

ВІДГУК
на монографію, автореферат та дисертацію
Щербань Олени Василівни
«Еволюція традицій використання глиняного посуду
в народній культурі харчування українців Наддніпрянщини
другої половини ХІХ – початку ХХІ століття»,
поданої на здобуття наукового ступеня доктора історичних наук
зі спеціальності 07.00.05 – етнологія

Ознайомлення з дисертацією О. В. Щербань виявляє її **поверховий, аматорський характер, оперування головним чином із чужими дослідницькими працями, а не особисто віднайденими польовими, архівними й літературними матеріалами. Це плагіат в аспекті концепції, структури роботи, змістового наповнення, інтерпретації етнографічних явищ.** Натомість О. В. Щербань стверджує, немовби *«дисертаційна робота є результатом самостійного дослідження, результати якого викладені в одноосібній монографії та наукових статтях авторки. Наукові положення та висновки одержані дисертанткою самостійно»*. Насправді, вона все запозичила в інших учених. Практично нічого немає власного, оригінального, концептуального. Суцільна описовість і переказ написаного іншими. Цілковита відсутність аналізу явищ. Невміння узагальнювати й логічно осмислювати факти.

У запропонованому аспекті тема вже досліджувалася іншими авторами, у тому числі за матеріалами Лівобережної України з використанням порівняльних даних з Поділля. О. В. Щербань повторила те ж саме, але досліджуваний регіон «модернізувала», назвавши його *«Наддніпрянищиною в широкому розумінні цього терміна»*. Така метаморфоза була необхідною для завуалювання вже дослідженого регіону й створення в науковців хибного уявлення про *«малодосліджений в цьому сенсі регіон – «Наддніпрянщину»*. При цьому О. В. Щербань описує певне явище за матеріалами, зібраними в Поділлі, Полтавщині й Слобожанщині, які є лише частиною історичної Наддніпрянщини. Звідси, означення досліджуваного регіону загалом як «Наддніпрянщина» є не лише некоректним, але й загалом позанауковим. За свідченням відомого українського фольклориста й етнолога Романа Кирчіва, на якого й посиляється О. В. Щербань, ця частина України «в географічному й етнографічному районуванні поділяється на дві частини: Середнє Подніпров'я..., Нижнє (Південне, Причорноморське) Подніпров'я». Другу частину («Нижнє (Південне, Причорноморське) Подніпров'я» О. В. Щербань не досліджувала зовсім. Отже, у дисертації регіон дослідження мав би означуватися лише як Середнє Подніпров'я. Проте дослідниця цього не зробила, бо в такому випадку у неї не було б підстав «притягнути» до статті опубліковані й проаналізовані іншими авторами праці Варвари Щелоковської, Миколи Сумцова (Слобожанщина), Лідії Шульгиної (Поділля). Ніяких нових даних із Наддніпрянщини у вузькому чи «широкому» розумінні автор не навела. Тому **дисертація не містить наукові положення та науково обґрунтовані результати у певній галузі науки, що розв'язують важливу наукову або науково-прикладну проблему, щодо яких здобувач є суб'єктом авторського права.**

У запропонованому варіанті дослідження – це повторення вже пройденого шляху в українській етнології й керамології. У подібному аспекті ці проблеми вже достатньо повно вивчені. Натомість, актуальним був і залишається новітній погляд, аналіз інших важливих аспектів етнологіко-керамологічної проблематики.

Наукова діяльність передбачає отримання нових знань. Усе інше чи інакше – це наукоподібна творчість. І ця дисертація **переповідає вже давно досліджені й інтерпретовані явища та факти.** Для її автора характерним є приписування собі

чужих заслуг і наголошування на тому, що все це робиться «вперше», а до неї дослідники якщо й були, то не спроможні були так усе переписати з інших авторів, як це робить О. В. Щербань. Відсутність ґрунтовного дослідження заявленої теми автор компенсує наукоподібним коригуванням формулювань інших учених, яке нічого присутнього для вивчення гончарної культури, як і культури харчування не додає. Використано літературу, яка вже давно опрацьована й інтерпретована вченими. **Не опрацьовано жодного нового архівного джерела другої половини XIX – XX століття**, досі не введеного до наукового обігу.

Відсутнє загалом визначення словосполучення «народна культура харчування», тобто невідомо, який зміст автор вкладає в це словосполучення. **Не досліджено**, які верстви населення підпадають під це визначення, якою була вікова специфіка використання глиняного посуду в культурі харчування населення. Тобто, О. В. Щербань ніскільки не розрізняє відмінності та специфіку харчування немовлят, дітей, підлітків, молоді, середніх і старших вікових груп, так само як і специфіки харчування різних професійних, соціальних і етнічних груп населення (селян, робітників, ремісників, купців, інтелігенції, служителів культу, військових тощо). Про відмінності ролі глиняного посуду в їхній культурі харчування в монографії та дисертації – жодного слова.

Зовсім не йдеться про етнічний склад населення Наддніпрянщини, який був достатньо строкатим, а отже, відбувався взаємовплив різних етнокультур, що про що О. В. Щербань, напевно, нічого не знає. **У межах історико-політичної Наддніпрянщини вона не виділила специфіки жодного історико-етнографічного району, і зрозуміло, цю історично сформовану етнічну специфіку не визначала, цілком ігнорувала й не досліджувала, позанауково уніфікувавши локальні гончарні традиції, фальшовано подавши їх одним етномасивом.** Усе це недопустимо для сучасної етнологічної праці.

О. В. Щербань навіть не з'ясовувала, скільки відсотків склали українці загалом, і зокрема в різних історико-етнографічних районах досліджуваної території. Незрозуміло також, як автор відокремила кераміку, яку використовували українці, та кераміку, традиційну для інших етнічних груп населення. Чи були етнічні відмінності глиняних виробів за етнічними ознаками людей, які ними користувалися, за специфікою споживання національних страв? Як відбувався взаємовплив представників різних етнічних груп на прикладі використання глиняного посуду в традиційній культурі харчування? Про це автор мовчить, немовби ці наукові аспекти зовсім не пов'язані з темою її дослідження.

О. В. Щербань виходить з того, що в Наддніпрянщині мешкали самі українці, бо про жодну національну меншину, її етнічні традиції, зокрема в гончарній культурі, їх вплив на українські традиції ніскільки не йдеться. Більше того, водночас вона веде мову загалом про мешканців Наддніпрянщини, як немовби про однорідний етнічний масив населення:

- *«У монографії вперше в українській етнології подано концептуалізацію еволюції традицій використання глиняного посуду в народній культурі харчування мешканців Наддніпрянщини...»* [35, с. 2];
- *«У результаті дослідницької роботи зібрано й систематизовано матеріали, спогади старожилів, що дозволили відтворити й охарактеризувати трансформації глиняного посуду в культурі харчування мешканців Наддніпрянщини...»* [35, с. 9].

У назві задекларовано вивчення «традицій використання глиняного посуду в народній культурі харчування українців Наддніпрянщини» [36, с. 1], тобто титульного етносу досліджуваної території. Тим часом у меті дослідження тему суттєво звужено до традицій використання глиняного посуду в народній культурі харчування вже не українців загалом, а лише «українських селян Наддніпрянщини» [36, с. 17]. У завданнях дослідження автор ніяк не може визначитися, що ж вона має вивчати: культуру

харчування «*українців Наддніпрянини*», чи лише «*українських селян Наддніпрянини*», бо ці словосполучення постійно чергуються [див.: 36, с. 18]. Нарешті, об'єктом дослідження визначено «*традиційну культуру харчування українців Наддніпрянини*» [36, с. 19]. А в науковій новизні дисертації з'явилася ще одна новела про головних героїв псевдонаукового твору: йдеться про «*традиції використання глиняного посуду українськими селянками Наддніпрянини*» [36, с. 20]. І далі веде мову про «*селянську культуру харчування*», не пояснюючи, що має на увазі: все населення українських сіл і сільських місцевостей, чи лише мешканців, зайнятих у сільському господарстві. В окремих частинах дисертації веде мову винятково про «*культуру харчування селянок Наддніпрянини*» [36, с. 336], тобто лише жіночої половини населення; про «*селянський дім у Наддніпрянині*» [36, с. 323]; «*попит українського селянина*» кінця 1990-х – початку 2000-х років [36, с. 251]; «*селянські родини українців*» [36, с. 251]; «*представників старшого покоління селян Наддніпрянини*» [36, с. 143]; «*широкі маси українського селянства*» [36, с. 33]. Постає питання: як автор відокремила культуру харчування селян від культури харчування сільських ремісників, кустарів, торговців, служителів культу тощо? як виділила українських селян з-поміж представників інших етносів, які користувалися в більшості випадків тими ж самими глиняними виробами?

На виконання пункту 8 «Вимог до оформлення дисертації» у науковій новизні отриманих результатів О. В. Щербань мала аргументовано, коротко й чітко представити «*основні наукові положення, які виносяться на захист, із зазначенням відмінності одержаних результатів від відомих раніше*». Проте, замість наукових положень подано окремі проєкти про те, що розроблено, сформульовано, охарактеризовано, висвітлено, простежено, удосконалено тощо без зазначення відмінності одержаних результатів від відомих раніше. О. В. Щербань особливо хизується винятковою новизною роботи, яка полягає буцімто в тому, що нею «*вперше...розроблено та застосовано сучасний підхід до інтерпретації глиняного посуду, як багатогранного змінюваного об'єкта історичного процесу через призму уявлень українських селянок*» [36, с. 20]. Це дійсно вперше в українській етнології й керамології як новітній етап регресу наукових дисциплін учений пропонує відмову від наукової інтерпретації етнографічних фактів та явищ і обмежується викладом їх тільки за побутовими уявленнями так званих «*господинь*», тобто кухарок. Для О. В. Щербань ця теза стала концептуальною і вона, власне, й переказує все вичитане в книгах і написане іншими вченими, йдучи винятково за логікою тлумачення оповідачів-кухарок, не аналізуючи й не інтерпретуючи явища, факти й події з позицій нинішнього рівня розвитку етнології та керамології. Насправді ж, вона унаочнює власну неспроможність до наукової аналітики й засвідчує одне нестримне бажання – через переписування чужих думок і фактів постати в колі науковців у ролі «*експерта з етнології*». «*Подамо, – зізнається вона в дисертації, – якомога повніший опис усіх відомих фактів «магічної» підготовки глиняного посуду з точки зору здебільшого господині-споживачки (а не сучасного інтерпретатора, який мислить інакше)*» (с.309). Отже, акцент зроблено на «*описові усіх відомих фактів*», а не на аналізові етнографічних матеріалів, тому мізерна наукова складова в дисертації підмінена переказом побутових уявлень. Це є відверте проповідування лженауки!!! Це також є лише імітацією академічної науки. У дисертації є тематично, за розділами, підібрані етнографічні факти, термінологічні назви посуду, загальновідомі описи їх призначення, але немає науки, тобто нових знань, невідомих досі українським ученим. Автор такої праці може претендувати тільки на науковий ступінь «*доктора кулінарних наук*», але такого в Україні не існує.

Не досліджено, як особливості приготування тих чи інших страв відображалися на формі одного й того ж типу глиняних виробів (горщики, глечики, макітри, ринки тощо).

Дисертантка засадничо не бере до уваги різний рівень розвитку гончарства, а отже й асортиментного складу глиняних виробів у різних гончарних осередках

історико-політичного регіону Наддніпрянщини. Проігноровано, а тому й не досліджено специфіку використання різних форм глиняного посуду для приготування й споживання страв у різних етнографічних районах Наддніпрянщини в діахронному й синхронному аспектах. Усе псевдонауково представлено так, немовби Наддніпрянщина – від сходу до заходу й від півночі до півдня – це один етнографічний район, без визначення специфіки й динаміки харчування культури харчування та причетного до неї глиняного посуду реально існуючих самобутніх етнографічних районів (Полісся, Поділля, Слобожанщина, Полтавщина, Середня Наддніпрянщина, Південь України). Фактично, монографія та дисертація безпідставно нівелюють цю специфіку, уніфікують різні регіональні й локальні прояви традиційно-побутової культури українців. Отже, це є антинауковий дилетантський наукоподібний провокаційний продукт, який ганьбить українську етнологічну науку, ставить під сумнів її спроможність успішно розвиватися й відповідати сучасному світовому рівню народознавчих студій. **До певної міри це серйозний виклик науковій спільноті України.**

Напевно, саме тому автор монографії зробила все для того, щоб її монографію, від рукопису до оригінал-макету і далі до друку та захисту не побачили фахівці-керамологи. Тому керамганджеву монографію могли благословити до друку лише нефахівці з даної тематики. Саме так і зробила автор. Рецензентами книги є вчені – маргінали в етнології, тобто дослідники окремих невеликих районів України, які вивчали головним чином окраїнні території України, а отже, до теми дослідження фактично не мають ніякого відношення. Зокрема:

- **Володимир Скляр** – завідувач кафедри історії науки і техніки Національного технічного університету «Харківський політехнічний університет», доктор історичних наук, професор. Дослідник етнолінгвістичних процесів в Україні («зміни національного складу та мовної структури населення України 1959–1989 років», «еволюція етномовних процесів в Україні наприкінці ХХ – на початку ХХІ ст.», «зміни чисельності російськомовних українців в Україні (за матеріалами переписів населення 1989–2001 років», «зміни чисельності та етнічного складу населення Донбасу: Донецької та Луганської областей (за матеріалами переписів 1959, 1989, 2001 років», «зміни чисельності росіян в Україні наприкінці ХХ – на початку ХХІ ст.», «етнічна структура населення України наприкінці ХХ – на початку ХХІ ст.», «етнічний склад населення України 1959–1989 рр. : етномовні наслідки російщення» тощо) [див.: 3]. Отже, від проблематики традиційно-побутової культури українців, а тим більше керамологічних студій, учений дуже далекий. Тому й наукова спеціальність його за докторською дисертацією – *«09.00.12 – українознавство»*, а не *«етнологія»*.
- **В'ячеслав Кушнір** – декан історичного факультету Одеського національного університету імені Іллі Мечникова, голова правління Одеської обласної організації Національної спілки краєзнавців України, доктор історичних наук, професор. Досліджував скотарство й землеробство населення степової зони Північно-Західного Причорномор'я доби енеоліту-бронзи, господарсько-побутову адаптацію українців південно-західного степу і Нижнього Подунав'я другої половини ХІХ – першої половини ХХ століття [див.: 15]. Порівняно з попереднім рецензентом безпосередньо причетний до вивчення традиційно-побутової культури окремого району Півдня України (Одещини), але дуже далекий від проблематики української керамології й культури харчування, хоча й є автором однієї аматорської статті *«Пиріжнянський керамічний центр»* (2001) [14].
- **Георгій Кожолянко** – доктор історичних наук, професор, голова Буковинського етнографічного товариства. Дослідник етнографії Північної Буковини, у тому числі народної їжі цього історико-етнографічного району. Грунтовним дослідженням Наддніпрянщини не займався. Традиції гончарної культури Північної Буковини

висвітлював побіжно лише в контексті традиційно-побутової культури населення цього історико-етнографічного району.

Очевидно, рецензенти й з рукописом чи оригінал-макетом монографії були «знайомі» лише заочно. Важко повірити, що читаючи цей опус доктори наук, професори не могли помітити численних фальсифікацій. Отже, висновок на поверхні: вони взагалі не читали й не рецензували працю, а з'явилися в ній як весільні генерали, як індульгенція від справедливої керамологічної критики. Не випадково серед рецензентів монографії немає жодного дослідника традиційного гончарства в Україні, які б могли фахово проаналізувати, а отже й рецензувати цю працю.

Необхідно також звернути увагу на фальсифіковані відомості в авторефераті, де неправдивою є інформація, немовби офіційний опонент п. Мирослав Сополіга є директором Музею української культури у Свиднику (Словацька Республіка). Насправді він був багатолітнім директором цього унікального музейного закладу, але на даний час, згідно з офіційним сайтом Словацького національного музею, його очолює к. мист., к.ф.н., доцент Ярослав Дзюганік [див.: <http://www.snm.sk/?kontakt>].

До анотацій у авторефераті подано ключове слово «вариста піч», яке не відображає тематику дисертаційного дослідження.

Анотація суперечить і назві монографії:

- У назві йдеться про «культуру харчування **українців Наддніпрянщини**» [35, с. 1], тобто лише про особливості титульного етносу досліджуваної території, а в анотації – про «народну культуру харчування **мешканців Наддніпрянщини**» [35, с. 2], тобто про всіх мешканців регіону, незалежно від етнічної належності. Хоча й декларовано в назві «українців», проте автор веде мову загалом про населення історико-політичного регіону, ніскільки не досліджуючи специфіку використання глиняного посуду в культурі харчування титульного етносу чи іноетнічних груп.
- У назві монографії заявлено часові рамки дослідження – «**друга половина XIX – початок XXI століття**» [35, с. 1], а в анотації йдеться лише про традиції «**кінця XIX – початку XXI століття**» [35, с. 2].

Автор робить антинаукові словоблудні заяви щодо «*концептуалізації еволюції традицій*»; «*тенезу пов'язаності традиційного досвіду гончарювання та практичного використання глиняного посуду*», «*історико-культурологічні аспекти системи розвитку традиційної культури харчування*» [35, с. 2]; про «*кінець XIX – початок XXI століття – період в історії України, коли вже склалася виробнича діяльність, певна культура харчування*» [35, с. 7]; про «*тенденційність використання глиняного посуду*» [35, с. 7]; про «*споживачів культури харчування*» [35, с. 7]; про те, що глиняний посуд «*може виконувати функції, властиві духовній культурі*» [35, с. 7]; про «*побутову технологію використання*» глиняного посуду [35, с. 7]; про «*межу 2000-х – 2010-х років*» [35, с. 8] і т. д.

Трапляється чимало хронологічних опусів, наприклад: «*Деякі відомості про глиняний посуд Київщини першої чверті XXI століття вміщено в поодиноких виданнях та статтях 1920-х років*» [35, с. 27]. Є **хронологічні фальсифікації**, наприклад, стверджується, що книга Григорія Калиновського «Описание свадебных украинских простонародных обрядов...» побачила світ **1776** року [О.Щ., с. 184], а насправді – **1777** року. Непоодинокі хронологічні головоломки, наприклад:

- «*...від кінця XIX – до першої половини XX століття*» [35, с. 189]: очевидно, що автор не усвідомлює, що «*до першої половини XX століття*» може бути тільки кінець XIX століття; у даному випадку мало б бути: «*...від кінця XIX – до кінця першої половини XX століття*», або: «*...упродовж кінця XIX – першої половини XX століття*»;

- «Одна з найдавніших згадок про таке його використання (горщика – О. П.)... міститься у повісті «Маруся» (написана 1832 року... Але, звичайно, ним користувалися й значно раніше. вищенаведені свідчення поштова картка 1917 року...» [35, с. 138].

Автор виявляє незрозуміння наукової керамологічної термінології. Звідси використання, як тотожних, термінів різного змістового наповнення:

- «гончарний осередок» і «гончарський осередок» [35, с. 5];
- «народні гончарні посудні форми» [35, с. 5];
- «череп'яний посуд», «глиняний посуд» [35, с. 5];
- «традиційна народна культура» [35, с. 6];
- «глиняні макітри», «глиняний горщик» [35, с. 174, 178]: а хіба макітри та горщики можуть бути не глиняними?;
- «Празниковий різдвяний та великодній глиняний посуд використовували» для «**транспортування їжі** для освячення в церкву» [35, с. 198]. Очевидно, що в даному випадку мало бути – «перенесення їжі», а не транспортування, що передбачає використання того чи іншого перевізного засобу;
- «виріб-посудину особливого **ґатунку** – весільні чарки-трійчатки» [35, с. 182] тощо.

Недолуго веде мову про «частини традиційно-побутової культури» [35, с. 6], «фізичну, розумову та ментальну сторони індивіда» [35, с. 6]; стверджує, що «їжа... зберігає профанно-сакральну єдність» [35, с. 6]; позанауково запевняє немовби «особливості національної кухні... викликали своєрідність характеру нації, її культури» [35, с. 6]; що «посуд... є відображенням харчового раціону» [35, с. 6]; що «посуд був **основним продуктом гончарного виробництва**» [35, с. 6]; що посуд є «особливою формою матеріального буття» [35, с. 6] тощо.

Описуючи один і той же глиняний виріб одночасно називає його і «чарки-трійчатки», і «рюмки-трійчатки» і навіть «рюмка-трічайчатка» [див.: 35, с. 181, 182, 183]. Отже, не знає, що в українській мові слово «рюмка» відсутнє.

А ще **активно впроваджує в етнологічну літературу русизми**, наприклад:

- «**поштова картка**» (треба – поштова) [35, с. 138];
- «**сводчатого куполу**» (треба – склепінчастого) [35, с. 173];
- «**кладовка**» (треба – комора, комірчина) [35, с. 197].

Книга прикметна недбалим літературним редагуванням, про що свідчать хоча б такі опуси:

- «**Олександр та Анатолій Шкарпела**» (треба – Шкурпели) [35, с. 81];
- «**горші**» (треба – гроші) [35, с. 174].;
- «з **перебійцем**» (треба – переїйцем) [О.Щ., с. 179];
- «**Святвечір**» (треба – Святвечір) [35, с. 190];
- «**пастівники**» (треба – пасківники) [35, с. 194];
- «**освячення води проводили з використанням глечики** для святої води» (треба – глечиків) [35, с. 198];
- «**Кузьменці**» (треба – Кузьминці) [35, с. 262] тощо.

Численні орфографічні помилки: «**Зінківський р-н**» (треба – Зіньківський) [див.: 35, с. 243, 251, 258, 259, 260, 261], що свідчать про недбалі літературне редагування й коректуру книги.

Автор не розрізняє сутнісної відмінності типу й виду глиняних виробів. Для неї це тотожні поняття, а тому в тексті монографії вони взаємно замінюються.

Автор виявляє незнання імен авторів, про що свідчать текстові фальсифікації, наприклад:

- ім'я автора етнографічної розвідки подала як його прізвище, а прізвище, навпаки, як ім'я: замість Гриша (прізвище) Онисько (ім'я) – Онисько (прізвище) Гриша (ім'я) [див.: 35, с. 228, № 204];
- прізвище Лідії Шульгиної подає як «Шульгіна» [див.: 35, с. 235, № 252];
- прізвище Олександра Твердохлібова як «Твердохлєбов» [35, с. 180];
- прізвище Іллі Мечникова як «Мечнікова» [35, с. 2].

Автор фальсифікує власну пошукову діяльність, стверджуючи про власні «польові етнографічні експедиції у більшості регіонів України», під час яких буцімто «мала змогу вивчати досвід використання глиняного посуду в культурі харчування» [35, с. 5]. Тим часом, у своїй біографії наприкінці книги перелічила 9 областей, де вона спорадично, несистемно, або й випадково, була [35, с. 269], і які, на її антинаукове переконання, становлять «більшість регіонів України».

