



УДК 392.81:664.6](477.41/.42+477.82)

Сергій ЦИПИШЕВ

ПОЛІСЬКЕ ХЛІБОПЕКАРСЬКЕ ПРИЛАДДЯ ІЗ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

Аналізується поширене на теренах Полісся хлібопекарське приладдя, при виготовленні якого використовували матеріали рослинного походження. Присутній огляд процесів, в яких використовували такі предмети, особливу увагу зацентовано на їх важливості. Окремо описані вірування, обряди та звичаї, що безпосередньо чи опосередковано стосуються хлібопекарського приладдя із рослинної сировини, а також ті звичаєві чини, де таке приладдя відіграє ключову роль, творить нове культурне явище.

Ключові слова: хлібопекарське приладдя, рослинна сировина, хлібна діжка, хлібна лопата, помело, коцюба, традиційна культура, вірування, обряди, звичаї.

© С. ЦИПИШЕВ, 2017

ISSN 1028-5091. Народознавчі зошити. № 4 (136), 2017

Готовий хлібний виріб є наслідком складного, а часті й нелегкого технологічного процесу, який шляхом проб та помилок укладався протягом тривалого часу, а всі його дрібниці дбайливо передаються від носія необхідних знань до рецепієнта. Можна сміливо сказати, що вся пов'язана з виробництвом хліба інформація стала надзвичайно важливою частиною народних знань. Окрім хлібопекарської сировини надзвичайно важливим у ході продукування хліба є хлібопекарський інвентар, а також пов'язані знаряддя та пристосування, без яких сам процес був би неможливим або мусів би відбуватися цілком інакше. Значну частину означеного приладдя виготовляли із матеріалів рослинного походження. Такий стан речей є закономірним, адже селяни послуговувались тим, що було доступнішим, що не вимагало зайвих затрат та зусиль для набуття чи власноручного виготовлення.

Використання матеріалів рослинного походження у процесі виробництва та використання хлібопекарського приладдя, а також і в самому хлібопеченні є дуже широким. Ми не хочемо зачіпати у нашій роботі той інвентар, знаряддя та пристосування, де такі матеріали виконували лише допоміжну, хоча й суттєву роль (як то опіччя чи станок жорен). Нашу увагу буде зосереджено лише на тих предметах, які без означеної сировини не існували б зовсім або існували б у іншій, зовсім відмінній формі.

Найпершим пунктом, який ми хочемо розглянути, говорячи про окреслену нами тему, є ємності, у яких готували опару та проводили заміс тіста. Ці роботи по всьому Поліссю проводили у дерев'яних діжках: «Дежи робіли такіє, дежі такіє» [5]. Рідше послуговувалися *ночвами*, *ночовками*, які, вочевидь, мають давніший генезис і походять напряду від найпростіших дерев'яних довбаних посудин. *Пікна*, *пікальна* або ж *хлібна діжка*, на Лівобережному Поліссі зустрічаються також термін *квашня* [21, с. 25; 34, с. 26] та *хлебниця* [34, с. 26], входить у побут разом із поширенням заквашеного хліба. Відбулось це, на думку відомого дослідника традиційної української культури Р. Радовича, не раніше VIII ст. н. е. [30, с. 1051]. Це один знаний етнолог — М. Глушко, говорить про розповсюдження вчиненого хліба в Україні, починаючи лише з XI—XIII ст., відповідно з цим же часовим проміжком можна пов'язати і розповсюдження дерев'яних ємностей із клепок для замісу тіста [24, с. 14]. *Пікна діжка* мусила бути у кожній хаті, її позичка вважалась негативним моментом. Господині надзвичайно

дбайливо ставились до цього невід'ємного атрибута хлібопекарського процесу. Діжку ретельно вичищали після кожного використання, зазвичай — ретельно вишкрябували ножом, а мили лише за необхідності. Це уберігало як саму посудину від зайвого розмокання, так і сприяло збереженню мікробіологічного середовища, що з часом усталювалось всередині неї. Недаремно господині кажуть, що від частого миття перестає вдаватися хліб. Діжку намагались також і не пересушувати, від замісу до замісу тримали закритою кришкою. Це, знову ж таки, позитивно впливало на збереженість деревини і запобігало висіву зайвої, а часто і шкідливої мікрофлори, на середовище розвитку хлібних дріжджів. Часто діжу зверху ще й додатково вкривали рушником: «Під образами (стояла діжка. — С. Ц.), да-да. В кутку, то завжди та діжка була накрита чистеньким рушничком...» [12]. Підтриманню цієї посудини у належній чистоті сприяли й спеціальні надіжники, що їх селяни шили із полотна [32, с. 148].

