



УДК 930.2:[392.8 :664.6:7.011.26](=161.2)  
DOI <https://doi.org/10.15407/nz2022.04.885>

## ДЖЕРЕЛЬНА БАЗА ДОСЛІДЖЕННЯ ОБРЯДОВОГО ХЛІБА УКРАЇНЦІВ

Людмила ГЕРУС

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-5931-3816>  
докторка історичних наук, кандидатка мистецтвознавства,  
старша наукова співробітниця, завідувачка відділу,  
Інститут народознавства НАН України,  
відділ народного мистецтва,  
проспект Свободи, 15, 79000, м. Львів, Україна,  
e-mail: [ludmilagerus@gmail.com](mailto:ludmilagerus@gmail.com)

Дослідження обрядового хліба створює переконливу основу для збереження та посилення репрезентації наявних і відродження згаслих його культурно-мистецьких надбань. Особливе значення для наукового дослідження має окреслення й аналіз джерельної бази задекларованої теми.

*Метою статті* є всебічне висвітлення джерельної бази обрядового хліба українців. Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні науково-дослідні завдання: виділити та охарактеризувати основні групи джерел, показати їх важливість для ґрунтовного розкриття теми. *Об'єктом* дослідження є процес розвитку історичної думки, доробок дослідників за темою традиційної обрядовості та звичаєвості українців, а *предметом* — сукупність джерел, що акумулюють оптимальну інформацію про обрядовий хліб українців.

Виявлений та проаналізований у статті різний за походженням та інформаційним потенціалом джерельний масив матеріалів, необхідний для дослідження обрядового хліба, розподіляється на вербальні (друковані, рукописні, усні), візуальні (артефакти, твори малярства й графіки, світлини), поведінкові (процес виготовлення, застосування) групи.

Для збору інформації та її теоретичного аналізу, систематизації й узагальнення застосовано *бібліографічні методи*.

**Ключові слова:** обрядовий хліб, джерельна база, артефакт, спадщина, музей, культура.

Ljudmyla HERUS

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-5931-3816>

Doctor of Sciences in History,  
Candidate of Arts (Ph. D), Head of Department,  
The Institute of Ethnology of the National Academy  
of Sciences of Ukraine,  
Department of Folk Art,  
15, Svobody Avenue, 79000, Lviv, Ukraine,  
e-mail: [ludmilagerus@gmail.com](mailto:ludmilagerus@gmail.com)

## THE STUDY SOURCE BASE OF RITUAL BREAD OF UKRAINIANS

*Introduction.* The worldview fundamentals of the bread being in the traditional culture of Ukrainians are based on the awareness of the exceptionally high place of the bread in the Ukrainian cultural values hierarchy — an ethnic group with long-standing and developed experience in agriculture. The study of ritual bread creates a convincing basis for strengthening preservation and representation of existing and reviving its extinguished cultural and artistic heritage. Of particular importance for scientific research is the outline and analysis of the declared problem or topic source base.

*The article purpose* is the comprehensive coverage of the source base to study the ritual bread of Ukrainians. To achieve the goal, it is necessary to solve the following research tasks: to identify and characterize the main groups of sources, and to show their importance for a thorough disclosure of the issue. *The object of research* is a process of historical thought development, as well as the researchers' works the main subject of which consists in the study of rituals and customs of Ukrainians, *the subject* — the sources array which accumulates optimal information about the ritual bread of Ukrainians.

*Bibliographical methods* for collecting information and its theoretical analysis, systematization, and generalization were used.

*Conclusion.* A chronological review of the sources shows the dynamics of interest in collecting and studying materials about the functioning of bread in the rituals of Ukrainians among local historians, ethnologists, historians, cultural experts, and art historians. A significant volume of found sources makes it possible to specify the bread spread territorial in general and its individual types in the ritual practices of Ukrainians, to identify their local variants. The identified and analyzed source array of materials, different in origins and information potential, necessary for the ritual bread study, can be divided into verbal (printed, handwritten, oral), visual (artifacts, works of painting and graphics, photographs), and behavioral (making process, application) groups.

**Keywords:** ritual bread, source base, artifact, heritage, museum, culture.

**Вступ.** Поняття обрядовий хліб означає символічні втілення хліборобської праці, в широкому значенні — харчові продукти, зерно, злаки, що використовувалися у ритуальних практиках.

Обрядовий хліб відіграє важливу роль у соціокультурному бутті українців та процесах творення етнокультурної ідентичності народу, а також має надзвичайно багату ресурсну базу. Світоглядні засади буття хліба у традиційній культурі українців ґрунтуються на усвідомленні винятково високого місця хліба в ієрархії культурних цінностей українців — етносу з давнім розвиненим досвідом хліборобства, як і на підпорядкуванні хліба обрядовій сфері, що зумовило формування феномену обрядового хліба українців з притаманними йому функціональними, семантичними та етично-естетичними ціннісними параметрами [1].

Дослідження обрядового хліба створює переконливу основу для збереження та посилення репрезентації наявних і відродження згаслих його культурно-мистецьких надбань. Актуальність вивчення обрядового хліба посилюють світові глобалізаційні процеси, що ставлять під загрозу визначальну для збереження культурного розмаїття й етнічної самобутності нематеріальну культурну спадщину, зокрема найбільш уразливі її елементи, до яких відноситься й обрядовий хліб, оскільки залежить від носіїв та середовища існування.

Ґрунтовні студії з обраної проблеми потребують заглиблення в історію питання, вивчення еволюції та закономірностей розвитку наукової думки. Особливе значення для наукового дослідження має формування, опанування та знання джерельної бази, зокрема окреслення її різновидів, обсягу, достатніх для теоретичних узагальнень кількісних параметрів, а також умотивованість критеріїв і способів систематизації фактичного матеріалу, що, зрештою, є невід'ємною складовою дослідження з певної проблеми, теми чи галузі гуманітарної науки, які мають просторово-хронологічну єдність та спільну предметну область вивчення.

Беручи до уваги актуальність, наукове значення проблеми, а також те, що джерельна база окресленої теми ще не ставала предметом окремого історичного дослідження, метою статті є всебічне висвітлення масиву джерел обрядового хліба українців. Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні науково-дослідні завдання: виділити та

охарактеризувати основні групи джерел, показати їх важливість для ґрунтового критично осмисленого розкриття теми.

