

# ГЛИНЯНИЙ ПОСУД У ТРАДИЦІЙНІЙ КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ ЧЕРЕЗ ПРИЗМУ НАУКОВОГО ДОСЛІДЖЕННЯ ВАРВАРИ ЩЕЛОКОВСЬКОЇ

Олена Щербань

УДК 738.2:392.8(477)

Уперше в українській етнології проаналізовано працю Варвари Щелоковської (В. Щ.) у площині дослідження традиційної культури харчування українців. Досліджено внесок її авторки у вивчення порушеної теми. Виокремлено аспекти й питання, що потребують належної уваги сучасних етнографів з урахуванням потреб і рівня розвитку сучасної етнології, історії, культурології, мистецтвознавства та керамології. Зроблено висновок про високий рівень інформативності та наукової ретельності аналізованої праці Варвари Щелоковської.

**Ключові слова:** Україна, українці, Куп'янський повіт, глиняний посуд, традиція, культура харчування.

Впервые в украинской этнологии проанализирован труд Варвары Щелоковской (В. Щ.) в плоскости исследования традиционной культуры питания украинцев. Исследован вклад его автора в изучение затронутой темы. Выделены аспекты и вопросы, которые нуждаются в надлежащем внимании современных этнографов с учетом потребностей и уровня развития современной этнологии, истории, культурологии, искусствоведения и керамологии.

**Ключевые слова:** Украина, украинцы, Купянский уезд, глиняная посуда, традиция, культура питания.

For the first time in Ukrainian ethnology, the research of Varvara Shchelokovska in the sphere of studying the traditional culture of nourishment of the Ukrainians has been analyzed. There has been also examined a contribution of the scholar to the research of the theme under study. There have been separated the aspects and issues which require the appropriate attention of modern ethnographers, with taking into account the needs and a level of development of modern ethnology, history, culturology, study of art, and ceramology.

**Keywords:** Ukraine, Ukrainians, Kupyansk District, earthenware, tradition, culture of nourishment.

На глиняний посуд як вагому складову традиційно-побутової культури українців науковці звернули увагу лише з кінця XIX ст. — у період формування нових суспільно-політичних відносин і зростаючого інтересу до народу, його етноособливостей. Глиняні вироби поступово постали об'єктом народознавчої розвідки в царині української народної кулінарії. Пропоноване дослідження має на меті здійснити системний аналіз однієї з найважливіших праць, внеску її авторки у вивчення порушеної теми; виокремити аспекти й питання, що потребують додаткового розсліду або перегляду з урахуванням потреб і рівня розвитку сучасної етнології, історії, культурології, мистецтвознавства та керамології.

Однією з перших спроб вивчення глиняного посуду в побуті, першим поглибленим описом щодо означеної проблематики є ґрунтовна стаття «Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями,

поверьями и приметами», підписана ініціалами В. Щ., що побачила світ у 1899 році в журналі «Етнографическое обозрение» [2]. Відомий харківський етнограф і фольклорист Михайло Красиков з'ясував, що під літерами «В. Щ.» приховано прізвище та ім'я Варвари Щелоковської, яка на той час працювала вчителькою Куп'янської гімназії, мешкала в будинку українського етнографа Петра Іванова [1; 3; 5]. Цей учений-аматор зі значним педагогічним досвідом зміг створити власну школу місцевих ентузіастів-етнографів, що базувалася на ретельній фіксації та публікації фактів народного життя мешканців одного, невеликого за обсягом регіону — Куп'янського повіту. Наукові праці, написані ним і його учнями, назавше увійшли в скарбницю найкращих зразків української етнографічної науки. Одним з таких учнів стала В. Щелоковська. Вона повною мірою реалізувала наукові настанови Петра Іванова в статті, яка стала своєрідною енциклопедією

культури харчування мешканців Куп'янщини кінця XIX ст. В основі дослідження — матеріали, зібрані в Куп'янському повіті Харківської губернії зі слів селянок Марфи Столяревської, Параски Тур, Лукерії Солодкої та інших [2, с. 268]. Проаналізувавши працю, стає зрозуміло, що дослідниця послуговувалася не лише методом фіксації явища через збір інформації, але й таким вагомим для етнології методом безпосереднього спостереження.

