

ОПИСИ ТРАДИЦІЙНОЇ МАТЕРІАЛЬНОЇ КУЛЬТУРИ УКРАЇНЦІВ НА СТОРІНКАХ ЧАСОПИСУ «ЭТНОГРАФИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ» (1889–1916)

Михайло Глушко

УДК 39(=161.2)(051)“1889/1916”

У статті йдеться про етнографічні дослідження з традиційної матеріальної культури українців (житло та їжу), опубліковані українськими й російськими народознавцями на сторінках журналу «Этнографическое обозрение» (1889–1916). З'ясовано географію фіксації цих джерел (історико-етнографічні райони України), їхній науковий характер, достовірність, історичне значення для сучасної української етнології.

Ключові слова: «Этнографическое обозрение», українці, матеріальна культура, етнографічні джерела.

The article is dedicated to the ethnographical data on traditional material culture of Ukrainians (dwelling and food) published by Ukrainian and Russian ethnographers on the pages of *Etnograficheskoe Obozrenie (Ethnographic Review)* magazine (1889–1916). The localization of these sources origins (historical and ethnographic regions of Ukraine), their scientific character, authenticity, historical significance for the modern Ukrainian Ethnology are established.

Keywords: *Etnograficheskoe obozrenie (Ethnographic Review)*, Ukrainians, material culture, ethnographical sources.

Наприкінці ХІХ — на початку ХХ ст. значну частину народознавчих досліджень про традиційну культуру і побут українців оприлюднили в загальновідомому російському науковому журналі «Этнографическое обозрение» — друкованому органі Товариства природознавства, антропології та етнографії при Московському університеті. Однак у сучасній українській науці відомості і про саме періодичне видання, і про присутні на його сторінках публікації з української тематики є дуже рідкісними, причому довідкового характеру і не завжди високої якості [12; 14; 15]. Невисокої оцінки заслуговує також нещодавно опублікована оглядова стаття Сергія Микитчука «Українська етнографія на сторінках російського журналу “Этнографическое обозрение” (кінець ХІХ — початок ХХ ст.)», в якій автор згадав лише деякі праці про народну культуру українців [17]. Найчастіше до публікацій у цьому часопису звертаються українські фольклористи, позаяк більшість надрукованих там наукових розвідок, матеріалів і рецензій стосується духовної культури. Достатньо нагадати імена найактивніших дописувачів (знавців усної народної творчості, традиційної звича-

євості та обрядовості, деяких видів народних знань українського етносу) журналу наприкінці ХІХ — на початку ХХ ст., таких як Микола Сумцов, Олександр Малинка, Петро Іванов, Михайло Васильєв, Митрофан Дикарєв, Христанф Ящуржинський та ін.

Водночас тогочасний читач мав змогу ознайомитися з кількома дослідженнями, в яких описано різні зразки традиційної матеріальної культури українців, зокрема житла та їжі. Слово «опис» ужите в заголовку нашої статті зумисне, позаяк надруковані в «Этнографическом обозрении» розвідки є цілковито етнографічними за характером, тобто описані в них етнокультурні явища автори зафіксували від живих носіїв етнічної культури або здобули методом безпосереднього спостереження. Доцільно наголосити й на тому, що ці етнографічні матеріали стосуються автохтонів трьох етнографічних районів України — Слобожанщини, Середньої та Нижньої Наддніпрянщини, які порівняно з іншими етнографічними одиницями (Поліссям, Поділлям, Бойківщиною, Гуцульщиною тощо), досліджені поки що мало. Це, мабуть, також спричинило спорадичне звернення етнологів до опублікованих у зазначеному часопису першо-

джерел. Отож запропоновано оглядовою розвідкою спробуємо частково заповнити цю прогалину, а заодно привернути увагу сучасних українських народознавців до етнографічних матеріалів з традиційного будівництва та народного харчування, які оприлюднили дослідники наприкінці ХІХ — на початку ХХ ст.

Упродовж першого періоду виходу журналу «Этнографическое обозрение» у світ (1889—1916) на його сторінках надрукували дві статті про житлово-господарський комплекс українців — Олександра Шарка «Малороссийское жилище» [28] та Віри Харузіної «Заметки о крестьянском жилище в Верхнеднепровском уезде Екатеринославской губернии» [27]. Про першого з них як етнографа будь-яка інформація в сучасній українській науковій літературі відсутня¹. В. Харузіна (1866—1931) доводилася рідною сестрою знаних російських народознавців кінця ХІХ — початку ХХ ст. — Михайла, Миколи та Олексія Харузіних. Вона була першою в Росії жінкою-професором етнографії; читала етнографічні курси в Московському археологічному інституті та на Вищих жіночих курсах (з 1907 р.), а в радянський період — у Московському університеті [21, с. 60; 26, с. 426].

О. Шарко написав свою працю на основі власних спостережень, про що він побіжно зазначив у тексті, зокрема загальними фразами на кшталт: «Наскільки я міг зауважити...» [28, с. 120, 127]; «Мені доводилось бачити...» [28, с. 125]; «Мені не вдалося виявити яку-небудь правильність у розташуванні господарських споруд» [28, с. 125] тощо. Крім цього, більшість рисунків, на яких графічним способом відтворено об'єкти традиційного будівництва («Хата зі сіньми і хижою», «Хата зі сіньми і коморою», «Хата без сіней і комори», «Зовнішній вигляд клуні»), підписані його прізвищем [28, с. 120—121 (рис. 1), 122—123 (рис. 2), 124—125 (рис. 3, 4)].

В. Харузіна вивчала народне житло українців особисто під час однієї з польових етнографічних мандрівок на початку ХХ ст. [27, с. 127—128]. До речі, разом з нею подо-

рожував теренами України також О. Харузін — автор світлин з відзнятими об'єктами традиційного будівництва степової зони, які описала його сестра.

О. Шарко вивчав сільські поселення, житло, двір і садибу Лівобережної України. Зібраний ним етнографічний матеріал походить, за твердженням автора, із сіл, які «часто зустрічаються вздовж правих берегів Сули, Псьола, Ворскли та їхніх приток» [28, с. 119], тобто на території Слобожанщини та лівобережної частини Середньої Наддніпрянини. Водночас у тексті побіжно згадуються інші місцевості України — Радомишльський і Сквирський повіти Київської губернії [28, с. 129, 130], а також «уїзди Волинської губернії, ближче до Полісся» [28, с. 129] та «північні уїзди Чернігівської губернії» [28, с. 130]². Однак в усіх цих випадках мимохідь ідеться лише про освітлення помешкання лучиною.

Проте В. Харузіна зазначила конкретні населені пункти, де збрала етнографічні відомості про житлово-господарський комплекс, — села Божедарівку, Виселки, Олексіївку, Коломоївку та містечко Веселі Терни Верхньодніпровського повіту Катеринославської губернії [27, с. 127]. Нині, порівняно з 1905 роком, коли опублікували працю російської дослідниці, історична доля названих населених пунктів докорінно змінилася. Так, містечко Веселі Терни стало одним із районів Кривого Рогу. Божедарівка — це вже однойменний масив на півдні Тернівського району Кривого Рогу. Зникли з географічної карти Виселки та інші села. Словом, наявний у дослідженні В. Харузіної фактографічний матеріал географічно локалізується з теренами сучасного промислово-металургійного конгломерату м. Кривого Рогу.

О. Шарко почав свою статтю з опису природно-географічних умов та їхній вплив на зовнішній вигляд сільських поселень. Автор, зокрема, стверджував, що села часто мають лише одну вулицю, до якої виходять звивисті провулки, які закінчуються вигоном або полем. Хати розташовувалися переважно в глибині двору,

причому вікнами їх орієнтували на вулицю спорядично. Селянські садиби обов'язково розмежовував плетений тин [28, с. 119–120].