Об'єктом дослідження є процес розвитку історичної думки, доробок дослідників за темою традиційної обрядовості та звичаєвості українців, а предметом — сукупність джерел, що акумулюють оптимальну інформацію про обрядовий хліб українців.

Для збору інформації та її теоретичного аналізу, систематизації і узагальнення застосовано *бібліографічні методи*.

**Основна частина.** Всебічне та об'єктивне висвітлення теми обрядового хліба уможлиблює системний підхід до виявлення та аналізу широкого кола джерел, різних за походженням та інформаційним потенціалом.

Суттєву джерельну базу складають факти застосування хліба в обрядовості українців, часто вже втрачені у нинішньому часі, зафіксовані в етнографічних працях початкового періоду розвитку етнології, другої половини XIX — початку XX ст., зокрема Павла Чубинського, Михайла Максимовича, Василя Милорадовича, Петра Іванова, Раїси Данковської, Оскара Кольберга, Ксаверія Мрочка, Володимира Шухевича, Антона Онищука.

Емпіричний матеріал з опрацьованих літературних джерел значно доповнює інформація, почерпнута з каталогів виставок, інвентарних книг та карток музеїв.

Особливо цінним для сучасного дослідження обрядового хліба є опублікований каталог виставки XII Археологічного з'їзду (Харків, 15—27 серпня 1902 р.), що стала сенсаційною за комплексністю представлення виокремлених в етнографічний відділ пам'яток традиційної культури слобожан та їхніх сусідів. Пошук та придбання експонатів, упорядкування та каталогізації колекцій для етнографічної виставки зайняли понад два роки фахової праці Миколи Сумцова та його колег з Харківського історико-філологічного товариства, зокрема Андрія Краснова, Олександра Твердохлібова, Бориса Познанського, Олександра Покровського, Миколи Криштафовича, Василя Бабенка, Олени Радакової, Михайла Халанського, а оформлення залів реалізувала група митців на чолі з Сергієм Васильківським [2, с. 7—8]. Виставка стала не тільки значною подією в історії української етнографії, — її

експозиція, де кожен артефакт був паспортизований, представлений як висока культурна та мистецька цінність, започаткувала якісно нове бачення автентичного життя й побуту народу. За рецензією Олексія Маркевича: «Мушу зазначити, що на виставці, урядженій харківським з'їздом ... найважливішою частиною була етнографічна. Харківські етнографи зібрали силу інтересних пам'яток української «живої старини» й зручно скомбінували їх у цілі образи. Через те й результат був чудовий... етнографічна частина її була справді окрасою цілого з'їзду» [3, с. 14]. Значну частину експонатів етнографічного відділу виставки склав обрядовий печений хліб. Раритетну цінність цього каталогу складає те, що у ньому зосереджена інформація понадстолітньої давнини про назви хліба, місця походження, в окремих описах роз'яснення призначення та особливостей їхнього застосування: весільні хліби — коровай, калач, лежень, «шишка»; пряник; «жайворонки»; «хрести». Зібрані для виставки експонати після завершення роботи з'їзду перейшли у власність Харківського історико-філологічного товариства, а у 1905 році на їхній основі було створено Етнографічний музей<sup>1</sup> при Харківському університеті, який спочатку функціонував як навчально-допоміжний заклад, а з 1907 року був відкритий для відвідувачів [2, с. 9—10]. Наукова доцільність видання каталогу зросла вже після його виходу, оскільки зібрані для виставки печива дуже пошкодилися при зберіганні ще до відкриття Етнографічного музею [4, с. 18].

Інформацію про зацікавлення Музею Наукового товариства імені Шевченка колекціонуванням обрядового хліба містить звернення управи товариства до збирачів, оприлюднене у пресі 1913—1914-х років та на листівках, де зазначено: «...Для Музею дуже цікаві і важні будуть також інші предмети, зв'язані з Великодніми Св'ятами і Великоднім Святочним ритуалом, як напр. взірці різних святочних печив з тіста (що дали би си законсервувати напр. в засушеному виді або з котрих можна б поро-

<sup>1</sup> У січні 1920 р. у зв'язку з реорганізацією музеїв збірка Етнографічного музею лягла в основу Музею Слобідської України ім. Г.С. Сковороди; на початку 1930-х років Музей Слобідської України було перепрофільовано на історичний: Всеукраїнський історичний музей, згодом Український державний історичний музей, Харківський державний історичний музей, тепер Харківський історичний музей.

бити моделі)» [5, арк. 38; 6, с. 11; 7, с. 3]. «Артистичні вироби з тіста ритуального призначення» зафіксовано у Каталозі Музею Наукового товариства імені Шевченка [8, с. 26, № 5931—5935].

Коротку, проте промовисту інформацію про «українські медові пряники» з Київської губернії, які були представлені на Другій всеросійській виставці у Санкт-Петербурзі у 1913 році, подав автор критичного огляду української частини експозиції виставки під псевдонімом Еwген Спб, водночас наголосивши на тому, що на ній відсутня назва українська, а експонати підписані за назвами губерній: «...І якщо і є що українське (по напису) так се тільки «українські медові пряники» все ж таки «кієвські» [9, с. 5].

Цінні відомості про типи та ареали обрядового хліба українців, який у першій третині ХХ ст. для Етнографічного відділу Російського музею імператора Олександра III зібрали Іван Зарецький (1902, 1904, 1906, 1910 рр.), Хведір Вовк (1908 р.), Олексій Макаренко (1911 р.), Лев Діндес (1922—1925, 1926 рр.), Марія Фріде (1923, 1925, 1926 рр.), Олександр Зарембський (1925 р.), можна почерпнути у каталозі-вказівнику етнографічних колекцій, виданому у 1983 році Державним музеєм етнографії народів СРСР (тепер Російський етнографічний музей, м. Санкт-Петербурзі) [10].

Джерелознавчі статті, які висвітлюють особливості функціонування обрядового хліба, опубліковані у численних періодичних виданнях кінця ХІХ — початку ХХІ ст.: «Киевская старина», «Матеріали до українсько-руської етнології», «Етнографічний збірник», «Записки Наукового товариства імені Шевченка», «Народна творчість та етнографія», «Народознавчі зошити», «Етнічна історія народів Європи», «Вісник Львівського університету: Серія історична» тощо.

