

**ВІДГУК**  
**офіційного опонента на дисертаційну роботу**  
**Сергія Івановича Ципищева**  
**«Хлібні вироби поліщуків:**  
**технологічний та сакрально-семіотичний аспект»**  
**на здобуття наукового ступеня**  
**кандидата історичних наук за спеціальністю 07.00.05 - етнологія**

Вивчення регіональних та локальних особливостей традиційної народної культури, а особливо коли йдеться про комплексний розгляд явищ духовних і матеріальних, сакральних і побутових, обрядових і утилітарних, є одним із беззаперечних пріоритетів сучасної етнологічної науки. Такі дослідження допомагають виявити локальні специфічні особливості певних етнографічних територій, а також визначити їх роль і місце у загальнонаціональному контексті поширення цих явищ.

В ході народознавчих студій значний інтерес становить процес виявлення та подальшого наукового опрацювання реліктів давньої автохтонної культури етнофорів. Тому надзвичайно актуальними є етнологічні дослідження тих регіонів, які безпосередньо пов'язані зі становленням та історією певних народів і місцеве населення яких значною мірою зберегло традиційний уклад життя та господарювання. З цього огляду Полісся належить до найцікавіших теренів для дослідників походження та формування українського народу.

Від самих початків літописної історії знаходимо численні свідчення того, що автохтонне населення досліджуваного регіону намагалося розвивати сільське господарство на цій території. Землеробство загалом, а хліборобство зокрема, яке було одним з основних занять українського народу, активно впливало також на процес формування народної культури і світоглядних зasad місцевого поліського населення. Історично склалось так, що хліб займає надзвичайно важливе місце у традиційній культурі українців та є надзвичайно

амбівалентним та багатофункціональним явищем. Тому пропонована дисертаційна робота Сергія Ципишева «Хлібні вироби поліщуків: технологічний та сакрально-семіотичний аспект» є актуальною та важливою в контексті всебічного дослідження як поліського регіону, так і загальноукраїнської чи й слов'янської проблематики. Проведене дослідження дозволяє комплексно розглянути весь спектр питань, що стосуються виготовлення, споживання та використання хліба, ѿ розкриває низку маловідомих чи недостатньо досліджених до сьогодні фактів і явищ в окресленій площині.

Визначення об'єкту і предмету проведеного дослідження є коректним та обґрунтованим, що дозволяє чітко окреслити проблеми та завдання, які опрацьовує автор. Дисертант досліджує низку надзвичайно важливих питань: комплексно аналізує всі можливі різновиди хлібопекарської сировини, яку поліщукі використовували з кінця XIX до початку ХХІ ст.; характеризує із визначенням особливостей технології виготовлення повсякденного та обрядового хліба на Поліссі; встановлює видове розмаїття хліба та його різновидів у календарній та родинно-побутовій обрядовості; аналізує страви із зернових, котрими послуговувалися у звичаєво-обрядовій сфері, із наступним розглядом відповідних обрядовій із застосування у них хліба та його різновидів; з'ясовує специфіку та сучасний стан вірувань, пов'язаних з хлібними виробами Полісся; здійснює аналіз символіки використання хлібних виробів, їх семіотичного значення та смислового навантаження.

Рецензована дисертація складається з вступу, чотирьох розділів, висновків, списку використаних джерел та літератури, додатків, списку скорочень адміністративних одиниць. Зміст роботи засвідчує розуміння дисертантом досліджуваної теми, предмету і поставлених ним завдань у цій розвідці; системність у зборі та опрацюванні матеріалу; належну підготовку та розробку науково-понятійного апарату; прагнення до наукової достовірності в інтерпретації фактів; достатнє теоретичне та практичне обґрунтування результатів дослідження, формулювань, висновків.

