



УДК 398.3:664.6(477.87-2=161.2)
DOI <https://doi.org/10.15407/nz2021.05.1050>

ЕТАП ВИЙМАННЯ ХЛІБА З ПЕЧІ В НАРОДНОМУ ХЛІБОПЕЧЕННІ УКРАЇНЦІВ ЕТНОГРАФІЧНОЇ ВОЛИНИ НАПРИКІНЦІ 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

Об'єкт дослідження — етап виймання хліба із печі у хлібопеченні українців етнографічної Волині, а предмет — народні звичаї, обряди, традиції, технологічні приписи та прикмети, що супроводжували виймання печива з опалювального пристрою та завершували хлібопекарський цикл, їх типологія та імовірна семантика. Методичною основою розвідки є загальнонаукові методи: історико-порівняльний, типологічний, а також методи редукційного та індукційного аналізу. Особливий акцент зроблено на застосування спеціальних етнологічних методів: польового етнографічного дослідження (інтерв'ю, фотофіксація). До наукового обігу вводиться значна кількість авторських польових етнографічних матеріалів.

Вкрай недостатня вивченість питання складає актуальність теми. Метою розвідки є заповнення лакун у даній галузі народознавчої науки шляхом виявлення типологічних, семантико-семіотичних та, частково, генетично-еволюційних джерел походження звичаєвості етапу виймання хліба.

Автор доходить висновку про те, що в основі синкретичної звичаєвості досліджуваного етапу лежать архаїчні пласти дохристиянських поминальних вірувань українців, пов'язаних із пошануванням душ покійних родичів, уявленнями про потойбіччя, а також рудименти культів стихій, зокрема вогню.

Ключові слова: хліб, піч, борошно, дрова, вогонь, вода, пара, чернь, пекло, потойбіччя.

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

STAGE OF EXTRACTION OF BREAD FROM THE OVEN IN FOLK BAKERY OF UKRAINIANS OF ETHNOGRAPHIC VOLYN IN THE END OF XIX — EARLY XXI CENTURY

The extraction of bread from the oven was the final stage of the baking cycle of the Ukrainians of ethnographic Volyn. This stage, according to rudimentary worldviews about the analogy of baking bread with the life of man, was associated with its symbolic «birth». The *object* of research is the stage of taking bread out of the stove in baking process of Ukrainians of ethnographic Volyn, and the *subject* is folk customs, rites, traditions, technological prescriptions and signs that accompanied the taking of pastry from the stove and completed the baking cycle, their typology and probable semantics. The *methodological basis* of this exploration is general scientific methods of historical-comparative, typological, as well as methods of deduction and induction analysis. Special emphasis is placed on the use of specific ethnological methods: field ethnographic research (interviews, photo-fixation). A significant amount of author's field ethnographic materials is introduced into scientific circulation. Extremely insufficient study of the issue is the main *relevance* of the theme. Therefore, the *purpose* of this exploration is to fill gaps in this field of ethnography, by identifying typological, semantic-semiotic and, partly, genetic-evolutionary sources of the origin of the custom of the stage of extraction of bread. The author comes to the general *conclusion* that the syncretic custom of the studied stage is based on archaic layers of pre-Christian commemorative beliefs of Ukrainians associated with honoring the souls of deceased relatives, ideas about the afterlife, and the rudiments of elemental cults, especially honoring of fire. At the extraction stage, the newly created product — bread — was symbolically inscribed in the space of the developed living expanse. Also, from a realistic point of view, through various behavioral prohibitions, the very probability of acquiring bread with uncharacteristic taste, consumer or aesthetic qualities (for example, a ban on putting aside, etc.) were impossible. This stage of baking also had a special remote programming purpose, namely to provide a link to the next baking cycle and predict its successful completion. As for the rational component of the bread extraction stage, it is based on deep empirical knowledge of Volynians, and Ukrainians in general, regarding organoleptics and biochemistry of bread, thermal characteristics of the oven.

Keywords: bread, oven, flour, firewood, fire, water, steam, stove bottom, hell, otherworld.

Вступ. Виймання хліба з печі було завершальним етапом хлібопекарського циклу українців етнографічної Волині. Ця стадія, згідно з рудиментарними світоглядними уявленнями про аналогію випікання хліба із життєвим шляхом людини, асоціювалась із його символічним «народженням». Також вона передувала кульмінації так званого циклу, що умовно називається «життя та страждання хліба», тобто розділенню та споживанню печива — його асоціативної «смерті». На етапі виймання господині не мали жодного реального впливу на результат вже здійсненого випіку. Проте завданням цієї стадії хлібопекарського циклу було радше підготувати готове печиво до споживання, подовжити його зберігання, правильно розмістити та підготувати основу наступного випікання.

Об'єктом нашого дослідження є етап виймання хліба із печі, а предметом — народні звичаї, обряди, традиції, технологічні приписи та прикмети, що супроводжували виймання печива з опалювального пристрою та завершували хлібопекарський цикл, їх типологія та імовірна семантика. Територією дослідження є етнографічна Волинь. Хронологічні межі охоплюють головню кінець XIX — початок XXI століття, із ретроспективними екскурсами у більш ранні періоди, з метою встановлення генези та походження певних аспектів цього етапу хлібопечення. Методичною основою нашої розвідки є загальнонаукові методи: історико-порівняльний, типологічний, а також методи дедукційного та індукційного аналізу. Особливий акцент зроблено на застосування спеціальних етнологічних методів: польового етнографічного дослідження (інтерв'ю, фотофіксація). До наукового обігу вводиться значна кількість авторських польових етнографічних матеріалів.

На теперішній час цей етап хлібопекарського циклу залишається децю осторонь від сфери зацікавлення вчених народознавців. Найчастіше він розглядається у сукупності з дослідженням інших етапів випіку, головню у розвідках та монографіях Лідії Артюх, Таїси Гонтар, Сергія Ципишева та Андрія Зюбровського [1, с. 49; 2, с. 62—63; 3, с. 103; 4, с. 220—223; 5, с. 109—112]. Втім, на сьогодні стадії виймання хліба з печі окремого дослідження присвячено не було. Таким чином, метою даної розвідки є заповнення лакун у цій галузі народознавчої науки шляхом виявлення типологічних, семантико-семіотичних та, частково,

генетично-еволюційних джерел походження звичаєвості етапу виймання хліба.

Основна частина. Етап виймання хліба з печі, в основному, розподілявся на два комплекси дій. Перший був пов'язаний з остаточним забезпеченням хлібової придатності до споживання шляхом покращення його смакових та естетичних характеристик, в тому числі й виправлення певних недоліків випікання, подовження строку зберігання печива, унеможливлення його псування, в тому числі внаслідок неправильного розміщення готового продукту у просторі житла. Окрім того, певними обрядодіями забезпечувалось пошанування покійних родичів, як формула своєрідної подяки за «допомогу» та вдале завершення випіку. Метою другого етапу було створення певного символічного зв'язку із початком наступного хлібопекарського циклу та досягненням програмаційного ефекту для досягнення майбутнього вдалого випіку.

Вказані етапи не мали чітко виражених меж, часто діючи та виконуючись водночас, або частково взаємозамінюючи один одного. Окрім того, внаслідок втрачання залишків традиційної культури повсякдення значущим є зміщення акцентів у етапі виймання хліба з обрядової до технологічно-раціональної складових.

