

НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ НАУК УКРАЇНИ
ІНСТИТУТ УКРАЇНОЗНАВСТВА ІМ. І.КРИП'ЯКЕВИЧА
ІНСТИТУТ НАРОДОЗНАВСТВА

ЩЕРБАНЬ ОЛЕНА ВАСИЛІВНА

УДК 392.81:641.542.2-032.61)(477.4:282.247.32-197.6)1«86/20»(043.3)

**ЕВОЛЮЦІЯ ТРАДИЦІЙ ВИКОРИСТАННЯ ГЛИНЯНОГО
ПОСУДУ В НАРОДНІЙ КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ
НАДДНІПРЯНЩИНИ
ДРУГОЇ ПОЛОВИНИ ХІХ – ПОЧАТКУ ХХІ СТОЛІТТЯ**

Спеціальність 07.00.05 – етнологія
Гуманітарні науки

Автореферат дисертації
на здобуття наукового ступеня
доктора історичних наук

Львів – 2018

Дисертацією є рукопис.

Робота виконана у відділі історичної етнології Інституту народознавства НАН України.

Науковий консультант: доктор історичних наук, професор,
академік НАН України
Павлюк Степан Петрович,
Інститут народознавства НАН України,
директор.

Офіційні опоненти: доктор історичних наук, професор
Кожолянко Георгій Костянтинович,
Буковинське етнографічне товариство, голова;

доктор історичних наук, професор
Франко Оксана Омелянівна,
Львівський національний університет
імені Івана Франка,
професор кафедри етнології;

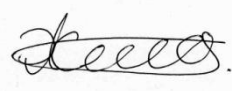
доктор історичних наук, професор,
Сополига Мирослав Дмитрович,
Музей української культури
у Свиднику (Словацька республіка), директор.

Захист відбудеться 5 червня 2018 р. о 15:00 годині на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 35.222.01 Інституту українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України та Інституту народознавства НАН України за адресою: 79000, м. Львів, проспект Свободи, 15.

Із дисертацією можна ознайомитися у науковій бібліотеці Інституту українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України за адресою: 79026, м. Львів, вул. Козельницька, 4.

Автореферат розіслано 4 травня 2018 р.

Вчений секретар
спеціалізованої вченої ради,
кандидат історичних наук



Л. І. Хахула

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність дослідження. Вивчення культури харчування, одного з найважливіших структурних компонентів традиційно-побутової культури, – серед актуальних і затребуваних напрямів етнології, оскільки в ній міститься інформація про історію розвитку, культурні зв'язки та контакти представників певного етносу чи регіону.

Посуд, переважна більшість якого в традиційних спільнотах до початку ХХ століття виготовлялась із глини, застосовуючись для приготування, подачі до столу, споживання, зберігання, транспортування їжі та напоїв, є важливим матеріальним відображенням культури харчування. Закономірно, що вивчення традиційного глиняного посуду в даному контексті постає важливим джерелом для глибинного пізнання етнічних і національних традицій, пошуку їх історичних коренів, дає можливість вирішити низку питань, пов'язаних із формуванням етносередовища в цілому та його регіональних особливостей.

Як елемент культури харчування глиняний посуд нині має досліджуватися у взаємозв'язках трьох рівнів: як кухонно-столовий предмет, явище духовної культури певного періоду та носій культурної традиції. Необхідно по-новому осмислити і систематизувати доробок учених, які досліджували використання глиняного посуду в культурі харчування; врахувати результати етнологічних, історичних, археологічних, мистецтвознавчих, культурологічних, керамологічних розслідувань і подати цілісну характеристику взаємовпливів і метаморфоз глиняного посуду та культури харчування у всьому спектрі їх історичних, етногенетичних, етноареальних, соціокультурних і конструктивно-технологічних ознак.

У дотеперішніх студіях глиняний посуд здебільшого розглядався окремішньо від традиційної культури харчування українців. З огляду на це та відчутний брак розвідок історико-етнологічного характеру, синтезуюче наукове дослідження глиняного посуду як етнокультурного феномена культури харчування українців є особливо назрілим. Всебічне його дослідження глиняного посуду в динаміці перетворень, пов'язаних зі змінами суспільного та домашнього побуту особливо актуальне нині з огляду на нівелювання національної ідентичності в умовах стрімких глобалізаційних процесів та наявності зростаючого зацікавлення фахівців суміжних наукових дисциплін (керамології, музеєзнавства, археології, нутриціології, дієтології).

Нагальна потреба ґрунтовного вивчення розмаїття та своєрідності форм, призначення українського глиняного посуду стосовно асортименту страв і

напоїв, їх взаємовпливів і трансформаційних процесів визначає **актуальність досліджуваної теми.**

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами. Дисертаційне дослідження виконано в межах державних науково-дослідних тем Інституту народознавства НАН України за напрямами наукових досліджень відділів історичної етнології та етнології сучасності «Історико-етнологічні аспекти вивчення реліктових явищ культури та побуту українців» (номер державної реєстрації 0111U001063), «Матеріальна та духовна культура українців в народознавчому дискурсі: традиції та інновації» (номер державної реєстрації 0115U005546).

Мета дисертації: етнологічна концептуалізація еволюції традицій використання глиняного посуду в народній культурі харчування українських селян Наддніпрянщини, розкриття їх взаємопов'язаності з тенденціями в розвитку гончарства, технологією приготування страв і напоїв та віруваннями господинь.

Відповідно до поставленої мети виокремлюються наступні завдання дисертації:

- здійснити системний аналіз джерельної бази та внеску українських та зарубіжних учених у вивчення теми, виокремити аспекти й питання, що потребують додаткового розсліду або перегляду з урахуванням потреб і рівня розвитку сучасної етнології, історії, культурології, мистецтвознавства та керамології;

- проаналізувати наявну методологію та розробити власну, вибудовану на сучасних етнологічних методологічних підходах до вивчення народної культури українців;

- зафіксувати на основі етнологічного аналізу факти еволюції традицій використання глиняного посуду в традиційній культурі харчування українців Наддніпрянщини;

- увести до наукового обігу та упорядкувати архівні, літературні джерела, окремі артефакти народної культури, результати власних польових досліджень;

- розробити розгорнуту типологію за функціональним призначенням, проаналізувавши наявні типологічні схеми глиняного посуду;

- розкрити традиційний досвід використання глиняного посуду в повсякденній та обрядовій культурі харчування українських селян Наддніпрянщини;

- конкретизувати взаємозалежність форми, декору та призначення глиняного посуду;

- показати динаміку змін у формах і асортименті глиняного посуду впродовж досліджуваного періоду;
- окреслити вектори впливу культурно-історичних умов на трансформації глиняного посуду, як складової традиційної культури харчування українців;
- дослідити асортимент глиняного посуду другої половини XIX – початку XXI століття та способи його застосування в обрядовості як елемент української традиційної культури;
- охарактеризувати архетипові складові поведінки жінок під час вибору, введення до господарства та використання для приготування страв і напоїв, їх зберігання та використання в обрядовості.

Об’єктом дослідження є традиційна культура харчування українців Наддніпрянщини другої половини XIX – початку XXI століття.

Предмет дослідження – закономірності формотворення глиняного посуду, особливості типології та етнолокальних рис у загальноукраїнському контексті.

Хронологічні і територіальні рамки дослідження охоплюють другу половину XIX – початок XXI століття – період найвищого розвитку і занепаду традиційного гончарного виробництва; час, коли в писемних джерелах було найповніше зафіксовано особливості української традиційно-побутової культури, що дозволяє визначити місце і роль глиняного посуду в ній. Початковою точкою відліку визначено період появи перших народознавчих студій, в яких зафіксовано особливості використання глиняного посуду. Кінцевою – межа 2000-х – 2010-х рр.

Дослідженням охоплено Наддніпрянщину в широкому розумінні цього терміну – історико-культурний регіон, для населення якого характерна подібність впродовж досліджуваного періоду тенденцій в еволюції матеріальної та духовної сфер життя. Оскільки впродовж кінця XVIII – першої чверті XX століття він перебував (на відміну від більш західних земель) у складі Російської імперії. Для другої половини XIX – початку XX століття використано матеріали здебільшого з Катеринославської, Харківської, Полтавської, Київської та східного (Гайсинського) повіту Подільської губернії. Для ближчих до сучасності часів – Харківської, Полтавської, Сумської, Чернігівської, Київської, Черкаської та Вінницької областей. Крайнім західним осередком, матеріали якого беремо до уваги, є відомий і найбільш досліджений гончарний осередок Поділля – село Бубнівка (Вінниччина); східний – Куп’янщина, що в Харківщині. Використано порівняльні матеріали з Чернігівщини та Івано-Франківщини, що дозволяє виокремити спільні та

відмінні риси еволюціонування традицій використання глиняного посуду в народній культурі харчування українців загалом.

Основу **джерельної бази** дослідження становлять записи етнографів 1870 – початку 1930-х років, жіночі наративи – усні інтерв'ю українських селянок про використання глиняного посуду в культурі харчування, записані дисертанткою, безпосередньо глиняні вироби. Джерелами історико-етнологічного аналізу є також досвід навчання правилам поводження з глиняним посудом та використання при цьому хатніх варистих печей у реальному повсякденні сучасних старожилок, а також власний досвід праці біля двох приватних варистих печей традиційної для досліджуваного регіону конструкції.

