

**ВІДГУК ОФІЦІЙНОГО ОПОНЕНТА**  
**на рукопис дисертації Герус Людмили Мечиславівни**  
**«Функціональна, семантична та етично-естетична цінності обрядового**  
**хліба українців, їх актуалізація**  
**у соціокультурному просторі початку XXI ст.»**,  
**поданої на здобуття наукового ступеня доктора історичних наук**  
**за спеціальністю 07.00.05 – етнологія**

Актуальність теми дисертаційного дослідження Л. Герус зумовлюється загальним інтересом науковців та широкого загалу до питань традиційної народної культури, який зараз спостерігається не лише в загальноукраїнському, але й у світовому контексті.

Образно-пластична структура і функціонально-сміслові наповнення обрядового хліба наочно відображають світогляд, етичні й естетичні норми, поступ матеріальної культури народу. Для українців як етносу з давнім високорозвиненим досвідом хліборобства використання хліба в обрядовості й загалом ставлення до нього тривалий час було, а для старшого покоління залишається досі одним з маркерів етнічної ідентичності.

Актуальність обраної теми посилюється також тим, що дисертаційна робота виконана в рамках науково-дослідних тем відділу історичної етнології Інституту народознавства НАН України.

У вступній частині дисертантка чітко сформулювала мету і завдання, визначила об'єкт і предмет, окреслила територіальні й хронологічні межі дослідження, вказала на методологічні підходи та основні методи роботи, наукову новизну результатів, їхнє практичне значення, подала інформацію про апробацію, особистий внесок здобувачки, структуру дисертації.

Незважаючи на наявність чималої кількості наукових праць, автори яких звертаються до тематики хліба в народній культурі, тема докторської дисертації Л. Герус є актуальною з огляду на постановку її мети – комплексно дослідити функціональну, семантичну, етично-естетичну цінності обрядового хліба українців як феномену культури та виразника етнічної ідентичності в контексті напрямків їхньої актуалізації у соціокультурному просторі початку XXI ст.

Поняття «обрядовий хліб» авторка дисертації окреслила доволі широко – як матеріальні втілення праці хлібороба, які є об'єктами й функціонують в обрядовості: від стебел і зерна культивованих злакових рослин – до тіста чи готових хлібних виробів, зокрема хліба визначеної пластичної вирішеної форми, випеченого з прісного або заквашеного тіста на основі борошна, переважно жита та пшениці, часто з додаванням меду та інших приправ.

Для досягнення поставленої мети дослідниця, попри інше, визначила своїми завданнями увести до наукового обігу результати власних польових досліджень; проаналізувати локальні прояви функціонування хліба в календарних та сімейних обрядах українців; окреслити комплекс засобів та прийомів художньої виразності обрядового хліба українців; розкрити знаково-символічний зміст обрядового хліба; окреслити онтологічні параметри обрядового хліба українців; висвітлити практики актуалізації обрядового хліба українців як елемента нематеріальної культурної спадщини в сучасному соціокультурному просторі та ін. За поставленою метою і сукупністю завдань дисертаційна робота Л. Герус не має аналогів серед наукових праць.

Територіальні та хронологічні межі дослідження окреслено досить виразно: це етнічна територія українців за період від другої половини ХІХ ст. до сучасності, з розширенням, за потреби, нижньої хронологічної межі.

Наукова новизна одержаних результатів, серед іншого, виявляється в комплексності розгляду функціональної, семантичної та етично-естетичної цінності обрядового хліба українців; введенні в науковий обіг маловідомих пам'яток з музейних та приватних збірок, а також неопублікованих польових етнографічно-мистецтвознавчих матеріалів авторки; поглибленні та уточненні типологічних ознак та ареалів побутування різновидів обрядового хліба українців, обґрунтуванні сприйняття обрядового хліба як елемента нематеріальної культурної спадщини; розгляді напрямків актуалізації пов'язаних з обрядовим хлібом питань в сучасному соціокультурному просторі.

Участь у наукових конференціях, здебільшого Міжнародних, у наукових семінарах та колоквіумах засвідчує належну апробацію результатів опонува-



ного дисертаційного дослідження. Переконливою є також кількість публікацій дисертантки, більшість з яких – у провідних фахових виданнях України. Головні положення дисертації викладені у монографії, 5 розділах колективних монографій та 16 статтях у вітчизняних та закордонних фахових виданнях, а також 10 публікаціях, які додатково відображають результати дисертації.

