

## ЕТНОГРАФІЯ

УДК (477.85/87):334. «18/19»

### ТРАДИЦІЙНІ ЗНАРЯДДА ПЕРВИННОЇ ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНОВИХ У ФОНДОВІЙ КОЛЕКЦІЇ ЗАКАРПАТСЬКОГО МУЗЕЮ НАРОДНОЇ АРХІТЕКТУРИ ТА ПОБУТУ

Коцан В. В. (Ужгород)

*Статтю присвячено характеристиці традиційних знарядь переробки зернових. Автор статті на прикладі фондової колекції Закарпатського музею народної архітектури та побуту, наявної літератури проводить комплексний аналіз знарядь праці та спеціальних механізмів, що рухаються за рахунок м'язової сили людини або сили вітру: ціпів, віялок, ступ, олійниць, жорен, млинків. Особливу увагу автор звертає на матеріали, форми, розміри, конструктивні особливості та функціональне призначення знарядь. Поряд із загальнолітературними, наводиться велика кількість місцевих діалектних назв як окремих виробів, так і їх складових частин.*

**Ключові слова:** зернові, первинна переробка, ціп, віялка, ступа, олійниця, жорна, млинки.

Провідною галуззю землеробства українців Закарпаття було рільництво, що вже з часів бронзи та раннього заліза спиралося на орні знаряддя праці. Тут, зокрема, вирощували пшеницю, жито, овес, кукурудзу, ячмінь та інші зернові культури. Особливості рельєфу, кліматичні умови, структура земельних угідь, давні землеробські традиції, культурно-господарські контакти із сусідніми народами визначали особливості місцевого землеробства, зокрема, значну варіативність землеробських знарядь праці.

За циклічністю землеробських робіт упродовж року виділяють обробку ґрунту й посів, догляд за рослинами, збирання врожаю та його переробку. Переробка продуктів харчування мала важливе значення у виробничому та сільському побуті українців Закарпаття. Знаряддя для переробки зернових культур відігравали чималу роль у традиційному селянському господарстві краю. Дослідженню саме цих питань присвячено нашу статтю.

Дане дослідження базується головним чином на фондовій колекції Закарпатського музею народної архітектури та побуту. Нами було проведено комплексний аналіз наявних у музейній збірці знарядь праці та спеціальних механізмів, що рухаються за рахунок м'язової сили людини або сили вітру.

Річний хліборобський цикл завершувався транспортуванням вирощених сільськогосподарських культур з полів і городів у призначені для них приміщення, а також обмолотом злакових культур і підготовкою до їх зберігання впродовж зими. Снопки перевозилися до садиби, де складувалися у стодолі чи під стріхою у стайні. Там вони лежали до зими, а взимку чоловіки молотили їх ціпами.

Традиційний ціп складався з двох дрючків: довгого (1 м), гладкого обробленого держака («ціпила», «ручника») та короткого (15-20 см), товстого, сучкуватого бияка («била», «бильця», «бича»). Дер-

жак і бияк були з'єднані рухомим шкіряним кріпленням: головкою («облуком») і зав'язкою із бичачої шкіри. Такими ціпами били ще у 20-30-х рр. ХХ ст. при виготовленні околотів («гадарашів») для покриття господарських споруд. У другій половині ХІХ - на початку ХХ століть бойки Міжгірщини, Воловеччини та мешканці сіл верхів'я Ужа під час жнив ішли на заробітки у південні райони Закарпаття, в Угорщину, в Румунію та на Балкани як молотильники. У Гуклівському літописі під 1789 роком згадується відхід на сільськогосподарські роботи місцевих бойків аж під Белград і Панчево [40, с. 234; 47, с. 182].

Вже з кінця ХІХ ст. в краї поширювалися й механічні способи молотьби. Станом на 1870 р. на теренах нинішньої Закарпатської області налічувалося 57 кінних і 30 парових молотарок. До 1885 р. їх чисельність зросла до 752 кінних і 108 парових молотарок [46, с. 103].

На закарпатських землях конструктивною основою традиційного млинка («віялки») на початку ХХ ст. були чотири дерев'яні бруски, до яких кріпили дошки («ляці»), утворюючи таким чином корпус. По обидва боки віялки були розміщені механізми, що слугували приводом і рухали механічне сито, через яке очищається зерно. З одного кінця віялки було вмонтовано барабан. Прикріплені в ньому лопаті під час роботи забезпечували рух повітря. Спрямований у бік сітки потік повітря очищав зерно від полови. Спереду в нижній боковій частині віялки був отвір, в який надходило очищене зерно (*див. рис. 1*) [13].