У вступі дослідник обґрунтував вибір теми роботи та її актуальність, окреслив мету та поставлені у дослідженні завдання, визначив об'єкт та предмет дослідження, сформулював методологічні принципи та засади, окреслив хронологічні й територіальні межі, розкрив наукову новизну та практичне значення отриманих результатів, навів відомості, щодо апробації наукових результатів дисертації. Загалом вступна частина є добре продуманою та структурованою, текст лаконічний та чіткий. Окремо слід відзначити, що автор у своїх пошуках не обмежується лише теренами Українського Полісся, а розглядає всю територію Полісся як єдиного культурного масиву. Схвального відгуку заслуговує і оперта всього дослідження на особисті напрацювання дисертанта, які були апробовані на чисельних семінарах та конференціях в Україні та за її межами, зокрема на наукових заходах в Білорусі, Росії, Польщі. Більш ніж достатньою є і кількість авторських публікацій, що вийшли у світ в проміжку від 2009 до 2019 року. Загальна їх кількість сягає 23-х статей, з яких 7 – у міжнародних та вітчизняних наукових фахових виданнях.

У першому розділі дисертації «Історіографія, джерельна база та методологія дослідження» проаналізовано та викладено характеристики доробку етнологів, що в той чи інший спосіб досліджували теми хліборобства та хлібопечения, використання хлібних виробів у звичаєво-обрядовій сфері. Зокрема автором опрацьовано праці М. Маркевича, О. Потебні, О. Афанасьєва, М. Сумцова, Хв. Вовка, В. Кравченка, В. Довженка тощо. Окремо розглянуто розвідки іноземних авторів, таких як: Л. Нідерле, С. Рокосовська, К. Мошинський, А. Фішер. Дисертант акцентує на тому, що в сучасній українській етнології опрацювання власне «хлібної» теми розпочинається лише у 70-х рр. ХХ ст. монографією Л. Артиох «Українська народна кулінарія». Достатньо повно опрацьовано дослідником і доробок етнологів останніх десятиліть: П. Романюка, О. Страхова, О. Сєдакової, Ф. Климчука, Є. Кузини, М. Мандибури, Л. Молчанової, Т. Гонтар. Багато поліського матеріалу, почертнуто також із студій О. Мандебури, Р. Свириди, В. Галайчука, С. Гвоздевич, К. Кутельмаха, І. Несен, О. Сапеляк, В. Сивака, Р. Радовича,

Р. Сілецького, В. Конобродської, Л. Герус. У якості порівняльного та аналітичного матеріалу залучено й публікації С. Творун, М. Глушка, В. Конопки, Ю. Пуківського, А. Зюбровського та українських науковців з еміграції – С. Килимника та Г. Гордієнка. Далі автор проаналізував джерельну базу дослідження, за яку слугували роботи Колумелли, Плінія Старшого, Ібн Русте, Гардізі, Ібн Фадлана, П. Алепського, П. Чубинського, В. Ястrebова, І. Біньковського, В. Милорадовича, Я. Кіборта та Е. Франковського, І. Франка, В. Доманицького, М. Могильченка, П. Литвинової-Бартош, О. Цинкаловського, Г. Аркушина та інших. Також автор зазначає, що звертався й до польового матеріалу своїх колег – В. Галайчука та Р. Радовича, що додає роботі наукової ваги. Справді непересічними, як для кандидатської дисертації, є об'єми власного польового матеріалу зібраного та використаного дослідником під час численних етнографічних експедицій та відряджень на Полісся та на терени Південно-Західного історико-етнографічного регіону (останні матеріали використано як порівняльні). Так упродовж 2008–2019 років було обстежено 275 населених пунктів Українського Полісся у 5 областях та опитано 542 респондентів. Зібрани матеріали зберігаються в архівах Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф (м. Київ) та Музею народної архітектури і побуту у Львові імені Климентія Шептицького.

У останньому підрозділі першого розділу С. Ципишев достатньо повно та детально розкриває основні теоретичні засади свого дослідження, використану методику, дослідницький інструментарій та окреслює низку понять, які є визначальними у контексті обраної тематики. Головними методологічними принципами роботи автор небезпідставно зазначає об'єктивність, комплексність, історичність, системність, міждисциплінарність.

У другому розділі дисертації автор послідовно аналізує хлібопекарську сировину, хлібопекарський інвентар, знаряддя та пристосування, а також особливості приготування та випікання повсякденного та обрядового хліба. Ця частина роботи прописана докладно, із великою кількістю деталей, глибоким аналізом та висвітленням суті досліджуваних явищ та процесів. Розподіл

досліджуваного матеріалу по згаданих підрозділах є логічним та поступово розкриває підняті проблеми. Перевагою цього дослідження є й те, що автор аналізуючи навіть хлібопекарський інвентар не робить це лише з точки зору ужитковості, а зачіпає і обрядово-звичаєві моменти. Достатньо добре охарактеризовано і проаналізовано й сам процес виготовлення хлібних виробів із зазначенням специфічних моментів у цьому технологічному процесі.

