



УДК 398.3:664.6(477.87-2=161.2)
DOI <https://doi.org/10.15407/nz2021.01.073>

ТРАДИЦІЙНІ МЕТОДИ, СПОСОБИ ТА КРИТЕРІЇ ПЕРЕВІРКИ СТАНУ ГОТОВНОСТІ ПЕЧІ ДЛЯ ВСАДЖЕННЯ ХЛІБА НА ВОЛИНІ В КІНЦІ ХІХ — НА ПОЧАТКУ ХХІ СТОЛІТТЯ

Андрій ЗЮБРОВСЬКИЙ
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-2221-3731>
кандидат історичних наук,
старший науковий співробітник,
Інститут народознавства НАН України,
відділ історичної етнології,
проспект Свободи, 15, 79000, м. Львів, Україна,
e-mail: anzjubr@gmail.com

Мета статті — встановити традиційні раціональні та ірраціонально-світоглядні методи та способи, основні критерії та маркери визначення оптимальної температури робочої поверхні та внутрішнього середовища печі, необхідної для вдалого випікання хліба у процесі щоденного хлібопечення українців етнографічної Волині в кінці ХІХ — на початку ХХІ століття. *Актуальність теми* випливає з того, що вона є мало досліджена.

Об'єктом дослідження є етап перевірки готовності печі до всадження хліба, а *предметом* — конкретні критерії, методи, способи та маркери визначення рівня температури робочих поверхонь та середовища топочної камери печі, їх типи, види та походження.

Методологія дослідження — залучення широкого кола особистих авторських польових етнографічних матеріалів.

Висновки: більшість методів перевірки терморежиму печі мали раціональну основу та головно встановлювали оптимальний момент для всадження хліба в піч та забезпечення його вдалого випіку, унеможлививши як згоряння, так і його недопеченість.

Ключові слова: хліб, піч, жар, дрова, спалений, іскри, дим, борошно, сирий, солома, папір, коцюба.

Andrii ZIUBROVSKYI
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-2221-3731>
Candidate of Sciences in History,
Senior Researcher,
the Institute of Ethnology of the National
Academy of Sciences of Ukraine,
the Department of Historical Ethnology,
15, Svobody Avenue, 79000, Lviv, Ukraine,
e-mail: anzjubr@gmail.com

TRADITIONAL METHODS, WAYS AND CRITERIA FOR CHECKING THE READINESS OF THE STOVE FOR BREAD SETTLING IN VOLYN IN THE LATE XIX — EARLY XXI CENTURY

The stage of heat treatment of the dough, which began with the insertion of bread into the oven, was one of the most important in the process of baking bread. It was at this stage that inedible dough became bread, changing not only visually but also conceptually. During this stage, the hostess could hardly have any real influence on the preparation of cookies, as the main factors of successful baking were laid down in advance.

Despite the importance of this stage of the baking cycle, this topic is extremely poorly covered, both in the literature sources and in scientific studies related to folk nutrition. Thus, in Ukrainian ethnology there is still no work devoted to determining the realistic basis (or lack thereof) in folk conceptions about the markers of the oven's readiness to bake bread, there is no correlation of peasants' ideas with modern scientific data. The object of this article is the stage of checking the readiness of the oven for planting bread, and the subject — specific criteria, methods, ways and markers for determining the temperature of the working surfaces and the inner space of the furnace chamber, their types, kinds and origins.

According to folk criteria, the temperature of the stove bottom should not exceed 270—300 degrees and 350—400°C for the walls, the core — no more than 300° C. In principle, these indicators are correlated with modern standards of industrial baking. The polyvalence of the criteria and markers for determining the optimal temperature is related to the following factors. Thus, flour of different grades and types had different particle size, different amount of impurities, different humidity, and therefore had a slightly different self ignition temperature. The same applies to the dough of different types of cereals: for the successful baking of rye bread required a higher temperature. Each oven had an individual cooling time, so the starting temperature of the beginning of baking was selected and checked by each housewife for a long time of empirical observations. A striking local feature of baking in ethnographic Volyn was the use of table salt as a marker of the oven's readiness to plant bread. However, it was most likely used for ritual rather than rational purposes.

Keywords: bread, oven, heat, firewood, burnt, sparks, smoke, flour, raw, straw, paper, kotsiuba.

Вступ. Етап термічної обробки тіста, що розпочинався від всадження хліба до печі, був одним із найважливіших у процесі випікання хліба. Саме на цій стадії тісто ставало хлібом, змінюючись не лише візуально, а й концептуально-світоглядно. Під час цього етапу господиня майже не могла реально впливати на приготування випічки, оскільки основні чинники вдалого випікання закладались заздалегідь. Передовсім це правильний терморезим печі, позаяк надто випалена піч спричинялась до підгоряння, а недостатньо — до недопеченості хліба.

Втім, незважаючи на таку вагу цього етапу хлібопекарського циклу, вказана тема вкрай недостатньо висвітлена — як у літературних джерелах, так і в дослідженнях, що стосуються народного харчування. Причина полягає у тому, що ця віха хлібопечення на перший погляд позбавлена якихось визначних чи яскравих рис, як, наприклад, певний вербальний супровід, тому вона мало зацікавлювала етнографів-збирачів кінця ХІХ — початку ХХ століття. Так, якихось визначальних описів маркерів готовності печі не знаходимо навіть у авторів, які досить деталізовано описують процес хлібопечення (Софія Рокоссовська [1, с. 153—158], Варвара Щелоковська [2, с. 266—322], Ніна Заглада [3, с. 83—196], Йосип Коненко [4, с. 70—85] тощо), згадують або про певний одиничний критерій, або ж просто зупиняються на терміні «добре напалена піч», не уточнюючи ознак. З огляду на певну обмеженість джерельної бази, детальніше цього питання не торкались також етологи другої половини ХХ — початку ХХІ століття (наприклад, Л. Артюх, С. Ципишев [5, с. 47; 6, с. 99—107]).

Певну типологічну характеристику методів та способів перевірки стану готовності печі для всадження хліба автор цих рядків подає у ряді робіт [7, с. 88—89; 8, с. 205]. Щоправда, в українській етнології досі немає дослідження, присвяченого визначенню наявності чи відсутності реалістичної основи у народних уявленнях про маркери готовності печі до випікання хліба, немає кореляційного зіставлення уявлень селян із сучасними науковими даними. Таким чином, наша стаття може хоча б частково заповнити окреслену прогалину народознавчих розслідувань. Отже, сукупність попередньо зазначених чинників визначає *актуальність* цієї розвідки.

