

19. Смоляр В. Формування і розквіт української кухні. Проблеми харчування. – 2008. – № 1-2. С. 63–67. [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://medved.kiev.ua/web_journals/arhiv/nutrition/2008/1-2_08/str63.pdf
20. Шурхало Д. Історія борщу: гіпотези, міфи, рецепти. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.radiosvoboda.org/a/30412921.html>
21. Як готувати борщ. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://solnik.com.ua/archives/557>

УДК 392.81:641.542.2-032.61](477.4:282.247.32-197.6)«186/20»(043.5)

ЕВОЛЮЦІЯ ТРАДИЦІЙ ВИКОРИСТАННЯ ГЛИНЯНОГО ПОСУДУ В НАРОДНІЙ КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ НАДДНІПРЯНИНИ ДРУГОЇ ПОЛОВИНИ ХІХ – ПОЧАТКУ ХХІ СТОЛІТТЯ

**Олена Щербань
(сmt. Опішня – м. Харків)**

Подано хронологію еволюційних змін у використанні глиняного посуду в народній культурі харчування українців Наддніпрянини другої половини ХІХ – початку ХХІ століття. Виявлено, що найбільш традиційними впродовж усього досліджуваного періоду були форми глиняного кухонного посуду. Виокремлено чотири умовні періоди трансформацій, хронологічні рамки яких стосуються провідних гончарних центрів регіону, що проілюструє традиції використання глиняного посуду в народній культурі харчування селян Наддніпрянини.

Ключові слова: еволюція, глиняний посуд, традиційна культура харчування, Наддніпрянина.

Друга половина ХІХ – початок ХХІ століття – час кардинальних трансформацій в культурі мешканців України, пов'язаних зі змінами соціокультурної ситуації та стрімким розвитком економіки в Центральній і Східній Європі. Матеріальне та духовне життя багаточисельного населення теренів, де домінували українці, еволюціонувало в межах загальних тенденцій, але зі специфікою в різних територіальних таксонах та етнічних групах. Для кращого розуміння шляхів культурних трансформацій, їх доцільно вивчати в галузевому, етнічному, соціальному, географічному та історичному аспектах, враховуючи локальні особливості та загальні закономірності. Лише комплексно студіюючи конкретні прояви культури в динаміці, можна окреслити еволюцію культурних традицій – одного з головних об'єктів вивчення більшості гуманітарних наук. Під *еволюцією* в даному контексті ми розуміємо зміни в асортименті, формах і декорі, звичаях та обрядах, пов'язаних із глиняним посудом, правилах поведінки з ним.

Для дослідження нами було обрано використання глиняного посуду в народній культурі харчування – системі знань, умінь, навичок, стереотипів, обрядів і ритуалів, пов'язаній з раціональними та ірраціональними діями й уявленнями щодо приготування, споживання, подачі до столу, зберігання страв і напоїв, котрі більш-менш часто відтворюються в суспільній свідомості та поведінці, через яку транслюються в часі та просторі. Ми обмежилися українцями Наддніпрянщини в широкому розумінні цього терміну з залученням порівняльних матеріалів сусідніх регіонів України, тісно пов'язаних із нею. Для населення цих теренів упродовж досліджуваного періоду була характерна спільність закономірностей еволюції культури в умовах єдиної геополітичної системи. Крайнім західним осередком, матеріали якого беремо до уваги – є відомий і найбільш досліджений гончарний осередок Поділля – село Бубнівка (Вінниччина); східний – Куп'янщина, що в Харківщині. У фокусі дослідження – культура селян, як найбільш вивчена етнографічно. Використанню глиняного посуду в культурі харчування інших суспільних станів упродовж ХІХ–ХХ століть в наукових публікаціях присвячено лише окремі побіжні згадки. Відтак утворилися значні лакуни, які неможливо заповнити з використанням наявної на сьогодні наукової методології.

В результаті здійсненої роботи було з'ясовано, що традиції використання глиняного посуду в українській селянській культурі харчування підпадають під визначення, зроблене Е. Маркаряном для культурних традицій загалом із доповненням С. Арутюнова [3, с. 80; 1, с. 97]. Тобто вони є відображенням у соціально організованих стереотипах груповим досвідом, пов'язаним із застосуванням глиняного начиння в культурі харчування, котрий більш-менш часто відтворюється в суспільній свідомості та поведінці, через яку транслюється в часі та просторі шляхом просторово-часової трансмісії, акумулюється та відтворюється в різних колективах.