Наукова новизна отриманих результатів зумовлена метою й завданнями, які постали в процесі роботи над темою та обумовлена реалізацією авторської методологічної програми полягає в тому, що

Вперше:

- розроблено та застосовано нову модель інтерпретації глиняного посуду, як багатогранного змінюваного об'єкта історичного процесу через призму уявлень українських селянок;

- сформульовано концепцію трансформацій традицій використання глиняного посуду українськими селянами Наддніпрянщини та його ролі в традиційній культурі харчування другої половини XIX – початку XXI століття;

- з'ясовано і охарактеризовано загальні особливості залежності розвитку формотворення, призначення і використання глиняного посуду від способів обробки продовольства для приготування повсякденних, святкових і обрядових харчових запасів, страв і напоїв, а також змін соціокультурної ситуації;

- висвітлено системну картину поведінки жінок під час вибору глиняного посуду, введення до господарства та використання для приготування й подачі до столу страв і напоїв, їх зберігання;

- з'ясовано роль глиняного посуду як ємності для страв і напоїв, в родинній та календарній обрядовості;

- простежено архетипові елементи нормативної фемінності та її прояви в використанні глиняного посуду та варистих печей;

- звернуто увагу на використовуваний у сучасних закладах громадського харчування глиняний посуд як засіб популяризації української традиційної культури.

Удосконалено:

- методику типологічного поділу глиняного посуду;

– джерельну базу студій повсякденного та обрядового життя українського жіноцтва.

Подальший розвиток отримали:

– дослідження культури харчування українських селян Наддніпрянщини;
– вивчення специфіки глиняного посуду як складової традиційної культури.

Науково-практичне значення отриманих результатів полягає насамперед у тому, що її положення і висновки створюють нове підґрунтя для подальшого поглибленого дослідження матеріальної і духовної культури українців, слов'ян загалом етнологами, істориками, антропологами, культурологами, музеєзнавцями, мистецтвознавцями, написання підручників і навчальних посібників, енциклопедій, біографічно-бібліографічних довідників тощо; розробки лекційних курсів, укладання каталогів тощо; організації й кореляції діяльності сучасних закладів громадського харчування в етнічному стилі. Результати дослідження мають важливе значення для розвитку традиційних осередків гончарства в сучасних умовах, що потребують спрямування зусиль сучасних керамотворців на успадкування і творчий розвиток етнічних традицій. Оскільки в сьогоденні глиняний посуд – це здебільшого музейна річ, дані матеріали можуть стати в нагоді співробітникам музеїв (працівникам науково-фондових та науково-експозиційних відділів) під час його атрибутування та експонування. Екскурсоводи можуть використовувати матеріали дисертації під час розробки та проведення екскурсій. Значна кількість наведених дисертанткою відомостей може стати в нагоді організаторам промо-акцій щодо народної культури, зокрема в ракурсі фестивального етнотуризму і використовується під час проведення запровадженого і здійснюваного (2014, 2015, 2016, 2017) в Опішні (Полтавщина) Міжнародного гастрономічного фестивалю-квесту «Борщик у глиняному горщику».

Практичне значення має і розроблена та апробована авторкою Програма-запитальник до теми «Глиняний посуд у народній культурі харчування українців» для опитування респондентів у польових умовах.

Апробація результатів дисертації. Основні результати дослідження доповідалися й обговорювалися на засіданнях Відділу етнології сучасності, Відділу історичної етнології та Вченої ради Інституту народознавства НАН України (2014–2017) і були рекомендовані до публічного захисту (протокол №5 засідання Відділу історичної етнології Інституту народознавства НАН України від 17 жовтня 2017 року).

Ключові положення і висновки дисертації оприлюднено в доповідях на 46 наукових конференціях міжнародного, всеукраїнського і регіонального рівнів, симпозиумах, конгресах: Міжнародна науково-практична конференція «Традиційна культура в умовах глобалізації: проблема збереження і оновлення етнічно-культурної спадщини» (Харків, 2008); Всеукраїнська наукова конференція «Проблеми історії та археології України», посвячена 150-летию академіка В.П.Бузескула (Харків, 2008); Міжнародна наукова конференція, присвячена пам'яті П.П.Чубинського (Київ, 2009); Гоголівські читання до 200-річчя з дня народження Миколи Гоголя (Полтава, 2009); Міжнародний науковий симпозіум «Гончарна столиця України в світовій історії та культурі» (Опішня, Полтавщина, 2009); Науково-практична конференція, присвячена 15-річчю з дня створення Вишгородського історико-культурного заповідника «Старожитності Вишгородщини» (Вишгород, 2009); Міжнародна наукова конференція «Одеські етнографічні читання» «Весільна обрядовість у часі та просторі» (Одеса, 2010); Науково-практична конференція «Старожитності Вишгородщини» (Вишгород, 2010); Наукова історико-краєзнавча конференція «Калнишевий край на теренах української історії» (Ромни, Сумщина, 2010); Міжнародна науково-практична конференція «Традиційна культура в умовах глобалізації: сучасні соціокультурні практики» (Харків, 2010); II Міжнародна наукова конференція «Одеські етнографічні читання» «Календарна обрядовість у життєдіяльності етносу» (Одеса, 2011); Десята науково-практична конференція «Сіверщина в історії України» (Глухів, Сумщина, 2011); Міжнародний науковий симпозіум «Реалії народного мистецтва: персональний і трансперсональний діалог» (Опішня, Полтавщина, 2011); Міжнародна науково-практична конференція «Гуцульський феномен: мистецтво жити і творити» (Косів, 2011); Міжнародна наукова конференція «Актуальні проблеми дослідження, охорони, збереження та популяризації пам'яток народної культури України» (Київ, 2011); Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні художньо-мистецькі та етнокультурні процеси поліетнічного середовища України» (Київ, 2011); III Міжнародна наукова конференція «Одеські етнографічні читання» «Традиційна культура діаспори» (Одеса, 2012); Міжнародна науково-практична конференція X Культурологічні читання пам'яті Володимира Подкопаєва «Українська культура: виклики сьогодення» (Київ, 2012); Симпозіум «Запорозьке козацтво в історико-культурних вимірах» у рамках історико-культурологічного фестивалю «Мамай-фест» (Дніпродзержинськ, 2012 р.); Міжнародний керамологічний симпозіум «Декор глиняних виробів: історія, технологія, функції» (Опішня, Полтавщина,

2012); Міжнародна науково-практична конференція «Музей просто неба – сучасні інтерпретації традиційної культури та перспективи етнографічних досліджень» (Київ, 2012); IV Міжнародна наукова інтернет-конференція «Проблеми та перспективи розвитку науки на початку третього тисячоліття у країнах СНД» (Переяслав-Хмельницький, 2012); 11-а Всеукраїнська наукова конференція «Актуальні питання історії науки і техніки» (Київ, 2012); Міжнародна наукова конференція «Сімнадцять Слобожанські читання» (Харків, 2013 р.); Международный научный симпозиум «Современные подходы к изучению древней керамики в археологии» (Москва, 2013); Міжнародна історико-краєзнавча конференція «Наукові студії М.І.Сікорського» (Переяслав-Хмельницький, 2013); VIII Конгрес Міжнародної асоціації українців (Київ, 2013); IV Международная научно-практическая конференция «Традиции и современное состояние культуры и искусств» (Минск, 2013); Міжнародна наукова конференція «Україна в етнокультурному вимірі століть» (До 175-річчя з дня народження видатного українського етнографа Павла Чубинського) (Київ, 2014); Международная научно-практическая конференция «VII Кирилло-Мефодиевские чтения» (Уфа, 2014); V Международная научно-практическая конференция «Традиции и современное состояние культуры и искусств» (Мінськ, 2014); Международный симпозиум «История еды и традиции питания народов мира» (Москва, 2014); Всеукраїнська наукова конференція «Музей у глобальному світі: інновації та збереження традицій», присвячена 95-річчю з часу заснування Харківського історичного музею (в рамках XXI Сумцовських читань) (Харків, 2015); Міжнародна наукова конференція «Дев'ятнадцять слобожанські читання» (Харків, 2015); V Зарембівські всеукраїнські читання «Українське пам'яткознавство: сучасні проблеми та тенденції» (Київ, 2015); Всеукраїнська наукова конференція «XXII Сумцовські читання» (Харків, 2016); VII Луцьовські читання «Музейний колектив і його проблеми» (Харків, 2016); Всеукраїнська наукова конференція «Стилі та стильові напрямки у мистецтві XVII–XXI століть» (Київ, 2016); V Міжнародна науково-практична конференція «Усноісторичні дослідження: сучасні тенденції, напрямки та перспективи» (Вінниця, 2016); III Международный симпозиум традиционная культура в современном мире «История еды и традиции питания народов мира» (Москва, 2016); круглий стіл «Здорове харчування: національні традиції та сучасність» (Полтава 2017); Всеукраїнська науково-практична конференція «Знакові постаті вітчизняної гуманітаристики у національно-культурному самоствердженні України» (Київ, 2017 р.); Feast as a Mirror of Social and Cultural Changes An International Interdisciplinary Conference Centre for Comparative

Studies of Civilisations (Kraków, Poland, 2017); Міжнародна науково-практична конференція «Музеї та реставрація у контексті збереження культурної спадщини: актуальні виклики сучасності» (Київ, 2017); V Всеукраїнська науково-практична конференція «Розвиток українського етнотуризму: проблеми та перспективи» (Львів, 2017).

