



Олена ЩЕРБАНЬ

ДОСЛІДЖЕННЯ ВАРВАРИ ЩЕЛОКОВСЬКОЇ ЯК ДЖЕРЕЛО ВИВЧЕННЯ НАРОДНОЇ КУЛЬТУРИ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ

Вперше в українській етнології проаналізовано працю Варвари Щелоковської (В. Щ.) у площині дослідження традиційної культури харчування українців. Досліджено внесок 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 В. Щ.

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

© О. ЩЕРБАНЬ, 2015

На глиняний посуд як вагому складово традиційно-побутової культури українців науковці звернули увагу лише з кінця XIX ст. — в 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. Дане 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 первинних спроб вивчення глиняного посуду в побуті, першим поглибленим описом стосовно даної 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 р. в журналі «Этнографическое обозрение» [1]. 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 [7; 2; 4]. Цей вчений-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 Варвара Щелоковська. Вона повною мірою реалізувала наукові настанови Петра Іванова в статті, яка стала своєрідною енциклопедією культури харчування мешканців Куп'янщини кінця XIX століття. В основі дослідження — матеріали, зібрані в Куп'янському повіті Харківській губернії зі слів селянок Марфи Столяревської, Параски Тур, Лукерії Солодкої та інших [1, 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, в 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. Щ. — є першою, в якій так детально і комплексно описано народну українську кухню, включаючи описи продуктів, які вживали в обробленому й сирому вигляді, святкові і буденні страви та напої, способи їх подачі до столу. Подано досі найдетальніший перелік глиняного посуду, який використовувався в українській родині в повсякденні. В дослідженні також відображено окремі особливості характеру українців, правила поведінки за столом (в будні і в свята), приказки стосовно страв та напоїв, їжі загалом, окремі елементи обрядовості, зокрема родильної. Це студія — одна з небагатьох, де описано глиняний посуд не відірвано від сфери життя, а в контексті. 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 в 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 речовин, види обробки, заготівлі, збереження їх поживності під час різних способів приготування — ці аспекти виокремлені в праці В. Щ. як важливі площини наукових досліджень. Дослідниця зробила висновок, що сфера харчування народу заслуговує найдетальнішого вивчення з огляду на те, що страви і напої впливають на фізичний, розумовий і навіть моральний розвиток людини. Відтак особливості національної кухні з часом неминуче викликають і особливості в характері нації та її культурі [1, с. 268].

Стаття Варвари Щелоковської умовно ділиться на окремішні інформаційні частини. В першій з них описано гостинність українців, їх можливості і бажання смачно поїсти, подано приказки і примовки стосовно страв, кухарських умінь господині. Але про глиняний посуд не згадано [1, с. 268—270].

Друга, надзвичайно важлива частина для сучасного стану дослідження української народної культури харчування, присвячена характеристиці кухон-

ного начиння. Дослідниця логічно 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 рублі. Тобто вироби з глини були одними з найбільш чисельних, але не найчисельнішими. А по вартості — досить дешевими. Як виявилось внаслідок аналізу опису, здійсненого Варварою Щелоковською, серед кухонного інвентарю переважали вироби з дерева — їх було втричі більше, ніж глиняних [1, с. 271].

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

- горщиками для варіння страв (близько 15 штук різних величин, 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 горищі як і інший не використовуваний у даний період посуд), полив'яною солянкою (3 копійки);
- чайником, покришками (вартістю 2—3 копійки). Підмітимо, що покришок було лише 3—4. Тобто, «персональну» покришку мав не кожен горщик. Усі тарілки були дерев'яними.

В результаті аналізу подальшого тексту з'ясовано, що перелік глиняного посуду Куп'янського повіту, наведений у цій частині, неповний. Зокрема, дослідниця не згадала про «ринку» [1, с. 286, 288], «кубишку» [1, с. 303—304], «череп'яну банку» [1, с. 303].

