

ІНСТИТУТ НАРОДОЗНАВСТВА
НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ НАУК УКРАЇНИ

ІНСТИТУТ УКРАЇНОЗНАВСТВА ІМ. І. КРИП'ЯКЕВИЧА
ІНСТИТУТ НАРОДОЗНАВСТВА
НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ НАУК УКРАЇНИ

Кваліфікаційна наукова
праця на правах рукопису

Щербань Олена Василівна

Прим. № _____

УДК 392.81:641.542.2-032.61](477.4:282.247.32-197.6)«186/20»(043.5)
ДИСЕРТАЦІЯ

**ЕВОЛЮЦІЯ ТРАДИЦІЙ ВИКОРИСТАННЯ ГЛІНЯНОГО
ПОСУДУ В НАРОДНІЙ КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ
НАДДНІПРЯНЩИНИ
ДРУГОЇ ПОЛОВИНИ XIX – ПОЧАТКУ XXI СТОЛІТтя**

Спеціальність: 07.00.05 – етнологія

Гуманітарні науки

Подається на здобуття наукового ступеня *доктора історичних наук*
Дисертація містить результати власних досліджень. Використання ідей,
результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело

_____ *O.B.Щербань*

(підпис, ініціали та прізвище здобувача)

Науковий консультант: **Павлюк Степан Петрович**,
д.і.н., професор, академік НАН України

Львів – 2017

АНОТАЦІЯ

Щербань О.В. Еволюція традицій використання глиняного посуду в народній культурі харчування українців Наддніпрянщини другої половини XIX – початку XXI століття. Кваліфікаційна наукова праця на правах рукопису.

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.

У дисертації на основі комплексного аналізу різнопланових джерел (авторських польових матеріалів, опублікованих та неопублікованих матеріалів) розкрито недостатньо дослідженні аспекти української етнічної культури, зокрема еволюцію традицій використання глиняного посуду в народній культурі харчування українців Наддніпрянщини. Широко розповсюджений у XIX – першій половині ХХ століття, він був одним із основних компонентів технології приготування, подачі до столу та зберігання страв і напоїв, празниковим і обрядовим атрибутом. Упродовж подальших часів його значення у матеріальній та духовній культурі різко зменшилося. На підставі вивчення трансформацій візуально помітних та глибинних змістів, обґрутовано необхідність студіювання глиняного посуду як елемента культури харчування у взаємозв'язках трьох рівнів: кухонно-столовий предмет, явище духовної культури певного періоду та носій культурної традиції.

На основі осмислення накового доробку здійснено систематичний виклад теоретико-методологічних зasad етнологічного підходу до вивчення культури повсякдення українського жіноцтва та в деякій мірі, чоловіків-ремісників. Стосовно даної теми виокремлено чотири періоди історіографії. Аналіз наукових публікацій засвідчив, що масштабний цілісний масив українських традицій використання глиняного посуду залишається

малодослідженим. Висвітлено проблеми типологізації глиняного посуду. Проаналізовано наявні типології глиняного посуду. Зроблено висновок, що жодна з них не відповідає потребам даного дослідження. Тому внаслідок синтезу отриманих знань, розроблено розгорнуту авторську типологію традиційного українського глиняного посуду Наддніпрянщини за призначенням. Виокремлено групи посуду, призначеного для приготування зберігання та захисту від забруднення та шкідників (раціональними та ірраціональними засобами) їжі й питва; сервірування столу та споживання; транспортування; використання в ритуальній та обрядовій практиці.

На основі опублікованих даних та власних польових експедицій, пояснено причини змін трансформаціями суспільно-політичного життя, потреб і смаків українців Наддніпрянщини; обґрунтовано залежність форм та сировини від призначення посуду, охарактеризовано традиції його вибору та введення в господарську практику, традиційну технологію приготування страв і напоїв з його використанням.

Еволюцію традицій використання глиняного посуду в традиційній культурі харчування простежено на основі етнологічного аналізу:

взаємопов'язаність гончарської технології та практичного використання глиняного посуду;

його функцій та зв'язку з хатніми варистими печами;

здійснено аналіз і етнологічну концептуалізацію еволюції традицій використання глиняного посуду в народній культурі харчування українського сільського населення.

З'ясовано, що глиняний посуд в традиційній культурі харчування другої половини XIX – початку XXI століття – складова етнокультурної традиції, багатогранне явище, отримане внаслідок історичного освоєння етносом конкретного середовища, виступає як об'єкт історичного процесу, формування якого проникнute численними елементами та проявами духовної

культури, народною естетикою та ґрунтуються на сукупності народних кулінарних традицій.

Залучені авторкою матеріали, набуті на основі їх аналізу положення і висновки, створюють нове підґрунтя для подальшого поглибленого дослідження інших галузей матеріальної і духовної культури українців, слов'ян загалом. Одержані результати можуть бути використані для написання праць з етнології, історії, антропології, культурології, музеєзнавства, мистецтвознавства, підручників і навчальних посібників, енциклопедій, біографічно-бібліографічних довідників тощо; лекційних курсів з основ етнології, укладання каталогів тощо; організації й кореляції діяльності сучасних закладів громадського харчування в етностилі.

Результати дослідження можуть мати важливе значення для збереження й розвитку регіональних осередків гончарства в сучасних умовах, що потребують спрямування зусиль сучасних керамотворців на успадкування і творчий розвиток етнічних традицій. А також для розробки наступних наукових досліджень проблем, пов'язаних із розвитком народної художньої культури, побудови теоретично узагальненої і логіко-цілісної картини своєї історії, що є необхідною умовою раціонально осмисленого підходу до питання про перспективи культурно-історичного процесу. Дані матеріали стануть в нагоді також співробітникам музеїв (працівникам науково-фондових та науково-експозиційних відділів) під час його атрибутування та експонування.

Ключові слова: глиняний посуд, культура харчування, традиція, вариста піч, гончарство, українці, мешканці Наддніпрянщини, жінка.

SUMMARY

Shcherban Olena. Evolutional changes in Ukrainian cooking traditions of Dnipro region where pottery dishes were used for preparing foods (the second part of the nineteenth – the early twenty first century). – Manuscript.

Dissertation for the academic degree of Doctor of Sciences in History, speciality 07.00.05 – Ethnology. – Ivan Krypyakevych Institute of Ukrainian Studies of the National Academy of Sciences of Ukraine, Institute of Ethnology of the National Academy of Sciences of Ukraine. – Lviv, 2017.

The material of the dissertation has been devoted, first of all, to pottery dishes of Dnipro region. The pottery has been described by the author as a valuable part of Ukrainian culture. She tells that pottery was popular in the nineteenth – the beginning of twentieth centuries, became a key component in technological process of cooking, played an important role in setting and decorating the table, served as saving premise for food and drinks, and was used in celebrations as a ritual stuff etc.

During later times the value of local pottery in Ukrainian culture has been decreasing steadily. So, only further researches of cooking traditions with the pottery, exploring all noticeable transformations and exploring its real value in traditional food culture – all these allowed to discover previously unknown aspects of Ukrainian ethnic culture in local region.

The problem of pottery typological division has been also highlighted in the book. After analyzing all the existing classifications, that had been discovered by local and foreign specialists before, the author suggests her own vision about categories needed. She mentions the dishes used in cooking process – directly for preparing food and drinks – as a separate category (cooking dishes); she also emphasises dishes for gathering and accumulating food stuff; separates dishes for saving and transportation; mentions the category for serving and consuming food and drinks (tableware); for performing rituals and dishes being used for celebrations (ceremonial and festive).

Traditional cooking technologies of preparing food and drinks in Ukrainian stove – using pottery – have been also mentioned. The author provides all the information about size and other options of the stove, she gives the ways of cooking or the recipes of main traditional hot dishes – that were cooked in pottery over the open fire. Traditional recipes of the most popular Ukrainian dishes in pots have been analyzed in all details. Also, she has demonstrated several different ways of table setting, and then serving or consuming dishes of Ukrainian cuisine.

The author outlines the certain evolutional processes in traditional food culture. Taking in consideration all the data, having been published before as materials of special expeditions, she explains that all changes and transformations appeared as the reasons of social and political life, local dweller's needs and tastes; shows the dependance of forms and materials on the purpose of the dish, on some traditions for choosing it, and on its commissioning.

The author explores and analyzes the sacred role of pottery dishes in Ukrainian traditional food culture.

In particular, she observes the application of pottery dishes in calendar and family rites and rituality, including economic magic of women or witchcraft. The author pays her attention on the ideas –archetipically related with it and all existed beliefs about it.

Also, complex analysis and ethnological conceptualization of traditions evolution – concerning pottery used in folk culture of local dwellers – was conducted by the author. It was discovered that by increasing the range of used ceramics, by specialization of certain pottery varieties for specific cooking needs – the certain harmony of food and dishes was established by the beginning of the twentieth century. Subsequently, as a result of leveling the traditional pottery handicraft industry development and factory production, as well as under the influence of objective circumstances, the very popular food culture has changed. Today, public interest for the historical aspects of traditional Ukrainian food

culture has increased, as a result of existing problems and wish of modern people to maintain health and longevity.

Key words: pottery or pot of clay, traditional food culture, a stove, Dnipro region.

СПИСОК ПУБЛІКАЦІЙ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ

Монографія

1. 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.

Рецензії: 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.

Статті, в яких опубліковані основні наукові результати дисертації:

2. Щербань О. Нотатки про традиційні правила поводження з новим глиняним посудом. *Український керамологічний журнал.* 2004. № 4(14). С. 91–94.

3. Щербань О. В. Глиняний горщик у культурі харчування українців (кінець XIX – перша половина XX століття). *Керамика: наука и жизнь.* Київ, 2011. № 1 (11). С. 54–67.

4. Щербань О. Глиняний посуд в українській селянській трапезі: еволюція сервірування столу від народного до псевдоелітарного (остання чверть XIX – початок XXI століття) // *Народознавчі Зошити.* 2012. №1. С.59–61.

5. Щербань О. Форми і призначення глиняних друшляків у культурі харчування українців. *Народна творчість та етнографія*. 2013. № 5. С. 101–107.
6. Щербань О. Глиняний посуд в культурі харчування українців кінця 1860-х – початку 1870-х років (за матеріалами, зібраними Павлом Чубинським). *VII Кирилло-Мефодиевские чтения*: в 2 ч. Уфа, 2014. Ч. 1: Материальная и духовная культура славян. С. 101–105.
7. Щербань О. Глиняний посуд у традиційній культурі харчування українців через призму дослідження Варвари Щелоковської. *Народна творчість та етнологія*. 2014. № 5. С. 29–36.
8. Щербань О. В. Народна «магія» у виготовленні та побутовому використанні глиняного посуду Наддніпрянщини (кінець XIX – перша половина ХХ століття). *Народознавчі зошити*. 2015. № 1 (121). С. 195–205.
9. Щербань О. Унікальна слобідська весільна глиняна посудина – «рюмки-трійчатки». *Народознавчі зошити*. 2015. № 4 (124). С. 984–987.
10. Щербань О. Глиняний посуд Наддніпрянщини і технологія приготування страв у варистій печі (XIX–XX століття). *Наукові Зошити історичного факультету Львівського національного університету*. Львів, 2016. Вип. 17. С. 124–134.
11. Щербань О. Глиняний посуд через призму наукових студій Миколи Федоровича Сумцова. *Народознавчі Зошити*. 2016. № 1. С. 99–104.
12. Щербань О. Слобожанська народна кераміка XIX століття: проблеми атрибуції (на прикладі мисок із фондів Харківського історичного музею імені Миколи Сумцова). *Народознавчі зошити*. 2016. № 4. С. 263–305.
13. Щербань О. Глиняний посуд у народній культурі харчування українців Центральної та Східної України XIX–XX століть як об'єкт музеологічних студій: соціально-комунікативний аспект. *Вісник Харківської державної академії культури. Харків*: ХДАК, 2017. Вип. 51. С. 61–66.

14. Щербань О. Горщики «на оказію» в українській традиційній культурі харчування. *Народознавчі Зошити*. 2017. № 4. С.843–845.
15. Щербань О. Народна технологія приготування поживи у глиняному посуді (XIX – XX століття). *Народознавчі Зошити*. 2017. №.3. С.677–684.
16. Щербань О. Сьогодення у призмі традиційної культури харчування мешканців Наддніпрянської України наприкінці XIX – початку ХХ століття. *Народна творчість та етнологія*. 2017. № 1. С.42–48.
17. Щербань О. Українсько-середньоазійські паралелі щодо використання глиняного посуду в народній культурі харчування. *Народознавчі Зошити*. 2017. № 2. С.391–394.
18. Щербань О. Антропоморфність глиняних печей і посуду в контексті традиційної поведінки селянок Наддніпрянщини. *Народознавчі Зошити*. 2018. №1. С.48–56.
19. Щербань О. Глиняна макітра в побуті та весільній обрядовості жителів Опішного в останній третині ХХ – початку ХХІ століття (за польовими матеріалами). *Матеріали до української етнології. Збірник наукових праць*. К., 2009. Вип. 8. С.134–137.
20. Щербань О. Український празниковий глиняний посуд (кінець XIX – перша половина ХХ століття). *Календарна обрядовість у життєдіяльності етносу*. Одеса, 2011. С. 335–343.
21. Щербань Е. К вопросу о маркерах изменений в традиционной культуре Украины (на примере глиняных дуршлагов). *Традыцыі і сучасны стан культуры і мастацтва: у 2 ч. / Цэнтр даследавання беларускай культуры, мовы і літаратуры НАН Беларусі*. Мінск, 2014. Ч. 2. С. 200–205.
22. Щербань Е. Глиняная посуда как элемент традиционной культуры питания украинцев: постановка проблемы. *Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира / Моск.* гос. ун-т им. М. В. Ломоносова. М., 2015. С. 385–390.

23. Щербань Е. Технология приготовления пищи и питья в глиняной посуде в печи жителями Приднепровской Украины (вторая половина XIX – первая треть XX веков). *Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира* / Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова. М., 2016. С. 65–67.

24. Щербань Е. Отображение керамологической составляющей традиционной культуры питания в музейной практике Украины. *Вестник Музея археологии и этнографии Пермского Предуралья*. 2017. Вып. 7. С.124–126.

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

Статті, які додатково відображають результати дослідження.

26. Щербань А., Щербань О. Про виготовлення глиняного посуду в Каневі. *Український керамологічний журнал*. 2004. № 4 (14). С. 27–38.

27. Щербань О. Посуд в «Енеїді» Івана Котляревського. *Нові дослідження пам'яток козацької доби в Україні: зб. матеріалів XVII Всеукр. наук.-практ. конф. Харків*, 2007. Вип. 16. С. 155–158.

28. Щербань О. Про приготування борщу та каші в глиняному горщику. *Минуле і сучасне Волині й Полісся: роде наш красний: матеріали Третвої Волин. обл. наук.-етногр. конф.*, 14–16 черв. 2007 р., м. Луцьк / Волинський краєзнавчий музей. Луцьк, 2007. Вип. 24. С. 139–141.

29. Щербань О. Глиняний посуд у весільній обрядовості Полтавщини. *Традиційна культура в умовах глобалізації: проблема збереження і оновлення етнічно-культурної спадщини: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф.*, 27–28 серп. 2008 р. Харків, 2008. С. 105–110.

30. Щербань О. Яреха Ганна. Весільний обряд села Велика Павлівка. *Берегиня*. 2008. № 3. С. 30–54.
31. Щербань О. Борщ та каша з глиняного горщика // *Україна і світ у часовому вимірі: 2009* / (уклад.: Намакштанська І. Є. та ін.; за заг. ред. Левченка В. М., Намакштанської І. Є.). Донецьк: Норд-Прес, 2009. С. 623–624.
32. Щербань О. Весільний обряд села Тарасівка (1959–1960-х років, Полтавщина, Україна). *Берегиня*. 2009. № 4. С. 5–26.
33. Щербань О. Весільний обряд у с. Великі Будища. *Берегиня*. 2009. № 2. С. 5–34.
34. Щербань О. Функції глиняного посуду у весільному обряді (на матеріалах Полтавщини) // *Україна і світ у часовому вимірі: 2010* / (уклад.: Намакштанська І. Є. та ін.; за заг. ред. Левченка В. М., Намакштанської І. Є.). Донецьк, 2010. С. 140–141.
35. Щербань О. Глиняний посуд у творах Миколи Гоголя // *Україна і світ у часовому вимірі: 2010* / (уклад.: Намакштанська І. Є. та ін.; за заг. ред. Левченка В. М., Намакштанської І. Є.). Донецьк, 2010. С. 144–145; 152–153.
36. Щербань О. Глиняний посуд в «Енеїді» Івана Котляревського // *Україна і світ у часовому вимірі: 2010* / (уклад.: Намакштанська І. Є. та ін.; за заг. ред. Левченка В. М., Намакштанської І. Є.). Донецьк, 2010. С. 154; 155–156; 157; 162.
37. Щербань О. В. Асортимент глиняного посуду у весільному обряді Полтавщини. Путивльський краєзнавчий збірник. Вип. 6. / *Державний історико-культурний заповідник у м. Путивлі*. Суми: Університетська книга, 2010. С. 346–355.
38. Щербань О. Глиняна макітра в побуті жителів села Опішного на Полтавщині (остання третина ХХ – початок ХХІ ст.). *Харьковский историко-археологический сборник. Харьков*, 2010. Вып. 6. С. 76–84.

