolberg O. Dzieła wszystkie / Oskar Kolberg. — Wrocław ; Poznań : PTL, [1962]. — Т. 29 : Pokucie. — Cz. 1. — 358 s.
98. Kolberg O. Dzieła wszystkie / Oskar Kolberg. — Wrocław ; Poznań : PTL, [1974]. — Т. 49 : Sanockie-Krośnieńskie. — Cz. 1. — 552 s.
99. Kolessa J. Narodziny i chrzciny, wesele i pogrzeb u ludu ruskiego we wsi Chodowicach, powiecie Stryjskim / Jan Kolessa // Zbiór wiadomości do antropologii krajowej. — Kraków, 1889. — Т. XIII. — Dział III. — S. 117—150.
100. Kopernicki I. Przyczynek do etnografii ludu ruskiego na Wołyniu z materyjalów zebranych P. Zofiję Rokossowską we wsi Jurkowszczyźnie w pow. Zwiąhelskim / I. Kopernicki // Zbiór wiadomości do antropologii krajowej. — Kraków, 1887. — Т. XI. — Dział III. — S. 130—228.
101. Moszyńska J. Zwyczaje, obrzędy i pieśni weselne ludu ukraińskiego z okolic Białejcerkwi / Józefa Moszyńska // Zbiór wiadomości do antropologii krajowej. — Kraków, 1878. — Т. II. — Dział III. — S. 183—208.
102. Moszyński K. Kultura ludowa Słowian / Kazimierz Moszyński. — Kraków, 1929. — Cz. 1: Kultura materialna. — 710 s.
103. Moszyński K. Polesie wschodnie. Materjały etnograficzne z wschodniej części b. powiatu Mozyrskiego oraz z powiatu Rzeszyckiego / Kazimierz Moszyński. — Warszawa, 1928. — 328 s.
104. Mroczo Fr.X. Śniatyńszczyzna. Przyczynek do etnografii krajowej / Fr. Xawery Mroczo. — Lwów, 1897. — Cz. I. — 83 s.
105. Stadnicka L. Pieśni i obrzędy weselne ludu ruskiego z okolic Niemirowa na Podolu rosyjskiem / Lucyna Stadnicka // Zbiór wiadomości do antropologii krajowej. — Kraków, 1888. — Т. XII. — Dział III. — S. 103—116.
106. Szablewska S. Wesele i Krzywy taniec u ludu ruskiego w okolicy Zbarażu / Seweryna Szablewska // Zbiór wiadomości do antropologii krajowej. — Kraków, 1883. — Т. VII. — Dział III. — S. 120—134.
107. Tomaszewska M. Obrzędy weselne ludu ruskiego we wsi Winnikach powiatu Drohobyckiego / Michalina Tomaszewska // Zbiór wiadomości do antropologii krajowej. — Kraków, 1888. — Т. XII. — Dział III. — S. 60—80.

Mykhailo Hlushko

ON THE ORIGIN AND SOURCES
OF UKRAINIANS' LEAVENED BREAD
(CULTURAL GENETIC ASPECT)

On the ground of available sources and data of scientific literature the author presents own version of the origin of leavened bread among the Ukrainians. He considers some preconditions and most probable historic period as for its appearance as well as examines elements, customs and rites connected with this cultural phenomenon. He also analyzes traits in common and special features of various types of ritual leavened bread.

Keywords: ethnology, Ukraine, unleavened bread, leavened bread, origins, sources, technology, ritualism.

Михаил Глушко

ПРОИСХОЖДЕНИЕ И ИСТОЧНИКИ
КИСЛОГО ХЛЕБА УКРАИНЦЕВ
(КУЛЬТУРНО-ГЕНЕТИЧЕСКИЙ АСПЕКТ)

На основе имеющихся источников и данных научной литературы предложена авторская версия происхождения кислого хлеба у украинцев. Рассмотрены предпосылки и наиболее вероятный исторический период его возникновения, а также сопровождающие это культурное явление элементы, обычаи, обряды. Анализируются общие черты и специфические особенности разных видов обрядового кислого хлеба.

Ключевые слова: этнология, Украина, пресный хлеб, кислый хлеб, происхождение, источники, технология, обрядность.