Відомо, що Куп'янськ і наближені до нього слободи Горохуватка, Гаврилівка та Пригородок-Кам'яний були гончарними осередками [3, с. 23]. Зважаючи на цей факт, немає сумніву, що наприкінці XIX ст. кустарний посуд у господинь Куп'янщини був здебільшого місцевого виробництва. Дослідник Лев Соколовський описав асортимент продукції гончарів Куп'янського повіту станом на 1880-й рік [6]. Порівнюючи цей опис з наведеним Варварою Щелоковською, можемо зробити цікаві висновки, але це тема іншої студії. Наприкінці XIX ст. у побут

українського селянства міцно увійшли і глиняні виробни 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 ж самостійно. Як у випадку з чашками, яких було «з пів-дюжини», «кам'яних з блюдечками» [1, с. 272]. Інтенсивний розвиток фарфоро-фаянсової промисловості, окрім глиняного посуду кустарного виробництва для сервірування столу для селянської трапези, спричинив і використання фаянсового посуду. Кожна більша 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 в сфері випуску цієї елітної продукції (призначеної, насамперед, для користування нею еліти), фабриканти почали випускати значну кількість дешевого фаянсового посуду, призначеного для посередньо заможних селянських родин. Він був ненабагато дорожчий за гончарний. Зокрема, фаянсовий чайник у Куп'янському повіті наприкінці XIX ст. коштував 20 копійок, тоді як кустарний полив'яний — 17 копійок [1, с. 271—272]. Разом із тим, 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 слабо помітні на перший погляд доповнення до столового посуду українських селян, призвели до появи певних тенденцій у культурі харчування українців, що більш рельєфно проявилися в XX столітті [9; 10].

Частину функцій з тих, що раніше виконував глиняний посуд, перебрали на себе чавунні «чавуни, чугуни», які використовувалися «для варива» та прання [1, с. 271].

Наступний невеликий інформаційний фрагмент статті Варвари Целоковської присвячено звичаям та магічним діям, що відбувалися при купівлі посуду і введенню його в господарство. Господині Куп'янського

повіту, як і повсюдно на Україні, вибираючи новий горщик, стукали по ньому рукою і прислуховувалися до гулу (звуку). Вважали, що глухий звук свідчить, що це «горщик» — борщ у ньому не буде вдаватися, дзвінкий — «горщиця» — все зварене в ньому буде смачним [1, 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 вдаватися, можливо з причини швидшого випаровування рідини. Разом з тим, не варто виключати і «магічну» складову такого порівняння. «Горщиця» — жіночого роду [5, с. 229]. Саме жінка народжує дітей, готує страви, господиня в хаті, біля печі. Відповідно, в горщику жінці повинні були вдаватися страви та напої. Про те, що вибір «горщиці» має не лише раціональний 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». У іншому випадку тісто б не вдавалося [1, с. 274].

Згадано дослідницею і первинні способи підготовки новокупленого 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 витолену піч на ніч. Або новий горщик ставили на жар, аби розігріти посудину, виймали, вливали гарячої води, всипали невелику кількість житнього борошна, накривали покриткою і давали вихолонуті. Ці дії робили горщик менш пористим і більш міцним. Оскільки житнє борошно зменшувало пористість поверхні виробів, заповнювало мікро-дефекти. В «Етнографії українського гончарства: Лівобережна Україна» (1993 р.) етнографа Олесь Пошивайла звернено увагу і на інший аспект цих дій: це магічний акт наділення самого посуду плодючістю [5, с. 232].

Інший різновид глиняних виробів — глечики — вибирали інакше. Його не брали за вінця, а просували руку всередину, нащупуючи на дні пуп (підвищення по центру, навмисно сформоване гончарем). Вважали, що в такому виробі буде збиратися багато сметани. Очевидно, наявність «пупа» в глечика

натякає на те, що на відміну від горщика, саме «чоловіча» іпостась мала забезпечувати його продуктивне використання. Забобоном слід вважати заборону видування з нього соломи. Вважали, 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. Вважалося, що після такої обробки «сметана краще перебирається». Рационального підтвердження такої дії немає. Очевидно, в даному 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 прямих рослин — свіжої чи сушеної череди або дрібних скипок верболозу. Їх клали в глечик, наливали кип'ятком, накривали покоришкою і давали з пів години пропаритися. Потім глечики вимивали і ставили в піч вижаритися. Цим же способом випарювали старі глечики й після того, як з них виберуть творог. 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 [1, с. 273].

Основну частину статті присвячено опису рецептури і технології приготування страв та напоїв. Мені не відомо такого повного опису цих аспектів, як зробила Варвара Щелоковська. Значну увагу вона приділила посуду та особливостям використання теплотехнічних споруд у процесі приготування окремих страв.

