

## ЕТНОКУЛЬТУРОЛОГІЯ

УДК 392.81:664.66 (477.61)

DOI: 10.26565/2225-6505-2017-1-07

О. О. Боряк

Державний науковий центр захисту культурної спадщини від техногенних катастроф  
Державного агентства з управління зоною відчуження**КУЛЬТУРА ХЛІБА  
У СЕЛЯН СТАРОБІЛЬСЬКОГО ПОВІТУ ХАРКІВСЬКОЇ ГУБЕРНІЇ  
(ЗА МАТЕРІАЛАМИ ЗБІРКИ В. ІВАНОВА «ЖИЗНЬ И ТВОРЧЕСТВО КРЕСТЬЯН  
ХАРЬКОВСКОЙ ГУБЕРНИИ»)**

*На основі фольклорно-етнографічного матеріалу, зафіксованого наприкінці XIX ст. в кількох слободах Старобільського повіту Харківської губернії, розглядається комплекс обрядів і вірувань, пов'язаних із хлібом. Культура хліба є оптимальним об'єктом для створення соціокультурного портрету окремої території, до того ж етнічна ідентифікація виявляється також і в елементах матеріальної культури. Наведені матеріали є яскравим свідченням самотності духовних і світоглядних цінностей спільноти, яка населяла терени Слобідської України.*

**Ключові слова:** хліб, обряди та вірування, Слобожанщина.

*На основе фольклорно-этнографического материала, зафиксированного в конце XIX в. в нескольких слободах Старобельского уезда Харьковской губернии, рассматривается комплекс обрядов и верований, связанных с хлебом. Культура хлеба является оптимальным объектом для создания социокультурного портрета отдельной территории, к тому же этническая идентификация отражается также и в элементах материальной культуры. Приведенные материалы демонстрируют яркие свидетельства самобытности духовных и мировоззренческих ценностей общества, населявших территорию Слободской Украины.*

**Ключевые слова:** хлеб, обряды и верования, Слободская Украина.

*The article deals with a complex of rituals and beliefs connected with bread on the basis of folklore and ethnographic material recorded at the end of the XIX century in several settlements of Starobilsky district of Kharkiv province. The culture of bread is an optimal object to create a socio-cultural portrait of a separate territory. Besides, ethnic identity is also reflected in the elements of material culture. Given material is a vivid evidence of the uniqueness of spiritual and worldview values of the community that inhabited the land of Slobids'ka Ukraine.*

**Keywords:** bread, rituals, beliefs, Slobids'ka Ukraine.

Сьогодні актуальним завданням, яке постало перед науковою спільною, є осмислення місця окремих регіонів в історії України, передусім з точки зору ролі в них етнічного чинника. Важливість звернення до цієї тематики обумовлюється необхідністю опору зовнішнім викликам, з якими стикається Україна. Проте варто пам'ятати і про внутрішні фактори, адже ми стаємо свідками розгортання ключового етапу українського націтворення, який передусім повинен охопити регіональний рівень. Це вимагає від дослідників урахування реальних, не тільки етнополітичних, але й етнокультурних процесів, що розгортались на теренах тієї чи іншої території, розуміння духовних і світоглядних цінностей, які сповідували не тільки відповідні спільноти, але і окремі особи. З цієї точки зору етнокультурне минуле Слобожанщини є плідним ґрунтом для повноцінного осмислення місця цього історико-етнографічного регіону у модерному національному проекті.

Сучасна історіографія дає достатньо інструментів для відновлення гуманітарного знання про даний регіон. Серед них обираємо мікроісторію, історію повсякденності, а також культурну антропологію. Нас цікавлять прояви життя на Слобожанщині у конкретній національній формі. З цієї точки зору культура хліба є оптимальним об'єктом, адже етнічна ідентифікація проявляється також і в елементах матеріальної культури [2, с. 7]. Хліб як атрибут харчування ніколи не зникав з дослідницького поля українських етнографів. [4; 3; 2; 5; 7], так само як і питання його обрядового використання [2; 9].