Залежно від кількості будівель у господарстві дослідник виділив три типи («категорії») садиб, що побутували на лівому березі Середньої Наддніпрянщини та на території Слобожанщини. Скажімо, садибу першої «категорії» становили житло і плетений «хлівець». Саме житло мало дві камери — хату та сіни. У лісовій місцевості хату зводили з дерева, у безлісній зоні її стіни виплітали з верби й обмащували глиною, яку перемішували з гноєм, або зводили цілковито з глини, тобто без дерев'яного каркаса. Ідеться тут і про «хижу» — маленьке господарське приміщення (фактично про комірку), яке примикало до сіней збоку і було об'єднане одним дахом з двома іншими камерами. Стіни цієї споруди теж виплітали з дерева й обліплювали глиною. «Дуже часто можна зустріти хату без сіней, з виходом безпосередньо у двір; така будівля є явищем тимчасовим, зумовлена браком засобів побудувати одночасно хату і сіни» [28, с. 120], — стверджував О. Шарко. Інакше кажучи, автор статті був очевидцем побутування однокамерного житла в басейнах рік Сули, Псла та Ворскли.

До другої «категорії» житлово-господарського комплексу належали садиби з трикамерним житлом — «хата + сіни + комора». На відміну від «хижі», комору зводили з дерева, так само, як хату та сіни. Крім цього, у коморі був дерев'яний поміст, а підвалини самої споруди встановлювали на дерев'яні підставки — «торчахи», які закопували в землю. Стіни комори, на відміну від стін хати, не обмащували глиною та не білили [28, с. 120–121].

Другий тип садиби доповнювали ще інші об'єкти будівництва — «хлів» для свиней (за наявності коней і корів в одній із частин споруди утримували також цих домашніх тварин), «погребник» і «клуня». Хлів мав прямокутну форму, виплетені стіни та солом'яний дах. Для захисту свійських тварин від великих морозів стіни цієї будівлі обліплювали глиною, перемішаною з гноєм. «Погреб-

ник» — це прямокутна споруда з плетеними стінами та конусоподібним солом'яним дахом. Вона фактично захищала від опадів погріб — чотирикутну яму.

Клуня, у якій зберігали збіжжя та молили снопи, була різних розмірів. За твердженням О. Шарка, залежно від кількості дубових «сох» як головного компонента її конструкції, розрізняли чотири-, шести- і навіть дванадцятисошні клуні. Зокрема, у клуні першого зразка чотири сохи розташовувалися одна від одної на відстані 10–12 аршинів (1 аршин — 71,12 см). Іншим важливим елементом конструкції цієї господарської будівлі були «присохи» — стовпи стін, які з'єднували горизонтальними жердинами. Змонтований відповідним способом каркас стіни переплітали лозою або дрібним горішником. Дослідник докладно описав також спосіб приготування «току» для молотби зернових і бобових культур [28, с. 122], що є рідкісним явищем в українській етнографічній науці.

Садиби третьої «категорії» належали заможним селянам. Тому описані раніше житлові та господарські будівлі доповнювали додаткові: окрема хата для челядників, окрема комора для зберігання зерна, хлів для свиней, окрема конюшня, «ольшанник» для зберігання вуликів узимку, «саж» для відгодівлі свиней, «льох». Серед названих об'єктів найцікавішим є, мабуть, «саж» — зрубна споруда незначних розмірів, завдяки чому свиня мало рухалася і швидко «нагулювала» масу [28, с. 123]. Тут докладно описано й конструкцію огорожі (некритої та накритої — з «острішком»), воріт і хвіртки селянської садиби, спосіб зведення колодязя, підйом води з нього за допомогою «журавля» тощо [28, с. 124–125].

У статті «Малоросійське жилище» йдеться і про інтер'єр селянської хати. Зокрема, автор розглянув два засадничі аспекти — функціональний розподіл внутрішнього простору помешкання та його облаштування.

Спершу дослідник описав зовнішній вигляд і конструкцію димохідного приладу, який стояв у сінях біля стіни, що примикала до хатньої

печі. Це був прямокутної форми комин-вивід («верх»), дерев'яний каркас якого переплітали прутами та обмазували зсередини і ззовні глиною. У сінях стояли також «ступа» з «товкачем» та «жорна» [28, с. 126–127].

Далі О. Шарко відтворив послідовність зведення головного об'єкта сільського житла — печі (вона займала четверту частину площі помешкання), описавши її місцезнаходження, зовнішній вигляд, загальну конструкцію, функціональне призначення окремих компонентів («череня», «припічка», «комина», «підпічка», «запічка») тощо. Між піччю й боковою стіною хати розміщувався дерев'яний «пл». Фігурують у дослідженні й інші предмети внутрішнього облаштування — лави, «хрест»-лава, ослін, стіл, «судники», «полиці», «помийниця» [28, с. 127–129]. Згадується тут і «каганець» — освітлювальний прилад, який наприкінці XIX ст. поступово витісняла лампа [28, с. 129–130].

Загалом аналіз змісту статті О. Шарка «Малороссийское жилище» засвідчує, що її автор справді працював з реальними об'єктами народного будівництва. Докладний опис конструкції житла й більшості господарських споруд, технології їхнього зведення, зазначення загальних розмірів кожного об'єкта і параметрів окремих його компонентів, відтворення будівель графічним способом (загальний вигляд і вигляд деталей у горизонтальному та вертикальному розрізах) тощо дають нам підстави стверджувати, що маловідомий сучасним знавцям традиційного будівництва народознавець справді був глибоко обізнаний з тонкощами етнографічної науки та збирав інформацію для своєї статті безпосередньо в польових умовах. Очевидним є також те, що описані ним об'єкти житлово-господарського комплексу походять з теренів Лівобережної України (Середньої Наддніпрянщини та Слобожанщини), позаяк основними рисами збігаються з об'єктами традиційного будівництва, які виявили й описали інші етнологи [4; 18, с. 170–185; 20, с. 15–20].

Натомість стаття В. Харузіної про народне житло українців правобережної частини Ниж-

ньої Наддніпрянщини має дещо загальніший характер, ніж дослідження О. Шарка. Іншими були й зовнішні чинники, які впливали на місцеве будівництво. По-перше, досліджені російським етнографом населені пункти розташовувалися поблизу залізрудних підприємств (рудників) та двох гілок залізничної колії, через що населення Верхньодніпровського повіту активно контактувало із «зовнішнім світом». По-друге, поряд було кілька німецьких колоній, які теж впливали на традиційний спосіб життя і побут тутешніх українців [27, с. 127]. Нарешті, по-третє, значний вплив мали на поселення та житло степової зони специфічні природно-географічні умови. Зокрема, авторка зауважила, що в селянських садибах досліджуваної місцевості дуже бідні на асортимент квітники та сади. Убогими виглядали й огорожі перед домівками, які були кількох типів — у формі дерев'яного плота, глинобитної стінки та стінки, зведеної з кварциту. Збоку та ззаду садибу не обгороджували, за рідкісним винятком, зовсім. Так само нічим не відділяли крайні хати сільського поселення від поля (степу) [27, с. 128–129].

На початку XX ст. двір українців Верхньодніпровського повіту Катеринославської губернії об'єднував хату і кілька господарських будівель — «загін» для корів, конюшню, споруди для утримання овець і домашньої птиці («овешник», «качатник» та ін.), клуню. Тут само зберігалися стоги із сіном, купи («кубики») кізяка як опалювального матеріалу тощо. За твердженням В. Харузіної, традиційний двір був вільної забудови (об'єкти житлово-господарського комплексу «розміщувалися без будь-якого певного плану»), але під впливом німців-колоністів у місцевих жителів дедалі частіше поширювалися будівлі, у яких «спільний дах об'єднує і хату, і стодолу, і конюшню» [27, с. 130]. Цю правду, зважаючи на давнє походження «довгої хати» («довгої хижі») в українців Карпат [19, с. 29–68], побутування наприкінці XIX — на початку XX ст. багатокамерного житла під одним «побоем» (стріхою) в інших етнографічних районах України (на Поліссі, Поділлі, Воли-

ні та ін.) [16, с. 55–62; 24, с. 346, 358, 373, 374 та ін.], твердження російської дослідниці про визначальний вплив німецьких колоністів на поширення відповідних будівель на теренах Нижньої Наддніпрянщини видається нам явним перебільшенням.