Відомості про обрядовий хліб трапляються у публікаціях матеріалів конференцій, які систематично проводили Інститут мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М.Т. Рильського НАН України, історичний факультет Одеського національного університету імені І.І. Мечникова, Інститут релігієзнавства при Львівському музеї історії релігії, Музей народної архітектури і побуту у Львові імені Климента Шептицького, Волинський краєзнавчий музей тощо.

Унікальним для вивчення традиційної культури українців є багатотомне видання «Етнографічний образ сучасної України» (2016—2020, т. 1—10), у якому представлені матеріали, зібрані працівниками відділу «Українського етнологічного центру» Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М.Т. Рильського та інших спеціалізованих наукових установ НАН України в ході польових досліджень упродовж 1980-х — початку 2000-х років. Зокрема, видання вміщує корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів, присвячених родильній, весільній, поховально-поминальній, календарній обрядовості, культурі народного харчування. Панорамна, зафіксована у цих працях джерельна інформація є важливою для проведення порівняльного вивчення обрядових практик різних регіонів, з'ясування їх подібностей і відмінностей, локальної специфіки.

Змогу ознайомитися з новими етнографічними фактами про обрядовий хліб українців дають студіювання підготовлених та успішно захищених дисертацій Андрія Зюбровського («Народні традиції випікання хліба українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону наприкінці ХІХ — на початку ХХІ ст.», 2015), Володимира Конопки («Хліборобські мотиви в календарній обрядовості українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону України», 2015), Сергія Ципишева («Хлібні вироби поліщуків: технологічний та сакральний-семіотичний аспект», 2020).

Рідкісну інформацію про обрядовий хліб містять рукописні джерела Архіву Інституту народознавства НАН України, відділу архівних наукових фондів рукописів та фонозаписів Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М.Т. Рильського НАН України, Центрального державного історичного архіву України у Львові та ін.

Чисельну і водночас важливу інформативно-пізнавальну складову дослідження становлять візуальні джерела. Певні уявлення про особливості обрядового застосування хліба в українських селах кінця ХІХ — першої третини ХХ ст. дають змогу сформувати твори художників, як-от Миколи Пимоненка, Сергія Васильківського, Івана Їжакевича, Олени Кульчицької, Осипа Куриласа та ін.

Цінним документальним матеріалом, що ілюструє українську обрядовість, є малюнки Юрія Павло-

вича, який, працюючи у 1921—1930-х роках позаштатним співробітником Кабінету антропології та етнології імені Хв. Вовка, проілюстрував багато досліджень, в тому числі працю Ніни Заглади [11, табл. VI] про харчування, зокрема зобразив у ній обрядовий хліб.

Важливим джерелом для вивчення обрядового печива є акварельні малюнки О. Кульчицької [12, арк. 66—72 (мал. 132—145); 13, с. 175—180] зі збірки Музею етнографії та художнього промислу Інституту народознавства НАН України, які мисткиня виконала у 1944—1953-х роках під час праці в Музеї. Оскільки самі зразки втрачені, їх можна оцінювати не лише як мистецькі твори, але й як вірогідні документи.

Виняткову вартість для вивчення художніх особливостей обрядового хліба початку ХХ ст. становлять репродукції фотографій та графічних зображень, які супроводжують письмову інформацію про обрядове функціонування хліба у працях етнографів, зокрема О. Кольберга [14, с. 226, 230], В. Шухевича [15, с. 100; 16, с. 23; 17, с. 230, 235, 236, 265, 267], Пелагеї Литвинової-Бартош [18, мал. 1—8], М. Сумцова [19, с. 94], Р. Данковської [20, № 1—19; 21, с. 29; 22, мал. 1—5], Н. Заглади [11, табл. VI, фото 1—4], Станіслава Двораковського [23, рис. 48—49], Казимира Філіповича [24, рис. 56—59, 61—63].

Цінною джерельною базою є світлини, збережені у фототеках українських наукових установ та закладів культури, опубліковані у народознавчих та мистецьких виданнях другої половини ХХ — початку ХХІ ст. та виявлені під час експедицій у родинних альбомах респондентів. Вони дають можливість простежити динаміку трансформацій в обрядовому застосуванні хліба серед українців різних регіонів.

Певна інформація щодо означеної теми оприлюднена в Інтернет-джерелах, зокрема на сайтах музеїв (Національний центр народної культури «Музей Івана Гончара» (м. Київ), Національний музей українського народного декоративного мистецтва (м. Київ) та ін.), державних установ культури (Український центр культурних досліджень, обласні центри народної творчості).

Значною є група візуальних речових джерел, а саме, пам'яток обрядового хліба та їхніх муляжів з музейних і приватних колекцій: Музею етнографії

та художнього промислу Інституту народознавства НАН України (м. Львів), Музею народної архітектури і побуту у Львові імені Климента Шептицького (Шевченківський гай), Національного музею народної архітектури та побуту України (м. Київ), Національного музею українського народного декоративного мистецтва (м. Київ), Національного центру народної культури «Музей Івана Гончара», Тернопільського обласного краєзнавчого музею, Рівненського обласного краєзнавчого музею та ін.

В Україні діють спеціалізовані музейні заклади, мета яких — показати історію хліборобства та хлібопечення. Музей хліба Національного історико-етнографічного заповідника «Переяслав», що створений за ініціативою директора заповідника, історика Михайла Сікорського на основі експедиційних пошуків, проведених упродовж кінця 1950 — у 1980-х роках працівниками заповідника, зокрема, під керівництвом першого директора Музею хліба етнографа Михайла Жамы, відкрили 14 жовтня 1984 року [25, с. 135—142]. Зразки обрядового хліба для музею виготовив кондитер Михайло Литвиненко з Переяслава-Хмельницького<sup>2</sup>.

Музей історії хліборобства клопотаннями його директора, етнографа, дослідника трипільської культури Вадима Мицика розпочав працю 7 листопада 1986 року у Тальному Черкаської обл.

Музей хліба створено 31 серпня 1986 року у селі Білопілля Козятинського р-ну Вінницької обл. за ініціативи Анастасії Бойко, у 2006 році музею присвоєно звання «Народного» [26].

У 2008 році Музей хліба засновано в Одесі з ініціативи хлібопекарського підприємства «Одеський коровай» [27].

У 1980-х роках в Україні було засновано низку музеїв хліба при навчально-виховних установах. У 1983 році у Києві розпочав діяти Народний музей хліба Національного еколого-натуралістичного центру учнівської молоді Міністерства освіти і науки України під керівництвом заслуженого вчителя України Любові Манорик<sup>3</sup> (іл. 1).