Найбільш поширена в господарстві глиняна посуда — горщик — фігурує у багатьох рецептах. Зокрема, стравах та напоях, що потребували термічної обробки в печі. В горщиках варили хміль під час приготування дріжджів [1, с. 277], борщ [1, с. 281], квасок, капусту, юшку, галушки [1, с. 282], локшину [1, с. 283], кашу [1, с. 284], «холодці», «фляки» (рубці) [1, с. 285], «підлеву» [1, с. 286], «молозево» [1, с. 288], раковий куліш [1, с. 291], рибний холодець

[1, с. 292], пурю [1, с. 294], квашу, кисіль [1, с. 295], «озвар» [1, с. 296].

Лише в одному випадку згадується, що посудину, в якій готували «лемішку», накривали покоришкою [1, с. 288].

Окрім того, в горщиках зберігали сметану й масло [1, с. 300].

У переліку кухонного начиння Варвара Щелоковська згадала «горщик для приготування опари». Привертає увагу його висока вартість — 40 копійок, що удвічі більша за найбільші горщики і свідчить про великі розміри виробу. Але в рецептах приготування опари згадується макітра [1, 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, як правило, не наводить важливої для сучасного дослідника інформації про те, який за розмірами горщик використовується, скільки інгредієнтів для приготування страв класти в горщик. Що, звичайно, дещо збіднює подавану нею інформацію. На відміну, наприклад, від праць Миколи Маркевича та Павла Чубинського, які в цьому аспекті дещо виграють, В. Щ. уточнює, наприклад, що в разі приготування «складного» (з різних видів м'яса) холодцю, кожен компонент вариться в окремому горщику [1, с. 285]. А при приготуванні кваші — використовується великий горщик, в який кладеться три пригоршні житнього і дві — гречаного борошна [1, с. 295].

Другу за чисельністю в господарстві посудину — глечик — Варвара Щелоковська згадала лише в одному випадку. Як «кувшини с молоком, предназначенные для сметаны». Детально описала, яким чином збирали сметану й відстоювали «творог» [1, с. 300].

«Кубишка» (очевидно, тиквоподібна за формою), використовувалася для настоювання наливок [1, с. 303], вареної та запіканки [1, с. 304]. Під час виготовлення запіканки отвір кубишки замазували тістом.

Макітри, як і горщики, були різнорозмірними. Великі макітри використовувалися для готування опари для паляниць (з пшеничного борошна) і виброжування тіста [1, с. 277]. Очевидно, подібні макітри застосовували з такою ж метою для готування гречаників [1, с. 278]. Цікаво, що при виготовленні житнього хліба обходилися без макітри.

Ймовірно (принаймні так зафіксовано моїми польовими дослідженнями), меншою була макітра для розтирання макогоном маку [с. 279] на начинку в пироги, «розминання» вареної картоплі для «картошника», «картоплі з конопляним сім'ям чи з маком» [1, с. 293]. Середню за розмірами макітру використовували для приготування рідкого тіста на пшеничні галушки. Для цього тісто в ній «били ополоником» [1, с. 283]. Таку макітру доцільно було використовували для складання вареників [1, с. 287], пампушок [с. 296] для середньої за кількістю членів родини. Велика родина, очевидно, використовувала для цього велику макітру. Середню за розміром макітру використовували для запікання «лапшовника» [1, с. 288], голубців [1, с. 293], «плескани» [1, с. 294], шуликів [1, с. 296], висмажування смальцю з сала [1, с. 303].

Найменшу, «макортеть», використовували для замочування і розтирання пшона для приготування борщу [1, с. 281]. Очевидно, її ж (хоча у тексті зазначено «макітра») використовували для «розминання» пригоршні пшона і сім'я конопель для «поливки» [1, с. 293].

Подібна за формою до макітри ринка мала кардинально інше призначення. В ній доводили до готовності страви (сальник, смажену картоплю [1, с. 286], бабку [1, с. 288]) в печі. Широкий отвір ринки давав змогу заздалегідь підготовленим продуктам рівномірно підсмажуватися.

Глиняна миска могла використовуватися як заміник макітри, для запікання «лапшовника» [1, с. 288] та солянки з рибою та капустою [1, с. 292]. В печі у мисках сушили дрібні, порізані яблука [1, с. 300]. Але здебільшого, в кухонній практиці, миски не використовувалися в печі. Вони призначені для розливання, застигання холодцю [1, с. 292], вівсяного киселю [1, с. 295], готування «холодного», викладання «холодного з раків» [1, с. 292].

