

Світлана Зубер



ХЛІБНІ ВИРОБИ УКРАЇНЦІВ СЕРЕДНЬОЇ НАДДНІПРЯНЩИНИ: ТРАДИЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ ТА СПОЖИВАННЯ (ЗА МАТЕРІАЛАМИ ЕТНОГРАФІЧНИХ ЕКСПЕДИЦІЙ)

DOI: 10.58407/litopis.240404

© С. Зубер, 2024. CC BY4.0

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2496-634X>

Метою роботи є характеристика та аналіз питань, пов'язаних із випіканням та споживанням хлібних виробів населенням Середньої Наддніпрянщини, з'ясування специфіки традиційної хлібної випічки досліджуваного регіону. Висвітлюються особливості приготування виробів з борошна та круп'яних культур. Особлива увага приділяється населеним пунктам Переяславщини.

Під час роботи над дослідженням застосовано принципи достовірності, науковості, історизму. Найбільш інформативними, вагомими, змістовними є польові етнографічні матеріали. Відтак, особливе місце посідають **методи** польового етнографічного дослідження з метою збору фактичного матеріалу. Насамперед це інтерв'ю за програмою-запитальником, також спостереження, фотофіксація, опитування.

Наукова новизна отриманих результатів полягає в тому, що в науковий обіг введено нові польові етнографічні матеріали з території Середньої Наддніпрянщини, здійснено наукове дослідження народних традицій хлібопечення, побутування та споживання окремих різновидів хлібних виробів в українців досліджуваного регіону.

З'ясовано різницю між лексемами «хліб» та «паянця». Проаналізовано особливості варистої печі як основного хлібопекарського пристосування, її роль у житті українців. Зроблено акцент на процесі приготування кваші, давньої української страви, яку традиційно готували напровесні, у Великий піст. Проаналізовано підбірку етнографічних матеріалів, зібраних науковцем Д. Косариком у затопленому водами Канівського водосховища селі Андруші на Переяславщині. Дослідник змалював картину харчування селян, узявши за основу річний календарний цикл. Установлено, що обряди, пов'язані із закінченням життєвого шляху людини, також багаті на приклади використання хліба та інших виробів із борошна. Наголошено на особливій ролі такої випічки, як книші, коржики.

Підсумовуючи, варто зазначити, що хліб та вироби зі злакових культур посідають особливе місце в народній культурі українців Середньої Наддніпрянщини, зокрема Переяславщини, та корелюють із загальноукраїнським контекстом. Непоодинокі факти свідчать про сакралізацію хліба.

Ключові слова: хлібні вироби, Переяславщина, випікання, обряд, споживання.

Хліб – важливий та найбільш значущий продукт харчування, джерело життя, основа існування людини. Хлібні вироби та страви із зернових культур були життєво важливими для населення України загалом та мешканців Середньої Наддніпрянщини зокрема. Історія хліба глибока та далека, як і історія нашого народу. Не випадково між словами «життя» і «жито» такий близький зв'язок. Проте хліб цінний не лише як джерело енергії, а й як частина багатьох звичаєвих актів, у деяких випадках може виступати навіть головним агрибутом того чи іншого обрядового дійства. Проте деякі питання, пов'язані із повсякденним, обрядовим хлібом досліджуваного регіону, до сьогодні вивчені недостатньо. У роботі висвітлено народні традиції хлібопечення, особливості споживання виробів із додаванням борошна. Сам термін «хліб» має декілька значень: 1 – харчовий продукт, що випікається з борошна; 2 – зернова культура на пні¹. Процес приготування та випікання хліба в народній свідомості постає як священнодійство. До нього певним чином готувалися, уникали поганих думок.

Література, що торкається теми хліба, представлена в значній кількості етнографічних праць та розвідок. Перші зацікавлення цією темою постають у контексті дослідження народного харчування, зокрема, в праці М. Маркевича «Звичаї, повір'я, кухня і напої малоросіян». Першим ґрунтовним дослідженням, в якому охарактеризовано комплекс пов'язаних із хлібом явищ, є праця М. Сумцова «Хліб в обрядах і піснях». Вагомим здобутком після Другої світової війни стала праця Л. Артюх «Українська народна кулінарія», в якій тема хліба розглядається також у контексті традиційного харчування. Багато важливого

¹ Жайворонок В. Знаки української етнокультури: словник-довідник. Київ: Довіра, 2006. С. 618.

