

ВІДГУК

офіційного опонента на дисертацію Олени Василівни Щербань
**«ЕВОЛЮЦІЯ ТРАДИЦІЙ ВИКОРИСТАННЯ ГЛИНЯНОГО ПОСУДУ
В НАРОДНІЙ КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ
НАДДНІПРЯНЩИНИ ДРУГОЇ ПОЛОВИНИ ХІХ – ПОЧАТКУ ХХІ
СТОЛІТТЯ»**, поданої на здобуття наукового ступеня доктора історичних
наук за спеціальністю 07.00.05 – етнологія

Тема, обрана Оленою Щербань, важлива для сучасної гуманітаристики в науково-теоретичному та практичному аспектах. В сучасній європейській етнології назріла необхідність викладення нового погляду на одні з найбільш виразних культурних явищ – культуру харчування та глиняний посуд. Адже донині вони зазвичай розглядалися окремішньо, що спричинило певний дисонанс у розгляді взаємопов'язаних дослідницьких об'єктів. Вивчення глиняного посуду, як масового етнологічного джерела, дозволило проаналізувати трансформації в процесах приготування, подачі до столу, зберігання, транспортування страв і напоїв, а також обрядовій сфері. Врахування змін у культурі харчування загалом проливає світло на причини еволюції асортименту, форм і декору глиняного начиння. З огляду на це, синтезуюче наукове дослідження глиняного посуду як етнокультурного феномена культури харчування українців є особливо назрілим. Всебічне його дослідження у динаміці перетворень, пов'язаних зі змінами суспільного та домашнього побуту особливо актуальне нині з огляду на нівелювання національних ідентичностей в умовах стрімких глобалізаційних процесів та наявності зростаючого зацікавлення фахівців суміжних наукових дисциплін (керамології, музеєзнавства, археології, нутриціології, дієтології). Тому обрана дисертанткою тема видається актуальною і перспективною.

Структура роботи логічна, відповідає вимогам до дисертаційних досліджень, складається зі вступу, п'яти розділів, висновків, списку

використаних джерел та літератури. Вдало підібрані додатки ілюструють наведені в тексті положення.

Вступна частина роботи відповідає вимогам до дисертаційних досліджень. Наукова проблема, мета, завдання, об'єкт і предмет дослідження, хронологічні та територіальні межі сформульовані чітко та логічно.

Розділ «Теоретичні та методологічні засади дослідження глиняного посуду в традиційній культурі харчування українців» містить відомості про стан наукового дослідження теми, її джерельну основу та характеристики головних методологічних підходів. Дослідницею переконливо доведено факт недостатньої висвітленості теми в науковій літературі, незважаючи на значну кількість публікацій з побіжними згадками про використання глиняного посуду в культурі харчування. На основі аналізу змін у публікаційній активності дослідників, обґрунтовано виокремлено чотири періоди розвитку наукової думки. Доведено, що найбільш плідними у плані фіксації, аналізу та публікації результатів вивчення досліджуваної проблематики були періоди 1880-тих – початку 1930-х років (другий) та 1990–2000-і роки (четвертий). На жаль, перший з них було надовго перервано злочинною політикою сталінського режиму, що не дозволило розвинути розроблювані Євгенією Спаською, Лідією Шульгиною та Ніною Заглагою дослідницькі підходи в умовах масового існування традиційної селянської культури харчування. Другий же розвинувся в часи, коли глиняний посуд, як її об'єкт, став реліктовим явищем. Це спричинило виникнення прогалин, які нині складно заповнити.

Охарактеризувавши джерела, дисертантка довела, що головними серед них 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. Важливо, що дисертанткою було опитано 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. Отримані результати польових студій суттєво доповнили існуючу джерельну базу і розширили уявлення про технологію приготування страв у глиняному посуді, конкретні операції з ним.

Результативність дисертації обумовлена застосуванням системного наукового підходу, баченням глиняного посуду як динамічного явища народної культури, одночасно гончарного продукту та жіночого домашнього селянського начиння, цілісності, складеної з взаємопов'язаних елементів, візуально помітних і прихованих, які разом дозволяли їм функціонувати в якості нового специфічного утворення.