39. Щербань О. Глиняний посуд – атрибут весільного обряду Полтавщини (XIX–XX ст.). *Берегиня*. 2010. №2 (65). С.16–23.
40. Щербань О. Глиняний посуд «на празник», або в чому готуємо різдвяні та великодні страви? *Берегиня*. 2011. № 2. С. 86–91.
41. Щербань О. «Красне письменство», як джерело керамологічних досліджень культури харчування доби українців доби козаччини. *Заповідна Хортиця. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Історія запорізького козацтва в пам'ятках та музейній практиці»*. Спеціальний випуск. Запоріжжя: A&V.Art.GROUP. 2011. С.80–83.
42. Щербань О. «Керамізація» сучасної сфери харчування українців як засіб популяризації етнокультури. *Актуальне народне: інтерпретації традиційної культури. Київ: Нац. центр нар. культури «Музей Івана Гончара»*, 2012. С. 432–434.
43. Щербань О., Щербань А. Глиняні кухлі з Опішні: до проблеми атрибутування. *Нові дослідження пам'яток козацької доби в Україні*. Київ, 2013. Вип. 22, ч. I. С. 136-142.
44. Щербань О., Щербань А. Посуд на картинах «Козак Мамай». *Запорозьке козацтво в історико-культурному вимірі: матеріали симп., 1 черв. 2012 р.: зб. наук. пр. Дніпродзержинськ*, 2013. Вип. 2. С. 162–165.
45. Щербань О., Щербань А. Formи та призначення українського глиняного посуду другої половини XIX – першої третини XX століття. *Народознавчі зошити*. 2015. № 2 (122). 2015. С. 435–444.
46. Щербань О. Проблеми експонування обрядового глиняного посуду в сучасній музейній практиці. *Жовківські читання–2015: зб. ст. третьої наук. конф. «Музей в сучасному світі» / Львів. нац. галерея мистецтв ім. Б. Г. Возницького*. Львів, 2015. С. 39–41.
47. Щербань О. Функції глиняного посуду в культурі харчування українців як об'єкт наукових студій XIX – першої третини XX століття.

Переяславіка: наук. зап. Нац. іст.-етногр. заповідника «Переяслав»: зб. наук.
ст. Переяслав-Хмельницький, 2015. Вип. 9. С. 420–426.

48. Щербань О. Екоагросадиба «Лялина Світлиця» запрошує
долучитися до етнокультурного простору Полтавщини через майстер-класи.
Українська родина. 2016. № 2. С. 41–44.

49. Щербань О. Етностратегія розвитку сільського зеленого туризму у
Полтавщині (на прикладі етнофестивалів «Борщик у глиняному горщику»).
Розвиток українського етнотуризму: проблеми та перспективи (Львів, 25
лют. 2016 р.). Львів, 2016. С. 285–291.

50. Щербань О., Щербань А. Опішнянський досвід проведення
Етнофестивалів. *Феномен Більського городища*. Полтава: ЦП НАНУ і
УТОПК, 2016. С. 264–267

51. Щербань О. Як то було: польові етнографічні матеріали, зібрани під
час етнографічної експедиції в селах Зіньківського району Полтавської
області. *Українська Родина*. 2016. № 1. С. 21–23.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	C.16
РОЗДІЛ I. ТЕОРЕТИЧНІ ТА МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГЛІНЯНОГО ПОСУДУ В ТРАДИЦІЙНІЙ КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ.....	C.27
1.1. Історіографія проблеми.....	C.27
1.2. Джерела.....	C.57
1.3. Методологія й методи дослідження.....	C.64
РОЗДІЛ II. ТИПОЛОГІЗАЦІЯ ТРАДИЦІЙНОГО ГЛІНЯНОГО ПОСУДУ.....	C.72
2.1. Типологізація кустарної вжиткової кераміки в науковому доробку.....	C.73
2.2. Класифікаційні ознаки глиняного посуду.....	C.80
2.3. Типологія традиційного українського глиняного посуду Наддніпрянщини за призначенням.....	C.87
РОЗДІЛ III. ЕВОЛЮЦІЯ ФОРМ І ПРИЗНАЧЕННЯ ГЛІНЯНОГО ПОСУДУ ДРУГОЇ ПОЛОВИНІ XIX – ПОЧАТКУ XXI СТОЛІТТЯ.....	C.111
3.1. Форми та призначення глиняного посуду другої половини XIX – початку XX століття.....	C.114
3.2. Народний вжитковий посуд 1910-х – 1920-х років.....	C.130
3.3. Традиційні гончарні вироби 1930–1950-х років.....	C.135
3.4. Трансформації традиційного глиняного посуду в 1960–2000 роках.....	C.139
РОЗДІЛ IV. ТРАДИЦІЇ ВИКОРИСТАННЯ ГЛІНЯНОГО ПОСУДУ В ПОВСЯКДЕННІ.....	C.150
4.1. Призначення українського глиняного посуду другої половини XIX – початку XXI століття як основний критерій відбору сировини та формотворення.....	C.151

4.2. Вибір і введення глиняного посуду в господарство.....	C.187
4.3. Традиційна технологія приготування страв і напоїв у глиному посуді.....	C.203
4.4. Побутування глиняного посуду в господарстві.....	C.246
РОЗДІЛ V. САКРАЛЬНА РОЛЬ ГЛИНЯНОГО ПОСУДУ В НАРОДНІЙ КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ	C.266
5.1. Глиняний посуд у родинній обрядовості.....	C.267
5.2. Глиняний посуд у народних календарних обрядах.....	C.293
5.3. Прояви народної «магії» у виготовленні та побутовому використанні глиняного посуду Наддніпрянщини.....	C.309
5.4. Архетиповість традиційної жіночої хатньої культури харчування другої половини XIX століття до початку ХХ століття.....	C.324
ВИСНОВКИ.....	C.343
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ І ЛІТЕРАТУРИ	C.350
ДОДАТКИ.....	C.394

ВСТУП

Актуальність дослідження. Вивчення культури харчування, одного з найважливіших структурних компонентів традиційно- побутової культури, – серед актуальних і затребуваних напрямів етнології. Оскільки в ній міститься інформація про історію розвитку, культурні зв'язки та контакти представників певного етносу чи регіону.

Посуд, переважна більшість якого в традиційних спільнотах до початку ХХ століття виготовлялась із глини, застосовуючись для приготування, подачі до столу, споживання, зберігання, транспортування їжі та напоїв, є важливим матеріальним відображенням культури харчування. Закономірно, що вивчення традиційного глиняного посуду в даному контексті постає важливим джерелом для глибинного пізнання етнічних і національних традицій, пошуку їх історичних коренів, дає можливість вирішити низку питань, пов'язаних із формуванням етносередовища в цілому та його регіональних особливостей.

Як елемент культури харчування глиняний посуд нині має досліджуватися у взаємозв'язках трьох рівнів: як кухонно-столовий предмет, явище духовної культури певного періоду та носій культурної традиції. Необхідно по-новому осмислити і систематизувати доробок учених, які різною мірою досліджували використання глиняного посуду в культурі харчування; врахувати результати етнологічних, історичних, археологічних, мистецтвознавчих, культурологічних, керамологічних розслідів і подати цілісну характеристику взаємопливів і метаморфоз глиняного посуду та культури харчування у всьому спектрі їх історичних, етногенетичних, етноареальних, соціокультурних і конструктивно-технологічних ознак.

У дотеперішніх студіях глиняний посуд здебільшого розглядався окремішньо від традиційної культури харчування українців. З огляду на це та відчутний брак розвідок історико-етнологічного характеру, синтезуюче

наукове дослідження глиняного посуду як етнокультурного феномена культури харчування українців є особливо назрілим. Всебічне його дослідження глиняного посуду в динаміці перетворень, пов'язаних зі змінами суспільного та домашнього побуту особливо актуальне нині з огляду на нівелювання національної ідентичності в умовах стрімких глобалізаційних процесів та наявності зростаючого зацікавлення фахівців суміжних наукових дисциплін (керамології, музеєзнавства, археології, нутриціології, дієтології).

Нагальна потреба ґрунтовного вивчення розмаїття та своєрідності форм, призначення українського глиняного посуду стосовно асортименту страв і напоїв, їх взаємопливів і трансформаційних процесів визначає **актуальність** досліджуваної теми.

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами. Дисертаційне дослідження виконано в межах державних науково-дослідних тем Інституту народознавства НАН України за напрямами наукових досліджень відділів історичної етнології та етнології сучасності «Історико-етнологічні аспекти вивчення реліктових явищ культури та побуту українців» (номер державної реєстрації 0111U001063), «Матеріальна та духовна культура українців в народознавчому дискурсі: традиції та інновації» (номер державної реєстрації 0115U005546).

Мета дисертації: етнологічна концептуалізація еволюції традицій використання глиняного посуду в народній культурі харчування українських селян Наддніпрянщини, розкриття їх взаємопов'язаності з тенденціями в розвитку гончарства, технологією приготування страв і напоїв та віруваннями господинь.

Відповідно до поставленої мети виокремлюються наступні завдання дисертації:

- здійснити системний аналіз джерельної бази та внеску українських та зарубіжних учених у вивчення теми, виокремити аспекти й питання, що потребують додаткового розсліду або перегляду з урахуванням потреб і рівня

розвитку сучасної етнології, історії, культурології, мистецтвознавства та керамології;

- проаналізувати наявну методологію та розробити власну, вибудовану на сучасних етнологічних методологічних підходах до вивчення народної культури українців;

- зафіксувати на основі етнологічного аналізу факти еволюції традицій використання глиняного посуду в традиційній культурі харчування українців Наддніпрянщини;

- увести до наукового обігу та упорядкувати архівні, літературні джерела, окремі артефакти народної культури, результати власних польових досліджень;

- проаналізувавши наявні типологічні схеми глиняного посуду, розробити розгорнуту типологію за функціональним призначенням;

- розкрити традиційний досвід використання глиняного посуду в повсякденній та обрядовій культурі харчування українських селян Наддніпрянщини;

- конкретизувати взаємозалежність форми, декору та призначення глиняного посуду;

- показати динаміку змін у формах і асортименті глиняного посуду впродовж досліджуваного періоду;

- окреслити вектори впливу культурно-історичних умов на трансформації глиняного посуду, як складової традиційної культури харчування українців;

- дослідити асортимент глиняного посуду другої половини XIX – початку XXI століття та способи його застосування в обрядовості як елемент української традиційної культури;

- охарактеризувати архетипові складові поведінки жінок під час вибору, введення до господарства та використання для приготування страв і напоїв, їх зберігання та використання в обрядовості.

Об'єктом дослідження є традиційна культура харчування українців Наддніпрянщини другої половини XIX – початку ХХІ століття.

Предмет дослідження – закономірності формотворення глиняного посуду, особливості типології та етнолокальних рис у загальноукраїнському контексті.

Хронологічні і територіальні рамки дослідження охоплюють другу половину XIX – початок ХХІ століття – період найвищого розвитку і занепаду традиційного гончарного виробництва; час, коли в писемних джерелах було найповніше зафіксовано особливості української традиційно-побутової культури, що дозволяє визначити місце і роль глиняного посуду в ній. Початковою точкою відліку визначено період появи перших народознавчих студій, в яких зафіксовано особливості використання глиняного посуду. Кінцевою – межа 2000-х – 2010-х рр.

Дослідженням охоплено Наддніпрянщину в широкому розумінні цього терміну – історико-культурний регіон, для населення якого характерна подібність впродовж досліджуваного періоду тенденцій в еволюції матеріальної та духовної сфер життя. Оскільки впродовж кінця XVIII – першої чверті ХХ століття він перебував (на відміну від більш західних земель) у складі Російської імперії. Для другої половини XIX – початку ХХ століття використано матеріали здебільшого з Катеринославської, Харківської, Полтавської, Київської та східного (Гайсинського) повіту Подільської губернії. Для більшіх до сучасності часів – Харківської, Полтавської, Сумської, Чернігівської, Київської, Черкаської та Вінницької областей. Крайнім західним осередком, матеріали якого беремо до уваги є відомий і найбільш досліджений гончарний осередок Поділля – село Бубнівка (Вінниччина); східний – Куп’янщина, що в Харківщині. Використано порівняльні матеріали з Чернігівщиною та Івано-Франківщиною, що дозволяє виокремити спільні та відмінні риси еволюціонування традицій

використання глиняного посуду в народній культурі харчування українців загалом.

Основу **джерельної бази** дослідження становлять записи етнографів 1870 – початку 1930-х років, жіночі наративи – усні інтерв’ю українських селянок про використання глиняного посуду в культурі харчування, записані дисеранткою, безпосередньо глиняні вироби. Джерелами історико-етнологічного аналізу є також досвід навчання правилам поводження з глиняним посудом та використання при цьому хатніх варистих печей у реальному повсякденні сучасних старожилок, а також власний досвід праці біля двох приватних варистих печей традиційної для досліджуваного регіону конструкції.

Наукова новизна отриманих результатів зумовлена метою й завданнями, які постали в процесі роботи над темою та обумовлена реалізацією авторської методологічної програми полягає в тому, що

вперше:

- розроблено та застосовано сучасний підхід до інтерпретації глиняного посуду, як багатогранного змінюваного об’єкта історичного процесу через призму уявлень українських селянок;
- сформульовано концепцію трансформацій традицій використання глиняного посуду українськими селянками Наддніпрянщини та його ролі в традиційній культурі харчування другої половини XIX – початку ХХІ століття;
- з’ясовано і охарактеризовано загальні особливості залежності розвитку формотворення, призначення і використання глиняного посуду від способів обробки продовольства для приготування повсякденних, святкових і обрядових харчових запасів, страв і напоїв, а також змін соціокультурної ситуації;

- висвітлено системну картину поведінки жінок під час вибору глиняного посуду, введення до господарства та використання для приготування й подачі до столу страв і напоїв, їх зберігання;
- простежено архетипові елементи нормативної фемінності та її прояви в використанні глиняного посуду та варистих печей.

Удосконалено:

- типологічний поділ глиняного посуду;
- використовуваний у сучасних закладах громадського харчування глиняний посуд як засіб популяризації української традиційної культури.

Подальший розвиток отримали:

- дослідження культури харчування українських селян Наддніпрянщини;
- вивчення специфіки глиняного посуду як складової традиційної культури;
- з'ясування ролі глиняного посуду як ємності для страв і напоїв, у родинній та календарній обрядовості.

Науково-практичне значення отриманих результатів полягає насамперед в тому, що її положення і висновки створюють нове підґрунтя для подальшого поглибленого дослідження матеріальної і духовної культури українців, слов'ян загалом етнологами, істориками, антропологами, культурологами, музеєзнавцями, мистецтвознавцями, написання підручників і навчальних посібників, енциклопедій, біографічно-бібліографічних довідників тощо; розробки лекційних курсів, укладання каталогів тощо; організації кореляції діяльності сучасних закладів громадського харчування в етнічному стилі. Результати дослідження мають важливе значення для розвитку традиційних осередків гончарства в сучасних умовах, що потребують спрямування зусиль сучасних керамотворців на успадкування і творчий розвиток етнічних традицій. Оскільки в сьогоденні глиняний посуд – це здебільшого музейна річ, дані матеріали можуть стати в нагоді

співробітникам музеїв (працівникам науково-фондових та науково-експозиційних відділів) під час його атрибутування та експонування. Екскурсоводи можуть використовувати матеріали дисертації під час розробки та проведення екскурсій. Значна кількість наведених дисертацією відомостей може стати в нагоді організаторам промоушен-акцій щодо народної культури, зокрема в ракурсі фестивального етнотуризму і використовується під час проведення запровадженого і здійснюваного нею чотири роки поспіль (2014, 2015, 2016, 2017) в Опішні (Полтавщина) Міжнародного гастрономічного ЕтноФестивалю-квесту «Борщик у глиняному горщику».

Практичне значення має і розроблена та апробована авторкою Програма-запитальник до теми «Глиняний посуд у народній культурі харчування українців» для опитування респондентів у польових умовах.

Апробація результатів дисертації. Основні результати дослідження доповідалися й обговорювалися на засіданнях Відділу етнології сучасності, Відділу історичної етнології та Вченої ради Інституту народознавства НАН України (2014–2017) і були рекомендовані до публічного захисту (протокол №5 засідання Відділу історичної етнології Інституту народознавства НАН України від 17 жовтня 2017 року).