етнографічного матеріалу для розуміння теми хліба містить періодичне видання «Київська старовина». Також важливим джерелом для необхідної інформації є лінгвістичні джерела. Проте основу склали власні польові матеріали авторки, особливе значення для розв'язання проблеми має польова пошукова робота. На сьогодні тема є актуальною.

Нерідко замість лексеми «хліб» уживали слово «паляниця». У словнику-довіднику значиться: «Паляниця – хлібина, переважно з пшеничного борошна, певним чином замішаного»². То як же її замішували? В експедиціях від респондентів дізналися про таке.

«З житньої муки пекли і хліб, і паляницю. Хліб викачується “до себе”, при цьому вмочаючи руки у воду. Садять у піч лопатою, на яку підсипають висівки. Викачаний хліб не сходить у виробі, а лише в діжі. Хлібина більша за розміром, ніж паляниця, біля чотирьох кілограм, та й замішують її крутіше, випікається довше. Як спікся, витягують з печі, тують до носа. Якщо пече – ще не готовий. Як готовий, то витягують бігом, обмивають хліб водою і накривають чимось товстим, щоб пара не пройшла, тоді він м'який і довго не черствіє.

А паляницю викачують “від себе”. Замишують вони мукою, не вмочаючи рук у воду. Тісто роблять молодшим, рідшим, вироблені паляницю висходжуються у виробі. Є такі люди, що кидають калини. Ми цього не робили, бо не любили. Пекли й пшеничні паляницю к Тройці. Пшеничне борошно вчиняється кисляком або сироваткою з додаванням дріжджів. У житнє борошно для бродіння клали шматочок тіста з діжі, що залишали з попередньої випічки.

Як спішать, то кажуть: “Посажу сьогодні хлібом, бо спішу”. Пекли раз у тиждень, переважно в суботу. У п'ятницю не можна пекти, особливо хліба, казали, що будуть являться Святі. Якщо вже край – то паляницею.

Коли учиняють житнім борошном, а замішують пшеничним, то виходить сірого кольору хліб. І називався він разовим. Випікали хліб на капустиному листі припареному. Я цього не приміняла. З черені добріший хліб, як з капусти»³.

«Хліб і паляниця – це різне. Хліб разовий печеться. А паляницю викачують, і вона ще сходить на столі. Паляниця може й житня бути. А хліб викачують із води. Так викачують да водою, і сажають на капустині листки, і в піч. Не ждуть, щоб сходить. Мати наша пекла багато у лавку, дак пекла вона тіки разовим хлібом. У магазин забирали й продавали. І була тут друга жінка, та пекла хліб паляницями. І було, прибігають, і в матирі забирають хліб, і в лавку понисуть. Мати тіки піде, та там поважать при матері. Чим голова кооперативу ім. Шевченка розщитувався з нею, ни знаю. А знаю, що хліба багато пикла. Прип'юк бував, ну, оставалось борошно. Оце щоб скіки ти хліба здала, до, дивись, ше й останиться там із кіло чи двоє й борошна. Пикла із темного борошна у своїй пичі, за раз садила чи вісім чи сім хлібин»⁴.

«Для паляницю замішується молоде тісто, випікають на капустиному листку. А хліб крутіший. Поряд ставлять миску з водою, руки в воду вмочають, далі на лопату і в піч. Вийнявши, водою обдають його, хліб блищав. Паляницю як намісять калинами – яка пахуща, смак який»⁵.

«Печуть у нас калиновники. Розкачується тісто. На один корж кладуть калини, яблука, мак, другим коржем накривають і в піч»⁶.

Своєрідним є ставлення й до предметів та речей, що з ними пов'язується приготування та випікання хліба. Особлива увага надається діжі, в якій замішується та сходить тісто. Найперше звертають увагу, щоб було парне число клепок. «Вчиняли хліб у дерев'яних діжах. Було ж, що як купують, дак щоб парна діжа була, щоб клепок було парне. У кого семні великі, до здорові діжи були, а в кого семні малі, до менші діжи були. Діжу шанують, тісто як вибрали, гарненько обшкребти, щоб вона чиста була, і тістечко так у купку ізгорнуть і хай воно»⁷.

Піч, в якій випікали хліб, посідала особливе місце в інтер'єрі житла, забезпечувала обігрів приміщення та приготування їжі. Під час випікання хліба «брали навіть двері на заціпку, щоб не носили знадвору стужі, різним грюком не лякали гарячої утробі печі, в якій випікався хліб»⁸.

