

ВІДГУК

офіційного опонента, кандидата історичних наук Пуківського Юрія Володимировича на дисертацію Ципишева Сергія Івановича "Хлібні вироби поліщуків: технологічний та сакрально-семіотичний аспект", подану до захисту на здобуття наукового ступеня кандидата історичних наук за спеціальністю 07.00.05 – етнологія

Хліборобський характер традиційної господарської культури визначив домінування хліба та хлібних виробів у системі харчування українців. Впродовж століть хліб був не лише найважливішою та найпопулярнішою стравою, а й головним атрибутом низки родинних та календарних обрядів. Значущість цієї культурної реалії у повсякденному та святковому житті виразно ілюструє народна мудрість "Хліб – всьому голова". Відтак актуальність задекларованої теми дисертаційної роботи не викликає жодних сумнівів. Крім того, історико-етнографічний регіон Полісся, який обрано для дослідження є однією зі своєрідних областей слов'янського світу, де до наших днів збереглися архаїчні явища праслов'янської минувшини.

Дисертація пов'язана з проблематикою історичної етнології та виконана в рамках наукових тем "Історико-етнологічні аспекти вивчення реліктових явищ культури та побуту українців" "Матеріальна та духовна культура українців в народознавчому дискурсі: традиції та інновації" відділу історичної етнології Інституту народознавства НАН України. Тема в ракурсі гастрономічних досліджень – перспективного напрямку сучасної гуманітаристики актуальна і з огляду на важливість збереження і популяризації української культурної спадщини в регіональному аспекті. Це підтверджує і широкий суспільний резонанс щодо недавньої події – внесення Міністерством культури України до Національного переліку нематеріальної культурної спадщини культури приготування українського борщу і подальша її номінація до Репрезентативного списку нематеріальної культурної спадщини людства UNESCO.

Дисертаційна робота Сергія Ципишева становить значний науковий та пізнавальний інтерес. Структура роботи відповідає поставленій меті та завданням. Вона складається зі вступу, чотирьох розділів, висновків, списку використаних джерел і літератури, додатків. Обрана структура дозволила дисертантові всебічно розкрити тему, дослідити важливі питання специфіки приготування, споживання і застосування повсякденного та обрядового хліба.

До новизни роботи належать такі позиції як комплексна характеристика хлібопекарської сировини, яку вживали поліщукі з кінця XIX до початку ХХІ ст., визначення загальноукраїнських явищ та локальних особливостей у технології виготовлення різних видів хліба на Поліссі, реконструкція номенклатури оказійних та обрядових хлібів поліщуків, введення до наукового обігу цілого корпусу польових матеріалів практично з усього масиву Українського Полісся. Отримали подальший розвиток такі важливі проблеми як аналіз символіки використання хлібних виробів, їх семіотичного значення та навантаження, ствердження сакральності хліба для автохтонів Полісся.

Належним чином обґрунтовані територіальні та хронологічні межі дисертаційної роботи. Важливо наголосити на визначенні верхньої межі, що дозволило дисертанту ввести до наукового обігу нові матеріали й показати сучасний стан збереження поліського традиційного хлібопеченьня. Переконливо сформульовані мета і завдання дисертації.

У першому розділі “Історіографія, джерельна база та методологія дослідження” проаналізовано стан досліджень з історії хлібопеченьня українців загалом і аргументовано доведено перспективність для історико-етнологічних студій обраного дисертантом регіону Полісся. Грунтовний аналіз історіографічної бази дозволив з'ясувати нерівномірність вивчення хліборобських традицій в різних районах Полісся. Хронологічний принцип огляду історіографії вдало поєднується з акцентуванням на пріоритетах, характерних для досліджень певних періодів. Добре володіння фактичним матеріалом дало можливість Сергієві Ципишеву критично оцінити доробок народознавців починаючи з другої половини XIX ст., які зосереджувались на

використанні хліба в оказіональній та календарній обрядовості, знайти у працях попередників аргументи для локалізації низки регіональних явищ (наприклад, побутування обряду сповідь діжі головним чином в межах поліського ареалу), спростувати деякі недостатньо необґрунтовані твердження.

Дисертант застосував комплексний підхід для опрацювання різних за характером і змістом джерел. Загальна характеристика джерельної бази не викликає зауважень. Слід відзначити, що основну частину джерел становлять власні польові етнографічні матеріали, зібрані автором під час численних експедицій та виїздів на теренах Українського Полісся. Польова пошукова робота, яку провів дисертант заслуговує безперечного схвалення і визнання. С. Ципишев впродовж дванадцяти років особисто відвідав 275 населених пунктів у п'яти областях і провів 542 інтерв'ю з автохтонами Полісся. Наголосимо, що значний обсяг зібраного матеріалу почерпнуто на територіях, постраждалих внаслідок аварії на ЧАЕС, що становить не лише наукову вартість, а й неабияке суспільне значення. До позитивних рис дисертації вважаємо і залучення польових записів автора з інших історико-етнографічних районів України у порівняльному аспекті. Водночас, не зовсім доречною видається теза автора про те, що “досягти істинності у наукових пошуках практично неможливо”, з якої розпочинається підрозділ про методологічні засади дослідження. Тим паче, що автор загалом вміло використовує комплексний підхід у дослідженні хлібних виробів поліщуків, розглядаючи їх як з побутової сторони, так і в ритуальній площині, вдало застосовує різні методологічні підходи. Сказане стосується передусім класифікаторської та систематизаційної роботи над першоджерелами.

У другому розділі роботи дисертант детально описує всі етапи виготовлення хліба в поліщуків. Обґрунтовано тезу, що основною хлібопекарською сировиною у регіоні було жито. Окрім характеристики основних традиційних каталізаторів бродіння хлібного тіста (закваска і опара), автор доводить, що в якості активатора процесу бродіння автохтони Полісся використовували настій шишок хмелю. Актуалізуються питання, відповідь на

які дадуть подальші дослідження, наприклад припущення про те, що використання пива для приготування тіста могло бути першоосновою для виникнення вчинених хлібів.