Усі споруди, крім клуні, місцеві українці зводили з глини. Дослідниця описала спосіб добування цього будівельного матеріалу, приготування з глини маси та виготовлення з неї саману. Ідеться тут і про тимчасове житло та побут селянської родини, яка лише заготовляла саман для майбутньої хати. Далі мовиться про технологічний процес спорудження стін будівлі, влаштування «сволока» і стелі, зведення крокв для даху. Значне місце в статті В. Харузіної відведено зовнішньому вигляду і типам даху, конструкції дверей та вікон. Згадала дослідниця і про початок поширення серед українців нової «моди» — зведення ганку («сінців», «колідора») перед вхідними дверима новобудови, запозичивши цю прибудову в німецьких колоністів [27, с. 134].

Облаштування інтер'єру традиційного помешкання В. Харузіна пов'язувала з наявністю кількості камер, тобто з його горизонтальним плануванням. У статті стверджується, що найпростішим житлом українців Верхньодніпровського повіту слугували двокамерні будівлі — «хата + сіни». У кутку хати стояла вариста піч, від якої безпосередньо через стелю і дах вів «димар». Однак етнограф безпідставно сумнівалася в тому, чи цей тип житла був найдавнішим у досліджуваній місцевості. «Найдавнішою, порівняно з ним, є, мабуть, хата, яка складається з трьох камер і має особливий опалювальний прилад та димар у сінях» [27, с. 135], — помилково зазначається у статті. Дослідниця докладно описала ще конструкцію та форму «димаря», який височів у сінях від долівки до даху й виступав над ним. Важливим складником комина-виводу було заглиблення — напівзакритий опалювальний прилад («кабич», «кабичка»), відтворений ще графічним способом (рис. 1). Крім цього, за твердженням етнографа, у деяких хатах час-

тину сіней разом з «кабичкою» відгороджували окремою стіною, унаслідок чого поставала окрема кімната — «хишка» («хишина», «чулан») [27, с. 136, 137].

Задля наочного ілюстрування побутування різних типів житла (дво-, три- та багатокамерного) на території Верхньодніпровського повіту в період проведення польової етнографічної експедиції В. Харузіна описала п'ять конкретних об'єктів житлово-господарського комплексу із сіл Божедарівки (хати № 1, 3, 5), Виселок (хата № 2) та Коломоївки (хата № 4), щоразу доповнюючи текст графічними малюнками із зазначенням місцезнаходження окремих камер, віконних і дверних проїм, опалювального приладу, меблів, господарських споруд, тину тощо [27, с. 137–147].

Праця російського етнографа цінна для сучасної української етнології тим, що репрезентує автентичні зразки традиційного будівництва українців великого промислового осередку Нижньої Наддніпрянщини (Кривого Рогу), який наприкінці ХІХ — на початку ХХ ст. розвивався дуже швидкими темпами й помітно впливав на їхнє повсякденне життя та побут, зокрема на житло.

Другу ділянку матеріальної культури українців (народне харчування) у журналі «Этнографическое обозрение» представляють публікації двох дослідниць — Варвари Щелоковської та Раїси Данківської (Данковської). Першій з них належить масштабна за обсягом стаття «Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами» [29]. Щоправда, її авторство приховане за ініціалами «В. Щ.»; справжнє ім'я народознавця встановив сучасний харківський фольклорист і етнолог Михайло Красиков. Також відомо, що В. Щелоковська походила з дворян і працювала вчителем історії, географії та природничої історії Куп'янської жіночої чотирикласної прогімназії. У Куп'янську вона мешкала деякий час у домі Петра Іванова — вченого-аматора, який створив власну школу місцевих ентузіастів-етнографів [30, с. 28; 31, с. 23–24]. Саме завдяки його впливу

дослідниця самостійно збирала, упорядкувала та опублікувала цікавий етнографічний матеріал про традиційне харчування.

Р. Данківська (1885–1956) відома як український етнограф, фольклорист та музеєзнавець. Походила вона з м. Нового Осколу Курської губернії (нині — м. Новий Оскол Белгородської обл. Російської Федерації). Навчалася в першій жіночій гімназії м. Харкова. Закінчила історико-філологічний факультет Московських вищих жіночих курсів зі спеціальності «Етнографія» (1911) [1, с. 221]. Здобуваючи вищу освіту, збирала польовий етнографічний матеріал. Перші результати науково-пошукової роботи Р. Данківська оприлюднила саме в часопису «Етнографическое обозрение» (1909). Це були три розвідки, у яких ідеться про обрядові хлібні вироби й весільні звичаї та обряди: «Малоросійские обрядовые печенья Курской губернии» [7], «Кулик» и «лестничка» — обрядовые печенья Фатежского уезда» [9] та «Свадебные обряды у малороссов Грайворонского уезда в 1870-х годах» [10]. «Хлібна» тема цікавила народознавця й пізніше. Залучивши польові етнографічні записи із Зміївського повіту Харківської губернії, у 1915 році вона опублікувала в російському журналі невелику статтю про виготовлення місцевими українцями різних видів весільного короваю [8].

Наукові розвідки обох дослідниць стосуються території Слобожанщини. Зокрема, етнографічні записи В. Щелоковської походять з Куп'янського повіту Харківської губернії. Серед конкретних населених пунктів у тексті її статті згадано три слободи — Арапівка (нині — с. Арапівка Троїцького р-ну Луганської обл.) [29, с. 273], Покровськ (нині — с. Покровське Троїцького р-ну Луганської обл.) [29, с. 316] та Ново-Миколаївка (нині — с. Новомиколаївка Шевченківського р-ну Харківської обл.) [29, с. 306, 307, 316]. Етнографічні матеріали про народне харчування авторка зафіксувала від селянок Марфи Столяревської, Параски Тур, Лукерії Солодкої та ін. [29, с. 268].

Р. Данківська етнографічні відомості про обрядовий хліб та печиво збирала також на

теренах Слобожанщини, переважно в Курській губернії. Там вона працювала з носіями української етнічної культури кількох слобід — Грайворонки Грайворонського повіту (нині — однойменний адміністративний центр Грайворонського р-ну Белгородської обл.) [7, с. 21; 10, с. 145], Слонівки Новооскольського повіту (нині — с. Слонівка Новооскольського р-ну Белгородської обл.) [7, с. 26], Супрунівки Белгородського повіту (нині — поселення вже немає — приєднане до м. Белгорода) [7, с. 33] та с. Жданова Фатезького повіту (нині — с. Жданов Яковлевського р-ну Белгородської обл.) [9, с. 173]. На хуторі Задонецький Зміївського повіту Харківської губернії (нині — с. Задонецьке Зміївського р-ну Харківської обл.) Р. Данківська від місцевої селянки Аріни Черепахи записала відомості про випікання весільних хлібних атрибутів [8, с. 88, 89].

Нагадаємо, що етнографічні матеріали обох зазначених дослідниць походять зі Слобожанщини. Вдруге наголосити на цьому змушує нас обставина, яка постала нещодавно. Ідеться про інтерпретацію історико-етнографічного походження записів В. Щелоковської сучасним знавцем народного гончарства Лівобережної України Оленою Щербань. На відміну від нас, вона вважає, що м. Куп'янськ і Куп'янський повіт, де збирала народознавчі джерела «учениця» П. Іванова, — це Наддніпрянщина [31, с. 23; 32, с. 3]³. Відповідної думки автор дотримується лише на підставі широкого тлумачення назви «Наддніпрянщина», висловлене професором Романом Кирчівим в однойменній енциклопедичній статті, ігноруючи заодно його вузьке означення Наддніпрянщини як території «України обабіч Дніпра». Найважливішим є те, що ці терени львівський учений поділив ще на «Середнє Подніпров'я» та «Нижнє (Південне, Причорноморське) Подніпров'я» [13, с. 368]⁴, тобто на два окремі етнографічні райони.