Об'єктом статті є етап перевірки готовності печі до всадження хліба, а *предметом* — конкретні кри-

терії, методи, способи та маркери визначення рівня температури робочих поверхонь та середовища топочної камери печі, їх типи, види та походження.

Методологія дослідження — залучення широкого кола особистих авторських польових етнографічних матеріалів.

Основна частина. Готовність печі до всадження хлібів волинські господині визначали за певними критеріями. Чи не найпоширенішим із них був візуальний — за кольором склепіння, яке слід було довести до стану від червонуватого до білуватого світіння [9, с. 779]: «Воно як напалиться піч, то воно червона аж. Так вона чорна закопчена, а як ти її напалиш, то вже вона біла така. То вже видно, що вона напалена піч» [10, с. 45] (Вільгір Гошанського району Рівненської області; далі — Гошан. Рівн.); «А то господиня знала, скільки її треба напалити. Буде черінь вже така ясна, не чорна. Бо зразу запалит, то чорна черінь, чорне піднебіння тее. А як уже нагорить, запалить скраю, а туди посовує, потрошку посовує у піч. Піч має бути, щоб була однакова ясна, і черінь вже тоже така. Да і тоді саджає» [11, с. 8] (Забара Шумського району Тернопільської області; далі — Шумськ. Терн.); «А наверху вже ото челюсті як вже воно побіліло. Бо як запалюєте піч, то воно все чорне таке. А вот уже, наприклад, кажуть: «Ой! У кут треба накидати, жар підгорнути туди в кінець, бо там чорно, ше не нагоріла». Як вже піч нагоріла, то вона вже вся біла. Бо як не вся біла, то хліб добре не підпечеться і не загнітиться. А так розкидали жар, і так, щоб нагоріла піч вся» [12, с. 321] (Перемиль Горохівського району Волинської області; далі — Горох. Влн.); «Дивиться. Розгортає в печі жар вже на черені, вже нагрілася та черень і зверху воно біла зробилася — то й саджає хліб» [12, с. 211] (Пляшева Радивилівського району Рівненської області; далі — Радивил. Рівн.); «Ну, видно черінь червоний такий, а челюсті — біли. То вже бачим, що вже напалена піч. Побіліло так в печі. Бо так якшо, то піч чорна, челюсті чорни, а як вже нагарена, шо вже, то біле» [13, с. 110] (Мости Здолбунівського району Рівненської області; далі — Здолб. Рівн.); «А вже вона біла зробилася. Бо палите, а потім розгорнули всюду — і воно по всім п'цу горит. І вже видиш, же вона вже біла, п'ец. І вже тоді хліб нарухавсі, і вже вигортаєш» [14, с. 52] (Збруї Бродівського району Львівської області; далі — Брод. Львів.);

«Кажут, «піднебінне в п'єду», як воно вже червоне, жовте — тоді вже напалено» [15, с. 60] (Стрептів Кам'янка-Бузького району Львівської області; далі — Кам.-Буськ. Львів.).

Отже, такий спосіб візуальної перевірки стану готовності печі був найпоширенішим та фіксується на всій території етнографічної Волині, втім, як, практично, по всій етнічній території України. Наприклад, на Покутті вважали, що задля вдалого випіку хліба «...під міцно огріває си. Кісто кисне. Як під вже готова, червоні стіни, вигортає си кочергов всю грань, вугле на перед. [...] Правов руков, замоченов у воді, вигладжує бохонець і всаджує до печи» (околиці м. Снятина) [16, с. 50].

Водночас, він не був позбавлений певних недоліків. Зважаючи на шкалу температурного світіння («каління») глини, червоний колір відповідав температурі від 350—600 градусів (ледь помітний червоний колір) аж до 1300° С (початок білого світіння) [17, с. 50]. Звісно, вказівки про те, що склепіння печі має бути розігрите до білого світіння, на мою думку, є певним перебільшенням респондентів, спричинене тим, що навіть ледь видиме темно червоне каління було яскраво помітне на фоні закіптюженого осердя печі. Тобто, найімовірнішим було розігрівання печі до появи червоного каління, яке, втім, вказувало на досить високу температуру склепіння та дна у топочної камері, тобто, від 350 до 800° С (остання явно вище необхідного рівня для випікання хлібних виробів).

У сучасних промислових умовах житній хліб випікається при нижчих температурах. Так, стінки топочної камери прогрівають до 300—400° С, а середовище — 220—280 градусів за Цельсієм [18, с. 202]. Отже, для сучасних умов виготовлення житнього хліба гадана температура розігріву печі в домашніх умовах волинського господарства є навіть дещо надлишковою.

Причин підвищеної температури процесу випіку за традиційних умов було кілька. По перше, хліби були дещо більшими за сучасні — хоча й незначно (як максимум — удвічі більші у діаметрі, головню на теренах Поділля та Середнього Подніпров'я) [8, с. 202—204]. Однак збільшення розміру навіть у межах 10% уже вимагало або збільшення температури випікання, або тривалості випіку. З останньою теж була пов'язана надмірна за сучасними стандартами

температура топочної камери. На відміну від сучасних печей, варисті селянські печі мали гіршу теплоізоляцію та герметичність, а матеріали — гіршу теплоємність. Тому втрата тепла відбувалась швидше. Крім того, слід розуміти, що в сучасних умовах процес підігріву стінок печі є перманентним та відбувається рівномірно під час усього процесу випіку. В традиційних же умовах знову розігріти стінки топочної камери, не виймаючи із неї хліба, було неможливим. Щоправда, з метою короткотривалого підйому температури самого середовища осердя печі при випіканні хліба могли повертати на черинь невелику кількість жару, який вигортали перед тим чи підпалювати легкозаймисті предмети (клоччя, трісочки дерева), — це називалось «пригнітити хліб» — вони давали короткотривале підвищення температури задля того, щоб швидше схопилась скоринка хліба. Так, з цією метою паростки верби, освячені у церкві на Вербну Неділю, волиняни спалювали у печі під час випікання паски. Вважалося, що таким чином це обрядове печиво краще запікається (загнічується), а його скоринка набирає коричневого кольору [12, с. 2] (Богунівка Горох. Влн.). На Західному Поділлі при випіканні пасок навмисне в печі могли спалювати навіть ганчір'я: «Умисне гнітять, сиплячи на огонь грис, кидаючи папір, солону, а дуже часто і «вонучі» [4, с. 80]. Українці також вважали: якщо спалити під час випікання паски ганчірку, то остання краще виросте [19, с. 70].