<sup>2</sup> Збірка обрядового хліба Народного музею хліба Покрови Пресвятої Богородиці, м. Львів. Матеріали (фотофіксації, описи, інтерв'ю), 2001 рік. Домашній архів Людмили Герус.

<sup>3</sup> Збірка обрядового хліба Народний Музей хліба Національного еколого-натуралістичного центру учнівської



Іл. 1. Фрагмент експозиції. 2006 р. Народний музей хліба Національного еколого-натуралістичного центру учнівської молоді Міністерства освіти і науки України



Іл. 2. Фрагмент експозиції. 2006 р. Народний музей хліба Покрови Пресвятої Богородиці при Львівському автомобільно-дорожньому коледжі Національного університету «Львівська політехніка»

З ініціативи заслуженого вчителя України Богдана Непорядного 26 вересня 1987 року при Львівському автомобільно-дорожньому технікумі (тепер Львівський автомобільно-дорожній коледж Національного університету «Львівська політехніка») засновано Музей хліба Покрови Пресвя-

молоді Міністерства освіти і науки України, м. Київ. Матеріали (фотофіксації, описи, інтерв'ю), 2006 рік. Домашній архів Людмили Герус.



Іл. 3. Фрагмент експозиції. 2012 р. Етнографічний музей, м. Варна, Республіка Болгарія



Іл. 4. Фрагмент експозиції. 2018 р. Музей народного побуту Литви в с. Румшишкес (район Кайшядоріс), Литовська Республіка



Іл. 5. Фрагмент експозиції. 2013 р. Музей народної архітектури, м. Сянок, Республіка Польща

тої Богородиці, який у 1990 році отримав звання «Народного»<sup>4</sup> (іл. 2).

<sup>4</sup> Збірка обрядового хліба Народного музею хліба Покрови Пресвятої Богородиці, м. Львів. Матеріали (фо-

Викладачі та студенти Стрийського коледжу Львівського національного аграрного університету на чолі з директором Василем Дмитришиним створили Музей хліба, який відкрився в Стрию 15 листопада 2013 року [28].

З 1980-х років Музеї хліба почали активно створювати при загальноосвітніх навчальних закладах у містах та селах України: Музей хліба у школі № 17 м. Харкова (1983) [29]; Музей хліба в Ковалевській школі Котелевського р-ну Полтавської обл. (2001 р.) [30]; Музей хліба в Суслевській школі Летицького р-ну Хмельницької обл. (2003 р.) [31]; «Світлиця хліба» у Музеї історії села Погорілівка Погорілівської школи Заставнівського р-ну Чернівецької обл. (2004 р.) [32, с. 11—17]; Музей хліба «Перевесло» у школі № 262 Подільського р-ну м. Києва (2011 р.) [33]; Музей хліба Омельницького аграрно-екологічного ліцею у с. Омельник Кременчуцького р-ну Полтавської обл. (2011 р.) [34] тощо.

Для порівняльного аналізу у дослідженні варто використати музейні експозиції та збірки сусідніх країн: Етнографічного музею (м. Варна, Республіка Болгарія), Музею народної архітектури (м. Сянок, Республіка Польща), Музею народного побуту Литви в с. Румшишкес (район Кайшядоріс, Литовська Республіка), Музею української культури (м. Свидник, Словаччина) (іл. 3, іл. 4, іл. 5).

Музеї відповідно до визначеного статусу, поставленої мети й реальних можливостей розкривають значення хліба в житті людини, висвітлюючи через документи і фотографії різні аспекти його історії, експонують знаряддя для вирощування і обробки злакових культур, рецепти і технології приготування хліба, а також зразки виробів, які репрезентують художні якості українського обрядового хліба. Водночас потрібно зазначити, що збереження взірців хлібних виробів у музеях викликає певні проблеми. Випечений хліб, хоча і є матеріальним об'єктом, проте непридатний для тривалого зберігання. З цих причин обрядовий хліб, який в автентичному середовищі свого функціонування виготовлявся і використовувався у регламентованих обрядом умовах, не може бути музейною пам'яткою, рівноцінною виробленій з інших матеріалів — дерева, глини, тканини тощо.

тофікації, описи, інтерв'ю), 2006 рік. Домашній архів Людмили Герус.

Відсутність давніх артефактів значною мірою зрівноважують пам'ятки форм — дерев'яних дощок, за допомогою яких формували пряники. Найбільшими є колекції пряникових дощок у Національному музеї українського народного декоративного мистецтва (м. Київ), Національному музеї народної архітектури та побуту НАН України (м. Київ).

З метою збереження цих нетривких в часі речей у музеях з оригінальних зразків обрядового хліба роблять та експонують муляжі, які достеменно передають розмір, форму, колір і фактуру першотвору. Іноді муляжі виготовляють за описами або малюнками.

Проте у сучасному світі засобами консервації нематеріальної культурної спадщини неможливо вирішити проблеми її збереження, а відтак розвитку.

Для вивчення українського обрядового хліба сучасного періоду істотну роль відіграють фестивалі народної творчості, які з початку 2000-х років, зазвичай у дні святкування Незалежності України, організують відділи культури обласних і районних державних адміністрацій, центри народної творчості та інші культурно-мистецькі установи. Фестивалі «Свято хліба» (мм. Львів, Івано-Франківськ, Рівне, Луцьк, Житомир та ін.), «Скарби Поділля» (м. Вінниця) є своєрідною демонстрацією різними територіальними громадами та хлібопекарськими об'єднаннями розмаїття обрядових хлібів із зерна нового врожаю. Окрім фестивалів уявлення про локальні візуальні ознаки обрядового хліба та інформацію про його призначення дають виставки. Зокрема, така виставка відбулася у 2014 році у Луцьку на свято Покрови Пресвятої Богородиці (напередодні Дня працівників сільського господарства), на якій виробники хліба зі всіх районів області презентували різноманітні хлібні вироби в залі обласної ради (іл. 6). У 2018 році у Києві виставка обрядових хлібів, а також гончарних виробів майстрів Вінниччини з циклу «Елементи нематеріальної культурної спадщини» експонувалася у виставковій залі Національної спілки майстрів народного мистецтва України (іл. 7).