Місто Куп'янськ та Куп'янщина як адміністративно-територіальна одиниця (повіт, район) не можуть належати до Наддніпрянщини щонайменше з двох причин. Причина

перша. Саме місто лежить на сході Харківської області — за 124 км від обласного центру (Харкова), який вважається «столицею» Слобідської України; відстань від Куп'янська до кордону з Російською Федерацією сягає лише 40 км, тобто втричі менша, ніж до Харкова. Причина друга. Місто Куп'янськ розкинулося на берегах ріки Оскол — притоки Сіверського Дінця, який своє чергою впадає в Дон. Через це ні м. Куп'янськ, ні Куп'янський район не можуть належати й ніколи не належали до Середньої чи Нижньої Наддніпрянщини як окремих етнографічних районів України, тим паче до надуманої харківським народознавцем «всеохоплюючої» Наддніпрянщини як самостійної етнографічної одиниці.

З'ясувавши хибність поглядів О. Щербань щодо етнографічної належності зафіксованих В. Щелоковською польових джерел про народне харчування слобожан, стисло розглянемо самі записи цієї дослідниці. Стисло тому, що її праця «Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами» вже була предметом уваги згаданої О. Щербань. Зокрема, сучасна харківська дослідниця проаналізувала зазначену статтю крізь призму наявності в ній етнографічних відомостей про місце глиняного посуду в традиційній культурі харчування українців — історію її написання, відображення авторкою окремих рис характеру українців Куп'янського повіту, традиційних правил поведінки за столом (у будень й у свята), окремих елементів сімейної обрядовості тощо. Проте найбільше уваги народознавець приділила назвам, вартості та функціональному призначенню глиняних виробів (посуду), які описала В. Щелоковська в досить значній за обсягом Передмові [30, с. 28–34]. Як наслідок, О. Щербань дійшла висновку, що українці Куп'янського повіту використовували «широкий асортимент глиняних посудин різних форм, розмірів, типів, у яких готували (варили, тушкували, запарювали, скисали продукти харчування), зберігали (відстоювали, охолоджували), подавали страви та напої» [30, с. 34].

Погоджуючись із цим висновком загалом, водночас мусимо висловити три принципово важливі застереження стосовно інтерпретації харківським етнологом наявних у праці «Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами» фактографічних матеріалів. По-перше, аналізуючи весь описаний В. Щелоковською асортимент домашнього посуду (а це аж 48 найменувань дерев'яних, гончарних, порцелянових і залізних виробів (!))⁵, О. Щербань «поширює» його фактично на все українське суспільство, зокрема й на все селянство, хоча перша з них обрала для свого дослідження «більш-менш заможну малоросійську сім'ю» [29, с. 271], тобто не зазначаючи її конкретного соціального статусу. Значна кількість посуду, особливо кухонного, видається нам малоімовірною не тільки в бідних сільських родинах Слобожанщини кінця XIX ст., а й у заможних, зважаючи на загальне соціально-економічне становище тогочасного селянства (воно досить добре висвітлене в історичній науці та в українській художній літературі), яке було основним носієм етнічних традицій українського народу.

По-друге, безпідставними є тези О. Щербань і про те, що «наприкінці XIX ст. у побут українського селянства міцно ввійшли і глиняні вироби фабрично-заводського виробництва [тут і далі курсив наш. — М. Г.]», що «інтенсивний розвиток фарфоро-фаянсової промисловості спричинив і використання фаянсового посуду для сервірування столу в селянській родині» [30, с. 30]. Відповідні твердження сумнівні хоча б тому, що на межі XIX–XX ст. основні осередки фарфорової і фаянсової промисловості зосереджувалися на Правобережній Україні та в Галичині [11; 22], тобто за сотні й тисячі кілометрів від м. Куп'янська та його околиць. На Лівобережній Україні відповідне виробництво не набуло значного поширення; у XIX ст. порцеляну виготовляли лише на кількох заводах — у с. Волокитине Глухівського повіту Чернігівської губернії (нині — с. Волокитине

Путивльського р-ну Сумської обл.; завод діяв до 1861 р.), у с. Ушівці Кролевецького повіту Чернігівської губернії (нині — с. Ушівка Новгород-Сіверського р-ну Чернігівської обл.; 1850–1860-ті рр.), у с. Буди Харківського повіту (нині — с. Буди Харківського р-ну Харківської обл.; завод працював від 1886 р.) та в м. Слов'янську Ізюмського повіту (нині — м. Слов'янськ Донецької обл.; завод діяв з 1892 р.) Харківської губернії [25, с. 288–291, 297–298]. Два останні підприємства належали до «Товариства виробництва фарфорових і фаянсових виробів М. Кузнецова» [25, с. 297].

По-третє, походження, місце роботи та проживання В. Щелоковської дають нам підстави думати, що об'єктом її уваги був посуд не заможних українських селянських родин кінця ХІХ ст., а міщан. Ця думка добре стикується з її твердженням про «більш-менш заможну малоросійську сім'ю», набір посуду у якої справді міг сягати сорока восьми і більше найменувань. Цілком можливо, що авторка описала посуд власної домівки, тому й була досить обізнана з кількістю та вартістю кожної зазначеної в її статті речі.

Утім, найцінніший етнографічний матеріал «учениці» П. Іванова стосується не посуду, а саме традиційної їжі, яку споживали на Слобожанщині наприкінці ХІХ ст. Про народні найменування, функціональне призначення (повсякденні, святкові чи обрядові), способи приготування та інші аспекти тогочасних страв ідеться в основній частині статті. Називається вона стисло — «Їжа та напої». Водночас авторка виділила дев'ять окремих підрозділів («Хліб, печиво», «Кваси», «Скоромні страви», «Пісні страви», «Заготівля про запас», «Спиртні напої», «Ласощі», «Повсякденні трапези», «Святкові й інші особливі трапези»), які своє чергою поділяються на підпункти, що відображають різні за видами споріднені страви чи асортимент різних за характером страв.

Так, у підрозділі «Хліб, печиво» мовиться про житній хліб («хлібину»), паляниці, книші, перепічки, гречаники, коржі та пироги [29, с. 274–279]. Значна частина хлібних виробів

описана також у підрозділах «Скоромні страви» (галушки, локшина, вареники, «бабка», «виргуни», млинці, млинці пшоняні), «Пісні страви» (галушки, галушки у квасі, локшина, локшина на конопляному молоці, вареники, «плескана» («лади»), «калинник», «шулики», пампушки, оладки, «гороховики») та «Святкові й інші особливі трапези» (бублики, «жайворонки», «хрести», паска) [29, с. 282, 283, 287–289, 291, 293–297, 313–316].

Підрозділ «Скоромні страви» охоплює тридцять вісім наїдків рослинного й тваринного походження. Крім уже згаданих хлібних виробів, авторка зосередила увагу на приготуванні й інших традиційних страв: рідких (борщ, «квасок», юшка), кашоподібних («затірка», «молочна затірка», куліш, каша, гарбузова каша, молочна каша, каша до молока, каша зі сколотинами та ін.), м'ясних (холодець («студень»), «фляки», жарке, «кендюх», жарені кишки та ін.) [29, с. 281–290]. Тридцять сім видів їжі описано в підрозділі «Пісні страви» [29, 290–297]. Способи заготівлі різних продуктів харчування (капусти, огірків, буряків, кавунів, картоплі, редьки, цибулі, грибів, сиру, масла та ін.) для тривалого зберігання (переважно на зиму) розглядаються в підрозділі «Заготівля про запас» [29, с. 297–303]. Опис святкових та обрядових страв українців Куп'янського повіту В. Щелоковська поєднала з широким висвітленням звичаїв, обрядів, повір'їв та вірувань, які супроводжували їхнє приготування і споживання в різні святкові дні календарного року — під час відзначення Свят-вечора, Різдва, Голодного свят-вечора, Хрещення, Меланки, Нового року, Масляної, першого тижня Великого посту, дня Сорока мучеників, Хрестопоклонного тижня, Страсного тижня, Страсної суботи, Великодня, понеділка Фоминого тижня, Русального великоддя, Першого Спаса-Маковія (14 серпня), Другого Спаса (19 серпня). Стисло йдеться тут також про обід на хрестинах та «гарячі поминки» [29, с. 309–322].

