

РЕФЕРАТ РОБОТИ

Виконана робота “Хліб у традиційній культурі українців” є сукупністю публікацій:

монографія: Конопка В., Зюбровський А. «Від зернини до хлібини»: семантико-структурний аналіз хліборобського побуту українців(на матеріалах Південно-Західного історико-етнографічного регіону). Львів: Інститут народознавства НАН України, 2018, 600 с.(25 а.а. – 46,5 ум. друк. арк.). Тираж 100 примірників.

Монографія складається із вступу, восьми розділів, висновків, додатків, списку використаної літератури, переліку ілюстрацій, іменного та географічного покажчиків.

монографія: Зюбровський А.В. Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці ХІХ — на початку ХХІ століття (За матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону). К.: Наукова думка, 2018. 193 с.; іл. (12 а.а.). Тираж 200 примірників.

Монографія складається із вступу, п'яти розділів, висновків, списку використаної літератури, переліку умовних скорочень, додатків, покажчика географічних назв.

37 наукових статей (2 — у англomовних журналах з імпакт фактором, 1 — у співавторстві з В. Конопкою), 1 тези конференції, 1 — публікації матеріалів польових етнографічних експедицій. Загальна кількість посилань на публікації авторів/h-індекс роботи, згідно бази даних Google Shcolar складає відповідно 16/3.

Сьогоднішній стан етнологічної науки в Україні та інших країнах Центрально-Східної Європи, де краще, ніж на Заході, зберігся пласт традиційно-побутової культури, засвідчує зацікавлення народознавців реконструкцією слов'янських старожитностей. Намагаючись докладно проаналізувати походження різноманітних явищ традиційно-побутової культури тих чи інших слов'янських етносів, дослідники звертаються до широкого порівняльного матеріалу з різних теренів Слов'янщини, центром формування якої (згідно з більшістю теорій локалізації прабатьківщини слов'ян) була частина українських етнічних земель, а саме – Південно-Західного історико-етнографічного регіону України.

Особливу роль у контексті дослідження традиційно-побутової культури українців, зокрема вказаного регіону, становлять польові етнографічні дослідження, актуальність проведення яких на сучасному етапі спричинена

постійним зменшенням кількості респондентів старшого віку, а також впливом глобалізаційних процесів (передусім, через ЗМІ) на стан збереженості первинного пласту культури українського етносу.

Однією з головних складових традиційно-побутової культури усіх слов'ян, зокрема й українців, яка надзвичайно сильно вплинула на формування їхньої ментальності, є хліборобство. А печений хліб у тій чи іншій його формі був основною стравою із злакових, основою щоденного харчування українців, як переважної більшості слов'янських та неслов'янських етносів, основою життєдіяльності яких було саме вирощування зерна.

Саме повсякденний хліб становив основу харчування українців, будучи щоденним джерелом живлення, без якого навіть саме біологічне існування індивіда ставало неможливим чи, принаймні, проблематичним. Цього не можна сказати про обрядові хліби (що досить широко ґрунтовно досліджені українськими етнологами), які таку "життєдайну" функцію відігравали лише оказіонально. Тому, на нашу думку, найбільшу вагу печиво відігравало саме у тій, переважно більшій, частині сільського буття, яку можна охарактеризувати концептом "повсякдення".

Важливістю печива, як критично необхідної, життєдайної, їжі, пояснюється така значна кількість прикмет, приписів, табу, звичаїв та обрядів, що супроводжують процес повсякденного випікання хліба, основною метою яких було унеможливити виготовлення печива непридатного для вжитку у всіх можливих вимірах (тобто як реально, так і з ритуальної точки зору).

Вказані попередньо поведінкові стереотипи та приписи світоглядного характеру, поряд із технологічними прийомами виготовлення печива щоденного вжитку, становлять комплекс народних традицій випікання хліба.