Зазначені чинники спричинялись до того, що справді температура склепіння та череня печі у початковій точці випікання хліба, при його всадженні до печі, мала бути вищою, аніж у сучасних умовах. Втім, як це зазначають самі респонденти, надто висока температура могла призвести до вкрай негативних наслідків: хліб або згоряв повністю, або підгорав ззовні, залишившись недопеченим усередині (тобто, скоринка занадто швидко схоплювалась: з цією метою у сучасних умовах хліб випікають поступово у кількох камерах із різною температурою).

Щоб не допустити пригорання печива переважна більшість як волинських, так, зрештою, господинь з інших теренів України володіли значно більшим арсеналом методів перевірки температури печі, які реально чи імовірно давали точне уявлення про температуру топочної камери варистої печі.

Одним із найпоширенішим є спостереження за швидкістю та якістю горіння борошна, висипаного на

черинь печі. Проте думки респондентів з цього приводу дещо відрізняються. Частина з них вважає, що борошно повинно спалахнути — це демонструє ідеальні умови для посадки хліба (температура спалаху борошна — 380 градусів за Цельсієм, суміші борошна з повітрям, наприклад, у млинах — 250 градусів [20, с. 290—291], в умовах селянського господарства вкрай мало ймовірна ситуація): «І сиплеш на черинь муку. Якщо мука вже там горить на черині, то можна хліб саджати» [10, с. 34] (Вільгір Гош. Рівн.); «Мука як згоріла скоро — всьо, вже нагоріло, можна саджати» [10, с. 51] (Угільці Гош. Рівн.); «Сипали муку, дивились скільки треба, щоб не гарача і не холодна. Сипнули муки — горіт мука, значить — хліб саджати. А як ні, то ще треба палити» [11, с. 60] (Обич Шумськ. Терн.); «Тепер як я вже бачу, що вже мені посів жар, діжка зійшла гарно, я буру вигорну. Сипнула муки: мука, значить, горить — ага! Хліб спечеться» [13, с. 6] (Півче Здолб. Рівн.).

Подекуди на Волині вважалося, що борошно повинно не горіти, а лише тліти, диміти чи принаймні темнішати, припалюючись (всі ці температурні показники лежать у межах 300—320° С): «Сипали. Вже на черинь, возьме і сипне муки туди: як вже мука займеться, то то вже гарача дуже піч, а вже як мука не займається, тільки димить, то вже значить вона нормальна» [12, с. 78] (Липа Горох. Влн.); «Хліб саджала, вона вигортала жар, і брали сипали муку. Муку скраю: якщо мука не загорається, тільки чуть-чуть жовтіє, бо як сильно — вона чорніє зразу, то ще піч гарача. Сипали муку, і та мука ще довгий час була така жовтенька, що вона дуже не горіла» [11, с. 108] (Забара Шумськ. Терн.); «А муку так-о вигорнуть, як уже мають саджати хліб, сипнуть муки туди на черинь: як зара вона так зітліла згоріла — ой! То загарача піч. А як та мука так помалу тліє так, то добра піч. А як уже загарача, то беруть мокрою тею трапкою протруть-протруть черинь. І сипнуть ще муки: «А! Вже добра піч!» [12, с. 322] (Перемиль Горох. Влн.); «Вигорнути жар і всипати трошки муки: як та мука відразу пахне (загориться. — А. З.) і так порудіє, то ще тре трошки зачекати. А як та мука так помаленько жовкне, то тре саджати» [14, с. 74] (Підмонастирок Радехівського району Львівської області; далі — Радех. Львів).

Водночас респонденти зазначають, що задля вдалого випікання житнього повсякденного хліба бо-

рошно, коли його всипати в піч, має горіти, в той час як при такій температурі виробу з пшеничної муки можуть пригоріти: «Сипали муку. Сипали, як печуть пироги — білеє — то то сиплять муку. А як на хліб, то не сипали» [12, с. 291] (Зелене Горох. Влн.); «Але на хліб, то вона (мука. — А. З.) мусить згоріти. На хліб, то вона муси згоріти: пшик — почорніла і всьо» [12, с. 229] (Бондарівка Радивил. Рівн.); «То то як печеш біле: паски чи якого калача де до родини, чи коровай (бо ж хрещеники були). То от вигорнув — воно добре напалене. Але одгорнув жар і сипни муки: як вона ще горить крепко — не мона, бо підгорить знизу» [13, с. 43] (Нова Мощаниця Здолб. Рівн.); «Я мукою, то знаю, що перевіряють. Я сама, часом, так-о сипну муки. Більшність, як паску печу, то муки сипну: чи не займається. Бо думаю, щоб гараче не встромити, щоб не згоріла паска, то муки сипну» [12, с. 154] (Стийло Горох. Влн.). Очевидно, що такі приписи мали реалістичне підґрунтя, оскільки у житньому тісті міститься більший відсоток вологи, аніж у пшеничному [18, с. 182]. Водночас респонденти зазначали, що тісто, оскільки містить більше вологи, не пригоратиме навіть за температури займання борошна: «Сипнути муки, чи буди горіти мука, то буде хліб горіти? Е-е-е! Мука то суха, а хліб сирій — не буде горіти!» [12, с. 131] (Старики Горох. Влн.).

Водночас побутував і зовсім протилежний припис, за яким якщо борошно спалахувало, піч була надто гарячою — хліб міг пригоріти: «Кидають муку: як вже мука не займається (як вигорнете жар, то муки сипнути на черинь), то вже напалено добре. А як вже займається, то вже занадто гараче буде» [12, с. 154] (Старики Горох. Влн.); «А муку сипали. Як вона згорить хутко, з вогнем, то не саджати хліба, а як не згорить, то вже саджати хліб мона» [12, с. 178] (Кутрів Горох. Влн.); «Тре напалити, піч згасне, щоб тільки трохи був жар. І вигортається. Сипнути муки: як мука горить — то ще не мона саджати. Бо згорить під сподом» [12, с. 222] (Пляшева Радивилів Рівн.); «А як випадковість, що вже, може, крепко нагорить піч, то як то колись та житня та була мука грубша, взяв щупки муки, вимів, вимів — подивився чи сипнув: як зразу чорніє, то пожди трошки, бо згорить хліб, буде підгарений. Так є й зара. Як уже напалю, щоб пироги гарні були: взяла трошечки муки, сипнула і бачу, що вона біла лежить довгенько —

значить мона саджати» [13, с. 30] (Суйми Здолб. Рівн.); «А муку сипали на жар. Я сипнула муки: якщо мука сходу горить — значить воно перепалене. Значить посижу, бо тре мені підождати» [13, с. 98] (Мости Здолб. Рівн.); «А кинули во трошки муки: як вже дуже горит, то ше ні. На черінь кинули житньої — то вона груба мука» [14, с. 52] (Збруї Брод. Львів); «Кидається трошка муки: якщо мука вже не горит — значит п'єц добрий. А як горит мука, то ше не мона саджати. Бо буде горіти» [14, с. 143] (Станіславчик Брод. Львів); «Кидали, кидали муку — чи горит мука. Ну, то вже занадто. Як дуже так-о часом «пах» і згоріла. То ше трошки, бо буде дуже горіти» [15, с. 169] (Соколя Буського району Львівської області; далі — Буськ. Львів).