Ключові положення і висновки дисертації оприлюднено в доповідях на 46 наукових конференціях міжнародного, всеукраїнського і регіонального рівня, симпозіумах, конгресах: Міжнародна науково-практична конференція «Традиційна культура в умовах глобалізації: проблема збереження і оновлення етнічно-культурної спадщини» (Харків, 2008); Всеукраїнська наукова конференція «Проблеми історії і археології України» (Харків, 2008); Міжнародна наукова конференція, присвячена пам'яті П.П.Чубинського (Київ, 2009); Гоголівські читання до 200-річчя з дня народження Миколи Гоголя (Полтава, 2009); Міжнародний науковий

симпозіум «Гончарна столиця України в світовій історії та культурі» (Опішня, Полтавщина, 2009); Науково-практична конференція, присвячена 15-річчю з дня створення Вишгородського історико-культурного заповідника «Старожитності Вишгородщини» (Вишгород, 2009); Міжнародна наукова конференція «Одеські етнографічні читання» «Весільна обрядовість у часі та просторі» (Одеса, 2010); Науково-практична конференція «Старожитності Вишгородщини» (Вишгород, 2010); Наукова історико-краєзнавча конференція «Калнишевий край на теренах української історії» (Ромни, Сумщина, 2010); Міжнародна науково-практична конференція «Традиційна культура в умовах глобалізації: сучасні соціокультурні практики» (Харків, 2010); II Міжнародна наукова конференція «Одеські етнографічні читання» «Календарна обрядовість у життедіяльності етносу» (Одеса, 2011); Десята науково-практична конференція «Сіверщина в історії України» (Глухів, Сумщина, 2011); Міжнародний науковий симпозіум «Реалії народного мистецтва: персональний і трансперсональний діалог» (Опішня, Полтавщина, 2011); Міжнародна науково-практична конференція «Гуцульський феномен: мистецтво жити і творити» (Косів, 2011); Міжнародна наукова конференція «Актуальні проблеми дослідження, охорони, збереження та популяризації пам'яток народної культури України» (Київ, 2011); Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні художньо-мистецькі та етнокультурні процеси поліетнічного середовища України» (Київ, 2011); III Міжнародна наукова конференція «Одеські етнографічні читання» «Традиційна культура діаспори» (Одеса, 2012); Міжнародна науково-практична конференція X Культурологічні читання пам'яті Володимира Подкопаєва «Українська культура: виклики сьогодення» (Київ, 2012); Симпозіум «Запорозьке козацтво в історико-культурних вимірах» у рамках історико-культурологічного фестивалю «Мамай-фест» (Дніпродзержинськ, 2012 р.); Міжнародний

керамологічний симпозіум «Декор глиняних виробів: історія, технологія, функції» (Опішня, Полтавщина, 2012); Міжнародна науково-практична конференція «Музей просто неба – сучасні інтерпретації традиційної культури та перспективи етнографічних досліджень» (Київ, 2012); IV Міжнародна наукова інтернет-конференція «Проблеми та перспективи розвитку науки на початку третього тисячоліття у країнах СНД» (Переяслав-Хмельницький, 2012); 11-а Всеукраїнська наукова конференція «Актуальні питання історії науки і техніки» (Київ, 2012); Міжнародна наукова конференція «Сімнадцяті Слобожанські читання» (Харків, 2013 р.); Міжнародний науковий симпозіум «Сучасні підходи до вивчення давньої кераміки в археології» (Москва, 2013); Міжнародна історико-краєзнавча конференція «Наукові студії М. І. Сікорського» (Переяслав-Хмельницький, 2013); VIII Конгрес Міжнародної асоціації україністів (Київ, 2013); IV Міжнародна науково-практична конференція «Традиції і сучасний стан культури і мистецтв» (Мінськ, 2013); Міжнародна наукова конференція «Україна в етнокультурному вимірі століть» (До 175-річчя з дня народження видатного українського етнографа Павла Чубинського) (Київ, 2014); Міжнародна науково-практична конференція «VII Кирило-Мефодієвські читання» (Уфа, 2014); V Міжнародна науково-практична конференція «Традиції і сучасний стан культури і мистецтв» (Мінськ, 2014); Міжнародний симпозіум «Історія їжі і традиції харчування народів світу» (Москва, 2014); Всеукраїнська наукова конференція «Музей у глобальному світі: інновації та збереження традицій», присвячена 95-річчю з часу заснування Харківського історичного музею (в рамках XXI Сумцовських читань) (Харків, 2015); Міжнародна наукова конференція «Дев'ятнадцяті слобожанські читання» (Харків, 2015); V Зарембівські всеукраїнські читання «Українське пам'яткознавство: сучасні проблеми та тенденції» (Київ, 2015); Всеукраїнська наукова конференція «XXII Сумцовські читання» (Харків,

2016); VII Луньовські читання «Музейний колектив і його проблеми» (Харків, 2016); Всеукраїнська наукова конференція «Стилі та стильові напрямки у мистецтві XVII–XXI століття» (Київ, 2016); V Міжнародна науково-практична конференція «Усноісторичні дослідження: сучасні тенденції, напрямки та перспективи» (Вінниця, 2016); III Міжнародний симпозіум традиційна культура в сучасному світі «Історія їжі і традиції харчування народів світу» (Москва, 2016); круглий стіл «Здорове харчування: національні традиції та сучасність» (Полтава 2017); Всеукраїнська науково-практична конференція «Знакові постаті вітчизняної гуманітаристики у національно-культурному самоствердженні України» (Київ, 2017 р.); Фестиваль як дзеркало соціальних та культурних змін. Міжнародна міждисциплінарна конференція з порівняльних досліджень цивілізацій (Краків, 2017); Міжнародна науково-практична конференція «Музеї та реставрація у контексті збереження культурної спадщини: актуальні виклики сучасності» (Київ, 2017); V Всеукраїнська науково-практична конференція «Розвиток українського етнотуризму: проблеми та перспективи» (Львів, 2017).

Особистий внесок здобувача. Дисертаційна робота є результатом самостійного дослідження, результати якого викладені в одноосібній монографії та наукових статтях авторки. Наукові положення та висновки одержані дисертанткою самостійно. Кандидатська дисертація на тему «Гончарні школи Опішні: збереження й розвиток професійних знань і традицій (1894–2000)» (спеціальність 07.00.05 – етнологія) була захищена в 2012 році. Матеріали кандидатської дисертації в тексті докторської не використано.

Публікації. Основні положення і висновки дисертації викладено в низці наукових праць, 24 з яких було опубліковано у наукових фахових виданнях.

Структура дисертації обумовлена метою, завданнями, послідовністю і логікою проведення дослідження. Основний текст (349 сторінок) складається зі вступу, п'яти розділів, які містять вісімнадцять підрозділів, висновків. Список використаних джерел та літератури налічує 433 позиції. Додатки містять: програму-запитальник, текстові та ілюстративні матеріали (79 сторінок). Загальний обсяг дисертації – 474 сторінки.

РОЗДІЛ I. ТЕОРЕТИЧНІ ТА МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГЛІНЯНОГО ПОСУДУ В ТРАДИЦІЙНІЙ КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ

1.2. Історіографія проблеми

У структурі складової традиційно-побутової культури українців, глиняний посуд став об'єктом вивчення лише з другої половини XIX століття, тобто в період формування нових суспільно-політичних відносин і зростаючого інтересу до народу, національної культури. В розвитку наукової думки стосовно використання глиняного посуду в культурі харчування українцями, виокремлюється чотири періоди:

- 1) поява в наукових працях відомостей про глиняний посуд українців Наддніпрянщини, як об'єкт культури харчування (1850-і – 1870-і роки);
- 2) публікація перших детальних описів використання глиняного посуду в культурі харчування мешканців окремих населених пунктів України (1880 – початок 1930-х років), а також видання детальних описів гончарного виробництва одного осередку чи регіону в яких певну увагу приділено і висвітленню питання функціонального призначення глиняного посуду.
- 3) аналіз локальних особливостей глиняного посуду зі згадками про його використання в культурі харчування (1950–1980-і);
- 4) поява узагальнюючих праць з аналізом зібраних матеріалів (1990–2000-і роки).

Перший період припадає на час публікації перших узагальнюючих народознавчих описів культури і побуту мешканців Наддніпрянщини. Хоча окремі згадки про глиняний посуд трапляються в наукових працях і раніше¹.

Під впливом історичних реалій, пов'язаних із зацікавленням українською народною культурою, а відтак і активізацією досліджень, діяльністю тогочасних наукових товариств (Російського Імператорського географічного товариства, Полтавського наукового товариства, Харківського наукового товариства), передові кола української інтелігенції почали виявляти особливий інтерес до життя народу і його культурного самовираження. Значний внесок у розвиток досліджень культури харчування здійснили діячі створеного в 1845 р. Російського географічного товариства (РГТ), якими було складено і поширено по всій території Російської імперії першу етнографічну програму, що охоплювала основні складові народної побутової культури². Майже кожен рукопис, написаний за програмою РГТ і присвячений питанням народного побуту, більшою чи меншою мірою містить важливий матеріал з даної проблематики і є важливим джерелом для вивчення традиційної культури харчування українців.

Етнографічні матеріали про народну їжу публікувалися наприкінці XIX – на початку ХХ століття у 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

¹ Калиновский Г. Описание свадебных украинских простонародных обрядов, в Малой России и в Слободской Украинской губернии, также и в Великороссийских слободах, населенных малороссиянами, употребляемых // Харьковский сборник: лит.-науч. прил. к «Харьк. календарю» на 1889 год. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1889. С. 167.

² Программа для собирания этнографических и статистических данных, составленная Действительными членами Юго-Западного Отдела Императорского Русского Географического Общества гг. Чубинским и Русовым. Киев : Тип. М. П. Фрица, 1873. 4 с.

ін.). Спочатку етнографи здебільшого захоплювалися фольклором і лінгвістикою, мало звертаючи уваги на матеріальний народний побут³. Селянська культура харчування була буденною, звичайною, а значить й малопомітною частиною життєдіяльності народу, тож глиняний посуд не став спеціальним предметом дослідження тогочасних вчених. Але, описуючи народну культуру загалом, було зафіксовано значний за обсягом і різноплановий матеріал, у тому числі не оминаючи і такий важливий аспект, як використання глиняного посуду в домашньому господарстві, під час приготування, подачі до столу та споживання їжі та питва. До кінця XIX століття народознавці, етнографи, фольклористи й статисти згадували глиняний посуд як ємність для приготування й зберігання їжі та напоїв побіжно, в рамках ширших тем, відтак тогочасні публікації носять джерелодавчий характер. Отже, перший період історіографії позначений появою окремих, негрунтовних згадок про глиняний посуду традиційній культурі харчування, здебільшого поданих у формі констатації фактів.

Зокрема, в збірці «Поварство Українське» (1854) лікар і етнограф Степан Ніс подав перелік назв різноманітних страв як пісних (вегетаріанських) так і «скоромних» (з використанням м'ясо-молочних продуктів); різновидів рідких (перших) гарячих страв, зокрема борщу, гарячих других страв – печень, солінь, холодних закусок, сушенини, солодощів) і напоїв (хмільні, меди, не хмільні), описав способи їх приготування. У коло інтересів дослідника увійшли народні звичаї, повір'я, побут, матеріальна культура, антропологічний тип українців, що й знайшло відображення у дослідженні «Етнографічні матеріали» (1854 – 1855 pp.)⁴.

³ Токарев С. А. История русской этнографии (Дооктябрьский период). М. : Наука, 1966. С. 400-401.

⁴ Ніс С. Поварство Українське. Інститут мистецтвознавства фольклористики та етнології імені Максима Рильського. Ф. 2. Од. зб. 11. 95 арк.

А. Канієвський у роботах «Народная пища в Золотоношском уезде» (1855) та «Несколько заметок о народной пище в Золотоношском уезде» подав перелік основних страв, способів їх приготування і вживання, розглянув звичаї і обряди, пов'язані з харчуванням, вказав на прояви соціальної нерівності в їжі і харчуванні українського селянства. На жаль, докладний аналіз використання одержаних таким чином продуктів не мав продовження, хоча автор планував продовжити дослідження⁵.

Відомий історик, етнограф і фольклорист середини XIX століття Микола Маркевич у детальному кулінарному описі народної української кухні – розділі «Простонародная кухня, десерт и напитки» книги «Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян», опублікованої 1860 року, навів близько 100 рецептів найтипівіших страв та напоїв українців. Але лише в кількох дослідник згадав глиняний посуд, у якому ці страви готували («горщик», «макітру», «кухоль» та «кахлю»)⁶. Помітно, що вчений не конкретизував інформації про звичайний тогоденний посуд для приготування страв. У контексті досліджуваної теми, праця Миколи Маркевича є допоміжним джерелом, оскільки відомості мають описовий характер, зводяться до переліку страв та напоїв, аналіз особливостей харчування і побутової культури відсутній, хоча оточуючий його народний побут дослідник вивчав різносторонньо⁷.

⁵ Канієвський А. Несколько заметок о народной пище в Золотоношском уезде // Полтавские губернские ведомости. 1855. № 34-35. С. 112 ; Канієвський А. Народная пища в Золотоношском уезде // Архів ВГТ. розр. 31. оп. 1. од. 3б. 23.

⁶ Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. Киев : Тип. И. и А. Давиденко, 1860. С. 137-138, 161.

⁷ Пыпин А. Н. История русской этнографии. Т. 3. Этнография малорусская. СПб. : Тип. М. М. Стасюлевича, 1891. С. 339-340, С. 341, С. 342.

В окремих працях, присвячених вивченю обрядової сфери, продовжувалися траплятися згадки про глиняний посуд у народній культурі харчування⁸.

З 1870-х років у Наддніпрянщині утворилися власні спеціалізовані центри етнографічної діяльності, головним з яких став Південно-Західний відділ згаданого вище РТГ (Київ). В рік його створення (1873) було опубліковано складені членами Відділу «Программу для сбирания этнографических и статистических данных» та «Программу Юго-Западного Отдела Императорского Русского Географического Общества для сбирания сведений по этнографии». Розіслані в різні місця досліджуваної території дані програми стали важливим орієнтиром для подальших дослідників⁹.

Одним з провідних членів Відділу Павлом Чубинським було упорядковано сім томів праці «Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русской край». У підрозділах «Внутренняя обстановка хаты» та «Пища Малоруссов» (тексти обсягом 8 і 16 сторінок) останнього – тому описано вигляд української хати зсередини, зокрема конструкцію і процес побудови хатної варистої печі, провіант, найчастіше вживаний селянами, страви та напої, способи та рецепти їх приготування¹⁰. Як наголошував сам автор у вступі до цього тому «відділ побутової обстановки Малоросів ми намагалися викласти найдетальніше»¹¹. В результаті аналізу поданого дослідником матеріалу помітно, що це твердження не стосувалося

⁸Иваница А. Домашний быт малоросса, Полтавской губернии Хорольского уезда // Этнографический сборник, издаваемый ИРГО. СПб. : Типография Министерства внутренних дел, 1853. Вып. 1. С. 338.

⁹ Программа для сбирания этнографических и статистических данных, составленная Действительными членами Юго-Западного Отдела Императорского Русского Географического Общества гг. Чубинским и Русовым. Киев: Тип. М. П. Фрица, 1873. 4 с. ; Программа Юго-Западного Отдела Императорского Русского Географического Общества для сбирания сведений по этнографии. Киев : Тип. М. П. Фрица, 1873. 77 с.

¹⁰ Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским русским географическим обществом. Юго-Западный отдел. Т. 7. Вып. 2. СПб. : Тип. В. Безобразова, 1877. С. 382-389, 433-448.

¹¹ Там само, С. 4.

опису глиняного посуду, про який згадано побіжно. Порівняно, наприклад, із описом тогочасних теплотехнічних споруд (варистих хатніх печей), що використовувалися для обігріву приміщень і приготування страв та напоїв. Павло Чубинський не лише констатував факт їхньої наявності в хаті, але й описав процес спорудження, подав назви і описав форму окремих частин. Згадка про тогочасний новотвір в традиційно-побутовій культурі – цегляну піч у тогочасному селянському та міщанському середовищі маркує час поширення таких споруд в українському середовищі¹².

З різновидів глиняного посуду в цьому томі згадано «горшки», «макітри», «кухлики», «кухлі», «глечики», «миски» й «тарілки». Названо окремі страви, які в них готували та подавали до столу. Подано згадки про технологічні особливості використання глиняного посуду в домашньому повсякденні. Наведено описи розміщення частини наявного в господарстві глиняного посуду в інтер’єрі селянської хати¹³.

В інших томах «Трудов этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русской край» наведено значну кількість згадок про глиняний посуд в усній народній творчості, його використання в обрядах, лікувальній практиці, чародійстві. Лише у двох випадках відомості про використання глиняного посуду в повсякденні, що трапилися в казках, які доповнюють наведену в сьомому томі інформацію¹⁴.

Найбільш авторитетна дослідниця української народної кулінарії ХХ століття Лідія Артюх відзначила, що «П.П.Чубинський, захопившись описом народної їжі, лише розширив деякі відомості М.А.Маркевича, не зупинився на питаннях класового аналізу, типології і локальних особливостей цієї

¹² Там само, С. 380-381.

¹³ Там само, С. 380-381.

¹⁴ Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским русским географическим обществом. Юго-Западный отдел. Т. 2. СПб. : Тип. В. Безобразова, 1878. С. 427, 501.

діяльності народної матеріальної культури»¹⁵. Щоб конкретизувати це твердження було порівняно відомості про використання глиняного посуду Павла Чубинського з наведеними Миколою Маркевичем. Частково Павло Чубинський повторив назви посуду в стравах, згаданих попередником, майже дослівно переписавши подану ним інформацію. В окремі рецепти він уніс корективи, кількох – не навів. Вищезазначені відмінності однозначно пояснити неможливо. Можливо, ця ситуація відображає регіональну специфіку традиційної народної кухні і в досліджених Павлом Чубинським регіонах такі технологічні прийоми не використовувалися¹⁶. В цілому оцінка Лідії Артюх є вірною і щодо такого аспекту традиційної кулінарії, як використання глиняного посуду. Щоправда, з деякими уточненнями.