Автор фальсифікує, а тому й подає суперечливі відомості про здійснені нею етнографічні експедиції: у біографії наприкінці книги стверджує, що «здійснила польові етнографічно-керамологічні експедиції» в Дніпропетровщині, Івано-Франківщині, Київщині, Полтавщині, Сумщині, Харківщині, Херсонщині, Черкащині, Чернігівщині [35, с. 269]. Натомість, у тексті книги вигадано й інші «етнографічні експедиції» у Вінниччині, Львівщині й Луганщині. Насправді, то були не наукові експедиції, а звичайні поїздки в різних позанаукових справах, оскільки жодних матеріалів із цих псевдоетнографічних експедицій не подано в додатках монографії та дисертації. Та й сама дослідниця точно не визначиться, в яких же роках вона там була:

- у Дніпропетровщині: у «2014» чи «2013–2014»;
- у Полтавщині: у «2002–2015» чи «2002–2016»;
- у Черкащині: у «2002–2003» чи «2002–2005» [пор.: 35, с. 13, 269].

Супутним продуктом такої «інтенсивної» докторської дослідницької діяльності «в полі» стали населені пункти, які авторка проїхала транзитом: за один день одне село Сумської області (Грунівка Миропільського району: №№ 10, 39); за один день одне селище Дніпропетровської області (Петриківка: №№ 21, 23, 24) та за один день одне село Черкаської області (Межиріч: № 32). А шість населених пунктів 4-х районів Київської області автор «грунтовно» обстежила, як сама зізналася, аж за два дні («13-14 жовтня 2006 року»), перебуваючи в службовому відрядженні (Кагарлицький район: 66, 67, 68, 69, 70; Миронівський район: 71; Таращанський район, 72; Богуславський район: 73, 74, 75, 76, 78, 79; Ставищенський район: 77).

Насправді ж, подані наприкінці монографії «*текстові матеріали польових етнографічних матеріалів*», наочно виявляють реальну вкрай обмежену географію польових досліджень автора. Їх запис було зроблено майже винятково в кількох районах Полтавської області (№№ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 22, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65), із них головним чином у одному Зіньківському районі Полтавської області (№№ 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 22, 25, 26, 27, 29, 30, 31, 35, 36, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65), а в Зіньківському районі – це переважно в с.мт. Опішні, де авторка мешкає (№№ 1, 2, 7, 9, 15, 16, 17, 19, 25, 26, 27, 29, 31, 36, 51, 52, 58, 59). Отже, **автор досліджувала культуру харчування майже не виїжджаючи з одного селища.**

Таким чином, у польових умовах, у різних частинах Наддніпрянщини, глиняний посуд в культурі харчування О. В. Щербань фактично не вивчала.

Автор фальсифікує застосовані для дослідження теми методи дослідження. Зокрема, в монографії відсутні жодні результати, які б підтверджували використання статистичного методу (жодної статистичної таблиці, жодної схеми, жодної діаграми чи іншої візуалізації статистичних досліджень). Жодного підтвердження задекларованого використання статистичного методу «для узагальнення й аналізу інформації, отриманої під час опрацювання музейних колекцій кераміки» [35, с. 12], як немає й підтвердження використання методів етимологічного, кроскультурного аналізу [див.: 35, с. 13].

Автор голосливо стверджує, немовби вивчила «загальні для всього досліджуваного періоду закономірності й особливості різних стадій етноісторичного буття гончарних осередків України та використання в них глиняного посуду»; простежила «розвиток традиційних для гончарства етнічних стереотипів (технологічних)», **проте нічого цього в монографії немає.**

Усупереч існуючим реаліям, лише задля вигадування власної першості в українській етнології, автор неправдиво стверджує, немовби «у дотеперішніх, зокрема сучасних, студіях здебільшого акцентовано на історико-мистецьких, типологічних та побутово-гастрономічних аспектах, натомість етнокультурний, історико-етнографічний, етнолокальний, історико-генетичний, етновизначальний виміри **майже повністю залишилися поза увагою дослідників**» [35, с. 8]. Розкритикувавши «недалекоглядність» інших учених і використавши їхні матеріали, О. В. Щербань подала запозичені концепції, інтерпретації вже як свої власні, але при цьому в своєму дилетантському «дослідженні» сама ж не пішла далі «історико-мистецького аспекту» (див. розділ III: «Еволюція форм і призначення глиняного посуду...»); «типологічного» аспекту (див. розділ II: «Типологізація традиційного глиняного посуду»); «побутово-гастрономічного» аспекту (див. пункт 4.3: «Традиційна технологія приготування страв і напоїв у глиняному посуді»). При цьому про всі інші «актуальніші» виміри («етнокультурний, історико-етнографічний, етнолокальний, історико-генетичний, етновизначальний виміри») дивним чином забула дослідити в монографії. Отже, **їй ніскільки не вдалося досягнути амбітно проголошеної мети: «...Необхідно по-новому осмислити й систематизувати доробок учених, які в тій чи іншій мірі торкалися питань використання глиняного посуду українцями в культурі харчування»** [35, с. 8].

Зібрану в різних авторів і незграбно закомпоновану в монографію інформацію автор помпезно назвала «синтезуючим науковим дослідженням», яке «є особливо назрілим» [35, с. 8], а себе «скромно» возвеличила «провідним популяризатором-експертом традиційної культури Полтавщини, Харківщини та Сумщини, творів українського традиційного мистецтва та народного побуту», «експертом із народної обрядової, гончарської та гастрономічної культури українців», а ще – «експертом-консультантом у сфері розвитку сільського зеленого туризму в Україні» [35, с. 268].

У книзі всуціль використано праці інших дослідників як за структурою викладу матеріалів, їх змістовим наповненням і тлумаченням етнографічних явищ, які лише трошки доповнено іншими фактами. Нічого концептуально нового, ніяких нових знань про використання глиняного посуду в культурі харчування О. В.Щербань не запропонувала. Це та ж сама «Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна» Олеся Пошивайла 1993 року, але перелицьована О. В. Щербань на «Етнографію українського гончарства Наддніпрянщини» 2017 року. Той самий регіон, той самий час, ті самі матеріали. Нічого нового.

Автор об'єктом дослідження визначила «традиційну культуру харчування українців», а предметом дослідження – «закономірності формотворення глиняного посуду..., особливості типології...», що до власне культури харчування має лише опосередковане відношення. Очевидно, що тут необхідно було досліджувати не стільки формотворення, стільки особливості побутового використання глиняного посуду в культурі харчування, виявлення динаміки його хронологічних змін, етнолокальної специфіки, впливу іноетнічних культур, промислового виробництва тощо.

Автор фальшиво ототожнює Наддніпрянщину з Центральною та Східною Україною [див.: 35,с. 12, 15], що виявляє її незнання історичного та етнографічного районування України.

Автор позанауково стверджує немовби початок другої половини XIX століття прикметний «*появою перших народознавчих студій, у яких зафіксовано особливості використання глиняного посуду*» [35, с. 8]. О. В. Щербань, очевидно, невідомо, що такі праці почали з'являтися принаймні на сто років раніше, у другій половині XVIII століття.

КОРОТКО ОХАРАКТЕРИЗУЮ ОКРЕМІ РОЗДІЛИ Й ПІДРОЗДІЛИ МОНОГРАФІЇ, ЩОБ СФОРМУВАТИ ЗАГАЛЬНЕ УЯВЛЕННЯ ПРО МАСШТАБНІСТЬ ПЛАГІАТУ Й ФАЛЬСИФІКАЦІЙ О. В. ЩЕРБАНЬ, ЯКІ В БІЛЬШОСТІ ВИПАДКІВ З МОНОГРАФІЇ ПЕРЕЙШЛИ Й ДО ДИСЕРТАЦІЇ.

РОЗДІЛ І

«ГЛИНЯНИЙ ПОСУД У НАРОДНІЙ КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ-НАДДНІПРЯНЦІВ ЯК ОБ'ЄКТ ЕТНОЛОГІЧНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ»

Розгляд історіографії досліджуваної теми О. В. Щербань розпочала з відвертого плагіату. Вона приписала собі фрагменти статті здобувача й асистента кафедри міжнародного туризму Київського національного університету культури і мистецтв А. О. Цегельника «*Формування культури харчування: до історіографії проблеми*», що побачила світ 2013 року в збірнику наукових праць цього ж університету «*Питання культурології*» [31], який, у свою чергу, списав їх у викладача Житомирського державного університету імені Івана Франка Сергія Яценка з його статті «*Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження*» [38]:

Олена Щербань (2017)	А. О. Цегельник (2013)	Сергій Яценко (2006)
«Однією з перших спроб висвітлити питання їжі <u>та</u> харчування українського народу стала стаття А. Канієвського «Народная пища в Золотоношском уезде» (1855)..., у якій чимало уваги відведено питанню селянського господарства, подано перелік страв, способів їх приготування <u>та</u> вживання, розглянуто звичаї <u>й</u> обряди, пов'язані з харчуванням. Автор вказав на прояви <u>соціальної</u> нерівності в їжі й харчуванні українського селянства. На жаль, докладний аналіз використання одержаних таким чином продуктів не мав продовження, хоча автор планував <u>і далі проводити</u> дослідження. Серед праць 50-х <u>років XIX століття</u> слід виділити статтю відомого	«Однією з перших спроб висвітлити питання їжі <u>і</u> харчування українського народу стала стаття А. Канієвського «Народная пища в Золотоношском уезде», <u>в</u> якій чимало уваги відведено питанню селянського господарства, подано перелік <u>основних</u> страв, способів їх приготування <u>і</u> вживання, розглянуто звичаї <u>і</u> обряди, пов'язані з харчуванням. Автор вказує на прояви <u>класової</u> нерівності в їжі харчуванні українського селянства. На жаль, докладний аналіз використання одержаних таким чином продуктів не мав продовження, хоча автор планував <u>продовжити</u> дослідження. Серед праць 50-х <u>рр. XIX ст.</u> слід виділити статтю відомого етнографа	«Однією з перших спроб висвітлили питання їжі <u>й</u> харчування українського народу є стаття Акіма Канієвського "Народная пища в Золотоношском уезде" [6: 5], у якій чимало <u>місця</u> відведено питанням <u>економіки</u> селянського господарства, подано перелік <u>основних</u> страв, способів їх <u>виготовлення</u> і вживання, <u>відзначено вплив сезонності на селянське харчування</u> , розглянуто звичаї <u>та</u> обряди, пов'язані з харчуванням. Серед праць, які були надіслані до РГТ у 50-ті роки XIX ст., слід виділити також

<p>етнографа А. Димінського «Быт крестьян Каменецкого и Проскуровского уездов Подольской губернии». Автор детально показав поширення основних рослинних культур, <u>о</u>характеризу<u>в</u> тваринництво, <u>п</u>ода<u>в</u> докладний опис народної кулінарії цього району, <u>на</u>в<u>і</u>в деякі повір'я, пов'язані з їжею» [35, с. 16-17; пор. дисерт.: 36, с.30]</p>	<p>А. Димінського «Быт крестьян Каменецкого и Проскуровского уездов Подольской губернии». Автор детально показав поширення основних рослинних культур, характеризу<u>є</u> тваринництво, <u>п</u>ода<u>є</u> докладний опис народної кулінарії цього району, <u>на</u>вод<u>ить</u> деякі повір'я, пов'язані з їжею» [31, с. 146]</p>	<p>статтю відомого етнографа А.І. Димінського "Быт крестьян Каменецкого и Проскуровского уездов Подольской губернии" [б: б]. Автор докладно <u>в</u>исвітлю<u>є</u> <u>п</u>итання поширення основних рослинних культур, характеризу<u>є</u> тваринництво, <u>в</u>ідзнача<u>є</u> ринкові ціни продуктів і готових страв, да<u>є</u> докладний опис народної кулінарії цього району, <u>на</u>вод<u>ить</u> деякі повір'я, пов'язані з їжею» [38, с. 233].</p>
--	---	---

Далі продовжується плагіат зі статті А. О. Цегельника:

Олена Щербань (2017)	А. О. Цегельник (2013)
<p>«Степан Ніс подав перелік назв різноманітних страв (пісних і скоромних; різновидів борщу, печень, соленого, холодного, сушеного, солодкого) і напоїв (хмільні, меди, не хмільні), <u>о</u>писав способи їх приготування» [35, с. 18; пор. дисерт.: 36, с.29]</p>	<p>«Подано перелік назв різноманітних страв (пісних і скоромних; різновидів борщу, печень, соленого, холодного, сушеного, солодкого) і напоїв (хмільні, меди, не хмільні), <u>а</u> <u>також</u> способи їх приготування» [31, с. 147]</p>
<p>«Із праць, що присвячені матеріальній культурі, <u>в</u>арто назвати роботу українського вченого Хведора Вовка «Студії з української етнографії та антропології», один із розділів якої присвячений народній їжі. Це перша спроба типологічного аналізу української їжі, і, крім того, автор звернув увагу на локальні особливості народної їжі. Таким чином, дореволюційна етнографія залишила в спадщину лише окремі розвідки, що стосувалися проблем народної їжі» [35, с. 19; пор. дисерт.: 36, с.42]</p>	<p>«З праць, що присвячені матеріальній культурі, <u>м</u>ожна назвати роботу українського вченого Ф. Вовка «Студії з української етнографії та антропології», один з розділів якої присвячений народній їжі. Це перша спроба типологічного аналізу української їжі, і, крім того, автор звернув увагу на локальні особливості народної їжі. Таким чином, дореволюційна етнографія залишила в спадщину лише окремі розвідки, що стосувалися проблем народної їжі» [31, с. 147].</p>

При цьому підряд подала два майже тотожні тексти:

- «Автор детально показав поширення основних рослинних культур, охарактеризував тваринництво, подав докладний опис народної кулінарії цього району, навів деякі повір'я, пов'язані з їжею. Детально описано поширення основних рослинних культур, тваринництва, відзначено ринкові ціни кожного з

продуктів, у тому числі готових страв, детально описано народну кулінарію цих повітів, наведено деякі повір'я, пов'язані з їжею» [35, с. 17].

Далі продовжується запозичення текстів Сергія Яценка без будь-яких посилань на джерела, тобто відвертий плагіат:

Олена Щербань (2017)	Сергій Яценко (2006)
<p>«Значний внесок у розвиток досліджень культури харчування здійснило створене 1845 року Російське географічне товариство, яке розробило й поширило по всій території Російської імперії перші етнографічні програми, що охоплювали основні складові народної побутової культури...Майже кожен рукопис, написаний за програмою РГТ і присвячений питанням народної культури, більшою чи меншою мірою містить цінний матеріал із цієї проблематики і є важливим джерелом для вивчення харчування українців» [35, с. 17; пор. дисерт.: 36, с.28]</p>	<p>«Значний внесок у розвиток етнографічних досліджень зробило створене у 1845 р. Російське географічне товариство (РГТ), яке розробило і поширило по всій території Російської імперії першу етнографічну програму, що охоплювала основні складові народної побутової культури, й отримало величезну кількість відповідей на неї від численних кореспондентів, у тому числі і з України. Майже кожен рукопис, написаний за програмою РГТ і присвячений питанням народної культури, більшою чи меншою мірою містить цінний матеріал з народної їжі та харчування і є важливим джерелом для вивчення побуту українського народу» [38, с. 233].</p>
<p>«Багато етнографічних матеріалів, у тому числі про народну їжу, публікувалося наприкінці XIX – на початку XX століття в спеціальних етнографічних журналах («Этнографическое обозрение», «Живая старина»), статистичних земських збірниках, газетах і літературно-історичних журналах («Записки Черниговского губернского комитета», «Киевская Старина», «Харьковский сборник. Литературно-научное приложение к «Харьковскому календарю» та ін.)» [35, с. 17; пор. дисерт.: 36, с.28]</p>	<p>«Багато етнографічних матеріалів, у тому числі про народну їжу, публікувалося наприкінці XIX – на початку XX ст. у спеціальних етнографічних журналах ("Этнографическое обозрение", "Живая старина"), різноманітних статистичних земських збірниках, газетах і літературно-історичних журналах ("Записки Черниговского губернского комитета", "Киевская старина" та ін.)» [38, с. 234].</p>
<p>«На початку XX століття цінним джерелом із питань їжі та харчування українського селянства стала велика стаття етнографа й фольклориста В. Милорадовича «Житье-бытье лубенского крестьянина» в журналі «Киевская старина», у якій подано докладний опис технології виготовлення та вживання тих чи інших страв на Полтавщині, залежність харчування селянської родини від пори року» [35, с. 26].</p>	<p>«Одним з найцінніших джерел з питань їжі та харчування українського селянства на початку XX ст. була велика стаття в "Киевской старине" етнографа й фольклориста В. Милорадовича "Житье-бытье лубенского крестьянина", в якій, зокрема, подано докладний опис технології виготовлення тих чи інших основ страв на Полтавщині, вживання їх, залежність харчування селянської сім'ї від пори року» [38, с. 234].</p>
<p>«Варто відзначити книгу Зінаїди Клиновецької, у якій авторка продовжує започатковану вітчизняними етнографами тему, однак вона є першою справжньою</p>	<p>«Варто відзначити і книгу З. Клиновецької, у якій авторка продовжує започатковану вітчизняними етнографами тему, однак є першою справжньою кулінарною</p>

<p>кулінарною (кухарською) книгою в Україні, де зібрано більше тисячі рецептів національної кухні. Авторка володіє широким матеріалом із різних регіонів України не лише селянської, але й шляхетської кулінарії, не просто подає описи страв, але й дає розкладку вихідних продуктів» [35, с. 18].</p>	<p>(поварською) книгою в Україні, де зібрано більше тисячі рецептів національної кухні. Авторка володіє широким матеріалом з різних регіонів України, і не лише селянської, але й шляхетської кулінарії, не просто подає описи страв, але й розкладку вихідних продуктів» [38, с. 234].</p>
<p>«Варто відзначити діяльність у царині народної культури харчування українського етнографа Лідії Артюх, яка опублікувала ряд праць, різноаспектно дослідивши в них народну їжу [41-48]. Грунтовною працею вченої є книжка «Українська народна кулінарія», у якій здійснено спробу описати й класифікувати щоденну та святково-обрядову їжу українського селянства другої половини XIX - початку XX століття, проаналізувати її соціальні функції, показати тенденції розвитку їжі та харчування народу на сучасному етапі» [35, с. 30-3; пор. дисерт.: 36, с.48-49]</p>	<p>«Варто відзначити діяльність у цій царині Л. Артюх, яка опублікувала ряд праць, у яких різноаспектно досліджено народну їжу [8; 9; 10]. Грунтовною працею вченої є книга "Українська народна кулінарія", у якій здійснено спробу описати і класифікувати як щоденну, так і святково-обрядову їжу українського селянства другої половини XIX – початку XX ст., проаналізувати її соціальні функції, показати тенденції розвитку їжі та харчування народу на сучасному етапі» [38, с. 234].</p>

О. В. Щербань стверджує, немовби «у праці «Історичні проблеми в народній кераміці Наддніпрянини» відомий львівський керамолог **Юрій Лащук виділив кераміку Наддніпрянини в окрему самостійну групу**, дослідив час появи та еволюцію деяких форм наддніпрянського посуду... У докторській дисертації Юрія Лащука «Українська народна кераміка XIX–XX ст.» (1969) проаналізовано особливості глиняного посуду різних регіонів України, зокрема **Наддніпрянини...**» [35, с. 129].

При цьому **О. В. Щербань «вкрала» частину тексту в керамолога й мистецтвознавця Лесі Данченко з її книги «Народна кераміка Середнього Придніпров'я» (1974) й без будь-яких посилань подала як свої власні міркування:**

<p>Олена Щербань (2017)</p> <p>«...Юрій Лащук виділив кераміку Наддніпрянини в окрему самостійну групу, дослідив час появи та еволюцію деяких форм наддніпрянського посуду...» [35, с. 29; пор. дисерт.: 36, с.46-47]</p>	<p>Леся Данченко (1974)</p> <p>«Він виділив кераміку Наддніпрянини в окрему самостійну групу., дослідив час появи та еволюцію деяких сучасних форм наддніпрянського посуду...» [7, с. 7]</p>
---	---

Цей плагіат з праць Лесі Данченко в монографії О. В. Щербань не поодинокий:

<p>Олена Щербань (2017)</p> <p>«... Відомості про... стан гончарного промислу в гончарських осередках Київщини кінця XIX століття можна знайти у виданнях губернських земств та губернських статистичних комітетів, що провадили обстеження кустарних промислів колишньої царської Росії» [35, с.</p>	<p>Леся Данченко (1974)</p> <p>«...Відомості про... стан гончарного промислу на Київщині в кінці XIX ст. можна знайти у виданнях губернських земств та губернських статистичних комітетів, які провадили обстеження кустарних промислів царської Росії» [7, с. 7]</p>
---	--

<p>21-22]</p> <p>«Деякі відомості про <u>глиняний посуд</u> Київщини <u>першої чверті XXI століття</u> <u>вміщено</u> в поодиноких виданнях та статтях <u>1920-х</u> років, присвячених художнім кустарним промислам і кустарно-промисловій кооперації» [35, с. 27; пор. дисерт.: 36, с.44]</p>	<p>«Деякі відомості про <u>гончарів</u> на Київщині... знаходимо в поодиноких виданнях та статтях 20-х років, присвячених художнім кустарним промислам і кустарно-промисловій кооперації» [7, с. 6]</p>
<p>«Починаючи з <u>1960-х</u> років народною керамікою Наддніпряниці цікавиться <u>дедалі</u> більше дослідників, статті про творчість наддніпрянських майстрів з'являються в мистецтвознавчих журналах <u>і пресі</u>» [35, с. 29]</p>	<p>«Починаючи з 60-х років народною керамікою Наддніпряниці цікавиться <u>все</u> більше дослідників, статті про творчість наддніпрянських майстрів з'являються <u>не лише</u> в мистецтвознавчих журналах, <u>а й у газетах</u>» [7, с. 7]</p>

У читачів може скластися враження, що поважаний дослідник Юрій Лащук уявляв Наддніпрянщину в таких самих історико-політичних межах, як це для етнологічної праці позанауково вигадала О. В. Щербань. Тут вона **по-фарисейськи мовчить і фальсифікує міркування вченого**, оскільки той у згаданій вище праці чітко окреслював межі Наддніпрянщини в етнографічному районуванні України за гончарними матеріалами. «Експедиційне обстеження гончарства центральних областей України, – писав Юрій Лащук, – протягом 1958–1963 рр., вивчення фондів музеїв та проведення археологічних розкопок дозволило авторові виділити окрему зону в українській народній кераміці, однорідну за формами, технологією, термінологією та стилістично-художніми ознаками, яку слід назвати наддніпрянською.