Серед джерел, що містить необхідну нам інформацію, особливої уваги заслуговує фундаментальна праця «Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии. Очерки по этнографии края», опублікована Василем Івановим 1898 р. [6]. На кінець XIX ст. це був наймасштабніший збірник різнопланового фактографічного матеріалу із широкого кола питань, зібраного по фрагментах у багатьох населених пунктах Харківщини. Сама постать етнографа, краєзнавця, правознавця Василя Іванова (1856, м. В'ятка, нині – Кіров, РФ – 1944, м. Харків) є надзвичайно цікавою. Відомо, що він закінчив юридичний факультет Харківського університету (1876 р. – кандидат права), впродовж 1880–1905 рр. перебував членом Харківського губернського статистичного комітету, 1893–1903 рр. обіймав посаду секретаря цього комітету. Ця інституція створювалась як орган державної статистики, а на практиці невдовзі стала центром краєзнавчої, етнографічної роботи на Слобожанщині.

Водночас діяльна натура Василя Іванова не могла залишатись осторонь інших ділянок дослідницької роботи: він брав активну участь у роботі Комісії з дослідження кустарної промисловості в Харківській губернії (1880–1887 рр.), губернської земської управи (1880–1890-і рр.), Харківського історично-філологічного товариства (від 1892 р.) тощо. Зауважимо, що більшість програм-питальників, якими керувався у пошуковій роботі з етнографії Харківський губернський статистичний комітет, була ініційована й розроблена членами ХІФТ [1, с. 64]. Значний вплив на усвідомлення важливості наукового дослідження історії, етнографії, археології краю на дослідника справив ХІІ археологічний з'їзд, що відбувся в Харкові 1902 р.

Одна з основних заслуг В. Іванова перед етнографічною наукою – організація збирання фольклорно-етнографічних матеріалів на теренах Старобільського повіту Харківської губернії. Отримані різним шляхом записи йому вдалося систематизувати, відредагувати і видати під назвою: «Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии: Очерки по этнографии края» (1898, т. 1). Частина описів слобід спочатку з'явилася у регіональному часописі «Харьковский сборник» (1894 рік) [10] – виданні Харківського губернського статистичного комітету. Зауважимо, що підготовка описів була дуже ретельною. Замість передмови В. Іванов розмістив у збірнику свою роботу «Современная деревня Харьковской губернии», в якій проаналізував соціальне розшарування у слобожанському селі, яким воно фіксувалося на кінець XIX ст., й осмислив пов'язані з цим культуротворчі процеси. Однак головна цінність цієї роботи (а це більше 1000 сторінок) – це матеріали, зібрані в різних слободах Старобільського повіту. Значущість цього етнографічного джерела полягає в тому, що до фіксації матеріалу долучилися ентузіастами аматори-краєзнавці: учителі, священики Старобільського повіту Харківської губернії, які працювали за тематичним питальником, а отримані матеріали докладно паспортизували. Нашим завданням був пошук на сторінках праці відомостей про культуру хліба у слобожан – такою, якою вона склалась на кінець XIX ст.

Зауважимо, що Старобільськ – нині це районний центр Луганської області (на підконтрольній території України). Так звана слобода Більська заснована 1686 р. українськими козаками однойменного містечка Полтавщини на території Острогозького полку (Рибненський полк, Слобідський полк) – козацької військової та адміністративно-територіальної одиниці на Слобідській Україні. Її формування відноситься до середини XVII ст., коли тут опинилися переселенці із Правобережної України. Перша хвиля – це близько 2 тис. козацьких і селянських сімей на чолі з полковником Дзиковским (його ще називали чернігівським полковником), які заснували м. Острогозьк (Рибне).

Новостворений Острогозький полк складався із 7 сотень, які називалися прізвищами їхніх

сотників або назвами місцевостей, звідки прибули переселенці, наприклад: Остапова, Батурина, Конотопська. Тоді ж виникли сотенні містечка: Білолуцьк, Ольшанськ, також і Стара Біла. Слобідські козацькі полки були реорганізовані царським урядом Росії 1765 р., а територію Острогозького полку включено до складу Слобідсько-Української губернії. 1797 р. слобода Стара Біла була перейменована на Старобільськ, який став повітовим містом Слобідсько-Української губернії. Тоді ж із південних слобід було оформлено великий Старобільський повіт, з 1843 р. Старобільськ став повітовим центром Харківської губернії [8 с. 683].

Цю історичну довідку подаємо головним чином для того, щоб акцентувати увагу на специфіці цього регіону. Навіть сама його історична назва – Слобідсько-Українська губернія як адміністративно-територіальна одиниця Російської імперії на території нинішньої України, яка була створена на місці ліквідованих 1765 р. московським урядом слобідських козацьких полків, і існувала в другій половині XVIII ст. (у 1765–1780 та 1797–1835 рр.) – це важливий наголос на функціонуванні на цих територіях корінних місцевих звичаїв.