По-перше, діяльність Павла Чубинського припала на часи зародження української етнографії, як науки. Етнографічні студії були для дослідника не формою наукової роботи, а радше вагомою частиною громадсько-політичної діяльності¹⁷. По-друге, Павло Чубинський не ставив за мету описати використання глиняного посуду в культурі харчування українців, а його респонденти не вважали цю інформацію важливою. Ця шаблонна деталь повсякденного побутуожної селянської родини тоді ще не стала об'єктом наукового зацікавлення. Оскільки альтернативи гончарним виробам, використовуваних у процесі приготування страв і напоїв широкими масами українського селянства не було. Використання глиняного посуду під час приготування та подачі до столу страв було буденною, звичною, а відтак й непомітною частиною життєдіяльності людей. Окрім того, глиняний посуд у

¹⁵ Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія : (іст.-етногр. дослідж.) : монографія. Київ : Наук. думка, 1977. С. 7.

¹⁶ Щербань О. Глиняний посуд в культурі харчування українців кінця 1860-х – початку 1870-х років (за матеріалами, зібраними Павлом Чубинським) // VII Кирилло-Мефодиевские чтения : в 2 ч. : материалы Междунар. науч.-практ. конф. Уфа, 2014. Ч. 1: Материальная и духовная культура славян. С. 101-105.

¹⁷ Маєрчик М. Ритуал і тіло. Структурно-семантичний аналіз українських обрядів родинного циклу. Київ : Критика, 2011. С. 22-29.

повсякденні перебував не «на виду». Частина його знаходилася в печі з готовими стравами; частина помитого сушилася в припічку, чи на тину, той, що в даний момент не використовувався, був захований під лавами, в комірчині чи на горищі.

В доповіді П.Чубинського «Інвентарь крестьянского хозяйства» (1874) записано дані про господарське начиння села Млієва Черкаського повіту, від 6 місцевих старожилів, зокрема і про кількість і види глиняного посуду¹⁸.

Таким чином, етнографи першого періоду історіографії залишили в спадщину лише окремі розвідки, що стосувалися проблем традиційної культури харчування та обрядовості українців загалом, побіжно згадуючи в їх контексті окремі різновиди глиняного посуду.

Другий період історіографії характеризується публікацією етнографічних і статистичних описів кустарного гончарного виробництва одного осередку чи регіону України, в яких певною мірою висвітлюється й функціональне призначення глиняного посуду. Побачили світ перші детальні описи його використання в культурі харчування мешканців окремих населених пунктів чи мікрорегіонів. Щоправда, більшість дослідників продовжили започатковану попередниками тенденцію до побіжних описів різновидів глиняного посуду із зазначенням, переважно в кількох словах, його призначення.

Початок даного періоду був обумовлений активізацією дослідників народної культури з Харківщини. Внаслідок тривалої діяльності в Харкові університету було підготовлено когорту високоосвічених дослідників, які в умовах суспільного зацікавлення життям селян та історією краю працювали в Харківському Губернському Статистичному Комітеті, заснували Харківське історико-філологічне товариство, залучивши до народознавчої діяльності

¹⁸ Инвентарь крестьянского хозяйства : (читал в собрании Юго-Западного Отдела Императорского Русского Географического Общества 5 декабря 1874 г. П. П. Чубинский) // Записки Юго-Западного Отдела Императорского Русского Географического Общества. Киев, 1875. Т. 2 : За 1874 год. С. 176-218.

викладачів університету, шкільних учителів і інтелігенцію. Саме вони змогли підняти вивчення глиняного посуду в контексті культури харчування на новий рівень.

Спочатку вивчення гончарства концентрувалося в межах діючої при комітеті комісії з вивчення кустарних промислів губернії. Лев Соколовський у праці «Гончары в Купянском уезде в 1880 году» на основі зібраних у процесі обстеження гончарства одного з найбільш східних гончарних мікрорегіонів сучасної Харківщини (слобода Гороховатка та хутір Гаврилівка) матеріалів¹⁹ вперше спробував класифікувати глиняний посуд, подав спостереження про річну динаміку виробництва окремих різновидів, згадав про обрядові вироби – «чарки-трійчатки», «носатки, кубишки і глечики для варенухи (весільного хмільного напою)»²⁰.

Олександр Твердохлєбов описав гончарство (техніку та технологію виготовлення, асортимент, види посуду) в Охтирському повіті за матеріалами експедиції 1881 року. Найбільше уваги він приділив слободам Охтирка і Котельва, описавши також гончарство Боромлі та Куземина. Щодо Охтирки й Котельви О.Твердохлєбов навів детальні відомості про асортиментний ряд глиняного посуду. Зокрема: полив'яні «кубушки», шість видів полив'яніх «горщиків», «кахлі», «носатки» для квасу, «бочонки», «кострулі», «чарки», «глечики для вершків», форми для випікання, «маслянки»²¹. Про глиняний посуд в Боромлі (Харківщина) дослідник зазначив, що там його виготовляли невеликого розміру, причиною цього – властивості глини²².

Діячі Статистичного Комітету задумали скласти «Опис Харківської губернії» в природному та культурно-історичному сенсах. Але для

¹⁹ Соколовский Л. Гончары в Купянском уезде в 1880 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1883. Вып. 2. С. 47.

²⁰ Там само, С. 47-48.

²¹ Твердохлебов А. Гончарный промысел в Ахтырском уезде в 1881 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. правления : Тип. окруж. штаба, 1885. Вып. 3. С. 7, 34-35.

²² Там само, С. 49, 51.

продовження етнографічних та історико-географічних експедицій забракло коштів. Тож дослідники покладали надії на те, що дані будуть зафіковані самими ж мешканцями сіл. Для цього 1891 року М.Сумцовим було укладено «Програму для збирання етнографічних відомостей про селянське населення Харківської губернії», а П.Єфименком – «Програму для опису побуту сільського населення Харківської губернії²³. Хотя в них питання щодо глиняного посуду та взагалі домашнього начиння відсутні, а народній їжі присвячено по одному пункту, ці програми стимулювали подальшому удосконаленню етнографічних досліджень у регіоні.

1889 року до вивчення досліджуваної теми долучився харківський етнограф Микола Сумцов, навівши у статті «Культурные переживания» роздуми щодо походження назв таких посудин, як «куманець» та «глек», «кглек». Учений був упевнений у їх грецькому походженні, хоча не виключав, що «куманці» могли з'явитися внаслідок російського впливу²⁴.

В 1890-ті роки активізувалися керамологічні дослідження і в Полтавській і Чернігівській губерніях. Зокрема, 1894 року Іваном Зарецьким була опублікована праця «Гончарный промысел Полтавской губернии», де подано перелік асортименту глиняного посуду, який виготовлявся місцевими гончарями з акцентуванням уваги на причини мікрорегіональних відмінностей у ньому. Описуючи особливості домашнього гончарного виробництва, дослідник згадує і про використання глиняного посуду для приготування страв, зберігання харчових продуктів і рідин. На поданому в додатку одному із малюнків дослідник зобразив найголовніші типи гончарних виробів²⁵.

²³ Багалей Д. И. Извещение // Харьковский сборник : лит.-науч. прил. к «Харьк. календарю» на 1891 г. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1891. Вып. 5. С. I–XV.

²⁴ Сумцов Н. Ф. Культурные переживания // Киевская Старина. 1889. № 6. С.44-49.

²⁵ Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава : Типо-литогр. Л. Фришберга, 1894. С. 89-95, 99, 100, 121.

У розділі «Обработка минералов. Гончарный промисел» праці дослідника кустарних промислів, інженера-технолога М. Пакульського «Краткие очерки кустарных промыслов Черниговской губернии» (1898 р.) перераховано асортимент глиняного посуду, виготовлюваного гончарями Чернігівщини. Чи не вперше згадано про виготовлення чернігівськими гончарями на той час ще не поширеного виду глиняного посуду – глиняних чайників та глечиків у вигляді самоварів для чаю. Дослідник також торкнувся питання підвищеного попиту на окремі види посуду в окремі періоди року²⁶.

1899 року М.Могильченко у праці «Гончарство в с. Олешні у Чернігівщині» коротко охарактеризував призначенняожної з сімнадцяти згаданих ним місцевих глиняних посудин, подавши їх малюнки²⁷.

Проте Харківщина продовжувала утримувати лідерство в контексті дослідження культури харчування – 1899 року було опубліковано перший ґрунтовний опис, в якому глиняні вироби детально описано в її контексті, що стосувався українців Куп'янського повіту. Це стаття В.Щ. «Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами»²⁸.

Під літерами «В.Щ.» приховано прізвище та ім'я Варвари Щелоковської, котра з 1888 року працювала на посаді вчителя історії, географії та природничої історії Куп'янської жіночої чотирьохкласної прогімназії, була дворянкою та мешкала в домі – вченого-аматора зі значним

²⁶ Пакульский Н. А. Краткие очерки кустарных промыслов Черниговской губернии. Киев : Тип. И. И. Горбунова, 1898. С. 93, 103.

²⁷ Могильченко М. Гончарство в с. Олешні у Чернігівщині // Материяли до українсько-русської етнології : виданнє етногр. комісії / за ред. Хв. Вовка. Львів : Друк. Наук. т-ва ім. Т. Шевченка, 1899. Т. I. С. 63-64.

²⁸ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 266-322.

педагогічним досвідом, що створив власну школу місцевих ентузіастів-етнографів Петра Іванова й була його ученицею²⁹. Це єдина з праць представників «школи Іванова», що стосувалася сфери народного харчування. Дослідниця послуговувалася не лише методом фіксації явища через збір інформації, але й методом безпосереднього спостереження, оскільки проживала в даній місцевості понад десятиліття. Що, в цілому, зробило її статтю своєрідною енциклопедією культури харчування мешканців Куп'янщини. Хоча Ніна Заглада в статті «Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині» (1931), подавши історіографічний аналіз теми, охарактеризувала її як «сировий матеріал з цієї ділянки народного побуту»³⁰.

Варвара Щелоковська детально описала місцеву кухню, включаючи описи продуктів, які вживали в обробленому й сирому вигляді, святкові і буденні страви та напої, способи їх подачі до столу, подала детальний перелік глиняного посуду, який використовувався місцевими родинами у повсякденні, відобразила правила поведінки за столом (в будні та свята), приказки стосовно страв і напоїв, їжі загалом, окремі елементи обрядовості, зокрема родильної.

Дослідницею згадано «горщики для варіння страв»; «горщик для приготування опари»; глечики; «макітри», «макортети»; «миски», «полив’яна солянка»; «чайник», «покришки», «ринку», «кубишку», «череп’яну банку»³¹. Відзначена наявність у заможних родах «кам’яних» (очевидно, фаянсовых) виробів. Дослідницею вперше згадано про звичай малювати хрести крейдою

²⁹ Щербань О. Глиняний посуд у традиційній культурі харчування українців через призму дослідження Варвари Щелоковської // Народна творчість та етнологія. 2014. № 5. С. 29-36.

³⁰ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріяли до етнології. Київ: Всеукр. акад. наук, 1931. Вип.3. С. 83.

³¹ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами //Этнографическое обозрение. М.: Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 271.

чи вуглиною (освяченими) на боках нового горщика й один на дні, складаючи в нього інгредієнти для борщу. Інший новий посуд вимивали і писали на дні хрест вуглиною³². Значну увагу приділено посуду, в контексті у процесі приготування окремих страв у хатній варистій печі, згадано про ірраціональні способи купівлі та підготовки до використання глиняних глечиків і горщиків³³.

Напевно тому, що дана праця написана жінкою, в ній підмічено те, чого до неї не зафіксували дослідники-чоловіки: Микола Маркевич, Павло Чубинський, Михайло Драгоманов, дописувачі Етнографічних збірників, що видавалися РГТ. Завдяки статті Варвари Щелоковської можна уявити весь спектр використання глиняного посуду в народній культурі харчування українців крайнього сходу Наддніпрянщини. Її аналіз показує, що навіть у прикордонному повіті Харківщини – місці де українські традиції тісно перетиналися з сусідніми російськими, культура харчування, вагомим компонентом якої лишався глиняний посуд, була високо розвинутою. Асортимент використовуваних у ній гончарних виробів був досить широким, мало відрізняючись від західнішого. Використовувався широкий асортимент глиняних посудин: різних форм, розмірів, типів. У яких готували (варили, тушкували, запарювали, скисали продукти харчування), зберігали (відстоювали, охолоджували), подавали страви та напої. Відповідно, українці на межі з сусідньою державою були носіями українських харчових традицій.

На початку ХХ століття цінні відомості для досліджуваної теми навів Микола Сумцов. Він належав до тих вчених, які основну увагу звертали на цілеспрямоване дослідження обрядовості й усної народної творчості. Приміром, весільного обряду. Тож повсякденне використання глиняного посуду для приготування страв і напоїв в часи, коли йому не було альтернативи, для вченого було малоцікавим. Але саме ним зафіксовано такі

³² Там само, С.273.

³³ Там само, С. 277-279, 281-288, 291-296, 300, 303-304.

деталі щодо використання глиняного посуду, на які інші тогоди дослідники не звертали увагу. В статті «Очерки народного быта (Из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии)» він навів міркування про прояви та причини трансформацій асортименту глиняних виробів впродовж останньої чверті XIX – початку XX століття³⁴.

Наприкінці XIX – на початку ХХ століття почали масово з'являтися праці присвячені куховарству, посібники з ведення господарства. Вони виходили в світ з тієї причини, що у вищих верствах стало модним господарці вести самій своє господарство, контролювати кухарів та іншу прислугу. З однієї такої праці, написаної Оленою Молоховець. «Подарок молодым хозяйствам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве» зрозуміло, що в тогоди панській кухні переважав металевий, але під час приготування супів використовувалися і глиняні горщики³⁵.

Праця статиста й етнографа Віктора Василенка «Опыт толкового словаря народной технической терминологии по Полтавской губернии. Отдел I-й, II-й и III-й. Кустарные промыслы, сельское хозяйство и землеведение, народные поговорки и изречения» (1902) енциклопедичного характеру стала першою, в якій витлумачено значення і призначення всіх видів глиняного посуду українців³⁶.

1905 року в часописі «Материяли до українсько-руської етнології» побачила світ стаття Михайла Русова «Ганчарство у с. Опошні, у

³⁴ Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков : Типо-литогр. «Печат. дело», 1902. С. 35, 39, 235-236, 237.

³⁵ Молоховец Е. Подарок молодым хозяйствам, или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. СПб. : Тип. Н. Н. Клобукова, 1901. 1052 с.

³⁶ Василенко В.И. Опыт толкового словаря народной технической терминологии по Полтавской губернии. Отдел I-й, II-й и III-й. Кустарные промыслы, сельское хозяйство и землеведение, народные поговорки и изречения // Труды Харьковского предварительного комитета по устройству XII Археологического съезда. Изданы под редакцией проф. Е. К. Редина. Харьков : Типо-литография «Печатное дело», 1902. Т. 2, ч. I, 2. С. 139-216.

Полтавщині» в якій згадано кілька різновидів глиняного посуду, подано відомості про розповсюдження опішнянських глиняних виробів, згадано про новотвори на то й час у асортименті глиняного посуду³⁷.

У продовж кінця XIX століття продовжувалися публікуватися також окремі згадки про використання глиняних виробів під час опису обрядів³⁸.

На основі обстеження, проведенного в 1911 році М.Іонов висвітлив стан гончарного промислу в Київській губернії, подавши важливу інформацію стосовно досліджуваної теми³⁹.

У праці Олександра Прусевича «Гончарный промысел в Подольской губернии» (1916) окрім опису гончарства вміщено важливі для даної роботи авторські висновки: «в народі живе переконання, що гончарство не може виродитися тому, що «каша і борщ, зварені в емальованому посуді, не будуть мати того смаку, як із глиняного горщика»»⁴⁰. У праці «Санитарно-гигиеническое положение гончарства в Подольской губернии» цього ж автора, звернено увагу на шкідливість свинцевих сполук, що застосовувалися під час виготовлення полив'яного посуду, в процесі використання цього посуду⁴¹.

³⁷ Русов М. Ганчарство у с. Опошні, у Полтавщині // Материяли до українсько-руської етнології. Львів, 1905. Т. 6. С. 53-54, 55-56, 59.

³⁸ Онисько Г. Весілля у Гадяцькому повіті у Полтавщині // Материяли до українсько-руської етнольогії. Виданнє етнографічної комісії за редакцією Хв. Вовка. Т. I. Львів : з друкарні наукового товариства ім. Шевченка під зарядом К. Беднарського, 1899. С. 111-156 ; Калашниковы Г. А. и А. М. Сл. Никольское // Харьковский сборник/ С. 221 ; Шальнева А. Сл. Нищеретова // Харьковский сборник, 1894. С. 128-129 ; Манжура И. И. Сказки, пословицы и т. п., записанные в Екатеринославской и Харьковской губ. – Харьков : Тип. К. Счасни, 1890. С. 159 ; Дневник народных праздников Харьковской губернии // Харьковский сборник : лит.-науч. приложение к «Харьковскому Календарю» на 1887 г. С. 76.

³⁹ Ионов Н. Ф. Гончарный промысел Киевской губернии // Кустарная промышленность в Киевской губернии: итоги анкетного и местного обследования, произведенного Киевской губернской земской управой по поручению Губернского земского собрания. Киев : Тип. насл. К. Круглянского, 1912. С. 1-77.