Особистий внесок здобувача. Дисертаційна робота є результатом самостійного дослідження, результати якого викладені в одноосібній монографії та наукових статтях авторки. Наукові положення та висновки одержані дисертанткою самостійно. Кандидатська дисертація на тему «Гончарні школи Опішні: збереження й розвиток професійних знань і традицій (1894–2000)» (спеціальність 07.00.05 – етнологія) була захищена в 2012 році. Матеріали кандидатської дисертації в тексті докторської не використано.

Публікації. Основні положення і висновки дисертації викладено в низці наукових праць, 25 з яких було опубліковано у наукових фахових виданнях.

Структура дисертації обумовлена метою, завданнями, послідовністю і логікою проведення дослідження. Основний текст (349 сторінок) складається зі вступу, п'яти розділів, які містять вісімнадцять підрозділів, висновків. Список використаних джерел та літератури налічує 431 позицію. Додатки містять: програму-запитальник та текстові матеріали (53 сторінки). Загальний обсяг дисертації – 451 сторінка.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ ДИСЕРТАЦІЇ

У **Вступі** обґрунтовано актуальність теми, зв'язок роботи з науковими програмами, визначено мету та завдання, об'єкт і предмет дослідження, окреслено його хронологічні та географічні межі, теоретико-методологічну основу, сформульовано наукову новизну, практичне значення, показано процес апробації результатів проведеного аналізу, особистий внесок здобувача.

У **першому розділі «Теоретичні та методологічні засади дослідження глиняного посуду в традиційній культурі харчування українців»** узагальнено відомості про стан наукового вивчення теми, проаналізовано її джерельну основу, визначено головні методологічні підходи з обґрунтуванням доцільності застосування обраних методів дослідження. Розділ складається з трьох підрозділів.

У **підрозділі 1.1 «Історіографія проблеми»** простежено розвиток наукових досліджень використання глиняного посуду в контексті селянської культури

харчування. У результаті аналізу публікаційної активності дослідників, розроблюваної ними проблематики, виокремлено чотири періоди розвитку наукової думки.

Упродовж першого (1850-і – 1870-і роки) під час характеристики традиційних страв і напоїв, гончарства окремих осередків Наддніпрянщини та обрядів було оприлюднено окремі згадки про глиняний посуд. Найбільше їх міститься в працях Павла Чубинського, який назвав головні його типи, окремі страви, що готувалися та подавалися в кераміці до столу. Науковець згадав про розташування частини наявного в господарстві посуду в інтер'єрі хати, його використання в обрядах, лікувальній практиці, чародійстві.

Другий період, 1880-ті – початок 1930-х років, позначений публікацією описів гончарного виробництва окремих осередків чи мікрорегіонів, в яких подано різну за обсягом та змістом інформацію щодо функцій глиняного посуду (Іван Зарецький, Микола Пакульський, Микола Іонов, Яків Риженко та інші). В цей час було опубліковано й перші детальні описи використання глиняного посуду в культурі харчування щодо Куп'янського повіту на Харківщині (Варвара Щелоковська), с. Старосілля на Чернігівщині (Ніна Заглада) та с. Бубнівка на Поділлі (Лідія Шульгіна). В них охарактеризовано асортимент використовуваних у середньо-заможних родинах гончарних виробів, способи приготування в них страв і напоїв, подавання їх до столу й окремі обрядові та магічні дії.

Упродовж третього періоду, 1950–1980-х років, започатковані в попередні десятиліття напрямки вивчення глиняного посуду Наддніпрянщини в контексті гастики продовжені не були. Аналізувалися лишень локальні особливості форм та декору глиняного посуду (Катерина Матейко, Леся Данченко, Олена Клименко) з побіжними згадками про його використання в культурі харчування.

Четвертий, 1990–2000-і роки, відзначається появою узагальнюючих праць з аналізом зібраних упродовж стоп'ятидесятилітнього періоду матеріалів у спеціальних дослідженнях. Зокрема Олесь Пошивайло комплексно підсумував з точки зору керамології результати понад столітнього студіювання глиняного посуду. Здебільшого використовуючи публікації першого та другого історіографічних періодів і доповнюючи їх власними польовими матеріалами, дослідник звернув увагу на особливості форм і призначення посуду, способи підготовки його до використання і саме функціонування в культурі харчування.

Вказано на прогалини та невирішені питання. Зокрема, той факт, що дослідники зазвичай не робили узагальнюючих висновків, обмежуючись

констатацією інформації про окремі випадки використання глиняного посуду, як ємностей для приготування страв і напоїв в певних населених пунктах чи мікрорегіонах, подачі до столу, зберігання їх і продуктів

У підрозділі 1.2 «Джерела» охарактеризовано джерельну базу. Доведено, що наявна значна кількість джерел дозволяє вичерпно охарактеризувати традиції користування глиняним посудом, а головними в контексті досліджуваної теми є відомості, одержані під час польових етнографічних студій в Наддніпрянській Україні упродовж останньої третини XIX – першої третини XX століття та досліджень дисертантки у польових і стаціонарних (архіви, бібліотеки, музейні фонди) умовах упродовж 2003–2017 років. Найбільш інформативними є записи, опубліковані Павлом Чубинським (1872, 1877, 1878), Варварою Щелоковською (1899), Євгенією Спаською (1929), Лідією Шульгіною (1929) та Ніною Заглодою (1931). Дисертантка опитала близько чотирьохсот респондентів, серед яких – 300 – безпосередньо користувачі посудом; понад сто – гончарі і причетні до гончарного виробництва, близько п'ятдесяти – люди, що безпосередньо не використовували глиняне начиння, але пам'ятають як це робили інші.

У підрозділі 1.3 «Методологія й методи дослідження» обґрунтовано, що реалізація поставлених перед дослідженням завдань можлива лише внаслідок застосування системного наукового підходу з використанням комплексу загальнонаукових, спеціально-наукових і конкретно-проблемних методів. Головними серед них є методи польових студій, критичного аналізу наукової літератури, типологічний, історико-хронологічний, порівняльно-історичний, комплексного аналізу та структурно-функціональний. Ключовими засадами використовуваного підходу є бачення глиняного посуду як динамічного явища народної культури, одночасно гончарного продукту та жіночого домашнього селянського начиння. Глиняний посуд досліджується як цілісність, що складається з взаємопов'язаних елементів, візуально помітних і прихованих, які породжували в цілого відсутні в окремих складових властивості та дозволяли їм функціонувати як якісно-специфічне утворення. Враховується той факт, що співвідношення частини та цілого змінювалося залежно від особливостей кожної складової, місця, котре вони займали, специфічних функцій, які виконували на певному етапі розвитку життя населення вказаного регіону.

У другому розділі «Типологізація традиційного глиняного посуду» охарактеризовано історію його наукової систематизації, головні критерії поділу, представлено розроблено типологію глиняного посуду Наддніпрянщини за призначенням.

У підрозділі 2.1 «Типологізація кустарної вжиткової кераміки в науковому доробку» проаналізовано типології глиняного посуду, створені дослідниками гончарства України, етнографами та мистецтвознавцями останньої чверті XIX – початку XXI століття – Левом Соколовським, Олександром Твердохлебовим, Омеляном Прусевичем, Лідією Шульгіною, Євгенією Спаською, Вадимом Щербаківським, Катериною Матейко, Михайлом Станкевичем, Романою Мотиль. З'ясовано, що вони ґрунтувалися або на народних системах поділу глиняного начиння, або на аналізі подібності його форм до геометричних фігур і ступеню «закритості». Деякі мистецтвознавці враховували пропорції виробів, їх декор і призначення. Зроблено висновок, що загалом більшість наявних типологій виконали вагому роль для опису продукції певних гончарних осередків і регіонів, хоча жодна з них для досліджуваної території не є універсальною.

У підрозділі 2.2 «Класифікаційні ознаки глиняного посуду» охарактеризовано чотири групи рис, котрі використовуються дослідниками, класифікуючи глиняний посуд в світовій керамологічній практиці: форма виробу в цілому та окремих його частин, види декорування, призначення та розміри. Зазвичай використовуються три дослідницьких підходи: емоційно-описовий, формально-класифікаційний та історико-культурний. Перший, який найбільш часто використовують етнологи та мистецтвознавці, дозволяє виокремлювати головні групи та типи виробів, характеризувати їхнє призначення за візуально помітними ознаками. Хоча він є найсуб'єктивнішим, для етнологічної кераміки дозволяє доказово відобразити реалії існування посуду в повсякденному побуті та обрядовості. Застосування другого, притаманного зазвичай археологам, більш спеціалізоване, допомагає розділити посуд на групи завдяки характеристиці виокремлених дослідниками ознак його форм, пропорцій, елементів декору. Історико-культурний підхід, розроблений і запроваджений російським керамологом Олександром Бобринським і представниками його школи дає підстави для розкриття взаємозалежності морфології (будь-яка глиняна посудина складається з не більше ніж семи функціональних частин) та призначення виробу, розглянути історію розвитку даних параметрів.