Для розуміння витоків проявів повсякденного життя у конкретній національній формі звернемося також до характеристики сільської людності Старобільщини (а відтак – і слобожан), яку Василь Іванов подав на сторінках збірки. Він поділив її на декілька класів (із ремаркою: «як самі себе оцінювали»). Перший – «жупаники» (зайняті торговим промислом: купці, торговці, двірники; останні це ті, що тримали постійні двори). Про них казали: «на легкій хліб пішли, а робити не хотять», «цілий день хлопоче, а не робе». Їх ще називають «дуріями», «дурисвітами», «мироїдами», «горланами», «ватухами» [6, с. VII].

Другий, за класифікацією В. Іванова, клас уже складали «хлібороби». При чому тут Іванов звернув увагу на їх неоднорідність. Окремий прошарок – це так звані «дукачі» (середняки): вони мають все своє і самі його виробляють. Живуть, зберігаючи старовину. Носять все «мужицьке», але доброї якості (наприклад, жінки – дукати, звідки, вочевидь, назва). Про харчування вони не турбуються – кажуть: «клоччя і вовна, аби кишка повна». Каша в них «така крута, що зерно зерна доганя». Живуть тверезо, чай у них – «мерзенна забава, тільки врем'я гаять»; сірники вони тримають, але світять каганцем і добувають вогонь кременем та губкою із старої ганчірки, яку натирають в попелі із гречаної соломи; ніж мають, але ріжуть хліб мотузкою. Відзначаються вони надзвичайною скупістю. Але працюють багато й мають почуття власної гідності [6, с. VII].

Щодо третього класу – це також хлібороби, землеробці (але також і ремісники); хлібороби про себе говорять: «мужик мужиком во віки віків»; і ще: «роби до поту, а не солоно їж». Над ними насміхають «ремісники» – називають їх «чорними мужиками», «мугирями», «мугиряками», «мурмуляками». Між тим, є «баришники» – і хлібороби, і «рукомесники», – це ті, хто лише ходять «коло хліба», або отримують «скіпщину» від свого наділу (тобто здають свою землю в оренду, а їм оплачують не грішми, а частиною врожаю) [6, с. VIII].

Ще є окремий прошарок «третього класу» – «толь», «убіж» або «батраки». Про себе кажуть: «робиш, робиш, а ні ззаду, ні з переду»; «до поту робиш, а босий ходиш», «все літо хліб роби, а зімою з мішком на базар ходи»; «сію та ору, а з базару хліб несучу», «торгую, торгую, а смаку не чую». Тут так само «мужик», але без господарської жилки. Харчуються погано, протягом цілого тижня одним хлібом, а в хатах нічого, крім «ослона» [6, с. IX]. Автор узагальнює: дві ознаки лежать в основі народної класифікації селянства: робота та заможність. Проте звернім увагу: основне заняття, що згадується Івановим в одному чи другому контексті – це робота коло хліба, який був і основою харчування українців, і основою їхнього хліборобського етносу.

Живий, цілісний комплекс уявлень, обрядів і вірувань, пов'язаних із хлібом, проступає у всіх без винятку записах кінця XIX ст., зроблених записувачами у різних слободах Старобільського повіту Харківської губернії. Серед усього розмаїття фактографічного матеріалу нами обрано відомості із кількох слобід (усі вони нині входять до Луганської області). Передусім це слобода Микільська, колишній волосний центр Старобільського повіту (сучасне село Микільське в Міловському районі), Білокуракине (сучасний районний центр), а також Кам'янка (сучасне село в Старобільському районі), Попівка (сучасне село в Білокуракинському районі), Петропавлівка (сучасне село в Станично-Луганському районі), Нова Астрахань (сучасне село в Кременському

райони).

Як і на будь-яких інших теренах України, на Слобожанщині хліб надзвичайно потужно представлений у прислів'ях і приказках: “Нехай умирають, та й нас дожидають”, “Нехай мруть, та й нам дорожку труть, а ми сухариків засушим, та й собі туди рушим”, “Хліб та сіль – їмо та свій, а ти у порога постій”, “Не про те тобі говорять, що по-многу їдять, а про те, де микрушки [шматки. – В. І.] дівають”, “На чужий коровай очі не поривай, а собі дбай”, “Хліб та вода – молодецька їда”, “Не плач – мати спече калач”, “Пирого – обіду вороги”, “Поганому животу і пироги в досаду” (Микільська) [6, с. 186].