Назагал стаття В. Щелоковської була значним поступом в історії дослідження народного харчування українського народу. Її цінність

передусім у великому масиві етнографічних відомостей, які засвідчують багатство традиційної кухні українців Слобожанщини наприкінці XIX ст. Прикро, що сучасні знавці народної кулінарії звертаються до цього автентичного джерела лише інколи й принагідно.

Недоліком праці В. Щелоковської можна вважати не надто вдалу наукову систематизацію та групування етнографічного матеріалу, що зумовило повторення під час його викладу. Крім цього, групуючи страви і напої, авторка не завжди дотримувалася видової структури, задекларованої в підрозділах статті. Наприклад, до спиртних напоїв народознавець віднесла березовий сік, добре усвідомлюючи, що «він не належить до їх числа...» [29, с. 304].

Серед публікацій Р. Даньківської, надрукованих у часопису «Этнографическое обозрение», треба виокремити передусім її статтю «Малороссийские обрядовые печенья Курской губернии» — хоча б тому, що вона є найбільшою за обсягом і стосується майже всього асортименту обрядових хлібних виробів, які українці колишньої Курської губернії готували до святкових днів. Мабуть, саме із цих причин зазначене дослідження уродженки Слобожанщини привернуло увагу Володимира Гнатюка, який у стислій рецензії на нього стверджував: «Отся стаття інтересна тим, що в ній зібрані разом усі печива (хліби і тіста), уживані при різних обрядах, яким етнографи присвячували досі замало уваги, хоч вони її заслуговують вповні» [2, с. 236]. Справді, авторка докладно описала технологію приготування, зовнішній вигляд та призначення дев'ятнадцять видів обрядового печива слобожан Курщини — «маленької весільної шишки», «великої весільної шишки», «короваю», «лежня», «хрестів», «книшів», «орішків», весільних «калачів», «паски», «дробинок», «сорочиних ушків», «жайворонків», «брусаків» та ін. [7]. Водночас В. Гнатюк дорікнув народознавцеві за те, що вона проігнорувала вірування, пов'язані з цими виробами, оскільки «ті хліби й печуть на те, щоби при їх помочи досягнути певні результати, приписані віруваннями» [2, с. 236]. Недоречним уважав

учений також зарахування до обрядового печива «черепеників», позаяк «при описі [авторка. — М. Г.] не згадує зовсім про те, щоби їх уживано при яких обрядах, за те зазначає виразно, що їх випікають на продаж» [2, с. 237].

Р. Даньківська окремо описала хлібні вироби, які слугували атрибутами весільного ритуалу в Зміївському повіті Харківської губернії. Традиційно до цієї події місцеві господині готували по три короваї в молодій та молодого, причому кожний з них мав свою назву. В обох молодят пекли два однакові види хлібних виробів — «княжецький коровайчик» та «великий коровай». Третій коровай називався порізному. Щоправда, дослідниця подала лише найменування особливого хліба, який пекли в дівчини — «довгий коровай»; назва окремого короваю для хлопця у статті відсутня тому, що її вже не пам'ятала інформаторка. У статті йдеться також про зовнішній вигляд, розміри, прикраси та функціональне призначення кожного святкового атрибута. Наприклад, «довгий коровай» приносили до хати молодого два чоловіки (переважно брати молодій) після шлюбної ночі, де його ділили між присутніми гостями. Особливий коровай молодого доставали також після весілля — уранці в понеділок; якщо молода була чесною, жінки прикрашали його калиною і везли до її батьків [8, с. 88, 89].

Окрім види хлібних виробів згадуються в описі весільного ритуалу українців Грайворонського повіту Курської губернії 70-х років XIX ст. [10], які народознавець реконструювала на основі спогадів місцевих репрезентантів інформації. На цю статтю відгукнувся також В. Гнатюк, зауваживши, що «стаття замінна тим, що представляє старший тип весілля» [3, с. 194]. Утім, учений закидав авторці, що «опис [весілля. — М. Г.] <...> не дуже повний, а пісень дуже мало» [3, с. 194].

Нарешті два види прісного печива фігурують у повідомленні Р. Даньківської «Кулик» и «лестничка» — обрядові печенья Фатежского уезда». Житні «кулики» пекли до 9 (22) березня — свята Сорока святих (мучеників); з ними малі діти закликали весну. «Лестничку» готу-

вали з прісного тіста у формі драбинки з трьома-чотирма перекладинками на сороковий день після смерті когось із рідних [9, с. 173].

Загалом, аналізуючи дописи Р. Данківської до журналу «Этнографическое обозрение», можемо зазначити, що серед різних видів народного харчування українців її цікавило передусім приготування різноманітних обрядових хлібних виробів. Цей вид традиційної їжі дослідниця активно студіювала і згодом — після повернення в Україну (1919) та працюючи в Музеї Слобідської України ім. Г. С. Сковороди (м. Харків). Спершу народознавець описала колекцію обрядового печива «горішки», які походили з різних місцевостей Слобожанщини та Середньої Наддніпрянщини й зберігалися у фондах цього музею [5]. Відтак у «Науковому збірнику Харківської науково-дослідної катедри історії української культури» вона опублікувала одну зі своїх кращих праць із «хлібної» теми — засадничу статтю «Етнографічне дослідження українських обрядових печив» [6]. На жаль, доля була не надто прихильною до Р. Данківської: у 1929 році дослідницю звільнили з посади директора Музею Слобідської України ім. Г. С. Сковороди, що негативно вплинуло на її подальший творчий шлях.

Народного харчування побіжно стосується етнографічне повідомлення Б. Яцимирського «Свиняче свято» [33]. Автор, зокрема, стисло описав звичай різати свиней до Різдва в день Святого Гната (20 грудня / 2 січня), який особис-

то спостерігав 1910 року на теренах Поділля — у селах Шебутинці та Кормань Хотинського повіту Бессарабської губернії (нині — села Шебутинці та Кормань Сокирянського р-ну Чернівецької обл.) та в м. Старій Ушиці Подільської губернії (нині — смт Стара Ушиця Кам'янець-Подільського р-ну Хмельницької обл.). Тому цього дня тутешні українці зазвичай утримувалися від інших видів робіт. Цікаво, що звичай різати свиней 20 грудня (за ст. ст.) побутував також у болгар [33, с. 108]. У деяких місцевостях сучасної Болгарії вважали цей день недобрим, «важким», тому жінки навіть не ткали, не прали, не прали білизни тощо [23, с. 375].

Загалом кількість народознавчих праць про матеріальну культуру українців, опублікованих на сторінках російського часопису «Этнографическое обозрение» упродовж першого етапу виходу його у світ (1889–1916), незначна. У них ідеться лише про два види традиційної культури — житло та їжу. Різняться ці праці також науковою якістю та географією записів польових етнографічних матеріалів. Останні, власне, і є для сучасної української етнології безцінним скарбом, оскільки містять фактографічні відомості, значна частина яких уже стала набутком історії. Значущість цих етнографічних матеріалів і в тому, що вони репрезентують житло та їжу поки що мало досліджених етнографічних районів України — Слобожанщини, Середньої Наддніпрянщини чи Нижньої Наддніпрянщини.

Примітки

¹ Ім'я цього дослідника відсутнє й у виданнях довідкового характеру, які автор мав змогу переглянути.