Дисертація має чітку і логічну структуру. Обравши за об'єкт дослідження функціональну, семантичну та етично-естетичну цінності обрядового хліба українців, а предметом – світоглядні уявлення про хліб, обрядові практики застосування хліба та їх локальні прояви, стан і напрямки актуалізації буття обрядового хліба у соціокультурному просторі українців початку ХХІ ст., – Л. Герус після огляду в першому розділі дисертації джерел та літератури й опису методології написання своєї праці послідовно розглянула зазначену проблему, опираючись як на доробок класиків української етнографії, зокрема Павла Чубинського, Миколи Сумцова, Оскара Кольберга, Володимира Шухевича, Юрія Кравченка, Раїси Данківської, так і на напрацювання сучасних дослідників: Валентини Борисенко, Олександра Страхова, Світлани Творун, Андрія Зюбровського, Володимира Конопки, Сергія Ципишева та ін. Важливо, що значну частину джерел склали власні матеріали авторки, отримані під час польових етнографічних експедицій і внаслідок опрацювання фондів низки музейних інституцій України та зарубіжжя.

У другому розділі розкрито питання структурно-функціональних особливостей хліба в системі української обрядовості: календарної та сімейної.

Авторка слушно зазначила, що в усіх етнографічних регіонах України хліб посідає ключове місце у календарній обрядовості. Проілюструвала конкретні вияви в обрядах необмолочених стебел злакових рослин, зерна, каші, хлібної випічки. У полі зору дослідниці – такі обрядові атрибути, як дідух, кутя, власне хліб, калач; широкий асортимент великопісного печива («жиляники», «хрести», «жайворонки»), паска, артос, «драбинки» та ін.; зажинковий та обжинковий сніпки, «борода» тощо. Ключовими в обрядовому функціонуванні хліба у народному календарі Л. Герус визначила уявлення про необхідність засобами

обряду та магії стимулювати збереження природного порядку і необхідної для земного щастя рівноваги в стосунках із потойбічним світом.

Широким було використання хліба й у сімейній обрядовості. Хліб та хлібні вироби фігурували під час народин, відвідин породіллі жіночою частиною громади, першої купелі, хрестин, «колачин». Як об'єкт символічної номінації хліб наділявся спроможністю позитивного впливу на подальшу щасливу долю і заможне життя немовляти.

Хліб супроводжував усі етапи та епізоди весільної обрядовості, відтак авторка докладно описала використання короваю, калачів, «шишок», «гусок», «коровайців» та ін. – які мають різноманітне смислове навантаження у структурі таких ритуально регламентованих моментів, як запрошення гостей, обдаровування коровайниць, благословення та вітання молодих, обдаровування дружок, обмін між родинами молодих, «викуп» нареченої тощо.

Використання хліба простежується й на усіх етапах похоронно-поминальної обрядовості. Як слушно зазначила дослідниця, хліб (включно з коливом) відігравав роль медіатора між світами живих і мертвих, а мотивацією «годування» душ померлих було прагнення запобігти проявам можливої недоброчливості з боку мертвих та заручитися їх підтримкою і сприянням у веденні господарства.

У рамках третього розділу дисертантка розглянула атрибутивні та акціональні ознаки низки домінантних типів обрядового хліба українців: калача, короваю, паски, «карачуна», «жайворонків», «хрестів» і пряників. Об'ємно-просторове та образне вирішення виробів, на думку Л. Герус, відіграють надзвичайно важливу роль в обрядовості. У розділі докладно представлено та проаналізовано формальне вирішення зазначених хлібних виробів; значення природних чи штучного походження пластичних елементів, які формують рельєф їхньої поверхні: зазвичай фітоморфних, зооморфних (в тому числі орнітоморфних) чи абстрактних, нерідко астральних чи антропоморфних (залежно від виду обрядового випіку), – здебільшого укладених за принципом дзеркальної симетрії.



Не менш важливими, порівняно з атрибутивними та акціональними, є й онтологічні параметри обрядового хліба, які дисертантка розглянула у четвертому розділі своєї роботи. На основі аналізу основних типів обрядового хліба українців, які мають специфічне пластичне оформлення, Л. Герус визначила й проаналізувала такі аспекти, як сировина та хід її обробки, форма і її структура, оздоблення обрядових хлібних виробів з погляду на формування утилітарно-образного уявлення про ці обрядові реалії та їхнє місце в культурі. Це дозволило їй зробити висновок, що завдяки онтологічним параметрам обрядовий хліб розташовувався в певному локусі структури світобудови, наділявся відповідним статусом, організовував і спрямовував комунікацію як всередині культури, так в міжкультурному спілкуванні.

Заключний, п'ятий розділ роботи присвячений розгляду таких питань, як досвід України як держави у збереженні та охороні нематеріальної культурної спадщини, функціонування музеїв хліба та присвячених хлібові культурно-мистецьких фестивалів, роль хліба як культурно-мистецької цінності в освітньо-виховній практиці тощо. Авторка подала цей матеріал у широкому міжнародному контексті, з вказівками на конкретні правові акти, наголосила на важливості й окреслила подальші шляхи розвитку популяризації «хлібного» напрямку з метою збереження етнічної самобутності, культурних традицій місцевих громад сучасної України.