Так, перший субетап починався після того, як буханці хліба виймали з печі. Так, переважна більшість волинських господинь вважала за потрібне передовсім обтерти хлібини шматком зволоженої тканини, мокрою рукою чи просто злегка облити водою. Це робили, за повідомленнями респондентів, задля того, щоб скоринка хлібини ставала м'якшою: «Витягнули хліб з печі, то обов'язково взяли водичку, і так її зверха рукою, і так фاینенько її, щоб вона освіжила. І так обмили його. Колись там не було помазочків всяких з пір'я» (с. Забара Шумського р-ну Тернопільської обл. (далі — Шумськ. Терн.) [6, с. 108]; «Обмачують водою. Щоб відійшов, був м'якший. Саджати в піч, тре водою помачати, і з печі виймати — помачати» (с. Пляшева Радивилівського р-ну Рівненської обл. (далі — Радивил. Рівн.) [7, с. 211]; «Водичкою, баба. Тепер то я саджаю в духовку, ну, то я яйцем мажу. А колись мачали водичкою, як саджали і виймали, то троха водичкою помачали, і стає такий пухкенький» (с. Богунівка Горохівського р-ну Волинської обл. (далі — Горох. Влн.), 28) [7, с. 28];

«Водою. Вийняли бохонця хліба, коцюбою висунула і взяла відро. Положила дві полінци, бо так в руках тримати, обмивати, то пече — і водою зверха, прамом чистою водою. І поставила. Десь в якусь положила на стільцеві якого ожуха, кия якого, щоб його так во во спирати» (с. Богунівка Горох Влн. 8) [7, с. 8]; «Мастили, хто як хтів. Водою помивали. Шоб кращій був. Бо попелу не було. Не для смаку, а просто... Ну, ше й для смаку» (с. Бордуляки Бродівського р-ну Львівської обл. (далі — Брод. Львів.) [8, с. 8]); «Ну, можуть ше мастити. Я не мастила те пер. Він, може, як запечеться шкірка, то, може, вона зробиться м'якша» (с. Підмонастирок Радехівського р-ну Львівської обл. (далі — Радехів. Львів.) [8, с. 77]; «А примазувати водов. Так шкоринка трошки одпариться, а зи споду, то як уже піджарений крепко, то мона тоже обмити його — одпариться. І ставили його на лавку» (с. Півче Здолбунівського р-ну Рівненської обл. (далі — Здолб. Рівн.) [9, с. 10]; «Примивали. То примити. Мама казала: «Михайлиню, примий хліб!» Ну, то як добули, то примили. Твердий був. І то відпарився, і змився, а тоди то витерли і муку вишкрабали ножиком — і всьо, і їли» (с. Стрептів Кам'янка-Бузького району Львівської обл. (далі — Кам.-Буськ. Львів.) [10, с. 88]; «Тоді Ви його вийняли, руку встромили у водичку (така літенька) і гарненько так-о змастили, щоб він був дуже гарний, такий рум'яний» (с. Славів Черняхівського р-ну Житомирської обл. (далі — Чернях. Житом.) [11, с. 16].

Такі уявлення респондентів мають давнє походження, оскільки підтвержені письмовими джерелами з кінця XIX століття. Так, повідомлялось, що змащений водою хліб мав пустити пару, тоді бохани будуть «м'які і легкі» [12, с. 283]. Реалістична основа припису є цілком зрозумілою — хліб відпарювався та м'якнув. Проте, теоретично, в останньому випадку це можуть бути рудиментарні уявлення стосовно жертвоприношення, оскільки душі померлих «живились» парою від хліба. Втім, зазначу, що яскравих вербальних свідчень побутування такого комплексу уявлень на території етнографічної Волині досі виявити не вдалося. Проте, зважаючи на поширеність цього пласту на інших теренах України, можна припустити, що на території дослідження такі уявлення радше втрачені чи дуже редуковані, аніж констатувати їх відсутність апіорі. Так, Василь Ми-

лорадович зазначав: «Помічений хрестом хліб (перший всаджений у піч. — А. З.) розламують надвоє і кладуть на покуті або на покутньому вікні для предків. «Перший хліб — поминки, він душам спасення, пара з його доходить до мертвих на той світ»; «пара як піде з хліба, то помершим». Його потім віддають жебракам» [13, с. 192]. Аналогічних поглядів дотримувалось населення Слобожанщини. Вийнявши перший хліб із печі, господиня розламувала його на вісім частин, «але не ламаючи нижньої скоринки, і кладе на вікно вистигати, щоб дати можливість покійникам скористатись парою від хліба» [14, с. 275]. А на Середньому Подніпров'ї респонденти в першій третині XX століття повідомляли: «Як паляниці витягають, то одну розламують і розкладають на вікні, на столі і кажуть: хай мертві пару хватають, — це так старі баби роблять» (с. Старосілля Остерського р-ну Чернігівської обл.) [15, с. 143].

Пара від хліба була поживою для мешканців потойбічного світу також за уявленнями населення Опілля [16, с. 142], Західного Полісся [17, с. 322]. Такі повір'я, власне, демонстрували програмаційну складову етапу виймання хліба, адже були покликани не лише «виявити вдячність» душам покійних родичів за допомогу у щойно завершеному випіку, а й закликати їх до покровительства й у подальших хлібопекарських циклах.

Стосовно розм'якшення поверхні печива водою, то справді, при випіканні хліба у традиційній спосіб його скоринка часто виходила досить твердою, внаслідок завищеної початкової температури в робочій камері варистої печі, зумовленої теплотехнічними особливостями останньої [18, с. 75, 80]. Водночас зауважу, що пом'якшення хліба досягалося не лише шляхом зволоження його поверхні. Згідно з повідомленнями респондентів, щоб печиво було м'якшими, його слід було змочити водою та накрити зверху тканиною чи й навіть ковдрою, створивши таким чином ефект парової бані: «...Клійонку і зверху ше накриваю його чимось таким теплим (ковдрою чи рядном), щоб відійшла та шкоринка, щоб була м'якенька, щоб не була тверда. Бо вона як же в печі печеться, то вони вже ж засихають. А більшість водою люди змочують, зверху змивають водою і накривають так само, щоб він, вроді, відпарувався, щоб відходила шкоринка з нього» (с. Сошище Шумськ. Терн.) [6, с. 57]; «Водою його змачували. Накривали. Отак-о поскла-

даєш і є так-о умисне такі рушники — і накривали, щоб вони не дуже позасихали, щоб воно та шкірка троха відходила. От на лавці так-о поскладаєш-поскладаєш і так накриєш» (с. Липа Горох. Влн.) [7, с. 82]; «А водою. Накривали. А щоб він водійшов. Він так, вроді, сухий. А так накриєш (от тепер ше, навіть, накриваю) цалофаном, а потім вже обрусом накрию, і він там під цалофаном так зм'якшіє, шкоринка та така м'якенька» (с. Колмів Горох. Влн.) [7, с. 242]; «От як витягнув гарячий, і він в тебе твердуватий. Береш воду на руку — мочиш. Не то водою, а намочив руку і по хлібові ідеш. То ж тепло йде. То же гаряче-гаряче. І ше як візьми більш води, то геть може долоньку тобі обпекти. Тоді водичкою обвів, обвів, накрив — і воно собі париться, щоб ця шкоринка була м'якенька. Накриваються. Обично, можеш водою і не брати. Бо мої люблять хліб такий, щоб він зажаристий чуть-чуть був. Така щоб шкурка чуть-чуть хрупала. То я вже тоді водичкою. Накрила собі рушничком, накрила ше чимось. Він пропарився, і ця шкурка така вже» (с. Вільгір Гоцданського-ну Рівненської обл. (далі — Гоцдан. Рівн.)) [19, с. 150]; «А той житній, то тільки водою, водою загладили. І всьо. Накривали. Во якою-небудь лахом накривали, щоб він полежав» (с. Бордуляки Брод. Львів.) [8, с. 77]; «Накривали, так. Шоби він відійшов. Він як накритий, то він відійде, відпаріє: шкірка м'якенька буде, всьой взагалі. Бо є так нераз, шо трошки пересохне, трошки шкірка тверда. А його як накрили, то він тоді м'ягесенький став, як пушок. Як трошки перепіксі, то для того накривали» (с. Тадані Кам.-Буськ. Львів.) [10, с. 30]; «Водою, аби пара пішла. І накривали його, щоб шкірка була мігенька, а не тверда. Зимною водою помастили і накрили: чи рушником чи чим накрили» (с. Спас Кам.-Буськ. Львів.) [10, с. 15].