² До речі, в одному з новітніх наукових досліджень стверджується, що «деякі фактографічні дані про будівництво північних районів Київщини та Чернігівщини наявні у праці Олександра Шарка...» [24, с. 31]. Насправді ж у статті цього автора немає жодного слова про поліське будівництво. Очевидно, Роман Радович особисто не знайомився з її змістом, через що й обмовився. З цієї самої причини, мабуть, сучасний

етнолог допустив неточність стосовно виходу праці О. Шарка у світ (у зазначеній монографії вона датована 1901 р. [24, с. 31, 829], хоча, як уже знаємо, дослідження опублікували роком раніше — у 1900 р.). До відповідної думки схилиємося також тому, що статтю «Малороссийское жилище» Р. Радович ніде більше не згадує в тексті своєї монографії і не покликається на неї, хоча, як пересвідчимося далі, вона насичена цікавим польовим етнографічним матеріалом.

³ Безпідставне зарахування автором до Наддніпрянщини як «етнографічної одиниці» інших укра-

їнських етнічних земель (Полісся, Поділля тощо) не розглядаємо, оскільки ця проблема виходить за межі нашої теми та заслуговує окремої уваги.

⁴ До речі, у зазначеній статті Р. Кирчіва наявна лінгвістична недоречність, зокрема, коли частину сучасної України, яка перебувала у складі Російської імперії, учений назвав «Наддніпрящиною», а два етнографічні райони, що простя-

галися обабіч берегів Дніпра, – «Подніпров'ям» (позаяк «Подніпров'я» – це русизм від назви «Наддніпрящина»).

⁵ Значну частину описаного В. Щелоковською посуду становили дві-три і більше одиниці, зокрема й запасні предмети: 15 горщиків, 2–3 макітри, 10–20 глечиків, 2 сковорідки, 60 дерев'яних ложок тощо [29, с. 271–272].

Джерела та література

1. Борисенко В. К. Данківська Раїса Сергіївна. *Енциклопедія Сучасної України* : у 30 т. Т. 7 : Г–Ді. Київ : ІЕД НАН України, 2007. С. 221–222.
2. Гнатюк В. Р. Данковская. Малороссійскія обрядовія печеня Курской губерні (Этнограф[ическое] Обзор[ение], 1909, № 1, ст. 21–34). *Записки Наукового товариства імени Шевченка*. Львів, 1909. Т. ХС. Кн. IV. С. 236–237.
3. Г[натюк] В. Р. С. Данковская. Свадебные обряды у малороссовъ Грайворонскаго уѣзда въ 1870-хъ годахъ (Этнограф[ическое] Обзор[ение], 1909, кн. 81–2). *Записки Наукового товариства імени Шевченка*. Львів, 1911. Т. СІ. Кн. I. С. 194.
4. Данилюк А. Де була Протовчанська паланка. *Народна творчість та етнографія*. 1993. № 2. С. 78–80.
5. Данківська Р. Народні обрядові печива «горішки». (З приводу колекції «горішки» в Харківському Музеї Слобідської України ім. Г. С. Сковороди). *Записки Етнографічного товариства*. Київ, 1925. Кн. I. С. 27–33.
6. Данківська Р. С. Етнографічне дослідження українських обрядових печив. *Науковий збірник Харківської науково-дослідчої катедри історії української культури*. Харків, 1926. Т. 2–3. С. 199–208.
7. Данковская Р. Малороссійскія обрядовія печеня Курской губерні. *Этнографическое обзор[ение]*. 1909. Год 21. Кн. LXXX. № 1. С. 21–34.
8. Данковская Р. Печеніе свадебныхъ короваев в Зміевскомъ уѣздѣ. *Этнографическое обзор[ение]*. 1915. Год 27. Кн. CVII–CVIII. № 3–4. С. 88–90.
9. Данковская Р. С. «Кулик» и «лѣстничка» – обрядовія печеня Фатежскаго уѣзда. *Этнографическое обзор[ение]*. 1909. Год 21. Кн. LXXXI–LXXXII. № 2–3. С. 173–174.
10. Данковская Р. С. Свадебные обряды у малороссовъ Грайворонскаго уѣзда в 1870-х годахъ. *Этнографическое обзор[ение]*. 1909. Год 21. Кн. LXXXI–LXXXII. № 2–3. С. 145–159.
11. Долинський Л. В. Український художній фарфор. Київ : Вид-во АН УРСР, 1963. 86 с. + 25 табл. іл.
12. Кирдан Б. П., Євдокимова О. І. «Этнографическое обозрение». *Енциклопедія Сучасної України* : у 30 т. Т. 9 : Е–Ж. Київ : ІЕД НАН України, 2009. С. 260–261.
13. Кирчів Р. Наддніпрящина. *Мала енциклопедія українського народознавства*. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2007. С. 368.
14. Козловський В. І. «Этнографическое обозрение». *Народознавчі зошити*. 2015. № 3. С. 546–548.
15. Козловський В. І. «Этнографическое обозрение» (1889–1910). *Українська фольклористична енциклопедія* / відп. ред. В. Сокол. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2018. С. 258–259.
16. Косміна Т. В. Сільське житло Поділля (кінець XIX – XX ст.). Історико-етнографічне дослідження. Київ : Наукова думка, 1980. 191 с.
17. Микитчук С. А. Українська етнографія на сторінках російського журналу «Этнографическое обозрение» (кінець XIX – початок XX ст.). *Науковий вісник Волинського національного університету імені Лесі Українки : журнал*. Луцьк, 2011. № 10 : Історичні науки. С. 150–156.
18. Милорадович В. П. Життє-бытє лубенського крестьянина. *Українці: народні вірування, повір'я, демонологія*. Київ : Либідь, 1991. С. 170–341.
19. Могитич І. Р. Типи та розвиток будівель селянського двору. *Гошко Ю. Г., Кіщук Т. П., Могитич І. Р., Федака П. М. Народна архітектура Українських Карпат XV–XX ст.* Київ : Наукова думка, 1987. С. 29–68.
20. Музей народної архітектури та побуту України : путівник / за ред. Г. Скрипник. Київ : ІМФЕ ім. М. Т. Рильського НАН України, 2017. 54 с.
21. Непомнящий А. Родина Харузіних і розвиток етнографічних досліджень у Криму. *Краєзнавство*. 2009. № 1–2. С. 58–63.
22. Петрякова Ф. С. Украинский художественный фарфор (конец XIX – начало XX ст.). Киев : Наукова думка, 1985. 224 с.
23. Плотникова А. А., Седакова И. А. Игнатий. *Славянские древности. Этнолингвистический*

словарь : в 5 т. / под ред. Н. И. Толстого ; Ин-т славяноведения РАН. Т. 2 : Д–К (Крошки). Москва : Международные отношения, 1999. С. 373–376.

24. Радович Р. Поліське житло: культурно-генетичні витоки та еволюційні процеси. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2017. 851 с.

25. Сержант Л. Фарфор і фаянс. *Історія декоративного мистецтва України* : у 5 т. / голов. ред. Г. Скрипник ; ІМФЕ ім. М. Т. Рильського НАН України. Т. 3 : Мистецтво XIX століття / наук. ред. Т. Кара-Васильєва. Київ : ІМФЕ ім. М. Т. Рильського НАН України, 2009. С. 277–304.

26. Токарев С. А. История русской этнографии (дооктябрьский период). Москва : Наука, 1966. 453 с.

27. Харузина В. Замѣтки о крестьянском жилищѣ в Верхнеднѣпровском уѣздѣ Екатеринославской губерніи. *Этнографическое обозрѣніе*. 1905. Год 17. Кн. LXV–LXVI. № 2–3. С. 127–147.

28. Шарко А. Малороссійское жилище. *Этнографическое обозрѣніе*. 1900. Год 12. Кн. XLVII. № 4. С. 119–131.

29. Щ[елоковская] В. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящими-

ся сюда обычаями, повѣрьями и примѣтами. *Этнографическое обозрѣніе*. 1899. Год 11. Кн. XL–XLI. № 1–2. С. 266–322.

30. Щербань О. Глиняний посуд у традиційній культурі харчування українців через призму наукового дослідження Варвари Щелоковської. *Народна творчість та етнологія*. 2014. № 5. С. 28–34.