Напевно тому, що згадана праця написана жінкою, у ній підмічено те, чого до неї не зафіксували дослідники-чоловіки: Микола Маркевич, Павло Чубинський, Михайло Драгоманов, дописувачі Етнографічних збірників, що видавалися Російським географічним товариством. Праця В. Щелоковської є першою, де так детально й комплексно описано народну українську кухню, включаючи описи продуктів, які вживали в обробленому й сирому вигляді, святкові й буденні страви та напої, способи їх подачі до столу. Подано досі найдетальніший перелік глиняного посуду, який використовувався в українській родині в повсякденні. У дослідженні також відображено окремі особливості характеру українців, правила поведінки за столом (у будні й у свята), приказки, які стосувалися страв та напоїв, їжі загалом, окремі елементи обрядовості, зокрема родильної. Ця студія — одна з небагатьох, де описано глиняний посуд не відірвано від життя, а в контексті практичного його використання. Також важливо, що в дослідженні подано неоціненний матеріал регіонального рівня, що дає можливість використовувати його як порівняльний.

У передмові авторка наголошує на значенні харчування для людини. Стверджує, що страви і напої займають одне з важливих місць у житті не лише окремого індивіда, але й держав та народів. Питання народного продовольства захоплюють практичні сторони життя і не можуть бути ігноровані ні суспільними, ні державними діячами. Добування харчових продуктів, види обробки, заготівлі, збереження їх поживності під час різних способів приготування — ці аспекти виокремлені в праці

В. Щелоковської як важливі площини наукових досліджень. Дослідниця дійшла висновку, що сфера харчування народу заслуговує найдетальнішого вивчення з огляду на те, що страви й напої впливають на фізичний, розумовий і навіть моральний розвиток людини. Тому особливості національної кухні з часом неминуче впливають на формування нації та її культури [2, с. 268].

Стаття В. Щелоковської умовно ділиться на окремішні інформаційні частини. У першій з них описано гостинність українців, їхні можливості й бажання смачно поїсти, подано приказки і примовки, які стосуються страв, кухарських умінь господині. Але про глиняний посуд не згадано [2, с. 268–270].

Друга, надзвичайно важлива частина для сучасного стану дослідження української народної культури харчування, присвячена характеристиці кухонного начиння. Дослідниця для цього обрала «більш чи менш зажиточну малоросійську сім'ю». Перелік назв предметів, що використовувалися для приготування, транспортування та зберігання їжі й питва в такій родині, складався із 48 одиниць і коштував близько 40 рублів. Серед них глиняного посуду — 8 найменувань вартістю 1,47–4,24 рубля. Тобто вироби з глини були одними з найбільш чисельних, але не найчисельнішими, а по вартості — досить дешевими. Як виявилось внаслідок аналізу опису, здійсненого В. Щелоковською, серед кухонного інвентарю переважали вироби з дерева — їх було втричі більше, ніж глиняних [2, с. 271].

Заможна селянська родина в Куп'янському повіті користувалася такими глиняними виробами кустарної роботи:

— горщиками для варіння страв (близько 15 штук різної величини вартістю 3–20 копійок штука);

— «горщиком для приготування опари» (вартістю 40 копійок);

— глечиками (10–15–20 штук вартістю 3–5 копійок);

— макітрами, макортетями (2–3 штуки вартістю 8 копійок, одна з яких була в запасі);

— мисками (вартістю від 5 копійок, «штук 4» та кілька запасних, що зберігалися на горіщі як і інший не використовуваний у певний період посуд), полив'яною солянкою (вартістю 3 копійки);

— чайником, покришками (вартістю 2–3 копійки). Зауважимо, що покришок було лише 3–4. Тобто «персональну» покришку мав не кожен горщик. Усі тарілки були дерев'яними.