Велику увагу українці, зокрема закарпатці, приділяли первинній переробці харчових продуктів. З цієї причини в їхньому господарстві функціонували різноманітні прилади й засоби праці. Для переробки зернових українців Закарпаття вико-

ристовували ручні та ножні ступи. Ними подрібнювали зерно на крупу чи борошно, очищали його від лушпиння, товкли пшеницю на кутю. Ручна ступа виготовлялася з вертикально, рідше горизонтально поставленої основи («колоди»). Зверху в колоді видовбували або випалювали вогнем заглиблення циліндричної форми, куди засипали зерно. Робочу частину («товкач») найчастіше виготовляли з роздвоєнням посередині для рук. Ступи виготовляли із твердих порід дерева (дуба, бука, ясеня), а товкач – із сосни. На ступах товкли зерно жінки, коли мали вільний час, але міг працювати й кожен член сім'ї [36, с. 273; 47, с. 182].

Поряд із загальними рисами ручні ступи (ступки) на Закарпатті мали ряд особливостей. Ці особливості стосувалися насамперед форми, розмірів, конструктивних і декоративних рішень. Застосовувалися як маленькі [17; 20], так і великі ступи. Виготовляли їх із суцільного шматка дерева, найчастіше у формі зрізаного конуса. Поширеними були ступи із прямим дном [19] або дном у вигляді підставки [33]. На ступах із прямим дном його могли оббивати металевими обручами. На верхній частині однієї зі ступ та на її «товкачеві», що зберігаються в Закарпатському музеї народної архітектури та побуту, вбито S-подібні знаки з металевих пластин. Даний мотив, як знак безкінечності, міг символізувати важку довгу працю селянина (*див. рис. 2*) [18]. У ряді районів краю застосовувалися чашкоподібні ступи із прямокутними ручками («вухами») (*див. рис. 3*) [33; 34; 35]. Досить часто ступи виготовляли з будь-якого природного матеріалу, не відрізняючи на колоді відрости. Вони слугували своєрідною ручкою, за допомогою якої було легше переносити саму ступу [16]. Робочою частиною в усіх видах ступ слугувала «товчка» – видовжена колода (діаметром 5-10 см) із роздвоєнням для рук. У той край товчки, яким безпосередньо перетирали зерно, вбивали металеві цвяшки чи пластинки, а для міцності його скріплювали металевим обручем.

Неодмінним атрибутом селянського побуту на Закарпатті були маленькі ступки («товчки») для подрібнення невеликої кількості зерна та інших сільськогосподарських продуктів. Їх виготовляли із суцільного шматка дерева. За формою та розмірами їх можна поділити на дві великі групи: горизонтальні та вертикальні. У кожній із груп, у свою чергу, на основі окремих конструктивних рішень можна виокремити декілька підвидів. Так, серед горизонтальних виділяємо ступки із прямокутною основою та видовженою циліндричною ручкою [26], з основою із заокругленими кутами [27; 30], з круглою основою та видовженою ручкою [35], круглі (чашкоподібні) [28], із ручками, що є продовженням верхньої частини ступки [29], мископодібні [9]. У групі горизонтальних виокремлюються ступки із прямокутною ручкою [25], з прямою видовженою ручкою [32], із видовженою скісною ручкою («носіком») [24],

круглі ступки із видовженою ручкою у верхній частині [8].

У 30-40-х рр. ХХ ст. для подрібнення різноманітних спецій (перцю, цукру, сухарів) українці Закарпаття використовували маленькі дерев'яні та металеві ступки. Основу дерев'яних ступок зазвичай виготовляли із суцільного шматка дерева на токарному верстаті. Найбільш поширеними були циліндрична та чашкоподібна форми основи ступок. Їхню зовнішню поверхню декорували різьбленим геометричним орнаментом. Основними мотивами виступали прямі та ламані лінії («кривулі»). Робочу частину («товчку») циліндричної форми також виготовляли із суцільного шматка дерева. Верхню частину товчки могли оздоблювати геометричним різьбленням [22].

