

СЬОГОДЕННЯ У ПРИЗМІ ТРАДИЦІЙНОЇ КУЛЬТУРИ ХАРЧУВАННЯ МЕШКАНЦІВ НАДДНІПРЯНСЬКОЇ УКРАЇНИ В КІНЦІ ХІХ – НА ПОЧАТКУ ХХ СТОЛІТТЯ

Олена Щербань

УДК 392.8(477.63/.65)

У статті розглянуто особливості традиційної культури харчування мешканців Наддніпрянщини. Акцентовано увагу на денному меню селянина-середняка в скоромний будень і свято та в пісний будень і пісне свято. Зроблено висновки, що сформований упродовж не одного тисячоліття харчовий раціон складався з натуральних продуктів місцевого виробництва, які готувалися в глиняному посуді в печі, переважно шляхом варіння та тушкування, і був досить поживним і водночас не спричиняв ожиріння.

Ключові слова: глиняний посуд, культура харчування, вариста піч, Наддніпрянщина.

В статье рассмотрены особенности традиционной культуры питания жителей Приднепровья. Акцентировано внимание на дневном меню крестьянина-середняка в будни и праздники, когда было разрешено употреблять мясные продукты, и в постные будни и праздники. Сделаны выводы о том, что сформированный в течение не одного тысячелетия пищевой рацион состоял из натуральных продуктов местного производства, которые готовились в глиняной посуде в печи, преимущественно путем варки и тушения, и был достаточно питательным и одновременно не вызывал ожирения.

Ключевые слова: глиняная посуда, культура питания, варистая печь, Приднепровье.

The article considers the peculiarities of conventional alimentary culture of the Over Dnipro Lands inhabitants. The authoress accentuates the daily menu of middle peasants both on meat weekdays and holidays, and on fasting workdays and feasts. The conclusion is made that the alimentary diet developed over millennia consisted of local organic food, which was cooked in clayware in stove, mainly by boiling and stewing, and was quite nutritious, simultaneously not entailing obesity.

Keywords: clayware, alimentary culture, cooking stove, Over Dnipro Lands.

Українська традиційна культура харчування містить культурний кулінарний досвід минулого. Формувалася вона в процесі поєднання попередніх досягнень і поширення інновацій, унаслідок «моди» на певні продукти та чужокультурних інвазій. Порівнюючи культуру харчування мешканців Наддніпрянщини наприкінці ХІХ – на початку ХХ ст. з нинішньою, на початку ХХІ ст., слід виокремити три суттєві, на нашу думку, відмінності, які у свою чергу впливають на стан здоров'я сучасної людини. Ці основні відмінності полягають у походженні та якості продуктів, використанні набору посуду і способі приготування. Важливо зазначити, що раніше і готували, і споживали з глиняного посуду, за стіл сідали всі разом, їли з однієї миски, що дозволяло голові родини (батькові) контролювати об'єм спожитої страви кожним.

Перші згадки про страви й напої, використання глиняного посуду в культурі харчування

українців містяться у творах класиків українського «красного письменства» козацької доби — поемі Івана Котляревського «Енеїда», повістях Григорія Квітки-Основ'яненка «Конотопська відьма», «Маруся», «Солдатський портрет» тощо. У згаданих творах з документальною точністю описано окремі сюжети панського побуту, що їх письменники спостерігали в реальному житті: бенкети, застілля, на яких подавали різноманітні страви й напої. Іноді натрапляємо на опис обіду: буденного чи святкового. Наприклад, сімейний обід, описаний Г. Квіткою-Основ'яненком у повісті «Маруся» (у родині заможного селянина): «Наум відірвав паски свяченої і положив перед усяким по куску. Покуштувавши її бережно, щоб крихоть не розсипати під стіл <...> Тут прийнялися за печене: поїли баранця, поросятини; <...> далі їли ковбасу, сала кусочками нарізали, й крашанок облупили і порізали на тарілочки <...>

тоді вже почали подавати страву <...> старий Наум випив чарку горілки перед обідом <...> от і подали борщ, а далі яловичину покришили на дерев'яній тарілочці, посолили та й їли — вже не по-панськи, бо виделок не водиться — пальцями. Опісля подали юшку з хляками, печене було баранина, а там молошна каша. Та й годі, більш і нічого» [6, с. 165–166]. Фрагмент із поеми «Конотопська відьма» (обід у заможного сільського чиновника): «Та й почав сокрушати перш борщ гарячий з усякою мілкою рибкою, там пшоняну кашу до олії, далі заходжуваній борщ з линами, а там юшку з миньками та з пшеничними галушечками, та печені карасі, та більш і нічого» [6, с. 315].