У підрозділі 2.3 «Типологія традиційного українського глиняного посуду Наддніпрянщини за призначенням» подано поділ, головним критерієм створення якого стало головне призначення різновидів посуду в народній культурі харчування. Охарактеризовано чотири групи посуду. Перша, призначена для приготування страв і напоїв (кухонний) включала «горщики» з

«покришками» чи без них, «ринки», «гладишки», «макітри», «сковорідки», «поросятниці», «гусятниці»), «ковбасниці», «макортети» а також використовуваний в процесі готування («друшляки», «цідилки», «бродильники», «глечики»), «каструлі», «форми для печива», сковороди, «жаровні», неполив'яні миски. Друга група, для збирання (нагромадження), зберігання і транспортування продуктів і напоїв – складалася з «банок»-«слоїків», «тиков», «кубушок», «болчанок», «баньок», «барил», «баклаг», «носаток», «тиквастих глечиків», «глечиків», «дійниць» та «близнят». В третю групу, для подавання і споживання страв і напоїв (столовий), об'єднано «миски», «тарілки», «тарелі», «носатки», «глеки»-«дзбанки», «тикви» «барильця» («бочонки»), «баклагі» «куманці», «плесканці», «кухлі», «чайники», чарки, сливочники, маслянички, солянки, «чашки» і «блюдця», «баранці», «баришні», «козак на коні», «євангеліє», «вазки». Четверта група посуду – для здійснення обрядів і використання під час «празників» (обрядово-«празниковий») а також «магічний» посуд містить «тазки» (посуд для випікання пасок), «перепійці» і «тройчатки», «глечики для вареної», весільний зоо-орніто-антропоморфний посуд, «глечики для святої води», миски для поминальних страв, «миски на принос», «горнята зі слимаків» і «горнята на відлів». Подано опис характерних ознак усіх типів виробів.

Третій розділ «Еволюція форм і призначення глиняного посуду другої половини XIX – початку XXI століття» присвячено розгляду змін у побутовому глиняному начинні, пов'язаних зі змінами в соціокультурній ситуації та системі харчування українських селян Наддніпрянщини. Доведено, що культура харчування загалом та глиняний посуд, як її елемент у другій половині XIX – початку XXI століть повсюдно на Наддніпрянщині трансформувалися.

У підрозділі 3.1 *«Форми та призначення глиняного посуду другої половини XIX – початку XX століття»* показано, що упродовж першого періоду змін гончарі всієї території Наддніпрянщини виготовляли різноманітні типи посуду усіх виокремлених типологічних груп, пристосованого для приготування, зберігання, подачі до столу, транспортування страв і напоїв. Гончарна продукція мала регіональну специфіку в формах та асортименті, обумовлену умовами творення локальних гончарних традицій і властивостями наявної сировини. Охарактеризовано її зміни в гончарних осередках, відомості про які містяться в працях тогочасних дослідників. Виокремлено три групи причин, які впливали на трансформації глиняного посуду і, відповідно, особливості користування нею українськими селянами Наддніпрянщини другої половини

XIX – початку XX століття: зміни в їхній культурі загалом; конкуренція з боку фабрично-заводської промисловості та впровадження елементів міської культури харчування; впровадження нових продуктів. Доведено, що в результаті впливу причин перших двох груп одні вироби в певних регіонах (наприклад, чашки з блюдцями, чашки, чайники і кавники, цукорниці в лівобережній частині Наддніпрянщини) входили в широкий вжиток, а творення інших (зокрема куманців, «чарок-трійчаток» і «весільних левів» на Слобожанщині) припинялося. Уведення до селянського харчового раціону таких продуктів харчування як картопля та помідори розширило сферу використання ринок і невеликих макітер, сприяло поширенню глиняних друшляків.

У підрозділі 3.2 *«Народний вжитковий посуд 1910-х – 1920-х років»* показано, що внаслідок ініціатив органів влади та подальшого розвитку промисловості в провідних гончарних осередках регіону поширювалися інноваційні форми виробів (зокрема, художня кераміка в Опішні), значна частина з яких, виготовлених у гончарних артілях і майстернях при гончарних навчальних закладах, хоча й мала подібні до побутових форми, в селянській культурі харчування не використовувалася. В осередках, де гончарство продовжувало розвиватися в рамках кустарного виробництва форми, пропорції та розміри вжиткового посуду, при продовженні використання виготовлених упродовж попереднього періоду, змінювалися еволюційним шляхом. Наприклад, у Бубнівці припинилося виготовлення найбільших горщиків («на оказію»), «близнята», миски та гладушки зменшилися, з'явилися нові форми горщиків і мисок, обрядові кухлики з «лихтариками» на свічку, аринки здебільшого почали виготовляти з одним довгим «держакон», змінилися форми «вазок на вареники». Майже припинили робити «солятири» («гандоли») і «фігурний» посуд. Почалося виготовлення тарілок і вживання їх замість «полумисків».

У підрозділі 3.3 *«Традиційні гончарні вироби 1930–1950-х років»* висвітлено трансформації в асортименті побутової кераміки провідних традиційних гончарних осередків Наддніпрянщини часів нищення українського кустарного гончарства, зміни пріоритетів формотворення та призначення глиняного посуду внаслідок відповідної державної політики та перетворень у народній культурі харчування. Народні гончарі поступово припиняли виготовлення мальованої вжиткової кераміки, натомість гончарні підприємства (наприклад, найбільші виробники кераміки в регіоні – артілі в Опішні та Цвітному), нарощували обсяги. Притому прикрашали мальованим підполивним

орнаментом навіть кухонний посуд. Завдячуючи масовості й доступності за ціновими показниками такі вироби ввійшли в селянський побут у якості кухонних виробів. У селянській культурі харчування глиняний посуд продовжував широко використовуватися, хоча в частково зміненому асортименті. Зокрема припинилося створення обрядового посуду.

У підрозділі 3.4 *«Трансформації традиційного глиняного посуду в 1960–2000 роках»* доведено, що в другій половині XX століття традиційний глиняний посуд поступово ставав архаїзмом, виходячи з ужитку разом з теплотехнічними спорудами, з якими був пов'язаним, втратив значення головного кухонного та столового начиння на досліджуваній території. Цей процес супроводжувався змінами в технології приготування їжі та питва, що в свою чергу наклало відбиток і на раціон мешканців, харчові властивості поживи. Вузький його асортимент продовжували використовувати в не газифікованих селах, віддалених від міст, а також (гלечики) – в господарствах, що тримали корів. Даний період характеризується повним занепадом кустарного гончарства, розквітом та занепадом фабрично-заводського виробництва. Упродовж початку XXI століття відбулося повернення до індивідуального гончарування у домашніх майстернях колишніх працівників промислових гончарних підприємств, що внесли значні новації у форми та декор глиняного посуду, поступовим виходом гончарної продукції з культури харчування українських селян і частковим її поверненням на початку XXI століття завдяки «моді на етностиль».

У четвертому розділі **«Традиції використання глиняного посуду в повсякденні»** розглянуто взаємозалежність призначення глиняного посуду та форми, декору й сировини та особливості його використання в повсякденній кулінарній практиці українських селянок.

У підрозділі 4.1 *«Призначення українського глиняного посуду другої половини XIX – початку XXI століття як основний критерій відбору сировини та формотворення»* показано, що гончарі Наддніпрянщини повсюдно виготовляли оптимальні з можливих для виконання головних функцій форми глиняного посуду. Зокрема посуд для приготування їжі та зберігання, перенесення рідин і напоїв, за окремими винятками, мав вузьке денце та сфероподібний тулуб, що сприяло правильному і рівномірному розподілу тепла, запобігало руйнуванню або пошкодженню виробу внаслідок перепадів температури, механічних впливів, збільшувало їх корисний об'єм. Лише окремі посудини з ужитковою (ринки, кухлі, куманці, плесканці) чи декоративно-ужитковою (куманці) метою мали тулуб іншої форми. Більш варіативними за

формою були вінця та параметри отвору. Спільною характеристикою вінець була відігнутість і потовщеність, чим створювалося ребро жорсткості. Найбільш профільовані вінця мали банки («слоїки»), що обумовлено необхідністю обв'язування накривки. Найширший отвір, що забезпечував зручність доступу, мали посудини для розтирання, змішування, підсмажування, споживання страв і продуктів (макітри, ринки, миски). Найвужчим отвір робився в посуду для зберігання, перенесення та розливання води, напоїв і рідких продуктів тривалого зберігання (тикви (баньки), куманці, плесканці). Вуха (ручки) могла мати більшість типів виробів, а для кухлів, чашок та ринок їх присутність, за окремими винятками, була обов'язковою. Окремі типи посуду мали конструктивні елементи, що забезпечували вузьку спрямованість виливання рідкого їх вмісту. Зокрема, «носик» мали носатки, глечики для вареної, чайники, куманці, частина плесканців, калачів та барил, «пипку» – глечики, тикви, барила, ринки. Ніжки та підставки могли виконувати декоративну (як у куманцях, плесканцях та баклагах) та утилітарну (підіймати дно посудини над жаром) роль (у ринках). У такого різновиду глиняного посуду як друшляк, з утилітарною метою продірявлювали дно.