Не менш поширеними від дерев'яних були й металеві ступки для спецій. Зазвичай вони мали циліндричну форму із вигнутими назовні краями («вінцями»). По бокам ступки мали дві прямокутні ручки. Робоча частина («товчка») являла собою товстий металевий стрижень із розплющеними кінцями та потовщенням посередині [23].

Складнішою конструкцією виділялась ножна ступа. Відомий український етнограф Федір Вовк так пише про неї: «Ножна ступа складається з горизонтально покладеного пня або, частіше, обрубаного кореня дерева із видовбаним у ньому заглибленням, в яке входить доволі товстий міцний товкач, прикріплений до кінця важеля, тоді як на інший кінець впирається нога того, хто товче, при цьому точкою опори між товкачем і серединою важеля є поперечка між двома поздовжніми брусами, що йдуть від ступи горизонтально» [38, с. 75]. Ножні ступи, які були поширені на теренах нинішнього Закарпаття, склалися з круглої товстої колоди, посередині якої видовбували круглу містку заглибину. Від колоди, по обох боках, горизонтально укріплювалися два міцні бруси, між якими перекладалося «коромисло». До нього кріпили «товкач». Коромисло із товкачем приводили в рух ногою. При цьому товкач із силою падав у наповнену зерном заглибину колоди (*див. рис. 4*) [14]. Згадані ступи використовувалися до 50-х рр. ХХ ст., тобто до появи колгоспів.

У деяких селах краю у спеціальних ступах («олійницях») виготовляли («били») олію із зерен льону та коноплі. Зазвичай олійницю розміщували в одному, а деколи і в двох приміщеннях під спільним дахом із іншими господарськими будівлями, або просто в сінях. В околицях деяких сіл олійницю розміщували в окремому будиночку, одне із приміщень якого займала власне олійниця, де стояв стінок, піч для засмажки борошна, корито для тіста, стіл. У другому приміщенні встановлювали ручну і ножну ступи для товчення насіння на борошно, лави та стільці. Добре висушене зерно льону чи конопель насипали у ступу й товкли. З отриманого борошна замішували тісто, яке жарили («смажили»)

на плиті, аж поки воно не починало розсіпатися. Після цього тісто зав'язували у шматок лляної тканини і вкладали в заглиблення колоди.

Власне олійниця являла собою станок, що складався із двох масивних, вертикально поставлених колод («стовпів», «опор»), з'єднаних у верхній частині товстою горизонтальною дошкою («балкою») із підвішеними на її кінцях дерев'яними таранами. Внизу, між стовпами, на відстані півметра, містилась дерев'яна колода із видовбаним усередині заглибленням, куди вкладали тісто. Зверху колоди кріпилася горизонтальна балка («стріла») з округлою дерев'яною голівкою («кружком», «цапом»), якою натискали на тісто, вбивали тараном між стрілою і розпіркою. Чим глибше вбивали клин, тим сильніше «цап» натискав на тісто і видавлював із нього більше олії. Залежно від того, на чому були закріплені тарани – підвішені на дерев'яних планках, чи залізних ланцюгах, чи спеціальних бігунах – мінялася техніка вбивання клинів, що давили на стрілу з «цапом». Саме ця деталь впливала на різноманітність форм олійниці (див. рис. 5) [15].

У світовій історії млинарства найпершим джерелом енергії для млинарських механізмів були мускули самої людини та мускульна енергія домашніх тварин. Це повністю стосується й України в цілому та Закарпаття зокрема, де в XIX – на початку XX століть у побуті місцевого населення найбільш відомим типом млинів залишалися ручні млини («жорна»). Вдосконалені форми цього млинарського інструментарію були характерними предметами серед домашнього начиння значної частини українців Закарпаття, особливо незможних, майже до середини XX століття [43, с. 62].

Виготовлення жорен вимагало від ремісників-жорновиків, зайнятих у цьому промислі, певних знань і навиків, уміння розраховувати окружності й застосовувати циркуль. Для того щоб верхній камінь жорна перебував у рівновазі, будучи надітим на досить тонку вісь, майстрові було необхідно дуже акуратно обтесати його, точно визначити центр ваги й видовбати отвір для засипання зерна. Все це ставило жорновиків у ряд найбільш кваліфікованих та досвідчених майстрів, які користувалися особливою повагою [37, с. 255].