⁴⁰ Прусевич А. Гончарный промысел в Подольской губернии // Кустарные промыслы Подольской губернии. Киев : Изд. Подол. Губерн. Земской управы, 1916. С. 20.

⁴¹ Прусевич А. Н. Санитарно-гигиеническое положение гончарства в Подольской губернии. Каменец-Подольск : Электр. типо-литогр. Подол. Губерн. правления, 1915. 12 с.

Маловідоме дослідження Марка Грушевського «З життя селян на Чигиринщині» (1914) є цінним для джерелом для аналізу атропоморфності хатньої варистої печі та глиняного посуду, а також архетиповості жіночої поведінки в контексті селянської культури харчування останньої третини XIX – початку ХХ століття⁴².

З праць, що присвячені матеріальній культурі, варто назвати роботу українського вченого Хведора Вовка «Украинский народ в его прошлом и настоящем», один з розділів якої присвячений народній їжі. Це перша спроба типологічного аналізу української їжі, і, крім того, автор звернув увагу на локальні особливості народної поживи. Згадавши глиняні горщики, Хведір Вовк вжив загальнопоширені на той час назви посудин в яких готували борщ і кашу – «борщівники» і «кашники»⁴³.

Піком цього історіографічного періоду стала друга половина 1920-х років, пов’язана з розквітом експедиційної діяльності в наукових і музейних установах Києва. Найбільш вагомі дослідження ролі глиняного посуду було опубліковано жінками, яких більше ніж чоловіків цікавили «жіночі» аспекти господарської діяльності. Наприклад, про причетність жінок до зведення («набиття») варистої печі в Чернігівщині та Полтавщині згадала Людмила Шевченко в статті «Звичаї, зв’язані з закладинами будівлі» (1926)⁴⁴.

Для цього часу визначальним є той факт, що до етнографічних праць, в яких висвітлювалися питання використання глиняного посуду в культурі харчування додалися керамологічні. Зокрема, Марія Фріде в статті «Форма й орнамент посуду з Поділля» (1928)⁴⁵, подала власну типологію глиняних

⁴² Грушевський М. З життя селян на Чигиринщині // Пам’ятки України: історія і культура. 2002. № 2. С. 127-135.

⁴³ Вовк Х. К. Студії з української етнографії та антропології. Київ : Мистецтво, 1995. С. 82.

⁴⁴ Шевченко Л. Звичаї, зв’язані з закладинами будівлі // Первісне громадянство та його пережитки на Україні. Київ, 1926. Вип. 1-2. С. 87-95.

⁴⁵ Фриде М. Гончарство на юге Черниговщины // Материалы по этнографии. Ленінград : издание Государственного Русского музея, 1926. Т. 3. Вып. 1. С. 45-58 ;

виробів Бубнівки, базовану на розробках О.Прусевича. Звернула увагу на видозміни форм і розмірів горщиків до кінця 1920-х років, описала використання посуду в побуті та культурі харчування.

Стаття Лідії Шульгіної «Гончарство в с. Бубнівці на Поділлі» (1929), написана на основі етнографічних «експурсій» дослідниці досі залишається найповнішим описом гончарства даного села. Дослідниця приділила значну увагу формі, розмірам і застосуванню глиняного посуду, намагаючись прослідкувати динаміку їхніх змін. В підрозділах «Дні, коли не можна робити»; «Забобони, зв'язані з виробом посуду»; «Звичаї при купівлі та ті, що стосуються нового посуду» та «Вірування та забобони» подано найдетальніші донині з опублікованих польових матеріалів і, багато в чому унікальні відомості про «магічні» елементи в процесі виготовлення та купівлі глиняного посуду. Лідія Шульгіна єдина серед дослідників, яка згадала створений спеціальним способом посуд для надання йому «магічного» заряду: «прибутні ладушки», «горня з слімаків», «горня на відлів»⁴⁶.

Євгенія Спаська в статті «Глечик з хрестиком: (Етюд з циклу «Чернігівське гончарство»)» (1929) простежила зв'язок звичаю мітити хрестиком глечики з християнським культом – Зборною або Федоровою суботою, згадавши про особливості поводження з глиняним посудом⁴⁷. Дослідниця першою простежила паралелі між сутністю свята, під час якого малювалися хрестики на глечиках і очікуваним від зображення ефектом. У праці «Подорожі по Чернігівщині; уривки з щоденників, pp. 1921-1926, головним чином про гончарство Чернігівське» вміщено окремі згадки про

Фріде М. Форми й орнамент посуду з Поділля // Науковий збірник Ленінградського товариства дослідників української історії, письменства та мови. 1928. Вип. 1. С. 81-92.

⁴⁶ Шульгіна Л. Гончарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 168-169.

⁴⁷ Спаська Є. Глечик з хрестиком: (етюд з циклу «Чернігівське гончарство») // Матеріали до етнології й антропології. Львів : Друк. Наук. т-ва ім. Шевченка, 1929. Т. 21/22, ч. 1. С. 7.

функціональне призначення глиняного посуду⁴⁸. У статті «Орнамент бубнівського посуду» (1929) за матеріалами і технікою декорування місцевого глиняного посуду охарактеризовано його типологію за призначенням⁴⁹.

Деякі відомості про глиняний посуд Київщини першої чверті ХХІ століття вміщено в поодиноких виданнях та статтях 1920-х років, присвячених художнім кустарним промислам і кустарно-промисловій кооперації⁵⁰.

У роботі керамолога Якова Риженка «Форми ганчарних виробів Полтавщини» (1930) окрім аналізу проблем формотворення глиняного посуду, наведено відомості про форми та призначення глиняного «кухля», «миски», «макітри», «горщика», «двійняток», «глека», «тикви», «куманця», «барильця», «чайника». Важливість цієї роботи в її інформативності, наявному переліку асортименту глиняного посуду першої чверті ХХ століття⁵¹.

1931 року в журналі «Матеріали до етнології» було опубліковано статтю Ніни Заглади «Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині», в якій подано розлогу історіографію стосовно народного харчу. Зазначено, що ця тема лише почала систематично досліджуватися. Описуючи харчові припаси, господарське начиння та страви й напої, дослідниця подала доволі розлогі матеріали про способи випробовування глиняного посуду «на добротність» та обробки перед «першим уживанням», місця його зберігання. Описала

⁴⁸ Спаська Є. Подорожі по Чернігівщині; уривки з щоденників, pp. 1921-1926, головним чином про ганчарство Чернігівське / Євгенія Спаська // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник : наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішне, 1995. Кн. 2: За рік 1994. С. 337-373.

⁴⁹ Спаська Є. Орнамент бубнівського посуду // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 202-203.

⁵⁰ Калюжний П. Глина та вироби з неї. Харків : Українкустарспілка, 1929. С. 3.

⁵¹ Риженко Я. Форми ганчарних виробів Полтавщини // Науковий збірник Харківської науково-дослідної катедри історії української культури імені академіка Д. І. Багалія. 1930. Т. 9. Вип. 2. С. 22-42.

хатню варисту піч, у якій готували страви в горщиках та подала кілька рецептів (лободянка та кваша), «стародавній вид глиняного посуду» – «поросятник»⁵². Описуючи молочні припаси, дослідницею подано матеріали про способи використання глиняних глеків та макітер. Подано перелік всіх різновидів глиняного посуду, зазначивши про його призначення, а також гігієну посуду, перерахувала страви бідних і багатих⁵³.

Незважаючи на вищевказані здобутки, народна культура харчування українців і місце в ній глиняного посуду навіть упродовж даного періоду для окремих осередків не були ґрунтовно вивченими. На думку Ніни Заглади все, зроблене етнографічною науковою до початку 1930-х років, аж ніяк не могло дати достатніх уявлень про народне харчування населення широких теренів України. Вона закликала потреба налагодити систематичні досліди, котрі б спиралися на наукові методи, стає перед нами на всю широчінь цих важливих завдань, що висуває перед нами не тільки наука, але й сучасне життя⁵⁴. Але ці прагнення реалізувати не вдалося, оскільки даний етап історіографії закінчився внаслідок згортання українізації та початку репресій сталінського режиму щодо її активних діячів.

Новий етап вивчення локальних особливостей матеріальної і духовної культури українців, що характеризується подальшим нагромадженням фактологічних матеріалів та спробами його наукової інтерпретації, розпочався у повоєнні роки. В охоплений 1950–1980-ми роками третій період публікацій стосовно досліджуваної теми, глиняний посуд в контексті культури харчування побіжно характеризували мистецтвознавці, етнографи та філологи. Мистецтвознавці здебільшого аналізували форми виробів, етнографи дещо більше приділяли уваги призначенню. Філологи основну увагу звертали на етимологію назв глиняного посуду.

⁵² Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріяли до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 97, 100, 103, 105, 120-121.

⁵³ Там само, С. 84, 85, 90, 120-121, 133, 135.

⁵⁴ Там само, С. С.84, 85, 90.

Наприклад, 1952 року побачила світ монографія мистецтвознавця Євгенії Дмитрієвої «Мистецтво Опішні», де окрім коротких описів різновидів опішнянського глиняного посуду, його декорування, містяться згадки і про способи його використання, обґрунтування доцільності тієї чи іншої форми. Видання доповнене ілюстраціями, що значно розширює уявлення про деякі різновиди опішнянського глиняного посуду від кінця XIX – першої половини ХХ століття⁵⁵.

Мистецтвознавець і етнограф Катерина Матейко у розділі «Виготовлення гончарного посуду та його побутове застосування» монографії «Народна кераміка західних областей Української РСР» (1959) проаналізувала форми глиняного посуду, пояснюючи відносну їх стійкість тим, що вони вміло і доцільно застосовані, не потребували змін. Виводить генетику походження форм посуду, звертає увагу на композиційні та художньо-технологічні риси народної кераміки окремих районів, у тому числі Полтавщини, Київщини, Чернігівщини, Поділля. Важливий внесок праці вченої в тому, що в науковий обіг уведено термінологічний словник. Подала власну типологію глиняних виробів західних областей УРСР, наводячи паралелі з глиняними виробами Наддніпрянщини, зокрема Опішні⁵⁶. За монографією мистецтвознавця Бориса Бутник-Сіверський «Українське радянське народне мистецтво» можна прослідкувати трансформації форм і декору вжиткового та декоративного посуду⁵⁷.

Львівський керамолог Юрій Лашук у публікації «Історичні проблеми в народній кераміці Наддніпрянщини» виділив кераміку Наддніпрянщини в окрему самостійну групу, дослідив час появи та еволюцію деяких форм

⁵⁵ Дмитрієва Є.М. Мистецтво Опішні. Київ : Вид-во Академії архітектури Української РСР, 1952. С. 10-16, 26.

⁵⁶ Матейко К. І. Народна кераміка західних областей Української РСР XIX–XX ст.. Київ : Вид-во АН УРСР, 1959. С. 27-63.

⁵⁷ Бутник-Сіверський Б. Українське радянське народне мистецтво. Київ : Наук. думка, 1966. С. 81-87.

наддніпрянського посуду⁵⁸. У докторській дисертації «Українська народна кераміка XIX–XX ст.» (1969) ним проаналізовано особливості глиняного посуду різних регіонів України, зокрема Наддніпрянщини⁵⁹.

У працях Лесі Данченко «Народна кераміка Наддніпрянщини» (1969 р.)⁶⁰, «Народна кераміка Середнього Подніпров'я» (1974 р.)⁶¹, вміщено матеріали стосовно локальних назв, опису форм, декору, призначення глиняного посуду досліджуваних нею регіонів. В монографії «Народна кераміка Наддніпрянщини» (1969 р.) дослідниця звернула увагу на особливості форм та декору переважно мальованого, полив'янного глиняного посуду, зокрема мисок, виготовлених гончарями Дибинців, Гнильця, Головківки. Описала глечики Обухова, зробивши історичні екскурси в минуле, шукаючи аналогій. Акцентувала увагу на простому не полив'яному посуді, виготовленому гончарями міста Канів (Черкащина), проаналізувавши форми тамтешніх горщиків, зробивши висновки, що зміни пов'язані з технологією виготовлення посуду⁶².

У роботі «Народна кераміка Середнього Подніпров'я» дослідницею проаналізовано форми наддніпрянського посуду, виділено дві їх групи: київську (північну) і черкаську (південну). Описано особливості посуду виокремлених груп. Виявлено локальні відмінності у формах мисок і кухонного посуду. Зроблено спробу з'ясувати різницю у формах на основі найстійкіших його рис, ознак, які визначають силует виробу: округлість чи конічність нижньої частини тулуба, рівень розміщення найбільшого діаметра

⁵⁸ 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.

⁵⁹ Лашук Ю. П. Українська народна кераміка XIX –XX ст. : дис. на здобуття наукового ступеня доктора мистецтвознавства. Львів, 1969 // Національний музей-заповідник українського гончарства у Опішному, Національний архів українського гончарства. Ф. 1-2. Од. зб.16/1. 633 арк.

⁶⁰ Данченко Л. Народна кераміка Наддніпрянщини. Київ : Мистецтво, 1969. 140 с.

⁶¹ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. 190 с.

⁶² Данченко Л. Народна кераміка Наддніпрянщини. Київ : Мистецтво, 1969. 140 с.

горщиків, спосіб переходу плечей у шийку, наявність чітко відокремленої шийки в глечиків, у мисок – відношення діаметра денця до висоти та профіль стінок і особливо конфігурація верхньої частини⁶³. У розділі «Кераміка XIX–XX ст. Сільське гончарство» Леся Данченко подала відомості про традиційний асортимент посуду, технологію його виготовлення, проаналізувала причини модифікацій асортименту, описала призначення глиняних «макітер», «горщиків», «ринок», «поросятників», «гусятників», «рибників», «дійничок», «мисок», «полумисків», «салатників» («салятирок»), «полив’яних глечиків», «тиквачів», «чайників», «слоїв», «сільничок», фігурного посуду⁶⁴. У наступному розділі нею розглянуте гончарство найбільших гончарних осередків Наддніпрянщини сіл Сунки, Дибинці, Гнильця, Василькова (Київщина) та прилеглих до нього сіл; Канева (Черкащина), Головківки, Цвітного (Кіровоградщина), подаючи інформацію про асортимент, форми, декор, місця збуту, виготовленого місцевими гончарями посуду⁶⁵. Важливим для наукового аналізу є поданий в книзі ілюстративний ряд.

Варто відзначити діяльність у царині народної культури харчування українського етнографа Лідії Артюх, яка опублікувала ряд праць, у яких різноаспектно досліджено народну їжу⁶⁶. Грунтовною працею вченої є книга

⁶³ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. С. 11.

⁶⁴ Там само, С.48-91.

⁶⁵ Там само, С. 93-178.

⁶⁶ Артюх Л. До історії напоїв у харчовій культурі українців // Народна творчість та етнографія. 2006. № 5. С. 41-50 ; Артюх Л. До історії напоїв у харчовій культурі українців // Нар. творчість та етнографія. 2006. № 5. С. 41–50 ; Артюх Л. З історії народної кухні. Великий піст. Молочні страви // Неопалима купина. 1995. № 1/2. С. 3-5 ; Артюх Л. З історії народної кухні. Картопля. Борщ // Неопалима купина. 1995. № 5/6. С. 32-33 ; Артюх Л. З історії народної кухні. Мандрики. Шулики. Сластьони. Пундики // Неопалима купина. 1993. № 2. С. 23-27 ; Артюх Л. Україна у Європі. Етнокультурні паралелі (на матеріалах народного харчування) // Народознавчі зошити. 2014. № 2. С. 29–38 ; Артюх Л. Ф. Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України. Київ : Наук. думка, 1982. 112 с. ; Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія : (іст.-етнogr. дослідж.) : [монографія]. Київ : Наук. думка, 1977.156 с.

«Українська народна кулінарія», в якій здійснено спробу описати і 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 етапі⁶⁷. У статті Лідії Артюх «До історії напоїв у харчовій культурі українців» висвітлено особливості виготовлення безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв, які відіграють значну роль у системі народного харчування, а також етикетні норми їх споживання.⁶⁸ Але глиняний посуд в народній культурі харчування українців, в якому ці напої готувалися і подавалися, не став темою дослідження науковця.

Четвертий період (1990–2000-і роки) дослідження теми характеризується появою комплексних аналітичних праць. Він розпочався 1993 року з виходом у світ монографії керамолога Олеся Пошивайла «Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна». У ній зібрано більшість опублікованих відомостей, доповнених власними польовими записами, охарактеризовано окремі аспекти купівлі, підготовки до використання, правил приготування страв і зберігання глиняного посуду на території Лівобережної України, елементи обрядовості, пов’язані з ним⁶⁹. Праця містить чи не найбільший масив інформації щодо функціонального призначення глиняного посуду, аналіз його форм, в деяких випадках етимологію назв, символічну роль посуду, традиційні правила поводження з ним та використання в родинній і календарній обрядовості. На підставі опрацьованих джерел та літератури – переважно опублікованих записів етнографів та народознавців першої половини XIX – другої половини ХХ століття, а також власних польових досліджень, здійснених в останній чверті

⁶⁷ Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія : (іст.-етногр. дослідж.) : монографія Київ : Наук. думка, 1977. 156 с.

⁶⁸ Артюх Л. До історії напоїв у харчовій культурі українців // Народна творчість та етнографія. 2006. № 5. С. 41-50.

⁶⁹ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 229-246.