Гончарі враховували такі особливості гончарних глин, як вогнетривкість (при виготовленні посуду для печі) та здатність утворювати гладку поверхню (для столового посуду). Посуд для печі намагалися виготовляти або з вогнетривкої глини або суміші з її домішками. Якщо ж такої глини поблизу гончарного осередку не було в наявності – виробів для приготування страв і напоїв у печі місцеві гончарі не виготовляли, або виготовляли в незначній кількості. Впродовж різних етапів досліджуваного періоду в більшості гончарних осередків регіону поширилося покривання різних типів посуду поливами.

У підрозділі 4.2 *«Вибір і введення глиняного посуду в господарство»* охарактеризовано основні раціональні й ірраціональні звичаї та дії господинь під час купівлі глиняного посуду, введення до господарської практики та підготовки до використання. Знаючи господині зазвичай не розділяли операції, пояснювані фізичними процесами, і ті, що мають в основі архетипові вірування. Так, повсюдно в Наддніпрянщині селянки звертали увагу на візуальні параметри посуду та перевіряли на цілісність шляхом постукування. Разом з тим, прислухаючись до звуку, мешканці східних територій Наддніпрянщини намагалися обирати для варіння борщу посудину жіночої статі – «горщицю». Купуючи глечики (гладущики) на значній території здійснювали магичні дії, що мали забезпечувати збільшення кількості отримуваної сметани (масла). Для

продовження терміну використання придбаного посуду, надання йому приємного запаху, покращення смакових якостей їжі, яка буде готуватися в ньому, захисту приготованого від «темних сил», його мили, «заварювали» різними сумішами. В окремих населених пунктах малювали на новому посуді хрести крейдою чи вуглиною.

У підрозділі 4.3 «Традиційна технологія приготування страв і напоїв у глиняному посуді» охарактеризовано специфіку використання глиняного начиння в кулінарії. Виокремлено дві технологічні групи кулінарних операцій: з використанням нагрівальної енергії вогню та ті, в яких вогонь не застосовувався. Проаналізовано, в плані пов'язаності з глиняним посудом, конструктивні деталі варистих печей і еволюцію технології їх спорудження. Показано режим приготування страв і напоїв упродовж дня та типове селянське меню з висвітленням необхідного для приготування та подачі страв і напоїв посуду і рецептів з його використанням. Проаналізовано випадки приготування страв з використанням глиняного посуду на багатті.

Доведено, що на способи приготування страв і напоїв у XIX – першій половині XX століть значний вплив мали форма, розміри й обробка внутрішньої поверхні глиняного посуду, рецептура. Більша частина їжі та питва готувалася у хатніх варистих печах у глиняних горщиках. Саме цей факт обумовив численність таких виробів у господарстві. Смажилися та тушкувалися страви в макітрах, ринках й, іноді, мисках. Глечики, як «пічний» посуд, використовувалися лише для відтоплювання сирого молока під час приготування ряжанки, а також кислого молока – для приготування сиру, кухлі – для запікання стовпців, «кубушки» для приготування вареної. Найбільші горщики застосовувалися під час готування їжі на відкритому вогнищі. Великі макітри, як посуд для приготування страв, фігурували в якості посудин для вчинення тіста. Глечики для відстоювання молока та відбирання вершків, миски – для доведення до кондиції страв, які мали подаватися охолодженими.

У підрозділі 4.4 «Побутування глиняного посуду в господарстві» охарактеризовано використання глиняного посуду для оформлення повсякденного та святкового столу, зберігання та накопичення продуктів і компонентів страв і напоїв, правила гігієни, особливості зберігання щоденно не використовуваних виробів. З'ясовано, що традиції сервірування столу глиняним посудом змінювалися шляхом індивідуалізації виробів, що використовувалися для споживання страв, і витіснення їх фабрично-заводськими виробами. Оформлення святкового столу відрізнялося подаванням

більшої кількості страв в багато декорованому посуді, не використовуваному в повсякденні.

Зберігали та накопичували продукти у спеціальних, більше ні для чого не використовуваних типах глиняного посуду (банки (слоїки), боденьки) та кухонних виробів (ринки, тикви, глечики, горщики). Зокрема таких, що використовувалися епізодично (горщики та макітри великих розмірів). Посуд завжди (окрім окремих релігійних свят) ретельно мили, випарювали, дезінфікували з гігієнічною метою. Найкращий зберігали на мисниках і полицях, інший – на лавах, під лавами, у припічку, коморі чи на горіщі.

У п'ятому розділі **«Сакральна роль глиняного посуду в народній культурі харчування»** розглянуто прояви народної «магії» у виготовленні, виборі, купівлі та побутовому використанні глиняного посуду Наддніпрянщини та особливості його застосування в родинній і календарній обрядовості. Доведено факт архетиповості уявлень про «жіночість» хатньої культури харчування другої половини XIX – початку XX століть.

У підрозділі 5.1 *«Глиняний посуд у родинній обрядовості»* проаналізовано його використання в родильному, весільному та поховальному обрядах. З'ясовано, що в обрядах, пов'язаних з народженням дитини на більшості досліджуваної території глиняні посудини виконували утилітарно-раціональну функцію. Тобто використовувалися для споживання страв і напоїв. На різних етапах традиційного весілля різноманітний глиняний посуд використовувався, як обрядовий предмет. На передвесільному, під час приготування тіста на весільну випічку (короваї, калачі, хліби) на Лівобережжі фігурували глиняні макітри. Під час весільного етапу з мисок споживали горілку ложками. Кухоль з водою, горщик з водою та вівсом, глечик чи чашку розбивали. Глечики (в тому числі – спеціально виготовлені для цього, з особливою формою вінець та вуха) з горілкою (вином, пивом) супроводжували обрядодії, пов'язані з виїздом Молодого до Молодої та єднанням родів у господі її батьків. Лишень у Куп'янському повіті Харківської губернії наприкінці XIX століття використовувалися для споживання спиртних напоїв «чарки-трійчатки». На території Лівобережної України для подачі таких напоїв до столу і розливання їх в той час застосовувалися зооморфні посудини. У спеціальних глиняних полив'яних «глечиках для вареної» на весіллях у Полтавській губернії подавали відповідний ритуальний напій. Під час післявесільного етапу також споживали горілку з глиняних мисок, а також розбивали посуд. Але, зазвичай, пошкоджений, який вже не міг використовуватися для приготування їжі. В поховальній обрядовості мешканців як сходу так і заходу досліджуваної

території використовувалися три різновиди глиняного посуду, як об'єкта культури харчування: кухлики («чашечки») – «на коливо» «коло тіла» та «на панахиди», миски (тарілки) – «на коливо» та «на принос» і горщики, що розбивалися після виносу тіла небіжчика.

У підрозділі 5.2 «Глиняний посуд у народних календарних обрядах» показано, що глиняний посуд, як обрядовий предмет, пов'язаний з культурою харчування, найбільше використовувався під час Великоднього та Новорічних свят. Це були, здебільшого лишень горщики для обрядової каші та узвару, які зазвичай вирізнялися серед інших посудин тим, що були новими, не користованими; поставці на кутю та сир, миски, глечики (баньки) «для святої води», поросятники, пасківники («тазки», форми для пасок). В окремих населених пунктах Східного Поділля використовувалися «пейсахові тарілки». Зафіксоване також використання глечиків на Петрів піст та горнят на свято Петра і Павла.

У підрозділі 5.3 «Прояви народної «магії» у виготовленні та побутовому використанні глиняного посуду Наддніпрянщини» доведено, що господині-жінки в XIX – XX століттях, керуючись усталеними в традиційному суспільстві на певній території традиціями, які опиралися на передану предками звичаєвість, проводили «ірраціональні» з позиції сучасності дії, спрямовані на примноження вмісту посуду і захисту його від негативної дії «злих» сил. Досліджено магичні дії гончарів під час виготовлення глиняного начиння.

У підрозділі 5.4 «Архетиповість традиційної жіночої хатньої культури харчування другої половини XIX століття до початку XX століття» наведено аргументи, на основі яких доведено, що в хатній поведінці господинь Наддніпрянщини кінця XIX – першої третини XX століть щодо використання глиняного посуду в культурі харчування яскраво прослідковуються існуючі в формі архетипових уявлень, збережені в назвах частин глиняних виробів та печей, способах поводження з ними, загадках та приказках релікти давньої землеробської ідеологічної стратегії, сконцентрованої на культах, пов'язаних із родючістю.

У **висновках** підсумовуються результати дослідження:

1. У дисертації комплексно досліджено глиняний посуд як культурний феномен у контексті однієї з найбільш виразних рис українського етносу, народної культури харчування, на території Наддніпрянщини другої половини XIX – початку XXI століть. Системно висвітлено етапи розвитку пов'язаних із приготуванням, споживанням, переміщенням і зберіганням страв і напоїв предметів і об'єктів, передовсім кухонного начиння та хатніх варистих печей.

Усі розділи роботи пов'язані з конкретним етнографічним матеріалом і підпорядковані розкриттю особливостей вжиткового посуду в аспекті історичної типології, народної обрядовості в єдиній, історично сформованій полішаровій системі, що злучає загальнонаціональний характер та регіональну специфіку.