Подекуди вважали, що хліб, який пройшов таку парову обробку, довше не черствів: «Витягнули хліб з печі, то обов'язково взяли водичку, і так її зверху рукою, і так її файненько, щоб вона освіжила. А тоді брали трапочку і накривали, щоб він відійшов, бо він засохлий дуже. Накривали його полотенечком — він тоді відходив, робилася така шкірочка на ньому м'якенька. І він не так черствів» (с. Забара Шумськ. Терн.) [6, с. 109].

Такі уявлення не позбавлені раціонального змісту, оскільки справді хліб у такому випадку насичу-

вався вологою, яка і пом'якшувала його, і уповільнювала черствіння. З іншого боку, надмірно зволожене печиво могло швидше запліснявіти. Тому його часом повторно на кілька хвилин всаджували до печі з метою просушування: «Аякже ж, то ж мастили. Коли ше виймали з печі і мачали водою, і ше раз його саджали, щоб він обсох. А обсох знаєте нашо? Бо як він не обсохне, певне, то буде мо цвісти хліб — знаєте, вода на хлібові сира. А так його мати вийме, помачає водою і ше трошки в піч — і виймає вже тоді його з печі. Ну, він вже, знаєте, вода та обсохне в печі. А так хліб може ше й цвісти, як літом» (Смолява Горох. Влн.) [7, с. 51].

Щоправда, повторне посадження хлібин у піч для просихання було пов'язано, радше, із бажанням досягнути естетичного ефекту. Для цього, зокрема, хліб виймали, поливали не холодною, а гарячою водою, а опісля цього знову садили у піч — «тоді виходить блискуча скоринка» (околиці міста Новоград-Волинський, кінець XIX ст.) [20, с. 154]. Обливання тіста гарячою водою призводило до зварювання білків у скоринці. При запіканні вони утворювали хрустку склоподібну поверхню.

Проте цей прийом не набув на етнографічній Волині широкого розповсюдження, а з другої половини XX століття, внаслідок тяжіння до спрощення технології випікання, був замінений іншими способами, що давало змогу досягнути покращення естетики хлібини. Змащування хліба простою холодною водою без домішок давало ефект лише у вигляді пом'якшення скоринки. А процес обливання гарячою водою та повторного всадження був досить трудомісткий, то волинські господині поступово почали переходити до використання речовин, які надавали хлібній скоринці бажаного відблиску без повторної термообробки.

Найдавнішим способом, імовірно, було натирання хлібної поверхні речовиною, що містила тваринні чи рослинні жири, найчастіше рослинною олією: «Як хотять, щоб блищав, то помастит оливою. Бо водою помачати, то не блищить» (с. Богунівка Горох. Влн.) [7, с. 7]; «Якшо хліб спечений, печуть, тримають в печі дві години. Ложиться на стіл. Зверху я так беру олією, клійонку і зверху ше накриваю його чимось таким теплим (ковдрою чи рядном), щоб відійшла та шкоринка, щоб була м'якенька, щоб не була тверда» (с. Сошище Шумськ. Терн.) [6, с. 57]; «Як в

піч саджаю, то водою перегладжую, а як виймаю з п'єца, то я то я олією помащу, щоб блищав» (с. Литовище Шумськ. Терн.) [6, с. 90]. Проте, очевидно, давнішим був варіант, за яким поверхню хліба після виймання обмащували солониною чи смальцем. Повніше цей прийом зберігся на території Галицької Волині: «То вже як хтіли, як вже охота була мастити (смальцем таким, чи, може, шо)» (с. Тадані Кам.-Буськ. Львів.) [10, с. 12]; «Я мастила скірку, шоби була м'ягенька. Я не така богата: як пішла до Камінки купила кавальчик солонини. То я зіставила, то я знала, же я буду хліб пекла, то я тоди наверху вкраялам кусочок і помастила хліб — то скірка міленька» (с. Ямне Кам.-Буськ. Львів.) [10, с. 112]; «Ну, аякже! І тепер ше мащу, щоб мігенький був. А де хто не має чим помастити, то водою. А я завжди мала таке сало — і ше салом мастила: він ше блищів, і такий був мнягенький-мнягенький, відходив. Тепер мало печу хліба, бо куплю собі. Кілько мені треба? Я сама — не маю нікого» (с. Соколя Буського р-ну Львівської обл. (далі — Буськ. Львів.)) [10, с. 171].

Найсучаснішим способом було змащення поверхні хліба крохмалем: він, внаслідок процесів карамелізації та колоїдизації, надавав скоринці бохана естетично привабливого блиску. Втім, можливим є навіть більш-менш точно встановити появу цього звичаю — рубіж ХІХ — початок ХХ століття, коли картопля, основне джерело крохмалю, доступне селянинові, невідворотно увійшла у селянський побут. Водночас зазначу, що використання з цієї метою інших овочів, багатих на крохмаль, наприклад, ріпи, ні з письмових джерел «докартопляного» періоду (щоправда, їх обмаль), ні з повідомлень респондентів, звісно, не зафіксовано. Водночас, приготування крохмального розчину та його застосування у косметико-естетичних цілях у традиційному хлібопеченні Волині фіксується досить яскраво та має широку географію поширення територією дослідження: «А потім виймеш з печі, і помачати водою. Є так люди, шо крохмал робили з картошкі. Ну, терли бараболю. І процідили. Та настойка то вона тоді сцідиться, і кіп'ятком заливали. Ну, блищит. Хліб блищав» (с. Забара Шумськ. Терн.) [6, с. 115]; «З бараболі робили крохмаль. Терли бараболю. Одціджували, і крохмаль видушували. І в мисці запарювали водою. І він дуже хліб той гарний робився. І тим те-

плим крохмалю всі булочки мастити. Так, не черствів і гарний вид мав дуже. Гарячий з печі витягали і старалися тим крохмалем. Запарювали, колотили крохмаль. Бараболі натремо, його оддушити треба. Зсядеться крохмаль. Тее викинули, скинули десь там (свиняті, чи кому). А той крохмаль взяли в миску, холодною водою розвели і кіп'ятком залляли, зробили крохмаль» (с. Обич Шумськ. Терн.) [6, с. 19]; «А то вже як виймають з печі, то водою омачають і накривають. А, знаю, перше мама, щоб хліб файний блискущий був, візьмуть крохмалю, і запарать водою (ну, крохмаль), і, вже як виймають, помажуть тим крохмалю. То він такий геть хвайний такий блискущий» (с. Перемиль Горох. Влн.) [7, с. 322]; «Хто хтів, то ще крохмалем примочував житній хліб. Візьме, крохмалю розведе — а блищить хліб, так, як то яйцем помазаний» (с. Суйми Здолб. Рівн.) [9, с. 33]; «Крохмаль робили з картоплі. Знаєте, таке чуть клейке. Примажуть, та й він гарний такий блискущий. Зара, то олієм мажуть» (с. Нова Мощаниця Здолб. Рівн.) [9, с. 46].