Наддніпрянська зона охоплює низку гончарських центрів, розташованих довгою смугою на правому березі Дніпра, що простягається від Києва до Василькова на півночі до Білої Церкви і Звенигородки на заході до Знам'янки і Крем'янчука на півдні. В цій зоні, яка майже повністю покривається територією, на якій колись жило плем'я полян, виявлено чимало особливостей етнографічного, технологічного та мистецтвознавчого характеру, що зберігаються в сучасному гончарстві і, виростаючи з традицій минулих епох, кидають нове світло до питання етногенезу та давності художньої культури цієї частини України» [16, с.15-16].

Такої ж аргументованої думки дотримувалася й Леся Данченко, яка зазначала: «...Мало вивчена творчість гончарів Середньої Наддніпряниці, до якої входять **Київська, Черкаська і частина Кіровоградської та Житомирської областей**» [7, с. 5]. «**Найбільш чітко**, – констатувала вона, локальні відмінності простежуються в простих неполив'яних гончарних виробах, що ніколи не вживалися для окраси оселі і таким чином менше підпадали під вплив тієї чи іншої скороминущої моди. В кожному більш-менш великому гончарному осередку виробилися свої форми посуду, але **на певних територіях вони становлять комплекс, об'єднаний низкою спільних ознак. Тому можливо говорити, наприклад, про кераміку Поділля, Полтавщини, Чернігівщини чи Наддніпряниці**» [6, с. 135].

Отже, О. В. Щербань самоусунулася від дослідження власне етнологічної проблематики, яка передбачає з'ясування локальної специфіки глиняних виробів у культурі харчування окремих історико-етнографічних районів України, у тому числі в аспектах своєрідності їх форми, художньо-стилістичних особливостей, побутового й ритуального використання та у зв'язку з етногенезом місцевого населення, етнічних процесів, що відбувалися на досліджуваній території. Для О. В. Щербань Наддніпрянщина – це не етнографічний регіон з характерними для нього ознаками й комплексами елементів традиційно-побутової культури, а щось уніфіковане, усереднене, спрощене в етнічному плані на зразок створеної тоталітарним

комуністичним режимом інтернаціональної спільноти під назвою «*советській народ*». Цей підхід до вивчення традиційно-побутової культури, без урахування специфіки історично сформованих етнографічних груп українців є псевдонауковим.

Насправді, «*українці-наддніпрянци*» як етнографічна група і, відповідно об'єкт етнологічних студій, глиняний посуд у культурі харчування яких нібито взялася вивчати О. В. Щербань, займали лише частину придніпровської зони на тлі історико-політичного колоніального штучного утворення. Саме вони й залишилися поза дослідницькими інтересами автора монографії та дисертації. Натомість, вона оперує матеріалами, головним чином Полтавщини, Слобожанщини, Північно-Східного Полісся, Східного Поділля, які ще 30 років тому стали предметом такого самого дослідження [див.: 22]. Тут О. В. Щербань «*оживила*» давню концепцію етнографії й мистецтвознавства колоніальної радянської доби, «*буцімто кераміка Київщини (під Київщиною розумілася територія колишньої Київської губернії, що охоплювала приблизно всю Середню Наддніпряницину) зовсім не оригінальна, а в керамічних розписах переплітаються риси подільської та полтавської керамік. Це помилкове твердження, – наголошувала ще 1974 року Леся Данченко, – ґрунтувалося лише на порівнянні найзагальніших рис орнаментики розписів, а також на перевазі рослинної орнаментики над геометричною*» [7, с. 6].

Розповідаючи про наукові праці Лесі Данченко, О. В. Щербань двічі частково спотворили назву її монографії:

Олена Щербань (2017)	Леся Данченко (1974)
« <i>Народна кераміка Середнього Подніпров'я</i> » [35, с. 30]	« <i>Народна кераміка Середнього Придніпров'я</i> » 7, с. 3]

РОЗДІЛ ІV

«ТРАДИЦІЇ ВИКОРИСТАННЯ ГЛИНЯНОГО ПОСУДУ В ПОВСЯКДЕННІ»

На стор. 110-111 О, В. Щербань п'ять абзаців, ні з того ні з сього, присвятила описові середньоазійського посуду, що до теми дослідження не має ніякого відношення. При цьому подала пасажі з посиланням невідомо на що: «*Українські гончарі знають про цю особливість, що необхідна посудові для води [Додаток]*» [35, с. 110], проте номери додатку не зазначено, що унеможливило його ідентифікацію.

У розділі, традиційно, як і в інших частинах книги, окремі тексти повторюються. Наприклад:

« <i>У них готували «стовпці» – страви, які після запікання мали циліндричну форму... Тобто використання цього виду посуду як кухонного було обумовлено необхідною формою й розмірами готової страви. Важливо, що після запікання «стовпці» можна було легко вийняти з посудини. Подібну форму, але значно більші розміри мали «тазки», «ставчики» — форми для випікання пасок</i> » [35, с. 111]	« <i>У глиняних кухликах із прямими стінками пекли в печі «стовпці», які після запікання мали циліндричну форму. Використання цього виду посуду як кухонного було обумовлено необхідною формою та розмірами готової страви. Важливо, що після запікання «стовпці» можна було легко вийняти з посудини. Подібну форму, але значно більші розміри мали «тази», «тазки»., «ставчики» — форми для випікання пасок</i> » [35, с. 154]
---	--

ПІДРОЗДІЛ 4.3. ТРАДИЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ТА НАПОЇВ У ГЛИНЯНОМУ ПОСУДІ

Половина тексту цього підрозділу (стор.125-138) не відповідає зазначеній темі, а саме – у ньому не досліджується власне технологія приготування страв та напоїв у глиняному посуді. Натомість подано набір цитат та плагіату з праць інших авторів, що розповідають про особливості будівництва та використання в господарстві печі, у тому числі для випікання хліба. При цьому зовсім обійдено увагою інші теплотехнічні споруди для приготування їжі, такі як літні печі (грубки) «кабиці», а також ями для приготування страв на багатті.

На стор. 127-128 (півтори сторінки) без будь-якого аналізу та інтерпретації, без взяття в лапки, дослівно подано перекладений з російської на українську мову фрагмент статті Олександра Шарко «Малороссийское жилище», опублікованої 1901 року в московському журналі «Этнографическое обозрение» [див.: 35, с. 127-128; 32, с. 126-128]

РОЗДІЛ V

«САКРАЛЬНА РОЛЬ ГЛИНЯНОГО ПОСУДУ В НАРОДНІЙ КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ»

ЦЕЙ РОЗДІЛ МОНОГРАФІЇ Й ДИСЕРТАЦІЇ НАЙБІЛЬШ ПЕРЕКОНЛИВО ПРЕДСТАВЛЯЄ МАСШТАБИ ФАЛЬСИФІКАЦІЙНОЇ ПСЕВДОНАУКОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ О. В. ЩЕРБАНЬ, ДЕ ЩЕДРО ВИКОРИСТАНО ПЛАГІАТ, ФАЛЬСИФІКАТ, СПОТВОРЕННЯ ІСТОРИЧНИХ ЯВИЩ, ФАКТІВ, ДЖЕРЕЛ, ЗАПОЗИЧЕННЯ ЧУЖИХ ІДЕЙ І НАУКОВИХ НАПРАЦЮВАНЬ.

Розділ концептуально, структурно й змістовно запозичений з монографії Олесь Пошивайла «Етнографія українського гончарства. Лівобережна Україна» [пор.: 35, с.172-213; 22, с. 246-277, 395 ; пор. дисерт.: 36, с.15]. Так само використано всі ті джерела, що були згадані в книзі 1993 року, без залучення нових літературних чи архівних джерел. Ідентичні чи дещо перефразовані й назви підрозділів [пор.: 35, с. 4; 22, с. 395]:

Олена Щербань (2017)	Олесь Пошивайло (1993)
«Глиняний посуд у родинній обрядовості»	«Глиняний посуд у родинній обрядовості»
«Глиняний посуд у народних календарних обрядах»	«Глиняний посуд у календарних обрядах»
«Прояви народної «магії» у виготовленні та побутовому використанні глиняного посуду Наддніпрянщини»	«Глиняний посуд у звичаях і обрядах, пов'язаних із молочним господарством»

Вступна частина розділу починається з переписаного й осучасненого фрагмента статті етнографа Леоніли Заглади. Далі – пів сторінки цитати етнографа Євгенії Спаської з традиційно фальсифікованими фрагментами:

Олена Щербань (2017)	Євгенія Спаська (1929)
«...горщик з кашею розбивають на хрестинах, черепки викидають у город, щоб гарбузи родили, горщик з кашею на Наума (14 грудня) , коли дитину починають вчити);... окремі горщики роблять на чарування; посні горщики на весілля , б'ють посуд на весілля, дають подарунки молодій на Великдень всі родичі – різний посуд на нове хазяйство; ...спеціальні поставці на кутю, на сир, баньки та глечики на святу воду, глечик з «лихтариками» на мед до колива та ін. »	«...горщик з кашею розбивають на хрестинах, черепки викидають у город, щоб гарбузи родили; горщик з кашею на Наума, коли дитину починають вчити;... окремі горщики роблять на чарування; посні горщики; нові миски на весілля ; б'ють посуд на весілля; дають подарунки на Великдень молодій всі родичі – різний посуд на нове хазяйство; ...спеціальні поставці на кутю, на сир, баньки та глечики на святу воду, глечики з «лихтариками» на мед до колива і баг. ін. » [28, с. 41]

Ще далі – набір перефразованих міркувань сучасних російських дослідників Н. Е. Мазалової, Т. Б. Щепанської, Ю. М. Лотмана і на третину сторінки – власний текст про те, як на садибі О. В. Щербань будували цегляну піч. Виявляється, за зізнанням О. В. Щербань, «на жаль, опису способу будівництва цегляних печей кінця XIX – першої половини XX століття знайти не вдалося. Але вдалося спостерігати за спорудженням печі в ЕтноЕкоАгроСадибі «Лялина Світлиця»» в червні 2014 року [35, с. 173]. При цьому повторно подала текст, уже оприлюднений на стор.132:

Стор. 132	Стор. 173
<p>«На жаль, опису способу будівництва цегляних печей кінця XIX – першої половини XX століття знайти не вдалося. Вдалося спостерігати за спорудженням печі 6-14 червня 2014 року майстром із села Волошкове (Полтавщина), спадковим пічником (навчився в бабусі, уродженки села Миколаївка, Зіньківського району, Олени Олексіївни Маслій, 1923 р.н.) Антоном Бондаренком 1957 р.н. Було здійснено фотофіксацію всіх етапів будівництва»</p>	<p>«На жаль, опису способу будівництва цегляних печей кінця XIX – першої половини XX століття знайти не вдалося. Але вдалося спостерігати за спорудженням печі в ЕтноЕкоАгроСадибі «Лялина Світлиця» майстром із села Волошкове (Полтавщина) спадковим пічником (навчився в бабусі, уродженки села Миколаївка, Зіньківського району, Олени Олексіївни Маслій, 1923 р.н.) Антоном Петровичем Бондаренком 1957 р.н. 6-14 червня 2014 року. Окрім запису матеріалів, було здійснено фотофіксацію всіх етапів будівництва»</p>

Щоправда, до теми дослідження ця інформація не має ніякого відношення. Усі запозичені фрагменти праць інших дослідників подано суцільним текстом на двох сторінках монографії без будь-яких абзаців і смислових акцентів.

Стверджується, немовби «від пічника вдалося почути народну назву сводчатого «куполу» – «баба». Так само його назвала і мешканка села Миколаївка (Полтавщина) Галина Бейгул [Додаток 5]» [35, с. 173]. Проте в Додатках під № 5 йдуть спогади не Галини Бейгул, а Наталі Боговик [див.: 35, с. 241, № 5]. Спогади ж Бейгул йдуть під № 4 і в них немає жодної згадки про склепінчастий купол, лише таке: «Ото в печі є «баба», «припічок» зразу...» [35, с. 241].

ПІДРОЗДІЛ 5.1 «ГЛИНЯНИЙ ПОСУД У РОДИННІЙ ОБРЯДОВІСТІ»

Автор комплексно, ґрунтовно зовсім не дослідила цю підтему. Більше того, обмежилася не стільки аналізом, скільки переказом фактів використання кераміки у весільній обрядовості. При цьому, щоб акцентувати увагу на псевдоновизні власного тексту, спершу, фальсифікуючи наявну джерельну базу, заявила, немовби «дослідники весільної обрядовості на цей його незмінний атрибут уваги не звертали» [35, с. 173]. Одразу ж розкритикувала за це тільки славетного народознавця Федора Вовка за «скупі згадки» про глиняний посуд і за те, що «згадуючи про весільні обіди та вечери, дослідник майже не вказував, у чому і яку подавали страву» [35, с. 174]. Навіщо це було робити, стає зрозумілим після прочитання частини монографії, присвяченої глиняному посуду у весільній обрядовості: її скомпоновано здебільшого з вибраних цитат і переказаних фрагментів дослідження Федора Вовка!!! Виявляється, це один із головних прийомів «наукових» студій О. В. Щербань: надумавши скористатись чиймись матеріалами, вона спершу розкритикує написане їх автором, а потім дивним чином усе чуже «недосконале» стає її «першим в українській етнології», приготвленим на «науковій» кухні провідного «експерта з етнології».

«ГЛИНЯНИЙ ПОСУД У РОДИЛЬНІЙ ОБРЯДОВОСТІ»

Дослідження глиняного посуду у родильній обрядовості автор звела до двох абзаців переказаних текстів інших авторів. Частина з них – без будь-якого посилання на першоджерела, а частина – з популярної книги журналіста-народознавця Василя Скуратівського «Покуть» (1992). Поданий літературно оброблений опис ритуалу «бабина каша» не містить жодної згадки про місце запису обряду, ареал і час його побутування. І хоча є посилання на джерело, але текст Василя Скуратівського, за винятком окремих спотворень і скорочень, передано майже дослівно [35, с. 174]. Окремі скорочення роблять текст менш інформативним, а іноді зовсім абсурдним, наприклад:

Олена Щербань (2017)	Василь Скуратівський (1992)
«Останнє слово – за хрещеним, вносив додатково горші на тарілку, і він розбива його за третім разом» [35, с. 174].;	«...Останнє слово було за хрещеним батьком – внісиш на тарілку додаткову суму грошей, він піднімав горщика, двічі стукав кантом ув стіл і за третім разом розбивав його» [26, с. 230]

Одночасно, без будь-яких посилань на джерела, О. В. Щербань зазначила, що «глиняна банька іноді використовувалась у родильній обрядовості...». І зразу ж собі заперечила: «На жаль, зафіксувати таких відомостей від інформаторок не вдалося» [35, с. 174]. На цьому й завершилося пів сторінкове (!!!) дослідження глиняного посуду в родильній обрядовості. Поза увагою автора залишився великий масив не досліджених джерел.

«ГЛИНЯНИЙ ПОСУД У ВЕСІЛЬНІЙ ОБРЯДОВОСТІ»

Вивчення ролі глиняного посуду у весільній обрядовості Наддніпрянщини впродовж другої половини XIX – початку XXI століття О. В. Щербань **підмінила** звичайним описом весільних обрядодій, головним чином у Полтавщині (переважно лише в одному містечку Опішному), зафіксованих на початку XXI століття. Інші етнографічні райони Наддніпрянщини залишилися не дослідженими. Так зазначено і в тексті монографії: «Традиційне українське весільне обрядодійство не обходилося без використання різноманітного глиняного посуду... Він фігурував на всіх етапах весілля Полтавщини...»; «Отже, у весільному обряді Полтавщини глиняним посудом **послугувалися на всіх його етапах**» [35, с. 174, 186]. **Майже весь викладений матеріал побудований на фрагментарних спогадах, записаних упродовж 2007–2016 років в Зіньківському районі Полтавської області. Колосальний масив архівних і літературних матеріалів кінця XIX – першої половини XX століття до аналізу не залучено.** Натомість у тексті чимало посилань на власні статті О. В. Щербань [див.: 35, с. 175, 179, 180, 185, 186].

В одному з абзаців розповідається про розбиття глиняного посуду на другий день весілля. 2017 року стверджується, немовби про такі дії «свідчить у спогадах **нині** найстаріша мешканка Опішні (Полтавщина) Параска Більга (1912 р. н.)» [35, с. 175]. Тут у одному реченні два фальсифіковані факти: 1) «**нині**», тобто на час появи в світ дослідження О. В. Щербань, Параска Більга вже 7 років як померла (05.11.2010); 2) у списку використаних джерел наприкінці книги, під № 12 автор уже запевняє, що Параска Більга народилася не 1912 року, а «**1909 р. н.**» [35, с. 175, 218]. Там же, до посилання на джерело, до свідчення Параски Більги невідомо з якою метою підставлено ще й посилання на спогади Віри Грамоліної та Варвари Тесленко [див.: 35, с. 175, 218, 219].

Далі, через абзац, з'являється речення, яке свідчить про відсутність логічного мислення в автора: розповідаючи про використання макітри у весільному обряді, О. В.

Щербань водночас заявляє: «Щодо обрядодії, нам удалося записати відомості про використання макітер **лише у весільному обряді**». А де ж іще треба було їх використовувати, якщо досліджується саме весільний обряд?!

На стор. 176 подано посилання на спогади Лідії Штанько та Анастасії Мелащенко («[21, 32]»), проте під цими номерами спогади Лідії Штанько відсутні [див.: 35, с. 218, 219].

Невдовзі йде майже на сторінку цитата з праці Федора Вовка, якого перед тим О. В. Щербань гудила за «скупі згадки» про глиняний посуд на весіллях, майже не коментуючи й не аналізуючи подані приклади обрядового використання кераміки. Причому, **частину запозиченого дослівно тексту (цитата) подано без лапок, немовби це текст О. В. Щербань** [35, с. 176-177].

А потім починаються спотворені цитати чи тексти інших авторів:

Олена Щербань	Джерело
<p>«Виходить теща з горцям в руках, а в тому горцяті брага та овес. Молодий візьме те горцятко, виб'є йому денце, вилле брагу з вівсом і подасть його через праве плече бояринові. Старший боярин візьме те горцятко і перекине через хату" [35, с. 177]</p> <p>Через один абзац цю ж цитату повторено, але в ще більш спотвореному вигляді: «З хати Молодої виходить «теща з горцятком у руках, а у тому горцяті брага та овес. Горцятко дає в руки Молодому, який вибиває з нього денце, виливає брагу з вівсом і подасть через праве плече бояринові, котрий перекидає горцятко через плече" [35, с. 178 ; пор. дисерт.: 36, с.274]</p>	<p>«Виходить з хати молодої теща з горцятком у руках, а в тому горцяті брага та овес. Над головою теці молодого держить піддрузий ізгорнутий навиворіт кожух. Підходить теща (мати молодої) до молодого, молодий поклонить ся їй раз. Після того дає теща молодому у руки горцятко те, що несла, молодий візьме те горцятко, виб'є у йому денце, вилле брагу з вівсом і подасть його через праве плече бояринові. Старший боярин візьме те горцятко і перекине через хату" [5, с. 128]</p>
<p>«Григорій Калиновський відзначив, що биття посуду, лав, стільців у хаті Молодої («іноді навіть цілу хату зруйнують») відбувається з радості за Молоду і її доброчесність: «Молоді ще наживуть собі добро» [35, с. 177-178]</p>	<p>«...В знак радості б'ють окошки, печи, лавки, столи, стулья и все, что им ни попадет в руки, так что иногда целый дом разкидают не опасаяся за то не только от хозяина гнева, но еще и благодарности надеются» [12, с. 17]</p> <p>Жодної згадки про биття посуду немає, як немає й слів про те, як молоді ще наживуть собі добро!!! Маємо приклад фальсифікації першоджерела</p>
<p>«Григорій Калиновський у праці «Описание свадебных украинских простонародных обрядов, в Малой России и в Слободской Украинской губернии, такожъ в Великороссийских слободах, населенных малороссиянами, сочиненное Григорием Калиновским, армейским»... [35, с. 177]</p>	<p>«Описание свадебных украинских простонародных обрядов, в Малой России и в Слободской Украинской губернии, такожъ и в Великороссийских слободах, населенных малороссиянами употребляемых. Сочиненное Григорием Калиновским, армейских пехотных полков, состоящих в Украинской дивизии прапорщиком» [12]</p>

Без будь-якого посилання в тексті та в списку літератури О. В. Щербань подала фальсифіковану цитату твору Боплана «Опис України...»: « <u>б'ють горшки, в яких готували страви, кидають глиняні глеки</u> » [35, с. 175]	« <u>Потім [гості] чинять у домі тисячі збитків: дірявлять горщики, що служили для приготування м'яса, надбивають глиняні кубки, з яких пили</u> » [1, с. 81]
«Окрім великих використовували й менші макітри, зокрема, для тримання масла, як про це співається в одній із весільних пісень, де на коровай взято масло <u>із семи макітер</u> » [35, с. 176 ; пор. дисерт.: 35, с.272]	«В піснях співається, ...масло для короваю взято з <u>семи кадовбів...</u> » [2, с. 199]
О. В. Щербань фальсифікувала цитату Федора Вовка, замінивши «кадовби» на «макітри» :	
«Теперь таких не делают» [35, с. 182]	«Теперь таких <u>кувшинов не работают</u> » [29, с.39].

О. В. Щербань фальсифікує історичний факт, стверджуючи, немовби «записи українського весілля, зроблені Гійомом Л. де Бопланом у XVIII столітті» [35, с. 177]. Насправді, загальновідомо, що твір побачив світ **1651** року.