Ці прикмети мали загальноукраїнське поширення, про що свідчить, зокрема, побутування окресленого комплексу традицій навіть на території Українських Карпат. Зокрема, такі припис зафіксовані на Бойківщині: «Ну, взяла муки тої вже жменю, і верла в печі: як спалахнула мука, то піч ше й трошка загоряча, треба було заждати» [21, с. 71] (Нижнє Висоцьке Турківського району Львівської області; далі — Турк. Львів.); «Метали муки та: як згоріла — то ше не саджали» [22, с. 10] (Котельниця Воловецького району Закарпатської області; далі — Воловець. Закарп.). Це ж, в свою чергу, достатньо переконливо свідчить про давність формування описаного комплексу уявлень.

Часто як індикатор готовності печі, а також з метою економії борошна використовували відходи борошномельного виробництва — висівки чи ґрис: «Ше не садили, чекали, шоб пристудити п'єца. Я вже так знала: я ґрису того трошки взяла, отак-о кинула, як він сильно (або муки пучку кинула) вмоменті горит. Отак дим пішов — всьо: перепалений п'єц — тре чекати, шоб трошки пристиг» [15, с. 27] (Тадані Кам.-Буськ. Львів.); «Ну, колись посипали ґрисом. Мона так-о сипнуть. Таке воно — фьють. Бо ґрис, він такий, як ото іскорки. Таке палить. Значить, вже готовий. Тоже таке пробували» [10, с. 149] (Вільгір Гоцц. Рівн). Однак цей метод був не дуже точним, оскільки температура займання висівок децю вища, аніж борошна. Втім, як уже зазначалось, при випіканні саме повсякденного житнього хліба температурний діапазон міг бути більш довірливим, звісно, у бік сильніше розігрітої робочої поверхні печі.

Часто волинські господині терморегим печі перевіряли папером. За одними уявленням, якщо папір спалахував, то піч була надто гарячою: «Папір клали. Ну, вже папір як загоряється, то хліба не ложили» [14, с. 10] (Бордуляки Брод. Львів.). За іншими, якщо папір згоряв швидко — температура топочної камери вважалась оптимальною: «І от вигорніть жар, киньте якої бумажки кусочок — вона годразу льотом згоріла. Значить — хліб печи» [12, с. 305] (Іванівка Горох. Влн.). Іноді з тією ж метою використовували соломку, температура горіння якої була близькою до паперу — 250—300° С: «То кидали газету або соломку: як сі скоро займе, то закупа напалено. А як скоро сі не займає — то нормально» [15, с. 60] (Стрептів Кам.-Буськ. Львів.). Аналогії відносяться в інших етнографічних районах України, зокрема на Бойківщині: «Коли піч була вже розгарена, тоді брали папір, звичайний такий, і так-о брали, під желіпне, бажано, — коли папір загоряється, значит піч загаряча, а якщо в піч іде свобідно, тоді можна було хліб класти» [21, с. 14] (Яблунів Турк. Львів.); «То потім брала таку коцюбу, шо ся вигартат, то ся відгорнуло. І брала кусочок газети на ту коцюбу і клала під саме піднебіння таке в печі, якщо та газета сі імала, то ше не треба класти, бо буде горіти, то недобре ше так скоро класти. А як вже так повільно вона так парилася там, тоді вже саджали» [21, с. 10] (Яблунів Турк. Львів.).

Температура самозаймання паперу, що, зокрема, залежала від його типу, вологості тощо, за різними оцінками, становить близько 300—350 градусів за Цельсієм — достатньо для початку випіку. Полівалентність оцінок — за спалахом чи тлінням — залежала, на мою думку, від технічних характеристик самої печі, тобто від того, як швидко вона втрачала тепло і, відповідно, наскільки слід було завищувати температуру топочної камери порівняно із мінімальною необхідною перед початком всадження хліба.

Щоправда, такий спосіб перевірки печі папером не можна віднести до вповні традиційних, головню через певну важкодоступність паперу для селянства на початку ХХ століття. Використання соломи як індикатора терморегиму печі, звісно, має значно глибше коріння.

Локальною особливістю хлібопечення етнографічної Волині є застосування харчової солі задля визначення стану готовності топочної камери опалю-

вального пристрою до посадки вироби. Як у всіх попередніх випадках у волинських селян склалося бівалентне ставлення до проявів розсипання солі черенем. З одного боку, вважалось, що якщо сіль потріскує, то осердя печі достатньо прогріте для посадки хліба: «Якщо піч напалена, то вона біла. Челюсть біла. І так-о солі сипнеш і муки. Як вже горить вона, ця мука, і сіль стріляє — піч готова. Ну, глина, цегла. Черінь. Біла робиться — значить піч напалена. І так-о жменьку солі там, муки сипнеш» [10, с. 77] (Бухарів Острозького району Рівненської області; далі — Острог. Рівн.); «Ну, то тоже: чи горить, чи як. Щоб хліб вже саджати. Воно [сіль] не горить, тільки буде так стріляти. Так, як от мука — воно ж тільки димить вже» [12, с. 143] (Стійло Горох. Влн.). З іншого — якщо сіль інтенсивно тріскала, то піч була занадто гаряча — хліб міг підгоріти: «Кажуть, піднебіння те біле. А потім як візьме ше жменьку солі: як вже крепко тріщить — крепко нагорено, ше почекати трошки треба. Вона тріщить. А вже крепко тріщить — не саджає, почекає трошки» [12, с. 240] (Колмів Горох. Влн.).

Очевидно, описані технологічні прийоми базувались на тому, що кристали харчової солі руйнуються внаслідок раптового теплового розширення та вивільнення вологи при температурі понад 350 градусів за Цельсієм [23, с. 420]. Втім, за повідомленнями респондентів, основною метою розсипання солі черенем було не стільки перевірка граничної температури робочої поверхні, скільки захист печива від пригорання. Так, вважалось, що сіль певним чином охолоджує поверхню топочної камери: «Як паску печу, як я бачу, що черінь дуже гаряча і такі іскорки скачуть, то я беру жменю солі (єдну-другу) і по печі розсипала, і коцюбою розгорнула, розгорнула: вона так тріщить в печі. Перетріщить, я вигорнула, і тоді мені не пригорить. Воно бере огонь на себе. На себе забирає. І вже як я горну, то я вже бачу, що вже черінь чорна робиться, чорнувата така. То то не буде горіти. А як вигорну, і іскорки скачуть, то гаряче. То чи пироги, чи шо, не печеш, бо то згорить» [12, с. 262—263] (Колмів Горох. Влн.); «То часом не вгадаєш, можеш і спалити. То бувало таке, що солі сипеш. Як от короваї печу. То ж не вгадаєш точно. То я раз — солі в куток сипнула — він вже, короваї, не згорить. Вже вона не допусте. Я не знаю, вгащає, напевно» [12, с. 69—70] (Смолява Горох.