Щодо етнологічних та народознавчих досліджень стосовно народних традицій хлібопечення, то зазначимо, що незважаючи на високу вагу повсякденного печеного хліба для життєдіяльності українського етносу, на даний момент у вітчизняній етнологічній науці практично відсутні роботи, присвячені комплексному дослідженню народних традицій випікання та споживання печива щоденного вжитку. Більшість досліджень з окресленого кола питань страждають певним ступенем однобічності, акцентуючи свою увагу або на особливостях народних технологічних прийомів виготовлення печива (характерно для публікацій, що торкаються народного харчування таких авторів як Л. Артюх, Т. Гонтар), або зацікавлюються виключно сферою обрядово-звичаєвого супроводу пекарської справи (наприклад, О. Страхов).

Окрім, того, що як хліборобство, так і хлібопекарство українців не дослідженні у достатній мірі, у сучасній етнологічній науці відсутні роботи, у

7

яких ці два генетично нерозривно пов'язані архетипні пласти культури були досліджені комплексно.

Виконане дослідження є актуальним також з точки зору обраної території дослідження. Вибір вказаних територіальних меж зумовлений наступними причинами:

– територія Південно-Західного історико-етнографічного регіону України, зокрема Волині та географічного Прикарпаття (Опілля, Надсяння, Підгір'я, Покуття, Української Буковини), згідно з переважною більшістю теорій походження слов'ян, належала до меж їхньої прабатьківщини: тут відомі знахідки як праслов'ян – тшинецько-комарівської, чорноліської культур доби пізньої бронзи, так і ранніх слов'ян (носіїв зарубинецької, черняхівської, празько-корчацької (склавинів) та пеньківської (антів) археологічних культур I тис. н. е.);

– зважаючи на те, що переважна більшість теренів Південно-Західного історико-етнографічного регіону України (крім східних частин Волині та Поділля) опинилася у складі СРСР лише з кінця 1930-х – 1940-х років, поширена у цій державі система колективізації сільського господарства не змогла кардинально змінити уявлення місцевого населення про явища традиційно-побутової культури, зокрема її духовної складової. Так, більшість опитаних респондентів зберігають пам'ять про “доколгоспний період”, у який елементи традиційно-побутової культури (включно з архаїчними рисами) були виражені доволі чітко. Вказані територіальні межі дозволяють також простежити вплив радянської на трансформацію обрядовості, зокрема у межах східних (швидше опинилися під впливом більшовиків) і західних частин Волині та Поділля;

– надзвичайно важливий для дослідження хліборобської обрядовості порівняльний матеріал з теренів Південно-Західного історико-етнографічного регіону України (який, з погляду його етнографічної строкатості, доцільно назвати певним штучним утворенням) можна почерпнути й, зважаючи на їхні різноманітні природно-географічні (зокрема, ландшафтні) умови. Вони або сприяли (зокрема, на Волині й Поділлі), або ж ставали на заваді (насамперед, на Гуцульщині) розвитку хліборобства. Саме природно-географічні умови визначали притаманні для певних теренів вказаного регіону системи рільництва, злакові культури (наприклад, переважання вівса у Карпатах, жита і пшениці на Поділлі й Волині тощо), специфіка яких впливала й на особливості хліборобської обрядовості населення. Саме ці відмінності дозволяють простежити як локальні, так і загальноукраїнські риси звичаїв та обрядів.

Наукова новизна отриманих результатів полягає у тому, що:

уперше:

- до наукового обігу введено значну кількість нових етнографічних матеріалів, зібраних у процесі польових досліджень;
- здійснено дослідження народних хлібопекарських традицій, як таких, що творять єдиний господарський цикл, та є основою формування архетипних констант побутової та обрядової культури українського етносу – “хліборобського космосу” селянина;
- здійснено комплексне наукове дослідження народних традицій повсякденного хлібопечення українців як системи, утвореної з інтегрованих технологічної та обрядової складових;
- дослідження народних традицій хлібопечення та хліборобства поєднано із найсучаснішими роботами, що із галузі біології, біохімії, агрокультури, промислового хлібопечення, що дозволило з нової точки зору поглянути на семантику певних звичаїв та обрядів, які у попередніх дослідженнях суто народознавчого характеру розцінювались виключно як ритуали;
- проведено реконструкцію традиційного процесу випікання хліба на досліджуваній території та його обрядово-звичаєвого супроводу;
- досліджено особливості термінології, форм, видів, способів виготовлення, семантико-світоглядної функції повсякденного прісного печива; встановлено ареал його розповсюдження та принципи співіснування із вчиненим хлібом; доведено побутування на теренах вказаного регіону третього (крім вчиненого та прісного) виду хлібного печива та запропоновано авторський термін для його означення – “прісноподібний хліб”;
- досліджено персональний код українського хлібопечення, з’ясовано основні семантичні основи стереотипних приписів, заборон чи обмежень, що стосувались жінки-господині; встановлено основні форми та причини девіацій народних уявлень щодо вікових, фізіологічних чи статевих ознак основного виконавця акту випікання хліба, визначено життєві сценарії, що мали безпосередній вплив на їх зміну; з’ясовано основні причини ряду світоглядних заборон та уявлень (зв’язок між руйнуванням хлібної діжі і смертю господині; заборона на вбивство мишей та гадів під страхом невдачі у випіку; заборона на мішення тіста на землі тощо);
- встановлено, що циклічність вирощування злакових та випікання хліба спричинилась до своєрідного сприйняття цих актів у народній свідомості. Так, на нашу думку, існував своєрідний “великий хліборобсько-хлібопекарський цикл”. Він розпочинався висіванням зернових та завершувався поїданням хліба. Переосмислення даного процесу у народній культурі досліджуваного регіону

9

представлене у фольклорних легендах “про життя і страждання хліба” та, у скороченому варіанті, у пареміях чи загадках;

– з’ясовано основний механізм виготовлення тіста у традиційному хлібопеченні, способи пришвидшення процесу бродіння народними засобами та визначено біохімічну суть та доцільність їх застосування;

– визначені основні завдання народних хлібопекарських традицій: забезпечити вдале випікання хліба, придатного для споживання з реальної та ритуальної точок зору. Перше обумовлювало застосування технологічних прийомів та методів, сформованих на основі раціональних знань про хлібопечення, які були здобуті шляхом тривалих емпіричних спостережень. Друге – залучення до виготовлення хліба допомоги потойбічних сил (душ померлих родичів), та унеможливлення будь-якого шкідливого впливу на хлібопечення з боку виконавця, інгредієнтів, засобів випікання чи недотримання певних світоглядних параметрів та обставин процесу. Також вони були покликані нівелювати та унеможливити негативний вплив неправильно чи нестандартно виготовленого печива на долю сім’ї та подальший процес випікання хліба. Це є основним та безпосереднім поясненням того, чому народні традиції випікання повсякденного хліба виявили стійкість та зеберглись протягом тисячолітньої історії хлібопечення, почасти, існують і зараз, навіть коли знівельована більшість традицій календарної та весільної обрядовості;

– доведено, що за особливостями хлібопечення територію Південно-Західного історико-етнографічного регіону України можна чітко поділити на дві зони: рівнинну (де було розвинуте виготовлення вчиненого хліба із високоякісної сировини – житнього та пшеничного борошна) та гірську (домінувало випікання прісних хлібних виробів, зрідка вчинених, із невідповідних для виготовлення ферментованого тіста сортів зерна – вівсяного та ячмінного);

