

Національний Києво-Печерський історико-культурний заповідник
Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв
Кафедра мистецтвознавчої експертизи
Асоціація реставраторів України
Представництво Польської Академії Наук у місті Києві

Музеї та реставрація у контексті збереження культурної спадщини: актуальні виклики сучасності

*Збірник наукових праць міжнародної
науково-практичної конференції
07-08 червня 2018 р. | Київ, Україна*

**Museums and Restoration
as Instruments of Cultural Heritage
Preservation: Present Day Challenges**

*International scientific and practical conference
June 07-08, 2018 | Kyiv, Ukraine*

УДК 069:008(063)
ББК 79.1я431
М89

Схвалено вченою радою Національного Києво-Печерського
історико-культурного заповідника
(протокол № 5 від 4 червня 2018 р.)

Рекомендовано до друку вченою радою
Національної академії керівних кадрів культури і мистецтва
(протокол № 5 від 29 травня 2018 р.)

За загальною редакцією **Чернеця В. Г.**, доктора філософії, професора,
ректора Національної академії керівних кадрів культури і мистецтв

Редакційна колегія:

Бардік М.А., кандидат мистецтвознавства; **Герчанівська П.Е.**, доктор культурології, професор; **Денисюк Ж.З.**, кандидат культурології; **Карпов В.В.**, доктор історичних наук; **Копієвська О.Р.**, кандидат педагогічних наук, професор; **Литвин С.Х.**, доктор історичних наук, професор; **Личковах В.А.**, доктор філософських наук, професор; **Михайлина Л.П.**, доктор історичних наук; **Пивоваров С.В.**, доктор історичних наук; **Роготченко О.О.**, доктор мистецтвознавства, старший науковий співробітник; **Шульгіна В.Д.**, доктор мистецтвознавства, професор; **Яковлев О.В.**, доктор культурології, доцент; **Беліловська А.В.**; **Гага-Шереметьєва С.В.**; **Рудник О.В.**.

Музеї та реставрація у контексті збереження культурної спадщини: актуальні виклики сучасності. Матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 07-08 червня 2018 р. / редкол. : В.Г.Чернець (голова) та ін. – Київ, НАКККіМ, 2018. – 346 с.

У збірнику матеріалів висвітлюються питання реалізації національної музейної політики та її законодавчого забезпечення, діяльність музеїв, їх роль у збереженні культурної спадщини, стан реставрації музейних колекцій, а також міжнародний досвід наукових досліджень з музеєзнавства та реставрації.

Матеріали надруковано у поданій авторами редакції та мовою оригіналу.

ISBN 978-966-452-223-3

© НАКККіМ, 2018

© НКПКЗ, 2018

© Асоціація реставраторів України, 2018

довгого арешту й заслання і виховувала йому надзвичайно милого й швидкодумного сина» [2, с. 68-69]. З архівних матеріалів відомо, що дружину звали Марія (1902 р. н.), а сина – Віктор (1930 р. н.) [4, арк. 35-36].

Після звільнення з ув'язнення А. З. Носів працював у Краєзнавчому музеї м. Ялти. Про трагічне завершення його життя свідчить Юрій Шевельов: «Коли почалася евакуація Криму під час німецького наступу разом з іншими «неблагонадійними» Толю з родиною навантажили на спеціальний пароплав. Свій людський вантаж цей пароплав ніколи нікуди не довів» [2, с. 69].

У 1989 р., відповідно до Указу Президії Верховної Ради СРСР «Про додаткові міри із відновлення справедливості стосовно жертв репресій, що мали місце в період 30–40-х та початку 50-х років», А. З. Носів реабілітований [4, арк. 35-36].

Література:

1. ЦДАВО України, ф. 27, оп. 17 л., спр. 2843.
2. Ю. Шевельов. Я – мене – мені... (і довкруги): Спогади. 1. В Україні. – Харків : видавець Олександр Савчук, 2017. – 728 с.
3. Носов Анатоль. Ф. К. Вовк і українська наука // Антропологія. Річник кабінету: 1928, II. – К. : ВУАН, Кабінет антропології ім. Ф. Вовка, 1929. – 293 с.
4. ЦДАГО України, ф. 263, оп. 1, спр. 66870.
5. ІР НБУВ, ф. X, № 200.
6. Кабінет Антропології та Етнології ім. Хв. Вовка (Завдання, історія та потреби) / Праці Кабінету Антропології та Етнології ім. Хв. Вовка. – серія II. – р. 1925. – ч. 1: // Бюлетень Кабінету Антропології та Етнології ім. Хв. Вовка. – К. : Друкарня УАН, 1925. – 50 с.
7. Носов А. Словник антропогеографічної термінології. (Проект) // Матеріали до української термінології та номенклатури. – Харків : УРЕ, 1931. – Т. III. – XII. – 230 с.
8. НА ІА НАНУ, ф. ВУАК, спр. 269.
9. Чорна Л. О. Природоохоронна та наукова діяльність Канівського заповідника у 20–30 рр. ХХ ст. // Заповідна справа в Україні. – 2005. – 11(1).
10. Носів А. З. Державний лісостеповий заповідник ім. Т. Г. Шевченка // Україна. – К. : Держвидав України, 1925. – Книга 5.
11. НА ІА НАНУ, ф. ВУАК, спр. 11.
12. Історія Національної академії наук України, 1924–1928: Докум. і матер. / [упоряд. Кучмаренко В. А. та ін]. – К. : НБУВ, 1998. – 764 с.
13. Нестуля Світлана. Становлення Всеукраїнського Археологічного Комітету ВУАН (середина 1920-х рр.). – Полтава : «Археологія», 1997. – 99 с.
14. Носов А. Матеріали до антропології України. Укранці Поділля // Етнографічний вісник. – К., 1927. – Кн. 5.

Школьна О. В.

Атрибуція фарфоро-фаянсових предметів для напоїв у музейній експертизі та науковій реставрації

Останнім часом багато плутанини спостерігається в номенклатурі тонкокерамічних предметів, представлених у музейних збірках України. Дуже часто колишня не зовсім точна або недостовірна атрибуція лишається основним

першоджерелом з інвентарних книг і науково-облікових картотек, з якими стикаються музейні працівники і відвідувачі фондів та експозицій вітчизняних колекцій. Аби уникнути розбіжностей у тлумаченні назв виробів, розумінні їх функцій та призначення, сьогодні необхідно переглянути наявні визначення та частково їх уточнити чи оновити.

Загалом слід почати із загальної класифікації форм, відомої у європейській традиції. Крім найбільш поширених форм для розливу напоїв, що ставляться на стіл, як чайник і кавник, а також відповідно однопорційних індивідуальних – чашки і філіжанки, зустрічаються форми для молока (кринки та горнятка), кави з молоком (мокко) і какао з молоком (які також називаються кавниками або «чайниками для кави», а п'ють ці напої з філіжанок чи горняток). Хоча в цілому посуд для какао за правилами має обиратися такий самий, як для шоколаду, що теж готується з какао-бобів.

Крім того, окремо варто розглядати форми шоколаду – шоколадники трьох типів (у вигляді знизу трохи розширеної, а зверху дещо звуженої ємності, схожої на турку з накривкою; циліндричної ємності з накривкою із звуженням під вінцями, як у бідоні для молока, та бічною прямою ручкою, що найчастіше звершується дерев'яним тримачем; й універсальної форми кулястого чайника (інколи на підставці-підігрівачі з можливістю розігрівати напій за допомогою горілки, яка вставляється або знизу, якщо низ відкритий, або через отвір на основі підставки – принцип фондю) з розширеним на корпусі носиком-клювом і рідше прямої чи вухоподібної, частіше хвилястої у вигляді S-подібної стрічки-ручки, прикріпленої здебільшого збоку від носика.

До цієї ж групи виробів належать і чашки для шоколаду (у формі кухля з накривкою; літрону – назва прямого невеликого кухлика певної міри ємності (4-х величин) у французькому вжитку, винайдена у Венсенні-Севрі 1752 р. У кухлику висота майже дорівнює діаметру, без ручок або з двома бічними ручками у вигляді тризуба, як в австрійській та французькій традиції; а також трамбьозу). Крім вищезначених форм, з фарфору та фаянсу виготовляються традиційні глеки для води, компотів, киселів, соку і склянки для них або розтрубоподібні високі чашки а-ля форма келиха-флейти на стопі без ніжки (похідна від традиційних виробів гутництва – давньоруських скляниць).