Розглядаючи основні напрацювання етнографів стосовно традиційної технології приготування страв і напоїв у варистій печі, помічаємо, що навіть у часи зародження та розквіту української етнографії (друга половина XIX — перша третина XX ст.) дослідники згадували про неї побіжно. Оскільки коли піч була в кожній хаті, технологія приготування в ній страв та напоїв у глиняному посуді сприймалася звичною, буденною справою. Більша дослідницька увага приділялася реліктовій звичаєво-обрядовій практиці стосовно печі та опису її конструктивних особливостей. Більш-менш конкретну інформацію про різні технологічні процеси приготування страв, використання глиняного посуду подали лише окремі дослідники. І чи за збігом обставин, чи зовсім не випадково, — жінки. Дослідники-чоловіки лише побіжно торкалися питань народної кулінарії, зокрема Микола Маркевич, Павло Чубинський, Хведір Вовк, Петро Іванов, Микола Сумцов [про це див.: 14; 17]. Відомий історик, етнограф і фольклорист середини XIX ст. М. Маркевич у детальному кулінарному описі народної української кухні — розділі «Простонародная кухня, десерт и напитки» книги «Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян» — подав близько 100 рецептів найтипівіших страв та напоїв українців. Це було одне з перших систематичних джерел про українську народну їжу. Однак лише в кількох рецептах дослідник згадав глиняний

посуд, у якому ці страви готували («горщик», «макітра», «кухоль» та «кахля») [10, с. 137, 138, 161]. У збірці «Поварство Українське» (1854) лікар і етнограф середини XIX ст. Степан Ніс подав перелік назв різноманітних страв (пісних і скоромних; різновидів борщу, печені, соленого, холодного, сушеного, солодкого) і напоїв (хмільні, меди, не хмільні), описав способи їх приготування. До кола інтересів дослідника входили народні звичаї, повір'я, побут, матеріальна культура, антропологічний тип українців [4].

Народній їжі присвячено один з розділів праці Хв. Вовка «Студії з української етнографії та антропології». Це перша спроба типологічного аналізу української народної їжі, крім того, автор звернув увагу на її локальні особливості [2, с. 82].

На початку XX ст. побачили світ книги рецептів старовинної української кухні Олени Молоховець (Санкт-Петербург, 1901) [11], Зінаїди Клиновецької (Львів, 1913) [див.: 8], М. Хмелевської (Полтава, 1914) [див.: 13]. Варто відзначити книгу З. Клиновецької «Страви й напитки на Україні», у якій авторка продовжила започатковану вітчизняними етнографами тему, однак вона стала першою справжньою кулінарною (кухарською) книгою в Україні, де зібрано понад тисячу рецептів національної кухні. Дослідниця володіла широким матеріалом з різних регіонів України, і не лише селянської, але й шляхетської кулінарії, подала не просто описи страв, але й розкладку вихідних продуктів [8].

Найґрунтовніші відомості стосовно означеної теми містять праці етнографів Варвари Целюковської «Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами» [3], написана на основі польових матеріалів, зібраних у Куп'янщині (Харківщина), та Ніни Заглади «Харчування в с. Старосілли на Чернігівщині» [5]. Це дослідження, у яких глиняний посуд описано не відірвано від сфери повсякденного життя, а в контексті культури харчування. Крім того, подано детальний перелік глиняного посуду, що його використовували в родині, уміщено згадки

стосовно того, у якому посуді і коли ставили в піч страви, як поводитися з посудом, коли він перебував у теплотехнічній споруді.

У студіях дослідників наступного періоду (коли печі разом з глиняним посудом для них поступово виходили з ужитку) вариста піч фігурує в архітектонічних описах уже як обрядовий, сакралізований об'єкт, без конкретизації нюансів її технологічного використання. Навіть у працях провідної дослідниці української народної кулінарії радянської та пострадянської доби Лідії Артюх про варисту піч містяться лише короткі згадки [1, с. 40].