При випіканні хліба у традиційний спосіб не використовували форм: бохани клали або безпосередньо на черинь, або на підкладку з деревного чи рослинного (найчастіше — капустяного) листа. Тому досить часто доводилося при вийманні партії печива відчищати його від згорілого підкладу, пригорілого борошна чи запечених у подошві вугликів. Зазвичай достатньо було легенько обмити боханець, або дещо обшкребти подошву ножом: «Виймаєш, то він дуже крепко піджарювався, добре. Відшкрібували муку, витирали і всьо. Накривали хліб і всьо» (с. Колесники Гошан. Рівн.) [19, с. 5]; «...тільки чисто черинь загорнути, замести, і саджають. А вийняли хліб з печі, помили зверху і зі споду помили, і чистенький гарний, добре запечеться, то нічого не підстеляли. Водою помили. Зверху нічо, накрили крохмалом, він гарно загнітився, а вийняли з печі, помили (зверху помили, зі споду помили)» (с. Сошище Шумськ. Терн.) [6, с. 78]; «В печі хліб пікся, розводили крохмаль, запарювали. Той вугіль, шо там він під сподом був, ножом обстругували його. Так легенько, він обсипався. І знову мочили його, щоб він відійшов. Постругали, бо як же ж, він під сподом печений. Той грис обсипався» (с. Залісці Шумськ. Терн.) [6, с. 42]; «Ну, змивають водою, бо воно ж на черені, і знизу зметуть трошки. А потом всю ту пиль, шо там

понизу ше водичкою змили і зверху його змили, і він тоді получається червоний. Жовтий чи червоний. Він спікся, він такий буде один колір мати, а вже коли водичкою його взяв, він зовсім інакчий колір має: він такий коричневий получається. І знизу та пиль змітається вся» (с. Кутрів Горох. Влн.) [7, с. 193]; «А як на черені, то шкрабали. От возьмеш його — він підпечений так крепко — возьмеш, помачаєш його, щоб воно добре обшкрабалось. Бо ж то, знаєте, черінь: там десь і попіл, і десь так як мука добре не причепиться» (с. Колмів Горох. Влн.) [7, с. 242]; «А потім захолоне, візьметься ножа, пообшкрабувати-пообшкрабувати — де який вуглик добре не вигорнеш, десь добре коцюба не забере, як піч нерівна, то той вуглик залізе. То той вуглик той вирізати, де за-смалиться ото вирізати. І всьо, і на полицю» (с. Богунівка Горох. Влн.) [7, с. 19]; «Пекли на черені тільки, то його обшкрабували. Бо муки багато було, а він ше, може, там і замураний був» (с. Бордуляки Брод. Львів.) [8, с. 27]; «А потім, як добували, шкрабали ножом. Ну, і мили. Аж мили з-під споду. Ну, і ставили, щоб він стиг» (Монастирок Брод. Львів.) [8, с. 35]; «Ну, то як добули, то примили. А блехах, то не примивали. І то відпарився, і змився, а тоди то витерли і муку вишкрабали ножиком — і всьо, і їли» (с. Стрептів Кам.-Буськ.) [10, с. 88].

Певним чином регламентувалось розміщення боханів після їх виймання з печі. Так, волинські господині вважали, що хлібини, допоки вони ще гарячі, в жодному разі не слід класти на підшву — скоринка відпарювалась, відставала від м'якуша, печиво знизу ставало мокре та гливке, навіть міг з'явитись закалець. Щоб уникнути цього рекомендувалось класти чи спирати бохани на ребро: «От ше казали, я забулася, що хліб не можна, щоб він лежав догори ногами. І спечете, щоб, вроді, витягується, щоб його догори ногами не можна, щоб хліб лежав» (с. Сошище Шумськ. Терн.) [6, с. 60]; «Ну, шось не клали так. Тільки от як хліб і виймали з печі (то от була в старій хаті в нас лавочка), то я ставила так-о. Отак ставила, спирала той хліб. І як охолоне вже, то тоді вже клала. То шось признака, не мона було такого робити» (с. Липа Горох. Влн.) [7, с. 82]; «Я тобі казала: як виймають з печі, то трошки водою. І ставляли (колись була коло стіни, коло окна лавка), і на ту лавку спирали, і чимсь прикрили: рушничком прикрили. Не клали, а так спирали отак-о (на ребро. — А. З.)

бохонці. То топіро: шур сюди, шур туди — то шо ти хочеш!? А я не знаю. То спирали, певне, щоб він... Наприклад в нас, як виймають паску з печі, то кладуть на чомусь м'якшечкому, застеляють, і так-о ту паску сюди-туди, туди-туди покачають. А тоді ставляють. А в других селах відразу ставляють. От була в мене сваха, і каже: «А я ше не бачила, щоб хліб качали. Нашо то Ви качаєте?» Кажу: «Шоб він не сів! Бо як височенька пасочка, а відразу положать гарачу — і вона сяде, — кажу, — Атак: і трошки простигне, і поставиш, і вона не сідає». «От, — каже, — а в нас ніхто не качає» (с. Старики Горох. Влн.) [7, с. 118—119]; «Ні, треба то сперти на шось. Так рівно, як то кажуть, на шось спирала. Кажуть, так покласти, то він буде мати закалець, а так його (на бік. — А. З.), от він вистигає і звідси, і звідси — і не буде закальця. А в хлібі там робиться так як палець таке як тісто таке непечене» (с. Підмонастирок Радех. Львів.) [8, с. 77]; «Не, не, ставили боком. Ну, бо так-во його положити, то під сподом воно відпарується. А як положите на бік, то воно там виходе, бо він впертий. То вистигає всьой, а так буде паритися» (с. Станіславчик Брод. Львів.) [8, с. 150]; «Ну, так-о постановиш на лавку його до стіни. Настановиш десять булок, хто й по дванадцять пік. Ну, він так схоладає, і він не одпарюється, не мнякіє: покласти гарячий хліб (на підшву. — А. З.), а ше житній, то там закалець буде — таке, як мило — внизу» (с. Суйми Здолб. Рівн.) [9, с. 33]; «А його на лавці так-о: не ложили так (на підшву. — А. З.), бо м'якишка така зробиться мняка, а так-о насторч. Накрила рушником, він собі прохолоне. Тоді виносили. Там десь мали якісь клітки такі, коробочки. А я в діжку пікну складала» (с. Нова Мощаниця Здолб. Рівн.) [9, с. 46]; «Його покладали на столі, чи десь, щоб він вистигнув. І його так клали, щоб воно там не відпарилося: так-о як бляшки, по дві докупы, щоб сердиною воздух ішов. Отак набік його, дві докупы (по три, по дві поставили) — і сердинкою ішов воздух, щоб він скоріше вистигнув» (с. Тадані Кам.-Буськ. Львів.) [10, с. 30]. Логічне поясненням таких приписів таке: покладенням хліба на ребро максимально зменшувалась площа його контакту із поверхнею. Так унеможлиблювалось утворення парових прошарків між скоринкою та поверхнями, на які клали печиво, що унеможлиблювало зайве запарювання хліба.

Також подекуди вважали, що не слід класти хліб одразу на підшву чи, тим більше, верхівкою донизу, оскільки скоринка в такому положенні не має жорсткості і може відбутись певне зминання та склеювання м'якушки. Потовщене ребро хліба, очевидно, справді мало більшу просторову міцність, що й зауважили респонденти: «Спирали на лавку, чи куди там. Стоя. Трошки боком. Ну, на ребра. Якщо він круглий то його так-о (на ребро. — А. З.) ставили. Щоб не віддушився. Бо якщо його перекинеш наверх, він, получається, як паляниця робиться. А якщо його на ребро, і він такого весу не має. А знизу та ж корка. Вона твердіша, як та, що верхня, і отак ставиш, і він собі так стоїть. Один на другий спи-раєш — і всьо. То тільки поки вистигне. Поки вистигне, а там вже можна ложити, як хочеш» (с. Куртів Горох. Влн.) [7, с. 194].

Іноді якщо хліб перепікся та був надто сухим та твердим, господині після виймання умисне ставили його на підшву, щоб остання дещо відпарилась та зм'якла: «Я то ставлю на бік завше. Виймаю з печі, то я на бік. Допіро в формах, то вже рівно мусе ставляти, бо на бік не поставить, а так, як на блясі печу, то я завше на бік ставлю. Бо як ставляти його положити його так-о рівно, от він посиріє, водпарується так, зробиться м'якеньке під сподом дуже. А як крепко засушений, то ставлю рівно, щоб він водійшов трошки, а послі на бік обертаю» (с. Стійло Горох. Влн.) [7, с. 155]; «А примазувати водов. Так шкоринка трошки одпариться, а зи споду, то як уже піджарений крепко, то мона тоже обмити його — одпариться. І ставили його на лавку» (с. Півче Здолб. Рівн.) [9, с. 10]. І навпаки, якщо пекли у формах, то хліб уже могли витягнути із них дещо перезволоженим. В такому випадку його обов'язково встановлювали вертикально, на одну із найменших площин і граней, щоби він просохнув: «То як хто хтів. Я так рівно клала: на стільницю то я витягнула, поклала і всьо. То вже так (на бік. — А. З.) клали, як не витігнули, не перекинули. А там вже на споді, на блещці, зара є пара, і так як хліб мокрий, то його вже треба ставити на шторця, би висох» (с. Ямне Кам.-Буськ) [10, с. 112].