Відомо, що Куп'янськ і наближені до нього слободи Горохуватка, Гаврилівка та Пригородок-Кам'яний були гончарними осередками [4, с. 23]. Зважаючи на цей факт, немає сумніву, що наприкінці ХІХ ст. кустарний посуд у господинь Куп'янщини був здебільшого місцевого виробництва. Дослідник Лев Соколовський описав асортимент продукції гончарів Куп'янського повіту станом на 1880 рік [7]. Порівнюючи цей опис з описом, наведеним В. Целоковською, можна дійти цікавих висновків, але це тема іншої студії.

Наприкінці ХІХ ст. у побут українського селянства міцно ввійшли і глиняні вироби фабрично-заводського виробництва. Зокрема, дослідниця відзначила наявність у заможних родинах «кам'яних» (очевидно фаянсових) виробів. Вони використовувалися разом з такими ж кустарними виробами (солянка, чайник) або самостійно. Як у випадку з чашками, яких було «з пів-дюжини», «кам'яних з блюдечками» [2, с. 272]. Інтенсивний розвиток фарфоро-фаянсової промисловості спричинив і використання фаянсового посуду для сервірування столу в селянській родині. Кожна більш-менш заможна селянська родина користувалася кількома тарілками, чашками з блюдцями й чайником. Цьому сприяло два основних фактори. Інтенсивний розвиток фарфоро-фаянсової промисловості вимагав розширення ринку збуту її продукції. В умовах посилення конкуренції у сфері випуску цієї елітної продукції фабриканти почали випускати значну кількість дешевого фаянсового посуду, призначеного для посередньо заможних селянських родин. Він був не набагато дорожчий за гончарний. Зокрема, фаян-

совий чайник у Куп'янському повіті наприкінці ХІХ ст. коштував 20 копійок, тоді як кустарний полив'яний — 17 копійок [2, с. 271–272]. Проте фаянсовий посуд був міцний, легкий і водночас красивий, що вигідно вирізняло його від кустарного, тому він швидко знайшов споживача. Другий фактор, що впливав на поширення фаянсового посуду, — поширення культури споживання чаю. Більшість різновидів фаянсового посуду, що спочатку увійшли до сервірування столу, а значить, і культури харчування українців, були пов'язані зі споживанням цього напою. Ці начебто малопомітні на перший погляд доповнення до столового посуду українських селян призвели до появи певних тенденцій у культурі харчування українців, що більш рельєфно проявилися у ХХ ст. [9; 10].

Частину тих функцій, що раніше виконував глиняний посуд, перебрав на себе чавунні вироби — «чавуни, чугуни», які використовувалися «для варива» та прання [2, с. 271].

Наступний невеликий інформаційний фрагмент статті В. Целоковської присвячено звичаям та магічним діям, що відбувалися при купівлі посуду і введенні його в господарство. Господині Куп'янського повіту, як і повсюдно в Україні, вибираючи новий горщик, стукали по ньому рукою і прислухалися, як він звучить. Уважали, що глухий звук свідчить, що це «горщик» — борщ у ньому не буде вдаватися, дзвінкий — «горщиця» — усе зварене в ньому буде смачним [2, с. 273]. Очевидно, нічого загадкового в такій перевірці немає. Дзвінкий звук від постукування утворюється в добре випаленому горщику без прихованих дефектів. У такому горщику й буде вдаватися будь-яка страва. Глухий звук буде утворюватися в недопаленому виробі чи такому, що має тріщини. Очевидно, він слугуватиме недовго, страви в ньому не будуть удаватися, можливо з причини швидшого випаровування рідини. Водночас не варто виключати і «магічну» складову такого порівняння. «Горщиця» — жіночого роду [6, с. 229]. Саме жінка народжує дітей, готує страви, вона господиня в хаті, біля печі. Отже, жінці мали вдаватися страви та напої. Про те, що вибір «горщиці» має не лише ра-

ціональний сенс, свідчить вибір діжі — купуючи її, господиня перераховувала «трості», з яких її було складено: «діжа, діж, діжа, діж». І неодмінно треба було, щоб закінчувалося «діжею». В іншому випадку тісто не вдавалося б [2, с. 274].