Створенню свіжого погляду на можливості сучасного застосування надбань традиційної культури сприяє ознайомлення із заходами їх збереження та популяризації у сусідніх країнах. Наприклад, у Будинку кулінарної спадщини в Лекечяй у Литовській



Іл. 6. Фрагмент експозиції виставки хлібів. 2014 р. м. Луцьк



Іл. 7. Фрагмент експозиції виставки хлібів Поділля «Величальна хлібові». 2018 р. Вінницький обласний центр народної творчості, Національна спілка майстрів народного мистецтва України, м. Київ



Іл. 8. Виготовлення «шакотісу». 2019 р. Будинку кулінарної спадщини в Лекечяй, Литовська республіка

республіці вдалося спостерігати, брати безпосередню участь у процесі виготовлення та споживати литовське святкове печиво «шакотіс» (іл. 8).

Значний масив джерел авторка збрала методом польових досліджень у ході експедиційних виїздів та одноосібних відряджень 1993—2019-х років на території Вінницької, Житомирської, Закарпатської, Івано-Франківської, Львівської, Рівненської



Іл. 9. Польові матеріали. Попелич Марія Михайлівна 1933 р. н. зі «снопом». 2009 р. с. Перехресне Воловецького р-ну Закарпатської обл.



Іл. 10. Польові матеріали. Ривта (Щербей) Калина Юривна 1930 р. н. з «паскою». 2009 р. с. Перехресне Воловецького р-ну Закарпатської обл.

та Чернівецької областей. Під час польових пошуків безпосередньо у середовищі побутування було виявлено та досліджено артефакти обрядового хліба. Важливими для дослідження обрядового хліба є усні джерела — наративи носіїв традиції, які були записані у щоденнику та на диктофон. Неодноразо-

во в польових умовах траплялася нагода спостерігати за процесом виготовлення обрядового хліба, а також особливостями його застосування.

Зібрані польові матеріали поділяються на дві групи: усна інформація про традиції випікання та застосування обрядового хліба, записана у щоденник і на диктофон; фото- і відеофіксація артефактів, процесу хлібопечення та обрядових дій. Польові матеріали, зафіксовані авторкою, належно укомплектовані та передані для зберігання в архів Інституту народознавства НАН України [35—41].

Польові матеріали становлять переконливий інформативно-предметний ресурс, який на якісно новому рівні значно розширює дослідницьке поле, стаючи вагомим аргументом для доведення або спростування попередніх міркувань і припущень. Зіставлення інформації, здобутої в ході польових досліджень, з відомостями, опублікованими в етнографічних працях, каталогах та оглядах виставок, дає можливість простежити трансформації в обрядовому функціонуванні хліба та встановити ступінь збереження певних світоглядних уявлень (іл. 9, іл. 10).

Аналіз сучасного стану дав змогу резюмувати, що упродовж ХХ ст. відбувся процес структурних змін традиційної обрядовості та поступового відмирання обрядових елементів, спричинений секуляризацією, ідеологічними чинниками та модернізацією суспільства.

На сучасному етапі в умовах поширення новітніх інформаційних технологій домінуючими чинниками трансформаційних процесів є загальносвітові глобалізаційні явища. З активного побутування традиційні елементи витісняють, з одного боку, впливи «масової культури», з іншого — нівелювання автентичного різноманіття місцевих традицій стимулює пропагування через засоби масової інформації усереднених на основі регіональних взірців традиційних звичаїв та обрядів. Втрата традиційної обрядовості відбувається також внаслідок відтоку найбільш активної частини населення у міста або за кордон, через недостатній інтерес влади та відсутність громадських структур, які б реально, а не декларативно, поставили завдання збереження традицій.

У нинішніх соціально-політичних умовах увага до традиційної спадщини є визначальною, коли йдеться про збереження та відтворення культурних надбань для наступних поколінь. У гуманітарному дискурсі



все частіше наголошується важливість освоєння новітніх інформаційно-технологічних засобів і їх застосування для адаптації традиційних цінностей в сучасному життєбутті як окремого індивіда, так і соціуму, що в умовах модернізації є можливим, коли технологія трансляції цих цінностей також є об'єктом постійної модернізації.

Серед практичних заходів із забезпечення визнання, поваги та підвищення ролі нематеріальної культурної спадщини в суспільстві важливе значення належить інформаційним, спрямованим на широку громадськість програмам. Істотна роль відводиться організації культурно-мистецького простору, де взаємодіють традиційні та сучасні експериментальні форми творчої практики [42, с. 12; 43, с. 218—225].

**Висновки.** Системний підхід до аналізу джерельної бази уможливорює всебічне та об'єктивне висвітлення теми обрядового хліба. Розгляд джерел, проведений за хронологічним принципом, показує динаміку зацікавлення до збирання та вивчення матеріалів про функціонування хліба в обрядовості українців серед краєзнавців, етнологів, істориків, культурологів, мистецтвознавців. Значний обсяг віднайдених джерел дає змогу уточнити територіальне поширення хліба загалом та окремих його типів в обрядових практиках українців, виявити їх локальні варіанти. У зв'язку з непридатністю обрядового хліба для тривалого зберігання та недосконалістю методів його консервації корпус досліджених артефактів є підставою для формування достатньо повних знань про типи, форми, декоративне оздоблення обрядового хліба середини XIX — початку XXI ст. і на сьогодні — оптимальним базисом для його вивчення.

Виявлений та проаналізований різний за походженням та інформаційним потенціалом джерельний масив матеріалів, необхідний для дослідження обрядового хліба, розподіляється на вербальні (друковані, рукописні, усні), візуальні (артефакти, твори малярства й графіки, світліни), поведінкові (процес виготовлення, застосування) групи.

1. Герус Л. Украинский обрядовый хлеб: этнокультурная специфика визуального образа. *Revista de Etnologie și Culturologie*. 2022. Vol. XXXI. P. 107—115. DOI: <https://doi.org/10.52603/rec.2022.31.12>.
2. Фрадкін В.З. До історії створення і діяльності етнографічного музею ХІФТ. *Збірник Харківського історико-філологічного товариства. Нова серія*. 1993. Т. 1. С. 5—14.