Влн.); «А тоди ше, якщо загорече дно — вигортають і берут воду — поливають. Або така є мітла з чорнобилію. І мачають те помело в воду зимну — і заметут, заметут. А як не, то соли сипати, щоб трошки остигли. Соли всипати в п'єц той, вже вигорнеш. Жменю соли порухати тею коцюбою — і воно охолоджує» [15, с. 190] (Забрід Буськ. Львів.).

На мою думку малоімовірним є те, щоб досить невелика кількість солі справляла значний охолоджуючий ефект, навіть незважаючи на високу теплоємність цього мінералу. Імовірнішим є застосування харчової солі із обереговою метою, позаяк у слов'янській культурі вона вважалася потужним апотропеєм [24, с. 113—115]. Очевидно, також різкий звук, що видавала сіль за високої температури, мав відволікаючу функцію, як, наприклад, свист при всадженні хліба, вберігаючи майбутнє печиво від різних негативних впливів, в тому числі й зурочення [7, с. 100]. Останнє, на думку селян, могло спричинити неправильне випікання печива, в тому числі його підгорання.

Щоправда, респонденти зазначають, що описані доскіпливі методи перевірки стану готовності печі практикували радше молоді та недосвідчені господині: «Та бо так беруть сиплять муку. Кажуть, що як мука хутко займеться, то то вже дуже крепко напалена. Ше не дуже практична така господиня, то всипе муку. А яка вже набила руку на тій печі, то вона вже так знає свою піч, скільки їй дров тре» [12, с. 211] (Пляшева Радивил. Рівн.); «Ну, то кожна господиня бачить по своїй печі. І шо, значить, я накидала — челюсті мені білі — значить я вже натопила. А якщо челюсті чорні, то я ше не натопила. Якщо Ви не топите — Ви не знаєте! Як я топлю... Я вже семсят п'ять років живу: я в двацять вийшла заміж — і од тих пор топлю в печі» [13, с. 76] (Нова Мощаниця Здолб. Рівн.); «Як господині пекла, вона знала кілько палити, і кілько він має сидіти — то всьо сі знало напаміть: коли всадити його, як напалено, коли його добувати. Вже тая господиня знала всьо напаміть» [15, с. 75] (Стрептів Кам.-Буськ. Львів.).

Таким чином, досвідчені волинські господині послуговувались іншими, безрозхідними (без застосування витратних матеріалів) методами уточнення готовності печі для посадки хліба. Так, вважалось, що виріб можна садити, коли черінь розпечена до такого рівня, що спричиняла легке іскріння дерев'яної

коцюби: «Якщо вже згоріли ті дрова, розгорнули жар. Разів три треба розгортати той жар: сюда-туда, сюда-туда по печі. Трошки чуть пригасає, і знов розгорнути. І так три рази. І вона така черінь робиться, так іскри скачуть. То вже готова» [11, с. 33] (Залісці Шумськ. Терн.); «Ну, тре дивитися. Молоде мусе вчити: «От дивись — вже нагоріла піч! Добрий шмат жару є!». А може і занадто вже гискрит: вигортаєш дерев'яною коцюбою, а гискри з теї коцюби вже сипляться. Треба чуть вже три хвилині зачекати, щоб пригасла піч, щоб чуть охолонула (пару мінут: мінут дві, ну, три)» [12, с. 229] (Бондарівка Радивил. Рівн.); «Уже як нагорить воно, то бере (коцюба була) так-о пошурне, і гискри по черені скачуть, червоненькі гискри так розсипаються. Більшість вже знали по дровах» [12, с. 97] (Липа Горох. Влн.); «А я маю коцюбу. Як коцюбою вигорну жар, тею коцюбою шурну по черені: як іскри вискакують — о, вже піч готова!» [12, с. 131] (Старики Горох. Влн.); «Дивись, як черінь вже такий, береш коцюбою так-о, то воно вже іскрить, то тоді вже готовий черінь. І тут має бути піднебінне таке червоне — не чорне. Да і всьо» [13, с. 98] (Мости Здолб. Рівн.); «Як вигортали, як воно сі іскрило ше, то ше трошка зачекали, бо шоби не згорів. Ну, і всьо» [15, с. 85] (Стрептів Кам.-Буськ. Львів.); «А взаді палила, а перед сам вугіль нагортала: і він грівся від того вуглі. Нажарів, і як вже взяла коцюбу і так-о порухала: вже іскри на дні — п'єц напалений» [15, с. 27] (Тадані Кам.-Буськ. Львів.); «Я так: оце вигорнула і шкребнула тісенько так до цього. І бачу що іскрить вже аж так-о іскрочки такі летять. Значить — черінь нагоріла» [25, с. 16] (Славів Черняхівського району Житомирської області; далі — Чернях. Житом.). Очевидно, сприятливою вважалась температура самозаймання деревини, за різними оцінкам, 250—320° С [26, с. 143], принципово прийнятна для початку випікання. Втім, такий метод перевірки терморезиму печі не був унікальним чи суто локальним надбання етнографічної Волині, позаяк зафіксований також на території, наприклад, Бойківщини: «То брали, такі були кочерги. То то так шутровали ватру тоді: були іскри, то вже сь ми знали, що вже. Вже вогень давало, то ми знали, що то вже мож саджати» [22, с. 3] (Котельниця Воловець. Закарп.).