Другий абзац стор. 178 починається з плагіату: два речення дослівно переписано з монографії Олесея Пошивайла «Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна»:

Олена Щербань (2017)	Олесь Пошивайло (1993)
«Подібний звичай зберігався на Лівобережжі до початку XX століття. Щоправда, окремі елементи обрядового дійства вже наприкінці XIX століття зазнали суттєвої трансформації» [35, с. 178]	«Подібний звичай зберігався на Лівобережжі до початку XX ст. Щоправда, окремі елементи обрядового дійства вже наприкінці XIX століття зазнали суттєвої трансформації» [22, с.251]

Далі спотворено подано цитату з праці Ониська Гриші [див.: 35 с. 178]. Від цієї маніпуляції, увага О. В. Щербань перекидається на спотворення фрагментів тексту Федора Вовка через перекомбінування частин і послідовності викладу цитати, зміну смислового навантаження слів:

Олена Щербань	Федір Вовк
« <u>На тарілці староста вносив у хату калач, із запеченим всередині пернем Молодої</u> » [35, с. 178]	«... <u>Староста та два боярина кладуть на тарілку колач, в якому запечений зверху перстень молодой...</u> » [2, с.203]
«Старший боярин здійсмає <u>першу тарілку з нарізаним короваєм</u> над своєю головою, а іноді й торкається нею сволюка, – зовсім так само, як це роблять індуси, здійсмаючи першу жменьку рижу на височину своєї голови та пропонуючи її думкою Сіві або Вішну, <u>шматки розрізаного короваю</u> »	«... <u>Старший боярин цілує коровай та починає різати «золотим», як каже пісня, ножем, а піддрузий кладе нарізані шматки на тарілку та подає їх за чергою, відповідно до віку та споріднення, усім присутнім...</u> ...Старший боярин, <u>подаючи шматок</u> »

<p><u>подавав піддрузжий кладе на тарілі та подає всім присутнім гостям»</u> [О.Щ., с. 178; пор. дисерт.: 36, с.286]</p>	<p><u>короваю, здіймає спершу тарілку з ним над своєю головою, а <u>ц</u>ноді й торкається нею сволюка, – зовсім так само, як це роблять індуси індуси, здіймаючи першу жменьку рижу на височину своєї голови та пропонуючи її думкою Сіві або Вішну»</u> [2, с. 204]</p>
<p>«Під час презви (пропою) на другий день весілля пили <u>«горілку просто з мисок, скільки хто хоче»</u> [35, с. 185; пор. дисерт.: 36, с.287]</p>	<p>«На матері вивернутий кожух, а в руках вона має миску з водою та вівсом... Молодий також підходить до столу, і тоді мати дає йому миску з водою та вівсом. Молодий <u>підносить миску до рота, наподоблюючи наче п'є, потім кидає її через голову назад...</u>» [2, с.203]</p>

Від маніпуляцій з текстами Федора Вовка, О. В. Щербань повертається до фальсифікації тексту Ониська Гриші:

<p>Олена Щербань</p> <p><u>«в с. Ціпках Гадяцького повіту на той час як мати виводила молодого за ворота піддрузжий візьме де-небудь глечик налле туди браги, а зверху положить перепієць і оддасть той глечик дружкові. Під час руху весільного поїзда до молодої дружко і піддрузжий ідуть уперед і несуть поперед себе глечик з перебієм»</u> 35, с. 179]</p>	<p>Онисько Гриша</p> <p><u>«Тоді як мати молодого виводить його за ворота, то в те уремня піддрузжий візьме де небудь глечик, налле туди браги, а зверху положить перепієць і оддасть той глечик дружкові; тоді дружко і піддрузжий заберуть у руки палички і йдуть за ворота. За ворітьми скаже дружко молодому, щоб він поклонив ся на всі чотири стороні. Молодий одкланяєть ся і тоді вже рушить увесь поїзд до молодої; дружко і піддрузжий ідуть уперед і несуть поперед себе глечик з перебієм» [5, с. 125]</u></p>
---	---

Така різюча відмінність фальсифікованої цитати у виконанні О. В. Щербань від оригіналу статті Ониська Гриші пояснюється банальним плагіатом: на цьому прикладі видно, як кілька речень, без посилання, було переписано не з праці Гриші, а з монографії Олесья Пошивайла «Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна»:

<p>Олена Щербань (2017)</p> <p>«У літературі зафіксовано згадку про те, що перепієм називали шишку. Зокрема на Полтавщині, «в с. Ціпках Гадяцького повіту на той час як мати виводила молодого за ворота піддрузжий візьме де-небудь глечик налле туди браги, а зверху положить перепієць і оддасть той глечик дружкові. Під час руху весільного поїзда до молодої дружко і піддрузжий ідуть уперед і несуть поперед себе глечик з перебієм» [148]» [35, с. 179]. Про відвертий плагіат свідчить і посилання на першоджерело «[148]» без зазначення сторінки цитати</p>	<p>Олесь Пошивайло (1993)</p> <p>«В с. Ціпках Гадяцького пов. на той час, як мати виводила молодого за ворота «піддрузжий візьме де-небудь глечик, налле туди браги, а зверху положить перебієць (велика шишка. – О. П.) і оддасть той глечик дружкові». Під час руху весільного поїзда до молодої «дружко і піддрузжий ідуть уперед і несуть поперед себе глечик з перебієм» [22, с.251]</p>
---	--

Прикметою підрозділу є повторення одних і тих же текстів чи речень двічі, і навіть тричі, наприклад:

<p>с. 174: «Його (глиняний посуд – О. П.) використовували під час приготування та подавання страв, його дарували, розбивали «на щастя», він виконував певну ритуальну роль. Тобто він фігурував на всіх етапах весілля Полтавщини»</p>	<p>с. 186: «Отже, у весільному обряді Полтавщини глиняним посудом послуговувалися на всіх його етапах. Він виконував певну символічну, ритуальну роль, його дарували, розбивали, і звісно ж, використовували під час приготування та подавання страв» с. 186: «...У весільному обряді Полтавщини глиняним посудом послуговувалися на всіх його етапах...»</p>
<p>с. 178: «На тарілці староста вносив у хату <u>к</u>длач, із запеченим всередині перснем Молодої. Потім на неї клали подарунки родові Молодої разом із весільною шишкою (зі свого боку подарунки від Молодої – рушники – подавали теж на тарілці)»</p>	<p>с. 180: «На тарілці староста вносив у хату <u>к</u>длач, із запеченим усередині перснем Молодої. Потім на неї клали подарунки родові Молодої разом із весільною шишкою (зі свого боку подарунки від Молодої – рушники – подавали також на тарілці)»</p>
<p>с. 178: «У Бубнівці коровай клали на великий полумисок»</p>	<p>с. 180: «Для весілля в Бубнівці виготовляли великі полумиски, що мали відкритішу та виложистішу від миски форму, на них на весіллі клали коровай»</p>
<p>с. 179: «У селі Постава-Муки було виявлено унікальний глиняний глечик-перепієць»</p>	<p>с. 184: «...У селі Постава-Муки вдалося віднайти спеціально виготовлену, унікально декоровану... посудину»</p>
<p>с. 179: «Через пиття напою з глечика-перепієця, а також обмінюючись хлібом (шишкою-перепієм) обидві родини родичалися»</p>	<p>с. 187: «Через пиття напою з глечика-перепієця, а також через обмін хлібом (шишкою-перепієм) обидві родини родичалися»</p>
<p>с. 180: «Хведір Вовк згадав, що Молодим подавали кашу на молоці, зварену матір'ю Молодої, а також їм ставили на стіл одну на двох тарілку зі стравою та ложку, якою вони їли по черзі»</p>	<p>с. 180: «...коли Молодим ставили на стіл одну на двох тарілку зі стравою та ложку, якою вони їли по черзі» с. 188: «...Молодим подавали лише кашу на молоці, зварену матір'ю Молодої, а також коли Молодим ставили на стіл одну на двох тарілку зі стравою та ложку, якою вони їли по черзі»</p>
<p>с. 180: «Ще один відомий нам глиняний глечик-перепієць, який зберігається у фондовій колекції Національного музею-заповідника українського гончарства в Опішні, також середнього розміру. Тулуб кулястої форми, дещо копитцеподібне, шийка довга, вінця потовщені з глибокою, трикутноподібної форми пупкою. Вуха</p>	<p>с. 186-187: «Ще один відомий нам глиняний глечик-перепієць, який зберігається у фондовій колекції Національного музею-заповідника українського гончарства в Опішні, також середнього розміру. Тулуб кулястої форми, дещо копитцеподібне, шийка довга, вінця потовщені з глибокою, трикутноподібної форми</p>

так само виготовлено з двох переплечених валиків. Виріб покрито зеленою поливою. На нашу думку, цей також унікальний виріб міг використовуватися під час весільного обряду»	пипкою. Вуха так само виготовлено з двох переплечених валиків. Виріб покрито зеленою поливою. На нашу думку, цей також унікальний виріб міг використовуватися під час весільного обряду»
с. 180: «Під час весільних частувань та обідів обов'язковими були глиняні миски, макітри, глечики, кухлі, горщики (для вареної), у яких подавали страву та напої»	с. 188: «Під час весільних частувань та обідів обов'язковими могли бути глиняні миски, макітри, глечики, у яких подавали страву...»
с. 180: «Найбільш часто, як і в повсякденному житті, під час весільних приготувань-гулянь використовували глиняні горщики та макітри... Спеціальним посудом, притаманним лише весільному обряду, є глечик-перепієць»	с. 187: «І під час весільних приготувань, як і в повсякденному житті, глиняні горщик та макітра були одними з найуживаніших видів посуду. Цікавим є використання під час весілля спеціального посуду – глечика-перепієця»
с. 185: «Глиняний посуд розбивали «на щастя». Для биття годився й негожий посуд. У с. Велика Павлівка, йдучи до <u>Молодої</u> , дружки розбивали на перехресті горщик чи глечик. Під жарти та веселоці глиняні горщики та глечики розбивали й тоді, коли <u>Молодий</u> приїжджав по <u>Молоду</u> »	с. 186: «Глиняний посуд під час весільного обряду неодноразово розбивали «на щастя» і для биття годився й негожий посуд. У с. Велика Павлівка, йдучи до <u>молодої</u> , дружки розбивали на перехресті горщик чи глечик. Те, що під жарти та веселоці глиняні горщики та глечики розбивали, і не тільки тоді, коли <u>молодий</u> приїжджав по <u>молоду</u> , підтверджують інформатори»
с. 188: «Значно більше згадок про використання глиняного посуду міститься в праці «Шлюбний ритуал та обряди на Україні»	с. 188: «Згадки про використання глиняного посуду українцями у весільному обряді більш розгалужено містяться у вже згадуваній праці Хведора Вовка «Шлюбний ритуал та обряди на Україні»

О. В. Щербань часто суперечить сама собі, наприклад, стверджуючи:

- «Під час весільних частувань та обідів обов'язковими були глиняні миски, макітри, глечики, кухлі, **горщики (для вареної)**, у яких **подавали страву та напої**» [35, с. 180], а через три абзаци перекоує в протилежному: «Страву в **горщиках**, як правило, до столу **не подавали**»; «У середнього розміру горщиках готували «варену». **До столу його подавали у спеціальному посуді – глечик для вареної**» [35, с. 180, 181]. Насправді ж, не подавали страви ще й у макітрах, а отже, О. В. Щербань і тут фальсифікує етнографічні реалії.
- «**Унікальна** слобідська весільна посудина – «чарки-трійчатки»; «це **унікальний витвір**» [35, с. 181]; проте вже через три сторінки стверджує протилежне: «трійчатки» **були не унікальними** глиняними виробами» [35, с. 184], а на наступній сторінці – знову навпаки: «унікальні глиняні «чарки-трійчатки» [35, с. 185].

На стор. 179 О. В. Щербань фальсифікуючи історичні реалії, вигадала, немовби в Зіньківщині весільний глечик-перепієць називали «**дружків глечик**» [35, с. 179, 187]. При цьому вона покликається на свідчення інформатора Марії Ярехи. Але в Додатках монографії це є спогади **не Марії, а Ганни Ярехи**, яка, згідно з опублікованими в Додатках спогадами, свідчила про «**глечик з горілкою чи вином, накритий калачем і пригощає з того глечика**». **О. В. Щербань фальсифікує цитату:**

Олена Щербань	Ганна Яреха
«Дружко, це жонатий чоловік, родич молодого, у неділю носить дружків глечик з горілкою чи вином, накритий калачем і пригощає з того глечика» [35, с. 179]	«Дружко, це жонатий чоловік, родич молодого, у неділю носить глечик з горілкою чи вином, накритий калачем і пригощає з того глечика» [35, с. 261]

Далі, у цьому ж абзаці, так само фальсифіковано цитати інформаторів Ганни Стрілець та Марії Шапошник:

Олена Щербань	Ганна Стрілець
«Як розчастує горілку дружко, міняють калач у <u>Молодої</u> і горілки своєї наливають» [35, с. 179]	«Як розчастує горілку дружко, міняють калач у <u>молодої</u> і горілки свої наливають» [35, с. 256]
Олена Щербань	Марія Шапошник
«...Глечик з ушком і дзьобиком носив дружко з горілкою у <u>понеділок</u> , на гульку , калачем накритий, щоб нічого не влетіло, з нього й пили» [35, с. 179]	« Носив дружко на весіллі новий глечик з ушком і дзьобиком, з горілкою у <u>понеділок</u> . Давай нам горілки з «барильця» . Зверху калачем накритий, щоб ніщо не влетіло. З нього й пили потрошку » [35, с. 258]

Новий абзац – нова фальсифікація: подано спогади мешканки села Постав-Муки Явдохи Курило про глечик-перепієць з посиланням («[275]»), без зазначення сторінки, на статтю О. В. Щербань «*Весільний обряд у с. Великі Будища*» [див.: 35 с. 179]. Проте в тій статті немає жодної згадки, ані про Постав-Муки, ані про Явдоху Курило, ані про глечик-перепієць [37]!!!

Щоб сформувані в читачів уявлення, немовби О. В. Щербань вперше відкрила й розповіла українцям про глечик-перепієць, про вигаданий нею «*дружків глечик*», як і загалом про весільну обрядовість, вона покликається майже винятково на власні «*польові матеріали*» зі свого «*приватного архіву*» [див.: 35, с. 218-219]. Зрозуміло, що перевірити достовірність цих свідчень неможливо із-за недоступності «*приватного архіву*» для сторонніх учених. Та й переписати їх з метою фальсифікації можна власною рукою будь-коли, і як-завгодно!!! Отже, достовірність усіх цих польових матеріалів, на яких значною мірою укладена монографія, є дуже сумнівною. Так само постає питання: чому польові матеріали, які збиралися на виконання планових наукових тем, зберігаються не в наукових установах, навчальних чи музейних закладах, а винятково в їх збирача? Чи відповідає це принципам наукової етики? І чи були ті польові експедиції насправді? Чи не дописані спогади інформаторів самим збирачем під його особисті потреби?

Свідчення інформаторів початку ХХІ століття, коли весільні обрядодії значною мірою втратили свій традиційний символічний зміст, хаотично перемішано з науковими спостереженнями Федора Вовка кінця ХІХ століття, без будь-яких коментарів щодо часових трансформацій у використанні глиняного посуду в культурі харчування.

О. В. Щербань стверджує, що Федір Вовк згадав, «*що Молодим подавали кашу на молоці, зварену матір'ю Молодої, а також їм ставили на стіл одну на двох тарілку зі стравою та ложку, якою вони їли по черзі*» [35, с. 180]. Насправді, учений нічого не

згадував, а описував обрядові дії, причому дещо інакше, ніж це спотворила О. В. Щербань. За поданим нею посиланням на першоджерело, відомостей про «кашу на молоці, зварену матір'ю Молодої» не виявлено. Отже, їх **фальсифіковано, як і те, немовби молодим ставили на стіл тарілку**. У Федора Вовка про це мовиться так: за стіл «подають вечерю, що на цей раз складається **переважно із звичайних страв**... Молоді зовсім **не йдуть за столом, а потім ідуть вечеряти в комору**... Їм дають туди тільки одну тарілку та одну ложку, якою вони йдуть по черзі» [2, с. 272].

Далі на 4-х сторінках О. В. Щербань розповідає лише про один виріб – «чарки трійчатки», зокрема про те, хто про них коли-небудь згадував, де бачили; хто повторив у своїх працях первісні згадки; звідки може походити подібний експонат з Харківського історичного музею. Тим часом, про культуру харчування практично не йдеться [див.: 35, с. 181-184]. Водночас, О. В. Щербань, пожурила тих учених, у яких «**далі констатації факту існування рюмок-трійчаток справа не пішла**». Зокрема, заявила, що Олесь Пошивайло в своїй монографії, «описуючи використання глиняного посуду в традиційній українській весільній обрядовості, процитував, **дещо змінивши суть твердження Миколи Федоровича**» [35, с. 183]. У чому було змінено суть твердження, вона, напевно, й сама не знає, бо її метою було відзначити будь-який негатив у працях учених, хто до неї писав про трійчатки. З тією ж метою вона також пожурила керамолога Людмилу Метку за те, що та в своїй монографії «Гончарство Слобідської України в другій половині XIX – першій половині XX століття» «чомусь не згадала про ці вироби» [35, с. 183]. Тим часом сама О. В. Щербань дивним чином забула подати в списку літератури посилання на вказану працю Людмили Меткої. Натомість, після згадки її монографії, дала посилання на працю Віктора Міщанина «Словник гончарів Глинського, Малих Будищ, Старих Млинів, Хижняківки» [див.: 35, с. 183, 227, № 141].

Окремі фрагменти розділу зовсім не пов'язані з темою дослідження, наприклад, абзац про маніпуляції з піччю, про дерев'яну діжу [35, с. 180, 188]. Вважаю **особистою фальсифікацією О. В. Щербань**, немовби «макітру для тіста іноді називали «діжею» з невизначеним посиланням – «[Додаток]» [35, с. 186]; немовби діжа, «імовірно, могла бути глиняною макітрою», з посиланням не на історичні джерела чи очевидців, а на свідчення Катерини Порскало про події 1930–1940-х років, хоча вона сама народилася тільки 1951 року [35, с. 188]!

На стор. 181 стверджується, немовби автором «у Великих Будищах записано заспів, де згадано барило» й подано посилання: «[Додатки]». Проте **це виявилось фальсифікатом**, оскільки в Додатках монографії не подано жодного спогаду, зафіксованого у Великих Будищах, як і немає «записаного заспіву» [див.: 35, с. 240-267].

На стор. 185-186 у трьох абзацах **фальсифіковано посилання на джерела** зі згадками про розбивання глиняної чарки, розбивання посуду на другий день весілля та дарування посуду молодим. У статті, на яку подано всі три посилання («[302]»), без зазначення сторінки, взагалі нічого немає про весільну обрядовість, оскільки в ній йдеться про «хабанський вплив на гончарство України» [35, с. 185-186; 239, № 302].

Так само на стор. 186 стверджується, немовби «Анастася Рижса згадувала, що «це сухеньке тісто зберігають, щоб було в хазяйстві» з посиланням на «[Додаток]», без зазначення його номера. Проте **в спогадах Анастасії Рижкої таке свідчення відсутнє** [див.: 35, с. 251].

Далі, на цій же сторінці, за безномерним посиланням «[Додатки]» **фальсифіковано цитату зі спогадів інформатора Марії Шапошник:**

Олена Щербань	Марія Шапошник
«Били посуд у понеділок, на другий день по весіллю , як жито молотили в молодого. Те жито в пучок, ціпом молотять. Просять: давайте нам горшків, мисок. Дають драні й	«Били посуд на весіллі у понеділок, як жито молотили у молодого. Те жито в пучок, ціпом молотять. Давайте нам горшків, мисок. Дають драні й негожі.

негожі, **а коли й хороші**. Черепки тоді з житом обмолоченим віяли, а тоді в мішок збирали, щоб не було пусте жито молодим, а тоді **те збіжжя** годами хранят» [35, с. 186]

Черепки тоді з житом обмолоченим віяли, а тоді в мішок збирають, щоб не було пусте жито молодим, а тоді годами хранят» [35, с. 258]]

«ГЛИНЯНИЙ ПОСУД У ВЕСІЛЬНОМУ ОБРЯДІ»

На стор.187 монографії з'явився підрозділ «Глиняний посуд у весільному обряді» [див.: 35, с. 187-188], який за назвою фактично дублює підрозділ «Глиняний посуд у весільній обрядовості» [див.: 35, с. 174-187], а насправді містить хаотичну «нарізку» словникових статей зі «Словника народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина)» Олеся Пошивайла та на пів сторінки дослівно переписаного тексту з українського перекладу праці Боплана «Опис України» [див.: 35., с.187-188]. Цитований текст Боплана у двох реченнях містить згадки про чарку та кубки, а решта – **не має ніякого відношення до теми монографії**. При цьому «вкрадений» текст не взято в лапки, а наприкінці його подано посилання не на Боплана, а на дослідження Федора Вовка, в якому його немає [див.: 35, с. 188; пор.:1, с. 172-173]. Зокрема, **дослівно, але без цитатного оформлення, тобто взяття в лапки, переписано словникове визначення термінів «питун», «півень, питун» з праці Олеся Пошивайла** [див.: 35, с. 187].

«ГЛИНЯНИЙ ПОСУД У ПОХОВАЛЬНІЙ ОБРЯДОВІ УКРАЇНЦІВ»

Підрозділ «Глиняний посуд у поховальній обрядовості українців» викладено вкрай поверхово: лише пів сторінки монографії зайняли запозичені О. В. Щербань коротенькі відомості з праць Євгенії Спаської, Федора Вовка та Лідії Шульгиної. Туди ж «вліплено» інформацію про «курушку-чортогонку», яка до теми культури харчування не має стосунку, та фрагмент тексту про горщик, який «фігурував і в процесі побілки новозбудованої хати. «Весело співається, коли горілка п'ється»» [35, с. 189]. Зрозуміло, що це нісенітниця, але для автора, вочевидь, і побілка новозбудованої хати є частиною поховального обряду українців. При цьому автор веде мову про малюнок «курушки-чортогонки» Євгенії Спаської, а джерельне посилання дає на статтю Ігоря Пошивайла, а не на працю Євгенії Спаської, що свідчить про її незнання першоджерел. **Дослівно переписане речення Ігоря Пошивайла, як і Лідії Шульгиної, не взято в лапки, отже, є плагіатом** [див.: 35, с. 188, 189].

Два інші абзаци укладено з відомостей, зібраних Лідією Шульгиною, які вже були проаналізовані в монографії Олеся Пошивайла «Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна» [див.: 22, с.257]. Таким чином, **підрозділ не містить ніяких нових знань про глиняний посуд у культурі харчування українців Наддніпрянщини**.

* * *

Загалом у підрозділі «5.1. Глиняний посуд у родинній обрядовості» відсутня логіка й послідовність викладу матеріалів. Так, у тематичному блоці «**Передвесільний етап**» розповідається зовсім не про передвесільні події: про розбиття посуду «на другий день весілля»; «вирядження Молодого по Молоду»; «частування Молодої медом на другий день весілля»; про події «після шлюбної ночі»; «гадання на глиняному горщику під час приїзду весільного поїзда до Молодої» [35, с. 175, 176, 177]. Так само в підрозділі «**Післявесільний етап**» йдеться про передвесільні й весільні події: дарування глиняного посуду на весіллі, приготування весільних страв, приготування тіста на короваї й калачі; розбивання «глиняного посуду під час весільного обряду»; про «гличик-перепієць» [35, с. 185, 186, 187]. У підрозділі «Глиняний посуд у поховальній обрядовості українців»,

як уже зазначалося, йдеться про горщик «в процесі побілки новозбудованої хати» [35, с. 189].