² Жайворонок В. Знаки української етнокультури... С. 431.

³ Матеріали польових досліджень авторки. Записано 12.01.2009 р. від М.К. Дерій, 1925 р.н., переселенки із с. Трахтемирів Канівського р-ну Черкаської обл.

⁴ Матеріали польових досліджень авторки. Записано 26.06.2012 р. від О.П. Щоки, 1916 р.н., переселенки із с. Підсілля Переяслав-Хмельницького р-ну Київської обл.

⁵ Матеріали польових досліджень авторки. Записано 27.10.2006 р. від М.П. Бурчик, 1918 р.н., мешканки с. Андруші Переяслав-Хмельницького р-ну Київської обл.

⁶ Матеріали польових досліджень авторки. Записано від Г.І. Ковалівської, мешканки с. Козлів Переяслав-Хмельницького р-ну Київської обл.

⁷ Матеріали польових досліджень авторки. Записано 30.07.2013 р. від О.П. Щоки.

⁸ Данилюк А. Українська хата. Київ: Наукова думка, 1991. С. 54.

Наддніпрянським селам, особливо лівобережним, час від часу дошкуляли повені. Тому печі влаштовували на камінні, щоб повінь не розмила. «Оце так прямо як увойти, і оце сюди була й піч, груби не було в хаті. У Пидсінному ни було лежанок. Тут вода, до вона ж у хату як увійде, до лежанку ту завалить. Піч на каміннях, вона ж не на кабані, а на камені була. У нас й у печі вода була, да видержала піч, не завалилася»⁹.

Кваша – давня українська страва, яку традиційно готували напровесні, у Великий піст, напередодні Благівіщення, що в календарному циклі пов'язується з весняним рівноденням. За повір'ям, це час народження Землі як символу матеріального буття світу. В одній із легенд про створення світу говориться, що спочатку «була тільки темрява і вода, змішана з землею так, ніби кваша»¹⁰. На Переяславщині цю страву готували так: «У макітру вкидали борошно, розводили його кип'ячою водою, вимішували. Виходило круте тісто, як на лемішку. Потрібно доливати воду, щоб довести до рідшого стану. У воді, якою розводять, попередньо запарюють вишневі гілочки. Довівши до стану “шліхти”, ставлять на теплу піч. Мукою зверху притрушують, хай грає. Так стоїть воно, вкугане у теплому місці, це воно кисне. Можна вкинуть сушених яблук, слив. Завтра в піч і вари, вари і вари. Коли зробилося гущіше, тоді жаром обгорнула, приставила, накрила. Воно аж червоне зробиться. Споживають із свіжоспеченим хлібом. На смак кисло-солодке»¹¹.

«Як настає піст, готують квашу. Це постова страва, з хлібом її їли. Мати міряє пригорщею житнє борошно або пшеничне, але гречане обов'язково. Запарювали її у полив'яній відерній макітрі. Заливають кип'ятком і розколочують, щоб було ріденьке, бо добавлять не можна. Також додають трохи тіста з діжі, розміром як куряче яйце. Ставлять на піч, щоб кисло. Коли грало, могло й днів три-чотири, дивились і стерегли, щоб не побігло. Тоді треба відсовувати з теплою місця і розкривати, щоб схололо. Стоїть, поки трохи вкисне, стає винна, у хаті пахне. Добавляють сухі вишні і в піч. Вариться довго, щоб гарно вкипіла, стає кисло-солодка, колір, як узвар, аж до коричневого»¹².

«І квашу, мати моя багато робила кваші. Якось же запарюють ту квашу, а тоді ж як запарка та вичахне, тоді в єї кістечко кидають і учиняють, шо вона стоїть поки вкисне, чи два дні там, шоб була добра. Тоді ото її варять. Туди клали гречану і пшеничну муку, ще чи вишеньки чи яблука, чи ожини. Це ж було ожини в нас, до ожин, кладуть туди ото таке. Її у піст робили, їли гарячою і холодною. У макітрах великих робили, на печі кваша була»¹³.

Отже, щоб кваша вдалася, потрібно мати неабиякий хист. Тут важливо до тонкощів витримати весь технологічний процес: усолодження, раніше це робили з допомогою солоду – пророслого зерна або борошна з нього – бродіння, варіння.