2. Проаналізовано праці Миколи Маркевича, Павла Чубинського, Лева Соколовського, Олександра Твердохлебова, Варвари Щелоковської, Миколи Сумцова, Івана Зарецького, Ніни Заглади, Марка Грушевського Хведора Вовка, Євгенії Спаської, Лідії Шульгиної, Якова Риженка, Лесі Данченко, Лідії Артюх, Олеся Пошивайла, Олени Клименко, Остапа Ханко та інших. Внаслідок аналізу публікацій стосовно даної теми виокремлено чотири періоди історіографії. Аналіз наукових публікацій засвідчив, що масштабний цілісний масив традицій використання глиняного посуду залишається малодослідженим. Незважаючи на численність студій щодо гончарства та вітчизняної культури харчування і те, що Наддніпрянина є одним з найбільш досліджених у цьому плані регіонів, донині недостатньо проаналізовано локальні особливості формотворення гончарного посуду, не сформовано цілісного наукового уявлення про нього в контексті гастрономічної культури. Лише деяким різновидам глиняного начиння (горщики, глечики, макітри, друшляки, чайники) й обрядам із його використанням приділено більше уваги. Про деякі («глечики на відлів», «глечики для святої води», «носатки», «гусятниці», «поросятниці» тощо) збереглися поодинокі свідчення. Через це в публікаціях, що стосуються використання глиняного посуду в культурі харчування українців, утворилися значні прогалини, які нині треба заповнити.

3. Проаналізовано наявну теоретичну базу, на основі якої, з урахуванням сучасних етнологічних підходів, вибудовано авторську методологію, що відзначається комплексністю, використанням системно-типологічного методу, прийомів семіотичного, структурно-функціонального та порівняльно-історичного аналізу. Значну увагу приділено типології та методиці типологічних досліджень, з'ясуванню основних закономірностей формотворення. Застосовано методи безпосереднього спостереження, реконструктивний і фіксації явища через збір повної інформації. В результаті досліджено значний масив глиняних виробів та опублікованих відомостей про їх використання в культурі харчування та обрядовій сфері.

4. Проаналізовано наявні типології глиняного посуду. Зроблено висновок, що жодна з них не відповідає проблематиці даного дослідження. Тому внаслідок синтезу отриманих знань розроблено розгорнуту авторську

типологію традиційного українського глиняного посуду Наддніпрянщини за призначенням. Виокремлено групи посуду, призначеного для приготування зберігання та захисту від забруднення та шкідників (раціональними та ірраціональними засобами) їжі й питва; сервірування столу та споживання страв і напоїв; транспортування; використання в ритуальній та обрядовій практиці.

5. Доведено, що в розмаїтті глиняного начиння XIX – першої третини XX століть відобразилися народні смаки та вподобання щодо страв і напоїв, традиційні техніки приготування та рецептури, використовувані мешканцями сучасних Вінницької, Дніпропетровської, Київської, Кіровоградської, Полтавської, Сумської, Харківської, Чернігівської та Черкаської областей.

6. З'ясовано, що глиняний посуд в традиційній культурі харчування наддніпрянців другої половини XIX – початку XXI століття – складова етнокультурної традиції, багатогранне явище, отримане внаслідок освоєння етносом конкретного середовища, виступає як об'єкт історичного процесу, формування якого проникнуте численними елементами та проявами духовної культури, народною естетикою та ґрунтується на сукупності народних кулінарних традицій. Усталені уявлення про місце і роль господинь у культурі харчування та використання глиняного посуду для реалізації особливих функцій існували на підсвідомому рівні, контролювалися суспільством засобами моралі. Упродовж досліджуваного періоду традиції використання глиняного посуду в культурі харчування еволюціонували.

7. Доведено, що глиняний посуд був елементом певного етапу і рівня розвитку автентичних харчових традицій. Процес його формотворення, декорування, змін функціонального призначення і використання був полілінійним, залежав від трансформацій соціокультурної ситуації, гончарської технології, змін у використовуваних продуктах харчування, способів їх обробки для приготування повсякденних, святкових і обрядових харчових запасів, страв та напоїв і пов'язаних з ними харчових звичок, а також від інтенсивності контактів із іншими народами. З'ясовано, що найбільший асортимент традиційного посуду виготовлявся в окремих гончарних осередках регіону (зокрема Опішні, Полтавщина) упродовж другої половини XIX – початку XX століть. Існували й осередки, гончарі яких виготовляли лише універсальні типи глиняного посуду.

8. Вже на початку досліджуваного періоду під впливом об'єктивних обставин, що склалися в результаті нівелювання традиційної гончарної кустарної промисловості, розвитку фабрично-заводського виробництва,

руйнації українського традиційного побуту та обрядовості, введення нових теплотехнічних споруд, традиційна культура харчування почала суттєво змінюватися. Упродовж 1930–1980-х років внаслідок нищення кустарного та впровадження артільно-заводського гончарства, змін в системі харчування українських селян Наддніпрянщини, використовувані ними різновиди глиняного посуду, призначення донедавна полі функціональних глиняних посудин (наприклад, макітер), звужувалося. Виготовлення окремих типів спеціалізованого глиняного посуду припинилося. До кінця XX століття кустарний глиняний посуд майже повністю був із неї витіснений заводським начинням, серед якого кераміка зайняла незначне місце. Форми глиняного посуду, що наприкінці XIX – початку XX століття виконував обрядово-ритуальну функцію (наприклад, зооморфні вироби, куманці, поставці), були перетворені на декоративні. Внаслідок занепаду фабрично-заводського виробництва, упродовж 1990-х – початку 2000-х років в єдиному на території Наддніпрянщини традиційному гончарному осередку, де масово гончарі виготовляли вжитковий посуд – Опішні (Полтавщина), знову запрацювали приватні гончарні майстерні, що виготовляють трансформовані за колишніми «заводськими» типами (завод «Художній керамік») та такі, що створені під впливом авторської фантазії та досвіду. На початку XXI століття, внаслідок зацікавлення громадськості народними традиціями, глиняний посуд, який виготовляли як підприємства так і колишні їхні робітники вдома, поступово почав займати більше місце в домашній культурі та закладах громадського харчування.

9. Обґрунтовано, що впродовж XIX – початку XX століть мешканці Наддніпрянщини шляхом використання поліфункціональних (наприклад, миска та горщик) та спеціалізованих для певних кулінарних потреб (наприклад, куманець) видів кераміки досягли гармонії між нею, теплотехнічними спорудами та їжею. В цей час глиняний посуд та печі були найважливішими матеріальними предметами, задіяними в культурі харчування. Вони вирізнялися традиційністю, стійкістю форм, зберігали рудименти давнини, трансливали культурний кулінарний досвід, були матеріальним уособленням традиційних спеціальних знань, відбулися в соціальному плані – стали засобом комунікації та культуральним феноменом у формуванні світоглядних постулатів, спричинивши до формування багатьох аспектів традиційної системи етнічного буття.

10. Розкрито традиційний досвід використання глиняного посуду в повсякденній та обрядовій культурі харчування українських селян

Наддніпрянщини, виявлено його специфіку впродовж досліджуваного періоду. Доведено, що форми виготовлених на гончарному крузі глиняних виробів, використовуваних у побуті мешканців Наддніпрянщини, були досконалыми, оптимальними для здійснення певних кулінарних функцій. Сталість їхніх пропорцій регулювалася кількома факторами, зокрема традиціями. Встановлено взаємозалежність форми та призначення глиняного посуду. Досліджено асортимент глиняного посуду другої половини XIX – початку XXI століть та способи його застосування в обрядовості як елемент української традиційної культури. Показано динаміку змін у формах та асортименті. Доведено факт визначальності впливу розвитку економіки та соціокультурних перетворень на трансформації глиняного посуду, як елемента культури харчування українців.

11. Підсумовано факти фігурування глиняного посуду в обрядовій та ритуальній практиці, яка носить яскраво виражений характер жіночої господарської «магії», виконує обрядові функції. Повсюдно використання окремих типів посуду межує з намаганнями сприяти родючості, плодючості в широкому розумінні цього слова. Охарактеризовано «празникові» вироби, названо їх найхарактерніші ознаки. Показано, що найбільш повні описи архаїчних обрядів з використанням глиняного посуду, як об'єкта культури харчування датуються XIX – першою третиною XX століть. В подальшому, внаслідок скорочення культурної дистанції між містом і селом та занепаду архаїчної культури, пов'язаний із обрядовим використанням глиняного посуду фольклор по суті зберігався лише у формі релікту, що відходив у минуле.

12. Теоретичні узагальнення у сфері вивчення глиняного посуду активно використовуються дисертанткою для гальмування процесів нівеляції певних культурних традицій. Зокрема через здійснення промо-акцій, наприклад, у ракурсі фестивального етнотуризму.

СПИСОК ПУБЛІКАЦІЙ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ

Монографія

1. Щербань О.В. Глиняний посуд в народній культурі харчування українців Наддніпрянщини (друга половина XIX – початок XXI століття): монографія. Харків: Видавець Олександр Савчук, 2017. 272 с.

Рец.:

Брайченко О. ([рец. на моногр.]. Щербань О.В. Глиняний посуд в народній культурі харчування українців Наддніпрянщини (друга половина XIX – початок XXI століття): монографія. Харків: Видавець Олександр Савчук, 2017. 272 с. *Народознавчі Зошити*. 2018. №3. С.288–290.

Розділи у колективних монографіях

2. Щербань О. Борщ та каша з глиняного горщика // *Україна і світ у часовому вимірі: 2009* / (уклад.: Намакштанська І. Є. та ін.; за заг. ред. Левченка В. М., Намакштанської І. Є.). Донецьк: Норд-Прес, 2009. С. 623–624.