У всьому підрозділі про глиняний посуд в родинній обрядовості в більшості випадків відсутня прив'язка описуваних явищ до певної місцевості та часу побутування. Подано приклади використання посуду в обрядовості початку ХХІ століття, коли вона значною мірою відрізнялася від тієї, що була впродовж ХІХ – першої половини ХХ століття. При цьому автор не досліджує часової чи смислової трансформації обрядодій з використанням глиняного посуду. Натомість, механічно, антинауково, переносить залишкову, фрагментарно збережену звичаєвість періоду занепаду на весь досліджуваний період. Отже, там зовсім не йдеться про вивчення динаміки використання глиняного посуду впродовж другої половини ХІХ – початку ХХІ століття. Відсутнє також акцентування на особливостях використання кераміки в різних етнографічних районах. Є й такі оригінальні «прожескти»: «Удалося зафіксувати одну з версій весільної пісні, у якій згадується про зварену в горщику капусту» [35, с. 186]. Проте, ані пісні, ані бодай її фрагмента про горщик, у монографії не подано. Де ж він покоїться? Натомість, у Додатках подано весільну пісню, в якій немає жодної згадки про глиняний посуд [див.: 35, с. 245, № 22].

Для формування в читачів уявлення про весільну обрядовість всього досліджуваного хронологічного періоду й усієї Наддніпрянщина переважно за розповідями окремих інформаторів кількох районів і сіл Полтавської області 2003–2014 років, **О. В. Щербань** зумисне ніде не згадує про часову належність поданих польових матеріалів. Вона також навіть не намагається виділити певні періоди в інтенсивності використання глиняного посуду в обрядовій культурі українців Наддніпрянщини, з'ясувати впливи на ці процеси існуючої ідеології, соціальних катаклізмів, іноетнічних впливів, бо нічого з цього переліку вона не досліджувала й не має відповідної напрацьованої джерельної бази.

Загалом подані автором приклади використання глиняних виробів у родинній обрядовості залишилися без інтерпретації, «розшифрування» їх обрядово-функціонального та символічного значення.

ПІДРОЗДІЛ «5.2. ГЛИНЯНИЙ ПОСУД У НАРОДНИХ КАЛЕНДАРНИХ ОБРЯДАХ»

Щоб сформувати в читачів уявлення про унікальність монографічного дослідження, **О. В. Щербань** вже в першому абзаці вигадує: «В умовах сучасного зацікавлення традиційно-побутовою культурою українців, який спостерігаємо останнім часом, інформації щодо використання глиняного посуду в свята нашими предками бракує. Щоб заповнити наявну прогалину, у цьому розділі звертаю увагу насамперед на досі не вивчені аспекти: асортимент, особливості форми та декору окремих його видів, способи та термін використання, страви які в ньому готувалися, особливості купівлі та зберігання» [35, с. 189]. Применшуючи досягнення сучасної української керамології й етнології, автор намагалася таким чином замаскувати вторинність її дослідження та запозичені в інших авторів тексти й концептуальні міркування. Насправді, більшість перелічених вище аспектів використання глиняного посуду в календарній обрядовості українців від початку 1990-х років і донині вивчено значно глибше, аніж у рецензованій монографії **О. В. Щербань** [див., напр.: 22, с.228-266].

Як і попередні, цей підрозділ насичений фальсифікованою інформацією. Ретельне вивчення наукової літератури та архівних рукописних матеріалів другої половини ХІХ – першої половини ХХ століття, **О. В. Щербань** підмінила використанням матеріалів опублікованих досліджень, що побачили світ за останні 25 років, а також розповідями сучасників, які відображають реалії періоду різкого скорочення використання глиняного посуду в побуті населення.

О. В. Щербань стверджує, що «для приготування й подавання до столу головних святвечорових страв куті та узвару... використовували здебільшого **два полив'яні глиняні горщики**» [35, с. 189]. Вона не зазначає, якого хронологічного періоду стосується ця інформація, а тому формує уявлення, немовби так було впродовж усього досліджуваного періоду. **Таке твердження насправді є фальсифікацією етнографічних реалій, бо впродовж другої половини ХІХ – початку ХХ століття для цього використовували винятково теракотові, тобто неполив'яні горщики.** Причому в давніший час горщики, в яких готували кутю й узвар, ставили на покуті, а з 1920-х років у окремих місцевостях в одних горщиках готували страви в печі, а в інших ставили їх на покуті й подавали до столу. Саме ті посудини, в яких кутю та узвар подавали до столу, могли бути мальовані й полив'яні. Полив'яний посуд задля цього почали використовувати в 1920-х роках.

О. В. Щербань часто посилається на свідчення інформаторів, отримані нею впродовж 2003–2016 років, а традиційність кількох районів Полтавщини неправомірно екстраполює на всю територію Наддніпрянщини («про це свідчили мешканці Полтавщини») [35, с. 190]. Вона також ігнорує суттєву обставину, що нинішній час – це період занепаду (мутацій) традицій другої половини ХІХ – першої половини ХХ століття, коли традиційна обрядовість постає в значно спрощеному й осучасненому вигляді. Незважаючи на це, автор, не досліджуючи динаміки трансформаційних змін в етнічній культурі українців, веде мову про них як притаманні всьому досліджуваному періоду, що призводить до численних фальсифікацій. Наприклад, з посиланням на опішненську іграшкарку Ганну Діденко, пише, що «*дехто з інформаторів свідчив, що горщики для куті та узвару могли бути і вже використовуваними*» [35., с. 190]. При цьому не зазначає й не пояснює, що це вже традиція останніх років, коли глиняний посуд майже вийшов із повсякденного вжитку, а більш давньому часу вона не властива. Таким чином, маємо свідчення сучасного нівелювання етнічних традицій, на чому б мала акцентувати свою увагу й О. В. Щербань.

На стор. 190 йдеться про те, немовби про використання нових горщиків на Різдво свідчили Христина Прядко, Ганна Катруша та Тетяна Усик, які нібито можна віднайти в Додатках. Насправді ж, **це всуціль фальсифікована інформація:**

- у поданих спогадах Ганни Катруші **немає жодного слова** про Різдво та нові горщики [див.: 35, с. 243];
- спогади Тетяни Усик у Додатках, як і в «*Списку використаних джерел...*», **взагалі відсутні!**

Там же подано спотворені посилання:

- на спогади Ганни Міняйло, які йдуть у «*Списку...*» немовби під № 21, а насправді під **№ 22** [див.: 35, с. 219];
- на спогади Марії Труш, Лідії Московець, які немовби є у Додатку № 23, а насправді під **№ 50, 28** [див.: 35, с. 256, 246];
- на спогади Єфросинії Сіроклин, які немовби є в Додатках (без зазначення номера!), а насправді в Додатках таких спогадів **зовсім немає;**
- на спогади Федори Юхименко, Христини Волощенко, які немовби є в Додатках (без зазначення номера!), а насправді в Додатках **під № 69** є спогад Федори Юхименко, а спогад Христини Волощенко **зовсім відсутній** [див.: 35, с. 263];
- на стор. 7 джерела № 200, яке має тільки сторінки 35-41 [див.: 35, с. 190, 231].

Автор пише про те, що для приготування куті та узвару «*спеціально купували нові горщики*» [35, с. 190]. **При цьому не знає, бо не згадує про це, що водночас купували й дві нові покришки для горщиків.**

Далі стверджує, **немовби в горщиках кутя й узвар подавалися до столу** («в ньому подавали до столу те, що в інших випадках не було заведено») [35, с. 190]. Проте **на наступній сторінці запевняє в протилежному**: «Коли родина сідала за стіл, кутю подавали у великій, **спільній для всіх великій мисці**» [35, с. 191]. Також **вигадала нісенітницю**, немовби «від рецепту куті залежав вид глиняного посуду під час подавання її до столу» [35, с. 191]. Насправді такої залежності не було.

На стор. 190 подано рецепти приготування куті, які до теми дослідження **не мають ніякого стосунку**. Там же автор знову виявляє відсутність логічного мислення й схильність до фальсифікацій. Вона спершу стверджує: «За консистенцією готового продукту умовно виокремлюємо два варіанти: густа (зокрема, **на Чернігівщині**) та рідка (готували зокрема **на Полтавщині, Слобожанщині**)» [35, с. 190]. Проте сказане ілюструє не відповідними регіональними рецептами густої та рідкої куті, а записаними спогадами мешканців Опішного та майже сусіднього села Писарівщина, тобто **притаманні винятково для Полтавщини, а не для Чернігівщини чи Слобожанщини**. Заодно, ніяк не визначиться, звідки ж походить одна з інформаторок, а саме її бабуся Марія Яковенко: на стор. 190 стверджує, що кутя готувалася нею в с. Писарівщині Диканського району, а на стор. 219 зазначила, що бабуся є мешканкою с. Човно-Федорівка Зіньківського району Полтавської області [див.: 35, с. 190, 219].

Усі посилання на використані джерела не містять сторінки чи аркуша архівних документів, що цілком суперечить науковим принципам посилання на використані джерела в монографічних виданнях [див.: 35, с. 190, 191, 194, 195].

Розповідаючи, з яких сухофруктів готували узвар, О. В. Щербань написала: «на **півдні – абрикос**», без вказівки, що ж таке для неї «південь»: південь Полтавщини, південь Наддніпрянщини чи чогось іншого.

Далі стверджується, немовби «в окремих селах Поділля на Різдво використовували «поставці на кутю» – спеціальний посуд, у якому готували, ставили на покуті та подавали її до столу» [35, с. 191]. Насправді ж, **кутю ніколи не готували в поставцях!!!**

Там же, О. В. Щербань на третину сторінки описала фрагмент опішненської миски, віднайдений її чоловіком Анатолієм Щербанем, який до теми дослідження **не має ніякого стосунку**. Наприкінці цього пасажу подано посилання на статтю Анатолія Щербаня («[261]»), у якій жодного слова про описаний фрагмент миски немає!!!

Майже всю стор. 192 зайняв дослівно перекладений текст зі статті «Дневник народних праздників Харьковской губернии», в якому розповідається про звичаєвість Святвечора [див.: 35, с. 192; 8, с. 72-73].

Ще на третину стор. 193 – дослівно перекладений і переказаний текст з «Харьковского сборника» 1894 року, а посилання подано на «Харьковский сборник» 1893 року [див.: 35, с. 193, 226, 227]. Там же не обійшлося й без спотвореної цитати: «а то вона може весь год не їла» [35, с. 193]; в оригіналі – «ато може вона голодна, цілий год не їла».

У наступному абзаці подано інформацію про перенесення куті й узвару в горщиках-двійнятках, запозичену з праці Олесея Пошивайла «Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна» з посиланням – («[165, с.130]»). Проте **на зазначеній сторінці книги йдеться про збут глиняних виробів і жодної згадки – про двійнята**. Насправді, вона знаходиться на стор. 210 з посиланням на джерело 1911 року, з яким О. В. Щербань не спромоглася ознайомитися) [див.: 22, с. 130, 210].

Наступний абзац містить дослівно переписане зі словника Олесея Пошивайла **визначення «гличика для святої води»**, без лапок, але з посиланням на джерело [див.: 35, с. 193], а також знову перекладений текст зі статті «Дневник народних праздників Харьковской губернии», в якому розповідається про звичаєвість Водохреща [див.: 35, с. 193; 8, с. 73].

Наступний абзац – теж **перекладений текст зі статті «Дневник народних праздників Харьковской губернии», в якому розповідається про звичаєвість Стрітення**

Господнього [див.: 35, с. 193; 8, с. 74]. **Весь короткий абзац не має ніякого стосунку до теми дослідження.**

Далі в іншому абзаці – чергова фальсифікація: стверджується немовби «вареники на Масницю (Колодія) складали й подавали в глиняних макітрах і мисках» з посиланням на статтю Варвари Щелоковської. Проте на зазначених сторінках про це немає жодного слова [див.: 35, с. 193; 4, с.312-313].

Розповідаючи про обрядовість Великодня, О. В. Щербань теж знайшла можливість для фальсифікації. Вона вигадала існування обрядових печених крашанок: «Основною великодневою стравою українців є... крашанки (фарбовані варені (печені) яйця)»; «другою обов'язковою великодневою стравою є фарбовані варені (печені) яйця – крашанки» [35, с. 193, 195]. Дійсно, «печені крашанки» – це відкриття «етнолога» О. В. Щербань і **посутньо-абсурдна новизна монографічного дослідження!!!** Досі жодному етнологу не прийшла ідея таке чудо вигадати!!! Насправді ж, яйця-писанки з нанесеними на поверхню фарбами трошки нагрівали в печі, щоб з них зійшов віск, а не для того, щоб отримати печене яйце.

Розповідаючи про приготування великодніх пасок, О. В. Щербань використовує головним чином відомості, отримані від інформаторів Опішного, чи загалом Зінківського району Полтавської області, на початку XXI століття. Їх вона подає, немовби як притаманні для всієї території Наддніпрянщини, **що не відповідає історичним реаліям**. До того ж, це реалії початку XXI століття, власне періоду суттєвих мутацій народної обрядовості, а не другої половини XIX – початку XX століття, коли в народній культурі ще зберігалось чимало архаїчних рис, які так і залишилися поза увагою дослідниці. Наприклад, вона стверджує, що в Опішному «тісто на паску... вчиняли в глиняній макітрі великого розміру (могла бути 30-40-літровою), яку використовували один раз на рік із цією метою» [35, с. 193-194]. З цих слів можна зробити хибний висновок, **що так було і в більш давні часи, отже, макітру й раніше використовували лише один раз на рік і вона набувала ритуального значення. Насправді це було не так.** Тільки в нинішній час, коли значно змінилася традиційно-побутова культура населення, а місцеве гончарство занепало, і вже практично ніхто не зробить таку велику макітру, її особливо беруть і використовують лише у виняткових випадках. При цьому частіше її застосовувати взагалі немає потреби. Але про це автор монографії воліє не згадувати. **Цілковитою вигадкою є й твердження О. В. Щербань, немовби «на Великдень для вчинення тіста на паску годилося купувати нову макітру»** [35, с. 198]

Автор веде мову про «випікання пасок у селах Наддніпрянщини» [35, с. 194]. А як же це робили в містах і містечках? **Про це – жодного слова.** Подібним чином повідомляє, що їх випікали в спеціальних глиняних формах, «облитими всередині поливою... Опитані мною респонденти стверджували, що вони повинні бути всередині полив'яними...» [35, с. 194]. Респондентів, знову ж таки, було опитано на початку XXI століття. А як же було раніше? У який час досліджуваного хронологічного періоду, поливою стали покривати ці вироби зсередини, якщо поливу в традиційному гончарстві Наддніпрянщини більш-менш широко почали застосовувати тільки від початку XX століття, головним чином для мисок та декоративних виробів і значно менше – для кухонного посуду, в якому готували страви? Отже, **для автора хронологічних відмін (динаміки розвитку явища) у використанні глиняного посуду в культурі харчування впродовж усього досліджуваного періоду не існувало: вона цілеспрямовано формує в читачів псевдонаукове уявлення, немовби обрядовість початку XXI століття була ідентичною з обрядовістю другої половини XIX століття.**

Там же спотворено спогади Марії Яковенко:

Олена Щербань	Марія Яковенко
«Раніше у нас дома були тазіки для пасок – <u>пастівники</u> – глиняні (купували на базарі <u>в</u>	«Раніше у нас дома були тазіки для пасок – <u>пасківники</u> – глиняні (купували на базарі <u>у</u>

<p><i>Опішнім). А хліб пекли у жестяних формах. Воно бач, паска не пристає до глини, а хліб пристає. Та велика була форма для паски – на відро. Бо як походять на Великдень – сім'ї здорові, здорову паску поставлять (посвячену)» [35, с. 194]</i></p>	<p><i>Опішнім). Великі купляли як відро на паску. Бо як походять на Великдень – сім'ї здорові, здорову паску поставлять (посвячену)» [35, с. 260, № 60]</i></p>
---	---

На стор. 194 О. В. Щербань спотворює свідчення керамолога Катерини Матейко:

<p>Олена Щербань «...Згідно з інформацією керамолога Катерини Матейко, «бабники» для випікання пасок...» [35, с. 194]</p>	<p>Катерина Матейко «Для печення тіста вживались «бабники» [17, с. 46]</p>
--	---

Там же подає дослівно частину тексту Катерини Матейко, проте в лапки бере лише кілька слів, немовби все решта – це її розповідь, хоча при цьому й подає посилання на працю львівської дослідниці. Одночасно не забуває спотворити назву гончарного осередку (*«Смоленських»*; треба – *Гаях Смоленських*) [див.: 35, с. 194; 17, с.46].

Автор стверджує, немовби «*у передсвяткові дні існувала традиція купувати нові форми для пасок, для себе і на подарунок. Гончарі й дотепер масово виготовляють такі вироби*» [35, с. 194], що, безперечно, є фальсифікатом. Насправді, пасківники використовували для випікання пасок багаторазово, а тому сталої традиції купувати для цього нові вироби в традиційній культурі не зафіксовано, як і не купували пасківники на подарунки. Цю тезу через кілька сторінок заперечила й сама О. В. Щербань, написавши таке: «*Щодо форм для випікання пасок, їх використовували десятиліттями. Це можна пояснити раціональними міркуваннями: форма вже увібрала в себе жир, та й купувати нові поставці щороку не варт*» [35, с. 198]. Також, на фоні нинішнього занепаду традиційного гончарства в Україні, невідповідним реаліям є й твердження про масове виготовлення гончарями посуду для випікання пасок.

Також до цієї фальшивої тези, О. В. Щербань підставила фальшиве посилання на спогади Євдокії Шаповал, що зберігаються в Національному архіві українського гончарства. Насправді, у них відсутня інформація, яку подала автор у монографії [див.: 35, с. 194; 11, арк.149-150].

Вигадкою-нісенітницею є й твердження, немовби «*нові глиняні форми для випікання пасок перед використанням необхідно було обов'язково намочити водою, щонайменше на добу. Інакше під час випікання, форма під впливом температури «витагне» вологу з тіста, паска удасться сухою*» [35, с. 194]. Це не узгоджується з іншим твердженням О. В. Щербань про те, що пасківники «*повинні бути всередині полив'яними*» [35, с. 194]. Загальновідомо, що полива виконує гідрофобізуючу функцію, тобто захищає черепок від проникнення в нього вологи. Отже, волога з тіста ніяк не проникне в черепок через полив'яний бар'єр: вона й без такого проникнення вільно випаровуватиметься через відкритий отвір пасківника під впливом високої температури в печі.

На стор.194-195 О. В. Щербань подала рецепт «*паски подільської*» з книги З. Клиновецької «*Страви й напої на Україні*», який не має жодного стосунку до теми дослідження. За свідченням автора, це було зроблено для «*збереження регіонального колориту*» в монографії [35, с. 194]!!!

Там же подано визначення різновиду глиняного посуду – «*поросятниці*» з посиланням на працю Олеса Пошивайла «*Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна*» – («[165, с.142]»). Проте на зазначеній сторінці книги йдеться про лічбу глиняних виробів і жодної згадки – про поросятниці. Насправді, вона

знаходиться на стор. 142 іншої праці Олеся Пошивайла [див.: 35, с. 195; 22, с.142; 23, с.142].

Особливо курйозно вияляється відсутність фундаментальних народознавчих знань у автора монографії на прикладі її інтерпретації певних видів глиняного посуду. О. В. Щербань виявляє вкрай поверхове знання як українських, так й іноетнічних народних традицій, а також етнографічної літератури й музейних колекцій кераміки. Наприклад, не критично ставиться до окремих відомостей, поданих дослідниками першої половини ХХ століття. Зокрема, переписала хибне твердження полтавського музейника й керамолога Якова Риженка про нібито «спеціальний посуд... для освячення великодніх страв, які несли до церкви» [35, с. 195]. **Насправді, у них ніколи не несли паски для освячення в церкву.** О. В. Щербань дослівно переписала без взяття в лапки текст Якова Риженка, хоча й зробила посилання на його працю:

Олена Щербань (2017)	Яків Риженко (1930)
«...Ще не так давно ганчарі Полтавщини виробляли так звані «ставчики» – великі тарелі, використовувані виключно для освячення пасок. Наприкінці першої третини ХХ століття за даними дослідника «ставчики» не вироблялися... В асортименті глиняних виробів «ставчики» згадує і Іван Зарецький» [35, с. 195]	«...Ще не так давно ганчарі Полтавщини виробляли так звані «ставчики» – блюдоподібні великі миски, вживані виключно для освячення пасок. Нині цей посуд не виробляється... В асортименті керамічних виробів Полтавщини «ставчики» згадує І. А. Зарецький...» [25, с.27]

Видно, як і тут, О. В. Щербань, фальсифікує й так фальсифіковану інформацію Якова Риженка, змінивши його «блюдоподібні великі миски» на «великі тарелі». Вона механічно переписала його посилання на Івана Зарецького, але сама до праці останнього не звернулася. Бо якби це зробила, прочитала б таке уточнення: «*Ставчык*» для пасхи (таз)» [9, с. 89]. Отже, відомості більш досвідченого керамолога Івана Зарецького не підтверджують, а спростовують аматорське твердження Якова Риженка, а заодно й О. В. Щербань, немовби ставчики – це «блюдоподібні великі миски» («великі тарелі»). Він чітко уточнює, що інша місцева назва цього посуду – таз. Нею мешканці Опішного й донині називають посудини для випікання пасок. Це підтверджується й малюнком Івана Зарецького під назвою «*Главнейшие типы гончарных изделий*», де під № 11 подано малюнок з назвою: «*Ставчик (Таз)*» [див.: 9]. До речі, О. В. Щербань, також подала в монографії малюнок цього виробу, запозичивши його Івана Зарецького, але підписала не як у Зарецького чи в Риженка, а інакше: «*Пасківник*» [35, с. 44].

До великоднього глиняного посуду українців О. В. Щербань відносить і так звані «пейсахові тарілки». Зокрема, вона стверджує: «*Великоднім посудом, який спеціально виготовляли в Бубнівці, були «пейсахові тарілки»...Очевидно, такі тарілки призначалися для освячення якоїсь великодньої страви та подавання її до столу. Назва походить від назви єврейського свята Великодня – Песах*» [35, с. 195]. Насправді ж, цей спеціальний посуд виготовляли гончарі не тільки Бубнівки, але й Киблича, Жерденівки, Гайсина та інших навколишніх гончарних осередків, що функціонували на території, серед мешканців яких значний відсоток складали євреї (лише в повітовому містечку Гайсині на початку ХХ століття вони становили половину населення). До українського Великодня, як і до української традиційної обрядовості, він не має ніякого стосунку, хоча й виготовляли ці вироби й українські гончарі. Пейсахові тарілки в Україні (єврейський відповідник назви мілкої ритуальної тарілки – «*кіара*») зовсім не «*призначалися для освячення якоїсь великодньої страви*», як гадає О. В. Щербань. Ними користувалися один раз на рік під час стародавнього свята Песах, що відзначалося на згадку про визволення євреїв з єгипетського полону. Свято розпочиналося ритуальною вечірньою трапезою (Седер). На столі ставили тарілку з символами Песаха /курача

кісточка (зроа), варене яйце (бейца), гіркий зелений салат (марор), солодка суміш з яблук, кориці, горіхів і червоного вина (харосет), шматочок овоча або гілочка зелені (карпас), натертий хрін (хазерет)/, що символізувала гіркоту єгипетського рабства, та тарілку з солоною водою – символом сліз давньоєврейських жінок.