3. Маркевич О. Харківський археологічний з'їзд. *Записки Наукового товариства імені Шевченка*. 1903. Т. LIII. Вип. 3. С. 1—18.
4. Данковська Р.С. Історія Етнографічного відділу ім. Потебні та книгозбірні Музею Слободської України. *Музей Слободської України. Бюлетень*. Ч. I. Харків, 1925. С. 16—18.
5. *Центральний державний історичний архів України у Львові*. Ф. 309. Оп. 1. Спр. 70. Арк. 38. (Листівка-звернення Управи НТШ до вчителів у справі збирання писанок, без дати).
6. Управа Музея Наукового Товариства імені Шевченка. Від Музея Наукового Товариства імені Шевченка. *Ілюстрована Україна*. 1913. Ч. 8. С. 11.
7. Великодні писанки. *Діло*. 1914. 16 цв'їт. Ч. 84. С. 3.
8. *Тимчасовий Каталог Українського Національного Музею при Науковім Товаристві імені Шевченка у Львові. Відділи археології і етнографії*. Львів, [б. р.] (31 с. + дод. 19).
9. Еwген Спб. Український відділ на другій всеросійській кустарній виставці в С. Петербурзі в 1913 році. *Ілюстрована Україна*. 1913. Ч. 11. С. 5.
10. *Українці XIX—XX вв.: Каталог-указатель етнографических коллекций*. Ленинград, 1983. 64 с.
11. Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині. *Матеріяли до етнології*. Київ, 1931. Вип. III. С. 83—196.
12. *Архів Інституту народознавства НАН України*. Ф. 3. Од. зб. 2. Арк. 1—102 (Кульчицька О. Малюнки експонатів Музею етнографії та художнього промислу. 1944—1953 рр.).
13. Герус Л. Народна іграшка, обрядове печиво у малюнках Олени Кульчицької. *Народознавчі зошити*. 2001. № 1. С. 175—180: іл.
14. Kolberg O. *Pokucie. Obraz etnograficzny: w 4 cz.* Kraków: Drukarnia Uniwersytetu Jagiellońskiego. Т. 1. 360 s.
15. Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 1. *Матеріяли до українсько-руської етнології*. Львів, 1899. Т. II. С. 1—144.
16. Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 3. *Матеріяли до українсько-руської етнології*. Львів, 1902. Т. V. С. 1—255.
17. Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. *Матеріяли до українсько-руської етнології*. 1904. Т. VII. С. 1—272.
18. Литвинова-Бартош П. Весільні обряди і звичаї у селі Землянці Глухівського пов[іт]у у Чернігівщині. *Матеріяли до українсько-руської етнології*. Львів, 1900. Т. III. С. 70—172.
19. Сумцов М.Ф. *Слобожане: історико-етнографічна розвідка*. Харків, 1918. 242 с.
20. Данковская Р. Малороссійскія обрядовья печенья Курской губернии. *Этнографическое Обзоръние*. 1909. Кн. LXXX. № 1. С. 21—34.
21. Данківська Р. Народні обрядові печива «горішки» (З приводу колекції «горішки» в Харківському Музеї Сло-

- бідської України ім. Г.С. Сковороди). *Записки етнографічного товариства*. 1925. Кн. 1. С. 27—33.
22. Данковська Р.С. Етнографічне дослідження українських обрядових печив. *Науковий збірник Харківської науково-дослідчої катедри історії української культури*. Харків. 1926. Ч. 2—3. С. 199—208.
  23. Dworakowski S. Obrzędy weselne w Niemowiczach (powiat Sarneński). *Rocznik Wolyński*. Równe, 1939. Т. 8. S. 280—305.
  24. Filipowicz K. Pieczywo weselne w powiecie Lubomelskim. *Rocznik Wolyński*. Równe, 1939. Т. 8. S. 311—331.
  25. Жам О. Музей хліба Національного історико-етнографічного заповідника «Переяслав»: до 25-річчя створення та діяльності. *Краєзнавство*. 2009. № 1—2. С. 135—142.
  26. Панчук М.В., Недайборщ Т.А., Цвєткова А.М. Народний Музей хліба у селі Білопілля на Вінниччині — жива історія хліборобського краю. *Музейна справа на Житомирщині: історія та сучасність. Науковий збірник «Велика Волинь»*. Матеріали Всеукраїнської науковокраєзнавчої конференції. Бердичів, 2020. Вип. 60. С. 99—105.
  27. У Одесі з'явився Музей хліба. URL: <http://prostir.museum/ua/post/6886> (дата звернення: 18.08.2022).
  28. Музей хліба. URL: <http://nashyamarok.org.ua/vsi-kategoriji/entry/5-muzej-khliba> (дата звернення: 18.08.2022).
  29. Музей Хліба відкрито 21 квітня 1983 року. URL: <http://sch17.kharkivosvita.net.ua/document/38> (дата звернення: 18.08.2022).
  30. Музей хліба. URL: <http://www.adm-pl.gov.ua/old/kotelev/3918.htm> (дата звернення: 18.08.2022).
  31. Василевський Михайло. Відкрито Музей хліба в селі. *День*. 2003. № 233. URL: <http://www.day.kiev.ua/uk/article/den-ukrayini/vidkrito-muzej-hliba-v-seli> (дата звернення: 18.08.2022).
  32. Герус Л. «Світлиця хліба» шкільного Музею історії села Погорілівка: досвід збереження, відродження і популяризації нематеріальної культурної спадщини». *Мистецька культура: історія, теорія, методологія: доповіді та повідомлення. IX Міжнародної наукової конференції*. Львів, 2021. С. 11—17.
  33. У Києві з'явився музей хліба. URL: <http://ua.comments.ua/life/165279-u-kiievi-zyavivsyamuzej-hliba.html> (дата звернення: 18.08.2022).
  34. Ліпошко Олена. Під Кременчуком відкрили музей хліба. URL: <http://vestnik.in.ua/news/culture/1551-рd-kremenchukom-vdkrili-muzej-hlba.htm> (дата звернення: 18.08.2022).
  35. *Архів Інституту народознавства НАН України*. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 338: Зош. 3. Арк. 1—15; Зош. 4. Арк. 1—10; Зош. 5. Арк. 1—11 (Герус Л. Обрядовий хліб (Житомирська обл., Тернопільська обл., Львівська обл.). Матеріали польових досліджень, 1999—2006 рр.).
  36. *Архів Інституту народознавства НАН України*. Ф. 1. Оп. 2. Спр. 581 б. Арк. 1—66 (Герус Л. Обрядовий хліб (Вижницький, Путильський р-ни Чернівецької обл., Верховинський р-ни Івано-Франківської обл., с. Погорілівка Застанівський р-н Чернівецької обл.). Матеріали польових досліджень, 2008 р.).
  37. *Архів Інституту народознавства НАН України*. Ф. 1. Оп. 2. Спр. 596 б. Арк. 1—105 (Герус Л. Обрядовий хліб (Воловецький, Міжгірський р-ни Закарпатської обл.). Матеріали польових досліджень, 2009 р.).
  38. *Архів Інституту народознавства НАН України*. Ф. 1. Оп. 2. Спр. 599 а. Арк. 1—53 (Герус Л. Обрядовий хліб (Костопільський, Березнівський, Сарненський р-ни Рівненської обл.). Матеріали польових досліджень, 2010 р.).
  39. *Архів Інституту народознавства НАН України*. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 767. Арк. 1—60: (Герус Л. Обрядовий хліб (Тлумачький, Тисменецький, Городенківський, р-ни Івано-Франківської обл.). Матеріали польових досліджень, 2014 р.).
  40. *Архів Інституту народознавства НАН України*. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 772. Арк. 1—40: (Герус Л. Обрядовий хліб (Снятинський, Городенківський, р-ни Івано-Франківської обл., Кіцманський р-н Чернівецької обл.). Матеріали польових досліджень, 2015 р.).
  41. *Архів Інституту народознавства НАН України*. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 784 а. Арк. 1—52: (Герус Л. Обрядовий хліб (Городенківський р-н Івано-Франківської обл.). Матеріали польових досліджень, 2016 р.).
  42. Герус Л. Збереження нематеріальної культурної спадщини: український досвід. *Народознавчі зошити*. 2020. № 1 (151). С. 3—14. URL: <https://nz.lviv.ua/archiv/2020-1/3.pdf> DOI <https://doi.org/10.15407/nz2020.01.003>.
  43. Герус Л. Культурно-мистецький простір «Свята хліба»: концепція, функції. *Народознавчі зошити*. 2022. № 1 (163). С. 218—225: іл.