Як свідчать записи, на той час – а це, нагадаємо, кінець XIX ст. – серед мешканців слободи Микільська ще побутувала ціла низка прикмет і переказів, пов'язаних із цим харчовим виробом: “...хліб живий, поки його покосять, повозять, помолотять і помелють, а як спечуть, так тоді він вже мертвий”, “хто буде їсти цвілий і підгорілий хліб, той буде вміти добре плавати, а хто в хлібі з'їсть піщинку – той вмере”, дехто, дивлячись на паляницю, примовляє: “Я оцю з'їм, та ще сім, гляну на сволок, та ще сорок, гляну на полицю, та ще на паляницю; гляну на жердку, та ще на чвертку”; “якщо знайдеш хліб – буде щастя і вдача, а якщо залізо – нещастя і невдача” [6, с. 274]; “розкидати хліб, особливо топтати ногами – великий гріх”; “Хліб та сіль! – Їмо та свій, а ти у порога постій!” [6, с. 186].

Звертає на себе увагу універсальність хліба як атрибуту і буденного, і святкового часу. Він виступає і як еквівалент вартості, до прикладу, найманої праці (“За хліб, за сіль, та за пшеничну мукицю були помішниці” – так кажуть про господиню, у якої працюють чужі (Микільська)) [6, с. 186]), і, одночасно, як форма розрахунку. У цьому контексті показовий сюжет казки, записаної у слободі Кам'янка: “У полі над дорогою була груша, а під грушою – “патолоч” – місце, де хижак з'їв тварину, і залишки тварини на цьому місці. Люди вибрали чоловіка, щоб він переночував на тій груші, і зобіщались нагородити його хлібом. Соголасився один бідняк. Заліз на грушу, і сидів там до смерку. Вночі під грушу прийшли та сіли два чоловіки – один витягнув книжку й почав читати, а другий – шматок хліба. Тоді стали сходитись вовкі – один трошки почита, другий отломе шматочок хліба, дасть вовку, і скаже, де, що в цю ніч брати (кому вівцю, кому бика, кому близько, кому далеко) – і так роздав увесь хліб. Уранці чоловік повернувся до села і розповів, що він побачив. Односельці нагородили його хлібом (Кам'янка) [6, с. 118].

Хліб є чи не єдиним елементом, через який утримується тонкий зв'язок між світом живих і світом мертвих, адже вірили, що “...души померлих харчуються і поминаються паром із хліба, витягнутого з печі, і особливо – розломленого та розкладеного по вікнам”, “...коли його витягають з печі, вершечок мочуть, щоб поминались грішні родичі на тим світі, щоб Бог дав їм хліба і води” (Микільська) [6, с. 274]. Одночасно він є неодмінним супутником календарних свят (Різдва, Василя, Благовіщення, Пасхи, Вознесіння, Дмитра та ін.), у тому числі у якості ключового елемента прорікання майбутнього: “... на Василя – курці зерно вода – якщо зерно – буде майбутній чоловік хліборобом; у чобіт кладуть шматок хліба, в другий – “печини” – який перший взує, і що попадеться – буде довго жити (як хліб)” (Микільське) [6, с. 237]. Під час Великого пісту, на четвертому тижні в середу печуть хрести, і один із них кладуть в зерно, приготоване для сівби. Коли перший раз вирушають в поле, кладуть хрест серед ниви, б'ють чотири земних поклони на всі чотири сторони, і засівають. Як засіє, сідає снідати, і першим з'їдає хрест – “хліб за хліб” (Колядівка) [6, с. 998]. Цю низку обрядових дій з хлібом можна продовжити.

Одночасно хліб є всеохоплюючим знаком добродетності, ширості почуттів, доброти. Це особливо яскраво проявлялось у святковий час. На Пасху заможні селяни пекли хліб і разом із пасхальним стравами заносили до церкви з тим, щоби все це потрапило до бідних. Щоправда, автор далі зазначає: «... в наш час представники багатіїв стали глухими до народних потреб, і горді усвідомленням своєї сили (“є рубль – є сила, а два рублі, і два уми”), живуть за принципом: “по совісті жити – по миру ходити” (Нова Астрахань) [6, с. 29].