31. Щербань О. В. Глиняний посуд в народній культурі харчування українців Наддніпрянщини (друга половина XIX – початок XXI століття) : монографія. Харків : Видавець Олександр Савчук, 2017. 270 с.

32. Щербань О. В. Еволюція традицій використання глиняного посуду в народній культурі харчування українців Наддніпрянщини (друга половина XIX – початок XXI століття) : автореф. дис. ... д-ра іст. наук : спец. 07.00.05. Львів, 2018. 30 с.

33. Яцимирській Б. М. «Свиняче свято». (Етнографическая замѣтка). *Этнографическое обозрѣніе*. 1912. Год 24. Кн. LCIV–LCV. № 3–4. С. 107–109.

References

1. Borysenko V. (2007) Dankivska Rayisa Serhiyivna [Dankivska Rayisa Serhiyivna]. *Entsyklopediya Suchasnoyi Ukrayiny: u 30 t.* [The Encyclopedia of Modern Ukraine: in 30 Volumes]. Kyiv: IED NAN Ukrayiny, Vol. 7: Ё–Ді, pp. 221–222.

2. Hnatiuk V. (1909) R. Dankovskaya. Malorossiyskiya obriadovyya pechenya Kurskoy gubernii (Etnograf[ichesko]ye Obozreniye. 1909, № 1) [R. Dankovskaya. Little Russian Ceremonial Pastry of Kyiv Governorate (The Ethnographic Review. 1909, № 1)]. *Zapysky Naukovoho tovarystva imeny Shevchenka* [Proceedings of the T. Shevchenko Scientific Society]. Lviv, Vol. XC, Book IV, pp. 236–237.

3. H[natiuk] V. (1911) R. S. Dankovskaya. Svadebnyye obriady u malorossov Grayvoronskago uyezda v 1870-h godah (Etnogr[aficheskoye] Obozr[eniye], 1909, kn. 81–2) [R. S. Dankovskaya. Wedding Rites of Little Russians of Grayvoron District in the 1870s (The Ethnographic Review, 1909, Book 81–2)]. *Zapysky Naukovoho tovarystva imeny Shevchenka* [Proceedings of the T. Shevchenko Scientific Society]. Lviv, Vol. CI, Book I, p. 194.

4. Danyliuk A. (1993) De bula Protovchanska palanka [Where was the Protovcha Palanka]. *Narodna tvorchist ta etnografiya* [Folk Art and Ethnography], № 2, pp. 78–80.

5. Dankivska R. (1925) Narodni obriadovi pechyya “horishky” (Z pryvodu kolektsiyi “horishky”

v Kharkivskomu Muzeyi Slobidskoyi Ukrayiny im. H. S. Skovorody) [Folk Ceremonial Cookies “Nuts” (On the Occasion of the “Nut” Collection in the H. Skovoroda Kharkiv Museum of Sloboda Ukraine)]. *Zapysky Etnohrafichnoho tovarystva* [Proceedings of the Ethnographic Society]. Kyiv, Book 1, pp. 27–33.

6. Dankivska R. (1926) Etnohrafichne doslidzhennia ukrayinskykh obriadovykh pechyy [Ethnographic Studies of Ukrainian Ceremonial Cookies]. *Naukovyi zbirnyk Kharkivskoyi naukovodoslidchoyi katedry istoriyi ukrayinskoyi kultury* [Scientific Collection of the Kharkiv Research Institute of the History of Ukrainian Culture]. Kharkiv, Vol. 2–3, pp. 199–208.

7. Dankovskaya R. (1909) Malorossiyskiya obriadovyya pechenya Kurskoy gubernii [Little Russian Ceremonial Cookies of Kursk Governorate]. *Etnograficheskoye obozreniye* [The Ethnographic Review], Year 21, Book LXXX, № 1, pp. 21–34.

8. Dankovskaya R. (1915) Pecheniye svadebnyh korovayev v Zmiyevskom uyezde [Baking of Wedding Round Loaves in Zmiyiv District]. *Etnograficheskoye obozreniye* [The Ethnographic Review], Year 27, Book CVII–CVIII, № 3–4, pp. 88–90.

9. Dankovskaya R. (1909) “Kulik” i “lestnichka” – obriadovyya pechenya Fatezhskago uyezda [“Kulik” and “Lestnichka” – Ceremonial Cookies of Fatezh District]. *Etnograficheskoye obozreniye* [The Ethno-

graphic Review], Year 21, Book LXXXI–LXXXII, № 2–3, pp. 173–174.

10. Dankovskaya R. (1909) Svadebnyye obriady u malorossov Grayvoronskago uyezda v 1870-h godah [Wedding Rituals of Little Russians in Grayvoron District in the 1870s]. *Etnograficheskoye obozreniye* [The Ethnographic Review], Year 21. Book LXXXI–LXXXII, № 2–3, pp. 145–159.

11. Dolynskiy L. (1963) Ukrayinskyi khudozhniy farfor [The Ukrainian Decorative Porcelain]. Kyiv: AN URSSR, 86 pp. + 25 pp. tabl., ill.

12. Kyrdan B., Yevdokymova O. (2009) “Etnograficheskoye obozreniye” [“The Ethnographic Review”]. *Entsyklopediya Suchasnoyi Ukrayiny: u 30 t.* [The Encyclopedia of Modern Ukraine in 30 Volumes]. Kyiv: IED NAN Ukrayiny, Vol. 9: E–Ж, pp. 260–261.

13. Kyrchiv R. (2007) Naddnyprianshchyna [Naddnyprianshchyna]. *Mala entsyklopediya ukraïnskoho narodoznnavstva* [The Concise Encyclopedia of Ukrainian Ethnology]. Lviv: Institut narodoznnavstva NAN Ukrayiny, p. 368.

14. Kozlovskiy V. (2015) “Etnograficheskoye obozreniye” [“The Ethnographic Review”]. *Narodoznnavchi zoshyty* [The Ethnological Notebooks], № 3, pp. 546–548.

15. Kozlovskiy V. (2018) “Etnograficheskoye obozreniye” (1889–1910) [“The Ethnographic Review” (1889–1910)]. *Ukrayinska folklorystychna entsyklopediya* [The Ukrainian Folklore Encyclopedia] (ed.-in-chief – V. Sokil). Lviv: Institut narodoznnavstva NAN Ukrayiny, pp. 258–259.

16. Kosmina T. (1980) *Silske zhytlo Podillia (kinets XIX – XX st.): Istoryko-etnohrafichne doslidzhennia* [Peasant Dwellings of Podillia (Late XIXth through XXth Century): A Historical and Ethnographical Study]. Kyiv: Naukova dumka, 191 pp.

17. Mykytchuk S. (2011) Ukrayinska etnohrafyia na storinkakh rosiyskoho zhurnalu “Etnograficheskoye obozreniye” (kinets XIX – pochatok XX st.) [Ukrainian Ethnography on Pages of the Russian Journal “The Ethnographic Review” (Late XIXth to Early XXth Century)]. *Naukovyi visnyk Volynskoho natsionalnoho universytetu imeni Lesi Ukrayinky: zhurnal* [Scientific Bulletin of the Lesia Ukrayinka Volyn National University: Journal]. Lutsk, № 10: Istorychni nauky, pp. 150–156.

18. Miloradovich V. (1991) Zhitie-bytie lubenskogo krestianina [Everyday Peasant Life in Lubny]. *Ukrayintsi: narodni viruvannia, povirya, demonolohiya* [Ukrainians: Folk Beliefs, Superstitions, Demonology]. Kyiv: Lybid, pp. 170–341.

19. Mohytych I. (1987) Typy ta rozvytok budivel selianskoho dvoru [Types and Development of Buildings on Peasant Yard]. *Hoshko Yu., Kishchuk T., Mohytych I., Fedaka P. Narodna arkhitektura Ukrayinskykh Karpat XV–XX st.* [Folk Architecture

of the Ukrainian Carpathians in the XVth to XXth Centuries]. Kyiv: Naukova dumka, pp. 29–68.