До середини XX століття майже в кожній закарпатській селянській родині користувалися жорнами. На них найчастіше мололи жито та пшеницю. На Закарпатті побутували два типи жорен: відкриті й закриті. У відкритих жорнах верхній камінь був майже зовсім або наполовину оголений. Основа таких жорен являла собою дерев'яний станок на чотирьох ніжках із видовбаним круглим отвором («гніздом») для нижнього («спіднього») нерухомого відшліфованого каменя. Збоку було ще одне заглиблення («ямка», «ступірка», «зсипальниця») для зерна. Посередині нижнього каменя був маленький стрижень («ось»), на який накладали верхній камінь.

Посередині верхнього каменя робили вузький отвір («вічко») для засипання зерна. Жорна приводилися в дію за допомогою ручки («стовпчика»), встановленої у заглиблення на краю верхнього каменя або в заглиблення між верхнім каменем і обручем. Вверху ручка обпиралася в перекладину або в отвір забитого в стіні чи стелі бруска. Борошно висипалося через отвір («порплицю») у підставлене корито (див. рис. 6) [2; 3; 4; 39, с. 101; 46, с. 105].

Побутували на теренах нинішнього Закарпаття й жорна, які називали «скриньки». Основою для них слугував столик (скринька), який складався із дощечок, з'єднаних між собою за допомогою дерев'яних та металевих цвяхів. На столик були вмонтовані два камені. Нижній (нерухомий), великий прямокутний камінь мав два зрізані кути та виїмку, через яку сипалися крупа чи борошно. Посередині нерухомого каменя робили циліндричну заглибину, в яку вставляли верхній (рухомий) круглий камінь із круглим отвором посередині для засипання зерна. Обидва жорна з'єднувалися веретеном із твердих порід дерева або залізним веретеном на шротах, що полегшувало процес молотіння. За допомогою веретена та ручки жорна приводилися в рух. Ручку могли кріпити збоку на корпусі жорен або на верхньому камені. Зустрічалися жорна зі спеціальною скринькою («шухлядою»), куди безпосередньо зсипалися борошно чи крупа. В разі відсутності скриньки під жорна підкладали коритце (див. рис. 7) [5; 6].

Закриті жорна були поширені в краї меншою мірою. Зазвичай вони складалися з чотирьох вертикальних стовпців («ножок»), в які вдовбувалися дві, рідше – три основи. В експозиції хати-гражди в Закарпатському музеї народної архітектури та побуту зберігаються жорна із двома основами. В основі жорен лежать чотири масивні дерев'яні бруси («стояки»), з'єднані між собою поперечними дошками («бильцями») методом зрубної конструкції. У верхню основу, виготовлену у формі плоского ящика, встановлено нижній нерухомий камінь («лежак»). На нього ставили верхній камінь («бігун»), по контурам укріплений металевим обручем. Принцип дії таких жорен подібний до млинових. На другу нижню основу встановлювали масивний дерев'яний вал із металевою ручкою на одному з країв. До валу посередині за допомогою дерев'яних брусків («спиць») кріпили так зване «палешне» колесо. Воно збивалося із чотирьох дерев'яних плах, які кріпилися плішками («плашками»). У колесі просвердлювали дірки, в які кріпили чопки («пальки», «штринглі»). Палешне колесо рухало вертикально закріплену колоду («веретено»), а воно – залізний вал, який обертав верхнє жорно («бігун»). Нижнє жорно («лежак») залишалося нерухомим. Борошно чи крупа висипалися через спеціальний отвір посередині верхньої основи у підставлене коритце, бочку чи мішок [7; 41, с. 87; 48, с. 41].

У жорнах з трьома основами на верхній із них лежав подок, на якому тримався кіш і «кросинця», що виконували роль «погонича» – коливали кіш для рівномірного випадання з нього зерна. На середній основі були самі жорна. Вони складаються із двох каменів – плоского нижнього і трохи заокругленого верхнього. Верхній камінь усередині мав отвір, через який випадало зерно з коша на нижній камінь. Жорна містилися всередині ящика, оббитого дошками з отвором на правому боці, через який із нижнього каменя у підвішене коритце випадало борошно. Закриті жорна приводилися в дію за допомогою корби і шестерні, насаджених на хрестовину дерев'яного вала з пальцями.