– відмінні хлібопекарські традиції побутували у рамках ареалу Українських Карпат. Тут, унаслідок складних кліматичних умов, які не дозволяли вирощувати придатні для виготовлення вчиненого хліба злаки, та географічної ізоляції, практично до середини ХХ ст. у вжитку домінувало реліктове прісне печиво. Тому народні хлібопекарські традиції карпатських горян демонструють більший ступінь подібності не до рівнинних територій Південно-Західного історико-етнографічного регіону України, а до хлібопечення балканських слов’ян, зокрема чорногорців та населення гірських областей Болгарії. Однак, у супереч розповсюдженому переконанню дослідників народного харчування, прісний хліб на рівнинній території

Південно-Західного історико-етнографічного регіону України упродовж середини ХІХ – середини ХХ ст. існував не лише як реліктове явище. Часто, внаслідок певних соціально-економічних (тяжке економічне становище сім'ї, недороди, війни, голод) та господарських (значне завантаження господарства у період інтенсивних польових робіт) обставин, прісне печиво у повсякденному вжитку витісняло вчинений хліб, позаяк виготовлення останнього було складним, тривалим ресурсо- та енергозатратним процесом.

удосконалено:

- прийоми збору польових етнографічних матеріалів з тематики народного хлібопечення, зокрема, сформовано авторський запитальники, за допомогою яких зафіксовано значний польовий матеріал;
- методику компаративного аналізу народних традицій випікання повсякденного хліба в контексті порівняння із загальнослов'янським та загальноукраїнським етнографічним матеріалом;
- методи дослідження різноманітних елементів українського традиційного хлібопечення, зокрема, його технолого-раціонального та обрядово-символічного складових компонентів;
- методику вивчення ролі печених хлібних виробів у контексті порівняння з загальноукраїнським та загальнослов'янським етнографічним матеріалом.

новий рівень розвитку отримали:

- авторські концепції щодо генези та первісного функціонально-семантичного навантаження багатьох звичаєво-обрядових приписів, які супроводжували процес випікання щоденного хліба в українців;
- наукова гіпотеза про тісний зв'язок між традиціями повсякденного хлібопечення та комплексом календарної і поминальної обрядовості українців;
- твердження про вплив українських звичаєвих норм випікання, споживання та інших форм застосування щоденного хліба на ментальність українців;
- висновки та узагальнення теоретичного характеру щодо спільнослов'янських і загальноетнічних рис, регіональних особливостей та вузьколокальної специфіки традицій українського щоденного хлібопечення.

Дослідження виконане із залученням широкої джерельної бази, зокрема широкого кола публікацій, в тому числі і найновіших, як вітчизняних, так і іноземних. Крім того, значний корпус джерел становлять авторські польові матеріали, значна доля яких є уміщують інформацію, не зафіксовану раніше у етнографічній та етнологічній літературі, тобто є унікальними.

У монографії «Від зернини до хлібини»: семантико-структурний аналіз хліборобського побуту українців(на матеріалах Південно-Західного історико-

етнографічного регіону)”, вперше в українській етнології, здійснено комплексний науковий аналіз традицій вирощування та переробки зерна, а також раціональної та духовної складової виготовлення і споживання печеного хліба – фундаментального елементу структури повсякденного харчування українців.

У роботі досліджено еволюційно-генетичний розвиток традиції виготовлення печеного хліба українцями. Зокрема, проведено ареально-хронологічну характеристику побутування прісного хліба, здійснено спробу встановлення приблизного періоду переходу до випікання вчиненого хліба, а також встановлено побутування третього, окрім вчиненого та прісного, перехідного еволюційного щабля у розвитку хліба – “прісноподібного печива” – та запропоновано авторський термін для його окреслення.

Крім того, проаналізовано народні традиції випікання та споживання вчиненого хліба; з’ясовано персональний код традиційного хлібопечення та знаряддя хлібопекарського процесу.

У дослідженні вперше в етнологічній науці продемонстровано, що хліборобство та хлібопечення українців досліджуваного регіону перебувало у тісному та нерозривному зв’язку. Адже, у випадку поганого врожаю чи недороду населення позбавлялось хліба – основної життєдайної їжі. Адже, концепт “голод” у народній свідомості пов’язувався передовсім із відсутністю зерна та печеного хліба, які у народній свідомості часто об’єднувались у єдиний символіко-семіотичний комплекс – поняття “хліб”.