Зазначу, що на території Волині на сьогодні не зафіксовано певних особливих ритуалізованих вимог до води, якою обмивали чи відпарювали бохани. Втім, аналогічно, як і раціональних критеріїв відбору рідки-

ни для такої процедури, окрім, звісно, базових: вода повинна бути чистою, незіпсованою, такою, що не контактувала із «нечистими» (як реально, так і світоглядно) речима — зазвичай та сама вода, на якій готували їсти.

Проте вода, якою обмивали хлібини, витягнуті з печі, внаслідок контакту з печивом підвищувалась у своєму семіотичному статусі. Це зумовлювало її подальше використання у магічних взаємодіях (контактна магія) з метою залучення суб'єкта ритуалу до позитивної хлібної символіки. Так, на Холмщині (Волинське Забужжя) із метою залучення дитини до «хлібної» семіо- та аксіосфери, символічно вмивали її лице залишками води від обмивання вийнятого з печі хліба; при цьому примовляли: «Щоб до нього люди так ішли, як ідуть до хліба, щоб було людям миле, як хліб» [21, с. 284].

Подібні уявлення побутували в інших етнографічних районах України. Так, на суміжному із Волинню та Холмщиною Надсянні вважалось, що коли вмиватись такою водою, «то будеш рум'яний, як хліб» [22, с. 133]. Такими способами користувались, найчастіше, дівчата, щоб «мали щастя до виходу заміж» [23, с. 67].

Рідкісними на території етнографічної Волині були повір'я прогностичного характеру, на основі спостереження за самим процесом виймання хлібин із печі. Так, вдалось зафіксувати повір'я, за яким, якщо, виймаючи печиво, господиня ненароком випускала із рук буханку, то це сповіщало прихід гостей (с. Бордуляки Брод. Львів.) [8, с. 24]. Імовірно, таке повір'я пов'язане із архаїчними поминальними уявленнями та вшануванням душ покійних родичів. Так, гість чи подорожній, особливо чужий чи далекий — невідомий загалом, — вважався своєрідним медіатором між земним та потойбічним світом, своєрідним агентом «тамтого світу», який міг переносити послання чи жертвоприношення мешканцям цього потойбіччя. Очевидно, такою часткою для душ покійних був цей хліб, який падав, а сам факт його падіння, — який був, до речі, за свідченнями респондентів, дуже рідкісним явищем, — вимогою їм цю частку віддати. А для того, щоб її, цю пожертву, передати душам родичів у побойбіччя, вже мав завітати гість-медіатор.

Значно рідшими, як уже зазначалось, при вийманні є обрядодії чи звичаї програмаційного характе-

ру, якім мали на меті забезпечити подальші успіхи у випіканні. Щоправда, таке є характерним для переважної частини етнографічної території України. Втім, наприклад, в кінці XIX століття існував звичай, за яким хліб, «виймаючи з печі, цілують кожний боханець, ніби дякуючи йому, що гарно виріс і просячи, щоб не швидко закінчувався» [12, с. 283]. Проте зазначу, на момент початку XXI століття подібних обрядодій на території Волині дотепер не зафіксовано.

Більшість же приписів програмаційного характеру були сконцентровані навколо уявлень про необхідність залишити у печі кілька полін після виймання з нього хліба: «Повиймаю хліб, попримочую. Дров у піч накидаю, піч закрила. Лягла, да й сплю» (с. Вільгір Гоцан. Рівн.) [19, с. 35]. Мотивації цього припису є декілька.

Одним із найпростіших пояснень є те, що дрова залишали у печі, аби вони там підсихали і легше було розпалювати наступного разу: «Як має палити, всьо повичищаєм і гола піч встається. Тоді дрова накладемо на переклад. Кладеться дрова, такий робиться переклад, щоб було як підпалити. Потім знову: як спечеться хліб, то вичиститься, піч вже холодна, знов накладається дрова туди, щоб не була піч порожня. То, казали, що в печі завжди має шось бути? Так. Щоб шось там було. Ну, дрова завше кидали. І вони просохнуть там — на другий раз файно займаються» (с. Липа Горох. Влн.) [7, с. 99]; «А обізательно поліно кинути. Тим часом кинути їдно-дві, а вже хліб прикрила, впорала і накидала стілько, скілько тобі на другий раз в печі треба розпалювати, накидала обемочок. Обізательно, щоб сохли дрова» (с. Старик Горох. Влн.) [7, с. 120]; «Дрова накидали. Щоб як на другий раз треба пекти, треба, щоб були дрова в печі» (с. Пляшев Радивил. Рівн.) [7, с. 212]; «А то клали, як сирі дрова, жеб вони висохли в печі після хліба, щоб на другий раз були сухі, добре горіли» (с. Колмів Горох. Влн.) [7, с. 243]; «Ну, та закидали люди, бо жеб висохли, жеб другий раз було ліпше палити. Вони як сухі, то так! Як палили під кухнею, то пхали наніч, випалили рано, як вже не було жару, клали, аби висхли, аби борше запалити» (с. Деревляни Кам.-Буськ. Львів.) [10, с. 132].

Спорадично зустрічались вказівки на кількість полін, які слід було залишати — три, зазвичай (очевидний зв'язок із уявленнями про магію чисел): «Ну,

завжди як я хліб виймаю, то вкину три поліні, а тоді йду знадвору несучи, накладаю, щоб то вони підсохли другий раз. Три поліні кидалося. Три. Ну, не знаю чого. Так мама робила, і так я. А що воно, до чого?!» (с. Зелене Горох. Влн.) [7, с. 292]. Також є згадки про те, що розміщувати дрова слід було кладучи їх навхрест: «Ну, кидали. Я бачу, що вигорнуть піч вже, то кидають пару полін, що було. А нашо воно так, я не знаю. То так-о візьме баба і кинула наохрест пару тих полін у піч» (с. Суйми Здолб. Рівн.) [9, с. 32]. Імовірно, в основі цього покладені апеляції до християнської символіки, а, можливо, і дохристиянські мотиви хреста як солярного чи вогняного знака.

Наступною групою повір'їв є такі, згідно з якими дрова після виймання хліба слід було залишати на черені, щоб не було «голої» печі. За уявленнями волян «гола», тобто, порожня піч притягувала до господарства негаразди та спричиняла відсутність хліба, голод, бідність загалом: «І як виймаєш хліб, то треба пару ломак кинуть в піч. От витягнули хліб, щоб гола піч ніколи не була. Бо, кажуть, щоб був завжди з хлібом, то треба пару ломак кинуть в піч. Це тоже таке бувало. Витягнув хліб, і завш треба кинуть в піч пару ломак, що піч ніколи не має стояти без дров. Дві-три ломачи, навіть, як в тебе нема під рукою, все-одно ти маєш кинуть» (с. Вільгір Гоцан. Рівн.) [19, с. 149]; «І то скоро дрова кидала, щоб гола піч не була. Вийняла хліб і хутко туди дрова накидаю, бо то щоб гола піч не була. Вже зразу, тільки хліб витягнули, і наготовлені дрова: вже дрова лежать, і хутко вже в піч. В піч кидаються дрова, щоб вони були потім сухі файні. То щоб гола піч не була» (с. Липа Горох. Влн.) [7, с. 78]; «Ай, то кажуть, що треба накладати дров. Але як є час, то накладу. Бо буде голо, кажуть. Не буде нічого, як гола піч, кажуть. Тепер того не додержується ніхто, то колись так. А то, кажуть, як гола піч — тре, щоб не була гола піч. Як господиня спече пироги чи хліб і накладе дров знов. Вони там висохнуть собі, будуть сухі. І щоб не була гола піч» (с. Стийло Горох. Влн.) [7, с. 153]; «Була «гола піч». Казали, що як от вигорнеш жар, то на голу піч недобре, як зайдеш до хати. Мама завсігди сварилася, щоб не була гола піч: треба було дрова кидати, зразу, но тільки виймеш. Тільки виймеш, то зразу приносили дрова. Ну, так, щоб не була без дров. Так, щоб не була пуста. Чи вона за-