В одному випадку дослідниця згадала про використання в кухонній практиці виробу не кухонного призначення — покрішки на вулик. Хоча вона не уточняє, з якого матеріалу її виготовлено, можна з великою долею імовірності припустити, що вона була глиняною. Оскільки такі вироби використовувалися на той час на території Лівобережної України. На покрішку для вулика іноді клали порося для запікання у печі [1, с. 285].

Очевидно, саме наприкінці ХІХ ст. в побут мешканців Куп'янського повіту почали входити «череп'яні банки». Варвара Щелоковська зафіксувала використання такого виробу для приготування наливки [1, с. 303].

Звернула увагу на магичні дії з глиняним посудом. Наприклад, коли у корови «від уроку» ставало мало молока, рано вранці до сходу сонця з глечиком необхідно було йти до колодязя, набирати в нього непочатої води, перехрестивши колодязь і сказати «Господи, благослови» [1, с. 275]. Як вода набереться, неодмінно підійде та людина, що зурочила. Тоді необхідно самій подивитися в глечик і людину, що зурочила, примусити поглянути. Потім йти додому, воду з глечика вилити в чашку, покласти туди хрест з першого випеченого хліба і дати корові. Вірили, що в цьому випадку молоко додасться. Або провести інший магичний акт. Відрізати краєць з першого, витягнутого з печі хліба, віднести його до колодязя вночі, щоб ніхто не бачив, підвісити 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 вранішню зорю дати цей хліб корові [1, с. 275]. Хрест видавлювали ребром долоні і на маслі, зібраному в горщик для зберігання [1, с. 300].

Також фіксувала різні прикмети, пов'язані з використанням глиняного посуду. Наприклад, якщо в горщик зі стравою потрапляла вуглина — чекали «гостя ближнього», якщо «огнина» — вважали, що гість буде «скверный и кляузный». Якщо горщик з борщем чи кашею перевертався, підмічали, що цього дня в родині буде сварка [1, с. 282]. Якщо в глечик з молоком падала миша — це знаменувало смерть когось з родини [1, с. 301].

Наступна частина статті Варвари Щелоковської присвячено опису щоденної трапези. Подавши вечерний опис обов'язків кожного члена родини під час готування їжі, подачі до столу, споживання страв, вона вже не акцентувала увагу на глиняному посуді. Лише в окремих випадках згадала про нього. Зокрема, дізнаємося, що мати, бабуся чи невістка, яка готувала страви, приносила миску з ложками і висипала їх на стіл [1, с. 305].

Після вечері увесь посуд, що був у використанні, перемивали. Якщо ж не перемивали — у випадку забобон. Так, не мили посуд перед п'ятницею, а

якщо мили, то перемивали вранці. Оскільки вірили, що «чорт нагляда». Також говорили, що взагалі з вечора 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 [1, с. 306].

Подано «приблизний склад» страв для будня і свята. Як виявилось, на снідання зазвичай подавалася одна страва. Наприклад, в скоромний день галушки з салом, у пісний — холодне з рибою. На обід дві страви — борщ і каша. На полудник варених страв не зазначено. А на вечерю — одна страва. Пісна — затірка, скоромна — юшка з картоплею і салом. Схоже меню було і на празник. Але сніданку цього дня не готували. А на вечерю доїдали борщ, що лишився з обіду і варили локшину [1, 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 і узваром. Потім, коли зварились горох і капуста, їх також ставили на покуть. Капусту — напроти куті, горох — проти узвару. Всі чотири горщики накривали книшками й пирогами, а знімали цю випічку, коли прибирали горщики з покутя лише на третій день [1, 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. Вранці дивилися — чия ложка перевернулася — той найпершим умре [1, с. 310].

На Голодний Святвечір («крещенський сочельник») кропили господарство свяченою водою з миски [1, с. 311]. На миску клали блини на масляну [1, с. 312]. Окрім того, миски використовувалися для приготуванні маси для мандрик. Готові мандрики складали в макітру чи ринку [1, 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 лише пофарбовані в червоне яйця святити. Макітра використовувалася для вчинення опари на паски [1, с. 315].

Таким чином, читаючи статтю Варвари Щелоковської, ми можемо уявити весь спектр використання глиняного посуду в народній культурі харчування населення Лівобережної України. Порівнюючи наведені дослідницею відомості з матеріалами, поданими в працях попередників [8], можна зробити висновок, що її робота цілком самостійна, висвітлює регіональну специфіку і водночас містить великий масив порівняльного матеріалу. Вивчаючи подані В. Щ. дані, стає зрозуміло, що мешканці тогочасного Куп'янського району 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, що територіально знаходився на крайній східній межі з сусідньою державою, був включений у традиційну всеукраїнську культуру харчування. Праця Варвари 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 XIX ст., але й еталоном для сучасних етнографічних досліджень.