У розділі *«Типологізація традиційного глиняного посуду»* проаналізовано типології глиняного посуду, створені етнографами, археологами та мистецтвознавцями. Показано підстави, на яких вони ґрунтувалися. Зроблено висновок, що загалом вони придатні для опису продукції певних гончарних осередків і регіонів, хоча жодна не є універсальною для досліджуваної території в контексті її аналізу, як складової культури харчування. Важливим є підрозділ 2.3 *«Типологія традиційного українського глиняного посуду Наддніпрянщини за призначенням»*, в якому відомий матеріал переструктуровано відповідно до завдань дослідження. Розроблена дослідницею типологія глиняного посуду за головним призначенням його різновидів у народній культурі харчування не є новаторською. Зокрема, подібні зазвичай використовуються представниками археологічної наукової парадигми. Але лише етнологічні матеріали дозволяють обґрунтовано відносити посуд подібних типів до тієї чи іншої групи. Адже, як виявила дисертантка, схожі за параметрами посудини можуть використовуватися як кухонні, столові, тарні і обрядово-празничні вироби. Подано детальний опис характерних ознак усіх типів виробів.

У розділі *«Еволюція форм і призначення глиняного посуду другої половини ХІХ – початку ХХІ століття»* показано зміни в побутовому глиняному начинні на тлі соціокультурної ситуації та трансформацій системи харчування українських селян Наддніпрянщини. Звернено увагу на регіональну специфіку в асортименті та формах, обумовлену умовами творення локальних гончарних традицій і властивостями сировини. Охарактеризовано причини, котрі різною мірою впливали на трансформації глиняного посуду, а також конкретні зміни в особливості користування ним українськими селянами Наддніпрянщини. Важливо, що дисертантка не обмежується класичним періодом розвитку народної культури харчування, як це було прийнято в дотеперішніх керамологічних студіях, а намагається прослідкувати еволюцію традицій користування глиняним начинням до початку ХХІ століття. Оленою Щербань вперше в науковій літературі звернено увагу на факт відродження на початку ХХІ століття, внаслідок повернення до індивідуального гончарування у домашніх майстернях колишніх працівників промислових гончарних підприємств, традицій виготовлення простого посуду, призначеного для приготування страв і напоїв на вогні, інноваційного за формами та декором і його орієнтованість вже на міську культуру харчування, завдяки «моді на етностиль».

У четвертому розділі *«Традиції використання глиняного посуду в повсякденні»* показано, що гончарі Наддніпрянщини повсюдно упродовж досліджуваного періоду виготовляли найбільш оптимальні з можливих для виконання головних функцій форми глиняного посуду. Внаслідок здійснення скрупульозного структурно-функціонального аналізу конструкції різних типів виробів було охарактеризовано роль конфігурації її окремих частин у певних кулінарних операціях. Проаналізовано врахування гончарями таких особливостей гончарних глин, як вогнетривкість та здатність утворювати гладку поверхню. Звернено увагу на вплив наявності глин з певними властивостями поблизу гончарних осередків на асортимент гончарної продукції.

Охарактеризовано головні раціональні й ірраціональні звичаї та дії господинь під час купівлі глиняного посуду, введення до господарської практики та підготовки до використання. Важливе звернення уваги на той факт, що впродовж часу, коли посуд купували носії культури харчування, світогляд яких органічно сформувався під впливом традицій другої половини XIX – початку XX століття, знаючі господині не розділяли вищеназвані способи вибору і підготовки до використання посуду. Нині ж більшість покупців не володіють інформацією навіть про найпростіші з них.

Висвітлено 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. Вперше в сучасній керамології детально проаналізовано випадки приготування страв із використанням глиняного посуду на багатті.

Важливо, що дисертантка, як зазвичай відбувається в сучасних дослідженнях, не обмежилася характеристикою вищеназваних питань, а охарактеризувала трансформації використання глиняного посуду для оформлення повсякденного та святкового столу. Прослідковано розвиток закономірної тенденції до індивідуалізації виробів, що використовувалися для споживання страв і витіснення їх фабрично-заводськими виробами.

Подано вичерпну характеристику використання глиняного посуду для зберігання та накопичення продуктів у спеціальних, більше ні для чого не використовуваних його типах, й таких, що використовувалися епізодично. Звернено увагу на засоби гігієни щодо використаного посуду та способах його зберігання.