У відділі рукописних фондів Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М.Т. Рильського НАН України зберігається підбірка етнографічних матеріалів, зібраних у с. Андруші на Переяславщині науковцем, письменником Дмитром Косариком. Дослідник був прихильником методики суцільної фіксації явищ традиційної культури в широкому контексті народного життя. Він розумів, що максимально автентичний матеріал якнайкраще може забезпечити лише методика стаціонарного дослідження. Науковець періодично приїздить в Андруші; результати збирацької роботи виявилися плідними. Серед іншого, там містяться матеріали, які стосуються нашої теми. В основу структури автор поклав річний календарний цикл. Це дало змогу йому змалювати повну картину харчування селян не лише восени, але й у піст, навесні, коли продуктів не було вдосталь.

Дослідник у своїй роботі прагнув підкреслити соціальну нерівність в українському селі, згідно з тогочасною панівною комуністичною парадигмою, наголошував на класовій диференціації селянства й на цьому тлі висвітлював проблему. Робив це, порівнюючи стіл купця-лабазника, сніданок у чернечих покоях та в родині бідного селянина-хурщика. Перелічував постові страви, характерні для бідноти: чорні аж сизі гречаники, пісні горох'яники, житні жилиники, часто вживані яшники, гречану лемішку, кандьор, плескачі, грінки, потапці.

Значно оптимістичніше звучала розповідь Д. Косарика про обрядове споживання першого хліба з нового врожаю в Андрушах у бідній родині: «Радісною подією в харчуванні незаможних був той перший день в кінці липня, коли, обмолотивши ціпом кілька снопів жита чи озимої пшениці на пробу і вмовивши борошна на жорнах-камінцях, пекли з нього першу хлібинку, сівши трудовою сімейкою навколо низенького столика прямо на долівці. Батько розламував на шматки ще теплий перший хліб і, даючи кожному своєму “ротіві”,

⁹ Матеріали польових досліджень авторки. Записано 14.07.2012 р. від О.П. Шоки.

¹⁰ Булашев Г. Український народ у своїх легендах, релігійних поглядах та віруваннях. Київ: Довіра, 1992. С. 79.

¹¹ Матеріали польових досліджень автора. Записано 25.01.2008 р. від О.І. Тертичної, 1921 р.н.

¹² Матеріали польових досліджень авторки. Записано 12.01.2009 р. від М.К. Дерій.

¹³ Матеріали польових досліджень авторки. Записано 26.06.2012 р. від О.П. Шоки.

легенько бив кожного по лобі, примовляючи: “Куском ситим! Їжте, діти, на здоров’я новий хліб у цім году!”¹⁴.

Вважалося, що місце, за яким традиційно споживали їжу, – стіл. Проте, зваживши на свідчення Д. Косарика («навколо низенького столика прямо на долівці») та зацікавившись цим питанням, виявили, що на Переяславщині такий спосіб приймання їжі непоодиноким. «Столик, їли кругом цього столика. Він був прямокутний з заокругленими кутами. Сідали по-татарськи на долівці біля печі або на полу. Ставили одну миску глиняну, ложка була в кожного своя»¹⁵.

«Використовували столик сантиметрів п’ятнадцять висотою, прямокутний, з заокругленими кінцями. Якщо було холодно на долівці, то ставили його на піл та сідали навколо нього»¹⁶.

Борис Познанський, згадуючи своє минуле, у цьому контексті говорить: «Там сейчас же около дверей, какая то взрослая дивчина промела место, на котором поставила низенький столик, просто столыню, снятую со стола, и, заслав настольником, вынесла несколько ложек ... Крестились и усаживались прямо на земле, но мне, по приказанию хозяина, принесли какую-то свитку и, скомкав ее, предложили на ней усесться»¹⁷.

Осінь Д. Косарик справедливо характеризував як благодатну пору, коли навіть у бідних селянських родинах щедрий стіл: «Майже в кожній хаті свій хліб. Пекли і чорний, і білий – паляниці. Виробляли книші, особливо в жовтні, коли підряд чотири поминальні суботи. Саме готуючись до них, готували книші на олії. З борошна пекли і “невчиняні” коржі, плескачі, перепічки, балабухи, пироги, пиріжки, коржики, вергуни. Все це випікалось вдосвіта, а ввечері на сковороді – оладки, розливаючи вчиняне рідке тісто по гарячій сковороді. Оладки пекли переважно з гречаного борошна. Ще варили вареники, варениці, галушки, локшину. Бідніші варили затірку, а також лемішку»¹⁸.