Народна кулінарія українців до середини ХХ ст. майже повсюдно була пов'язана з використанням глиняного посуду і варистих печей. Після перерви в їх широкому застосуванні нині простежується жваве зацікавлення цими компонентами традиційної культури харчування. Зумовлене воно передусім зростанням рівня етносвідомості значної частини мешканців України, розвитком етнотуристичного та етноресторанного бізнесу. Однак технологічні тонкощі використання цих архаїчних споруд і начиння досі не знайшли комплексного висвітлення в наукових публікаціях.

Територіально дослідженням охоплено Наддніпрянську Україну в широкому розумінні цього терміна — самобутній історико-культурний регіон, для населення якого характерна спільність закономірностей еволюції матеріальної та духовної сфер життя в умовах єдиної політичної системи [7, с. 368]. У порівняльному й історико-типологічному контексті розглянуто також артефакти суміжних до України територій. Крайнім західним осередком, матеріали якого беремо до уваги, є відомий і найбільш досліджений гончарний осередок Поділля — с. Бубнівка (Вінниччина); східним — Куп'янщина, що на Харківщині. Наддніпрянщина — один з найбагатших і найбільш досліджених у цьому сенсі регіонів. Попередніми дослідженнями з'ясовано, що впродовж тисячоліть на території сучасних Дніпропетровської, Вінницької, Кіровоградської, Київської, Полтавської, Сумської,

Харківської, Чернігівської та Черкаської областей сформувалися багаті народні смаки та вподобання щодо страв і напоїв, виготовлених із продуктів, вироблених на цій території, що відобразилося в розмаїтті технік приготування, рецептур, а також використовуваного набору глиняного посуду (*дівайсів*).

Кінець ХІХ — початок ХХІ ст. — період в історії України, коли вже склалася виробнича діяльність, певна культура харчування — як локальні її варіанти, так і загальні. Стосовно побуту, сформувався асортиментний ряд виробів, засобів і знарядь, що відбивають різноманітність господарчих потреб і дозволяють проаналізувати тенденційність використання глиняного посуду. В умовах швидкого зникнення традиційних систем господарювання особливо важливим видається дослідження глиняного посуду в культурі харчування українців в еволюції, динаміці перетворень, пов'язаних з радикальними змінами в суспільному та домашньому побуті. Глиняний посуд від останньої чверті ХІХ ст. (часу найбільшого розвитку гончарного виробництва) до наших днів (коли гончарне виробництво скоротилося до мінімуму, існує чималий асортимент інших видів) не виходить із повсякденного користування українців.

Буденні страви — переважно швидкого приготування. Святковими були здебільшого страви з білого борошна, м'яса та з використанням жирів. Варто зазначити про верстви населення традиційного суспільства, раціон яких все ж таки мав певні відмінності: селяни-бідняки, селяни-середняки, заможні селяни, пани. Міщанську кухню в цьому контексті не розглядаємо. Сніданок у бідних родинах складався із супу чи картоплі. На обід щодня готували борщ, кашу або варену картоплю. Бідні селяни їли лише борщ, інколи без сала. Вечеряли тим, що лишалося після обіду.

Оформлення столу для буденної трапези середньостатистичної української селянської родини не передбачало накривання його скатертиною. Її використовували по суботах, напередодні та у святкові дні, зокрема на Великдень та Різдво. Харчові продукти й страви

господиня ставила на стіл у такій послідовності: хліб, сільничка із сіллю (або грудочка солі на хлібині), ніж, ложки, які вона приносила в мисці й висипала прямо на стіл, при цьому намагаючись торохкотіти ними якомога тихіше (підмічали, що від цього «лукавий радіє»). Кожен член родини їв своєю ложкою [3, с. 305]. Останньою на центр столу ставили одну глибоку миску (за В. Щелоковською — *чашку*) з основною стравою (галушки, борщ, юшка, каша, затірка тощо) [3, с. 305]. Сервірувавши таким чином стіл, господиня кликала родину їсти. Окрім мисок, у будень використовували глиняні кухлі для напоїв (сирівцю, води). У будень за стіл сідали всі, окрім господині, яка в цей час поралася біля печі. Разом члени родини сиділи лише за святковою трапезою. Право набрати першу ложку страви з миски належало господарю. Подібним було й трапезування в польових умовах. Щоправда, тут обов'язково використовували скатертину, рушник, полотнину [3, с. 305–308, 151].