3. Щербань О. Функції глиняного посуду у весільному обряді (на матеріалах Полтавщини) // *Україна і світ у часовому вимірі: 2010* / (уклад.: Намакштанська І. Є. та ін.; за заг. ред. Левченка В. М., Намакштанської І. Є.). Донецьк, 2010. С. 140–141.

4. Щербань О. Глиняний посуд у творах Миколи Гоголя // *Україна і світ у часовому вимірі: 2010* / (уклад.: Намакштанська І. Є. та ін.; за заг. ред. Левченка В. М., Намакштанської І. Є.). Донецьк, 2010. С. 144–145; 152–153.

5. Щербань О. Глиняний посуд в «Енеїді» Івана Котляревського // *Україна і світ у часовому вимірі: 2010* / (уклад.: Намакштанська І. Є. та ін.; за заг. ред. Левченка В. М., Намакштанської І. Є.). Донецьк, 2010. С. 154; 155–156; 157; 162.

Статті, в яких опубліковані основні наукові результати дисертації:

6. Щербань О. В. Глиняний горщик у культурі харчування українців (кінець XIX – перша половина XX століття). *Керамика: наука и жизнь*. Київ, 2011. № 1 (11). С. 54–67.

7. 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.

8. Щербань О. Глиняний посуд у традиційній культурі харчування українців через призму дослідження Варвари Щелоковської. *Народна творчість та етнологія*. 2014. № 5. С. 29–36.

9. Щербань О. Глиняний посуд через призму наукових студій Миколи Федоровича Сумцова. *Народознавчі зошити*. 2016. № 1. С. 99–104.

10. Щербань О. Унікальна слобідська весільна глиняна посудина – «рюмки-трійчатки». *Народознавчі зошити*. 2015. № 4 (124). С. 984–987.

11. Щербань О. Форми і призначення глиняних друшляків у культурі харчування українців. *Народна творчість та етнографія*. 2013. № 5. С. 101–107.
12. Щербань О. Глиняний посуд Наддніпрянщини і технологія приготування страв у варистій печі (XIX–XX століття). *Наукові Зошити історичного факультету Львівського національного університету*. Львів, 2016. Вип. 17. С. 124–134.
13. Щербань О. Сьогодення у призмі традиційної культури харчування мешканців Наддніпрянської України наприкінці XIX – початку XX століття. *Народна творчість та етнологія*. 2017. № 1. С.42–48.
14. Щербань О. Горщики «на оказію» в українській традиційній культурі харчування. *Народознавчі Зошити*. 2017. № 4. С.843–845.
15. Щербань О. Українсько-середньоазійські паралелі щодо використання глиняного посуду в народній культурі харчування. *Народознавчі Зошити*. 2017. № 2. С.391–394.
16. Щербань О. Народна технологія приготування поживи у глиняному посуді (XIX – XX століття). *Народознавчі Зошити*. 2017. №.3. С.677–684.
17. Щербань О. Антропоморфність глиняних печей і посуду в контексті традиційної поведінки селянок Наддніпрянщини. *Народознавчі Зошити*. 2018. №1. С.48–56.
18. Щербань О. Глиняна макітра в побуті жителів села Опішного на Полтавщині (остання третина XX – початок XXI ст.). Харьковский историко-археологический сборник. Харьков, 2010. Вып. 6. С. 76–84.
19. Щербань О. Глиняний посуд в українській селянській трапезі: еволюція сервірування столу від народного до псевдоелітарного (остання чверть XIX – початок XXI століття) // *Народознавчі Зошити*. 2012. №1. С.59–61.
20. Щербань О. Нотатки про традиційні правила поводження з новим глиняним посудом. *Український керамологічний журнал*. 2004. № 4(14). С. 91–94.
21. Щербань О. Глиняний посуд у народній культурі харчування українців Центральної та Східної України XIX–XX століть як об'єкт музеологічних студій: соціально-комунікативний аспект. *Вісник Харківської державної академії культури*. Харків: ХДАК, 2017. Вип. 51. С. 61–66.
22. Щербань Е. Глиняная посуда как элемент традиционной культуры питания украинцев: постановка проблемы. *Традиционная культура в*

современном мире. *История еды и традиции питания народов мира* / Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова. М., 2015. С. 385–390.

23. Щербань Е. К вопросу о маркерах изменений в традиционной культуре Украины (на примере глиняных дуршлагов). *Традыцыі і сучасны стан культуры і мастацтва: у 2 ч.* / Цэнтр даследаванняў беларускай культуры, мовы і літаратуры НАН Беларусі. Мінск, 2014. Ч. 2. С. 200–205.

24. Щербань О. Глиняний посуд в культурі харчування українців кінця 1860-х – початку 1870-х років (за матеріалами, зібраними Павлом Чубинським). *VIII Кирилло-Мефодиевские чтения: в 2 ч.* Уфа, 2014. Ч. 1: Материальная и духовная культура славян. С. 101–105.

25. Щербань Е. Технология приготовления пищи и питья в глиняной посуде в печи жителями Приднепровской Украины (вторая половина XIX – первая треть XX веков). *Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира* / Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова. М., 2016. С. 65–67.

26. Щербань Е. Отображение керамологической составляющей традиционной культуры питания в музейной практике Украины. *Вестник Музея археологии и этнографии Пермского Предуралья*. 2017. Вып. 7. С. 124–126.

27. Щербань О. Глиняний посуд Наддніпрянщини як складова традиційної культури харчування українців. *Сучасні дослідження української культури = Wspolczesne badania nad ukraińska kultura* / за ред. Марини Замбжицької, Пауліни Олеховської, Катажини Якубовської-Кравчик. Варшава; Івано-Франківськ, 2015. С. 266–283.

Статті, які додатково відображають результати дослідження.

28. Щербань О., Щербань А. Форми та призначення українського глиняного посуду другої половини XIX – першої третини XX століття. *Народознавчі зошити*. 2015. № 2 (122). 2015. С. 435–444.

29. Щербань А., Щербань О. Про виготовлення глиняного посуду в Каневі. *Український керамологічний журнал*. 2004. № 4 (14). С. 27–38.

30. Щербань О., Щербань А. Слобожанська народна кераміка XIX століття: проблеми атрибуції (на прикладі мисок із фондів Харківського історичного музею імені Миколи Сумцова). *Народознавчі зошити*. 2016. № 4. С. 263–305.

31. Щербань О. Проблеми експонування обрядового глиняного посуду в сучасній музейній практиці. *Жовківські читання–2015: зб. ст. третьої наук.*

конф. «Музей в сучасному світі» / Львів. нац. галерея мистецтв ім. Б. Г. Возницького. Львів, 2015. С. 39–41.

32. Щербань О. Український празниковий глиняний посуд (кінець XIX – перша половина XX століття). *Календарна обрядовість у життєдіяльності етносу*: зб. наук. пр. за матеріалами міжнар. наук. конф. «Одеські етнографічні читання». Одеса, 2011. С. 335–343.

33. Щербань О. Функції глиняного посуду в культурі харчування українців як об'єкт наукових студій XIX – першої третини XX століття. *Переяславіка: наук. зап. Нац. іст.-етногр. заповідника «Переяслав»*: зб. наук. ст. Переяслав-Хмельницький, 2015. Вип. 9. С. 420–426.

34. Щербань О. «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»*. Спеціальний випуск. Запоріжжя: A&V.Art.GROUP. 2011. С.80–83.

35. Щербань О. Як то було: польові етнографічні матеріали, зібрані під час етнографічної експедиції в селах Зіньківського району Полтавської області. *Українська Родина*. 2016. № 1. С. 21–23.

36. Щербань О. Яреха Ганна. Весільний обряд села Велика Павлівка. *Берегиня*. 2008. № 3. С. 30–54.

37. Щербань О., Щербань А. Глиняні кухлі з Опішні: до проблеми атрибутування. *Нові дослідження пам'яток козацької доби в Україні*. Київ, 2013. Вип. 22, ч. 1. С. 132–145.

38. Щербань О. «Керамізація» сучасної сфери харчування українців як засіб популяризації етнокультури. *Актуальне народне: інтерпретації традиційної культури*. Київ: Нац. центр нар. культури «Музей Івана Гончара», 2012. С. 432–434.

39. Щербань О. Про приготування борщу та каші в глиняному горщику. *Минуле і сучасне Волині й Полісся: роде наш красний: матеріали Третьої Волин. обл. наук.-етногр. конф.*, 14–16 черв. 2007 р., м. Луцьк / Волинський краєзнавчий музей. Луцьк, 2007. Вип. 24. С. 139–141.

40. Щербань О. Глиняний посуд у весільній обрядовості Полтавщини. *Традиційна культура в умовах глобалізації: проблема збереження і оновлення етнічно-культурної спадщини: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф.*, 27–28 серп. 2008 р. Харків, 2008. С. 105–110.

41. Щербань О. Глиняний посуд «на празник», або в чому готуємо різдвяні та великодні страви? *Берегиня*. 2011. № 2. С. 86–91.