Загальні висновки, які Л. Герус зробила у результаті проведеного дослідження, логічно співвідносяться з матеріалом, викладеним в основних розділах роботи. Вони добре обґрунтовані, виважені та відповідають поставленим завданням, відображаючи комплексне розкриття об'єкта і предмета. Варто погодитися з авторкою, що попри різночасові нашарування, переплетення язичницької та християнської ідеологій, в обрядовій практиці українців про хліб актуалізується його значення як символу достатку, благополуччя, гостинності, з одного боку, а з іншого – як дару, жертви, принесення якої спрямоване на забезпечення врожайності землі, плідності тварин, здоров'я, злагоди, достатку родини та інших позитивних начал.

Особливого схвалення заслуговують змістовні додатки до дисертаційної роботи, які налічують майже сотню світлин, здебільшого авторських, і яскраво ілюструють як самі види обрядового печива, так і окремі етапи його виготовлення, ритуальні ситуації використання тощо.

Автореферат дисертації відповідає змістові основного тексту роботи.

Попри значні позитивні сторони докторської дисертації Л. Герус, окремі положення роботи викликають застереження та питання.

– Тема дисертації про обрядовий хліб «закроєна» доволі широко, так що авторці довелося залучати суттєвий масив джерел та літератури з різних тем духовної культури українців. Відтак закономірно, що наявний у дисертаційній роботі перелік можна було би значно доповнити. Для прикладу, назву описи Сокальського й Старосамбірського повітів – Броніслава Сокальського та Софії Стретельської-Гринберг відповідно, «Етнографічний нарис угро-руських» Юрія Жатковича, «Надсяння: традиційна культура і побут» Михайла Глушка і Лесі Хомчак, «Традиційні свята та обряди Рівненського Полісся...» Надії Ковальчук.

– У другому розділі роботи не завадив би підпункт про оказіональну обрядовість, адже хліб і хлібні вироби (насамперед паска й артос) відіграють важливу роль під час процесу зведення житла й безпосередньо вхідин, часто фігурують у практиці народних цілителів тощо.

– У контексті родильної обрядовості варто було вділити більше уваги так званій «бабиній каші», про яку дисертантка коротко згадала в одному з абзаців.

– У різдвяній та весільній обрядовості різних етнографічних районів України часто суттєвим атрибутом різдвяної, похоронно-поминальної, рідше весільної обрядовості є хлібний випік, відомий під назвою «книш». Книші могли пекти і защодень, поза обрядовим контекстом. Вони могли бути різноманітної форми, трапляється, що і з пластичними елементами, як-от «душа», «шишка». Л. Герус у своїй роботі згадує про цей специфічний виріб, водночас відповідного підрозділу в третьому розділі роботи, на жаль, не виокремлює.

– Дисертантка беззастережно підтримує припущення, яке свого часу висловив Микола Сумцов, згідно з яким «етимологія слова коровай дає під-



стави припускати, що цей обрядовий хліб втілює уявлення про тварину-тотема – корову, яка у язичницькому світогляді вшановувалась як символ багатства й добробуту» (с. 175). Авторка вважає раціональною ідею «появи короваю як замітника (субституту) родового тотема, виготовлення та споживання якого є необхідною частиною шлюбної церемонії» (там само). Водночас у такому випадку незрозуміло, тотемом якого саме роду була корова, адже коровай пекли і в домі молодого, і в домі молодої. До того ж, використання короваю як весільного хліба не обмежується лише українською традицією, – цей весільний атрибут добре відомий іншим слов'янським етносам.

Вказані проблемні питання й певні недоліки не знижують високого наукового рівня дисертаційної роботи Л. Герус. Її дисертація є завершеною і самостійною працею, за актуальністю, новизною, теоретичним значенням і практичним внеском вона повністю відповідає «Порядку присудження наукових ступенів і присвоєння вченого звання старшого наукового співробітника», затвердженому постановою Кабінету Міністрів України № 567 від 24.07.2013 р. (зі змінами, внесеними згідно з Постановами КМУ № 656 від 19.08.2015 р., № 1159 від 30.12.2015 р. та № 567 від 27.07.2016 р.), а її автор Герус Людмила Мечиславівна – вповні заслуговує на присудження наукового ступеня доктора історичних наук за спеціальністю 07.00.05 – етнологія.

01. 12. 2021 р.

Офіційний опонент  
доктор історичних наук,  
доцент кафедри етнології  
Львівського національного університету  
імені Івана Франка

  
Володимир Галайчук

Підпис В. Галайчука засвідчую

Вчений секретар ЛНУ ім. І. Франка

Грабовецька О. С.