Традиції використання глиняного посуду в культурі харчування українських селян сформувалися в часи, що перебувають за межами хронологічних рамок даного дослідження. Питання їх генези потребує окремого студіювання. Етнографи другої половини ХІХ–ХХ століть зафіксували вже складений розмаїтий асортимент виробів і способів їх застосування в кулінарії та обмежену кількість прикладів ритуально-магічно-обрядової їх функції. Окремі дослідники охарактеризували інноваційні явища. Все це, а також матеріали сучасних польових етнографічних досліджень дозволили зробити висновок, що глиняний посуд в регіоні мав локальну специфіку в формах та асортименті, обумовлену умовами творення гончарних традицій і властивостями

наявної сировини, як елемент культури харчування вже на початку досліджуваного періоду динамічно та полілінійно трансформувався з різними темпами в різних частинах Наддніпрянщини під впливом змін у селянській культурі загалом, конкуренції з боку фабрично-заводської промисловості, впровадження елементів міської культури і нових продуктів. Упродовж ХХ століття динаміка трансформаційних процесів зростала. Найшвидше цей процес відбувався в наближених до міст селах, селищах, а також індустріальних мікрорегіонах.

Еволюція традицій використання глиняного посуду в культурі харчування полягала у появі в господарствах українських селянок нових типів виробів (наприклад, чашок з блюдцями, чайників і кавників, цукорниць, ковбасниць), купівлю ними традиційних типів посуду зі зміненими параметрами, поступовому виході кераміки спочатку з обрядової та ритуальної, а упродовж другої половини ХХ століття – і з кухонної повсякденної практик.

Найбільш традиційними впродовж усього досліджуваного періоду були форми глиняного кухонного посуду, хоча і вони в окремих гончарних осередках поступово трансформувалися під впливом виробів фабрично-заводської промисловості та міської культури. Зокрема, на Полтавщині наприкінці ХІХ – 20-х років ХХ століття поширювалися горщики – «чавунці» з формою вінець, похідною від притаманної відповідному металевому посуду [2, с. 89; 4, с. 29]. Внаслідок трансформації харчових звичок і соціально-побутової культури до початку 1930-х років гончарі припинили виготовлення «золільників». Але навіть в умовах заводського виробництва та сучасного виготовлення посуду вдома, зазвичай майстри намагалися не відходити від традиційних форм та пропорцій посуду даної групи.

Динамічніше процеси змін відбувалися в сфері формотворення столового начиння. Внаслідок цього серед гончарної продукції поширювалися тарілки, змінювалася форма вінець мисок і зменшувалися їхні розміри як наслідок трансформації культури споживання страв та скорочення складу родин. Еволюціонувала форма верхніх частин глечиків, у найбільших гончарних осередках регіону (наприклад, Опішні (Полтавщина) та Цвітному (Кіровоградщина)), значна частина яких з 1930-х років виготовлялася подібною до фарфорово-фаянсових глечиків попередньої доби. Під впливом ініціатив земських діячів і художників у вищезгаданих гончарних осередках і серед продукції окремих майстрів інших гончарних центрів кухонні вироби почали виготовляти з декором, подібним до притаманного в попередні часи столовим чи празниковим – рослинними підполивними розписами.

Виокремлено чотири умовні періоди трансформацій, хронологічні рамки котрих стосуються провідних гончарних центрів регіону, що

проілюструє традиції використання глиняного посуду в народній культурі харчування селян Наддніпрянщини.

Перший датовано другою половиною XIX – початком XX століття, коли в селянський побут почали проникати вище окреслені інновації. Уведення до селянського харчового раціону картоплі та помідорів розширило сферу використання ринок і невеликих глиняних макітер, сприяло поширенню глиняних друшляків. Саме до цього та наступного періодів відносяться найбільш повні описи використання глиняного посуду в родинній та календарній обрядовості. З них відомо, що в обрядах, пов'язаних з народженням дитини на більшості досліджуваної території глиняні посудини виконували утилітарно-раціональну функцію. Тобто використовувалися для споживання страв і напоїв. Як обрядовий предмет глиняний посуд використовувався під час різних етапів традиційного весілля. На передвесільному, під час приготування тіста на весільну випічку на Лівобережжі Дніпра фігурували глиняні макітри. Під час весільного етапу з мисок споживали горілку ложками. Кухоль з водою, горщик з водою та вівсом, глечик чи чашку розбивали. Глечики (в тому числі – спеціально виготовлені для цього, з особливою формою вінець та вуха) з горілкою (вином, пивом чи грушевою юшкою) супроводжували обряді, пов'язані з виїздом молодого до молодої та єднанням родів у її господі. Лишень у Куп'янському повіті Харківської губернії наприкінці XIX століття використовувалися для споживання спиртних напоїв «чарки-трійчатки». На території Лівобережної України для подачі таких напоїв до столу і розливання їх в той час застосовувалися зооморфні посудини. У спеціальних глиняних полив'яних «глечиках для вареної» на весіллях у Полтавській губернії подавали відповідний ритуальний напій. На післявесільному етапі також споживали горілку з мисок, а також били посуд. Але, зазвичай, пошкоджений, який у народній культурі харчування вже використовуватися не міг. У поховальній обрядовості мешканців як сходу так і заходу досліджуваної території використовувалися три різновиди глиняного посуду, як об'єкта культури харчування: кухлики («чашечки») – «на коливо» «коло тіла» та «на панахиди», миски (тарілки) – «на коливо» та «на принос» і горщики, що розбивалися після виносу тіла небіжчика.