## REFERENCES

- Herus, L. (2022). Ukrainian Ritual Bread: Ethnocultural Specifics of the Visual Image. *Revista de Etnologie si Culturologie* (Vol. XXXI, pp. 107—115). DOI: <https://doi.org/10.52603/rec.2022.31.12> [in Russian].
- Fradkin, V.Z. (1993). To the history of creation and activity of the ethnographic museum KhHPH. *Collection of the Kharkiv Historical and Philological Society* (Vol. 1, pp. 5—14) [in Ukrainian].
- Markevich, O. (1903). Kharkiv Archaeological Congress. *Notes of the Shevchenko Scientific Society* (Vol. LIII, book 3, pp. 1—18) [in Ukrainian].
- Dankovska, R.S. (1925). History of the Ethnographic Department named after Needs and book collections of the Museum of Slobodsk Ukraine. *Museum of Slobodsk Ukraine. Bulletin* (Part 4, pp. 16—18). Kharkiv [in Ukrainian].
- Letter-appeal from the Board of the NTSH to teachers in the matter of collecting Easter eggs. *Central State Historical Archive of Ukraine in Lviv*. F. 309. Op. 1. Od. save 70. Arc. 38 [in Ukrainian].

- (1913). Management of the Museum of the Scientific Society named after Shevchenko. From the Museum of the Shevchenko Scientific Society. *Illustrated Ukraine*, 8, 11 [in Ukrainian].
- (1914). Easter eggs. *Work*, 84, 3 [in Ukrainian].  
*Temporary catalog of the Ukrainian National Museum at the Scientific Society. Shevchenko in Lviv. Departments of archeology and ethnography*. Lviv [in Ukrainian].
- Ewgen, Спб. (1913). The Ukrainian department at the second All-Russian craft exhibition in St. Petersburg in 1913. *Illustrated Ukraine*, 11, 5 [in Ukrainian].
- (1983). *Ukrainians of the XIX—XX centuries: Catalog-index of ethnographic collections*. Leningrad [in Russian].
- Zahlada, N. (1931). Food in the village Starosillia in Chernihiv region. *Materialy do etnologii* (Vol. 3, pp. 83—196) [in Ukrainian].
- Kulchytska, O. (1944—1953). Drawings of exhibits of the Museum of Ethnography and Crafts. *Archive of the Institute of Ethnology of the National Academy of Sciences of Ukraine*. F. 3. Od. save 2. Arc. 1—102 [in Ukrainian].
- Herus, L. (2001). Folk toy, ceremonial cookies in the drawings of Olena Kulchytska. *The Ethnology notebooks*, 1, 175—180 [in Ukrainian].
- Kolberg, O. (1882). *Pokucie. Ethnographic image: in 4<sup>th</sup> part* (Vol. 1). Krakow: Printing House of the Jagiellonian University [in Polish].
- Shukhevych, V. (1899). Hutsulshyna. *Materialy z ukrains'korus'koi etnologii* (Vol. II, part 1, pp. 1—144) [in Ukrainian].
- Shukhevych, V. (1902). Hutsulshyna. *Materialy z ukrains'koru-s'koi etnologii* (Vol. V, part III, pp. 1—255) [in Ukrainian].
- Shukhevych, V. (1904). Hutsulshyna. *Materialy z ukrains'korus'koi etnologii* (Vol. VII, part 4, pp. 1—272) [in Ukrainian].
- Lytvynova-Bartosh, P. (1900). Wedding rites and customs in the village of Zemlyantsi, Glukhiv district, Chernihiv region. *Materialy z ukrains'korus'koi etnologii* (Vol. III, pp. 70—172) [in Ukrainian].
- Sumtsov, M.F. (1918). *Slobozhane: historical and ethnographic research*. Kharkiv [in Ukrainian].
- Dankovskaya, R. (1909). Little Russian ritual cookies of Kursk governorate. *Ethnographic Review*, 1 (book LXXX, pp. 21—34) [in Russian].
- Dankivska, R. (1925). Folk ceremonial cookies «Nuts» (About the collection «Nuts» in the Kharkiv Museum of Sloboda Ukraine named after G.S. Skovoroda). *Notes of the Ethnographic Society* (Book 1, pp. 27—33) [in Ukrainian].
- Dankovska, R.S. (1926). Ethnographic study of Ukrainian ritual cookies. *Scientific collection of the Kharkiv Research Department of the History of Ukrainian Culture* (Vol. 2—3, pp. 199—208). Kharkiv [in Ukrainian].
- Dworakowski, S. (1939). Wedding ceremonies in Niemowicze (Sarnieński powiat). *Yearbook of Wołyński* (Vol. 8, pp. 280—305). Rowne [in Polish].
- Filipowicz, K. (1939). Wedding bread in the Lubomelski powiat. *Yearbook of Wołyński* (Vol. 8, pp. 280—305). Rowne [in Polish].
- Zham, O. (2009). *The Museum of Bread of the National Historical and Ethnographic Reserve «Pereyaslav»: to the 25th anniversary of its creation and activity*. *Local history*, 1—2, 135—142) [in Ukrainian].
- Panchuk, M.V., Nedaiborshch, T.A., & Tsvetkova, A.M. (2020). The People's Museum of Bread in the village of Bilopylla in the Vinnytsia region is a living history of the agricultural region *Museum affairs in the Zhytomyr region: history and modernity*. *Scientific collection «Greater Volyn»*. *Materials of the All-Ukrainian Scientific Regional History Conference* (Vol. 60, pp. 99—105). Berdychiv [in Ukrainian].