Згадано дослідницею і первинні способи підготовки нового глиняного посуду до використання. Новий горщик спочатку полоскали, потім просіювали в нього невелику кількість житнього борошна, розводили водою. Обмивши зсередини і зовні, ставили його у витоплену піч на ніч. Або новий горщик ставили на жар, аби розігріти посудину, виймали, вливали гарячої води, усипали невелику кількість житнього борошна, накривали покриткою і давали вихолонутися. Ці дії робили горщик менш пористим і більш міцним, оскільки житнє борошно зменшувало пористість поверхні виробів, заповнювало мікродфекти. В «Етнографії українського гончарства: Лівобережна Україна» (1993 р.) етнографа Олесь Пошивайла звернено увагу й на інший аспект цих дій: це магичний акт наділення самого посуду плодючістю [6, с. 232].

Інший різновид глиняних виробів — глечик — вибирали інакше. Його не брали за вінця, а просували руку всередину, нащупуючи на дні «пуп» (підвищення по центру, навмисно сформоване гончарем). Уважали, що в такому виробі буде збиратися багато сметани. Очевидно, наявність «пуца» в глечика натякає на те, що на відміну від горщика, саме «чоловіча» іпостась мала забезпечувати його продуктивне використання. Забобоном слід уважати заборону видування з нього соломи. Уважали, що в такому випадку і сметана буде «дутись».

Готували глечики до використання подібно до горщиків. Але після приготування їх ще й натирали зсередини і зовні освяченим салом. Уважалося, що після такої обробки «сметана краще перебирається». Раціонального підтвердження такої дії немає. Очевидно, у цьому випадку маємо справу з імітаційною магією. Відомо, що кількість сметани залежить від жирності молока. Можливо, шляхом натирання виробу салом господині намагалися додавати жирності в молоко. Глечики випарювали також за допомогою

пряних рослин — свіжої чи сушеної череди або дрібних скіпок верболозу. Їх клали в глечик, наливали кип'ятком, накривали покриткою і давали з півгодини пропаритися. Потім глечики вимивали і ставили в піч вижаритися. Цим же способом випарювали старі глечики й після того, як із них виберуть сир. Зрозуміло, що в цьому випадку користь від випарювання була очевидною — глечики очищувалися від сторонніх запахів, мікроорганізмів. Знаком, що мав захищати глиняний посуд і його вміст, був хрест. Чотири хрести малювали крейдою чи вуглиною (очевидно, освяченими) на боках нового горщика й один на дні, складаючи в нього інгредієнти для борщу. Інший новий посуд вимивали і писали на дні хрест вуглиною [2, с. 273].

Основну частину статті присвячено опису рецептури й технології приготування страв і напоїв. Нам невідомо, чи зробив ще хтось такий повний опис цих аспектів, як його здійснила В. Щелоковська. Значну увагу вона приділила посуду та особливостям використання теплотехнічних споруд у процесі приготування окремих страв.

Найбільш поширена в господарстві глиняна посудина — горщик — фігурує в багатьох рецептах, зокрема у стравах та напоях, що потребували термічної обробки в печі. У горщиках варили хміль під час приготування дріжджів [2, с. 277], борщ [2, с. 281], квасок, капусту, юшку, галушки [2, с. 282], локшину [2, с. 283], кашу [2, с. 284], «холодці», «фляки» (рубці) [2, с. 285], «підлеву» [2, с. 286], «молозеву» [2, с. 288], раковий куліш [2, с. 291], рибний холодець [2, с. 292], путрю [2, с. 294], квашу, кисіль [2, с. 295], «озвар» [2, с. 296]. Лише в одному випадку згадується, що посудину, у якій готували «лемішку», накривали покриткою [2, с. 288]. Крім того, у горщиках зберігали сметану й масло [2, с. 300].

У переліку кухонного начиння В. Щелоковська згадала «горщик для приготування опари». Привертає увагу його висока вартість — 40 копійок, що вдвічі більша за найбільші горщики і свідчить про великі розміри виробу. Але в рецептах приготування опари

згадується макітра [2, с. 277]. Зважаючи на те, що зібрані мною польові матеріали засвідчують про зручність приготування опари саме в макітрі, можна припустити, що дослідниця назвала цю посудину горщиком помилково.