Отримані результати дослідження хлібопекарства, його взаємозв’язку із хліборобством, поминальною сферою, пошануванням померлих родичів, можуть стати ключем до розуміння принципів формування глибинних архетипних пластів традиційного українського світогляду, становлення своєрідних етнопсихологічних констант – “душі народу”.

Дане дослідження дає може бути основою для підготовки спеціалізованих курсів із теми народного харчування українців. Окрім того, дане робота торкається найбільш глибинних архетипних пластів народної свідомості українців, що може допомогти у подальшому вираженні та оформленні національної ідеї української нації.

ПЕРЕЛІК ПУБЛІКАЦІЙ

Монографії:

- 1) Зюбровський А.В. Народні традиції випікання хліба в українців наприкінці ХІХ — на початку ХХІ століття (За матеріалами Південно-Західного історико-етнографічного регіону). К.: Наукова думка, 2018. 193 с.; іл. (13,88 ум. друк. арк.)
- 2) Конопка В., Зюбровський А. «Від зернини до хлібини»: семантико-структурний

12

аналіз хліборобського побуту українців. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2018, 600 с. – (моя частина – 22,5 ум. друк. арк.).

Статті у виданнях, що індексуються у наукометричних базах:

- 3) Ziubrovskiy A. Rational and irrational folk conceptions about the bread baking flour in daily nutrition culture of Ukrainians of South-Western Historic-Ethnographic macro-region of Ukraine. *Res Humanitarie*. Klaipeda, 2018. Vol. 23. — S. 57-72. DOI <http://dx.doi.org/10.15181/rh.v23i0.1788> (Index Copernicus). –
- 4) Konopka V., Ziubrovskiy A. Traditional agricultural life of Ukrainians as a scientific problem of ethnological research. *EtnoAntropologia: Rivista semestrale della SIAC (Società Italiana di Antropologia Culturale)*. Napoli, 2019. № 7 (2): Etnologia e cultura materiale in Ukraina. P. 115–129. ISSN 2284-0176 – <http://rivisteclub.it/riviste/index.php/etnoantropologia/article/view/322> (DOAJ) – (моя частина – 0,5 а.а.).

Статті у фахових виданнях

- 5) Зюбровський А. До питання встановлення моменту появи вчиненого (заквашеного) хліба у слов'ян на території України // Вісник інституту археології Львівського університету – Львів, 2012. – Вип. 7. – С. 59–61.
- 6) Зюбровський А. Традиційна основа випікання хліба на Рівненщині (за матеріалами польових досліджень Гоцанського та Острозького р-нів Рівненської обл. у липні 2009 р.) / Андрій Зюбровський // Народознавчі Зошити – 2010. – № 5-6. – С. 776-78.
- 7) Традиційні вірування, прикмети, приписи, заборони, обмеження та уявлення пов'язані із хлібопеченням українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону кінця ХІХ – ХХІ століття // Народознавчі Зошити – Львів, 2013. – № 5. – С. 852–862.
- 8) Народні традиції вчинення та замішування тіста для повсякденного хлібопечення українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кін. ХІХ поч. ХХІ ст. : особливості технології та обрядово-звичаєвого супроводу // Сборник научных трудов SWorld. – Одесса : КУПРИЕНКО, 2013. – Вып. 2. – Т. 34 : История. – С. 89–103.
- 9) Зюбровський А. Етап перебування хліба у печі в традиційному хлібопеченні українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону України // Етнічна історія народів Європи. – Київ, 2014. – Вип. 42. – С. 25–30.
- 10) Зюбровський А. Народні традиції повсякденного хлібопечення українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кінці ХІХ – кінці ХХ століття : технологічні методи та прийоми, поведінкові стереотипи і табу, приписи та прикмети, що супроводжують етап перебування хліба у печі // Мова і культура : зб. наук. арт. – Мінск : РІВШ, 2014. – С. 74–81.
- 11) Зюбровський А. Випікання повсякденного хліба українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кінці ХІХ – на початку ХХІ століть // Народознавчі Зошити – 2014. – Серія історична. – № 2. – С. 250–263.
- 12) Зюбровський А. Народні уявлення про забутий у печі хліб українського населення історико-етнографічної Волині кінця ХІХ – початку ХХІ століття / Андрій Зюбровський // Етнічна історія народів Європи. – Київ, 2014. – № 43. – С. 5–14.
- 13) Зюбровський А. Хлібна лопата, коцюба, помело: їх технологічні особливості та обрядові функції в народній культурі повсякдення українців кінця ХІХ – середини ХХ ст. //