Окремої згадки заслуговує поширений на Середньому Поліссі обряд так званої *сповіді діжі*, який обумовлював, у формі повчальної історії, безсумнівної необхідності ретельного догляду за цією ємністю, утримання її у належному санітарно-гігієнічному стані. Квінтесенція цього переказу висловлена у примовці, що в одному з своїх варіантів звучить так: «Дежа, дежа, да не било на тебе ні хвоцанки (віхтя. — С. Ц.), ні ножа» [23, с. 122]. Варіант описаний Т. Гонтар у Карпатах, коли подекуди *корито* не вишкрябували взагалі, щоб прискорити ферментацію [25, с. 60], для Полісся не властивий.

Закцентуємо на тому, що надзвичайно старанну та якісну чистку діжки, зазвичай, проводили на *Чистий четвер* (четвер перед Великоднем. — С. Ц.) [29, с. 53—54]. Діжку після ретельного вишкрябування, миття та випарювання виносили на подвір'я та ставили на осонні: «В Чистий четвер викідали сю посуду, щоб вона була цілий рок чіста» [1]. Часто діжку ставили на воротній стовп, щоб Сонце благословило її. Про такі дії говорили, що *діжа торчує* або, що *діжа іде на базар* [30, с. 1050].

Подібним до наведеного вище є зафіксований нами на Зарічненщині, децю фрагментарно збережений, та все ж надзвичайно цікавий обряд *купання діжі*. Його, зазвичай, узгоджували із фазами Місяця та проводили здебільшого у *молодик* (початок першої чверті. —

С. Ц.) перед великими релігійними святами: Різдом, Великоднем. В останньому випадку відбувалось це не у *Чистий четвер*, а у *Чисту середу*. Після того, як діжку було вимито водою, її слід було *зквасити*, робили це, натираючи стінки цибулею. Потім ємність перевертали, піднімали на стіл, ставили на настільник, а тоді, перехрестивши, поміщали всередину трошки борошна та розводили його водою. Окрім того натирання цибулею забезпечувало хлібу приємний аромат, а також перебивало запах соснових клепок. Інколи діжку можна було *запарити* (перегріти. — С. Ц.), від чого порушувався процес викисання тіста. Селяни вірили, що для того, щоб знівелювати цей несприятливий фактор, посудину слід було перевернути, покласти зверху ніж та примовити: «Господи, помози, встанови на місце» [33, с. 148].

Підбір матеріалу для виготовлення *пікних діжок* та *ночов* був для майстрів-бондарів відповідальним завданням. Йдеться тут не лише про якість, фактуру та структуру матеріалу, а й про підбір певних видів деревини, які, з досвіду, допомагали або, принаймні, не заважали збереженню відповідної мікрофлори, а також не змінювали органолептичні властивості хліба. Найпоширенішим та найцінованішим матеріалом для хлібопекарських ємностей був дуб, бо у *дубовому добре хліб вдається* [20, с. 3]. Робили діжки також з липи, берези, вільхи, осики, клена, ясена. Окрім того, з певними пересторогами та зауваженнями, використовували й сосну. Доволі часто клепки у діжці чергувались, до прикладу — одна соснова, одна дубова або клепки соснові, а дно дубове [19, с. 3]. Подекуди вважалось, що в кришку діжки треба вставити бодай одну соснову клепку [20, с. 3] або ж вставити її усамеємність: «Соснові (браликлепки. — С. Ц.), но треба, щоб дубова була клепка. І дно дубове, і клепка дубова» [11]. Разом із тим дубові та вільхові клепки подекуди не використовували взагалі, бо: «Дуб, ольха чорніє, воно тоже так» [8].