Третій розділ дослідження автор цілком присвячує місцю та ролі хліба, а також страв із борошна та круп у обрядовості Полісся. Виклад матеріалу доречно та правильно розділено на дві великі частини, перша з яких стосується використанню хліба у календарній обрядовості, а друга у родинно- побутовій обрядовості. Дослідник детально характеризує хлібні вироби, які є частиною чи навіть центральним атрибутом звичаєвих актів, наводить їх широку номенклатуру та розширює її особистим польовим матеріалом. Дисертант вводить у науковий обіг нові локальні особливості їх приготування та використання. Розглядаючи перебіг та наповнення обрядових дій С. Ципишев неодноразово наголошує на винятковій важливості у цьому процесі хліба та борошняно-круп'яних страв. Дослідник вірно трактує використання каш чи й самого зерна як архаїчних та реліктових явищ, властивих ще для часів раннього Середньовіччя. Їх збереження і трансмісія через багато поколінь опосередковано свідчать про виняткову важливість тих чи інших ритуалів у народному світогляді українців.

У заключній частині дисертант розглядає вірування та звичаї, пов'язані з хлібом та хлібопекарською сировиною, а також семіотику явищ, пов'язаних із хлібними виробами та сакралізацією останніх. У першому підрозділі йдеться про широкий комплекс вірувань та звичаїв, що є невід'ємною частиною такого культурного феномену, яким є хліб у народній культурі українців. Абсолютно слушними є неодноразові зауваги автора щодо амбівалентності цих явищ, неможливості трактувати їх однобоко. Говорячи про знакові та сенсові значення, які несуть хлібні вироби у явищах та процесах народної культури, автор доводить їх мінливість, а іноді навіть суперечливість та підкреслює, що

ознакування є чинним лише для певної, хоча і чітко визначеної, але змінної залежно від часу та обставин інтерпретації. Разом із тим дисерtant висловлює слушну думку про те, що найбільш вірогідним трактуванням сакрально-семіотичного навантаження вжитку хліба та його різновидів у звичаєвості є компоненти, які просякнуті поминальними мотивами.

Висновки зроблені С. Ципишевим відповідають меті і завданням дисертації, а також цілком достатнім є список використаних джерел та літератури. Текстова частина вдало доповнена додатками – таблицею із інформацією щодо обстежених населених пунктів та опитаних респондентів, а також ілюстративний матеріал із світлин та рисунків.

Загалом дисертаційне дослідження С. Ципишева спроваджує позитивне враження докладної, сучасної та завершеної роботи. Проте при ознайомленні із роботою виникали певні зауваження:

1. Доцільно було би виокремити технології приготування та випікання повсякденного та обрядового хліба зі всіма специфічними та особливими моментами у окремий розділ, а не об'єднувати цей матеріал у одному розділі із аналізом хлібопекарської сировини та хлібопекарського інвентаря.
2. Говорячи про хлібні вироби літнього та осіннього циклів календарної обрядовості автор констатує брак інформації про них і у народній пам'яті, і у науковій літературі. Постає питання, чому не згадано хоча б мандрики, які пекли на свято Петра і Павла?
3. Було б доречним долучити більше ілюстративного фотоматеріалу з Полісся, щоб уточнити видове різноманіття хлібів, особливо обрядових.

Висловлені критичні зауваження суттєво не впливають на рівень та якість самостійного і оригінального дослідження С. Ципишева. Автореферат дисертаційного дослідження повністю відображає основні положення кандидатської дисертації, яка цілком відповідає вимогам ДАК України, а її

автор, Сергій Іванович Ципишев, заслуговує на присудження йому наукового ступеня кандидата історичних наук за спеціальністю 07.00.05 – етнологія.

Доктор історичних наук,  
старший науковий співробітник,  
директор КЗ ЛОР  
«Львівський історичний музей»



Р. П. Чмелик