Д. Косарик підтверджував думку щодо використання книшів переважно в поминальній обрядовості. На Золотоніщині також «книш пекли, як поминали, його не різали, а ламали. На Проводи мати завжди пекла книш. Старцям роздала – це дарник. Край його широко затоптувались, перекладали салом з цибулею та багато кропу, загортали, і на сковорідці воно держалося. На похорон ранше пекли коржики, готували локшу саморобну»¹⁹.

Описуючи свої дитячі роки, Т. Шевченко говорив: «В следствие такого моего досужества не был в селе похоронен ни один покойник, над которым бы я не прочитал Псалтыря. За прочтение его я получал кныш и копу деньгами, которые отдавал учителю, как его доход»²⁰. Отже, у 20-х рр. XIX ст. випікання книшів було традиційним на похоронах у селах Середньої Наддніпрянщини (Правобережжя). Їх випікали та дарували на спомин душі, тобто несли поминальне обрядове навантаження.

Для поховального обряду ще до сер. XX ст. було характерне випікання коржів (коржиків). «На похорон коржики пекли. Вода, сіль – як проскурки. Як поправив батюшка – у хаті роздають гостинці. Шкільний двір здоровий був. Поряд зі школою жила баба, коли вона вмерла, ми бігали, бо нам по коржику давали. Вони різані, прямокутні, без маку. Для колива теж ці коржики. Хліб обов’язково треба дома напекти, щоб із нього пішла пара, бо душа парою живиться»²¹.

«Тіки людина вмерла, зразу печуть коржики. Людина лежить на лаві, а коржики напечуть, маку намнуть і роздають. Оце приходять людина на похорон: коржичок, коржичок, коржичок. Воно в макітрі тій з маком, із мачком мокреньким, із медком. Ото ж кажуть: “Уже оно погляда на коржики” (скором помре – С. 3.)»²².

Такий різновид печива належав до прісного. Прісне хлібне печиво в народному харчуванні не лише українців, а й інших слов’янських народів, вважалося найбільш давнім видом печених хлібних виробів, попередником вчиненого хліба. До прісної випічки можна віднести й перепічку, яку пекли тоді, коли до наступної випічки не вистачало хліба або через брак часу для виготовлення ферментованого хліба. Деякі дослідники відносять перепічку до прісноподібного хліба. Ця думка є слушною у випадку, коли перепічку виготовляли із вчиненого тіста, яке брали із діжі.

¹⁴ Архівні наукові фонди рукописів та фонозаписів ІМФЕ ім. М. Рильського НАН України. Ф. 14-5. Од. зб. 200. Арк. 183.

¹⁵ Матеріали польових досліджень автора. Записано 17.03.2010 р. від К.Г. Чичикало, 1929 р.н., мешканки с. Мазинки Переяслав-Хмельницького р-ну Київської обл.

¹⁶ Матеріали польових досліджень авторки. Записано від Г.І. Ковалівської.

¹⁷ Познанський Б. Картины моего прошлого. *Киевская старина*. 1892. Март. С. 454.

¹⁸ Архівні наукові фонди рукописів та фонозаписів ІМФЕ ім. М. Рильського... Арк. 186.

¹⁹ Матеріали польових досліджень авторки. Записано 15.09.2009 р. від М.Н. Лисенко, 1938 р.н., мешканки с. Бубнівська Слобода Золотоніського р-ну Черкаської обл.

²⁰ Шевченко Т. Книгиня. *Киевская старина*. 1884. Март. С. 398.

²¹ Матеріали польових досліджень авторки. Записано від Г.І. Ковалівської.

²² Матеріали польових досліджень авторки. Записано 30.07.2013 р. від О.П. Щоки.

Д. Косарик, описуючи харчування андрушан на «роздані Сятки», зауважував: «Тридцять першого грудня, на Меланки, варили вареники для роздавання щедрівникам. До першого січня – Нового року – готували в Андрушах за однаковим принципом тільки різних розмірів круглі великі пироги, за таким же принципом пекли маленькі книшики, які в Андрушах називались шеляжки. На Голодну кутю, п'ятого січня, пекли й варили знову все пісне, як і двадцять четвертого грудня, але з тою етнографічною особливістю, що носили ці звичасві піріжки в загін до рогатої худоби і кошару до овечат. Кожній тварині по кусочку давали цього пирога, але до коней і свиней з цим пирогом ходити не годилось»²³.