За наявність продуктів, їх приготування, якість, кількість харчових запасів, подачу до столу страв і напоїв завжди відповідала жінка: мати, дружина, невістка. Відбувалася взаємна діяльність колективу (родини), у якій брав участь кожний: творцем була жінка-господиня, а споживачами — члени родини, гості. Їжу готували щодня, тобто споживали свіжу. Залишки обідньої трапези доїдали на вечерю, не розігріваючи. Хліб та хлібні вироби (пирого, перепічки, книші) господиня випікала раз на тиждень, без використання дріжджів, на хмелевій заквасці. Продукти тривалого й довготривалого зберігання були переважно в'ялено-сушені (ягоди, фрукти), квашені овочі (капуста, огірки, баштан, яблука), солені (свинина, сало). Вудження (копчення) м'яса застосовували не часто.

Сформована впродовж тривалого часу система харчування мешканців Наддніпрянщини складалася з простих продуктів. Їли чотири рази на день. На основі праць В. Щелоковської і Н. Заглади подаємо порівняльну характеристику меню селян-середняків та заможних селян у пісні та скоромні дні, враховуючи також святкове меню.

Будень, коли було дозволено їсти м'ясні та молочні продукти (по-народному «скоромний день»)

Снідання: галушки із салом, чи суп, чи млинці, чи картопля варена або смажена.

Обід: борщ із салом, каша до молока або каша із салом, чи картопля, чи млинці з ряжанкою, чи з мочанням, варениці.

Полудник: хліб з водою або з сирівцем і цибулею, влітку огірки, дині, кавуни з хлібом або залишки від обіду, молоко з хлібом чи кисляк.

Вечеря: юшка з картоплею і салом; суп із салом чи картоплею.

Скоромний святковий день

Снідання: в яке свято, то й без сніданку, бо ішли до церкви на службу. Смажена картопля, млинці з салом, затірка.

Обід: наперед пироги з картоплею або творогом, борщ з куркою і товчениками, каша пшоняна до молока чи млинці і мочання, кисіль молочний. Або картопля з м'ясом, вареники з сиром, або варениці.

Полудник: молоко з хлібом, кисіль.

Вечеря: залишки від обіду, локшина молочна, молоко з хлібом.

Будень, коли споживали пісні страви

Снідання: суп з рибою, з олією чи без, без риби, без нічого, з цибулькою, чи картопля з огірками, печена чи варена. Капуста з олією та картоплею. Куліш з олією, з цибулею. Улітку свіжі огірки, баклажани з сіллю та хлібом. Оселедці з огірками, з баклажанами.

Обід: борщ з олією, пшоняна каша чи крупові — гречана, ячмінна, кукурудзяна, картопля з олією.

Полудник: хліб з водою або з таранькою, або те, що лишилося від обіду.

Вечеря: залишки від обіду, суп, куліш, картопля чи гречані галушки, чи затірка.

Пісний святковий день

Снідання: суп з рибою, смажена картопля, гречані галушки.

Обід: борщ з рибою, свіжою чи сушеною, чечевиця або каша з картоплею, з олією, вареники гречані з кашею, з маком, з грушками; як нема маку, то з сім'ям, пироги з квасолею або риба смажена, варениці з олією, кисіль.

Полудник: їли залишки від обіду.

Вечеря: залишки від обіду, локшина чи суп, чи смажена картопля [3, с. 178–179; 5, с. 180].