У 30-40-х рр. ХХ ст. в краї поширювалися металеві фабричні млинці для зернових. У низинних та передгірських районах майже в кожному господарстві був спеціальний млинець («млинець») для лущіння кукурудзи. Він складався з корпусу («кожуха»), який для зручності в користуванні кріпився до стола. Другою складовою млинця був круглий металевий диск («залізко») із шипами, до якого було прикріплено ручку. Посередині до диска кріпився довгий металевий болт, який проходить крізь кожух. На кінці болта було прикріплено пружину, яка притискає або відпускає кожух від диска з шипами залежно від розмірів кукурудзяних качанів («струків») [12].

У цей же період у побут селян увійшли млин-

ці для виготовлення різноманітних круп. Зазвичай вони складалися з корпусу із отвором у верхній частині для засипання зерна. До корпусу кріпилася ручка, що з'єднувалася із внутрішнім механізмом, за допомогою якого відбувався процес перемолу. Для зручності млинець кріпили до стола за допомогою двох болтів, двох лапок та круглої гайки із гвинтовою різьбою [10; 11].

Наприкінці ХІХ - на початку ХХ століть у низинних районах нинішнього Закарпаття для охорони виноградників від птахів використовували спеціальні дерев'яні пристрої («вихрові млинці»). У верхній частині прямокутної основи («кросен») був циліндричний вал із наскрізними отворами, в які було вставлено планочки («клини»). За допомогою лози або шкіряних ремінців на краю клинців кріпилися молоточки («клепачики»). У нижній частині вихрового млинця були розташовані дві паралельні дощечки («поперечинки») із круглими отворами посередині для кілка. До верхньої поперечинки дротом або шнурками прив'язували дошку. Млинець приводився в рух за допомогою пропелера, насадженого на головну вісь [1].

Таким чином, наше дослідження в галузі переробки зернових доповнює в окремих аспектах попередні етнографічні праці такого важливого й досі ще мало вивченого етнографічного масиву Закарпаття.



**Рис. 1.** Млинок («віялка»), с. Ужок Великоберезнянського району. Дерево, метал. Початок ХХ ст. (Фото з архіву автора).



**Рис. 2.** Ступа, с. Лазещина Рахівського району. Дерево, метал. Кінець XIX ст.  
(Фото з архіву автора).



**Рис. 3.** Чашкоподібна ступа, с. Гукливій Воловецького району. 20-30-ті рр. XX ст.  
(Фото з архіву автора).



**Рис. 4.** Ножна ступа, с. Рекіти Міжгірського району. Дерево. Початок XX ст.  
(Фото з архіву автора).



**Рис. 5.** Олійниця, с. Білин Рахівського району. Дерево, метал. Початок XX ст.  
(Фото з архіву автора).



**Рис. 6.** Жорна («млинець»), с. Тибава Свалявського району. Дерево, камінь, тесання, довбання. 30-ті рр. XX ст. (Фото з архіву автора).



**Рис. 7.** Жорна («скринька»), с. Невицьке Ужгородського району. Дерево, метал, камінь, тесання, довбання. 30-ті рр. XX ст. (Фото з архіву автора).