42. Щербань Олена. Весільний обряд села Тарасівка (1959–1960-х років, Полтавщина, Україна). *Берегиня*. 2009. № 4. С. 5–26.
43. Щербань Олена. Весільний обряд у с. Великі Будища. *Берегиня*. 2009. № 2. С. 5–34.
44. Щербань О. Посуд в «Енеїді» Івана Котляревського. *Нові дослідження пам'яток козацької доби в Україні: зб. матеріалів XVII Всеукр. наук.-практ. конф. Харків, 2007. Вип. 16. С. 155–158.*
45. Щербань О., Щербань А. Опішнянський досвід проведення Етнофестивалів. *Феномен Більського городища*. Полтава: ЦП НАНУ і УТОПІК, 2016. С. 264–267
46. Щербань О., Щербань А. Посуд на картинах «Козак Мамай». *Запорозьке козацтво в історико-культурному вимірі: матеріали симп., 1 черв. 2012 р.: зб. наук. пр. Дніпродзержинськ, 2013. Вип. 2. С. 162–165.*
47. Щербань О. Екоагросадиба «Лялина Світлиця» запрошує долучитися до етнокультурного простору Полтавщини через майстер-класи. *Українська родина*. 2016. № 2. С. 41–44.
48. Щербань О. Етностратегія розвитку сільського зеленого туризму у Полтавщині (на прикладі етнофестивалів «Борщик у глиняному горщику»). *Розвиток українського етнотуризму: проблеми та перспективи* (Львів, 25 лют. 2016 р.). Львів, 2016. С. 285–291.
49. Щербань О. Глиняна макітра в побуті та весільній обрядовості жителів Опішного в останній третині ХХ – початку ХХІ століття (за польовими матеріалами). *Матеріали до української етнології. Збірник наукових праць*. К., 2009. Вип. 8. С. 134–137.
50. Щербань Олена. Глиняний посуд – атрибут весільного обряду Полтавщини (ХІХ–ХХ ст.). *Берегиня*. 2010. №2 (65). С. 16–23.
51. Щербань О.В. Асортимент глиняного посуду у весільному обряді Полтавщини. Путивльський краєзнавчий збірник. Вип. 6. / *Державний історико-культурний заповідник у м. Путивлі*. Суми: Університетська книга, 2010. С. 346–355.

АНОТАЦІЯ

Щербань О. В. Еволюція традицій використання глиняного посуду в народній культурі харчування українців Наддніпрянщини другої половини XIX – початку XXI століття. – На правах рукопису.

Дисертація на здобуття наукового ступеня доктора історичних наук за спеціальністю 07.00.05 – етнологія. – Інститут українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України, Інститут народознавства НАН України. – Львів, 2017.

У дисертації комплексно проаналізований глиняний посуд у традиційній культурі харчування українців Наддніпрянщини у XIX – першій половині XX століття, який був одним із основних компонентів технології приготування, подачі до столу та зберігання страв і напоїв, празниковим і обрядовим атрибутом. Упродовж подальших часів його значення у матеріальній та духовній культурі різко зменшилося. Вивчення традицій використання глиняного посуду, трансформацій візуально помітних та глибинних змістів, дозволило розкрити недостатньо досліджені аспекти української етнічної культури.

Висвітлено проблеми типологізації глиняного посуду. Проаналізовано наявні типології глиняного посуду та виявлено, що жодна з них не відповідає потребам даного дослідження. Внаслідок синтезу отриманих знань, розроблено розгорнуту авторську типологію традиційного українського глиняного посуду Наддніпрянщини за призначенням. Виокремлено групи посуду, призначеного для приготування зберігання та захисту від забруднення та шкідників (раціональними та ірраціональними засобами) їжі й питва; сервірування столу та споживання; транспортування; використання в ритуальній та обрядовій практиці.

Пояснено причини змін форм глиняного посуду трансформаціями суспільно-політичного життя, потреб і смаків населення; обґрунтовано залежність форм та сировини від призначення посуду, охарактеризовано традиції його вибору та введення в господарську практику, традиційну технологію приготування страв і напоїв з його використанням.

На основі етнологічного аналізу прослідковано еволюцію традицій використання глиняного посуду в традиційній культурі харчування; взаємопов'язаність гончарської технології та практичного використання глиняного посуду; його функцій та зв'язку з хатніми варистими печами;

здійснено аналіз і етнологічну концептуалізацію еволюції традицій використання глиняного посуду в народній культурі харчування українського сільського населення.

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

АННОТАЦИЯ

Щербань Е. В. Эволюция традиций использования глиняной посуды в народной культуре питания Надднепровья второй половины XIX – начала XXI века. – На правах рукописи.

Диссертация на соискание ученой степени доктора исторических по специальности 07.00.05 – этнология. – Институт украиноведения им. И. Крип'якевича НАН Украины, Институт народоведения НАН Украины Львов, 2017.

Исследование посвящено глиняной посуде в традиционной культуре питания жителей Приднепровья. Широко распространенный в XIX – первой половине XX века, она была одной из основных компонентов технологии приготовления, подачи к столу и хранения блюд и напитков, праздничным и ритуальным атрибутом. В течении последующих времен значение в материальной и духовной культуре глиняной посуды резко уменьшилось. Изучение традиций использования глиняной посуды, трансформаций визуально заметных и глубинных смыслов, позволило раскрыть недостаточно исследованные аспекты украинской этнической культуры.

Освещены проблемы типологизации глиняной посуды. Проанализировав имеющиеся на сегодня классификации глиняной домашней утвари, разработанные отечественными и зарубежными исследователями, предложено авторское видение ее деления на группы.

На основе анализа традиционной технологии приготовления блюд и напитков с использованием глиняной посуды изложена конкретика эволюционных процессов в гончарной составляющей культуры питания. На основе опубликованных данных и собственных полевых экспедиций, объяснены причины изменений трансформациями общественно-политической жизни, потребностей и вкусов населения; зависимость форм и сырья от назначения посуды, традиции его выбора и введения в хозяйственную практику.

Исследована сакральная роль глиняной посуды в украинской народной культуре питания. В частности, ее использование в календарной и семейной обрядности, женской хозяйственной «магии».

Ключевые слова: глиняная посуда, культура питания, печь, Приднестровье.

SUMMARY

Shcherban O. V. Evolutional changes in Ukrainian cooking traditions of Dnipro region where pottery dishes were used for preparing foods (the second part of the nineteenth – the early twenty first century). – Manuscript.

Dissertation for the academic degree of Doctor of Sciences in History, speciality 07.00.05 – Ethnology. – Ivan Krypiakevych Institute of Ukrainian Studies of the National Academy of Sciences of Ukraine, Institute of Ethnology of the National Academy of Sciences of Ukraine. – Lviv, 2017.

The material of the dissertation has been devoted, first of all, to pottery dishes of Dnipro region. The pottery has been described by the author as a valuable part of Ukrainian culture. She tells that pottery was popular in the nineteenth – the beginning of twentieth centuries, became a key component in technological process of cooking, played an important role in setting and decorating the table, served as saving premise for food and drinks, and was used in celebrations as a ritual stuff etc.

The problem of pottery typological division has been also highlighted in the book. After analyzing all the existing classifications, that had been discovered by local and foreign specialists before, the author suggests her own vision about categories needed. She mentions the dishes used in cooking process – directly for preparing food and drinks – as a separate category (cooking dishes); she also emphasises dishes for gathering and accumulating food stuff; separates dishes for saving and transportation; mentions the category for serving and consuming food and drinks (tableware); for performing rituals and dishes being used for celebrations (ceremonial and festive).

Traditional cooking technologies of preparing food and drinks in Ukrainian stove – using pottery – have been also mentioned. The author provides all the information about size and other options of the stove, she gives the ways of cooking or the recipes of main traditional hot dishes – that were cooked in pottery over the open fire. Traditional recipes of the most popular Ukrainian dishes in pots have been analyzed in all details. Also, she has demonstrated several different ways of table setting, and then serving or consuming dishes of Ukrainian cuisine.

The author outlines the certain evolutionary processes in traditional food culture. Taking in consideration all the data, having been published before as materials of special expeditions, she explains that all changes and transformations appeared as the reasons of social and political life, local dweller's needs and tastes; shows the dependance of forms and materials on the purpose of the dish, on some traditions for choosing it, and on its commissioning. The author explores and analyzes the sacred role of pottery dishes in Ukrainian traditional food culture.

In particular, she observes the application of pottery dishes in calendar and family rites and rituality, including economic magic of women or witchcraft. The author pays her attention on the ideas – archetipically related with it and all existed beliefs about it.

Also, complex analysis and ethnological conceptualization of traditions evolution – concerning pottery used in folk culture of local dwellers – was conducted by the author. It was discovered that by increasing the range of used ceramics, by specialization of certain pottery varieties for specific cooking needs – the certain harmony of food and dishes was established by the beginning of the twentieth century. Subsequently, as a result of leveling the traditional pottery handicraft industry development and factory production, as well as under the influence of objective circumstances, the very popular food culture has changed. Today, public interest for the historical aspects of traditional Ukrainian food culture has increased, as a result of existing problems and wish of modern people to maintain health and longevity.

Key words: pottery or pot of clay, traditional food culture, a stove, Dnipro region.

Підписано до друку 23.04.2018 р.
Формат 60х84/16. Папір офсетний.
Умовн. друк. арк. 1,9.
Наклад 100 прим. Зам. № 27