Наведене приблизне меню висвітлює чотириразове споживання їжі селянином улітку, оскільки довший день і більше праці. Узимку не полуднували, їли тричі. Домовиті господині намагалися більш-менш чергувати страви, аби родина харчувалася різноманітно. Щодня варили борщ і кашу. Борщі готували в горщиках-борщівниках, каші — у кашниках. Для скоромного борщу використовували один горщик, для пісного — інший. Так само і для каші — для каші з молоком тримали в господарстві окремий горщик. У скоромні дні борщ готували з курятиною, качатиною, гусятиною, у неділю чи свято — зі свининою-солониною, якщо була. Оскільки поросся для м'яса і сала кололи лише раз на рік — під свято Різдва, то зберігали продукт шляхом засолювання в глиняних макітрах великого розміру (хоча для цих потреб посудина служила недовго, бо сіль роз'їдала поливу), дерев'яних боднях (ящичках). Смажене м'ясо — запечена в ринці свинина (або маленьке поросся, яке смажили в спеціальній посудині з носиком, з якого зручно зливати зайвий жир, у поросятнику чи гусятнику (для смаження птиці)), варена яловичина чи тушкована баранина — були на столі в звичайного селянина лише під час великих релігійних свят — на Різдво, Великдень, Трійцю. М'ясо їли, але не так часто, як, наприклад, сьогодні. До святкового столу (або в неділю) подавали горілку (слабоалкогольну, порівняно із сучасною), пиво, брагу. Пили молоко, сироватку, кисляк — молочні продукти домашнього приготування. У будень улітку запивали страву холодним сирівцем, квасом житнім чи буряковим.

Пісний борщ готували з квасолею. Якщо була риба, здебільшого річкова чи ставкова,

то з рибою. Рибу (щука, судак, сом, карась, лящ, пліточка) також використовували для приготування юшки, юхи (як свіжу, так і сушену), а також холодного (холодцю). Їли варені раки. Якщо їх було вдосталь, то з них також готували холодець. Кашу (лемішку) варили пшеничну, ячмінну, горохову, пшоняну, гречану, гарбузову. У скоромний день її споживали з молоком, у пісний — з конопляним молоком (перетерте насіння конопель з додаванням води, на смак солоденьке) або з олією соняшниковою, конопляною, лляною. До борщу та каші подавали хліб. Каша, зокрема пшоняна та гречана, була відмінною начинкою для вареників. Вареники також начиняли домашнім сиром (сир підтопляли з кисляку в глечиках у теплій печі після приготування їжі), підсмаженою в ринці капустою (узимку — квашеною), вареною і товченою картоплею, маком, ягодами (вишнями, сливами, калиною, полуницею, сухими і розмоченими грушами (узимку)). Улітку багато споживали городини й садовини з власного господарства (цибуля, часник, огірки, дині, кавуни, зелень, гарбузи). Узимку їли квашені овочі та фрукти: капусту (подрібнену і в пелюстках), буряки (використовували для приготування борщу, шпундри), яблука, кавуни, а також солені: огірки, сливи. Вживали й печені цукрові та червоні буряки, гарбузи. Додатком до основного харчування були горіхи — лісові і волоські, насіння гарбуза та соняшника, сушені ягоди, у тому числі лісові. Споживали також свіжі, сушені й солені гриби для борщів, супів, юшок, а також соусів.

У селянському господарстві для приготування страв використовували різноманітний асортимент глиняного посуду. Деякі види посуду були універсальними: горщик, макітра, ринка і миска, інші спеціалізовані — під певні страви і напої, під них була пристосована форма. Наприклад, тикви, гусятники, поросятники, куманці. Крім того, побутовий і святковий (за нашою термінологією — *празниковий*), посуд для приготування лише святкових, здебільшого ритуальних страв:

горщики на кутю та узвар (мали бути новими), макітра для вчинення тіста на паску, весільний коровай.

Таким чином, наприкінці ХІХ — на початку ХХ ст. вживали продукти власного виробництва (здебільшого злакові (грубого помелу, з переважанням сірого борошна), буряк, капуста); готували їх, використовуючи набір глиняних дівайсів (насамперед теракотовий посуд, іноді — полив'яний), що були різноманітними за формами, розмірами та призначенням. Їжу готували здебільшого у варистій печі, що передбачала процеси варіння і тушкування. Сьогодні продукти часто імпортного походження, пестицидні, з ГМО; має значення і логістика доставки продуктів навіть у межах однієї країни; використання металевих дівайсів (алюмінієвих, емальованих, чавунних); приготування полягає, як правило, у впливі відкритого вогню, що

діє знизу на посудину, переважають способи варіння і смаження (з використанням жирів, зокрема штучних). Важливо зазначити, що сьогодні страви споживають з індивідуального посуду, ніхто не регламентує розміри і об'єми порцій. Цікаво, що в минулому готували їжу вдома лише жінки. Сьогодні цю функцію виконує і чоловік. Змінився робочий режим дня. Сучасні діти вже не перебувають під контролем дорослих, зокрема батьків. Впливає і розвиток харчового бізнесу. У традиційній культурі харчування в будень їжа була простою, але поживною, без смаколиків, які були дозволені лише у святкові дні, що додатково регламентувало споживання зайвих калорій. Для сучасної людини їжа стала доступним джерелом задоволення, яке досить часто призводить щонайменше до надлишкової ваги, а також патологічних змін в організмі.