Цікаво, що якість хліба часом пов'язували із певними надприродними чинниками, тому для захисту діжі від негативних впливів безпосередньо на ній або ж на кришці крейдою малювали *хрещика* (хрестика, хреста. — С. Ц.). Нанесення таких оберегових знаків відбувалось, як це традиційно в Україні, на *Водохрещіа*. Згідно з народними уявленнями, особливо добре хліб вдавався у діжці, що була зроблена за один день, із дерева, в яке влучила блискавка

[30, с. 1049]. Цей момент є особливо цікавим, оскільки українці вважали та й вважають, що *грим* б'є у ті місця, де ховається щось *нечисте*. Кількість клепок у діжці, на думку поліщуків, також впливала на її функціональність, оскільки вважали, що при їх непарній кількості хліб не вдаватиметься [27, с. 265]. Тут є цікавою своєрідна статева семантика, оскільки номінування ємностей із непарною кількістю клепок було пов'язане із чоловічою статтю, в цьому випадку зафіксовано такі лексеми, як: *діж*, *діжун*. Якщо ж навпаки, то це була вона — діжка або ж діжа, предмет жіночого роду, символ родючості і достатку, що *дає хліб* [30, с. 1048].

Як ми уже зазначали раніше, до цих посудин ставились дуже бережно і дбайливо, можна говорити навіть про певну їх сакралізацію. Особливо це твердження стосується *пінної діжки*, яка народною свідомістю настільки сильно виділялась серед решти предметів хатнього начиння, інвентаря, що стала невід'ємним атрибутом багатьох обрядово-звичаєвих дій. Так, наприклад, діжу заборонялось ставити на землю, звичним місцем її зберігання у хаті була покуть, яка у народній традиції однозначно трактується як виняткове місце, що чітко пов'язане із багатьма явищами духовної культури, не в останню чергу із пошануванням померлих [28, с. 466; 31, с. 45—49]. Діжку треба ставити на покуть, *коб хліб вдавався*, кажуть поліщуки [18, с. 3—4]. Перелік обрядодій, у яких ємності для приготування опари та замісу тіста є надзвичайно великим, і може бути темою окремого самостійного дослідження. Зокрема, на діжі ставили страви у час календарних свят, також на ній стояв і символ предка — обрядовий різдвяний сніп, її використовували при входи́нах у нове житло та у магічних обрядах народної медицини, із використанням *пінної діжки* проводили перевірку молоді на *чесність* (незайманість. — С. Ц.), а на кришці від неї несли коровай під час весільного обряду. Пошанування було настільки великим та вагомим, що навіть сидати на спеціальний ослі́н, що був призначений для діжі, вважалось гріхом [30, с. 1048].

Розпочинаючи огляд ємностей, призначених для приготування опари і замісу хлібного тіста, ми згадували окрім *пінної діжки* ще й *ночви* або *корита*. Останні є давнішими і простішими від *діжі*, а тому притаманніші для тих територій де побутовували невчинений, прісний хліб, як то: Бойківщина, Лемківщина

[15, с. 9, 14; 17, с. 3; 16, с. 3] або ж у південних слов'ян, які пішли з матірніх земель до поширення вчиненого хліба, і зберегли давньослов'янську архаїку [31, с. 45]. На теренах Полісся ними користувались спорадично — або за відсутності інших ємностей для замісу тіста, або у випадку диференціації таких посудин для різних видів хлібних виробів. Як приклад можна говорити про те, що деінде господині житній хліб місили у *діжках*, а пшеничний, який готували нечасто, у *ночвах*. Саме через таку відносну рідковживаність перелік вірувань та обрядовозвичаєвих дій, пов'язаних із *ночвами*, є порівняно бідним. Хоча тут, напевно, було б доцільніше говорити про перенос багатьох актів із примітивніших ємностей на досконаліші у процесі їх еволюційного розвитку.