1. Вихровий млинець, с. Середнє Ужгородського району. Дерево. Кінець XIX - початок XX століть. (Фонди Закарпатського музею народної архітектури та побуту – далі ФЗМНАП).
2. Жорна («млинець»), с. Зарічево Перечинського району. Дерево, камінь, тесання, довбання. 30-ті рр. XX ст. (ФЗМНАП).
3. Жорна («млинець»), с. Сімерки Перечинського району. Дерево, камінь, тесання, довбання. 20-ті рр. XX ст. (ФЗМНАП).
4. Жорна, с. Гусний Великоберезнянського району. Дерево, камінь, тесання, довбання. Початок XX ст. (ФЗМНАП).
5. Жорна («скринька»), с. Невицьке Ужгородського району. Дерево, метал, камінь, тесання, довбання. 30-ті рр. XX ст. (ФЗМНАП).
6. Жорна («скринька»), с. Великі Лази Ужгородського району. Дерево, метал, камінь, тесання, довбання. 30-ті рр. XX ст. (ФЗМНАП).
7. Закриті жорна з двома основами, с. Білин Рахівського району. Дерево, метал, камінь. 20-ті рр. XX ст. (ФЗМНАП).
8. Кругла ступка («товчка») з видовженою ручкою у верхній частині, с. Лопушне Міжгірського району. Дерево. Початок 20-х рр. XX ст. (ФЗМНАП).
9. Мископодібна ступка («товчка»), с. Верхній Бистрий Міжгірського району. Дерево. Початок XX ст. (ФЗМНАП).
10. Млинець для виготовлення крупи, с. Ракошино Мукачівського району. Залізо, штампування. 30-ті рр. XX ст. (ФЗМНАП).
11. Млинець для виготовлення крупи, с. Сімерки Перечинського району. Залізо, штампування. 30-ті рр. XX ст. (ФЗМНАП).
12. Млинець для лушення кукурудзи, с. Сімерки Перечинського району. Метал, фабричне виробництво. 30-ті рр. XX ст. (ФЗМНАП).
13. Млинок («віялка»), с. Ужок Великоберезнянського району. Дерево, метал. Початок XX ст. (ФЗМНАП).
14. Ножна ступа, с. Рекіти Міжгірського району. Дерево. Початок XX ст. (ФЗМНАП).
15. Олійниця, с. Білин Рахівського району. Дерево, метал. Початок XX ст. (ФЗМНАП).
16. Ступа з ручкою, с. Рекіти Міжгірського району. Дерево. 30-ті рр. XX ст. (ФЗМНАП).
17. Ступа, с. Довге Іршавського району. Дерево, метал. 20-ті рр. XX ст. (ФЗМНАП).
18. Ступа, с. Лазіщина Рахівського району. Дерево, метал. Кінець XIX ст. (ФЗМНАП).
19. Ступа, с. Лопушне Міжгірського району. Дерево. Початок XX ст. (ФЗМНАП).
20. Ступа, с. Рекіти Міжгірського району. Дерево. Початок XX ст. (ФЗМНАП).
21. Ступка дерев'яна для спецій, с. Криве Тячівського району. Дерево, різьблення. 40-і рр. XX ст. (ФЗМНАП).
22. Ступка дерев'яна для спецій, с. Мала Розтока Іршавського району. Дерево, різьблення. 40-і рр. XX ст. (ФЗМНАП).
23. Ступка металева для спецій, с. Криве Тячівського району. Дерево, різьблення. 40-і рр. XX ст. (ФЗМНАП).
24. Ступка («товчка») з видовженою скісною ручкою («носіком»), с. Верхній Бистрий Міжгірського району. Дерево. Початок 20-х рр. XX ст. (ФЗМНАП).
25. Ступка («товчка») з прямокутною ручкою, с. Довге Іршавського району. Дерево. Початок 20-х рр. XX ст. (ФЗМНАП).
26. Ступка («товчка») з прямою видовженою ручкою, с. Рекіти Міжгірського району. Дерево. Початок 20-х рр. XX ст. (ФЗМНАП).
27. Ступка («товчка»), м. Ужгород. Дерево. Початок 40-х рр. XX ст. (ФЗМНАП).
28. Ступка («товчка»), с. Верхній Бистрий Міжгірського району. Дерево. Початок XX ст. (ФЗМНАП).
29. Ступка («товчка»), с. Верхній Бистрий Міжгірського району. Дерево. Початок XX ст. (ФЗМНАП).
30. Ступка («товчка»), с. Іза Хустського району. Дерево. Початок XX ст. (ФЗМНАП).
31. Ступка («товчка»), с. Медведівці Мукачівського району. Дерево. Початок 20-х рр. XX ст. (ФЗМНАП).
32. Ступка («товчка»), с. Рекіти Міжгірського району. Дерево. Початок XX ст. (ФЗМНАП).
33. Чашкоподібна ступа, с. Гукливий Воловецького району. 20-30-ті рр. XX ст. (ФЗМНАП).
34. Чашкоподібна ступа, с. Макарево Мукачівського району. 20-30-ті рр. XX ст. (ФЗМНАП).
35. Чашкоподібна ступа, с. Медведівці Мукачівського району. 20-30-ті рр. XX ст. (ФЗМНАП).
36. Боса О. Традиційний досвід у галузі переробки і зберігання зернових на Яворівщині (перша половина XX ст.) / О. Боса // Народознавчі зошити. – 2011. – № 2. – С. 268-278.
37. Букштам С. Б. Справочник мукомола / С. Б. Букштам. – М.: Издание Всесоюзного государственного акционерного общества «Союзхлеб», 1929. – 322 с.
38. Вовк Ф. Студії з української етнографії та антропології / Ф. Вовк. – Харків: Видавець Савчук О. О., 2015. – 464 с.