ХХ століття, автор подав власне бачення буття глиняного посуду в другій половині XIX – XX століть. Зокрема ролі обрядодій «над» і «з» глиняним посудом, в процесі купівлі і уведення його в господарство. Згадав про «магічну» силу сіна (соломи), що потрапляла в середину посудини під час його транспортування і виявлених при купівлі; «магічні» маніпуляції з новим, вже купленим глиняним посудом⁷⁰. Навів приклади «магічних дій» з глиняним посудом, пов’язаним із молочним господарством. Зробив висновки, що горщики та глечики були атрибутами відьомських чарів; хрещик на глечиках оберігав від псування молока відьмами, тобто був елементом охоронної магії; пуп-відросток на дні глечика зсередини, зроблений гончарем – це джерело постійного прибування молока в глечику, гарантія його збереження і невичерпності⁷¹.

Дослідник, використавши праці Варвари Щелоковської, Лідії Шульгіної, Євгенії Спаської та інших, і опираючись на власні уявлення, породив концепцію «магічності» в тлумаченні функцій та правил поводження з глиняним посудом. Багато в чому можна погодитись, окрім гіперболізації окремих висновків. Згодом, у ХXI столітті ця праця стала однією з головних для представників новоствореної науки керамологія, які деталізують і розвивають започатковані в ній напрямки. Загалом, вихід монографії керамолога Олеся Пошивайла «Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна» став знаковою подією в українській керамології⁷².

Того ж року дослідником було опубліковано «Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина)» (1993 р.), написаний, здебільшого на основі праці Віктора Василенка «Опыт

⁷⁰ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 230-231, 232.

⁷¹ Там само, С. 266-267, 270-271, 275.

⁷² Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. 408 с.

толкового словаря народной технической терминологии по Полтавской губернии»⁷³, в якому наведено короткі відомості щодо призначення більшості різновидів глиняного посуду⁷⁴.

Матеріали «Етнографії українського гончарства: Лівобережна Україна» в подальшому було широко використано в науковій розвідці опішнянського керамолога Віктора Міщанина «Північна група малих осередків гончарства Опішнянського гончарного району (друга половина XIX – XX століття)» (2005 р.)⁷⁵. У ній є згадки про використання різних видів глиняного посуду для приготування страв. Переважно на основі власних польових досліджень у підрозділі «Асортимент глиняних виробів» дослідник побіжно описав призначення глиняних «горщиків», «мисок», «макітер», «ринок», «чашок», «кухлів», «носаток», «тиков», «баклаг», «барилець», «чайників», «тазиків для випікання пасок», «слойків», «куманців»⁷⁶. Особливий інтерес в цій даній студії становлять уведені в науковий обіг фото атрибутованого глиняного посуду виготовленого переважно гончарями Старих Млинів, Малих Будищ, Хижняківки, Лазьків, більшість яких опубліковано вперше⁷⁷.

У дисертації мистецтвознавця Олени Клименко «Народна кераміка Опішні (до проблеми традицій та інновацій в народних художніх промислах)» (1995), присвячену особливостям розвитку художніх традицій Опішні, зібрано відомості про форми і види глиняного посуду⁷⁸. У багатьох

⁷³ Василенко В.И. Опыт толкового словаря народной технической терминологии по Полтавской губернии. Отдел I-й, II-й и III-й. Кустарные промыслы, сельское хозяйство и землеведение, народные поговорки и изречения // Труды Харьковского предварительного комитета по устройству XII Археологического съезда. Изданы под редакцией проф. Е. К. Редина. Харьков : Типо-литография «Печатное дело», 1902. Т. 2, ч. 1, 2. С. 139-216.

⁷⁴ Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. 280 с.

⁷⁵ Міщанин В. Північна група малих осередків гончарства Опішненського гончарного району (друга половина XIX–XX століття). Опішне : Укр. Народознавство, 2005. 304 с.

⁷⁶ Там само, С. 210-244.

⁷⁷ Там само, С. 211-240.

⁷⁸ Клименко О. О. Народна кераміка Опішні (до проблеми традицій та інновацій в народних художніх промислах) : дис. на здобуття наукового ступеня кандидата

публікаціях дослідниця торкалася теми глиняного посуду як елемента культури харчування. Зокрема, в статті «Українська мальована миска» вміщено різnobічний матеріал про регіональні відмінності мисок, глибокий аналіз орнаментальних композицій, окремих фрагментів декору⁷⁹.

Українську димлену кераміку вперше комплексно досліджено в дисертації та монографії львівського мистецтвознавця Романи Мотиль «Українська димлена кераміка XIX–XX століть (типологія, художні особливості)» (2000), «Українська димлена кераміка XIX – початку XXI ст.: Історія. Типологія. Художні особливості» (2011)⁸⁰. Основна увага авторки зосередилася на історичному розвиткові цього виду керамічного виробництва, технологічних особливостях його виготовлення та декору, розроблено авторську типологію.

Значну увагу дослідженю назв глиняного посуду приділено українськими лінгвістами, які працювали і працюють переважно із «живим» етнографічним матеріалом. Зокрема в праці «Назви посуду гончарного промислу Полтавщини» Марії Кривчанської, окрім етимології слів, охарактеризовано функціональне призначення посуду, зібрано унікальний етнографічний матеріал у таких гончарних осередках Полтавщини: Опішня (Зіньківський р-н), Хомутець (Миргородський р-н), Комишня, Постав-Муки (Чорнухинський р-н), Білики (Кобеляцький р-н)⁸¹. Ця студія є солідним науковим дослідженням та неоціненим інформативним джерелом для етнологів.

мистецтвознавства. Київ : Інститут мистецтвознавства, фольклористики та етнології імені Максима Рильського НАН України, 1995. 342 арк.

⁷⁹ Клименко О. Українська мальована миска // Народне мистецтво. 2008. № 3/4. С. 28-33.

⁸⁰ Мотиль Р. Українська димлена кераміка XIX – початку XXI ст.: Історія. Типологія. Художні особливості. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2011. 208 с.

⁸¹ Кривчанська М. Ф. Назви посуду гончарного промислу Полтавщини // Полтавсько-київський діалект – основа української національної мови. Київ : Вид-во АН УРСР, 1954. С. 115-129.

Стаття мистецтвознавця Остапа Ханка «Великобудищанський осередок гончарювання» (2002) заслуговує на окремі коментарі⁸². Це перше монографічне дослідження одного з гончарних центрів Полтавщини – села Великі Будища, в якій ґрунтовно розглянуто залежність форми глиняного посуду від його призначення. Проаналізовані гончарні вироби дали змогу уточнити старі і нагромадити масу нових даних з технології великобудищанського промислу. Автор прослідкував залежність використуваної формувальної маси від типу виробів, які з неї виготовляли. Вперше до наукового обігу увів детальний опис перебігу деяких виробничих процесів, які досі не описувалися. Новаторський детальний аналіз дизайну глиняного посуду, зокрема тикви, миски та макітри, окремих його деталей, не лише продемонстрував наскільки він є складним, але й підтверджив, що кожна деталь, кожна зміна форми гончарського виробу призначена для обслуговування однієї чи кількох функцій, а його загальна форма визначається основною функцією. Автор навів переконливі факти того, що «в українських народних ужиткових виробах конструкція визначається функціями предмету»⁸³.

З 2004 року почали виходити в світ статті авторки, в яких головну увагу було звернено на способи підготовки до використання нового глиняного посуду, обрядовий глиняний посуд, технологію приготування та подачі до столі страв у глиняному посуді⁸⁴. 2017 року дисертантою було

⁸² Ханко О. Великобудищанський осередок гончарювання // Українська керамологія: Національний науковий щорічник. 2002 / За редакцією доктора історичних наук Олеся Пошивайла. Опішня : Українське Народознавство, 2002. Кн. 2. С. 218-241.

⁸³ Ханко О. Великобудищанський осередок гончарювання // Українська керамологія: Національний науковий щорічник. 2002 / За редакцією доктора історичних наук Олеся Пошивайла. Опішня : Українське Народознавство, 2002. Кн. 2. С. 223.

⁸⁴ Щербань О. Нотатки про традиційні правила поводження з новим глиняним посудом // Український керамологічний журнал. 2004. № 4 (14). С. 91-94 ; Щербань О. Посуд в «Енеїді» Івана Котляревського // Нові дослідження пам'яток козацької доби в Україні : зб. матеріалів XVII Всеукр. наук.-практ. конф. Харків, 2007. Вип. 16. С. 155-158 ; Щербань О. Потрави з полив'яних мисок // Зоря Полтавщини. 2006. 1 берез. С. 3 ; Щербань О. В. Глиняний горщик у культурі харчування українців (кінець XIX – перша

опубліковано першу спеціалізовану монографію, що стосувалася даної теми⁸⁵.

Найбільш активним дослідником символізму гончарних виробів у культурі слов'ян, місця і ролі гончарства в їх міфологічному світогляді став філолог Костянтин Рахно. Здебільшого використовуючи наведені Олесем Пошивайлом матеріали, дещо розширивши їх включенням інших джерел, в тому числі – зарубіжних, він спеціально досліджував проблеми, порушені попередниками, присвятивши їм кілька публікацій⁸⁶. Дослідника приваблює

половина ХХ століття) // Керамика: наука и жизнь. Київ, 2011. № 1 (11). С. 54-67 ; Щербань О. В. Народна «магія» у виготовленні та побутовому використанні глиняного посуду Наддніпрянщини (кінець XIX – перша половина ХХ століття) // Народознавчі зошити. 2015. № 1 (121). С. 195-205 ; Щербань О. Глиняний посуд у традиційній культурі харчування українців через призму дослідження Варвари Щелоковської // Народна творчість та етнологія. 2014. № 5. С. 29-36 ; Щербань О. Глиняний посуд через призму наукових студій Миколи Федоровича Сумцова // Народознавчі зошити. 2016. № 1. С. 99–104 ; Щербань О. Унікальна слобідська весільна глиняна посудина – «рюмки-трійчатки» // Народознавчі зошити. 2015. № 4 (124). С. 984-987 ; Щербань О. Форми і призначення глиняних друшляків у культурі харчування українців // Народна творчість та етнографія. 2013. № 5. С. 101–107 ; Щербань О. Глиняний друшляк у культурі харчування українців: форма і призначення // Народознавчі зошити. 2013. № 6 (114). С. 1033-1039 ; Щербань О. Глиняний посуд Наддніпрянщини і технологія приготування страв у варистій печі (XIX–XX століття) // Наукові Зошити історичного факультету Львівського національного університету: зб. наук. пр. Львів, 2016. Вип. 17. С. 124-134 ; Щербань А., Щербань О. Про виготовлення глиняного посуду в Каневі // Український керамологічний журнал. 2004. № 4 (14). С. 27-38 ; Щербань О. Сьогодення у призмі традиційної культури харчування мешканців Наддніпрянської України в кінці XIX – на початку ХХ століття // Народна творчість та етнологія. 2017. № 1. С. 42-48 ; Щербань О. Горщики «на оказію» в українській традиційній культурі харчування // Народознавчі Зошити. 2017. № 4. С. 843-845 ; Щербань О. Українсько-середньоазійські паралелі щодо використання глиняного посуду в народній культурі харчування // Народознавчі Зошити. 2017. № 2. С. 391-394 ; Щербань О. Народна технологія приготування поживи у глиняному посуді (XIX – XX століття) // Народознавчі Зошити. 2017. № 3. С. 677-684.

⁸⁵ Щербань О. В. Глиняний посуд в народній культурі харчування українців Наддніпрянщини (друга половина XIX – початок ХХІ століття) : монографія. Харків : Вид. Олександр Савчук, 2017. 272 с.

⁸⁶ Рахно К. Ю. Магический символ на кувшине для молока украинцев Сибири // Сибирский субэтнос : культура, традиции, ментальность : материалы VI Всерос. с междунар. участием науч.-практ. интернет-конф. Красноярск, 2010. С. 117-131 ; Рахно К. Ю. Разрушенные печи как способ вызывания дождя украинцев // Сибирский субэтнос: культура, традиции, ментальность : материалы V Всерос. науч.-практ. интернет-конф. на сайте sib-subetnos.narod.ru, 15 янв. – 15 мая 2009 г. / Краснояр. гос. пед. ун-т им. В. П. Астафьева. Красноярск, 2009. С. 266–271 ; Рахно К. Купівля молочного посуду як вияв жіночої господарчої магії // Етнічна історія народів Європи : зб. наук. пр. / Київ.

саме магічний та міфологічний аспекти дій, пов'язаних із глиняним посудом. Відповідно до його концепції, ці дії відбивають сакралізований статус гончаря. Костянтин Рахно значною мірою абсолютизує цей статус, а його поглиблені екскурси з визначення семантики та поширення окремих аспектів досліджуваної теми досить часто дискусійні.

Вперше прослідкував історію розповсюдження хрестоподібних знаків на посуді Лівобережної України від найдавніших часів до кінця XIX століття, подавши власне бачення їхньої семантики, залучивши записи етнографів першої третини ХХ століття Анатолій Щербань у праці «Хрестоподібні знаки на традиційній кераміці Лівобережної України: історія й семантика» (2014)⁸⁷. Вчений дійшов висновку про те, що ці знаки на досліджуваній території використовувалися епізодично, в різні проміжки історії гончарства. Очевидно, під впливами зовні. Найімовірніше, вони виконували оберегову функцію.

Таким чином, питання використання глиняного посуду в культурі харчування мешканців Наддніпрянщини висвітлюються науковцями більш ніж півтора століття, з часів зародження української етнографії. Публікаційна активність дослідників у межах даного напрямку наукових студій розвивалася нерівномірно, залежачи від змін соціокультурної ситуації. Внаслідок аналізу опублікованих матеріалів вдалося виокремити чотири періоди розвитку наукової думки. Доведено, що досі бракує узагальнюючих наукових праць, присвячених вивченю глиняного посуду в культурі

нац. ун-т ім. Тараса Шевченка. Київ, 2011. Вип. 34. С. 84–88 ; Рахно К. Ю. Горщик і горщиця : феноменологічний вияв метафізики статі // Сіверянський літопис. 2011. № 4. С. 76–84.

⁸⁷ Щербань А. Л. Хрестоподібні знаки на традиційній кераміці Лівобережної України: історія й семантика // Культура України : зб. наук. пр. / Харків. держ. акад. культури. Харків, 2014. Вип. 46. С. 83–90.

харчування українців Наддніпрянщини XIX – початку ХХІ століття в цілому та окремих її мікрорегіонів.

1.2. Джерела

Робота написана на основі широкого кола опублікованих джерел і матеріалів, одержаних дисертанткою під час польових етнографічних студій в Наддніпрянщині й досліджень у стаціонарних умовах (архіви та музейні фонди) впродовж 2003–2017 років. За типом носія і способом передачі інформації вони поділяються на: словесні (усні та письмові), речові та образотворчі.

До першої групи відносяться польові матеріали етнографічних експедицій, архівні та опубліковані історико-етнографічні, керамологічні, археологічні, статистичні, мистецтвознавчі, лінгвістичні матеріали і наукові студії українських і зарубіжних вчених XIX – початку ХХІ століть, які містять фактографічні відомості про народну традиційно-побутову культуру українців, зокрема культуру харчування. В тому числі, звукові, джерела мемуарного (спогади старожилів, гончарів) та документального характеру віднайдені у фондах архівних установ України (Національному архіві українського гончарства Національного музею-заповідника українського гончарства в Опішні, архіві Інституту мистецтвознавства, фольклористики, мистецтвознавства та етнології імені М.Т. Рильського).

У результаті дослідницької роботи зібрано й систематизовано матеріали, спогади старожилів, що дозволили відтворити і охарактеризувати трансформації глиняного посуду в культурі харчування українців Наддніпрянщини й виявити регіональні закономірності та особливості їх використання впродовж з кінця XIX–XX століть.

Усього було опитано близько чотирьохсот респондентів, серед яких – 300 – безпосередньо користувачі посудом; понад сто – гончарі і причетні до гончарного виробництва, близько п'ятдесяти – люди, що безпосередньо не використовували глиняне начиння, але пам'ятають як це робили їх мами чи бабусі. Найбільш інформативні розповіді подано в Додатах. Одночасно проводилося фотографування, збирання виробів і документів.

У якості теоретично-методичних джерел використовувалися наукові публікації Степана Павлюка, Василя Шейко, Лідії Артюх, Варвари Щелоковської, Лідії Шульгіної, Євгенії Спаської, Ніни Заглади.

Група літературних джерел включає літературні твори зі значним масивом етнографічної інформації. Зокрема видатних літераторів Григорія Квітки-Основ'яненка, Івана Котляревського, Івана Нечуя-Левицького, Миколи Гоголя.

Опубліковані словесні джерела містяться в статтях і в книгах науковців та популяризаторів культурної спадщини українського народу. Спочатку це були окремі згадки про використання глиняного посуду в обрядах. Пізніше – описах рецептурного характеру народної кулінарії. Зокрема, відомості наведені в працях Миколи Маркевича й Павла Чубинського вважаємо одним із важливих джерел для загальної характеристики застосування глиняного посуду в культурі харчування українців 1850-х – 1870-х років.Хоча і з певними застереженнями. Зокрема, народознавці назвали не всі різновиди використованого глиняного посуду. Не зрозуміло з яких населених пунктів регіону взято наведену ними інформацію⁸⁸. Важливим джерелом для характеристики глиняного посуду останньої чверті XIX століття Харківщини є праці О.Твердохлебова «Гончарный промысел в Ахтырском уезде в 1881 году» та О. Соколовського «Гончары в Купянском уезде в 1880 году» (1883); з Полтавщини – І.Зарецького «Гончарный промысел в Полтавской губернии» (1894)⁸⁹. Але згадані дослідники лише побіжно торкалися аспекту використання його в культурі харчування.