І на цих теренах хліб виступає знаком добробуту, не тільки поточного, але й майбутнього життя: саме він є запорукою ситої, а відтак, сподівались, достойної старості. Про те, що селяни переймалися цим життєвим питанням свідчить, за виразом В. Іванова, «народна мудрість»:

«Колись ворон взяв своїх дітей, поніс їх до річки, одного залишив на березі, а другого підняв над водою, і запитав: “Будеш мене хлібом годувать? Як будеш – перенесу!” – “Буду, – відповідає той – та своїх дітей!”. І ворон кинув своє дитя в воду, а друге, що сиділо на березі, само втопилось» (Микільська) [6, с. 306].

Про надзвичайно високий статус хліба свідчить наявність усталеного комплексу регламентацій щодо умов його випічки. Спадкоємність традиції забезпечувалася передачею інформації усним шляхом. Показово, що відповідні «приписи» стосувалися не тільки святкового хліба, такого, як паска, що пеклася один раз на рік на найвеличніше церковне свято Великодня, але й хліба, що споживали у будні. Серед таких «правил»: “Як посадять в піч – не треба грюкати дверима, бо паляниці осядуть” (Білокуракіне) [6, с. 470]. Тут добре відомою була заборона пекти хліб у п’ятницю, передусім це стосувалося житнього хліба: “...приходе у п’ятницю жінка й питає: а що – загнетіла хліб? (а та саме саджала хліб у піч). Та відповідає: “Загнетіла”. Тоді та жінка склала господині руки на грудях навхрест, підвела до вогню, і загнетіла їх, а тоді питає: “Боляче?” – “Боляче”, – каже та. Тоді та жінка – хто й знає, де і ділася, а у тієї руки взялись пухирями” (Попівка) [6, с. 850]. Відзначимо, що дана заборона, так само як уявлення про такого роду покарання, сягає своїм корінням індоєвропейської спільності.

Селянин особливо пильнував за процесом випічки хліба (“Добрий хліб удався – під шкуринку хоч заховайся!” (Микільська) [6, с. 274]. Вочевидь, це було викликано як турботою про якість харчування, так і досадою від збитку продукту, у який було вкладено великий людський ресурс. Тому досить поширеними на цих теренах виявились перекази, в яких ідеться про «глевкий» хліб, тобто сирий, недопечений, схожий на мокру глину, не пружний, не до кінця сформований, незрілий – усі ці ознаки були, в уявленнях селянина, за межею «нормальності», «усталеності», «звичності». Проте, зауважимо, ця ознака не робила такий хліб небезпечним для споживання (або негативним знаком-віщуванням, як зазвичай траплялося з такими «ненормованими» речами). Випадки, коли господиня виймала хліб із печі недопеченим, припускаємо, траплялися не так уже рідко.

Навпаки, записувачами фіксувалися перекази, де недопечений, а отже не годний хліб виступає, хоча не без гумору, звичним елементом повсякденних практик селянина. Для прикладу, оповідь про те, як жінка зазвичай пекла глевкий хліб. Чоловік коли гнав овець, брав його з собою, але він був настільки твердий, що той кидав його у ставок – на момент, коли хотів їсти, хліб розкисав, і був готовий до споживання. Коли оженився вдруге, і нова дружина спекла свій хліб, чоловік лишився голодним – хліб у ставку швидко сплив, і його поклювали ворони. Відтак він сердито дорікнув жінці, що вона не вмів пекти хліба! (Микільська) [6, с. 274]. Варто зауважити, що мотив сирого, недопеченого хліба був представлений і в народних піснях: “А хліб у печі випікається / А Василь на печі висміхається / А хліб глевкий і Василь гладкий / Я хліб на стіл, А Василь за стіл / Сюди туди повернись – до Василя засміюсь” (Петропавлівка) [6, с. 147].

І все ж, про вправність господині судили за її вмінням випекти смачний хліб. Це передбачало також дбайливий догляд за усім начинням, задіяним у виготовленні цього продукту. В народі не без гумору оповідали: “...одна жінка запустила (тобто перестала про неї дбати) діжу, що вона і на діжу не похожа: около і в середці верхка на три позасихало тісто – хліб не удається. Чоловік її лас – чого такий плохий хліб, не так, як у людей?? – А вона відповідає: “Е, біс батькові твоєму! У людей святять діжу на год разів десять, а у нас і з роду не світилась”. – Так треба покликать і посвятити. Піп кадить діжу і примовляє: “Діжа, діжа, треба тобі вихтя і ножа, а хазяїці батога”. Чоловік: “Ти чуєш, жінко?” А вона: “Еге, молись, чоловіче, та бий поклони” [6, с. XVI].