Окремо привертають увагу вироби з тонкої кераміки для алкогольних напоїв – лікерники для лікеру, форми для грогу та пуншу специфічної форми у вигляді перевернутої митри єпископа і кулястої чарочки або високої широкої чарки на ніжці з ручкою, що нагадує посуд для кави-фрапе, рідше – звичайної форми кухлю для чаю; штофи (прямокутні або квадратні в основі пляшки) для горілки, пляшки й глеки для вина різноманітних форм; барила для горілки, пива та квасу; кварта-квасники з підйомними плоскими накривками, що тримаються на задній частині, котрі використовуються здебільшого для квасу та пива; бартманкруги (форми, подібні до квасників із скульптурно промодельованим рельєфом «бородатого чоловічка» біля лійки), вживані насамперед для пива тощо.

Крім того, в азійській традиції наявні форми кумганів для антисептичної рожевої води, форми для цілющих трав з вузькою високою довгою шийкою та

довгим хвилястим носиком, похідним від металевих східних кумганів; форми для напою шербету (іл. 2), які нагадують кулястий чайник з досить високою прямою або кумганоподібною (звуженою знизу і дещо розширеною догори) шийкою та високою наметоподібною накривкою, увінчаною флероном у вигляді маківки церкви; глекоподібні форми для айрану (кисломолочного напою з кобилячого молока), що розливають по склянках, та кумису (кисломолочного напою з кобилячого молока та вмістом алкоголю) [4], який подають у піалах різної ємності.

У цілому варто зауважити, що вузькі (до 5 см у діаметрі) склянки без ручок або з ними (петлеподібного типу) невеликого розміру (розраховані на близько 120 мл місткості) поширені у вжитку мусульманських народів для чаю. Вони зазвичай представлені у побуті насамперед турків, азербайджанців, кримських татар, караїмів тощо. За аналогією зі скляними виробами, такі речі виробляють і з тонкої кераміки. Універсальною певною мірою є й форма піали, яку застосовують не тільки для айрану, а й для чаю.

Лимонади «Лагідзе», відомі від 1900 р., виготовлені з натуральних рослинних і фруктових складників на основі соків та витяжок з лимона, апельсина, сливи, кизилу, яблука, м'яти, крем-соди, вершків, тархуну, груші, фейхоа, сливи, шоколаду, кави, які споживають у Грузії [1], також розливають у склянки чи келихи. Загалом заміна фарфоро-фаянсовими виробами форм, виготовлених з художнього скла, останнім часом вельми розповсюджена.

Охолоджену розчинну каву «фрапе» (відому з 1957 р.), збиту з льодом та цукром, інколи з додаванням лікеру, згущеного молока, шоколаду та морозива, яку вживають греки, а нині й інші народи у спекотливу пору, заведено також подавати у склянках. Цікавою й рідкісною на наших широтах є форма заздравного (віншувального) потроєного келиху для вина під назвою «самчинчіла». Загалом вона поширена у кавказькій, зокрема грузинській традиції, й інколи також виконується з фарфору чи фаянсу.

Серед іншого, слід зауважити, що не варто під час проведення музейної атрибуції плутати ритуальні речі зі звичайними вжитковими. Зокрема прийняте за звичай у єврейській традиції вживання форм кухлів з подвійною ручкою має пряме призначення для омовінь. Подібні вироби, наявні у наших музейних колекціях, не слід ототожнювати з предметами для пиття. Крім того, форми деяких великих предметів для зберігання напоїв, на кшталт грузинського амфоро, подібного квеври, всередині якого може легко уміститися людина, інколи в сувенірних цілях виконують у зменшеному розмірі. Таким чином, з цієї ж форми вже можна розливати напої прямо в келихи чи інші витушки.

Тільки загальний перелік виробів для напоїв, що виготовляються з фарфору-фаянсу зайняв понад 2 сторінки. Крім поняття номінації, варто зупинитися також і на розмірах окремих виробів, від яких залежить сенс їх призначення. Так, розмір кулястого чайника з бічною s-подібною ручкою визначає – перед нами форма власне для чаю, крему чи какао-шоколаду.

На додаток варто уточнити питання термінології. Наприклад поняття «трамбльоз» (від франц. trembler – дрижати) (іл. 1) більше відоме у французькій культурі. Але ажурні підскляники «зарф» (від турецького і кримсько-

татарського «підставка для чашки») [3], які нам знайомі за звичайними прикладами, що застосовуються на залізниці, є похідними зі східної традиції. Слід також розрізняти поняття «кубок», «келих», «келиховидна чашка», «дзвоноподібна чашка», кухоль, горнятко, філіжанка.