Під час календарних свят глиняний посуд, як обрядовий предмет, пов'язаний з культурою харчування, найбільше використовувався під час Великодня та Новорічного циклу. Це були, здебільшого лишень горщики для обрядової каші та узвару, які зазвичай вирізнялися серед інших посудин тим, що були новими, не користованими; поставці на кутю та сир, миски, глечики (баньки) «для святої води», поросятники, пасківники

(«тазки»). В окремих населених пунктах Східного Поділля використовувалися «пейсахові тарілки». Зафіксоване також використання глечиків на Петрів піст та горнят на свято Петра і Павла. Лишень Варвара Щелоковська охарактеризувала звичай, коли під час вибору посудин, прислухаючись до звуку посуду під час постукування, мешканці Куп'янського повіту (Харківщина) намагалися обирати для варіння борщу посудину жіночої статі – «горщицю» [5, с. 273].

Упродовж другого етапу, 1910-х – 1920-х років в господарства заможних українських селянок проникали інноваційні форми столових виробів, котрі виготовлялися в окремих провідних гончарних осередках регіону (зокрема, художня кераміка Опішні). Як і в попередні часи використовувалися раціональні й ірраціональні звичаї та дії господинь під час купівлі глиняного посуду, введення до господарської практики та підготовки до використання, що мали в основі архетипові вірування. Купуючи глечики (гладушки) на значній території здійснювали магичні дії, що мали забезпечувати збільшення кількості отримуваної сметани (масла). Для продовження терміну використання придбаного посуду, надання йому приємного запаху, покращення смакових якостей їжі, яка буде готуватися в ньому, захисту приготованого від «темних сил», його мили, «заварювали» різними сумішами. В окремих населених пунктах малювали на новому посуді хрести крейдою чи вуглиною. В хатній поведінці господинь Наддніпрянщини кінця ХІХ – першої третини ХХ століття щодо використання глиняного посуду в культурі харчування ще яскраво прослідковувалися існуючі в формі архетипових уявлень, збережені в назвах частин глиняних виробів та печей, способах поводження з ними, загадках та приказках релікти давньої землеробської ідеологічної стратегії, сконцентрованої на культурах, пов'язаних із родючістю.

В 1930-х – 1950-х роках у селянський побут увійшов, завдячуючи масовості та доступності за цінними показниками, артільний глиняний посуд у частково зміненому асортименті та формах. Функції донедавна поліфункціональних глиняних посудин (наприклад, макітер), звужувалися. Виготовлення окремих типів спеціалізованого глиняного посуду припинилося. Вироби, котрі наприкінці ХІХ – початку ХХ століття виконували обрядово-ритуальну функцію (наприклад, зооморфні вироби, куманці, поставці), стали декоративними. Пов'язаний з обрядовим використанням глиняного посуду фольклор по суті зберігався лише у формі релікту, що відходив у минуле тому майже повсюдно архетипові вірування, пов'язані з використанням глиняного посуду і печей відходили в минуле. Молодші господині під час вибору та підготовки глиняного посуду до використання здебільшого

використовували лише раціональні способи. Наприклад, звертали увагу на його візуальні параметри та перевіряли на цілісність.

