



Рецензії

Олена БРАЙЧЕНКО

ЕТНОЛОГІЧНА СТУДІЯ ГЛИНЯНОГО ПОСУДУ В УКРАЇНСЬКІЙ НАРОДНІЙ КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ

Щербань О.В. Глиняний посуд
в народній культурі харчування
українців Наддніпрянщини
(друга половина ХІХ —
початок ХХІ століття). —
Харків : Видавець Олександр Савчук,
2017. — 270 с.

Олена Щербань, авторка монографії «Глиняний посуд в народній культурі харчування українців Наддніпрянщини (друга половина ХІХ — початок ХХІ століття)» торкнулася цікавої теми побутування глиняного посуду в українській культурі харчування, ролі та функції гончарних виробів у щоденному вжитку та до свят.

Дослідниця вже не один рік займається вивченням гончарних шкіл в Україні, збиранням польового етнографічного матеріалу, колекціонуванням старовинного глиняного посуду, популяризацією та реконструкцією гастрономічної культури українців. У своїй книзі Олена Щербань прагнула комплексно підійти до вивчення проблеми, розглядаючи глиняний посуд як надбання не лише матеріальної, але і духовної культури.

Книга складається з вступу, п'яти розділів, висновків та додатків (що включають інтерв'ю респондентів) й списку використаної літератури.

У другому розділі подано типологізацію та класифікацію традиційного глиняного посуду як відомих вчених керамістів, так і власну авторську типологізацію посуду Наддніпрянщини за призначенням, послуговуючись народною термінологією. Третій розділ присвячений вивченню змін форм глиняного посуду. Олена Щербань акцентує увагу на ставленні населення до інформації, поширеної у післявоєнний період, про шкідливі елементи поливи, до складу якої входив свинець. Знайомить читача з тим, як до цієї інформації ставилися покупці полив'яного посуду та гончарі, що його виготовляли. Зокрема, авторка детально зупинилася на питаннях використання глиняного посуду у повсякденній культурі харчування, щоденному використанні як з метою приготування страв, так і для зберігання продуктів. Детально Олена Щербань оповідає про більш як сторічні практики використання глиняного посуду у весільній, родильній, календарно-святковій обрядовості.

У монографії здійснено спробу зупинитися на причинах занепаду та розквіту гончарної справи Наддніпрянщини. Відступи, присвячені детальнішому дослідженню гончарних промислів, умов праці гончарів та їх взаємовідносини з покупцями посуду є, радше, позитивним. Хоча і виходять за вказані межі дослідження. Адже це дає змогу краще дослідити залежність різних форм, якості, місткості гончарних виробів від вміння майстрів та природних умов (насамперед запасів якісної глини чи глею). Щодо де-

тального опису закладання української печі, то, на мою думку, це перенавантажує текст.

Для своєї монографії Олена Щербань обрала підхід, виділивши ряд актуальних для монографії проблем. Зокрема, такі питання, як вибір і введення глиняного посуду в господарство, традиційні технології приготування страв і напоїв. Особливості зберігання продуктів та рідин у глиняних виробках, особливості догляду, гігієни гончарного посуду. Цим питанням присвячений IV розділ монографії, який заслуговує на особливу увагу, адже переважна більшість дослідників свідомо чи несвідомо часто оминають, на перший погляд, такі дрібні деталі. Проте, враховуючи наукові спрямування дослідників останніх десятиріч, саме дрібні деталі повсякденних практик становлять неабиякий науковий інтерес. Тому сучасні дослідження у напрямку вивчення культури харчування українців, традицій приготування страв у глиняному посуді, повсякденному чи святковому використанні глиняних виробів у минулому та сучасному не будуть повними без детального опису та уваги на всіх етапах поведінки з ним.

На мою думку, доцільно було б подати предметний та іменний покажчики, що дало б змогу читачеві якісніше та оперативніше працювати з текстом. Можливо, наявність покажчика посприяла б усуненню суттєвих недоліків цієї монографії, частих повторів та тлумачень, які зустрічаються у різних розділах. Зокрема, авторка неодноразово пояснює значення «пупа» у горщиках, та в різних розділах це повторює, — намагаючись розтлумачити читачеві пов'язані з ним вірування та уявлення жінок, які купували гончарний виріб. Цінність дослідження значно б зросла, якби монографія включала ілюстрації, адже дослідження матеріальної культури без світлин, графіки чи схематичного зображення досліджуваних об'єктів значно втрачають свою вагу. Тим більше, що авторка у вступі вказує на великий обсяг зібраного фотоматеріалу, так само, як і на власну колекцію нових та старовинних гончарних виробів,

що зберігаються у ЕтноЕкоАгроСадибі-музеї «Лялина Світлиця» (Опішня, Полтавщина).

Недостатньо уваги дослідниця приділила періоду 1970—1980-х років. З розділів монографії практично не зрозуміло, чи побутував глиняний посуд у повсякденні, чи використовувався епізодично. Авторка говорить про сучасні практики різноманітних комерційних закладів використання традиційного глиняного посуду з метою декорації та подачі страв. Проте це явище не є новим. У ресторанній культурі великих міст України була вже практика звертатися до надбань гончарних осередків з метою стилізації ресторанів, громадських закладів харчування.

В цілому ж монографічне дослідження Олени Щербань «Глиняний посуд в народній культурі харчування українців Наддніпрянщини (друга половина XIX — початок XXI ст.)», яке вийшло друком у харківському видавництві Олександра Савчука, заслуговує на увагу дослідників та зацікавлених читачів. Ця праця сприяє не лише кращому розумінню ролі та функцій глиняного посуду в народній культурі українців Наддніпрянщини, але й дає змогу «побачити» повсякдення українського жіноцтва, пов'язаного зі щоденними практиками приготування їжі, зберіганням продуктів, дотриманням гігієни харчування. Апробована нами монографія Олени Щербань розкриває технології, особливості приготування страв у глиняному майстровому посуді.

Ця праця буде цікавою і для дослідників магічних уявлень українців, оскільки містить відомості про забобони та ритуально-магічні практики використання гончарних виробів.

Особливою родзинкою монографії є зібрані та подані у різних розділах приклади народної кулінарії. Використання глиняного посуду з метою приготування страв до родинних чи календарних свят у комплексі з рецептурою та технологією приготувань, записаних авторкою, сприяють цілісному баченню ролі та значення гончарного посуду для українців Наддніпрянщини.