ложена, чи ні — хоть пару полінець треба було щоб там було» (с. Пляшева Радивил. Рівн.) [7, с. 204]; «Назад дрова, щоб не була гола піч. Ну. Як є сушина сушити — то туди. А так же ж піч така розпалена, гарача, то закідали дрова. Дрова сухіше. І обізательно: хай дві поліни, три, а щоб не була гола піч, черінь гола» (с. Півче Здолб. Рівн.) [9, с. 8]; «Гола піч, то так, як хліб я добуваю, а хтось іде, то я так кажу: «Не йдїть! Бо хліб добувала!» То я кидаю вже два поліна в п'єц. Кину в п'єц, аби не була гола п'єц» (с. Грицеволя Радех. Львів.) [8, с. 104]; «Кидали завжди поліно або дві. Обов'язково. Добули хліб — завжди поліно або дві, щоб гола п'єц не була. Чось так: хто кидав, чи не кидав. Чи всі кидали? В нас, я знаю, завше так баба небошка казала: «Добудете з п'єца хліб — кинь пару полін. Нехай гола п'єц не буде!» (с. Березівка Радех. Львів.) [8, с. 133]; «В піч, як витягнула всьой хліб, два-три патики кинула назад, щоб сі тримало то, щоб все був п'єц повний, щоб не виходило так. Я сама так робила. Так. Все во добула хліб, тоди кинула два-три патики назад — і всьо, і закрила» (с. Тадані Кам.-Буськ. Львів.) [10, с. 28]; «Не можна. Шоб гола була. Як добудеш хліб — кинь пару полінець. Шоб не була гола. А та во в мене завжди пекла хліб, бо вона не має печі. Їй сі завалила. Аж до мене зі села іде: на селі живе, на тамтїй дорозі, а йде до мене печи. Несе сі з мукою, зі всім. Та й мені то не треба завждети, але шо зробиш: як не має де, то вже я ніц не кажу. То вона мені завжде каже: «Ой, пару полін кинь, жеб не булисьмо голодні! Бо будем голодні, як нема ніц в п'єцу!» (с. Соколя Буськ. Львів.) [10, с. 170]. Зрештою, аналогії зафіксовані у джерелах кінця ХІХ столїття. Так, на Томашівщині (Холмщина) «вкладають у піч кілька шматків дерева, щоб піч не була пуста, інакше хліба може у домі не вистачати» [24, с. 802].

Найімовірніше, що цей комплекс світоглядних переконань сформований як наслідок побутування бінарної семантичної опозиції «повний — порожній». Згідно з нею «повне» вважалось завжди добрим, хорошим, багатим, плідним, ситим і т. ін., а «порожне» — набирало дзеркально протилежних негативних аксіологічних ознак [25, с. 145—146]. Тому народній культурі притаманне намагання заповнити порожнини, особливо у тих ємностях чи просторах, «повнота» яких мала особливу вагу для життєдіяль-

ності родини. Логічний ланцюг виглядав приблизно так: повна піч — ситість — заповнити дровами (імітувати повноту стравами). І навпаки: порожня піч — нема що їсти — гола/голодна сім'я. Для інших ємностей це, наприклад, виглядало так: повна пічна діжа — багато хліба — ситість — для заповнення покласти на зберігання у неї печений хліб (імітувати наповненість тістом).

Зазначу також, що навіть утилітарне пояснення звичаю залишати дрова на черені після виймання хліба їх підсиханням не суперечило уявленням про «голу піч»: «Поліно кидали. Шоб не була «гола піч», називається. А дехто, от моя (дружина. — А. З.), я вона рідше пекла колись хліб, бо вона в хатині пекла, так вона навпаки: як піч тепла, так вона так леже, ніби, переклада, і наверх так-о дров накидає. Хоть вони сухі, вони там ще підсихають. Не, то і хоть сухі, але всьо-равно накидала, щоб піч не була пуста» (с. Кутрів Горох. Влн.) [7, с. 191]. Річ у тім, що у справді сирі дрова розгорялися вкрай важко, а у за певних умов, хоча й рідкісних, могли не розжарити робочі поверхні печі для необхідної для вдалого випіку хліба. Печиво, наприклад, могло вийти недопеченим чи розтріскатися. Тобто, стати неприйнятним для споживання. Загалом, логічний ланцюг у скороченому варіанті міг виглядати так: сирі дрова — холодна піч — недобрий хліб — голод. Про це, зрештою, зрідка згадують респонденти: «Ну, кажуть, шо гола піч не може бути. Але в піч кидали дров, щоб вони сохли на другий раз палити. А як не кидаєш — сирі не будуть горіти, і хліба не спечеш» (с. Зелена Горох. Влн.) [7, с. 286]. Тож основною метою описаних приписів було виключити можливість невдачу у випіканні хліба шляхом підготовки паливних ресурсів та уникнення появи негативної світоглядно «ворожої» порожнечі, шляхом імітації наповненості печі.

Іншою групою пояснень причини залишення дров були ті, що в своїй основі містили, імовірно, помилані уявлення українців та вшанування стихії вогню. Порівняно з попередніми вони значно рідше згадуються респондентами та менше виражені у нарративах.

Так, на мою думку, вшанування стихії вогню мали у своїй основі ті приписи, у яких респонденти висловлювали певний страх пожежі. Наприклад, респондент стверджує: «А дрова і воду поставити тре. То,

кажуть, пожежу не буде — сажа не буде займатись. Тре кинути дров і води поставити на припічку, то, кажуть, не буде пожежу» (с. Нова Мошаниця Здолб. Рівн.) [9, с. 43]. Підтвердженням слушності таких міркувань є повідомлення з джерел кінця ХІХ — початку ХХ століття, щоправда з інших етнографічних територій України. Так, на Слобожанщині в кінця ХІХ ст. побутувало повір'я такого змісту: «В печі вогонь сперечається з Господом. Вогонь говорить: я все спалю, а Господь йому відповідає: а я тебе заллю. От якщо в печі не буде води, то Господу важко буде переспорити вогонь; тому то і слід мати в печі воду на допомогу Господу» [26, с. 43]. Таким чином дрова слід би було розглядати як своєрідну їжу-жертвопринесення вогню, а воду як його своєрідну антитезу, яка б врівноважувала ворожу людині силу *стихийного* вогню (пожежа, наприклад, була крайнім проявом ворожості полум'я до людини [27, с. 109]). Думку про зв'язок залишення дров у печі із пошануванням стихії вогню у східних та західних слов'ян підтримували також класики народознавчої науки Дмитро Зеленін (пов'язував такі уявлення із давніми жертвоприношеннями вогню [28, с. 131]) та Казимир Мошинський (у діях на зразок описаних вбачав «відголосок страху пожежі» [29, с. 501]). Щодо ж до страху пожежі, то у населення етнографічної Волині подекуди навіть побутувало уявлення про її неминучість, яка відображена у повір'ях про те, що вогонь «очищає», спалює, хату, якій більше ста років [30, с. 171].