У 1960-х – 2000-х роках традиційний глиняний посуд поступово ставав архаїзмом, виходячи з ужитку разом із теплотехнічними спорудами, з котрими був пов'язаним, втратив значення головного кухонного та столового начиння на досліджуваній території. До кінця ХХ століття кустарний та подібний до нього заводський глиняний посуд майже повністю був із неї витіснений заводським фаянсовим, скляним і металевим начинням. Цей процес супроводжувався змінами в технології приготування їжі та питва. Що, в свою чергу наклало відбиток і на раціон мешканців, харчові властивості поживи. Зміни в облаштуванні інтер'єрів хат спричинили поступову трансформацію культури зберігання та показу використовуваного глиняного начиння. Щоправда, вузький його асортимент продовжували використовувати в не газифікованих селах, віддалених від міст, а також (глечики) – в господарствах, що тримали корів. Даний період характеризується повним занепадом кустарного гончарства, розквітом та занепадом фабрично-заводського виробництва. Щоправда, у вигляді реліктів, глиняний посуд використовувався у весільному обряді (зокрема, на Полтавщині) [6, с. 174-189]. Упродовж початку ХХІ століття відбулося повернення до індивідуального гончарування у домашніх майстернях колишніх працівників промислових гончарних підприємств Опішні та початком роботи окремих мистецьких навчальних закладів, що внесли значні новації у форми та декор глиняного посуду, котрий частково повернувся на початку ХХІ століття в селянський побут завдяки «моді на етностиль». Але через високі ціни і незнання представниками молодшого та середнього покоління селянок традицій використання глиняного посуду під час приготування страв і напоїв та правил догляду за ним, такі випадки не набули ознак традиційності. Вважаємо, що подібна ситуація продовжиться і в ХХІ столітті.

Отже, традиції використання глиняного посуду в культурі харчування мешканців Наддніпрянщини впродовж другої половини ХІХ – початку ХХІ століття еволюціонували під впливом ряду факторів. Глиняний посуд був елементом певного етапу і рівня розвитку автентичних харчових традицій. Процес його формотворення, декорування, змін функціонального призначення і використання був полілінійним. Залежав від трансформацій соціокультурної ситуації, гончарської технології, змін у використовуваних продуктах харчування, способів їх обробки для приготування повсякденних, святкових і обрядових харчових запасів, страв та напоїв і пов'язаних з ними харчових звичок. Вже на початку досліджуваного періоду під впливом об'єктивних обставин, що склалися в результаті нівелювання традиційної гончарної

кустарної промисловості, розвитку фабрично-заводського виробництва, руйнації українського традиційного побуту та обрядовості, введення нових теплотехнічних споруд, традиційна культура харчування почала змінюватися. І до кінця досліджуваного періоду глиняний посуд, як її елемент майже повсюдно був із неї витіснений.

Джерела і література:

1. Арутюнов С. А. Обычай, ритуал, традиция // Советская этнография. 1981. № 2. С. 97–99.
2. Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава : Типо-литогр. Л. Фришберга, 1894. 3 нен., II, 126, XXIII, VI, 11 с.
3. Маркарян Э. С. Узловые проблемы культурной традиции // Советская этнография. 1981. № 2. С. 78–96.
4. Риженко Я. Форми ганчарних виробів Полтавщини // Науковий збірник Харківської науково-дослідної катедри історії української культури імені академіка Д. І. Багалія. Харків, 1930. Т. 9. Вип. 2. С. 22–42.
5. Щелоковская В. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М., 1899. № 1/2. С. 266–322.
6. Щербань О.В. Глиняний посуд в народній культурі харчування українців Наддніпрянщини (друга половина ХІХ – початок ХХІ століття): монографія. Харків: Видавець Олександр Савчук, 2017. 272 с.

УДК 613; 39

УКРАЇНСЬКІ НАРОДНІ ТРАДИЦІЇ ЯК ФОРМА РЕАЛІЗАЦІЇ ЗДОРОВ'ЯЗБЕРІГАЮЧОЇ ПОЛІТИКИ НАШОЇ ДЕРЖАВИ

**Олександр Григоров, Сергій Матюшин, Іван Костецький
(м. Лиман, Донецька область)**

Визначено значення здоров'я населення для розвитку сучасної держави, проаналізовано стан здоров'я в Україні через призму функціонування вітчизняної медичної галузі, що базується на первинній медико-санітарній допомозі, яка крім лікування передбачає проведення профілактичної роботи з населенням по збереженню власного здоров'я. Розглянуто сучасні аспекти українських народних традицій та можливість їх використання в практичній діяльності сімейних лікарів.

Ключові слова: здоров'я населення, профілактика, українські народні традиції.

Для успішного розвитку будь-якої сучасної держави необхідною умовою є достатність людського потенціалу та його раціональне використання. Здоров'я населення є тим фундаментом, що формує та забезпечує реалізацію економічного, трудового, культурного потенціалу сучасного суспільства. Здоров'я нації – це показник цивілізованості