Актуальні проблеми вітчизняної та всесвітньої історії: Наукові записки Рівненського державного гуманітарного університету. – Рівне: РДГУ, 2014. – Вип. 25. – С. 41–43.

14) Зюбровський А. Визначення часових параметрів традиційного хлібопечення українців у кінці XIX – в першій половині XX ст. // Народознавчі Зошити. – 2015. – № 1. – С. 106-112.

15) Зюбровський А. Визначення часових параметрів традиційного хлібопечення українців у кінці XIX – в першій половині XX ст. *Народознавчі Зошити*. 2015. № 1. С. 106—112

16) Ziubrovskiy A. The Volhynian traditions of the daily bread baking process (on the materials from Hoshcha and Ostroh districts of Rivne region). *Вісник Львівського університету*. Серія історична. 2015. Вип. 51. С. 448–457

17) Зюбровський А. Пікна діжа у народній культурі повсякдення українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону: особливості виготовлення та поводження. *Актуальні проблеми вітчизняної та всесвітньої історії: Наукові записки Рівненського державного гуманітарного університету*. 2015. Вип. 26. С. 252 – 257. (1 а.а.)

18) Зюбровский А.В. К вопросу об ассоциации хлебопекарских циклов с жизненным путем человека у населения историко-этнографической Волыни в первой половине XX века. *Збірник докладау VI Міжнародній науково-практичній конференції “Традиції і сучасний стан культури і мистецтва”*. Мінск: “Права і економіка”, 2016. С. 588 — 590.

19) Зюбровський А. Прісний хліб у повсякденному раціоні українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кінці XIX в середині XX ст.: ареально-хронологічна характеристика. *Народознавчі Зошити*. 2016. № 4. С. 804 — 816

20) Зюбровський А. Традиційні способи пластифікаційної обробки (замішування) тіста в народному повсякденному хлібопеченні населення історико-етнографічної Волині на початку XX—XXI століть. *Народознавчі Зошити*. 2017. № 4. С. 811–819.

21) Зюбровський А. Традиційні каталізатори процесу бродіння тіста у хлібопеченні населення етнографічної Волині в кінці XIX — на початку XXI ст. *Народознавчі Зошити*. 2018. № 5. С. 1203-1210.

Інше

22) Зюбровський А. Семантико-світоглядні та емпірико-реалістичні основи традиційних приписів зберігання, розділення та споживання повсякденного хліба українців // *Історія релігій в Україні: науковий щорічник*. – Львів: Логос, 2013. – Книга II. – С. 342–355.

23) Зюбровський А. Традиційні методи, прийоми та способи перевірки стану готовності печива при повсякденному хлібопеченні українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кінці XIX – XX столітті // *Матеріали VI Волинської всеукраїнської історико-краєзнавчої конференції*. – Житомир, 2013. – С. 254–259.

24) Зюбровський А. Реалістичні та ритуально-світоглядні вимоги до жінки-господині як основного виконавця процесу хлібопечення українців кінця XIX – XX століття // *Етнічна культура в глобалізованому світі. Збірник наукових праць*. – Одеса, 2013. – С. 62–77.