20. Skrypnyk H. (ed.) (2017) *Muzei narodnoyi arkhitektury ta pobutu Ukrayiny. Putivnyk* [Museum of Folk Architecture and Folkways of Ukraine. Museum Guide]. Kyiv: IMFE im. M. T. Rylskoho NAN Ukrayiny, 54 pp.

21. Nepomniashchyi A. (2009) Rodyna Kharuzinykh i rozvytok etnohrafichnykh doslidzhen u Krymu [The Kharuzin Family and Development of Ethnographic Research in the Crimea]. *Krayeznavstvo* [Regional Studies], № 1–2, pp. 58–63.

22. Petriakova F. (1985) *Ukrainskiy khudozhestvennyy farfor (konets XIX – nachalo XX st.)* [Ukrainian Decorative Porcelain (Late XIXth to Early XXth Century)]. Kiev: Naukova dumka, 224 pp.

23. Plotnikova A., Sedakova I. (1999) Ignatyi [Ignatyi]. *Slavianskiye drevnosti. Etnolingvisticheskiy slovar: v 5 t.* [The Slavonic Antiquities. An Ethno-Linguistic Dictionary: in Five Volumes] (ed. N. Tolstoy) (RAS, Institute of Slavonic and Balkan Studies). Moscow: Mezhdunarodnyye otnosheniya, Vol. 2: Д–К (Крошки), pp. 373–376.

24. Radovych R. (2017) *Poliske zhytlo: kulturno-henetychni vytoky ta evoliutsiyni protsesy* [Polissia Dwelling: Cultural and Genetic Origins and Evolutionary Processes]. Lviv: Institut narodoznnavstva NAN Ukrayiny, 851 pp.

25. Serzhant L. (2009) Farfor i fayans [Porcelain and Faience]. *Istoriya dekoratyvnoho mystetstva Ukrayiny: u 5 t.* [The History of Ukrainian Decorative Art: in 5 Volumes] (ed.-in-chief H. Skrypnyk; NAS of Ukraine, M. Rylsky Institute of Art Studies, Folkloristics and Ethnology). Kyiv: IMFE im. M. T. Rylskoho NAN Ukrayiny, Vol. 3: The XIXth-Century Art (scientific editor T. Kara-Vasylyeva), pp. 277–304.

26. Tokarev S. (1966) *Istoriya russkoy etnografii (dooktiabrskiy period)* [The History of Russian Ethnography (Pre-October Revolution Period)]. Moscow: Nauka, 453 pp.

27. Kharuzina V. (1905) Zametki o krestyanskom zhilishche v Verhnedneprovskom uyezde Ekaterinoslavskoy gubernii [Notes on Peasant Dwelling in Verkhnedneprovsk District of Yekaterinoslav Governorate]. *Etnograficheskoye obozreniye* [The Ethnographic Review], Year 17, Book LXV–LXVI, № 2–3, pp. 127–147.

28. Sharko A. (1900) Malorossiyskoye zhilishche [Little Russian Dwellings]. *Etnograficheskoye obozreniye* [The Ethnographic Review], Year 12, Book XLVII, № 4, pp. 119–131.

29. Shch[elokovskaya] V. (1899) Pishcha i pitye krestyan-malorossov, s nekotorymi otnosiashchimisia siuda oby chayami, poveriyami i primetami [Food and Beverages of Little Russian Peasants with Their Relevant Customs, Superstitions, and Signs].

Etnograficheskoye obozreniye [The Ethnographic Review], Year 11, Book XL–XLI, № 1–2, pp. 266–322.

30. Shcherban O. (2014) Hlyniani posud u tradytsiyniy kulturi kharchuvannia ukrayintsiv cherez pryzmu naukovoho doslidzhennia Varvary Shchelokovskoyi [Figuline in Ukrainian Traditional Culture of Nourishment through the Lenses of the Varvara Shchelokovska Research Study]. *Narodna tvorchist ta etnolohiya* [Folk Art and Ethnology], № 5, pp. 28–34.

31. Shcherban O. (2017) *Hlyniani posud v narodniy kulturi kharchuvannia ukrayintsiv Naddnyprianshchyny (druha polovyna XIX – pochatok XXI stolittia): monohrafiia* [Clayware of Naddnyprianshchyna as a Component of Traditional Culture of Nutrition of Ukrainians (2nd Half of the XIX to Early XXIst Century): Monograph]. Kharkiv: Oleksandr Savchuk, 270 pp.

32. Shcherban O. (2018) *Evoliutsiya tradytsiyniy vykorystannia hlynianoho posudu v narodniy kulturi kharchuvannia ukrayintsiv Naddnyprianshchyny (druha polovyna XIX – pochatok XXI stolittia): avtoref. dys. ... dokt. ist. nauk: spets. 07.00.05* [Evolutional Changes in Ukrainian Cooking Traditions of the Dnipro Region Where Clayware Were Used for Preparing Food (Second Half of the XIXth to Early XXIst Century) (author's abstract of a thesis for obtaining Ph. D. in History: speciality 07.00.05)]. Lviv, 30 pp.

33. Yatsymirskiy B. (1912) “Svyniache sviato” (Etnograficheskaya zametka) [The Feast of Swine (An Ethnographic Note)]. *Etnograficheskoye obozreniye* [The Ethnographic Review], Year 24, Book LCIV–LCV, № 3–4, pp. 107–109.

Summary

The ethnographical data on traditional material culture of Ukrainians, published on the pages of *Etnograficheskoe Obozrenie (Ethnographic Review)* magazine (1889–1916), are analyzed in the article. Thematically they cover two types of folk culture: housing and economic complex (works by Oleksandr Shark and Vira Kharuzina) and folk food (articles by Varvara Shchelokovska and Raisa Dankivska). The geography of these sources origin (Slobozhanshchyna, Middle Over Dnipro Lands, Lower Over Dnipro Lands), their nature, scientific authenticity of the records, etc., have been ascertained.

O. Sharko has collected ethnographic information in the basins of the Sula, Psiol and Vorskla rivers, that is, in the territory of the Middle Over Dnipro Lands and Slobozhanshchyna. The author has described in detail the design of traditional dwelling and most of the economic buildings, their erection technology, indicated the total size of the objects and parameters of individual components of each of them, recreated the buildings graphically. The work of V. Kharuzina is valuable for Ukrainian ethnology for the representing of authentic examples of Ukrainian folk construction of the steppe zone – current important industrial cell of the Lower Over Dnipro Lands (Kryvyi Rih). It has developed rapidly and influenced significantly the daily lives and household activities of local peasants as well as dwelling in the late XIXth - early XXth centuries.

The national food traditions of the Ukrainians of Slobozhanshchyna (Kupiyansk county of Kharkiv province) at the late XIXth century are considered in the large-scale work of V. Shchelokovska. In particular, the researcher has described thoroughly the domestic utensils, casual, festive and ritual dishes and drinks, customs and ceremonies of the calendar year and family events connected with them, etc. In addition, the false interpretation of the historical and ethnographic belonging of ethnographic records of V. Shchelokovska, followed by some modern Ukrainian ethnologists, is disproved.

R. Dankivska has written four ethnographic works, published on the pages of *Etnograficheskoe Obozrenie (Ethnographic Review)* magazine. The authoress has described the *bread* theme in three of them. She has considered the ways of baking, appearance and functional purpose of various bread articles, which have been cooked by the Ukrainians of Slobozhanshchyna specially for certain days of the calendar year and for wedding. The researcher has reconstructed the wedding ritual of Slobozhanshchyna inhabitants of the 1870s, basing on the collected ethnographic materials.

The ethnographic message of B. Yatsymirskiy about the custom to slaughter pigs before Christmas on St. Hnat day (December 20/January 2) pertains superficially to traditional meals of the Ukrainians in Podillia.

Keywords: *Etnograficheskoe obozrenie (Ethnographic Review)*, Ukrainians, material culture, ethnographical sources.