Найбільш вражаючим із усіх нотаток, представлених на сторінках видання, є, на наш погляд, переказ, записаний у слободі Микільська, про легендарного розбійника Василька (Василія Трофимовича), який до того вважався за «знахура», «колдуна», «чародія» та «заговорщика». При спробі його захоплення (разом із награваним золотом) урядовими військами, він сів на ослоні перед дверима своєї землянки, тримаючи в руках паляницю. Жодна куля не влучила у Василька. Коли змучені солдати випустили із своїх рук рушницю, він звернувся до командира: «Ну, тепер, дозволь мені, пане, цими галушками пригостити твоїх молодців, бачу, що вони підустали». Він

взяв у долоню жменю розкиданої кругом нього дробі, кинув у передній ряд, і солдати попадали, як снопи, і тоді він звернувся до них: «Ви стріляли не в мене, а в святий хліб, з яким я вийшов вас зустрічати, і ось тепер, прошу вас – він звернувся до командира – прийняти від мене приготовані для вас хліб-сіть», і після цього дав захопити себе солдатами. Коли його вивели на страту, щоби виконати наказ царя і знести йому голову, кат замість голови побачив на пласі паляницю, а сам Василько кричав із натовпу людей: “Якщо можете мій хліб-сіть згубити, то лише тоді і мене буде вільно вам вбити. Ваша Царська Величність, не дайте мене переслідувати – я вам один обіцяю служити за всіх!”. Після цього цар дав Васильку вільну і відпустив на всі чотири сторони світу білого» [6, с. 425–426].

Як бачимо, навіть короткий погляд скрізь століття, можливий завдяки подвижницькій праці етнографа і краєзнавця Василя Іванова та його однодумців, засвідчує у Слобожан величезне розмаїття і глибину традицій, пов’язаних із хлібом. Надзвичайна розвиненість комплексу обрядів і вірувань, пов’язаних із цим виробом людських рук – це визнання не тільки самотності, глибини і краси традицій, що побутували на теренах Слобожанщини, й високої духовності його мешканців. Не викликає сумніву, що всі зафіксовані тут обрядові форми мають прямі паралелі з українською етнічною традицією.

#### Література

1. Аксьонова Н. В. Етнографія українців у виданнях Воронежського, Курського та Харківського губернських статистичних комітетів / Н. В. Аксьонова // Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. – 2012. – № 1006. – Вип. 15. – С. 62–69.
2. Артюх Л. Ф. Звичаєві заборони, пов’язані з хлібом: традиції і сучасне побутування / Артюх Л. Ф. // Народна творчість та етнологія. – 2012. – № 6. – С. 7–14.
3. Артюх Л. Ф. Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України / Артюх Л. Ф. – К.: Наукова думка, 1982. – 112 с.
4. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія : [історико-етнографічне дослідження] / Л. Ф. Артюх. – К.: Наукова думка, 1977. – 449 с.
5. Волошинова М. О. Назви страв із борошна в українських східнослобожанських говірках / М. О. Волошинова // Лінгвістика. – 2011. – № 1 (22), Ч. II. – С. 32–41.
6. Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии. Т.1 : очерки по этнографии края / Под ред. В. В. Иванова. – Харьков: Издание Харьковского губернского правления, 1898. – 1012 с.
7. Зюбровський А. Народні традиції випікання хліба українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону наприкінці ХІХ – на початку ХХІ ст. [Текст] : автореф. дис. ... канд. іст. наук. Спец. 07.00.05 – етнологія / А. В. Зюбровський; НАН України, Інститут українознавства ім. І. Крип'якевича. – Львів: ІУ ім. І. Крип'якевича НАН України, 2015. – 21 с.
8. Енциклопедія історії України: Т. 7. Мл – О / Редкол.: В. А. Смолій (голова) та ін. НАН України. Інститут історії України. – К.: В-во «Наукова думка», 2010. – 728 с.
9. Сумцов Н. Ф. Хлеб в обрядах и песнях / Н. Ф. Сумцов. – Харьков: Тип. М. Ф. Зильберберга, 1885. – 140 с.
10. Харьковский сборник. Литературно-научное приложение к «Харьковскому календарю», 1894 год // Изд-е Хар. губ. статис. ком. Вып. 8; отв. ред. В. В. Иванов. – Харьков, 1894. – 492 с.