До хлібопекарського інвентаря виготовленого із рослинної сировини, слід віднести і знаряддя, з якими порались коло печі: *хлібну лопату*, *помело*, *коцюбу*. Якщо *лопата*, яку так і звать — *хлібна*, має безпосереднє відношення до процесу хлібпечення, то *коцюба* та *помело* децю опосередковане, хоча без їх використання підготувати піч до процесу випіку було б складно. Після того, як у робочій камері *печі* було досягнуто відповідну температуру, із неї необхідно було вигорнути грань та попіл. Роботу цю слід було провести якомога швидше та якісніше, щоб не вихолодити *піч* та, водночас, забезпечити належну чистоту робочої поверхні горнила — *черені*. Жар та більші частини попелу прибирали із печі власне за допомогою *коцюби*, яку на Поліссі називають ще *кочерга*, *ковиня*, *ковеня*: «...в мене *ковиня* була, *ковиня*. І це вітягнеш жар, жар у купку, як багато жару, а як мало — дак по боках, щоб запіюк-си (запікся хліб. — С. Ц.)» [3]. «*Ковеньою*, *короче говора*, жар треба було (вигорнути. — С. Ц.), то ми брали *ковенькі* такіє» [5]. «*А жар вигортали — кочерга*» [6]. Протягуючи *кочергою* від задньої стінки робочої камери *печі* до її *устя*, вигортали грань. Конструктивно це пристосування складається із довгої нетовстої палиці, на один із кінців якої настромлено дощечку у формі півкола. Як наслідок, отримували інструмент, що візуально нагадував мотику. Такий тип пічного приладдя властивий не лише для Полісся, а є спільним для українців, західних та південних слов'ян. У той же час для білорусів та росіян, які сусідять з Поліссям, властива молотоподібна форма *коцюби* [35, с. 249].

Після вигортання грані господарині ще й додатково вимітали невеликі частинки попелу, які могли пристати до нижньої поверхні хлібини, забруднити її. Провадили це додаткове очищення за допомогою помела, яке найчастіше робили із жмені соломи чи сіна, хвоїни (гілок хвойного дерева) [Хлібні виробы у культурі Зарічненщини 2011, с. 148]. Хоча іноді для видалення дрібних забруднюючих елементів користувались відрубаним та висушеним пташиним крилом, найчастіше — гусячим [32, с. 113].

Хочемо децю виокремити хлібну лопату як найважливіше із знарядь, яким користувались, обслуговуючи піч в процесі приготування хліба: «Отака лопата, лопата така кругла і це вікачаєш тей хліб, на лопату, в піч посадіш і спйокса» [3]; «П'єчка вігоріла, черень вігребли, вічистили її і на лопату..., така дерев'яна лопата, на лопаточку ложіли (хліб. — С. Ц.) і тудя, в п'єчку, ложіли» [6]; «Були спеціально такіє лопатки, спеціальна лопатка така. Така лопатка, туди держак довгий, шоб аж було достать пу пичи в куток» [9]. Оскільки вона напряду контактувала із хлібом, то кількість вірувань, звичаїв, пов'язаних із цим знаряддям, є значно більшою порівняно із кочергою та помелом. Найперше, що слід зауважити — утримання лопати у належній чистоті, заборона ставити її робочою частиною на землю, а лише держакком. Хочемо зацентувати на тому, що мешканці Рівненського Полісся хлібну лопату, подібно до діжі, обов'язково вимивали на Чистий четвер [29, с. 53]. Такий акт пошанування вказує на те, що лопату наділяли певною винятковістю і прирівнювали по значущості до тих же хлібопекарських ємностей. Відбувалось це і через її прямий стосунок до хліба, і через асоціацію із піччю та вогнем.

Окремо слід згадати про використання лопати у магичних діях, спрямованих на забезпечення від негативних погодних явищ, а саме — грози та граду. Найчастіше, бажаючи відвернути чи зупинити вказані події, поліщуки виносили лопату із хати на вулицю: «Як то вже починає гриміть, там гриміть да град во все, то викідають на двур лопату тую, шо хліб пеклі колісь» [14]. Коли ж вона потрапляла поза межі житла, то цей хлібопекарський інструмент або клали на землю [20, с. 9], або прислоняли до стіни біля дверей. Іноді клали долі навхрест разом із коцюбою: «Так віносили завше, ше й я те-

пер викідаю лопату і коцюбу наперехрест» [2]. Лопату подекуди виставляли разом із рогачем чи, як кажуть автохтони, вилішником [19, с. 11]. Іноді до переліченого реманенту або лише до лопати додавали шутку (освячену вербову гілочку. — С. Ц.) [20, с. 9], громничну свічку (освячену на Стрітення свічку. — С. Ц.) [19, с. 11; 33, с. 151]. Зафіксовано інформацію, що часом згадані вище дії супроводжували ще й спеціальними замовляннями: «Викинули тую лопату, да й і град перестав. А хто є такі, шо й понімалі, шо шепталі (промовляли замовляння. — С. Ц.)» [7].