«До Роздв пекли такий піріг, що тоді худобі ламали на Голодну кутю. Піріг як виробляли, з одного боку тісто завертали губою, щоб пирогом завсяв. Він же той піріг на покуті лежав. На Голодну той хліб ріжуть, скоту роздають. Батько, батько ходив»²⁴.

На правому березі Дніпра, навпроти Андрушів, у с. Трахтемирів був звичай пригостити на Меланки саме млинцями. «Щедрували тільки після школи, Боже впасі рано піти щедрувать – і батька осміють. Ходили не в кожду хату. Діти були поділені, то до хрещених, то до родні. Млинці печуться на сковороді, на соді, такі як оладки, тільки більшенькі. Як дають із салом, то зазивають у хату. На щедрівки почті в кождій хаті млинці давали. Одна жінка була – напече таких пухких гречаних млинців і сала нажарить, запросить у хату. Ми самі в хаті не щедрували, тільки по запрошенню. Зазивали у хату переважно бездітні, родня. У нас і привички такої не було в хату заходить»²⁵.

«На Щедрівку пикли млинці. Мати моя млинці пикла, тіки млинцями. Гарячи іще й вишварочку положить. Млинці гречани учиняни, без дрозжів, на запарі, запарку запарують. Оце запарка зробиється, прочахла та запарка, укинуть туди кістечка. А тоді підчиняють, щоб вони ісходили і тоді їх ото пичуть. У печі триножечки стоять, мати на їх поставила сковороду. А в єї така чаплія була, що зачепить, витягне, пирикине. У нас є та й макітра, що вчиняють. Мати, було, пече, мати багато млинців, було, пече, оце ціх на запарі, добрі млинці. Мати моя іше таким пригостала. Як ковбаса останеться да мати пшоном начинить да ізпече. Да тоді як ото щедрівники, дак мати ото по млинцю і по куску туєї ковбаси. Вони ж осьо під хатою, мати й винесе»²⁶.

Звичай пригостання на Меланки млинцями зафіксовано і в с. Мазінки. Вони повинні бути гарячими, щойно спеченими. Старші люди села й дотепер пригадують, як Євдокія Іванівна Слюсар обдаровувала щедрувальниць гарячими гречаними млинцями зі шкварками. Тут «на Багату кутю випікали спеціальний піріг, який всі Святки лежав на покуті в сіні поруч з кутею та узваром. Спосіб його вироблення чимось нагадує приготування книша. У викачаній круглій хлібині притискали і розплескували один бік і закручували його вгору. По завершенні трапези, миску з вечерею для “прийшлих душ”, в яку клали ложки кожного члена родини, на ніч накривали цим пирогом. І лише на Голодну кутю ним господар благословляв тварин та роздавав по шматочку кожній худобині. Самі господарі виріб не споживали»²⁷.

Отже, у Середній Наддніпрянщині, як і в більшості місцевостей України, хліб та страви з додаванням борошна, круп складали вагомий відсоток у раціоні українців. Вони посідали особливе місце в народній культурі мешканців досліджуваного регіону та були тісно пов'язані із традиційною звичаєвістю та віруваннями. Поряд із ферментованим хлібом, який переважав у меню населення Середньої Наддніпрянщини та був базовою основою щоденного харчування, вагоме місце належало прісній випічці, яку вважали попередником вчиненого хліба. Важливого давнього стравою була кваша, яку не випадково готували напровесні, у період Великого посту, коли особливо відчужався дефіцит вітамінів. Обряди, пов'язані із закінченням життєвого шляху людини, також багаті на використання хліба, установлений зв'язок повсякденного хлібопечення із поминальною сферою. Непоодинокі факти свідчать також про сакралізацію хліба, а процес його випікання є акцією високої семіотичної ваги.

References

- Bulashev, H. (1992). *Ukrainskyi narod u svoikh lehendakh, relihiinykh pohliadakh ta viruvanniakh* [The Ukrainian people in their legends, religious views and beliefs]. Kyiv, Ukraine.
- Danyliuk, A. (1991). *Ukrainska khata* [Ukrainian house]. Kyiv, Ukraine.
- Zhavoronok, V. (2006). *Znaky ukrainskoi etnokultury: slovnyk-dovidnyk* [Signs of Ukrainian ethnoculture: dictionary-reference]. Kyiv, Ukraine.