Українці цього посуду у великодній обрядовості не використовували. Про це достатньо чітко писали Лідія Шульгіна та Євгенія Спаська, які звертали увагу на те, що *«їх купують по містечках перед пасхою»*, де головним чином мешкало єврейське населення; що *«розписують їх скромніше від звичайних мисок»* відповідно до характеру події [33, с. 152]; *«пейсахові тарілочкі – тільки на єврейську паску»*; *«на пейсахових єврейських великодніх тарілочках криси не тільки помальовані, а й ніби-то заплоєні»* [27, с.216, 217]. **На жаль, О.В. Щербань цього не читала й не бачила, бо в протилежному випадку, обов'язково б про це згадала й, можливо, правильно б інтерпретувала. Її припущення – «Очевидно, такі тарілки призначалися для освячення якоїсь великодньої страви...» – свідчить про те, що вона тільки гадала, але не ставила перед собою завдання й не дошукувалася генези, ареалу поширення, середовища побутування, часових трансформацій обрядовості, пов'язаної з виготовленням і ритуальним використанням пейсахових тарілок.**

На стор. 196 один абзац О. В. Щербань присвятила обрядовості першого дня Великого посту, використовуючи відомості з праці етнографа Петра Іванова. При цьому більшість тексту не стосується теми дослідження, оскільки йдеться не про глиняний посуд, а про випікання коржиків, поїдання жилиників з тертим грінном, вживання горілки тощо [див.: 35, с. 196].

Наступний абзац – про обрядовість *«на Св. Великомученика Георгія Побідоносця»* – переписаний з *«Харьковського збірника»* за 1887 рік. Традиційно, **тільки частину запозиченого тексту взято в лапки й додано порцію фальсифікату:** стверджується, немовби в цій публікації йдеться про те, що *«воду несли в глечиках, тиквах»*, що правда невідомо куди [35, с. 196]. Проте таких відомостей у згаданій статті немає [див.: 8, с.75-76]!!!

Далі абзац з одного речення: виписка з праці Федора Вовка про глечик з молоком *«на свято Юрія»* [35, с. 196]. Зроблено посилання, за яким **ця інформація на вказаній сторінці відсутня.**

Загалом у підрозділі *«5.2. Глиняний посуд у народних календарних обрядах»* поверхово й вибірково проаналізовано календарну обрядовість із використанням глиняного посуду в ритуальній культурі харчування. Головним чином, увагу зосереджено на обрядовості Різдва та Великодня. На інші календарні свята відведено трошки більше ніж пів сторінки!!!

Наступний абзац з двох речень про *«Петрів ніст»* – так само переписаний з *«Харьковського збірника»* за 1887 рік. Знову **тільки частину запозиченого тексту взято в лапки** [див.: 35, с. 196].

Далі два абзаци, переписані з книги Олекси Воропая *«Звичаї нашого народу»* про три горняти на другий день після свята Петра і Павла та горщик з водою під час завивання берези на Зеленому тижні [35, с. 197; пор. дисерт.: 36, с.305]. **Ніякого аналізу й інтерпретації, лише статистичне переказування чужої інформації.**

Невдовзі – знову абзац цитати з праці Лідії Шульгіної [35, с. 197]. І, нарешті, **абсурдний висновок** про те, немовби *«в великих барилах і маленьких барильцях... господині готували ...святкові страви»* [35, с. 197]. Насправді ж, у цьому посуді страви не готували!!!

У передостанньому абзаці стор. 197 О. В. Щербань покликається на свою ж статтю в білоруському виданні. Проте **це посилання є фейковим, оскільки в статті немає жодної інформації, дотичної до поданої на цій сторінці монографії** [див: 35, с. 197, 236, № 266]. Напевно, таким чином О. В. Щербань відволікає увагу від інших публікацій, звідки плагіатно використовує тексти.

На стор. 198 подано визначення «*пісного посуду*», «*посних горщиків*», дослівно переписане, зрозуміло, без взяття в лапки зі «*Словника народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина)*» Олеся Пошивайла, а при цьому дано посилання на іншу працю того ж автора, а саме на «*Етнографію українського гончарства: Лівобережна Україна*» [див.: 35, с. 198; 23, с.141].

Ритуалізоване виготовлення окремих видів глиняного посуду, О. В. Щербань позанауково називає «*витребеньками*», тобто вигадками, примхами, забаганками («Деякі види цього посуду виготовляли з особливими витребеньками») [див.: 35, с. 198].

Безпосередній плагіат: дослівно запозичено тексти зі статті «*Хрестоподібні знаки на традиційній кераміці Лівобережної України: історія й семантика*» авторства чоловіка О. В. Щербань – Анатолія Щербаня, але без жодного посилання на його статтю:

Олена Щербань (2017)	Анатолій Щербань (2014)
«Техніка нанесення таких знаків відповідала орнаментальним традиціям, властивим гончарному центру, <u>у</u> якому виготовлялися ті чи інші посудини. Відповідно, більшість <u>хрестів</u> намальовано ангобами. Лише на глечикі першої половини 1920-х <u>років</u> із с. Шатрище (Чернігівщина), основний орнамент якого було нанесено за допомогою лискування <u>та</u> прокочування штампом, хрест був удавлений» [35, с. 203; пор. дисерт.: 36, с.313]	«Техніка їх зображення відповідала орнаментальним традиціям, властивим гончарному центру, <u>в</u> якому виготовлялися ті чи інші посудини. Відповідно, більшість <u>таких знаків</u> намальовано ангобами. Лише на глечикі першої половини 1920-х <u>рр.</u> із с. Шатрище (Чернігівщина), основний орнамент якого було нанесено за допомогою лискування <u>і</u> прокочування штампом, хрест був удавлений» [34, с. 84]
«Іноді хрестики гончарі зображували на посудинах, не пов'язаних з молочним господарством – тиквах і мисках» [35, с. 204; пор. дисерт.: 36, с.313; пор. дисерт.: 36, с.314]	«Іноді хрести <u>впродовж XIX – першої половини XX ст.</u> гончарі зображували на посудинах, не пов'язаних з молочним господарством – тиквах і мисках» [34, с. 84]
«Першим і достатньо добре дослідженим способом «магічного» впливу на глиняний посуд є використання господинею глечиків із нанесеним гончарем на їхні шії до випалювання найпростішим за формою прямим чотирикінцевим хрестом» [35, с. 202; пор. дисерт.: 36, с.309-310]	«Упродовж XIX – першої половини XX ст. хрести (одичні прямі чотирикінцеві) здебільшого наносилися на шії глечиків...» [34, с. 84]
« <u>Детальний опис процесу нанесення гончарем хрестів на глечики описала лише</u> Євгенія Спаська <u>за записаними 1926 року свідченнями</u> одного з найстаріших гончарів с. Шатрище Новгород-Сіверського повіту. <u>Вона</u> з'ясувала, що хрестики він зображав лише <u>один</u> раз на рік — « <u>в</u> збірну чи Федорову суботу» (суботу першого тижня Великого посту). <u>У той час</u> , коли правилася служба в церкві, приблизно від її середини до кінця (період, що орієнтовно міг тривати від 30 хвилин до 2 годин). <u>Звичайно, майстер міг виготовити за цей час лише кілька десятків посудин.</u> <u>Відповідно, такі вироби коштували вдвічі дорожче звичайних</u> [200, с. 38-39]. Євгенія	«Євгенія Спаська детально описала обставини нанесення прямих хрестів на посуд. <u>1926 р.</u> вона опитала одного з найстаріших гончарів с. Шатрище Новгород-Сіверського повіту <u>і</u> з'ясувала, що хрест він зображав лише раз на рік — « <u>у</u> збірну чи Федорову суботу» (суботу першого тижня Великого посту), коли правилася служба в церкві, приблизно від її середини до кінця (період, що орієнтовно міг тривати від 30 хвилин до 2 годин) [18, с. 38–39]. Дослідниця простежила паралелі між сутністю свята <u>й</u> очікуваним від зображення ефектом. Збірна субота в народному календарі вважалася <u>важликим</u> моментом концентрації життєвих благ

<p><i>Спаська простежила паралелі між сутністю свята, <u>під час якого зображувалися хрестики на глечиках, і</u> очікуваним від зображення ефектом. Збірна субота в народному календарі вважалася <u>суттєвим</u> моментом концентрації життєвих благ [200, с. 41] – <u>відповідно</u> люди вірили, що <u>і</u> у виготовлених цього дня глечиках, позначених хрестиками, концентруватиметься більше вершків» [35, с. 203-204; пор. дисерт.: 36, с.313-314]</i></p> <p>Про плагіат свідчить і невідповідність цитованих слів Євгенії Спаської: в оригіналі так: <u>«в Зборну або Федорову Суботу»</u> [28, с. 38]</p>	<p>[18, с. 41], <u>тому</u> люди вірили, що і у виготовлених цього дня глечиках, позначених хрестиками, концентруватиметься більше вершків» [34, с. 86]</p>
<p><i>«...простежила паралелі між сутністю свята, <u>під час якого наносилися хрестики на глечики</u>, й очікуваним від зображення ефектом» [35, с. 200; пор. дисерт.: 36, с.314]</i></p>	<p><i>«Дослідниця простежила паралелі між сутністю свята й очікуваним від зображення ефектом» [34, с. 86]</i></p>

«ЛАДУЩИК ІЗ ПУПОМ»

На стор. 208 О. В. Щербань подала тематичний блок «*Ладущик із пупом*». Майже весь текст його суцільно переписаний зі статті Лідії Шульгиної «*Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі*» [див.: 35, с. 208-209; пор: 33, с.168]. **Щоб створити в читачів уявлення про наявність і авторської думки, цитовані розповіді гончарів взято в лапки, а дослівно переписані коментарі Лідії Шульгиної не взято в лапки, тому О. В. Щербань фактично присвоїла їх собі, не посоромившись плагіату:**

Олена Щербань (2017)	Лідія Шульгина (1929)
<p><i>«Ладущик із пупом». Дуже поширений у Бубнівці той забобон, що гладущика на молоко треба робити «з пупом», тобто з маленьким шпеньочком посередині. Пуп витягається з дна в останній момент, коли гладущик уже цілком готовий. Вірування, що стосуються пупа, очевидно, дуже давні. <u>Варто</u> сказати, що старовинні гладущики також роблені з пупами. Оповідають про них таке» [35, с. 208]</i></p>	<p><i>«Ладущик із пупом». Дуже поширений у Бубнівці той забобон, що гладущика на молоко треба робити «з пупом», тоб-то з маленьким шпеньочком посередині. Пуп витягається з дна в останній момент, коли гладущик уже цілком готовий. Вірування, що стосуються <u>до</u> пупа, очевидно, дуже давні, – <u>до речі</u> сказати, що старовинні гладущики також роблені з пупами. Оповідають про них таке» [33, с. 168]</i></p>
<p><i>«Проте, коли буває великий попит на посуд, тоді всякий гладущик добрий» [35, с. 208; пор. дисерт.: 36, с.329]</i></p>	<p><i>«Проте, коли буває великий попит на посуд, тоді всякий гладущик добрий» [33, с. 168]</i></p>
<p><i>«...Трудно пояснити появу пупа всередині гладущика. Здавалося <u>б</u>, до цього мусив спричинитися якийсь примітивний технічний спосіб роботи, проте дослідження сучасної техніки не дає для цього ніяких підстав. Особливо треба зауважити, що горщики, роблені подібно до гладущиків, ніколи не бувають із пупами»</i></p>	<p><i>«...Трудно пояснити появу пупа в середині гладущика. Здавалось <u>би</u>, до цього мусив спричинитися якийсь примітивний технічний спосіб роботи, проте дослідження сучасної техніки не дає для цього ніяких підстав. Особливо треба зауважити, що горщики, роблені подібно до гладущиків, ніколи не бувають із пупами»</i></p>

Традиційно, не обійшлося й без спотворення цитованих текстів. Зокрема:

- в усіх свідченнях бубнівських гончарів, за винятком одного, слово «ладущик» замінено на «гладущик» [див.: 35, с. 208];
- спотворено цитату: *«слимаки з пальців збирає»*; в оригіналі – *«слимаки з пальців обирає»* [див.: 35, с. 209; 33, с. 168];

Також О. В. Щербань фальсифікує: «Лідія Шульгіна наголошує, що всі гладущики в Бубнівці виготовляли з пупом [252., с. 147]» [35, с. 209]. Проте в зазначеному посиланні на працю Лідії Шульгиної таке твердження відсутнє!

«СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ І ЛІТЕРАТУРИ»

Підрозділ містить мізерно малу кількість позицій, а саме – 306. Із них тільки 36 джерел, якими є

- 2 посилання на Архів Російського етнографічного товариства, в якому автор ніколи не була, а отже, автентичні архівні матеріали не опрацьовувала (№ 1, 5), запозичивши посилання на них із праць інших авторів; посилання на архівні матеріали не містять інформації про кількість аркушів.
- 2 посилання на власні звіти про 2 службові відрядження (№ 3, 4) та запис спогадів 2-х мешканок Опішного з архіву Національного музею-заповідника українського гончарства (№ 19, 32), без будь якого посилання на архівний шифр двох останніх документів.
- 2 посилання лише на одну одиницю збереження з архіву Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології імені Максима Рильського НАН України (№ 2, 11); при цьому різні назви етнографічних матеріалів («Етнографічні матеріали (1854–1855 рр.) та «Ніс С. Поварство Українське») О. В. Щербань подала під одним шифром: «ф. 2, од. зб. 11, 95 арк.» [див.: 35, с. 217, 218].
- 7 посилань на докторські й кандидатські дисертації сучасних мистецтвознавців (№ 6, 7, 10, 35) та керамологів (№ 8, 9, 36), у тому числі на роботу, яка стосується косівської кераміки й до теми дослідження не має ніякого відношення (№ 35), та на свою власну кандидатську дисертацію про гончарні школи Опішного (№ 36).
- 3 посилання на спогади 3-х мешканців винятково Опішного «Приватний архів Анатолія Щербаня», тобто свого чоловіка (№ 12, 15, 29).
- 18 посилань на спогади окремих осіб з власного «Приватного архіву Олени Щербань» (№ 13, 14, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 30, 31, 33, 34), з яких 13 – з Опішного, а решта 5 – із 5 сіл сусідніх із Зіньківським районом – Шишацького й Миргородського районів Полтавської області. При цьому, в одних випадках у посиланні зазначається район, в інших ні (пор.: № 16 та інші).
- Майже всі посилання (за винятком двох – № 13, 27) на свій та чоловіка приватні (домашні) архіви не містять вказівки про кількість аркушів архівних документів [див.: 35, № 12, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 28, 29, 30, 31, 33, 34], що може свідчити про загалом відсутність їх фіксації на папері.

Ось і вся реальна джерельна база новітнього докторського етнологічного дослідження!!! Насправді маємо приклад випадкових походеньок у Опішному, а натомість створення в читачів уявлення про польову пошукову експедиційну діяльність по всій Наддніпрянщині! Нові, невідомі доти вченим чи не використовувані в наукових публікаціях, архівні матеріали до вивчення теми не

залучені, тобто наукова новизна практично відсутня. Є лише переказування уже відомих етнографічних фактів чи явищ.

Якщо від загальної чисельності «Списку...» відняти так звані «джерела», залишиться 270 позицій «використаної літератури». Проаналізуємо їх на предмет відповідності темі дослідження. Одразу ж кидається в очі певна ієрархічність зазначених публікацій за прикметою не стільки важливості для з'ясування поставлених дисертаційних завдань, скільки необхідності зазначення праць осіб, з якими автор пов'язана сімейно, по роботі чи захистами дисертацій (кандидатської і докторської). На вершині цієї «потрібної» літератури, безумовно, чисельно переважають публікації автора: їх є 40, що побачили світ у різних виданнях, від регіональної періодики до популярних видань і фахових часописів. Серед них є такі, що до теми дослідження мають лише опосередковане відношення (див.: № 274, 275, 288, 289, 294, 305); є майже тотожні тексти, «заховані» під різними назвами (№ 283 + 284 + 301; 266 + 277 + 299; 279 + 297; 267 + 281; 271 + 282 + 295; 288 + 289; 291 + 270; 296 + 298).

Віднявши від 270 позицій літератури 40 публікацій автора, залишається ще 230 позицій. Кому ж вони належать? А далі банально йде сімейний підряд, з якого важко зрозуміти хто ж насправді писав текст – чоловік-археолог чи жінка-етнолог: у списку подано 7 публікацій авторства О. В. Щербань та її чоловіка Анатолія Щербаня (№ 257, 259, 260, 262, 263, 264, 302). У більшості бібліографічних описів першим подано прізвище Анатолія Щербаня, звідки можна зробити висновок, що й їх основним автором був саме він, а не О. В. Щербань. З них майже всі не мають безпосереднього відношення до теми дослідження, оскільки акцентують увагу переважно на атрибуції глиняних виробів (див.: № 257, 259, 260, 263, 302). Два інші бібліографічні описи літератури авторства Анатолія Щербаня також не пов'язані з темою дослідження, оскільки одну його монографію присвячено декору кераміки від «неоліту до середньовіччя» (№ 258), а статтю – «хрестоподібним знакам на традиційній кераміці» (№ 261).

Таким чином, залишається тільки 221 позиції використаної літератури (230 - 7 - 2 = 221) інших авторів. Хто ж ці щасливці? Тут лідерами є надзвичайно «потрібні» персони. Насамперед, це культуролог (за освітою – диригент оркестру народних інструментів), професор Василь Шейко, ректор Харківської державної академії культури, де останнім часом працює О. В. Щербань. Він також є експертною радою з питань мистецтвознавства ВАК України. Такій важливій постаті О. В. Щербань відвела в списку літератури 6 позицій, тематика яких ніколи не перетиналася з проблематикою функціонування гончарної культури в Україні (див.: № 245, 246, 247, 248, 249, 250), а отже, не мають ніякого значення для рецензованого дослідження.

Таку ж кількість позицій (6) відведено науковому консультанту докторської дисертації О. В. Щербань (№ 151, 152, 153, 154, 155, 156), чотири з яких є вибіркою маленьких енциклопедичних статей з «Малої енциклопедії українського народознавства» про методи дослідження в етнології, а 2 праці – про етногенезу українців та етнологічну термінологію. **Усі вони лише формально-теоретично мають відношення до теми дослідження.**

Далі О. В. Щербань, майже ритуально, внесла до списку літератури автореферат докторської дисертації свого керівника кандидатської дисертації Ярослава Тараса «Церковна дерев'яна архітектура українців Карпат у системі традиційно-побутової культури» (№ 213) та монографію офіційного опонента на її захисті кандидатської – Миколи Гладкого – «Традиційне скотарство Середнього Полісся другої половини ХІХ – першої третини ХХ ст...» (№ 66). Очевидно, на думку автора – «експерта з етнології», праці з церковної архітектури Карпат та скотарства Полісся вкрай важливі для вивчення глиняного посуду в культурі харчування українців Наддніпрянщини. Насправді ж, **це приклад відвертого блюзнірства, зневажливого ставлення до теми дослідження.**

Від 221 позиції віднімемо ще 14 вищезгаданих. Залишається 207 публікацій. Наступні за рейтингом другорядності для даного дослідження є підручники, словники та

програми з етнографії (№ 71, 99, 100, 170, 171, 175, 176, 208, 211, 216, 229), історії України (№ 72, 205), історії російської кераміки (№ 77, 106, 214), інші праці про методику етнографічних досліджень (№ 67, 91, 169, 237), які для вивчення теми практично нічого не дають. Сукупно це ще «зайві» 20 позицій. Відніміть ще 8 праць дослідниці народного харчування українців Лідії Артюх, по 5 праць сучасних керамологів Олеса Пошивайла та Костянтина Рахна; 5 праць про так звану хабанську й постхабанську кераміку, пов'язану з іноетнічною гончарною традицією (№58, 59, 60, 95, 96). Важко погодитися з важливістю для даного дослідження праці про гончарний промисел Коломиї, традиційну культуру Гуцульщини (№ 80, 254) та багатьох інших публікацій, «притягнутих за вуха» до теми дослідження (№ 109, 118, 119, 125, 126, 128, 130, 135, 145, 157, 177, 189, 191, 193, 212, 253, 255, 256, 306).

Від 207 позицій ще раз відніmemo вище перелічені 44 позиції: залишається 164 позиції літератури, які автор використала для написання докторської монографії. Нині з такою кількістю літератури вчені пишуть окремі статті. Її недостатньо навіть для кандидатської дисертації. Отже, зі 100% ймовірністю можна вести мову про нікчемність такої докторської монографії. При цьому треба зважити, що загалом для дослідження автор використала мізерну кількість публікацій другої половини XIX – першої половини XX століття, тобто періоду, коли глиняний посуд ще активно використовувався в побуті населення Наддніпрянщини: 63 публікації до 1917 року та 23 публікації 1918–1931 років!!!

Ще одна характерна технологія авторського збільшення чисельності опрацьованої літератури: наявність у списку окремих статей, взятих з однієї книги, наприклад:

- зі збірника *«Ганчарне виробництво, його шкідливості та шляхи оздоровлення»* розписано 4 статті (№ 38, 111, 112, 192);
- з національного культурологічного щорічника *«Українське Гончарство»*, кн. 2 – 5 статей (№ 65, 105, 159, 202, 203);
- з національного культурологічного щорічника *«Українське Гончарство»*, кн. 3 – 3 статті (№ 80, 164, 221);
- з книги *«Мала енциклопедія українського народознавства»* – 6 статей (151, 152, 153, 154, 100, 194).

Окремі літературні джерела подано не в загальному списку, а на окремих сторінках під основним текстом [див.: 35, с. 34, 138].

У бібліографічному описі літератури в одних випадках подано загальну кількість сторінок публікації, а в інших – лише посилання на одну сторінку чи кілька сторінок (див.: № 93, 107, 189, 255).