У розділі *«Сакральна роль глиняного посуду в народній культурі харчування»* Олена Щербань по-новому інтерпретувала прояви народної

«магії» у виготовленні, виборі, купівлі та побутовому використанні глиняного посуду Наддніпрянщини та особливості його застосування в родинній і календарній обрядовості. Завдячуючи використанню феміністського підходу, тобто розглядаючи глиняний посуд не з точки зору гончаря, який його виготовляв, а жінки-господині, котра ним користувалася, доведено факт архетиповості уявлень про «жіночність» хатньої культури харчування другої половини XIX – початку XX століття.

Показано, що в обрядах, пов'язаних з народженням дитини, на більшості досліджуваної території глиняні посудини виконували утилітарно-раціональну функцію, використовуючись для споживання страв і напоїв. У поховальній обрядовості їх використовували для подачі обрядових страв як для живих так і для душі небіжчика. Як обрядовий предмет кілька його типів найдовше використовувалися на різних етапах традиційного весілля. У календарних обрядах, як обрядовий предмет у контексті культури харчування, глиняний посуд найбільше використовувався під час Великодніх та Новорічних свят.

Важливим є підрозділ 5.4 «Архетиповість традиційної жіночої хатньої культури харчування другої половини XIX століття до початку XX століття». В ньому аргументовано доведено, що в хатній поведінці господинь Наддніпрянщини кінця XIX – першої третини XX століття щодо використання глиняного посуду, як об'єкта культури харчування, яскраво прослідковуються 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.

Загалом розділ 5 демонструє наукову компетентність авторки в питаннях висвітлення сакральної проблематики.

Висновки сформульовані відповідно вимогам до дисертаційного дослідження, підсумовуються результати дослідження. Вони засвідчують, що поставлені завдання дисертантка виконала, містять переконливі дані про

трансформації традицій використання глиняного посуду українськими селянами Наддніпрянщини. Важливо наголосити, що теоретичні напрацювання у сфері вивчення глиняного посуду активно використовуються дисертанткою для здійснення промоушен-акцій, (наприклад, у ракурсі фестивального та гастрономічного етнотуризму), що сприяють гальмуванню процесів нівеляції українських кулінарних традицій, відродженню забутих рецептур та технології приготування.

Підсумовуючи, робимо висновок, що перед нами ґрунтовне актуальне наукове дослідження. Тема розкрита на високому методологічному рівні з використанням широкої джерельної бази. Дослідниці вдалося удосконалити наявні методології дослідження, внаслідок чого було розкрито тему використання глиняного посуду з точки зору господинь, котрі ним користувалися. Тобто дана дисертація доповнює активно розроблювану впродовж останнього десятиліття феміністичну проблематику.

Серед зауважень до роботи варто назвати такі, як недостатню кількість порівняльних матеріалів із реаліями культури харчування інших територій, заселених українцями. Динаміку змін у формах виробів бажано було б висвітлити більш концептуально з урахуванням мікрорегіональної специфіки.

Названі недоліки дисертації не впливають на загалом позитивне враження від неї, а лишень вказують на загальні проблеми сучасних етнологічних та керамологічних досліджень. Дисертація О. В. Щербань «Еволюція традицій використання глиняного посуду в народній культурі харчування українців Наддніпрянщини другої половини XIX – початку XXI століття», безсумнівно є важливим внеском у гуманітаристику. В подальшому використанні роботи слід виправити наявні стилістичні та граматичні помилки, а також усунути зайві повторення в тексті.

Рецензована робота є самостійною та завершеною, вирішує актуальну та практично значущу наукову проблему, представляє нові науково

обґрунтовані результати. Автореферат відповідає змісту дисертації. Основні положення апробовано належним чином.

Дисертація Щербань Олени Василівни «Еволюція традицій використання глиняного посуду в народній культурі харчування українців Наддніпрянщини другої половини ХІХ – початку ХХІ століття» є завершеною науковою працею з етнології України, яка виконана на належному науково-методологічному рівні, відповідає вимогам Міністерства освіти і науки України, а її авторка заслуговує на присудження наукового ступеня доктора історичних наук за спеціальністю 07.00.05 – етнологія.

Свидник, 19. 04. 2018 р.

СОПОЛИГА Мирослав Дмитрович
доктор історичних наук,
директор Музею української культури
у Свиднику (1986 - 2016),
Словацька Республіка