Після того, як у печі було напалено, жар вигорнуто, а попіл виметено за допомогою хлібної лопати, починали завантаження сформованих хлібин у робочу камеру. Часто буханці клали безпосередньо на черінь, а щоб уникнути прилипання тіста до його поверхні, попередньо посипали її борошном, отрубями, грисом (висівками. — С. Ц.) або, як говорять на Східному Поліссі, тростками [34, с. 26]. На Західному Поліссі було зафіксовано відомості про використання гречаної луски в якості антиадгезивної присипки [20, с. 3]. У якості підстилки під хлібини на Поліссі також часто використовували листя рослин, при цьому використовували рослинну сировину і культивованих, і дикоростучих видів. Зокрема, використовували листя капусти, хрону, гарбуза, лопуха, дуба, клена, осокору (тополі чорної. — С. Ц.), айру, зрідка й осикове. «...уже із гарбузи листочка візьмеш. Дак листочка візьмеш уже, і покладеш тоди вже те (хлібину. — С. Ц.), дак тоди і попелу не буде» [3]. «На черень і капустяне листячко. На капустяном листочку — ну це, як є капустяний листочок, а так — черень» [6]. Однак використання листя є обмеженим у часі, адже потрібно, щоб воно було свіжими, із соком, для уникнення обвуглення, займання. Проте на Поліссі практикували і висушування листя про запас: «Так листячко отаке капустяне слалі, із клена засушувалі листя да розстилалі такіє..., такіє листи спеціальні. На великіх засушених листях (пекли хліб. — С. Ц.)» [4]. Заготівля сировини відбувалась сезонно, для трав'янистих рослин — в міру наростання листя відповідних розмірів, а для дерев — восени, зазвичай — у жовтні. Зібраний рослинний матеріал підв'ялювали і нанизували на прутики чи нитки. Такі заготовки називали моток [20, с. 3], вінок [13], козел, хомут [18, с. 3]: «На ті пру-

тики, на дріт нанизували. Він, щоб сухий, і на зиму, цілу зиму диржить, пикти його, той хліб» [10]. Слід зазначити, що сушене листя перед використанням обов'язково вимочували у воді або, принаймні, рясно збризкували нею. Місцями листки, що надавали готовому випіку гострого запаху, як-то айру чи капустяні, використовували обмежено, не надто охоче [33, с. 148]. Взагалі випікання хліба на підстильці із рослинного листя було широко розповсюджене в Україні [22, с. 49], а також у сусідніх Білорусі та Польщі [26, с. 258]. Згодом, а саме після Другої світової війни, поширеним стало випікання хлібних виробів у кустарних та напівкустарних бляшаних формах, фабричному залізному посуді.

Закінчуючи перелік речей, виготовлених із рослинної сировини, що мають прямий стосунок до хлібопечення, хочемо згадати ще про тканину чи рушники, якими накривали хліб. У процесі випікання буханка пропікалась нерівномірно — шкоринка запікалась, втрачала велику кількість вологи і тверділа, разом із тим у м'якуші процент води завжди набагато вищий. Саме тому після того, як хлібину дістали з печі, її, зазвичай, накривали *портовиною*, *партовиною* (шматком полотна. — С. Ц.) або спеціальним рушником: «*Да водою помочиш, а те лістя ножем ошкребеш, а потом водою да і... Ну вже й тряпочкою якеюш накриєш його*» [4]. Така процедура забезпечувала утримання пару, що виходив з буханця. Як наслідок — м'якушу не черствів, а шкоринка відпарювалась та ставала м'якшою, придатнішою для вживання. Якщо ж хліб був надто запеченим, то його могли ще й додатково змочити водою або обтерти спеціальною вологою ганчіркою [32, с. 113] перед тим, як вкрити *портовиною* [18, с. 4]. Іноді поверхню змащували й молоком, сметаною, олією або салом. Це давало змогу, принаймні частково, закрити пори у поверхні хлібини та втримати вологу, а також надавало шкоринці приємного брунатного кольору та блиску [19, с. 4]. Хоча і в цьому випадку готовий хлібний виріб також накривали тканиною.