Частина бібліографічних описів:

- без зазначення жодного місця зберігання дисертацій (№ 6, 7, 8, 9, 10, 35, 36);
- без зазначення сторінок публікації, що може свідчити про те, що автор їх зовсім не дивилася (див., напр.: № 138);
- без зазначення сторінок статті зі збірника (див., напр.: № 172, 192, 215);
- без зазначення загальної кількості сторінок (№ 189, 220).

Прикметою О. В. Щербань є системна фальсифікація бібліографічних джерел, зокрема:

- на стор. 6 є посилання на джерело: «55, с. 1», проте джерело під № 55 не має стор. 1 [див.: 35, с. 21];
- на стор. 9 є посилання на джерело «93, с.167», проте джерело під № 93 не відноситься, як хотіла б цього автор, до кінця XVIII століття, а до того ж не має стор. 167 [35, с. 9, 224];

- на стор. 11 є посилання на джерело «207, с. 235-236, 237», проте джерело під № 207 має лише 57 стор. [35, с. 11, 232];
- на стор. 11 є посилання на джерело «206, с. 44-46», проте джерело під № 206 знаходиться на стор. 478-493 згаданого видання [35, с. 11, 232];
- на стор. 176-177 подано цитату з дослідження Федора Вовка, а посилання до неї подано на архівний рукопис Андрія Димінського [див.: 35, с. 177, 217];
- на стор. 176 подано текст із посиланням на працю Федора Вовка – «[62, с. 201]», проте за цим посиланням у джерелі відповідна цитата відсутня (мала бути стор. 199) [35, с. 177, 217];
- на стор. 182 подано посилання на стор. 35 праці Миколи Сумцова, проте там цитований текст відсутній: він знаходиться на стор. 39;
- на стор.187 подано посилання на стор.35-36 праці Миколи Сумцова, проте там використаний текст відсутній: він знаходиться на стор. 39;
- на стор. 189 подано посилання на стор. 150 праці Лідії Шульгиної, проте використані матеріали знаходяться на стор. 150-151;

Автор безсоромно фальсифікує опубліковані керамологічні джерела, наприклад:

- Стверджує, немовби «у альбомі «Украинское народное творчество. Серия VI: Гончарные изделия. Выпуск 1-ый: Типы украинской гончарной посуды» опубліковано основні форми гончарного посуду початку ХХ століття, зокрема з *Опішні та Великих Будищ*», проте в джерелі немає жодної згадки про посуд з Великих Будищ.

Довільно описує історичні джерела, наприклад:

Олена Щербань	Джерело
Заглада Н. Відділ монографічного дослідження села (с. Старосілля) / Н. Заглада. – Київ : Всеук. акад. наук, 1930. – 78 с. : іл.	Заглада Н. Відділ монографічного дослідження села (<u>село</u> Старосілля) / Н. Заглада ; <u>Всеук. акад. наук, Провідник по музеї антропології та етнології ім. Хв. Вовка.</u> – Київ : <u>[б. в.]</u> , 1930. – 78, <u>[4]</u> с. : іл.
Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині / Н. Заглада // <u>Матеріали</u> до етнології. – Київ : Всеук. акад. наук, 1931. – Вип. 3. – С. 83-196	Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині / Н. Заглада // <u>Матеріали</u> до етнології / <u>Всеукр. акад. наук, Музей антропології та етнології ім. Хведора Вовка</u> – Київ : <u>[б. в.]</u> , 1931. – <u>[Вип.] 3</u> : <u>Матеріали до монографії с. Старосілля / [мал.: Ю. Ю. Павлович ; фотогр.: Д. П. Демуцький, М. П. Сталінський]</u> . – С. 83-196

«Випущено» зі списку літератури фундаментальну працю Костянтина Рахна про традиційну обрядовість слов'янських гончарів «Перунове полум'я» [24], в якій ґрунтовно досліджено ті питання, які О. В. Щербань намагається подати як новітнє слово української етнології. Також «забуто» ґрунтовне етнографічне дослідження гончарства Слобідської України, кандидата історичних наук, керамолога Людмили Меткої «Гончарство Слобідської України в другій половині ХІХ – першій половині ХХ століття» [18]. Це не випадковість. Замовчування цих важливих праць було необхідне для аргументування актуальності й унікальності власного дослідження О. В. Щербань, яке немовби заповнює прогалину в недопрацюванні інших учених...

У описові одного з джерел зазначено, немовби Христина Коростиленко «1938 р. н.», проте за архівним документом, який описано, інформаторка народилася 1930 року [див.: 35, с. 218, № 19; 11, арк. 150].

Безліч помилок у бібліографічних описах використаної літератури. Наприклад:

- у книзі Лесі Данченко «Народна кераміка Наддніпрянщини» (1969) є 143 стор., а в монографії О. В. Щербать стверджується, що 140 стор. [35, с. 222, № 73];
- у книзі Лесі Данченко «Народна кераміка Середнього Придніпров'я» (1974) є 192 стор., а в монографії О. В. Щербать стверджується, що 190 стор. [35, с. 222, № 74]

Олена Щербань	Література
«Лашук Ю. П. Історичні проблеми в народній кераміці Наддніпрянщини... // Тези доповідей VI наукової конференції Львівського державного інституту прикладного та декоративного мистецтва. – Львів, 1965. – С. 15-17» [35, с. 225, № 114]	Лашук Ю. П. Історичні проблеми в народній кераміці Наддніпрянщини // VI наукова конференція, присвячена підсумкам науково-дослідної, методичної та творчої роботи кафедр інституту за 1964 рік : Тези доповідей (29 січня – 2 лютого 1965 р.). – Львів: Львівський державний інститут прикладного та декоративного мистецтва, 1965. – С. 15-17 [16]

І, нарешті, ще про важливе: **дисертаційна монографія має містити перелік наукових праць дисертанта, опублікованих у фахових виданнях України. Проаналізуємо, чи дотримані в монографії О. В. Щербань ці вимоги.**

У списку використаної літератури в монографії О. В. Щербань подано посилання, з 20 необхідних публікацій у наукових фахових виданнях України та інших держав, **лише на 13 власних наукових статей** (див. позиції №№ 262, 263, 264, 271, 273, 277, 281, 286, 287, 290, 298, 299, 302) [див.: Наукові фахові видання // <https://mon.gov.ua/ua/nauka/nauka/atestaciya-kadriv-vishoyi-kvalifikaciyi/naukovi-fahovi-vidannya>].

З цієї мізерної кількості – **більшість не відповідають вимогам «відображення основних наукових результатів дисертації з відповідної галузі науки», а саме:**

- **№ 262** написана у співавторстві з чоловіком, Анатолієм Щербанем; **не має ніякого відношення до теми дисертації**, оскільки присвячена винятково технології виготовлення глиняного посуду в Каневі; у тому ж номері часопису опубліковано ще одну статтю О. В. Щербань, а згідно з **«Вимогами до опублікування результатів дисертацій на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук»**, «за темою дисертації зараховуються публікації ... у кількості не більше однієї статті в одному випуску (номері) наукового фахового видання»;
- **№ 263** присвячена проблемі атрибуції глиняних виробів, що **не відповідає темі дисертаційного дослідження, а отже й не відображає основні наукові результати дисертації**, як це передбачено п. 12 **«Порядку присудження наукових ступенів»**, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24 липня 2013 року № 567;
- **№ 271** опублікована у фаховому журналі **«Кераміка: наука и жизнь»**, який вважається фаховим лише з технічних наук, а не з історичних, а тому **не відповідає вимозі п. 12 «Порядку присудження наукових ступенів»**, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24 липня 2013 року № 567, щодо наявності опублікованих статей у наукових фахових виданнях з напряду, з якого підготовлено дисертацію;

- **№ 277** («Глиняний друшляк у культурі харчування українців: форма і призначення») і **№ 299** («Форми і призначення глиняних друшляків у культурі харчування українців») є тотожними, але опубліковані фактично одночасно (кінець 2013 року) в різних фахових виданнях («Народознавчі зошити», «Народна творчість та етнографія»); відповідно до «Вимог до опублікування результатів дисертацій на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук», «за темою дисертації не зараховуються публікації, в яких повторюються наукові результати, опубліковані раніше в інших наукових публікаціях, що ввійшли до мінімальної кількості публікацій за темою дисертації»; раніше опубліковано статтю в журналі «Народна творчість та етнографія», отже, стаття в «Народознавчих зошитах» за темою дисертації не зараховується;
- **№ 290** у формі нотаток була написана ще 2003 року, тобто 15 років тому, коли автор ще не працювала над досліджуваною темою;
- **№ 298** присвячена описові й атрибуції глиняної посудини, що не відображає основні наукові результати дисертації, як це передбачено п. 12 «Порядку присудження наукових ступенів», затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24 липня 2013 року № 567;
- **№ 302** написана у співавторстві з чоловіком, Анатолієм Щербанем; присвячена проблемі хабанського впливу на гончарство Лівобережної України, що не відповідає темі дисертаційного дослідження, а отже, й не відображає основні наукові результати дисертації, як це передбачено п. 12 «Порядку присудження наукових ступенів», затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24 липня 2013 року № 567.

Окрім цього, не зазначено жодної статті О. В. Щербань, опублікованої відповідно до п. 2.1 наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України № 1112 від 17 жовтня 2012 року «Про опублікування результатів дисертацій на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук», а саме – «не менше чотирьох публікацій у наукових періодичних виданнях інших держав з напряду, з якого підготовлено дисертацію...».

Фактично лише 5 статей О. В. Щербань, опублікованих у фахових виданнях України, відображають основні результати дисертаційного дослідження, з 20-ти, необхідних для захисту докторської дисертації.

Отже, монографія О. В. Щербань в частині наявності узагальнених результатів наукових досліджень автора, опублікованих раніше в наукових фахових виданнях України або інших держав, та в частині обсягу основного тексту не відповідає вимогам п. 12 «Порядку присудження наукових ступенів», затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24 липня 2013 року № 567, та наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України № 1112 від 17 жовтня 2012 року «Про опублікування результатів дисертацій на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук». Водночас, це й порушення Спеціалізованої вченої ради, яка прийняла дисертацію до захисту, оскільки цим же наказом Міносвіти визначено: «Спеціалізованим вченим радам при прийнятті до розгляду дисертацій на здобуття наукових ступенів доктора та кандидата наук враховувати вимоги цього наказу».

Бібліографічний опис джерела публікації в авторефераті О. В. Щербань під № 25 подано з помилками:

- У авторефераті: «Щербань **О.** Глиняний посуд Наддніпрянщини як складова традиційної культури харчування українців. Сучасні дослідження української культури = Współczesne badania nad ukraińską kulturą / за ред. **Марини** Замбжицької, Пауліни Олеховської, Катажини Якубовської-Кравчик. Варшава; Івано-Франківськ, 2015. С. 266–283».

- Насправді: Щербань **Олена**. Глиняний посуд Наддніпрянщини, як складова традиційної культури харчування українців. Сучасні дослідження української культури = *Współczesne badania nad ukraińską kulturą* / за ред. **Марти** Замбжицької, Пауліни Олеховської та Катажини Якубовської-Кравчик. Варшава; Івано-Франківськ, 2015. С. 266–283» [див.: <http://www.ukraina.uw.edu.pl/sites/default/files/pliki/monkultmala.pdf>].

Не змогла точно зробити бібліографічний опис рецензії на її монографію:

- Написано в авторефераті: Брайченко **О.** ([рец. на моногр.]. Етнологічна студія глиняного посуду в українській народній культурі харчування. Щербань О. В. Глиняний посуд в народній культурі харчування українців Наддніпрянщини (друга половина XIX – початок XXI століття): **монографія**. Харків: Видавець Олександр Савчук, 2017. 272 с. Народознавчі Зошити. 2018. №2. С.525–526.
- У «Народознавчих зошитах»: Брайченко **Олена** ([рец. на моногр.]. Етнологічна студія глиняного посуду в українській народній культурі харчування. Щербань О. В. Глиняний посуд в народній культурі харчування українців Наддніпрянщини (друга половина XIX – початок XXI століття). – Харків: Видавець Олександр Савчук, 2017. 270 с. Народознавчі Зошити. 2018. №2. С.525–526.

Спотворено бібліографічні описи власних статей у авторефераті, й відповідно в дисертації:

- № 9: написано – «Унікальна слобідська весільна **глиняна** посудина – «рюмки-трійчатки»; треба: «Унікальна слобідська весільна посудина – «рюмки-трійчатки».
- № 33: написано – «Весільний обряд у с. Великі Будища»; треба: «Весільний обряд у с. Великі Будища (**Полтавщина, Україна**)».
- № 50: написано – «Щербань **О.**, Щербань **А. Опішнянський досвід проведення Етнофестивалів**. Феномен Більського городища. Полтава: ЦП НАНУ і УТОПШК, 2016. С. 264-267»; треба: Щербань **А.Л.**, Щербань **О. В.** Опішнянський досвід проведення Етнофестивалів. Феномен Більського городища. **З досвіду проведення етнофестивалів у роботі заповідників та приватних підприємців**. Полтава: ЦП НАНУ і УТОПШК, 2016. С. 264-267.
- № 32: написано – «Щербань **О.** Весільний обряд села Тарасівка (1959–1960-х років, Полтавщина, Україна). Берегиня. 2009. № 4. С. 5–26»; треба: «Щербань **Олена**. Весільний обряд села Тарасівка (1950–1960-х років, Полтавщина, Україна). Берегиня. 2009. № 4. С. 5-26».

ДОДАТКИ

Від перегляду «Додатків», насамперед, кидається в очі відсутність будь-яких шифрів архівних справ поданих спогадів інформаторів, як і загальної кількості аркушів цих документів [див.: 35, с. 241-266, № 1-79]. Отже, автором не дотримано, основоположного наукового принципу використання джерел, а саме – їх шифрової каталогізації задля того, щоб інші дослідники теж могли ними скористатися, перевірити тощо.

Курйозно ідентифіковано спогад Явдохи Курило (Національний архів українського гончарства Національного музею-заповідника українського гончарства в Опішному): замість архівного шифру документа є тільки псевдонауковий комплект літер і цифри: «– Ф. – Оп. – Од. зб. – 13 Арк.» [див.: 35, с. 266, № 80; пор. дисерт.: 36, с.295].

Спотворено назву архівного документа, з якого взято спогади інформаторів:

Олена Щербань	Оригінал документа
<i>«Матеріали звіту про результати керамологічної експедиції 13-14 жовтня 2006 року в населених пунктах Київщини: Кузьменці, Великі Прицьки, Кайомка, Матвіївка, Дибинці. Журавлиха, старших наукових співробітників Національного музею-заповідника українського гончарства в Опішному Олени Щербань та Людмили Меткої» [35, с. 262; пор. дисерт.: 36, с.439-440]</i>	<i>«Звіт про керамологічну експедицію на Київщину (13.10 – 14.10.2006 р.) завідувача відділу етнографії українського гончарства Людмили Меткої та старшого наукового співробітника відділу етнографії українського гончарства Національного музею-заповідника українського гончарства в Опішному Олени Щербань» [10, арк.1]</i>

Фальсифіковано архівний документ з фондів Національного архіву українського гончарства Національного музею-заповідника українського гончарства в Опішному. О. В. Щербань дала посилання на спогади Явдохи Курило, які немовби зберігаються в цьому архіві під назвою: *«Звіт про лінгво-керамологічну експедицію до колишніх гончарних осередків Полтавщини (Постав-Муки, Городище, Лісова Слобідка) Світлани Литвиненко»* [35, с. 266, № 80]. Насправді, в архіві справа під такою назвою не зберігається, а інші звіти про польові експедиції не містять поданих у монографії спогадів.

Частину *«Додатків»* складають спогади, які **не мають ніякого відношення до теми дослідження**, наприклад:

- Антона Бондаренка про те, хто його навчив робити піч [35, с. 242, № 6];
- Надії Короті про випікання хліба [35, с. 244, № 20];
- Світлани Логвин про приготування борщу [35, с. 245, № 23];
- Олени Мороховець про те, як ставлять хліб у піч [35, с. 246, № 27];
- Марії Салієнко про весільні звичаї [35, с. 253, № 43];
- Лідії Шпигоцької про калачниць [35., с. 259, № 55];
- Тетяни Брюханової про набирання глини та про батька [35, с. 265, № 74].

Деякі інші – **переповнені інформацією, що також не має відношення до теми дослідження** [див.: 35, с. 242, № 8, 10, 11, 12; с. 243, № 14, 15; с. 244, № 17, 18, 21; с. 245, № 22, 24; с. 247, № 30; с. 249, № 34, 37; с. 251, № 40, 41, 42; с. 253, № 44; с. 254, № 46; с. 255, № 47; с.256, № 48; с. 258, № 53, 54; с. 259, № ; с. 261, № 6; с. 264, № 73; с. 265, № 77; с. 266, № 78].

Один і той же спогад Марії Салієнко подано двічі (через абзац) [35, с. 253, № 43; с. 254, № 45].

На сторінках № 262-264 подано *«Матеріали звіту про результати керамологічної експедиції...»*, проте **не зазначено, де вони зберігаються.**

Про недбалість і безсистемність фіксації спогадів інформаторів у польових умовах, аматорське здійснення опитування також свідчать:

- зазначення в одних випадках місця народження інформатора [див.: 35, № 30, 39, 46], а в усіх інших – ні;
- вибіркоче зазначення дівочих прізвищ тільки для окремих інформаторів [див.: 35, № 4, 17, 18, 29, 30, 35, 37, 46];
- вибіркоче зазначення професії тільки для окремих інформаторів – *«пічник»*, *«гончар»* [див.: 35, № 6, 16, 42];
- не зазначення року народження інформатора [див.: 35, № 49];

- зазначення в одну випадку тільки ініціалів інформатора [див.: 35, № 49];
- не зазначення в окремих випадках по батькові інформаторів [див.: 35, № 22, 23, 26, 34, 36, 41, 53, 55, 58, 59, 63, 64, 65];
- зазначення в одних випадках «Полтавщина» [див.: 35, № 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 22, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 33, 34, 35, 37, 38, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65], а в іншому – «Полтавська обл.» [див.: 35, № 6];
- зазначення в одних випадках «Зіньківський р-н» [див.: 35, № 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 22, 30, 35, 37, 40, 41, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 52, 53, 54, 55, 57, 58, 59, 63, 64, 65], а в інших – ні [див.: 35, № 25, 26, 27, 29, 31, 36, 41, 51, 56, 60, 61, 62];
- виділення в одних спогадах окремих фрагментів тексту підкресленням [див.: 35, № 30, 37, 53], а в усіх інших – ні;
- не зазначення в окремих випадках часу фіксації спогадів [див.: 35, № 38, 43, 45].

ІЛЮСТРАТИВНІ МАТЕРІАЛИ

У монографії та дисертації практично відсутні етнографічні фотографії, які відображають культуру харчування. Подані ілюстрації є надзвичайно вбогими. Це передовсім постановочні поштові листівки початку ХХ століття. Їх не атрибутовано за місцевістю чи етнографічним районом, що мало бути обов'язково в етнологічному дослідженні; у більшості випадків не зазначено видавця й місця видання, як і власника приватної колекції. Більше того, вони мають лише опосередковане відношення до культури харчування, оскільки **на них зображено не процес приготування чи споживання страв**, а лише:

- перенесення глечиків («Молоконоска») [див.: 35, с. 15];
- тримання в руках горщика («Жінка з дівчиною») [див.: 35, с. 46];
- продаж глиняних виробів («Вибір посуду на ярмарку») [див.: 35, с. 118];
- сушіння глечиків («Молодиця біля посуду») [див.: 35, с. 161];
- нагрівання в горщиках води для зоління [35, с. 182, 53, 113].

Відсутня єдина система опису поданих листівок:

- в одному випадку в анотації згадано серію («Типы и виды Малороссии») [35, с. 139], в інших – ні [35, с. 15, 46, 118, 161];
- в одному випадку в анотації зазначено місце видання, видавця [35, с. 139], а в інших – ні [35, с. 15, 46, 118, 161];
- в одному випадку в анотації зазначено точний рік видання [О.Щ., с. 139], а в інших – тільки приблизний час («Початок ХХ ст.») [35, с. 15, 46, 118, 161], причому один раз написання таке: «Початок ХХ ст.» [35, с. 15], а на трьох інших – «Початок ХХ століття» [35, с. 46, 118, 161];
- в одному випадку в анотації зазначено «Приватна колекція листівок Олени Щербань» [35, с. 139], на чотирьох інших – безіменна «Приватна колекція», що **не відповідає науковим принципам точної фіксації місця знаходження використаних у дослідженні історичних джерел**;
- відсутня атрибуція листівок за історико-етнографічним районом події.

Таким чином анотації листівок зроблено аматорськи, наукової атрибуції їх не здійснено.

Відсутні й опрацьовані в музейних колекціях глиняні вироби, окрім кількох фото експонатів з колекцій двох українських музеїв:

- миски й «чарки-трійчатки» з Харківського історичного музею імені Миколи Сумцова, де О. В. Щербань працювала [див.: 35, с. 53, 182];
- горщиків з Опішного (Полтавщина), де О. В. Щербань мешкає, в експозиції Музею мистецької родини Кричевських [35, с. 60]; **рік фото вказано неточно (2012)**, оскільки на той час Музею мистецької родини Кричевських ще не було: його відкрито 10 січня 2013 року.

Також кілька випадкових власноруч зроблених автором фотографій:

- сучасних глиняних виробів Опішного (Полтавщина) роботи гончарів Олександра та Анатолія Шкурпелів [35, с. 81], **більшість із яких до сучасної культури харчування не мають ніякого стосунку;**
- «перепійця» з Постава-Мук (Полтавщина) [35, с. 113].

Автор застосувала різні підходи до опису зображених на фотографіях глиняних виробів:

- для «чарки-трійчатки» зазначено розміри, а для миски та «перепійця» – ні; натомість в описові матеріалів для виготовлення миски значаться *«ангоби, мінеральні барвники»*, відмінність між якими, напевно, не пояснить і сама О. В. Щербань [35, с. 182, 53, 113];
- для миски зазначено ім'я та по батькові ймовірного автора, а для «перепійця» – лише ім'я автора, хоча на посудині написано його по батькові [див.: 35, с. 53, 113];
- для «чарки-трійчатки» та миски зазначено місце їх зберігання, а для «перепійця» – ні [див.: 35, с. 182, 53, 113].

Інші ілюстрації випадкові, подані безсистемно, й ніскільки не відображають побутуючого асортименту глиняних виробів, їх регіональної етнічної специфіки. Це репродукції живописних творів з керамікою, скановані з друкованих видань:

- картини Миколи Ткаченка *«Голодна кутя в Малоросії»* з журналу *«Живописное обозрение»* [35, с. 196];
- картини Василя Кричевського *«Полтавський ярмарок»* з альбому Валентини Рубан-Кравченко *«Кричевські і українська художня культура ХХ століття. Василь Кричевський»* [35, с. 117].