Одними із найдавніших мотивацій залишення дров після виймання хліба є мотив вшанування душ покійних родичів. Прямі згадки про зв'язок цих приписів із поминальною сферою волинян зафіксований у джерелах починаючи із останньої чверті ХІХ ст. Зокрема, у повідомленнях Ізидора Коперницького згадується, що «вийнявши хліб з печі, належить до неї кинути хоча б одне поліно, або кинути тліючу головешку; бо через це визволяється одна душа з печі» [31, с. 203] (село Юрківщина (нині не існує), околиці м. Новоград-Волинський, колишній Звягель). Софія Рокосовська, приблизно у тому ж часовому проміжку та з тієї ж території зазначає: «Коли останній бохон виймають з печі, господиня тримає в руці поліно дров, щоб водночас з вийманням хліба в піч їх кинути; цим визволяється одну душу з чистилища, інші говорять, що свою, а якщо піч залишаєть-

ся пустою, то душі батьків, а якщо ті живі, то родичів, прирікаються на довгі муки» [20, с. 154]. Схожі уявлення фіксуються і на початку ХХІ ст., щоправда не у північній, а у південній, Галицькій, частині Волині: «Ну, я витягнула хліб і дрова кидала відразу в п'єц, щоб вони мені і підсихали до другого хліба. Бо, кажут, як забереш хліб, а не кинеш поліна в п'єц, то будеш довго в пеклі горіти. То так старалися, щоби добути і зразу дрова кидати» (с. Підмонастирок Радех. Львів.) [8, с. 75]. Такі уявлення ґрунтуються на тому, що устя печі вважалось входом в потойбічний світ, розділений на рай та пекло [32, с. 33]. Звідси, очевидно, уявлення про те, що душі деякий час по смерті перебувають у печі-«пеклі» [33, с. 96]. Рай та пекло вважалися розташованими в одній горизонтальній площині, щоб потрапити в рай необхідно було пройти через пекло [32, с. 33]. Власне для того, щоб створити собі (чи душам покійних) своєрідний «місток» через пекло, господині вкидали до печі дрова [34, с. 327].

Також імовірно є зв'язок з комплексом уявлень про те, що хліб є живою істотою, яка при випіканні мучиться («життя та страждання хліба»). Так, на Слобожанщині вважалось, що жінка господиня повинна спокотувати страждання, завдані хлібом, у той спосіб, що має проповзти після смерті голим животом по черені; якщо ж клали дрова — повзти доводилось по них [26, с. 43].

Втім, на мою думку, основних джерел досліджуваного припису є два. Перший передбачає те, що дрова були своєрідною жертвою-замінником: дрова вкидали замість печива, щоб не марнувати дорогоцінний хліб. Можлива також аналогія між вкиданням поліна у піч та звичаєм кидати різні предмети (у т. ч. й дрова) на придорожні могили різних категорій невідомих померлих (чумаків, подорожніх тощо) [35, с. 51], очевидно, як рудимент прадавнього звичаю трупоспалення. В домашніх же умовах, очевидно, таким чином здійснювався акт поминання. Втім, достеменно зрозумілою є лише основна причина досліджуваних дій — забезпечити вдалий випік хліба як раціонально, так і з залученням усіх можливих, в тому числі потойбічних, сил.

Висновки. Зважаючи на ту вагому роль, яку, за народною уявою, відігравали у вдалому завершенні випіку потойбічні сутності, головно душі покійних родичів, та стихія вогню, одним із базових лейтмоти-

вів вказаного періоду хлібопечення було висловлення своєрідної подяки цим агентам за допомогу.

Вияв цієї вдячності набирав різних конкретних форм. Найважливіша з них — ритуальне годування душ покійників парою від свіжоспеченого хліба. Приписи ж стосовно залишення дров у печі (після виймання звідти хліба) мали обереговий характер з метою нівелювання негативного впливу порожньої печі на людей та господарство (бінарне протиставлення концептів повне — порожнє) та, разом з тим, характер своєрідної жертви-кормління вогню, символічної підтримки вічного домашнього вогнища, та пов'язані з поминально-поховальними уявленнями українців.

Водночас на етапі виймання відбувалось символічне вписування новоствореного продукту — хліба — у космос освоєного житлового простору. А також, з реалістичної точки зору, шляхом різних поведінкових заборон, унеможлилювалась сама вірогідність набуття хліба невластивих йому смакових, споживчих чи смакових якостей (наприклад, заборона класти на бік тощо). Цей етап хлібопечення також мав особливу віддалено-програмаційну мету, а саме забезпечити зв'язок із наступним хлібопекарським циклом та спрогнозувати його вдале завершення.

Щодо раціональної складової етапу виймання хліба, то вона ґрунтується на глибоких емпіричних знаннях волинян, та й українців загалом, стосовно органолептики та біохімії хліба, теплотехнічних характеристиках печі. Щоправда, частина із них сформована на основі своєрідних естетичних поглядів населення досліджуваного етнографічного регіону. Наприклад, красивим вважався хліб із блискучою скоринкою.

Крім того, як це було продемонстровано, більшість обрядодій цього етапу випікання мають свої прямі чи опосередковані аналогії у хлібопеченні інших історико-етнографічних районів України та певних слов'янських етносів, що, на мою думку, є закономірним явищем, оскільки більшість стрижневих компонентів описаної сфери випіку мають глибоке дохристиянське коріння та сягають своїми початками як мінімум до періоду початку вчиненого хлібопечення.

1. Артюх Л.Ф. *Українська народна кулінарія*. Київ: Наукова думка, 1977. 152 с.
2. Гонтар Т.О. *Народне харчування українців Карпат*. Київ: Наукова думка, 1979. 138 с.

3. Ципишев С. Традиційні хлібні вироби Рівненського Полісся початку ХХ століття. (За польовими матеріалами із Дубровицького та Сарненського районів Рівненської області). *Поліссезнавство у фольклорно-етнографічних і літературно-мистецьких дослідженнях: Наукове видання*. Рівне, 2009. С. 99—107.
4. 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.
5. 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.
6. *Архів Інституту народознавства НАН України (Далі — 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.
7. *Архів ІН НАН України*. 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.
8. *Архів ІН НАН України*. 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.
9. *Архів ІН НАН України*. 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.
10. *Архів ІН НАН України*. 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.
11. *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.
12. Kibort J. *Szlachcic łarciowy na Wołyniu. Wisła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny*. Warszawa, 1897. Т. 11. Zesz. 2. S. 270—286.
13. Милорадович В.П. Життє-бытє лубенского крестьянина. *Українці: народні вірування, повір'я, демонологія*. Упор., прим. та біогр. нариси А.П. Пономарьова, Т.В. Косміної, О.О. Боряк; вст. ст. А.П. Пономарьова; іл. В.І. Гордієнка. Київ: Либідь, 1991. С. 170—341.