1. В. Щ. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами / В. Щ. // Этнографическое обозрение. — Москва : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете, 1899. — № 1—2. — С. 266—322.
2. Иванов П.В. Жизнь и поверья крестьян Купянского уезда Харьковской губернии / П.В. Иванов. — Харьков : ХОЦНТ ХБФ імені Андрія Первозваного «Майдан», 2007. — XLIII, 216, X, 58 с.
3. Метка Л. Гончарство Слобідської України в другій половині XIX — першій половині XX століття / Людмила Метка. — Полтава : АСМІ, 2011. — 240 с. — (Українські керамологічні студії; вип. 2).
4. Петро Іванов — дослідник Куп'янщини (1837—1931): Біобібліографічний покажчик / Харківська державна наукова бібліотека ім. В.Г. Короленка ; спілка етнологів та фольклористів м. Харкова ; уклад О.М. Дми-

- трієва ; наук. ред. М.М. Красиков. — Харків : Крок, 2007. — 104 с.
5. Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна / Олесь Пошивайло. — Київ : Молодь, 1993. — 408 с.
 6. Соколовский Л. Глиняний посуд в українській селянській трапезі: від народного до псевдоелітарного (остання чверть XIX — початок XXI століття) / Лев Соколовський, Олена Щербань // Народознавчі зошити. — 2012. — № 1. — С. 59—61.
 7. [Щелоковская В.Д.]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами / [В.Д. Щелоковская] // Иванов П.В. Жизнь и поверья крестьян Купянского уезда Харьковской губернии. — Харків : ХОЦНТ ХБФ імені Андрія Первозваного «Майдан», 2007. — 58 с.
 8. Щербань О. Глиняний посуд в культурі харчування українців кінця 1860-х — початку 1870-х років (за матеріалами, зібраними Павлом Чубинським) / Олена Щербань // Україна в етнокультурному вимірі століть. До 175-річчя з дня народження видатного українського етнографа Павла Чубинського. Зб. наук. праць / відповід. редактор П.М. Чернега. — Київ : 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 XIX — початок XXI століття) / О.В. Щербань // Культурна спадщина Слобожанщини: зб. наук. ст. число 26 / наук. ред. Красиков М.М., Щербина Е.Б. — Харків : Курсор, 2012, — С. 190—194.
 10. Щербань О. Глиняний чайник в культурі харчування українців / Олена Щербань // Вісник національної академії мистецтв. — Львів : ЛНАМ, 2012. — Вип. 23. — С. 327—334.

Olena Shcherban

THE WORK OF
VARVARA SHCHELOKOVSKA
AS A SOURCE OF RESEARCHING
THE TRADITIONAL CULTURE
OF NUTRITION AMONG THE UKRAINIANS

The paper presents an analyses of Varvara Shchelokovska's work in the area of investigation in the traditional culture of nutrition among the Ukrainians, which is done in the Ukrainian ethnology for the first time. The authors contribution in researching of mentioned theme is explored. The aspects and questions, which need the appropriate attention of contemporary ethnographers, considering demands and level of development of the contemporary ethnology, history, culturology, art studying and ceramology are selected. A conclusion about the high level of informativity and scientific diligence of analyzed V. S. work is maid.

Keywords: Ukraine, Ukrainians, Kupianski district, pottery, tradition, culture of nutrition.

Олена Щербань

ИССЛЕДОВАНИЕ ВАРВАРЫ ЩЕЛОКОВСКОЙ
КАК ИСТОЧНИК ИЗУЧЕНИЯ НАРОДНОЙ
КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ УКРАИНЦЕВ

Впервые в украинской этнологии проанализированы труд Варвары Щелоковской (В. Щ.) в плоскости исследования традиционной культуры питания украинцев. Исследован вклад автора в изучение поднятой темы. Выделены аспекты и вопросы, требующие должного внимания современных этнографов с учетом потребностей и уровня развития современной этнологии, истории, культурологии, искусствоведения и керамологии. Сделан вывод о высоком уровне информативности и научной тщательности анализируемой работы В. Щ.

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