1. *Артюх Л. Ф.* Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України. — Київ : Наукова думка, 1982. — 112 с.

2. *Вовк Х. К.* Студії з української етнографії та антропології / Х. К. Вовк. — Київ : Мистецтво, 1995. — 336 с.

3. *В. Ш.* Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение / Издание Этнографического отдела императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. — Москва, 1899. — № 1–2. — С. 266–322.

4. Етнографічні матеріали (1854–1855 рр.). — АНФРФ ІМФЕ, ф. 2, од. зб. 11, 95 арк.

5. *Заглада Н.* Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології / Всеукраїнська академія наук. — Київ, 1931. — III. — С. 83–196.

6. *Квітка-Основ'яненко Г. Ф.* Українські повісті. — Київ : Державне видавництво України, 1929. — Т. 1. — 517 с.

7. *Кирчів Р.* Наддніпрянщина // Мала енциклопедія українського народознавства / за ред. С. Павлюка ; НАН України, Інститут народознавства. — Львів, 2007. — С. 368.

8. *Клиновецька З.* Страви й напитки на Україні / З. Клиновецька. — Київ : Час, 1991. — 218 с.

9. *Котляревський І. П.* Повне зібрання творів. — Київ : Наукова думка, 1969. — 512 с.

10. *Маркевич Н.* Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. — Киев : Тип. И. и А. Давиденко, 1860. — 174 с.

11. *Молоховец Е.* Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве / Елена Молоховец. — Санкт-Петербург : Тип. Н. Н. Клобукова, 1901. — 1052 с.

12. *П. И.* Народные обычаи, поверья, приметы, пословицы и загадки, относящиеся к малорусской хате. (Материалы для характеристики мирозерцания крестьянского населения Купянского уезда) // Харьковский сборник. Литературно-научное приложение к «Харьковскому календарю» на 1889 год. — Харьков : Типография Губернского правления, 1889. — Вып. 3. — С. 35–66.

13. *Хмелевская М.* Экономная кухарка / под ред. Е. Астаховой, Т. Крупы. — Харьков : Библекс, 2006. — 416 с.

14. *Щербань Е. В.* Глиняная посуда как элемент традиционной культуры питания украинцев: постановка проблемы // Материалы I Международного симпозиума «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания

народов мира», 30 октября – 1 ноября 2014 г. / МГУ им. М. В. Ломоносова. – Москва, 2015.

15. *Щербань О. В.* «Красне письменство», як джерело керамологічних досліджень культури харчування доби українців доби козаччини // Заповідна Хортиця. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Історія запорізького козацтва в пам'ятках та музейній практиці». – Запоріжжя : A&V.Art.GROUP, 2011. – Спец. вип. – С. 80–83.

16. *Щербань О. В.* Народна «магія» у виготовленні та побутовому використанні глиняного посуду Наддніпрянщини (кінець XIX – перша половина XX століття) // Народознавчі зошити. – 2015. – № 1 (121). – С. 195–205.

17. *Щербань О.* Глиняний посуд Наддніпрянщини, як складова традиційної культури харчування українців // Сучасні дослідження української культури = Wspolczesne badania nad ukraińska kultura / за ред. М. Замбжицької, П. Олеховської та К. Якубовської-Кравчик. – Варшава ; Івано-Франківськ : SowaSp., 2015. – С. 266–283.

18. *Щербань О.* Звіт про Автоетнографічну експедицію в селах Зіньківського району Полтавської області, здійснену впродовж травня 2014 року організаторами I Всеукраїнського фестивалю-квесту «Борщик в глиняному горщику 2014», запланованого на 16 серпня 2014 року (Опішня, Полтавщина). – Приватний архів О. Щербань.