- The Museum of Bread has appeared in Odessa*. Retrieved from: <http://prostir.museum.ua/post/6886> (Last accessed: 18.08.2022) [in Ukrainian].
- The Museum of Bread*. Retrieved from: <http://nashyarmarok.org.ua/vsi-kategoriji/entry/5-muzej-khliba> (Last accessed: 18.08.2022) [in Ukrainian].
- The Museum of Bread was opened on April 21, 1983*. Retrieved from: <http://sch17.kharkivosvita.net.ua/document/38> (Last accessed: 18.08.2022) [in Ukrainian].
- The Museum of Bread*. Retrieved from: <http://www.adm-pl.gov.ua/old/kotelev/3918.htm> (Last accessed: 18.08.2022) [in Ukrainian].
- Vasylevsky, Mykhailo. (2003). *The Museum of Bread in the village was opened*. *Day*, 233. Retrieved from: <http://www.day.kiev.ua/uk/article/den-ukrayini/vidkrito-muzej-hliba-v-seli> (Last accessed: 18.08.2022) [in Ukrainian].
- Herus, L. (2021). «Svetlitsa of bread» of the School Museum of the History of the village of Pogorilyvka: Experience of Preservation, Revival and Popularization of Intangible Cultural Heritage. *Artistic culture: history, theory, methodology: reports. and messages. IX International scientific conferences* (Pp. 11—17). Lviv [in Ukrainian].
- The Museum of Bread has appeared in Kyiv*. Retrieved from: <http://ua.comments.ua/life/165279-u-kiievi-zyavivsyia-muzej-hliba.html> (Last accessed: 18.08.2022) [in Ukrainian].
- Liposhko, Olena. *The Museum of Bread was opened near Kremenchuk*. Retrieved from: <http://vestnik.in.ua/news/culture/1551-pd-kremenchukom-vdkrili-muzej-hlba.htm> (Last accessed: 18.08.2022) [in Ukrainian].
- Herus, L. (1999—2006). Ceremonial bread (Zhytomyr region, Ternopil region, Lviv region). Materials of field researches L. Herus. *Archive of the Institute of Ethnology of the National Academy of Sciences of Ukraine*. F. 1. Op. 2. Od. save 338-3. Arc. 1—15; Od. save 338-4. Arc. 1—10; Od. save 338-5. Arc. 1—11 [in Ukrainian].
- Herus, L. (2008). Ceremonial bread (Vyzhnytskyi, Putilskyi districts of Chernivtsi region, Verkhovynskyi districts of Ivano-Frankivsk region, village Pohorilivka, Zastanivsky district, Chernivtsi region). Materials of field researches L. Herus. *Archive of the Institute of Ethnology of the National Academy of Sciences of Ukraine*. F. 1. Op. 2. Od. save 581. Arc. 1—11 [in Ukrainian].
- Herus, L. (2009). Ceremonial bread (Volovetskyi, Mizhhirskyi districts of the Transcarpathian region). Materials of field re-

- searches L. Herus. *Archive of the Institute of Ethnology of the National Academy of Sciences of Ukraine*. F. 1. Op. 2. Od. save 596 6. Arc. 1—105 [in Ukrainian].
- Herus, L. (2010). Ceremonial bread (Kostopil'skyi, Berезniv'skyi, Sarnenskyi districts of the Rivne region). Materials of field researches L. Herus. *Archive of the Institute of Ethnology of the National Academy of Sciences of Ukraine*. F. 1. Op. 2. Od. save 599 a. Arc. 1—58 [in Ukrainian].
- Herus, L. (2014). Ceremonial bread (Tlumatskyi, Tysmenets'kii, Horodenkiv'skyi, districts of Ivano-Frankivsk region). Materials of field researches L. Herus. *Archive of the Institute of Ethnology of the National Academy of Sciences of Ukraine*. F. 1. Op. 2. Od. save 767. Arc. 1—60 [in Ukrainian].
- Herus, L. (2015). Ceremonial bread (Snyatyn'skyi, Horodenkiv'skyi districts of Ivano-Frankivsk region, Kitsmanskyi district of Chernivtsi region). Materials of field researches L. Herus. *Archive of the Institute of Ethnology of the National Academy of Sciences of Ukraine*. F. 1. Op. 2. Od. save 772. Arc. 1—39 [in Ukrainian].
- Herus, L. (2016). Ceremonial bread (Horodenkiv district, Ivano-Frankivsk region). Materials of field researches L. Herus. *Archive of the Institute of Ethnology of the National Academy of Sciences of Ukraine*. F. 1. Op. 2. Od. save 772. Arc. 1—52 [in Ukrainian].
- Herus, L. (2020). Preservation of the intangible cultural heritage: ukrainian experience. *The Ethnology notebooks*, 1 (151), 3—14. Retrieved from: <https://nz.lviv.ua/archiv/2020-1/3.pdf> DOI <https://doi.org/10.15407/nz2020.01.003> [in Ukrainian].
- Herus, L. (2022). Cultural and artistic space of «Holiday of Bread» festival: concept, functions. *The Ethnology notebooks*, 1 (163), 218—225. Retrieved from: <https://nz.lviv.ua/2022-1-23/> DOI <https://doi.org/10.15407/nz2022.01.218> [in Ukrainian].