14. Щ[елоковская] В. Пища и питье крестьянъ-малороссовъ, съ нѣкоторыми относящимися сюда обычаями, повѣрьями и примѣтами. *Этнографическое обозрѣніе*. Москва, 1899. № 1—2. С. 266—322.
15. Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині. *Матеріали до етнології*. Київ, 1931. Т. 3: Матеріали до монографії с. Старосілля. С. 83—196.
16. Řehoř Fr. Poświęcenie mieszkania ruskiego w Galicyi (Z okolic Żydaczowa). *Lud*. Lwów, 1896. Т. 2. S. 141—146.
17. Сілецький Р. *Традиційна будівельна обрядовість українців*. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2011. 428 с.
18. Зюбровський А. Традиційні методи, способи та критерії перевірки стану готовності печі для всадження хліба на Волині в кінці ХІХ— на початку ХХІ століття. *Народознавчі Зошити*. Львів, 2021. № 1. С. 73—83.
19. *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.
20. Rokossowska Z. Chleb. Jego znaczenie w przesądach, lecznictwie o codziennym życiu, zebrane na Wołyniu, we wsi Jurkowszczyźnie pow. Zwiąhelskim. *Wisła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny*. Warszawa, 1899. Т. 13. Z. 1. S. 153—158.
21. Борисенко В. Обряди життєвого циклу людини. *Холмищина і Підляшшя: Історико-етнографічне дослідження*. Відп. ред. Валентина Борисенко. Київ: Родовід, 1997. С. 282—309.
22. Udziela S. Lud polski w powiecie Ropczyckim w Galicyi. Cz. I. *Zbiór wiadomości do antropologii krajowej*. Kraków, 1890. Т. 14. S. 1—136.
23. Cisek M. Materjały etnograficzne z miasteczka Żołuni w powiecie Przemyskim. *Zbiór wiadomości do antropologii krajowej*. Kraków, 1889. Т. 13. S. 54—83.
24. Zaleski A. Poglądy ludu na przyrodę. *Wisła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny*. Warszawa, 1897. Т. 11. Zesz. 4. S. 802.
25. Плотникова А.А. Полный — Пустой. *Славянские древности: Этнолингвистический словарь: в 5 т. Под общ. ред. Н.И. Толстого*. Москва: Международные отношения, 2009. Т. IV: П (Переправа через воду) — С (Сито). С. 145—147.
26. Иванов П. Этнографические материалы, собранные в Купянскомъѣзде Харьковскойгуб. *Этнографическое обозрѣніе*. Москва, 1897. № 1. С. 22—81.
27. Белова О.В. Пожар. *Славянские древности: Этнолингвистический словарь: в 5 т. Под общ. ред. Н.И. Толстого*. Москва: Международные отношения, 2009. Т. IV: П (Переправа через воду) — С (Сито). С. 109—112.
28. Зеленин Д.К. *Восточнославянская этнография*. Пер. с нем. К.Д. Цивинной; примеч. Т.А. Бернштам, Т.В. Станюкович и К.В. Чистова; послесл. К.В. Чистова. Москва: Наука, 1991. 507 с.
29. Moszyński K. *Kultura ludowa słowian*. Kraków: Polska Akademia Umiejętności, 1934. Cz. II: *Kultura duchowa*. 725 s.
30. Кравченко В. Вогонь. Матеріал зібраний на Правобережжі. *Первісне громадянство та його пережитки на Україні*. Київ, 1927. Вип. 1—3. С. 170—171.
31. Kopernicki I. Przyczynek do etnografii ludu ruskiego na Wołyniu z materyjałów zebranych przez P. Zofiję Rokossowską we wsi Jurkowszczyźnie. *Zbiór wiadomości do antropologii krajowej*. Kraków, 1887. Т. 11. S. 130—228.
32. Страхов А.Б. *Культ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингвистического исследования*. Мюнхен: Издательство Отто Сагнера, 1991. 244 с.
33. Dąbrowska S. Jak sobie lud wyobraża istoty świata nadprzyrodzonego. *Wisła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny*. Warszawa, 1903. Т. 17. Zesz. 1. S. 94—97.
34. 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 межиріччя Ужа і Тетерева. 1996. С. 323—336.
35. Номис М. *Українські приказки, прислів'я і таке інше*. Уклад М. Номис. Упоряд., приміт. та вступна ст. М.М. Пазяка. Київ: Либідь, 1993. 768 с.

REFERENCES

- Artiukh, L. (1977). *Ukrainian folk cooking* [in Ukrainian].
- Gontar, T. (1979). *Folk food of the Ukrainians of the Carpathians* [in Ukrainian].
- Tsyypyshev, S. (2009). Traditional bread products of Rivne Polissya in the early twentieth century (According to field materials from Dubrovysia and Samy districts of Rivne region). *Polissieznavstvo in folklore-ethnographic and literary-artistic researches: Scientific edition* (Pp. 99—107) [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. (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].
- Archive of the Institute of Ethnology of the National Academy of Sciences of Ukraine (hereinafter: 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. 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. 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. 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].
- 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].
- Kibort, J. (1897). Poor nobility at Volyn. *Wisla*, 2 (Vol. 11, pp. 270—286) [in Polish].
- Myloradovych, V., & Ponomarov, A. (Eds.) (1991). Life-being of the Lubny peasant. *Ukraintsi: narodni viruvannia, poviria, demonolohia* (Pp. 170—341) [in Ukrainian].
- Shchelokovskaia, V. (1899). Food and drink of peasants-maloros, with some customs, beliefs and omens related here. *Etnohraficheskoe obozreniie*, 1—2, 266—322 [in Russian].
- Zahlada, N. (1931). Food in the village Starosillia in Chernihiv region. *Materiialy do etnologii. Materials for the monograph village Starosillia* (Vol. 3, pp. 83—196) [in Ukrainian].
- Rehor, Fr. (1896). Consecration of Rus` lodging in Galicia (from the vicinity of Zhydachiv). *Lud* (Vol. 2, pp. 141—146) [in Polish].
- Siletskyi, R. (2011). *Traditional building rituals of Ukrainians* [in Ukrainian].
- Ziubrovskiy, A. (2021). 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 Ethnology Notebooks*, 1, 73—83 [in Ukrainian].
- 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].
- 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].
- Borisenko, V. (1997). Rites of human life cycle. *Kholmshchyna i Pidliashshia: Istoryko-etnografichne doslidzhenia* (Pp. 282—309) [in Ukrainian].
- Udziela, S. (1890). Polish people in the county of Ropczycza in Galicia (Part. I). *Zbior wiadomosci do antropologii krajowej* (Vol. 14, pp. 1—136) [in Polish].
- Cisek, M. (1889). Ethnographic materials from the town of Zoluni in the Peremyshl district. *Zbior wiadomosci do antropologii krajowej* (Vol. 13, pp. 54—83) [in Polish].
- Zaleski, A. (1897). Folk conceptions of nature. *Wisla*, 4 (Vol. 11, p. 802) [in Polish].
- Plotnikova, A., & Tolstoi, N. (Ed.). (2009). Full — Empty. *Slavic antiquities: Ethnolinguistic dictionary: in 5 vol.* (Vol. 4, pp. 145—147). Moscow [in Russian].
- Ivanov, P. (1897). Ethnographic materials collected in Kupiansk district of Kharkiv province. *Etnohraficheskoe obozreniie*, 1, 22—81 [in Russian].
- Belova, O. & Tolstoi, N. (Ed.). (2009). Fire. *Slavic antiquities: Ethnolinguistic dictionary: in 5 vol.* (Vol. 4, pp. 109—112). Moscow [in Russian].
- Zelenin, D. (1991). *East Slavic ethnography* [in Russian].
- Moszynski, K. (1934). *Slavic folk culture* (Part. II: *Spiritual culture*) [in Polish].
- Kravchenko, V. (1927). Fire. The material collected on the Dnieper Right Bank. *Pervisne hromadianstvo ta yoho perezhytky na Ukraini* (Issue 1—3, pp. 170—171) [in Ukrainian].
- Kopernicki, I. (1887). The sketch to the ethnography of the Rus people in Volyn from the materials collected by Mrs. Zofija Rokossowska in the village Yurkivshchyzna. *Zbior wiadomosci do antropologii krajowej* (Vol. 11, pp. 130—228) [in Polish].
- Strakhov, A. (1991). *The cult of bread of the Eastern Slavs* [in Russian].
- Dabrowska, S. (1903). How people depicts creatures of the supernatural world. *Wisla*, 1 (Vol. 17, pp. 94—97) [in Polish].
- Mandebura, O., Pavlyuk, S., & Omelyashko, R. (Eds.). (2003). Traditional Polissia nutrition: everyday food. *Polissia Ukrainy: materialy istoryko-etnografichnoho doslidzhenia. In the interfluvium of the Uzh and Teterev rivers. 1996* (Issue 3, pp. 323—336). Lviv [in Ukrainian].
- Nomys, M. (1993). *Ukrainian proverbs, sayings and so on. Concluded by M. Nomys* [in Ukrainian].