Підводячи підсумки, хочемо ще раз зацентрувати на важливості приладдя, виготовленого із рослинної сировини у процесі традиційного поліського хлібопечення. Всі описані нами приклади засвідчують, що автохтонне населення не лише вмело використовувало доступну і недорогу сировину, а й віками накопичувало знання про її фізико-хімічні властивості

та вмело й доцільно ними користувалося. Можна говорити не лише про пристосування приладдя до процесу хлібопечення, а й про обширні адаптивні зміни в ході приготування хліба відповідно до матеріалу, обраного для виготовлення використовуваних інструментів та пристосувань. Приготування тіста, його випікання та дії із вже готовим хлібом без використання приладдя, виробленого із рослинної сировини, були б цілком відмінними від звичних нам і, як наслідок, могли б спричинити до побутування таких видів хлібних виробів, які не властиві традиційній культурі Полісся.

1. Аудіо архів Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф (далі АА ДНЦЗКСТК). — Ф. Березне-(VII—VIII)—2013. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д13.С.1/23.
2. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Березне-(VII—VIII)—2013. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д14.С.5/7.
3. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Володарка-(VI)—2012. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д2.С.2/02.
4. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Володарка-(VI)—2012. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д3.С.1/22.
5. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Володарка-(VI)—2012. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д4.С.1/19.
6. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Володарка-(VI)—2012. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д5.С.1/15.
7. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Володимирець-(VII—VIII)—2009. — Од. зб. С. Ципишев, АК-2/6.
8. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Ємільчине-(VII—VIII)—2011. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д1.С.1/20.
9. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Ємільчине-(VII—VIII)—2011. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д6.С.1/23.
10. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Камінь-Каширський-(VII—VIII)—2012. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д7.С.2/10.
11. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Камінь-Каширський-(VII—VIII)—2012. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д12.С.1/22.
12. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Любешів-(VII—VIII)—2015. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д1.С.1/30.
13. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Любешів-(VII—VIII)—2015. — Од. зб. С. Ципишев, АФ-Д7.С.3/16.
14. АА ДНЦЗКСТК. — Ф. Сарни-(VII—VIII)—2008. — Од. зб. С. Ципишев, АК-10/34.
15. Архів МНАіП у Львові; Зв—102. Ципишев С.І. Звіт з етнографічної експедиції на Західну Бойківщину та прилегле підгір'я / Сергій Іванович Ципишев. — Львів, 2008. — 16 с.
16. Архів МНАіП у Львові; Зв—103. Ципишев С.І. Звіт про відрядження у Великоберезнянський та Перечинський райони Закарпатської області / Сергій Іванович Ципишев. — Львів, 2009. — 9 с.