На жаль, дослідниця зазвичай не наводить важливої для сучасного дослідника інформації про те, якого розміру горщик використовується, скільки інгредієнтів для приготування страв клали в горщик, що, звичайно, децю збіднює подану нею інформацію на відміну, наприклад, від праць Миколи Маркевича та Павла Чубинського, які в цьому аспекті децю вирають. В. Щелоковська уточнює, наприклад, що в разі приготування «складного» (з різних видів м'яса) холодцю, кожен компонент вариться в окремому горщику [2, с. 285]. А при приготуванні кваші — використовується великий горщик, у який кладеться три пригорщі житнього і дві — гречаного борошна [2, с. 295].

Другу за чисельністю в господарстві посудину — глечик — В. Щелоковська згадала лише в одному випадку як «кувшини с молоком, предназначенные для сметаны». Вона детально описала, яким чином збирали сметану й відстоювали «творог» [2, с. 300]. «Кубишка» (очевидно, тиквоподібна за формою) використовувалася для настоювання наливки [2, с. 303], вареної страви та запіканки [2, с. 304]. Під час виготовлення запіканки отвір кубишки замазували тістом.

Макітри, як і горщики, були різного розміру. Великі макітри використовувалися для приготування опари для паляниць (із пшеничного борошна) і виброджування тіста [2, с. 277]. Очевидно, подібні макітри застосовували з такою ж метою для приготування гречаників [2, с. 278]. Цікаво, що при виготовленні житнього хліба обходилися без макітри.

Імовірно (принаймні так зафіксовано нашими польовими дослідженнями), меншою була макітра для розтирання макогоном маку [2, с. 279] на начинку в пироги, «розминання» вареної картоплі для «картошника», «картоплі з конопляним сім'ям чи з маком» [2, с. 293]. Середню за розмірами макітру використовували для приготу-

вання рідкого тіста на пшеничні галушки. Для цього тісто в ній «били ополоником» [2, с. 283]. Таку макітру доцільно було використовувати для складання вареників [2, с. 287], пампушок [2, с. 296] для середньої за кількістю членів родини. Велика родина, очевидно, використовувала для цього велику макітру. Середню за розміром макітру використовували для запікання «лапшовника» [2, с. 288], голубців [2, с. 293], «плескани» [2, с. 294], шуликів [2, с. 296], висмажування смальцю із сала [2, с. 303].

Найменшу «макортеть» використовували для замочування і розтирання пшона, коли готували борщ [2, с. 281]. Очевидно, її ж використовували для «розминання» пригорщі пшона і сім'я конопель для «поливки» [2, с. 293].

Подібна за формою до макітри ринка мала кардинально інше призначення. У ній доводили до готовності страви (сальник, смажену картоплю [2, с. 286], бабку [2, с. 288]) у печі. Широкий отвір ринки дозволяв заздалегідь підготовленим продуктам рівномірно підсмажуватися.

Глиняна миска могла використовуватися як заміник макітри для запікання «лапшовника» [2, с. 288] та солянки з рибкою і капустою [2, с. 292]. У печі в мисках сушили дрібні, порізані яблука [2, с. 300]. Проте здебільшого в кухонній практиці миски були призначені для розливання, застигання холодцю [2, с. 292], вісяного киселю [2, с. 295], готування «холодного», викладання «холодного з раків» [2, с. 292].

В одному випадку дослідниця згадала про використання в кухонній практиці виробу не кухонного призначення — покритки на вулик. Хоча вона не уточняє, з якого матеріалу її виготовлено, можна припустити, що вона була глиняною, оскільки такі вироби використовувалися на той час на території Лівобережної України. На покритку для вулика іноді клали поросю для запікання в печі [2, с. 285].

Очевидно, саме наприкінці XIX ст. у побут мешканців Куп'янського повіту почали входити «череп'яні банки». В. Щелоковська зафіксувала використання такого виробу для приготування наливки [2, с. 303].