До заслуг автора слід віднести намагання охопити увесь процес хлібовиробництва. Розпочинаючи від вирощування злаків, способів переробки зерна на борошно, скрупульозно проаналізовано хлібопекарський інвентар, знаряддя та пристосування, що мають стосунок до хлібопечення, процес виготовлення пікних діжок та ночов і закінчуєчи розмірами, способами зведення, технічними та тепловими характеристиками, особливостями розміщення печі.

У третьому розділі у логічній послідовності розглядаються різновиди хліба, приурочені до певних календарних свят (Різдво, Благовіщення, Середопістя, Великдень, Андрія), головних життєвих етапів (весілля, народини, похорон) та важливих господарських періодів (оранка, сівба, жнива, будівництво і вселення у нове житло). Аргументованим вважаємо висновок дисертанта про те, що чітко розмежувати хліби календарної і родинно-побутової звичаєвості важко, а часто й неможливо, оскільки багато із них готуються із прив'язкою до дат народного календаря, але є важливими складовими обрядів родинних чи господарських. Переконливим видається запропоноване дисертантом утилітарне пояснення використання іншого виду посуду (ночов, а не діжки) для замішування обрядового хліба.

У четвертому розділі проаналізовано широкий комплекс звичаїв, повір'їв, уявлень та вірувань поліщуків, пов'язаних із сферою народного хлібопечення. Автор дисертації небезпідставно вважає, що семантичне навантаження хліба та широкий спектр його застосування в багатьох обрядах свідчать про сакралізацію цього явища народної культури.

Висновки в дисертаційній роботі прописані відповідно до вимог, що пред'являються до дисертацій. Вони засвідчують, що поставлені на початку роботи завдання повністю виконано.

Позитивно оцінюючи дисертацію Сергія Івановича Ципишева, все ж слід звернути увагу на деякі прорахунки та висловити зауваги й побажання.

1. Текст роботи не позбавлений технічнихogrіхів. Впадають в око стилістичні та орфографічні помилки, на кшталт: “загосподарювались” (с. 64), “основними постачальниками необхідної хлібопекарської сировини, як зрештою й інших потрібних товарів, тут, як це часто було в усій Україні, були жиди” (с. 68), “значна кількість [обрядодій] відправляється лише представниками старшого покоління” (с. 205). Врешті, недосконалім є формулювання самої теми дисертації в частині “технологічний та сакрально-семіотичний аспект”, адже йдеться не про один, а про кілька аспектів.
2. Недостатньо послідовним є дисертант у трактуванні поняття “хлібний виріб”. Як узгоджується теза про те, що хліб - це спечений виріб з тим, що у багатьох моментах під цим загальним терміном розглядаються і страви із зернових (різдвяна кутя, бабина каша, поминальне коливо або власне зерно)? В цьому ж контексті незрозуміло, чому поза увагою залишились страви з вареного тіста, зокрема вареники, як обов’язковий атрибут деяких календарних родинних свят.
3. Під час досить детальної характеристики низки важливих реалій, що стосуються традицій виготовлення та ритуального використання хліба у поліщуків, автор розглядає їх без зазначення локальної специфіки у різних частинах цього великого за розмірами історико-етнографічного регіону. Сказане стосується і браку діахронічного підходу, а саме визначення стану збереженості того чи іншого явища у певних районах Полісся.
4. Непереконливим видається виокремлення в окрему категорію прісноподібного хліба, який, щонайважливіше, і це зазначає сам дисертант, “за способом приготування хлібної маси схожий на вчинений”.

Висловлені зауваження та побажання не знижують теоретичний рівень та наукову актуальність дисертаційної роботи Ципишева Сергія Івановича. В цілому дисертація С. Ципишева “Хлібні вироби поліщуків: технологічний та сакрально-семіотичний аспект” є завершеним самостійним дослідженням, в

якому отримані нові науково обґрунтовані результати, що в сукупності вирішують конкретну наукову задачу в галузі історичної етнології. До наукового обігу введено нові джерела і матеріали власних наукових узагальнень.

Дослідження відзначається актуальністю і новизною, а також практичною значущістю, тема розкрита повно і якісно, тож мету роботи успішно досягнуто, що повністю показано в опублікованих працях. Автореферат відповідає змісту дисертації. Основні положення дослідження апробовані належним чином. Кандидатська дисертація є цілісною науковою працею.

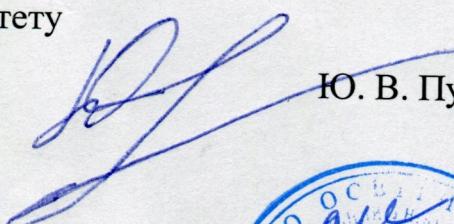
За науковим рівнем, обґрунтованістю основних положень і висновків, практичним значенням дисертаційна робота “Хлібні вироби поліщуків: технологічний та сакрально-семіотичний аспект”, представлена на здобуття наукового ступеня кандидата історичних наук за спеціальністю 07.00.05 – етнологія, відповідає вимогам чинного “Порядку присудження наукових ступенів і присвоєння вченого звання старшого наукового співробітника”, а його автор – Ципишев Сергій Іванович, заслуговує на присудження наукового ступеня кандидата історичних наук зі спеціальності 07.00.05 – етнологія.

Офіційний опонент

кандидат історичних наук, асистент кафедри етнології

Львівського національного університету

імені Івана Франка



Ю. В. Пуківський

Підпис Пуківського Ю. В. засвідчує
учений секретар