Волинські респонденти повідомляють, що господині внаслідок тривалої хлібопекарської практики

володіли уявленням про приблизні обсяги деревини, яку слід було спалити, задля оптимального нагріву печі для вдалого приготування печива: «Як добрі дрова, два рази вкинула в піч, да й. Моя як пече, то що, два рази сухі дрова, ондо сухі дрова в оберемочком несла. Вкинула, да й всьо» [10, с. 139] (Вільгір Гоц. Рівн.); «Сипали муку. Сипали, як печуть пироги — білее — то то сиплять муку. А як на хліб, то не сипали. Вже міра була, скільки тото дров треба спалити» [12, с. 291] (Зелене Горох. Влн.); «То такі п'єци були, тепер духовки. Вже як п'єц напалили, палили сухі дрова тоди, вже там дно мало бути біле таке, воно мало бути вже біле — то вже напалено. Я сама не зразу вміла так. І запхали, вугіль вигортали — і всьо, забрали» [15, с. 12] (Тадані Кам.-Буськ. Львів.). Деякі господині навіть вираховували точну кількість полін, необхідних для випалювання печі при випіку того чи іншого виду печива: «Ну, я от, наприклад, як ми вже вибралися сюди, і вже свекруха померла, а я осталася хазяйка, то піч я знала, яка має бути, потахнути. Но я вищитала поліна, що мені в мою піч на пироги треба тільки дванадцять полін, а як на хліб, то треба чотирнадцять, п'ятнадцять. То я собі так п'єц» [12, с. 262] (Колмів Горох. Влн.). З цим пов'язані жартівливі висловлювання респондентів із житомирських районів Волині про те, що для випікання хліба потрібно брати «рівні» (прямі) дрова. Очевидно, суть полягала у тому, що дрова мали бути однакової величини: так легше було запам'ятати їх поштучну кількість та об'єм для певного випіку.

Певне поширення мав критерій тривалості горіння дров. Так, подекуди на Волині вважали, що піч на хліб необхідно напалювати не менше години: «Як напалиш з годину, то піч вже червона. Вже така червона, да й тоді саджаєш» [10, с. 12] (Колесники Гоцан. Рівн.). Щоправда, такий маркер побутував також на інших етнічних теренах українців, зокрема на Подніпров'ї, де вважалося необхідним топити піч для випікання хліба не менше, аніж півтори години (Старосілля Остерського повіту) [3, с. 140].

Важливий чинник, який також впливав на кількість дров для випалювання печі при випікання хліба — це частота користування цим опалювальним пристроєм. Так, респонденти зауважують, що при тривалій та, особливо, неперервній експлуатації вариста піч прогрівається швидше та рівномірніше, по-

требує меншої кількості дров та має кращу тепло-віддачу: «Два оберемки дров спалиться, тоді готово. Один оберемок, а потім ще пару підкинути. І жар, коли вже згасає, тоді хліб вже саджається. Жар щоб був, розгортається жар по всій печі. І там побу-де, тоді жар згортається. Але якщо часто печуть, то піч вона температуру свою зберігає. А коли там печеш раз, чи два, чи п'ять раз на рік, то тоді пані хазяйка вже тоді в курсі дела, скільки дров дати: чи оберемок, чи півтора, чи два, — щоб вона накалилася, мала свою температуру» [12, с. 189] (Кутрів Горох. Влн.).

Уявлення такого кшталту мали певну реалістичну підоснову, оскільки й справді при тривалому постійному використанні пічна глина мала незначну рівномірну вологість, тому й прогрів її робочої частини відбувався швидше. Так само робоча поверхня була позбавлена острівців холоду, що могли спричинити локальні невдачі у хлібопеченні: наприклад, коли недопікалась чи розтріскувалась лише одна чи кілька хлібин із усієї партії, розміщені у специфічному місці — в куті печі, посередині череня чи ближче до устя.

Чи не найбільш суб'єктивним був спосіб визначення придатної температури повітря в осерді печі шляхом відчуттів — рукою: «Ще руку то клали туди: ага, руку там можу я тримати деякий час, значить то ще піч не гаряча, а якщо засунула і вже пече — гаряча піч» [11, с. 108] (Забара Шумськ. Терн.); «І тоди вже нагару згорнула в п'єцу вогонь, вигорнула, а тоди пхнула руку так-о в п'єц: як дуже пекло, то я ще трошки хліба чекала-м. А як так нормальне (то вже така моя міра була), то я тоди саджала. Бо хліб як садила, а велика горяч, то пекло дуже в руку. А як я за хвилину, то вже дух втівав, то я вже знала» [15, с. 109] (Ямне Кам.-Буськ. Львів.). Аналогії цього припису побутували на інших етнічних теренах України, зокрема на Бойківщині: «І воно вже вогонь вигріват вже з печі звідти і пхає в ту кухню, грань ту, а звідтам вимітає файно чисто. І тогди так руку пхають, як ще жарко у печі, ще не пхайте. А як вже так глівкіше, тоді вже запхайте, пхайте хліб» [21, с. 17] (Яблунів Турк. Львів.). Такий прийом був доступний лише вкрай досвідченим господарям та потребував накопичення значних емпіричних знань. Проте ефективним він був лише за умов перманентного застосування з індивідуально окресленим конкрет-

ним опалювальним пристроєм, тобто власною піччю господарю.

Зауважу, що на етнічній території України побутували й інші способи перевірки стану готовності опалювального пристрою до посадки хліба. Так, на Поліссі, аби перевірити, чи досить напалено в печі, спочатку формували маленьку паляничку і пекли; потім її віддавали корові — «щоб молоко було» [27, с. 327]. На мою думку, така паляниця виступала не стільки реальною перевіркою терморезиму печі, скільки рудиментарним випіканням прісного хліба, символічною апеляцією до нього. Про це свідчить також його подальша доля — споживання коровою (від цього в неї прибувало молоко), можливе рудиментарне жертвоприношення *першого* хліба. Прикмета про прибуття молока у корови генетично більш пізня — основа у поширенні на корову «хлібної» символіки зросту (прибуття тіста у діжі = прибуття молока).

Висновки. Наведений матеріал дає змогу зробити певні узагальнення. Передовсім зазначу, що народні приписи стосовно оптимальної температури стінок та середовища варистої печі, підготованої до посадки хліба, мали на меті, з одного боку, забезпечити температуру, достатню для вдалого випіку, з іншого — вберегти хліб від пригорання. Зіставивши попередньо описані методи, можна стверджувати, що температура черені не повинна була перевищувати 270—300 градусів, склепіння — 350—400 градусів за Цельсієм. Температура середовища мала сягати не більше 300° С. Такі показники співвідносні із сучасними стандартами промислового хлібопечення.

Полівалентність критеріїв та маркерів визначення оптимальної температури пов'язана із наступними чинниками. Так, борошно різних сортів та видів мало різний розмір частинок, різну кількість домішок, різну вологість, а тому мало дещо відмінну температуру самозаймання. Оскільки єдиного стандарту чи виробника часто не було навіть у межах певного села — траплялись бівалентні критерії (борошно горить на черені — занадто напалена піч / достатньо напалена піч). Це ж стосується і тіста різних видів злаків: для вдалого випіку житнього хліба необхідною була вища температура.