25) Зюбровський А. Встановлення часових параметрів традиційного українського хлібопечення // *Україна в етнокультурному вимірі століть. Збірник наукових праць*. – Київ, 2012. – Вип. 2. – С. 368–380.

26) Зюбровський А. Народні традиції вчинення тіста населення північної частини історико-етнографічної Волині на поч. XX – поч. XXI ст. (за матеріалами польових

досліджень Здолбунівського району Рівненської обл.) // Наукові записки Рівненського обласного краєзнавчого музею. – Рівне : Дятлик М. С., 2014. – Вип. 12. Ч. 2. – С. 26–29.

27) Зюбровський А. Народні хлібопекарські традиції населення Брідщини в кін. ХІХ – ХХ столітті : підготовчий етап випікання хліба (за матеріалами експедиції у Бродівський та Радехівський райони липня 2011 р.) // Брідщина – край на межі Галичини й Волині. – Броди : Просвіта, 2014. – Вип. 7. – С. 143–148.

28) Зюбровський А. Народні традиції випікання хліба українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону наприкінці ХІХ – на початку ХХІ ст. : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. іст. наук. : спец. 07.00.05 – “Етнологія”. Інститут українознавства ім. І. Крип’якевича НАН України та Інститут народознавства НАН України. – Львів, 2015. – 20 с.

29) Зюбровський А.В. Чинники впливу на частоту випікання повсякденного хліба в українців історико-етнографічної Волині в кінці ХІХ – першій половині ХХ ст. *Науковий збірник Закарпатського музею народної архітектури та побуту. Вип. 3. : матеріали між нар. наук.-практ. Конф. “Дослідження, збереження, відтворення та популяризація культурної спадщини” (Ужгород, 26-27 черв. 2015 р.)*. Ужгород, 2016. С. 452—458.

30) Зюбровський А. Народні традиції повсякденного хлібопечення населення Бойківщини ХХ – початку ХХІ ст. (за матеріалами польових досліджень). *Пам’ятки Тустані в контексті освоєння Карпат у доісторичну добу та в Середньовіччі; проблеми їх збереження та використання*. Львів, 2016. С. 102 — 104.

31) Зюбровський А. Народні традиції, звичаї та обряди, пов’язані із вчиненням повсякденного хліба у населення Брідщини в кінці ХІХ – на початку ХХІ століть. *Брідщина – край на межі Галичини й Волині. Матеріали одинадцятій краєзнавчої конференції, присвяченій Міжнародному дню музеїв. 23 травня 2017 року*. Броди: Просвіта, 2017. Вип. 10. С. 143-148.

32) Зюбровський А. Традиційні українські народні світоглядні уявлення про пікню діжу *Науковий збірник Закарпатського музею народної архітектури та побуту*. Ужгород: Видавництво Олександри Гаркуші, 2018. Вип. 4. С. 312-320.

33) Зюбровський А. Польові етнографічні матеріали до теми “Народне харчування українців”. *Етнографічний образ сучасної України. Корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів*. Київ, 2018. Т. 8. *Культура народного харчування*. С. 16—27, 69—70, 72—74, 222—228, 261—276, 283—287, 336—344, 345—347, 387—396.

34) Зюбровський А. Народне харчування Галичини. *Повсякденне життя галичан у ХІХ – на початку ХХ століття*. Харків: Фоліо, 2020. С. 60-67.

35) Зюбровський А. Народні уявлення про дефектний та нестандартно випечений хліб в українців етнографічної Волині кінця ХІХ – початку ХХІ століття. *Науковий збірник Закарпатського музею народної архітектури та побуту*. Ужгород, 2020. Вип. 7. С. 558—568.

Індекс цитування Зюбровського А.В. згідно google scholar: h3; бібліографічні посилання – 16.