Важливо також розрізняти поняття «чайна пара» (чашка з блюдцем), набір для сніданку або десерту, «трійка чаю» (чайники для окропу, заварний багатопорційний, приміром для чорного чаю, і заварний однопорційний, наприклад для зеленого чи фруктового чаю), егоїст, солітер (скорочений сервіз для сніданку на 1 персону), тет-а-тет (скорочений сервіз для сніданку на 2 персони), дежене, кабаре (скорочений сервіз для сніданку на 2-3 персони) [2], нескорочені сервізи для сніданку (на 6 і кратні кількості 6-ти персон), сервізи для десерту, сервізи для основних солоних страв, гарнітури (які включають три сервізні частини).

У питаннях походження предмета варто враховувати щільність, спеченість (передбачати можливу температуру випалу, розбиратися скільки обпалів було проведено – один, два чи три), дзвінкість, світлопроникність, білизну черепка, асортимент виробів того чи іншого заводу, типологічний ряд конкретного виробництва за відомими зразками (метод аналогій), конструкції виробів, різновиди фасонів, приналежність до певних епох та періодів поширення великих стилів чи стильових напрямків і течій, специфіку розпису та нанесення живописного і пластичного декору, кріплення скульптурних елементів та їх модифікації, особливості золочення, відведення стрічками та вусиками фарби, наявність застосування технік криття, зокрема кобальтом, пурпуром, селеном, тональних розтяжок, розтушовок, авторські мітки, позначки, заводські знаки, нанесені від руки підглазурно, надглазурно, тиснені в масі та друковані марки, наявність відомих клейм, цифrogram, хронограм.

Здійснюючи експертизу чи наукову реставрацію, також слід звертатися до профільної літератури з історії виробництв, виданої останнім часом вітчизняними та іноземними науковцями, яка дозволяє краще розібратися у питанні хронологічних меж появи виробу.

Отже, під час атрибуції фарфоро-фаянсових предметів для напоїв у музейній експертизі та науковій реставрації, що передбачає всебічне вивчення предмета, слід враховувати різницю між окресленими вище поняттями. Посуд для молока, кави, мокко, чаю, квасу, пива, вина, горілки, води, компоту, киселю, соку, цілющих напоїв і трав, шербету, айрану, кумису, рожевої води, лагідзе, фрапе (фраппе) має почасти різний вигляд, виходячи з функції, та свої характерні художні особливості. При цьому типологія форм для кави, шоколаду, какао, крему є досить обмеженою, за необхідності уточнення понять варто сьогодні спиратися на розроблену в європейській науці традицію.

Література:

1. Лимонады Лагидзе [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://sakartvelotour.com/limonady-lagidze>.

2. Школьна О. Кохання і фарфор: посуд для інтимного простору. Куртуазний характер окремих термінологічних дефініцій // Твердиня над Іквою: Матеріали міжнародної наукової історико-краєзнавчої конференції, присвяченої 520-річчю Дубенського замку / Управління культури і туризму

Рівненської обласної державної адміністрації, Державний історико-культурний заповідник міста Дубна. – Дубно, 2012. – С. 232-238.

3. *Йї ж.* Культура харчування еліти українського суспільства XVII–XIX століть: типологія форм фарфоро-фаянсових виробів для напоїв // Праці Центру пам'яткознавства : зб. наук. пр. / Під ред. О. Титової та ін.; Центр пам'яткознавства НАН України і УТОПШ, 2012. – С. 246-255.

4. *Йї ж.* Типологія та мотиви оздоблення групи східного тонкокерамічного посуду країн Кавказу та Середньої Азії в XX – на початку XXI ст. // Сучасне мистецтво : наук. зб. / Ін-т проблем сучас. мистец. НАМ України ; ред. кол. : В. Д. Сидоренко (голова ред. кол.), А. О. Пучков (заст. гол. ред.) та ін. – К. : Фенікс, 2016. – Вип. XII. – С. 203-208.



1. Форма дорожньої чашки з підскляником-блюдець «трамблѳоз»
(у перекладі з франц. «та, що дрижить»). Севр. 1780 р.



2. Набір для шербету «Гизил челенг», автори форми та розпису (?) Багіров і (?) Нагієв.
Кіровобадський фарфоровий завод. 1985 р.



3. Набір для цілющих трав, автор форми «Лейлі» (?) Багіров, авт. рис. «Маві Нахши» (?) Ібішев.
Кіровобадський фарфоровий завод. 1985 р.