Яскравою локальною особливістю хлібопечення етнографічної Волині було застосування харчової

солі як маркера готовності печі до посадки хліба. Втім, найімовірніше, її використовували радше із ритуально-обереговою, аніж раціональною метою.

Глина, якою обмазували піч, могла містити у різних місцевостях різні домішки (метали, мінерали, оксиди, кварцити тощо), тому каління при різних температурах відрізнялось за кольором чи радше його відтінком, що означало різницю у температурі від кількадесят кількох сотень градусів.

Більшість методів випікання хліба були вповні універсальними. Проте найточніше верифікувались та адекватно діяли вони в умовах конкретного господарства чи, радше, конкретного опалювального пристрою, внаслідок певних індивідуальних особливостей його конфігурації. Тобто кожна піч мала індивідуальний час остигання, тому й початкова температура випіку підбиралась та перевірялась кожною господинею протягом тривалих спостережень.

1. Rokossowska Z. Chleb. Jego znaczenie w przesądach, lecznictwie o codziennym życiu, zebrane na Wołyniu, we wsi Jurkowszczyźnie pow. Zwiąhelskim. *Wiśła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny*. Warszawa, 1899. T. 13. Z. 1. S. 153—158.
2. Ц[елоковская] В. Пища и питье крестьянъ-малороссовъ, съ нѣкоторыми относящимися сюда обычаями, повѣрьями и примѣтами. *Этнографическое обозрѣніе*. Москва, 1899. № 1—2. С. 266—322.
3. Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині. *Матеріали до етнології*. Київ, 1931. Т. 3: Матеріали до монографії с. Старосілля. С. 83—196.
4. Коненко Й. Народня пожива у Скалатському повіті. *Матеріали до української етнології*. Львів, 1918. Т. XXVIII. С. 70—85.
5. Артюх Л.Ф. *Українська народна кулінарія*. Київ: Наукова думка, 1977. 152 с.
6. Ципишев С. Традиційні хлібні вироби Рівненського Полісся початку ХХ століття. (За польовими матеріалами із Дубровицького та Сарненського районів Рівненської області). *Поліссязнавство у фольклорно-етнографічних і літературно-мистецьких дослідженнях: Наукове видання*. Рівне, 2009. С. 99—107.
7. Зюбровський А.В. *Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці ХІХ — на початку ХХІ століття (За матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону)*. Київ: Наукова думка, 2018. 193 с.: іл.
8. Конопка В., Зюбровський А. «Від зернини до хлібини»: семантико-структурний аналіз хліборобського побуту українців (на матеріалах Південно-Західного історико-етнографічного регіону). Львів: Інститут народознавства НАН України. 2018. 600 с.: іл.
9. Зюбровський А. Традиційна основа випікання хліба на Рівненщині (за матеріалами польових досліджень Гошанського та Острозького р-нів Рівненської обл. у липні 2009 р.). *Народознавчі Зошити*. 2010. № 5—6. С. 776—783.
10. *Архів Інституту народознавства НАН України (Далі: Архів ІН НАН України)*. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 598-а. Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 4—10 липня 2009 р. у Гошанському та Острозькому р-нах Рівненської обл. 160 арк.
11. *Архів ІН НАН України*. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 683: Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 2—5 червня 2010 р. у Шумському р-ні Тернопільської обл. 133 арк.
12. *Архів ІН НАН України*. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 685: Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 7—19 липня 2010 р. у Горохівському р-ні Волинської обл. 336 арк.
13. *Архів ІН НАН України*. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 686: Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 27—29 серпня 2010 р. у Здолбунівському р-ні Рівненської обл. 137 арк.
14. *Архів ІН НАН України*. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 688: Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 7—13 липня 2011 р. у Бродівському та Радехівському р-нах Львівської обл. 150 арк.
15. *Архів ІН НАН України*. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 689: Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 4—8 липня 2012 р. у Кам'янка-Бузькому р-ні Львівської обл. 201 арк.
16. Голубович І. Народня пожива в Снятинському повіті (Покуте). *Матеріали до української етнології*. Львів: З друкарні Наукового товариства ім. Шевченка, 1918. Т. XXVIII. С. 48—70.
17. *Химическая технология керамики*. Учеб. пособие для вузов под ред. И.Я. Гузмана. Москва: Стройматериалы, 2003. 496 с.
18. Дробот В.І. *Технологія хлібопекарського виробництва*. Київ, 2002. 364 с.
19. Кравченко В. Вогонь. *Зібрання творів та матеріали з архівної спадщини*. Упоряд. О. Рубан. Київ: ІМФЕ ім. М.Т. Рильського НАН України, 2009. Т. 2. С. 70.
20. Маховський В.О., Крюковська О.А. Дослідження небезпек та оцінка наслідків аварійних ситуацій і аварій на складах безтарного зберігання борошна хлібопекарських підприємств. *Збірник Дніпродзержинського державного технічного університету*. Дніпродзержинськ. 2015. № 1. С. 288—295.