Дослідниця звернула увагу на магичні дії з глиняним посудом. Наприклад, коли в корови «від уроку» пропадало молоко, рано-вранці до сходу сонця з глечиком необхідно було йти до колодязя, набирати в нього непочатої води, перехрестивши колодязь, і сказати «Господи, благослови» [2, с. 275]. Як вода набереться, неодмінно підійде та людина, що зурочила. Тоді необхідно самій подивитися в глечик, а людину, що зурочила, примусити поглянути також. Потім йти додому, воду з глечика вилити в чашку, покласти туди хрест із першого випеченого хліба і дати корові. Вірили, що в цьому випадку молоко додасться. Можна було здійснити інший магичний акт — відрізати краєць з першого, витягнутого з печі хліба, віднести його до колодязя вночі, щоб ніхто не бачив, підвісити його на мотузці. Рано-вранці взяти цей шматок, покласти в глечик і поставити на сарай, де перебуває корова. І так робити три вечірні зорі. На день же приймати. На третю ранішню зорю дати цей хліб корові [2, с. 275]. Хрест видавлювали ребром долоні також на маслі, зібраному в горщик для зберігання [2, с. 300].

Також фіксувала різні прикмети, пов'язані з використанням глиняного посуду. Наприклад, якщо в горшок зі стравою потрапляла вуглина — чекали «гостя ближнього», якщо «огнина» — уважали, що гість буде «скверний і кляузний». Якщо горщик з борщем чи кашею перевертався, підмічали, що цього дня в родині буде сварка [2, с. 282]. Якщо в глечик з молоком падала миша — це знаменувало смерть когось із родини [2, с. 301].

Наступна частина статті В. Щелоковської присвячена опису щоденної трапези. Подавши вичерпний опис обов'язків кожного члена родини під час приготування їжі, подачі до столу, споживання страв, вона вже не акцентувала уваги на глиняному посуді. Лише в окремих випадках згадувала про нього. Зокрема, дізнаємося, що мати, бабуся чи невістка, яка готувала страву, приносила миску з ложками і висипала їх на стіл [2, с. 305].

Після вечері весь посуд, що був у використанні, перемивали. Проте існували певні

забобони. Так, не мили посуд перед п'ятницею, а якщо мили, то перемивали вранці, оскільки вірили, що «чорт нагляда». Також говорили, що взагалі звечора ніколи не повинні перемиватися ні горщики, ні ложки, а то долі нічого буде їсти. Тому деякі господині, хоча й перемивають звечора посуд, але в окремий горщик кладуть щось зі страви для долі [2, с. 306].

Подано «приблизний склад» страв на будень і на свято. Як з'ясувалося, на снідання зазвичай подавали одну страву. Наприклад, у скоромний день — галушки із салом, у пісний — холодець із риби. На обід подавали дві страви — борщ і кашу. На полудень варених страв не зазначено. На вечерю готували одну страву, якщо пісну, то затірку, якщо скоромну, то юшку з картоплею і салом. Схоже меню було і на празник, але сніданку цього дня не готували, на вечерю доїдали борщ, що лишився з обіду, і варили локшину [2, с. 308]. Таким чином, знаючи асортимент посуду, необхідного для приготування і подачі на стіл згаданих страв, можна порахувати, скільки зазвичай щодня використовувала господиня посудин. Для приготування описаних страв достатньо було 3–5 горщиків. Для подачі їх до столу — 2 миски.

Останній пункт присвячено опису празникових та інших особливих трапез. Звичайно, не обійшлося без опису глиняного посуду. Зокрема, на Святвечір на покуті під іконами на сіні спочатку ставили горщики з кутею й узваром. Потім, коли зварились горох і капуста, їх також ставили на покуть. Капусту — напроти куті, горох — напроти узвару. Усі чотири горщики накривали книшами й пирогами, а знімали цю випічку, коли прибирали горщики з покутя лише на третій день [2, с. 309]. Їжу споживали з мисок. Після вечері ту миску, з якої їли узвар, не мили, а кожен клав у неї ложку догори денцем таким чином, щоб ложки оточували миску вінцем. На ложки клали книш. Уранці дивилися — чия ложка перевернулася — той найпершим умре [2, с. 310].