⁸⁸ Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. Киев : Тип. И. и А. Давиденко, 1860. 174 с. ; Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским русским географическим обществом. Юго-Западный отдел. Т. 1. СПб. : Тип. В. Безобразова, 1872. 468 с. ; Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским русским географическим обществом. Юго-Западный отдел. Т. 2. СПб. : Тип. В. Безобразова, 1878. 248 с. ; Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским русским географическим обществом. Юго-Западный отдел. Т. 7. Вып. 2. СПб. : Тип. В. Безобразова, 1877. 278 с.

⁸⁹ Твердохлебов А. Гончарный промысел в Ахтырском уезде в 1881 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. правления : Тип. окруж. штаба, 1885. Вып. 3. 52 с. ; Соколовский Л. Гончары в Купянском уезде в 1880 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1883. Вып. 2. С. 33-57 ; Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава : Типо-литогр. Л. Фришберга, 1894. 3 нен., II, 126, XXIII, VI, 11 с.

Одним із найважливіших джерел для вивчення культури харчування українців Наддніпрянщини кінця XIX століття є праця Варвари Щелоковської «Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами». В основі цього дослідження – матеріали, зібрани в Куп'янському повіті зі слів селянок Марфи Столяревської, Параски Тур, Лукерії Солодкої та інших⁹⁰.

Відомості щодо глиняного посуду мешканців іншої частини Слобожанщини містяться в працях Миколи Сумцова. Зокрема, в «Очерках народного быта (Из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии)» (1902)⁹¹.

Описуючи стан гончарства в Охтирському повіті, Микола Сумцов звернув увагу на рідкісні обрядові вироби, зокрема весільні графини з левами й «рюмки-трійчатки», описав зміни в асортименті посуду⁹². Згадав і описав «відкупну» кубишику з Мерефи, експоновану на Харківській сільсько-гospодарській виставці 1880 року. Першим звернув увагу на писання гончарями (колишньої Харківської губернії, нині область) хрестиків на глиняних глечиках. Опублікував дуже важливі дані щодо творів межиріцького гончаря-новатора Федора Падалки⁹³. Цікаві відомості про виготовлення, форми та продаж у Слобожанщині куманців Микола Сумцов опублікував у статті «Культурные переживания», опублікованій 1889 року⁹⁴.

⁹⁰ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 268.

⁹¹ Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков : Типо-литогр. «Печат. дело», 1902. 57 с.

⁹² Там само. С. 39.

⁹³ Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков : Типо-литогр. «Печат. дело», 1902, С.35-36, 38, 39; 235-236, 237.

⁹⁴ Там само, С. 44-46.

До речових – глиняний посуд із музейних колекцій України та зібраний під час польових експедицій автора даного дослідження. Важливими є речові матеріали – глиняний посуд, зібраний в польових експедиціях автора. Це понад 100 одиниць посуду, більшість з яких передано на постійне зберігання в Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішні.

Близько 2000 предметів було опрацьовано із музейних колекцій України. Уточнено атрибуцію близько сто з них, що нині зберігаються у фондових музейних колекціях Лозівського краєзнавчого музею, Музею етнографії та художнього промислу Інституту народознавства НАН України (Львів), Національного музею українського народного декоративного мистецтва (Київ), Полтавського краєзнавчого музею імені Василя Кричевського, Сумського краєзнавчого музею, Харківського історичного музею імені Миколи Сумцова, Харківського художнього музею, Чернігівського обласного історичного музею ім. В.В. Тарнавського, приватних музеях та збірках України. На жаль, більший масив глиняного посуду досі лишається не атрибутованим.

Образотворчі джерела поділяються на статичні (фотографії, листівки та малюнки) і рухливі (кіноматеріали, відеоматеріали). Репродукційна інформація з зображеннями глиняного посуду відома для території Наддніпрянщини з початку 1880-х років, коли побачив світ альбом «Мотивы малороссийского орнамента гончарного производства»⁹⁵, у якому під час зображення основних різновидів орнаментів глиняного посуду Опішного було умовно передано форми окремих посудин. Пізніше зображення посуду містилися в статтях, монографіях, альбомах. Відзначимо альбом «Украинское народное творчество. Серия VI: Гончарные изделия. Выпуск I-ый: Типы украинской гончарной посуды», в якому опубліковано основні форми гончарного посуду початку ХХ століття. Зокрема з Опішні та Великих Будищ (Полтавщина). У ньому є посудини, і пояснення для чого саме вони

⁹⁵ Мотивы малороссийского орнамента гончарных изделий. Полтава : Издание Полтавского Губернского Земства, 1882. 2 с., XXI табл.

використовувалися (горщик з покришкою для варіння їжі, для каші, для смаження вергунів, носатка для зберігання олії)⁹⁶. Вінцем подібних публікацій є альбомно-монографічне видання 2010 року «Опішнянська мальована миска другої половини XIX – початку ХХ століття (у зібранні Російського етнографічного музею в Санкт-Петербурзі)»⁹⁷. Завдяки цьому, опублікованому під орудою Олеся Пошивайла виданню, є можливість повністю проаналізувати глиняні миски Опішні другої половини XIX – початку ХХ століття з колекції Російського етнографічного музею.

Важливим образотворчим джерелом є поштові листівки початку ХХ століття, на яких зображені сцени з народного побуту та картини художників. Виокремлено такі групи листівок (додаток В. 5), на яких глиняний посуд, фігурує в контексті культури харчування. Відзначимо, що серед них не знайдено жодної, де б зображалася найбільш важливі його повсякденні функції – приготування страв і напоїв у варистій печі та їх споживання за столом у хаті. Серед наявних виокремлено такі групи як:

- Вибір і купівля глиняного посуду. На них зображені покупців (виключно жінок) та продавців (жінок і чоловіків). Вибрані фотографами ракурси дозволяють окреслити асортимент виробів, що продаються та способи його презентації продавцями.

- Перенесення купленого посуду додому. До цієї групи віднесено листівку з зображенням молодиці, яка тримає поперед себе в одній руці невеликий горщик, іншій – черевики. Позаду – кошик. Аналіз зображення доповнює різноманітні текстові матеріали, отримані під час польових експедицій та опубліковані.

⁹⁶ Украинское народное творчество. Серия VI. Гончарные изделия. Выпуск 1-ый. Типы украинской гончарной посуды. Полтава : Издание кустарного склада Полтавского губернского земства, 1913. 29 с.

⁹⁷ Пошивайло О. Опішнянська мальована миска другої половини XIX – початку ХХ століття (у зібранні Російського етнографічного музею в Санкт-Петербурзі). Опішнє: Українське Народознавство, 2010. 632 с.

- Приготування та споживання страв у полі. Перша листівка зображає процес варіння страв у трьох горщиках на відкритому вогнищі. Дане унікальне фото дозволяє конкретизувати технологічні моменти використання посудин великих розмірів для варіння харчів поза межами варистої печі. Друга – підтверджує наведені в публікаціях відомості про культуру споживання їжі з глиняного посуду в польових умовах.

- Споживання їжі надворі вдома та винесення її з погреба.
- Перенесення сипучих та рідких продуктів. Цінним, не зафікованим у інших видах джерел є зображення молодиці, котра несе молочні продукти в дванадцятьох глечиках водночас.
- Розвішування глечиків для висихання.

Упродовж 1940-х – 2006 років було захищено сорок три дисертації керамологічної проблематики⁹⁸, частина з яких теж є важливим джерелом для вивчення теми.

Отже, одним з головних джерел інформації про використання глиняного посуду в культурі харчування українських селян Наддніпрянщини є відомості, зібрані під час польових етнографічних експедицій – опубліковані упродовж останньої третини XIX – першої третини ХХ століття та зібрані дисертанткою у польових і стаціонарних (архіви, бібліотеки, музеїйні фонди) умовах упродовж 2003–2017 років. Найбільш інформативними є записи, опубліковані П. Чубинським (1872, 1877, 1878), В. Щелоковською (1899), Є. Спаською (1929), Л. Шульгіною (1929) та Н. Загладою (1931). Іншим джерелом є самі глиняні вироби, опрацьовані безпосередньо в колекціях музеїв України та за публікаціями в альбомних

⁹⁸Пошивайло О. Українська академічна керамологія ХХІ сторіччя: теорія, історія, сучасний ужинок, майбутній поступ. Кн. 1. (2001-2005). Опішня : Укр. Народознавство, 2007. С. 189.

виданнях. Додатковими джерелами є образотворчі матеріали (поштові листівки та картини художників) і літературні твори.

1.3. Методологія й методи дослідження

Глиняний посуд, як об'єкт культури харчування вивчається етнологами, археологами, істориками, антропологами, керамологами. Під час його студіювання можуть використовуватися методи соціології, культурології, психології, мистецтвознавства, семіотики, мовознавства.

Нині вивчення будь-якої наукової проблеми потребує застосування міждисциплінарних підходів. Тому дисерантка послуговується методологічними здобутками представників більшості зі згаданих вище наук. Залучення широкого кола джерел, характер фактичних матеріалів, наявний предметний ресурс, вимагали використання системного підходу до їх вивчення. Здатність бачити ситуацію в цілісності і взаємозв'язку її складових є найважливішим, дійсно необхідним способом надбання необхідних знань і ліквідації розриву між знаннями як абстрактним узагальненням і реальними умовами існування людей⁹⁹.

У роботі застосовано комплекс загальнонаукових, спеціальнонаукових, конкретно-проблемних методів. Методологічною основою дослідження стали загальнонаукові принципи аналізу, синтезу, об'єктивності, системності, історизму, узагальнення, абстрагування, індукції та дедукції.

Принцип аналізу використовувався на початковому ступені вивчення досліджуваних феноменів. Зокрема, під час з'ясування особливостей форм складових частин і призначення конкретних виробів. Внаслідок синтезу отриманих під час аналізу відомостей було зроблено висновки щодо властивостей типів посуду і пов'язаності з певними культурними традиціями.

⁹⁹ Шейко В. М., Богуцький Ю. П. Формування основ культурології в добу цивілізаційної глобалізації (друга половина XIX – початок ХХ ст.) : монографія. Київ : Генеза, 2005. С. 5.

Дотримуючись принципу об'єктивності, дисертантка намагалася робити висновки на основі аналізу реально існуючих фактів, а не їх інтерпретацій.

Використовуючи історичний принцип, глиняний посуд як об'єкт культури харчування розглядався в розвитку, з урахуванням контексту змін в соціокультурному житті українців Наддніпрянщини. Застосовуючи системний принцип, об'єкт вивчення був розділений на компоненти, складові й елементи, після студіювання яких було здійснено пошук зв'язків між ними. Відповідно, глиняний посуд в культурі харчування сприймався, як цілісність, що складалася з взаємопов'язаних елементів, візуально помітних і прихованіх, які породжували в цілого відсутні в окремих складових властивості, дозволяють їм функціонувати відповідно цим властивостям як якісно-специфічне утворення. Співвідношення частини та цілого змінювалося залежно від особливостей кожної складової, місця, яке вони займали, специфічних функцій, які виконували на певному етапі розвитку життя населення досліджуваного регіону.

Саме застосування системного підходу дозволило вивчити глиняні вироби як явище, детерміноване культурою харчування, та її репрезентативну модель в історичній динаміці з урахуванням свідомісних передумов, основних рис культурно-традиційного поля, в якому існували люди конкретної спільноти певного періоду.

Початковим етапом дослідження був пошук і збір інформації. Вони здійснювалися двома шляхами з використанням своєрідних методів. Для характеристики реалій 1850 – початку 1930-х років основним шляхом був аналіз і узагальнення відомостей, поданих в опублікованих наукових працях. При цьому застосовано метод критичного аналізу наукової літератури. Вивчаючи опубліковані джерела, дисертантка звертала увагу на науковість викладу: наявність інформації про час, місце запису відомостей та дані про

інформаторів, рівень наукової підготовки автора публікації, ступінь розробки поставлених проблем.

Головним шляхом отримання відомостей про використання глиняного посуду в культурі харчування початку другої третини ХХ – початку ХXI століття було проведення польових досліджень з використанням методу польових етнографічних досліджень, а також безпосереднього спостереження, фіксації явища через збір повної інформації. Польові етнографічні студії здійснювалися в формі стаціонарного дослідження (в селах Опішня, Диканька та Човно-Федорівка (Полтавщина)) та експедицій. Головною перевагою стаціонарного дослідження є те, що зафіксувавши достовірні відомості про те чи інше культурне явище, народознавець уникає поспішних висновків¹⁰⁰. У результаті отримано відомості про динаміку сучасного формотворення глиняного посуду і, відповідно, попиту на традиційні й інноваційні типи гончарної продукції, як об'єкта культури харчування. Під час масштабного опитування мешканців Опішні в рамках наукового проекту «Гончарства Опішного в іменах його майстрів» (2008) було зібрано численні матеріали щодо використання глиняного посуду в сучасному житті, а також з'ясовано, наскільки вони пам'ятають про традиційні правила поводження з такими виробами.

Етнографічні експедиції здійснювалися у Вінниччині (2016), Дніпропетровщині (2014), Івано-Франківщині, Київщині (2006), Львівщині, Луганщині (2013–2014), Полтавщині (2002–2015), Сумщині (2015–2016), Черкащині (2002–2003), Чернігівщині (2016), Харківщині (2015–2017), Херсонщині (2016). Використовувалося просте і активне спостереження¹⁰¹. При роботі з респондентами застосовувався спеціально розроблений

¹⁰⁰ Глушко М. С. Методика польового етнографічного дослідження : навч. посіб. Львів : Вид. центр ЛНУ ім. Івана Франка, 2008. С. 59.

¹⁰¹ Там само. С. 87.

запитальник. Оскільки глиняний посуд в культурі харчування українців даних регіонів в цей час майже не фігурує, отримані відомості здебільшого стосувалися ретроспективної подачі інформаторами відомостей про реалії другої половини ХХ століття.Хоча окремі відомості вдалося отримати стосовно більш ранніх часів.

В процесі експедиційних досліджень було застосовано технічні засоби для фото-, аудіо- й відеофіксації. В результаті вдалося зібрати та дослідити поодинокі розрізнені відомості про традиції використання глиняного посуду в домашньому кухонному господарстві, технологію приготування та асортимент страв, обрядовий глиняний посуд, з'ясувати деякі імена й прізвища гончарів, що виготовляли окремі види посуду. Застосовуючи метод аналогії під час атрибутування глиняного посуду, вдалося виявити фактори впливу на впровадження в гончарстві нової стилістики форм виробів, декору, більш досконалої технології виготовлення.

На наступному етапі дослідження теми здійснювалася обробка зібраних матеріалів. Спочатку було класифіковано та типологізовано відомості про форми та призначення глиняних виробів. Для узагальнення й аналізу фактологічних даних, отриманих під час опрацювання музейних колекцій кераміки застосувався типологічний метод. Ним дисерантка послуговувалася й для здійснення авторської класифікації та типології наявних емпіричних матеріалів і відомостей стосовно використання глиняного посуду в культурі харчування українців. На основі однотипних ознак із використанням логіко-аналітичних методів, їх було досліджено як цілісну систему.

Завдяки цьому вивчено загальні для всього досліджуваного періоду закономірності й особливості різних стадій етноісторичного буття і використання в них глиняного посуду; простежити розвиток традиційних для гончарства етнічних стереотипів; виникнення різних явищ, пов'язаних з використанням глиняного посуду в традиційній культурі харчування в

розвитку, окреслено окремі регіональні особливості, проаналізовано інокультурні запозичення.

Отримані відомості було систематизовано та зіставлено з попередніми даними і висновками. При цьому, здебільшого використовувалися порівняльно-етнологічний, порівняльно-типологічний, історико-генетичний, історико-реконструктивний та структурно-функціональний методи дослідження, прийоми семіотичного аналізу.

Для вивчення й опису конкретних видів глиняного посуду використані методи морфологічного, а також художньо-стилістичного й композиційного аналізу, що виявляють структуру побудови виробу й особливості його формоутворення. Для використання досить ефективного для вивчення етнічної проблематики методу картографування бракує фактів. Оскільки дослідниками часів розквіту традицій застосування глиняного посуду в культурі харчування не було здійснено масштабного вивчення цікавих нам однотипних феноменів на широкій території. Сучасні ж дослідження, в часи повсюдної нівелияції цього явища, дають лише уривчасті свідчення.

Застосовано метод просторової реконструкції. Вивчення людської діяльності на фоні культурно-традиційного поля, в якому обертаються люди даного суспільства певної історичної епохи, видається надзвичайно важливим. Це передбачає занурення дослідника у вир народного життя через актуалізацію окремих, зазвичай малопомітних постатей, які звично для них діяли в повсякденні. В полі нашого зору – жінка-господиня – носій народних знань стосовно «прибуткового» ведення жіночого домашнього господарства, вагому частину якого складав глиняний посуд.

Авторка послуговувалася методикою керамологічних студій, ґрунтовно розробленою й апробованою відомими українськими дослідниками гончарства: Іваном Зарецьким¹⁰², Катериною Матейко¹⁰³, Юрієм Лашуком¹⁰⁴,

¹⁰² Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава : Типолитогр. Л. Фришберга, 1894. 3 нен., II, 126, XXIII, VI, 11 с.