21. *Архів ІН НАН України*. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 684: Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 27—29 червня 2010 р. у Турківському р-ні Львівської обл. 73 арк.
22. *Архів ІН НАН України*. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 687: Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 22—25 червня 2011 р. у Воловецькому р-ні Закарпатської област. 70 арк.
23. Афтанділянц Є., Зазимко О., Лопатько К. *Матеріалознавство*. Київ, 2013. 612 с.
24. Пьянкова К.В., Седакова И.А. *Соль. Славянские древности: Этнолингвистический словарь: в 5 т. Под общ. ред. Н.И. Толстого*. Москва: Международные отношения, 2012. Т. V: С (Сказка) — Я (Ящерица). С. 113—119.
25. *Архів ІН НАН України*. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 791. Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 3—13 липня 2013 р. у Черняхівському, Червоноармійському та Новоград-Волинському р-нах Житомирської обл. 300 арк.
26. Баран Д.Я., Хомовський О.А. Особливості горіння дерев'яних конструкцій. *Збірник тез доповідей 8 Міжнародної науково-технічної конференції молодих учених та студентів «Актуальні задачі сучасних технологій», 27—28 листопада 2019 року*. Тернопіль, 2019. Том 1: Сучасні технології в будівництві, машино- та приладобудуванні. С. 143.
27. Мандебура О. Традиційне харчування поліщуків: повсякденна їжа. *Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження*. За ред. С. Павлюка, Р. Омеляшка. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2003. Вип. 3: У межиріччі Ужа і Тетерева. 1996. С. 323—336.
- materials from Dubrovysia and Sarny districts of Rivne region). *Polissieznaustvo in folklore-ethnographic and literary-artistic researches: Scientific edition* (Рр. 99—107) [in Ukrainian].
- Ziubrovskiy, A. (2018). *Folk traditions of baking bread of Ukrainians in the late XIX — early XXI century (According to the data South-Western historic-ethnographic macro region of Ukraine)*. Kyiv [in Ukrainian].
- Konopka, V., & Ziubrovskiy, A. (2018). «From grain to bread»: semantic-structural analysis of Ukrainians' agricultural way of life (on the data of the South-Western historic-ethnographic macro region). Lviv [in Ukrainian].
- Ziubrovskiy, A. (2010). Traditional basis of baking bread in Rivne region (according to field research of Hoshcha and Ostroh districts of Rivne region in July 2009). *The Ethnology Notebooks*, 5—6, 776—783 [in Ukrainian].
- Archive of the Institute of Ethnology of the National Academy of Sciences of Ukraine (hereinafter: Archive of IE NASU)*. F. 1. Op. 2. Act. 598-a. Field ethnographic materials on the topic «Bread in the traditional culture of Ukrainians», recorded by Andrii Viktorovych Ziubrovskiy on July 4—10, 2009 in Hoscha and Ostroh districts of Rivne region [in Ukrainian].
- Archive of IE NASU*. F. 1. Op. 2. Act. 683: Field ethnographic materials on the topic «Bread in the traditional culture of Ukrainians» were recorded by Andrii Viktorovych Ziubrovskiy on June 2—5, 2010 in Shumsk district of Ternopil region [in Ukrainian].
- Archive of IE NASU*. F. 1. Op. 2. Act. 685: Field ethnographic materials on the topic «Bread in the traditional culture of Ukrainians» were recorded by Andrii Viktorovych Ziubrovskiy on July 7—19, 2010 in the Horokhiv district of the Volyn region [in Ukrainian].
- Archive of IE NASU*. F. 1. Op. 2. Act. 686: Field ethnographic materials on the topic «Bread in the traditional culture of Ukrainians» were recorded by Andrii Viktorovych Ziubrovskiy on August 27—29, 2010 in Zdolbuniv district of Rivne region [in Ukrainian].
- Archive of IE NASU*. F. 1. Op. 2. Act. 688: Field ethnographic materials on the topic «Bread in the traditional culture of Ukrainians» were recorded by Andrii Viktorovych Ziubrovskiy on July 7—13, 2011 in Brody and Radekhiv districts of Lviv region [in Ukrainian].
- Archive of IE NASU*. F. 1. Op. 2. Act. 689: Field ethnographic materials on the topic «Bread in the traditional culture of Ukrainians», recorded by Andrii Viktorovych Ziubrovskiy on July 4—8, 2012 in Kamianka-Buzka district of Lviv region [in Ukrainian].
- Holubovych, I. (1918). Folk food in Sniatyn district (Pokuttia). *Materiialy do Ukrainiskoi etnologii* (Vol. 28, pp. 48—70). Lviv [in Ukrainian].
- Guzman, I. (Ed.). (2003). *Chemical technology of ceramics*. Textbook. Manual for universities [in Russian].
- Drobot, V. (2002). *Bakery production technology*. Kyiv [in Ukrainian].

REFERENCES

- Rokossowska, Z. (1899). Bread. Its significance in the world conceptions, the healing and the daily life, gathered in the village Yurkovszczyzna Zwiabel district. *Wisla* (Vol. 13, pp. 153—158) [in Polish].
- Shchelokovskaia, V. (1899). Food and drink of peasants-maloros', with some customs, beliefs and omens related here. *Etnographicheskoe obozreniie*, 1—2, 266—322 [in Russian].
- Zahlada, N. (1931). Food in the village Starosillia in Chernihiv region. *Materiialy do ethnologii. Materials for the monograph village Starosillia* (Vol. 3, pp. 83—196) [in Ukrainian].
- Konenko, Y. (1918). Folk food in Skalat district. *Materiialy do Ukrainiskoi etnologii* (Vol. 28, pp. 70—85) [in Ukrainian].
- Artiukh, L. (1977). *Ukrainian folk cooking* [in Ukrainian].
- Tsyypyshev, S. (2009). Traditional bread products of Rivne Polissya in the early twentieth century. (According to field ma-

- Kravchenko, V., & Ruban, O. (Ed.). (2009). *Fire*. In *Collection of works and materials on archival heritage* (Vol. 2, p. 70). Kyiv [in Ukrainian].
- Makhovskiy, V., & Kriukovska, O. (2105). Research of dangers and an estimation of consequences of emergency situations and accidents in warehouses of bulk storage of flour of the bakery enterprises. *Collection of Dniprodzerzhynsk State Technical University, 1*, 288–295 [in Ukrainian]. *Archive of IE NASU*. F. 1. Op. 2, Act. 684: Field ethnographic materials on the topic «Bread in the traditional culture of Ukrainians» were recorded by Andrii Viktorovych Ziubrovskiy on June 27–29, 2010 in Turkiv district of Lviv region [in Ukrainian].
- Archive of IE NASU*. F. 1. Op. 2, Act. 687: Field ethnographic materials on the topic «Bread in the traditional culture of Ukrainians» were recorded by Andrii Viktorovych Ziubrovskiy on June 22–25, 2011 in Volovets district of Zakarpattia region [in Ukrainian].
- Aftandyliants, E., Zazymko, O., & Lopatko, K. (2013). *Materials of science*. Kyiv [in Ukrainian].
- Piankova, K., Sedakova, I., & Tolstoi, N. (Ed.). (2012). *Salt. Slavic antiquities: Ethnolinguistic dictionary: in 5 vol.* (Vol. 5, pp. 113–119). Moscow [in Russian].
- Archive of IE NASU*. F. 1. Op. 2, Act. 791: Field ethnographic materials on the topic «Bread in the traditional culture of Ukrainians», recorded by Andrii Viktorovych Ziubrovskiy on July 3–13, 2013 in Chernyakhiv, Chervonoarmiisk and Novograd-Volynsk districts of Zhytomyr region [in Ukrainian].
- Baran, D., & Khomovsky, O. (2019). Features of burning of wooden structures. *Collection of abstracts of the 8th International Scientific and Technical Conference of Young Scientists and Students «Actual problems of modern technologies», November 27–28, 2019* (Vol. 1, p. 143) [in Ukrainian].
- Mandebura, O., Pavlyuk, S., & Omelyashko, R. (Eds.). (2003). Traditional Polissia nutrition: everyday food. *Polissia Ukrainy: materialy istoryko-etnografichnoho doslidzhennia. In the interfluvium of the Uzh and Teterev rivers. 1996* (Issue 3, pp. 323–336). Lviv [in Ukrainian].