39. Горленко В. Ф. Народна землеробська техніка українців / В. Ф. Горленко, І. Д. Бойко, О. С. Куницький. – К.: Наукова думка, 1971. – 164 с.
40. Дзензелівський Й. О. Лінгвістичний атлас українських народних говорів Закарпатської області України: лексика / Й. О. Дзензелівський. – Ч. III. – Ужгород, 1993. – 464 с.
41. Коцан В. В. Традиційні водяні млини на Закарпатті ХІХ-ХХ ст. / В. В. Коцан, Т. Я. Сологуб // Український млинологічний журнал. – Черкаси: Українські козацькі землі, 2011. – С. 86-89.
42. Мандибура М. Д. Землеробство / М. Д. Мандибура, С. П. Павлюк // Бойківщина. Історико-етнографічне дослідження. – К.: Наукова думка, 1983. – С. 90-104.
43. Маслов М. П. Історичний розвиток млинарської енергетики в Україні у другій половині ХІХ - першій третині ХХ ст. / М. П. Маслов // Збірник наукових праць Харківського національного педагогічного університету ім. Г. Сковороди. Серія: Історія та географія. – Харків, 2012. – Вип. 45. – С. 61-67.
44. Павлюк С. П. Народна агротехніка українців Карпат другої половини ХІХ - початку ХХ ст. / С. П. Павлюк. – К.: Наукова думка, 1986. – 172 с.
45. Прибега Л. В. Млинарські споруди українського села ХІХ - початку ХХ століть / Л. В. Прибега // Народна творчість та етнографія. – 1985. – № 3. – С. 54-57.
46. Тиводар М. П. Етнографія Закарпаття: Історико-етнографічний нарис / М. П. Тиводар. – Ужгород: Гражда, 2011. – 416 с.
47. Тиводар М. П. Землеробство бойків Закарпаття другої половини ХІХ - першої половини ХХ століть / М. П. Тиводар // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: Історія. – 2008. – Вип. 20. – С. 173-187.
48. Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник / А. П. Пономарьов, Л. Ф. Артюх, Т. В. Кошміна та ін. – 2-е вид. – К.: Либідь, 1994. – 256 с.

## РЕЗЮМЕ

### ТРАДИЦИОННЫЕ ОРУДИЯ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНОВЫХ В ФОНДОВОЙ КОЛЛЕКЦИИ ЗАКАРПАТСКОГО МУЗЕЯ НАРОДНОЙ АРХИТЕКТУРЫ И БЫТА

**Коцан В. В.** (Ужгород)

Статья посвящена характеристике традиционных орудий переработки зерновых. Автор статьи на примере фондовой коллекции Закарпатского музея народной архитектуры и быта, имеющей литературы проводит комплексный анализ орудий труда и специальных движущихся механизмов за счет мускульной силы человека или силы ветра: цепов, веялок, ступ, маслобоен, жерновов, млинок. Особое внимание автор обращает на материалы, формы, размеры, конструктивные особенности и функциональное назначение орудий. Наряду с общелитературными, приводится большое количество местных диалектных названий как отдельных изделий, так и их составных частей.

**Ключевые слова:** зерновые, первичная переработка, молот, веялка, ступа, маслобойня, жернова, мельницы.

## SUMMARY

### TRADITIONAL INSTRUMENTS FOR PRIMARY PROCESSING OF CEREALS IN THE STOCK COLLECTION OF TRANSCARPATHIAN MUSEUM OF FOLK ARCHITECTURE AND LIFE

**V. Kotsan** (Uzhhorod)

The article is devoted to the characterization of traditional tools for processing grain. The article on the example of fund collection Transcarpathian museum of folk architecture and life, the existing literature conducted a comprehensive analysis of tools and special machinery, moving through the muscular strength rights or wind power: oil mills, millstones and others. Special attention the author pays for materials, shape, size, design features and functionality of tools. Beside general provides a large number of local dialect names of individual products and their components.

**Keywords:** cereals, primary processing, hammer, oil mills, millstones, mills.