Автор застосувала різні підходи до опису живописних творів (дилетантський і науковий):

- Зазначено ім'я і по батькові Ткаченка, натомість – тільки ім'я Кричевського.
- Зазначено роки життя Миколи Ткаченка (*«1866-1920»*), і не вказано роки життя Василя Кричевського.
- Зазначено рік написання твору Василя Кричевського, і не зазначено року створення твору Миколи Ткаченка; щоправда рік зазначено, проте з анотації неможливо зрозуміти, чи йдеться про рік створення малюнка, чи про рік виходу в світ журналу з репродукцією.
- Зазначено матеріал, техніку, розміри твору Василя Кричевського й не вказано нічого про твір Миколи Ткаченка.
- Детально зазначено джерело ілюстрації твору Василя Кричевського; натомість до твору Миколи Ткаченка зазначено тільки назву журналу *«Живописное обозрение»* та рік, без зазначення його номера, що обов'язково для наукового видання, особливо ж, зважаючи на те, що він виходив щотижнево.

Є кілька випадкових репродукцій кераміки й печі, запозичених із відомих публікацій керамологів і етнографів:

- малюнок глиняних виробів Опішного та Миргородщини (Полтавщина) з альбому Івана Зарецького «Украинское народное творчество. Серия VI. Гончарные изделия. Выпуск 1-й. Типы украинской гончарной посуды» (1913) [35, с. 23]. При цьому переінакшила (спотворила) автентичні назви:

Олена Щербань	Іван Зарецький
«Борщівник»	«Горшок с крышкой для варки пицци»
«Кашиник» [35, с. 23]	«Кашиний» (для варения каши) [30, Содержание выпуска «Гончарные изделия», с. 2]

- малюнок глиняних виробів Опішного (Полтавщина) з монографії Івана Зарецького «Гончарный промысел в Полтавской губернии» [35, с. 44]; автор зазначила, що його подано «За Іваном Зарецьким», проте з оригінального малюнка вченого взяла тільки 10 зображень посудин. При цьому переінакшила (спотворила) автентичні назви:

Олена Щербань	Іван Зарецький
«Головні форми українського посуду»	«Главнейшие типы гончарных изделий»
«Ринка з тулійкою»	«Рынка»
«Миска»	«Миска черепаемая»
«Барило»	«Боченок»
«Глечичок (столовий)»	«Кухоль»
«Пасківник» [35, с. 44]	«Ставчик (Таз)» [9, Додаток]

- фото горщика Бубнівки (Вінниччина) зі статті Євгенії Спаської «Орнамент бубнівського посуду» [35, с. 48].

Отже, подані фотографії глиняних виробів представляють кераміку головним чином Опішного й ніскільки не відображають асортименту й розмаїття глиняних виробів різних історико-етнографічних районів Наддніпрянщини, які були присутньою частиною культури харчування тамтешніх мешканців. Також немає жодного власного фото, які б відображали глиняні вироби в культурі харчування (приготування й споживання страв), відзняті в польових етнографічних експедиціях! Їх немає, що вказує на те, що **всі згадані автором у «Вступі» польові етнографічні експедиції, використані «аудіовізуальні джерела (візуальні, звукові, статичні (фотографії, негативи, слайди, образотворчі, листівки, марки), рухливі (кіноматеріали, відеоматеріали)» є ще однією вигадкою й фальсифікацією автора.**

Особливо курйозно сприймається текст монографії, в якому «провідний популяризатор-експерт традиційної культури Полтавщини, Харківщини та Сумщини» не може відрізнити зоління (відбілювання) сирового полотна від приготування страв. У статті подано репродукцію поштової листівки із серії «Типи і види Малоросії». На ній зображено віз на березі річки. Поруч із ним сидять дві дівчинки, котрі вишивають, та жінка, що розтирає щось у мисці. Біля переднього колеса воза висипано купу попелу, від якої до сидячих постатей розгорнуто полотнище сирового полотна. Неповдалік, на багатті, стоять два великі горщики, а третій ще одна жінка за допомогою рогача ставить на вогонь чи знімає з нього. «Експерт з етнології», нічого сум'яшеса, **створила черговий фальсифікат: «Невідомим фотографом зафіксована сцена приготування страв. На мою думку – для харчування людей під час польових робіт. Оскільки житлових споруд не помітно, на задньому плані на березі водойми стоїть віз без коня, а на землі лежить**

ще не розіслана довга ряднина. Одяг жінок, форма конструктивних деталей воза засвідчує, що дія відбувається на території Наддніпрянщини. Куховарці, що пораяться біля вогню допомагає (щось змішує чи розтирає у посудині з широко відкритими вінцями) інша жінка, біля якої сидять, вишиваючи, двоє дівчат... Два великі глиняні горщики розташовані навколо вогню. Третій кухарка приставляє за допомогою рогача» [35, с. 139; пор. дисерт.: 36, с.236].

При цьому автор фото відомий – це знаний полтавський фотограф Йосип Хмелевський. Про польові роботи на фото ніщо не нагадує, хоча для автора монографії «польові роботи» – це будь-які роботи, у тому числі й вишивання, поза межами населеного пункту. На ряднину полотнище не схоже. Про те, що дія відбувається на Наддніпрянщині, зазначено, насамперед, у назві листівки – «Малоросія». Тому й біля ставка, щоб одразу ж полотно випрати. Поруч лежить купа золи (деревний попіл), якою відбілювали полотно. Полотно замочували й виварювали в розчині золи, або день за днем вимочуючи, заливаючи окропом із золою й вибілюючи на сонці. Отже, по comments!!!

* * *

З окремих висловлювань О. В. Щербань формується враження, що вона сама не впевнена в тому, про що повідомляє, наприклад: «Ясна річ, що страви потрібно було в чомусь зварити (**напевно**, в горщику), а також подати (**напевно**, в мисках)» [35, с. 180]. Часто міркує суто на побутовому рівні: «Ясна річ, що кашу потрібно було в чомусь зварити, **напевно**, у горщику, а також подати її в чомусь, **напевно**, що в мисці» [35, с. 188].

Відверті зізнання О. В. Щербань в тому, що вона, досліджуючи тему, мала б обов'язково зробити, але не зробила, і навіть не намагалася зробити, а також наукоподібні «гадання», виявляють нікчемність її немовби наукового дослідження:

- **«На жаль, більший масив глиняного посуду досі лишається не атрибутованим»** [35, с. 10; пор. дисерт.: 36, с.60]
- **«На жаль, жодної сковорідки досліджуваного періоду нам не вдалося побачити»** [35, с. 52].
- **«Інших відомостей про таку семантику вдавлень на ручках посудин нам знайти не вдалося»** [35, с. 57].
- **«...Нам не вдалося зафіксувати під час опитування респондентів жодного випадку, щоб згадані вироби використовувалися в культурі харчування»** [35, с. 76].
- **«На жаль, нині неможливо перевірити, наскільки правдивими є наведені в тогочасних публікаціях факти щодо випадків отруєння свинцем і свинцевими поливами»** [35, с. 93].
- **«Певної закономірності в поширенні форм макітер у наддніпрянських осередках спостерегти не вдалося...»** [35, с. 100].
- **«...Хоча жодної зробленої таким чином посудини дослідити поки що не вдалося, можна припустити, що її форма дуже відрізнялася від масової продукції, оскільки для її виготовлення були потрібні зовсім інші навички, ніж ті, які гончар звик зазвичай застосовувати»** [35, с. 112].
- **«...Коли банька чи тиква чи баклага закрита щільним дерев'яним чопом, який утворює відносну герметичність посуду, то можна припустити, що при підвищенні тиску зсередини такої герметичної системи вода, хоч і в дуже малій кількості, а все ж буде проходити через шпаринки в діаметрі більше двох-трьох десятків ангстрем (величина, на яку не впливають міжатомні взаємодії)»** [35, с. 109].
- **«...Якщо порівняти діаметр баньки 10-30 см з діаметром шпаринки-пори до десятка ангстрем, то теоретично можна припустити, що швидкість проходження води в одній шпаринці в багато разів перевищує швидкість**

збільшення об'єму рідини у внутрішньому об'ємі посудини, а тиск при цьому набагато менший, ніж усередині системи» [35, с. 110].

- «Такий процес у посудині триває доти, доки вода в ній не перестане збільшуватися в об'ємі внаслідок розширення через нагрівання, а оскільки майже всі фізичні процеси інерційні, то **можна припустити**, що температура води в якийсь момент часу може бути нижчою, ніж при заливанні її перед мандрівкою» [35, с. 110].
- «**На жаль**, опису способу будівництва цегляних печей кінця XIX – першої половини XX століття знайти не вдалося» [35, с. 173].
- «Глиняна банька іноді використовувалась у родильній обрядовості... **На жаль, зафіксувати таких відомостей від інформаторок не вдалося**» [35, с. 174].
- «Походження того чи іншого звичаю поводження з глиняним посудом під час весілля, правила його виготовлення, придбання, символізм форми та декору, особливості приготування в них весільних страв – **ці та інші питання будуть пріоритетними у моїх подальших дослідженнях**» [35, с. 180].
- «...Місце виготовлення та шлях потрапляння до музею («чарки-трійчатки» – О. П.) **ще доведеться з'ясувати**» [35, с. 183].
- «Є підстави для припущення..., що це може бути один і той же виріб. Але для його доказу **потрібно здійснити спеціальне дослідження**» [35, с. 183].
- «Число три – одне з найбільш використовуваних в обрядовій практиці, його семантика багатогранна. Її висвітлення вимагає аналізу всіх випадків використання цього числа у весільній обрядовості, що **виходить за межі цього дослідження**» [35, с. 184].
- «**Здогадуюся**, що ці вироби могли використовуватися і з символічною, і з розважальною... метою» [35, с. 184-185].
- «Для приготування й подавання до столу головних святвечорових страв куті та узвару... використовували здебільшого два полив'яні глиняні горщики. **На невідомо, чи відрізнялися чимось ці горщики від звичайних, повсякденних... Про це не віднайдено інформації в жодній опублікованій науковій праці**» [35, с. 189,190].
- «У регіонах, де була поширена густа кутя (зокрема, на Чернігівщині), узвар подавали в глечиках. Чи були ці глечики спеціально виготовленими для цього, **наразі з'ясувати не вдалося. Але наважимося висловити припущення**, що, як і глечики «на свячену воду», вони були **багато прикрашеними**» [35, с. 191]. **Маємо класичний приклад антинаукових гадань О. В. Щербань!!!**
- «В етнографічних джерелах стосовно подібних виробів **відомостей віднайти не вдалося**» [35, с. 191].
- «...**Очевидно**, такі тарілки призначалися для освячення **якоїсь великодньої страви та подавання її до столу**» [35, с. 195].
- «З огляду на те, що на свята намагалися подавати страви до столу в найкращому посуді, **можна припустити**, що під час найбільш шанованих свят – Різдва та Великодня – він був **найдорожчим, найдекорованішим**» [35, с. 197].
- «**Не виключено**, що міцні напої (горілку, наливки) подавали в великих барилах і маленьких барильцях, у тому числі зооморфних... **Такий посуд міг бути новим, купленим перед святом**» [35., с. 197].
- «...виникає думка пов'язувати поширення такого звичаю в регіоні від сіверянських часів. Але нині простежити зв'язок між хрестами сіверян і мешканців цього регіону XVIII–XX століть **неможливо**» [35, с. 203].

З цього довгого переліку висловлених О. В. Щербань припущень і гадань випливає, що вона насправді ґрунтовно тему не досліджувала. Бо в протилежному випадку ці питання й припущення мали б постати на початку наукового пошуку,

сенс якого й полягав у пошуку відповідей на невідоме. У результаті цей проблемний перелік перетворився в діагноз аматорської псевдонаукової монографії.

Більшість викладених зауважень до докторської монографії О. В. Щербань відповідно стосуються й її дисертації, до якої автоматично перейшов плагіат, самоплагіат, фальсифікація історичних фактів та джерел.

Ознаками лженауковості в діяльності О. В. Щербань є й масована апеляція до засобів масової інформації, а не до наукового співтовариства, у даному випадку керамологів; багаторазова публікація одних і тих же статей під різними назвами у популярних виданнях або в наукових, які не рецензуються; претензія на експертне представлення своєї бурхливої діяльності; прагнення виставити наукову критику на її адресу як гоніння з боку окремих осіб, щоб убезпечитися від справедливої критики учених-фахівців, яка нібито є свідомо упередженою; використання етнологічних і керамологічних знань лише для ведення особистого кулінарного бізнесу (надання платних послуг, реклама власного бізнесу, проведення платних майстер-класів); пропагування кулінарних знань серед населення як ефективний засіб творення власного іміджу й заробляння на життя.

Фактично маємо монографію та дисертацію О. В. Щербань, які дискредитують сучасну українську академічну етнологію, і насамперед керамологію. Вони постали своєрідними підручниками з кераманджу й псевдонаукової творчості, спробою антинаукової провокації, й виявом наукової корупції, коли вчені з ім'ям закривають очі на нікчемність начебто наукової праці. Водночас, це й певне випробування для сучасних учених на спроможність відстоювати наукові ідеали й принципи.

Зважаючи на те, що дисертаційна монографія й сама дисертація Щербань Олени Василівни «Еволюція традицій використання глиняного посуду в народній культурі харчування українців Наддніпрянщини другої половини XIX – початку XXI століття», подана на здобуття наукового ступеня доктора історичних наук зі спеціальності 07.00.05 – етнологія містять ознаки академічного плагіату, самоплагіату, фабрикації, фальсифікації та обману, прикметні спотворенням історичних фактів і першоджерел, використанням ідей, наукових результатів і матеріалів інших авторів без посилання на джерела, а також підготовлена з порушенням нормативно-правових актів з питань атестації наукових кадрів, дисертація має бути знята з розгляду незалежно від стадії проходження без права її повторного захисту.

1. Боплан, Гійом Левассер де. Опис України, кількох провінцій Королівства Польського, що тягнуться від кордонів Московії до границь Трансільванії, разом з їхніми звичаями, способом життя і ведення воєн [Текст] / Г. Л. Боплан ; Пер. з фр. Я. І. Кравця, З. П. Борисюк, Передм. Я.Д. Ісаєвича, В.А. Смоля ; АН УРСР, Археогр. коміс., Ін-т історії, Ін-т суспіл. наук, Гарвард. ун-т, Укр. наук. ін-т. - К. : Наук. думка ; Кембридж (Масс.) : Укр. наук. ін-т Гарвард. ун-ту, 1990. - 254 с. : ілюстр.
2. Вовк Х. К. Студії з української етнографії та антропології. – К.: Мистецтво, 1995. – 336 с.
3. Володимир Скляр // режим доступу від 17.12.2017: <https://scholar.google.com.ua/citations?user=h2hyDDAAAAAJ&hl=uk>
4. В. Щ. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. – М., 1899. – № 1\2. – С. 266-322.
5. Гриша Он. Весілья у Гадяцькому повіті, у Полтавщині / Он. Гриша // Материяли до українсько-руської етнології. – Львів: З Друкарні наукового товариства ім. Шевченка, 1899. – Т. I. – С. 111–156.
6. Данченко Леся. Народна кераміка Наддніпрянщини. – К.: Мистецтво, 1969. – 143 с.
7. Данченко Леся. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. – К.: Мистецтво, 1974. – 192 с.
8. Дневник народных праздников Харьковской губернии // Харьковский сборник: литературно-научное приложение к «Харьковскому Календарю» на 1887 г. – Харьков: Типография Губернского Правления, 1887.– Вып. 1. – С.72-80.
9. Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии // Полтава: Типо-литография Л. Фришберга, 1894. – 3 нен., II, 126, XXIII, VI, 11 с.

10. Звіт про керамологічну експедицію на Київщину (13.10 – 14.10.2006 р.) завідувача відділу етнографії українського гончарства Людмили Меткої та старшого наукового співробітника відділу етнографії українського гончарства Національного музею-заповідника українського гончарства в Опішному Олени Щербань // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішному, Національний архів українського гончарства. – Ф. 1. – Оп. 7. – Од. зб. 160. – 14 арк.
11. Звіт старшого наукового співробітника Національного музею-заповідника українського гончарства в Опішному Олени Щербань про результати одноденної керамологічної експедиції по Опішному в рамках наукового проекту «Гончарство Опішного в іменах його майстрів» 26.11.2008 року // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішному, Національний архів українського гончарства. – Ф. 1. – Оп. 2. – Од. зб. 93. – 159 арк.
12. Калиновский Григорий. Описание свадебных украинских простонародных обрядов, в Малой России и в Слободской Украинской губернии, також в Великороссийских слободах, населенных малороссианами употребляемых / Сочиненное Григорьем Калиновским, армейских пехотных полков, состоящих в Украинской дивизии прапорщиком .– Санкт-Петербург : Печатано при Артиллерийском и инженерном шляхетном кадетском корпусе у содержателя типографии Х. Ф. Клена, 1777. – 27 с.
13. Калашниковы Г. А и А. М. С. Никольское // Харьковский сборник: литературно-научное приложение к «Харьковскому Календарю» на 1894 г. – Харьков: Губернская типография, 1894. – Вып. 8. – С.173-342.
14. Кушнір В. Г. Пиріжянський керамічний центр // Народнознавчі зошити. – Львів, 2001.
15. Кушнір В'ячеслав Григорович // https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D1%88%D0%BD%D1%96%D1%80_%D0%92%27%D1%8F%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BB%D0%B0%D0%B2_%D0%93%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87
16. Лашук Ю. П. Историчні проблеми в народній кераміці Наддніпрянщини // VI наукова конференція, присвячена підсумкам науково-дослідної, методичної та творчої роботи кафедр інституту за 1964 рік : Тези доповідей (29 січня – 2 лютого 1965 р.). – Львів: Львівський державний інститут прикладного та декоративного мистецтва, 1965. – С. 15-17.
17. Матейко К. І. Народна кераміка західних областей Української РСР XIX–XX ст. (історико-етнографічне дослідження). – К.: Видавництво Академії наук Української РСР, 1959. – 140 с.
18. Метка Людмила. Гончарство Слобідської України в другій половині XIX – першій половині XX століття. – Полтава: ТОВ «АСМІ», 2011. – 434 с. (Академічна серія «Українські керамологічні студії», вип. 2).
19. Наукові фахові видання // <https://mon.gov.ua/ua/nauka/nauka/atestaciya-kadriv-vishoyi-kvalifikaciyi/naukovi-fahovi-vidannya>
20. Пошивайло Ігор. Феноменологія гончарства: Семіотико-етнологічні аспекти. – Опішне: Українське Народнознавство, 2000. – 432 с.
21. Пошивайло Олесь. Вершинне явище українського гончарства // Опішнянська мальована миска другої половини XIX – початку XX століття (у зібранні Російського етнографічного музею в Санкт-Петербурзі) /Автор-упорядник Олесь Пошивайло, художник Юрко Пошивайло, фотограф Тарас Пошивайло. – Опішне: Українське Народнознавство, 2010. – С.50-261.
22. Пошивайло Олесь. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. – К.: Молодь, 1993. – 408 с.
23. Пошивайло Олесь. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гатьманщина). – Опішне: Українське Народнознавство, 1993. – 280 с.
24. Рахно Костянтин. Перунове полум'я. Міфологія та обрядовість слов'янських гончарів. – Полтава: ТОВ «АСМІ», 2012. – 240 с. (Академічна серія «Українські керамологічні студії», вип. 7).
25. Риженко Я. Форми ганчарних виробів Полтавщини // Науковий збірник Харківської науково-дослідної кафедри історії української культури імені академіка Д. І. Багалія. – Харків, 1930. – Т. 9. – Вип. 2. – С.22-42.
26. Скуратівський Василь. Покуть. – К.: Довіра, 1992. – 240 с.
27. Спаська Євгенія. Орнамент бубнівського посуду // Матеріяли до етнології. – К., 1929. – Т. 2. – С. 201-227.
28. Спаська Є. Глечик з хрестиком : (етюд з з циклу «Чернігівське гончарство») / Є. Спаська // Матеріяли до етнології й антропології. – Львів : З Друкарні Наукового товариства імені Шевченка, 1929. – Т. XXI/XXII. – Ч. 1. – С. 35-41.
29. Сумцов, Н. Ф. Очерки народного быта : (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии) / Н. Ф. Сумцов. – Харьков : Типо-литография «Петатное дело» Кн. К. Н. Гагарина, 1902. – 57 с.
30. Украинское народное творчество. Серия VI. Гончарные изделия. Выпуск 1-й. Типы украинской гончарной посуды. – Полтава: издание Кустарного склада Полтавского губернского земства, 1913. – 29 с.

31. Цегельник А. О. Формування культури харчування: до історіографії проблеми // Питання культурології. – 2013. – Вип. 29. – С. 146-152.
32. Шарко Александр. Малороссийское жилище // Этнографическое обозрение. – 1900 (1901). – Кн. XLVII. – № 4. – С.119-131.
33. Шульгина Лідія. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріяли до етнології. – К., 1929. – Т. 2. – С. 111-200.
34. Щербань А. Л. Хрестоподібні знаки на традиційній кераміці Лівобережної України: історія й семантика // Культура України: зб. наук. пр. – Харків, 2014. – Вип. 46. – С. 83-90.
35. Щербань О. В. Глиняний посуд в народній культурі харчування українців Наддніпрянщини (друга половина XIX – початок XXI століття). – Харків: видавець Олександр Савчук, 2017. – 272 с.
36. Щербань О. В. Еволюція традицій використання глиняного посуду в народній культурі харчування українців Наддніпрянщини другої половини XIX – початку XXI століття : Дисертація на здобуття наукового ступеня доктора історичних наук за спеціальністю 07.00.05 – етнологія. – Інститут українознавства ім. І.Крип'якевича НАН України, Інститут народознавства НАН України. – Львів, 2017. – 473 с.
37. Щербань Олена. Весільний обряд у с. Великі Будища (Полтавщина, Україна) // Берегиня : Всеукраїнський народознавчий часопис. – 2009. – № 2. – С. 5-34.
38. Яценко С.А. Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження // Вісник Житомирського державного університету ім. І. Франка. – 2006. – Вип. 28. – С.233-236.

**Керівник Відділення керамології
Інституту народознавства НАН України,
генеральний директор
Національного музею-заповідника
українського гончарства,
голова правління ГО «Конгрес українських керамологів»,
член Спеціалізованої вченої ради Д 35.222.01
Інституту українознавства імені Івана Крип'якевича НАН України
та Інституту народознавства НАН України
(спеціальність 07.00.05 – етнологія),
заслужений діяч науки і техніки України,
доктор історичних наук, професор**

Олесь ПОШИВАЙЛО