²³ Архівні наукові фонди рукописів та фонозаписів ІМФЕ ім. М. Рильського... Арк. 191.

²⁴ Матеріали польових досліджень авторки. Записано 14.07.2012 р. від О.П. Щоки.

²⁵ Матеріали польових досліджень авторки. Записано 12.01.2009 р. від М.К. Дерій.

²⁶ Матеріали польових досліджень авторки. Записано 12.04.2012 р. від О.П. Щоки.

²⁷ Матеріали польових досліджень автора. Записано 17.03.2010 р. від К.Г. Чичикало.

Зубер Світлана Миколаївна – старший науковий співробітник Національного історико-етнографічного заповідника «Переяслав» (вул. Шевченка, 8, м. Переяслав, 08400, Україна).

Zuber Svitlana – senior researcher of the National historical and ethnographic reserve «Pereiaslav» (8 Shevchenka Str., Pereiaslav, 08400, Ukraine).

E-mail: zuberlana08@gmail.com

BREAD PRODUCTS OF UKRAINIANS OF THE CENTRAL NADNIPRIANSHCHYNA: TRADITIONS OF PREPARATION AND CONSUMPTION (BASED ON MATERIALS OF ETHNOGRAPHIC EXPEDITIONS)

The purpose of the work is to characterize and analyze issues related to baking and consumption of bread products by the population of the Central Naddniprianshchyna, to find out specifics of traditional bread baking in the studied region. Features of preparation of products from flour and cereals are highlighted. Special attention is paid to the settlements of Pereiaslavshchyna.

*During the work on the research, the principles of reliability, scientificity, and historicism were applied. Field ethnographic materials are the most informative, significant, meaningful. Therefore, a special place is occupied by **methods** of field ethnographic research for the purpose of collecting actual material. First of all, it is an interview according to the questionnaire program, as well as observation, photo-fixation, surveys.*

*The **scientific novelty** of the obtained results lies in the fact that new ethnographic field materials from the territory of the Central Naddniprianshchyna have been introduced into scientific circulation, a scientific study of the folk traditions of bread-making, use and consumption of certain types of bread products among Ukrainians of the studied region has been carried out.*

The difference between lexemes «bread» and «palyanytsia» has been clarified. Peculiarities of the oven as the main bread-making device, its role in the housing of Ukrainians are analyzed. Emphasis is placed on the process of preparing kvasha, an ancient Ukrainian dish that was traditionally prepared before spring, during Great Lent. The article analyses a selection of ethnographic materials collected in the village of Andrushy in Pereiaslavshchyna, flooded by the waters of the Kaniv reservoir, by scholar D. Kosaryk. The researcher presented a picture of peasants diet, taking the annual calendar cycle as a basis. It has been established that the rites associated with the end of a persons life path are also rich in examples of the use of bread and other flour products. Emphasis is placed on the special role of such pastries as knyshi and korzhyki.

***Summarizing**, it is worth noting that bread and products from cereal crops occupy a special place in the folk culture of Ukrainians of the Central Naddniprianshchyna, in particular Pereiaslavshchyna, and correlate with the all-Ukrainian context. Several facts testify to the sacralization of bread.*

Key words: bread products, Pereiaslavshchyna, baking, ceremony, consumption.

Дата подання: 27 лютого 2024 р.

Дата затвердження до друку: 10 липня 2024 р.

Цитування за ДСТУ 8302:2015

Зубер, С. Хлібні вироби українців Середньої Наддніпряниці: традиції приготування та споживання (за матеріалами етнографічних експедицій). *Сіверянський літопис*. 2024. № 4. С. 41–46. DOI: 10.58407/litopis.240404.

Цитування за стандартом APA

Zuber, S. (2024). Khlіbni vyroby ukrainsiv Sereidnoi Naddnyprianshchyny: tradytzii pryhotuvannia ta spozhyvannia (za materialamy etnografichnykh ekspedytsii) [Bread products of Ukrainians of the Central Naddniprianshchyna: traditions of preparation and consumption (based on materials of ethnographic expeditions)]. *Siverianskyi litopys – Siverian chronicle*, 4, P. 41–46. DOI: 10.58407/litopis.240404.