17. Архів МНАіП у Львові. — Зв—105. Ципишев С.І. Звіт про відрядження у Воловецький та Міжгірський райони Закарпатської області / Сергій Іванович Ципишев. — Львів, 2010. — 12 с.
18. Архів МНАіП у Львові. — Зв—109. Ципишев С.І. Звіт про відрядження у Камінь-Каширський, Любешицький та Маневицький райони Волинської області / Сергій Іванович Ципишев. — Львів, 2011. — С. 4.
19. Архів МНАіП у Львові. — Зв—111. Ципишев С.І. Звіт про відрядження у Ковельський, Старовижівський та Турійський райони Волинської області / Сергій Іванович Ципишев. — Львів, 2012. — С. 5.
20. Архів МНАіП у Львові. — Зв—106. Ципишев С.І. Звіт про відрядження у Любомльський, Шацький та Ратнівський райони Волинської області / Сергій Іванович Ципишев. — Львів, 2010. — 11 с.
21. Артюх Л.Ф. Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України / Лідія Федорівна Артюх. — Київ : Наукова думка, 1982. — 112 с.
22. Артюх Л.Ф. Українська народна кулінарія (Історико-етнографічне дослідження) / Лідія Федорівна Артюх. — Київ : Наукова думка, 1977. — 156 с.
23. Боренько Н. Поліфункціональні ознаки традиційних українських страв Рівненського Полісся / Надія Боренько // Матеріали до української етнології: щорічник. Збірник наукових праць. — Вип. 8 (11) / НАН України; ІМФЕ ім. М.Т. Рильського ; голов. ред. Г. Скрипник. — Київ, 2009. — С. 119—125.
24. Глушко М. Походження та джерела вчиненого хліба у українців (культурно-генетичний аспект) / Михайло Глушко // Народознавчі зошити: Двомісячник. — 2012. — Зош. 1 (103). — С. 3—18.
25. Гонтар Т.О. Народне харчування українців Карпат / Таїсія Олександрівна Гонтар. — Київ : Наукова думка, 1979. — 138 с.
26. Зюбровський А. Випікання повсякденного хліба українців південно-західного історико-етнографічного регіону в кінці ХІХ — на початку ХХІ століть / Андрій Зюбровський // Народознавчі зошити. — 2014. — Зош. 2 (116). — С. 250—263.
27. Кравченко В. Етнографічний нарис (про Волинь) / В. Кравченко // Древлани: Збірник статей і матеріалів з історії та культури Поліського краю. — Вип. 1. — Львів, 1996. — С. 257—282.
28. Мала енциклопедія українського народознавства / за ред. чл.-кор. НАН України, д-ра іст. наук, проф. Степана Павлюка ; НАН України ; Інститут народознавства — Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2007. — 846 с.
29. Пархоменко Т. Календарні звичаї та обряди Рівненщини: Матеріали польових досліджень / Пархоменко Тетяна Петрівна. — Рівне : Видавця Олег Зень, 2008. — 200 с. : кольор. іл., ноти.
30. Радович Р. Хлібна діжа в інтер'єрі поліського житла / Роман Радович // Народознавчі зошити. — 2015. — Зош. 5 (125). — С. 1045—1053.
31. Славянские древности: этнолингвистический словарь : в 5-ти т. — Т. 2 (Д—К) / под. ред. Н.И. Толстого. — Москва : Международные отношения, 1999. — 702 с.
32. Ципишев С. Різновиди хліба у побуті та обрядах / Сергій Ципишев // Етнокультура Рівненського Полісся / упоряд. В.П. Ковальчук. — Рівне : ПП ДМ, 2009. — 376 с. : з іл., нот.
33. Ципишев С. Хлібні вироби в традиційній культурі поліщуків Зарічненщини: традиція і сучасність / Сергій Ципишев // Матеріали до української етнології: щорічник. Збірник наукових праць. — Вип. 10 (13) / НАН України; ІМФЕ ім. М.Т. Рильського ; голов. ред. Г. Скрипник. — Київ, 2011. — С. 147—153.
34. Шейн П.В. Материалы для изучения быта и языка русского населения Северо-Западного края. — Т. 3 / собр. и привед. в порядок П.В. Шейном. — Санкт-Петербург : Тип. Имп. Акад. наук, 1902. — 535 с.
35. Moszyński K. Kultura ludowa słowian. Część I: Kultura materialna / Kazimierz Moszyński. — Kraków : Polska akademja umiejętności, 1929. — 710 с.

Serhiy Tsyypyshev

POLISSIAN BAKING ACCESSORY MADE FROM PLANT MATERIAL

The paper deals with the issues concerned to use of plant materials in the making of baking accessories. Processes in which these accessories are used are described. The author calls special attention to the importance of an equipment made from plant materials. Rituals, rites and beliefs directly or indirectly connected with baking accessory, both these customs where those accessories take key role, are observed separately.

Keywords: baking accessories, plant material, bread tub, bread shovel, broom, poker, traditional culture, beliefs, rituals, rites.

Сергій Цыпышев

ПОЛЕССКИЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

В работе анализируется распространение на территории Полесья хлебопекарных принадлежностей, при изготовлении которых использовали материалы растительного происхождения. Присутствует обзор процессов, в которых использовали такие предметы, особое внимание акцентировано на их важности. Отдельно описаны верования, обряды и обычаи, непосредственно или косвенно касающиеся хлебопекарных принадлежностей из растительного сырья, а также те обычаи, где такие принадлежности играют ключевую роль, создают новое культурное явление.

Ключевые слова: хлебопекарные принадлежности, растительное сырье, хлебная бочка, хлебная лопата, помело, коцера, традиционная культура, верования, обряды, обычаи.