На Голодний Святвечір («Крещенський Соцельник») кропили господарство свяченою водою з миски [2, с. 311]. На миску клали млинці

на масляну [2, с. 312]. Окрім того, миски використовувалися для приготування маси для мандриків. Готові мандрики складали в макітру чи ринку [2, с. 313]. Макітри використовували для «галуніння» яєць на Великдень. Для кожної з фарб використовували окремі горщики. До того ж для червоної фарби використовували лише новий горщик, оскільки святили лише яйця, пофарбовані в червоне. Макітра використовувалася для вчинення опари на паски [2, с. 315].

Таким чином, читаючи статтю В. Щелоковської, ми можемо уявити весь спектр використання глиняного посуду в народній культурі харчування населення Куп'янського повіту. Порівнюючи наведені дослідницею відомості з матеріалами, поданими в працях попередників [8], доходимо висновку, що її робота цілком самостійна, висвітлює регіональну специфіку і водночас містить значний масив порівняльного

матеріалу. Вивчаючи подані В. Щелоковською дані, стає зрозуміло, що мешканці тогочасного Куп'янського повіту мали розмаїту культуру харчування, вагомим компонентом якої був глиняний посуд. Використовувався широкий асортимент глиняних посудин різних форм, розмірів, типів, у яких готували (варили, тушкували, запарювали, скисали продукти харчування), зберігали (відстоювали, охолоджували), подавали страви та напої. Описаний регіон, територіально розташований на крайній східній межі з сусідньою державою, був включений у традиційну українську культуру харчування. Праця В. Щелоковської «Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами» є не лише одним із найважливіших джерел для вивчення культури харчування українців кінця ХІХ ст., але й еталоном для сучасних етнографічних досліджень.

1. [Щелоковская В. Д.] Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами. Составила В. Д. Щелоковская / В. Д. Щелоковская // *Иванов П. В. Жизнь и поверья крестьян Купянского уезда Харьковской губернии* / П. В. Иванов. – Х. : ХОЦНТ ХБФ імені Андрія Первозваного «Майдан», 2007. – 58 с.

2. В. Щ. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами / В. Щ. // *Этнографическое обозрение*. – М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. – 1899. – № 1–2. – С. 266–322.

3. *Иванов П. В. Жизнь и поверья крестьян Купянского уезда Харьковской губернии* / П. В. Иванов. – Х. : ХОЦНТ ХБФ імені Андрія Первозваного «Майдан», 2007. – 58 с.

4. *Метка Л. Гончарство Слобідської України в другій половині ХІХ – першій половині ХХ століття* / Л. Метка. – Полтава : АСМІ, 2011. – 240 с. – (Українські керамологічні студії; вип. 2).

5. Петро Іванов – дослідник Куп'янщини (1837–1931) : бібліографічний покажчик / Харківська державна наукова бібліотека ім. В. Г. Короленка, Спілка етнологів та фольклористів м. Харкова ;

Уклад. О. М. Дмитрієва ; наук. ред. М. М. Красиков. – Х. : Крок, 2007. – 104 с.

6. *Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна*. – К. : Молодь, 1993. – 408 с.

7. *Соколовский Л. Гончары в Купянском уезде в 1880 году* // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. – Х. : типография Губернского управления, 1883. – Вып. 2. – С. 33–57.

8. *Щербань О. Глиняний посуд в культурі харчування українців кінця 1860-х – початку 1870-х років (за матеріалами, зібраними Павлом Чубинським)* // Україна в етнокультурному вимірі століть. До 175-річчя з дня народження видатного українського етнографа Павла Чубинського : зб. наук. праць / відп. ред. П. М. Чернега. – К. : Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова, 2014. – С. 92–98.

9. *Щербань О. В. Глиняний посуд в українській селянській трапезі: еволюція сервірування столу від народного до псевдоелітарного (остання чверть ХІХ – початок ХХІ століття)* // *Культурна спадщина Слобожанщини* : зб. наук. ст. / наук. ред. Красиков М. М., Щербина Е. Б. – Х. : Курсор, 2012. – Чис. 26. – С. 190–194.

10. *Щербань О. Глиняний чайник в культурі харчування українців* // *Вісник національної академії мистецтв*. – Л. : ЛНАМ, 2012. – Вип. 23. – С. 327–334.