Олесем Пошивайло¹⁰⁵, Оленою Клименко¹⁰⁶, Віктором Міщанином¹⁰⁷, Людмилою Меткою¹⁰⁸, Анатолієм Щербанем¹⁰⁹, Людмилою Овчаренко¹¹⁰, методами історико-культурного підходу московських дослідників Олександра Бобринського¹¹¹ та Юрія Цетліна¹¹² та іншими вченими. В загальнотеоретичному плані, задля етнологічного осмислення проблематики дисертації використано узагальнюючі, концептуальні етнологічні дослідження академіка Степана Павлюка та інших учених¹¹³.

¹⁰³ Матейко К. І. Народна кераміка західних областей Української РСР XIX–XX ст. Київ : Вид-во АН УРСР, 1959. 108 с.

¹⁰⁴ Лашук Ю. П. Українська народна кераміка XIX–XX ст. : дис. на здобуття наукового ступеня доктора мистецтвознавства. Львів, 1969 // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішному, Національний архів українського гончарства. Ф. 1-2. Од. зб. 16/1. 633 арк.

¹⁰⁵ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. 408 с.

¹⁰⁶ Клименко О. О. Народна кераміка Опішні (до проблеми традицій та інновацій в народних художніх промислах) : дис. на здобуття наукового ступеня кандидата мистецтвознавства. Київ : Інститут мистецтвознавства, фольклористики та етнології імені Максима Рильського НАН України, 1995. 342 арк.

¹⁰⁷ Міщанин В. Північна група малих осередків гончарства Опішненського гончарного району (друга половина XIX–XX століття). Опішне : Укр. Народознавство, 2005. 304 с.

¹⁰⁸ Метка Л. Глина й глиняний посуд в українській народній медицині (XIX – початок ХХІ століття) : монографія. Полтава : АСМІ, 2013. 248 с.

¹⁰⁹ Щербань А. Л. Трансформації орнаментування кераміки в традиційній культурі Лівобережної України (кінець VII тис. до н.е. – XIX століття). Харків : Вид. Олександр Савчук, 2017. 328 с.

¹¹⁰ Овчаренко Л. Макарово-Ярівський осередок гончарної освіти в Україні. Опішня : Українське Народознавство, 2008. 160 с., іл. [Керамологічне трикнижжя «Гончарний здвиг Донбасу», книга 2; Академічна керамологічна серія «Гончарні школи України», випуск 1].

¹¹¹ Бобринский А. О двух символах плодородия на украинской керамике // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник : наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішня, 1993. Кн. 1. С. 120–135.

¹¹² Цетлин Ю. Б. Древняя керамика. Теория и методы историко-культурного подхода. М. : ИА РАН, 2012. 384 с. : ил.

¹¹³ Павлюк С. Атрибут етнічний // Мала енциклопедія українського народознавства / [за ред. С. Павлюка]. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2007. С. 46–47 ; Павлюк С. Метод в етнології // Мала енциклопедія українського народознавства / [за ред. С. Павлюка]. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2007. С. 340; Павлюк С. Метод порівняльно-історичний // Мала енциклопедія українського народознавства / [за ред. С. Павлюка]. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2007. С. 340–341 ; Павлюк С. Метод структурно-функціональний // Мала енциклопедія українського народознавства / [за ред. С. Павлюка]. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2007. С. 341 ; Павлюк С. П.

Застосування всебічного історико-культурного аналізу ширших контекстів розвитку науки із суттєвими елементами логіко-епістемологічного, теоретично-методологічного, герменевтичного підходів, на нашу думку дасть змогу в діахронному й синхронному розрізі глибоко проаналізувати кожен період історії використання глиняного посуду в народній культурі харчування українців, а також становлення української етнопсихології¹¹⁴.

Таким чином, на основі науково-критичного аналізу в поєднанні з проблемно-історичним підходом було створено методологічну базу для студіювання місця глиняного посуду в культурі харчування українських селян Наддніпрянщини. Поставлені перед дослідженням завдання вдалося реалізувати завдяки застосуванню широкого кола наукових методів, підходів та принципів дослідження, серед яких головними були: методи польових студій, критичного аналізу наукової літератури, типологічний, історико-хронологічний, порівняльно-історичний, комплексного аналізу та структурно-функціональний.

Використовуючи найрізноманітніші методологічні підходи наукового дослідження, маємо можливість розглядати основні аспекти розвитку традиційної культури харчування українців, в тому числі й процеси, пов'язані з їх впливом на еволюцію культурних та соціально-економічних відносин, як розчленованими на окремі явища, наділені певною цільовою функцією, так і в органічній єдності з комплексом явищ, характерними для еволюції народних форм глиняного посуду Центральної та Східної України впродовж другої половини XIX – першої половини ХХ століття.

Етногенеза українців: спроба теоретичної реконструкції. Львів, 2006. 247 с. ; Павлюк С. П. Словник основних понять і термінів з теорії етнології / Львів : [б. в.], 2008. 256 с. ; Павлюк С. П. Народна агротехніка українців Карпат другої половини XIX – поч. ХХ ст. : історико-етнографічне дослідження. Київ, 1986 ; Павлюк С. П. Традиційне хліборобство України: агротехнічний аспект. Київ, 1991. 224 с.

¹¹⁴ Балагутрак М. Генеза етнопсихології в Україні XIX століття: історико-етнологічний аспект. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2007. С. 10.

Отже, аналіз історіографії засвідчує відсутність комплексного вивчення функцій глиняного посуду, його типів та видів в повсякденній та обрядовій культурі харчування мешканців Наддніпрянщини. Помітні прогалини в розумінні глиняного посуду як елементу жіночої селянської хатньої культури, пов'язаної з харчуванням.

Опубліковані раніше праці з цієї теми відзначаються фрагментарністю, подекуди не зовсім об'єктивним висвітленням окремих фактів. Тому в процесі дослідження було використано широке коло джерел, з-поміж яких основними стали: матеріали польових досліджень автора, глиняний посуд, який зберігається в музеїних і приватних колекціях України, комплекс художньо-образних матеріалів, а також документальні джерела.

Поставлені перед дослідженням завдання вдалося реалізувати завдяки застосуванню широкого кола загальнонаукових та спеціальних методів, серед яких головними були: методи польових студій, критичного аналізу наукової літератури, типологічний, історико-хронологічний, порівняльно-історичний, комплексного аналізу та структурно-функціональний.

РОЗДІЛ II. ТИПОЛОГІЗАЦІЯ ТРАДИЦІЙНОГО ГЛИНЯНОГО ПОСУДУ

Вивчення глиняного посуду як підсистеми народної культури харчування передбачає застосування типологічного методу, який не порушуючи фундаментальних взаємозв'язків з іншими підсистемами, дозволяє виокремлювати простіші блоки та, виділивши в них сутнісні ознаки, аналізувати специфіку кожної, на результатах чого, абстрагуючись від цілого, формувати узагальнюючі висновки.

Глиняний посуд у досліджуваному регіоні був розмаїтим за формами, розмірами, призначенням і семантичним навантаженням. Українці різних мікрорегіонів Наддніпрянщини другої половини XIX – першої половини ХХ століття емпірично знали про властивості, призначення та назви кожного окремого та груп подібних виробів. З 1880-х років дослідники гончарства, намагаючись подати відомості про асортимент продукції певних гончарних осередків, вивчивши морфологію виробів, робили спроби створювати наукові типології посуду, необхідні для порівняння виробів подібних форм (але з відмінними назвами) на більш широких територіях.

В даному розділі охарактеризуємо існуючі на сьогодні типології глиняного посуду, створені дослідниками гончарства Наддніпрянщини останньої четверті XIX – початку ХХI століття. На основі них подамо авторську типологію глиняного посуду, головним критерієм створення якої є його функціональне призначення в народній культурі харчування. Використовуватимемо визначені номени – назви, що найчастіше використовувалися на території середньонаддніпрянського говору¹¹⁵

¹¹⁵ Литвиненко Світлана. Назви частин глиняного посуду // Українська керамологія: Національний науковий щорічник. За рік 2007. Атрибуція кераміки в Україні / За редакцією доктора історичних наук Олеся Пошивайла. Опішне : Українське Народознавство, 2011. Кн.ІІІ. Т.2. С.300-304.

2.1. Типологізація кустарної вжиткової кераміки в науковому доробку

Дотепер існує немало типологічних схем глиняного посуду загалом, розроблених археологами, істориками, етнографами та мистецтвознавцями.

Першу відому нам типологію глиняного посуду (горщиків) (відповідну народному рахунку посуду під час продажу) опублікував Павло Маєвський у статті «Горшечный промысел в с. Шатрищах» (1862)¹¹⁶. Ним подано типовий склад окремої рахункової одиниці під час продажу – «горшечної сотні», котра складалася з 10 «борщевней» – найбільших горщиків, 20 «владовцев», 20 «яливцев», 20 «кашников», 20 «горщевиков» та 10 «махоток» – найменших¹¹⁷. Цим дослідник розпочав традицію публікації етнографами народних типологій гончарного посуду. Однією з класичних праць такого зразка є вищехарактеризована монографія Івана Зарецького¹¹⁸.

Але уніфікованої для широких теренів типології виробів за народними поділами, що застосовувалися під час оптового продажу посуду та його гончарного рахунку створити не можливо, тому з 1880-х років вчені почали намагатися типологізувати посуд за його формою. Такий спосіб розподілу форм посуду використовувався європейськими дослідниками з 1880-х років¹¹⁹. Першим щодо досліджуваної території таку типологію опублікував 1883 року Лев Соколовський у праці «Гончары в Купянском уезде в 1880 году», зазначивши, що гончарні вироби класифікувати досить складно¹²⁰. Головною класоутворюючою ознакою він обрав подібність форми тулуба

¹¹⁶ Маевский П. Горшечный промысел в с. Шатрищах // Памятная книжка Черниговской губернии. Чернишов : Изд. Черниг. Губерн. стат. ком., 1862. С. 88.

¹¹⁷ Там само. С. 88.

¹¹⁸ Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава : Типолитогр. Л. Фришберга, 1894. 3 нен., II, 126, XXIII, VI, 11. С.88-95.

¹¹⁹ Цетлин Ю. Б. Древняя керамика. Теория и методы историко-культурного подхода. М. : ИА РАН, 2012. С. 142.

¹²⁰ Соколовский Л. Гончары в Купянском уезде в 1880 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1883. Вып. 2. С. 47.

посудини до геометричного тіла. Звівши всі посудини, що виготовлялися тамтешніми гончарями у три типи: овал, циліндр і конус основою догори. Виразниками цих типів на його думку були: горщик, кухоль і миска¹²¹.

Порівняння форм посудин з геометричними тілами використовували й інші дослідники. Наприклад, О. Твердохлебов у опублікованій на два роки пізніше праці «Гончарный промысел в Ахтырском уезде в 1881 году» (1885) подав спрощений поділ, згрупувавши всі гончарні вироби з усіма їх різноманітними формами до двох типів. До однієї відніс форми, що нагадували циліндр, а до другої – диск. Представниками перших вважав горщики, других – миски¹²².

О. Прусевич у статті «Гончарный промысел в Подольской губернии» поділив посуд увівши ще й ознаку відкритості-закритості, виокремив чотири типи «круглясті закриті», «еліптичні», «циліндричні» та «стіжкуваті відкриті»¹²³.

Пізніше, дослідники які помічали обмеженість подібного типологізаційного підходу, почали використовувати ще й такі ознаки, як матеріал виготовлення, функціональне призначення та техніка виготовлення.

Наприклад, Хведір Вовк підсумувавши, що форми українського посуду, як і інших європейських народів «не мають в собі нічого оригінального». Вони «плісковаті» з дещо піднятими краями та широким отвором (тарілки та миски) або близькі до півсфери, з опуклими у верхній третині височини стінками й також досить широким отвором (макотерть або макітра), або майже цілком сферичні, з широким отвором та досить вузьким дном (борщівники, кашники), або витягнуті догори «майже цілком круглі» з вузьким отвором (баньки), або високі, майже циліндричні, іноді трохи

¹²¹ Там само. С. 47.

¹²² Твердохлебов А. Гончарный промысел в Ахтырском уезде в 1881 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. правления: Тип. окруж. штаба, 1885. Вып. 3. С. 6.

¹²³ Прусевич А. Гончарный промысел в Подольской губернии // Кустарные промыслы Подольской губернии. Киев : Изд. Подол. Губерн. Земской управы, 1916. С. 63.

роздуті в нижній частині (глечики для молока, глеки, гладишки), або циліндричні низькі з ручкою (ринки) та високі з трохи звуженим отвором (баньки для конфітюру). Іноді їм надавали форму барильця, витягнутої миски чи ринки (поросятники)¹²⁴.

Дослідники гончарства Поділля у 1920-х роках продовжували типологізаційні розробки О. Прусевича. Зокрема Марія Фріде у статті «Форми й орнамент посуду з Поділля» розділила посуд за формами на два головні типи: закриті і розкриті. Конкретизувавши, що в закритих посудинах стінки вужчають при шийці й «ніби перетягаються в ній», у розкритих стінки, «справлені або сторчово, або похило», розширюються від денця, а не «перетягнені в шийці»¹²⁵.

Найбільш широку типологію глиняних виробів Бубнівки (Поділля) розробила Лідія Шульгіна. До «круглястого закритого» посуду вона віднесла «горщик», «горща», «горшятко», «горнець», «горня», «горнятко», «двінята», «блізнята». «Еліптичний» посуд на думку дослідниці представлений двома різновидами: «баньки» та «збанки» (з широкою шийкою). До «циліндричного» належать «кухлики», «глечики», «ладушки» на молоко, «ринки», «слоїки», «кухлята», «комини». До «ступих стіжкуватих відкритих форм» – «миски», «полумиски», «тарілки», «друшляки», «покришки», «поставці», «поросятники», «макітри», «в'юшки» до грубок. До виокремлених О. Прусевичем типів дослідниця додала також «примхливий фігурний посуд» – «поставці», «селерки», «вазки», «барила», «баклаги», «лихтарі», «каганці»; зооморфні посудини – «баранчики», «утви»;

¹²⁴ Вовк Х. К. Студії з української етнографії та антропології. Київ: Мистецтво, 1995. С. 62-63.

¹²⁵ Фріде М. Форми й орнамент посуду з Поділля // Науковий збірник Ленінградського товариства дослідників української історії, письменства та мови. 1928. Вип. 1. С. 82.

антропоморфні посудини – «панночки»; зображення «церков» та «євангелій». вироби складніших форм із двох частин (барила, баклаги, калачики)¹²⁶.

Вивчаючи орнаментацію бубнівського посуду Євгенія Спаська поділила його на три групи «за матеріалами й технікою їхньої оздоби». Перша група (першої половини XIX століття до першої третини XX століття) складається з неполив'яного посуду (теракотового) (за її термінологією «старого»), мало орнаментованого, не щоденного – «на великі оказії» та простого (сучасного для дослідниці), теракотового, щоденного, орнаментованого тією ж манерою, що й старий, але з багатшими елементами орнаменту (1860-х років – 1920-х років). До другої групи дослідниця віднесла посуд 1860-х років, який гончарі почали виготовляти, тільки-но ознайомившись із властивостями поливи, коли її «вживали тільки невеликими плямами й рисочками, як цінну оздобу і виготовляли недовго, лише поки цілком не оволоділи технікою поливи». Сюди віднесено посуд «заспіль політий одним кольором (зеленим, брунатним)», який виготовляли до 1920-х років. Третю групу складає посуд, що існує від початку оволодіння технікою поливання прозорою поливою по розмальованому черепку до кінця 1920-х років, охоплює період творчості трьох останніх поколінь гончарів¹²⁷.

Окремі елементи типологій О. Прусевича та Л. Шульгіної намагався впроваджувати в характеристику посуду Полтавщини керамолог Яків Риженко¹²⁸. Щоправда, в статті «Техника гончарного производства» (1929) він вперше розділив глиняний посуд на дві групи:

- 1) вироби прикладного значення: «горщики», «макітри», «ринки», «глечики», «покришки», «кухлі», «тикви», «барила», «миски» і т.п.

¹²⁶Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнографії. Київ, 1929. Т. 2. С. 123-125, 145-146

¹²⁷Спаська Є. Орнамент бубнівського посуду // Матеріали до етнографії. Київ, 1929. Т. 2. С. 202-203.

¹²⁸Риженко Я. Форми гончарних виробів Полтавщини // Науковий збірник Харківської науково-дослідної катедри історії української культури імені академіка Д. І. Багалія. 1930. Т. 9. Вип. 2. С. 30.

2) декоративні вироби: «тарелі», «куманці», «вази», скульптурні вироби і т.д. ¹²⁹.

Даний поділ відображає нові реалії гончарного виробництва Опішного, гончарні майстерні та навчальні заклади якого виготовляли дещо відмінний від кустарного асортимент посуду.

Відповідно до своїх дослідницьких зацікавлень, Вадим Щербаківський в одному із основоположних в своїй творчій біографії досліджені «Українська хата» (праця була підготована до друку в 1941 р.), яке побачило світ через 21 рік після смерті автора під титульним заголовком «Орнаментація української хати» спершу у 1978 р., а потім в окремому виданні у 1980 р. у Римі¹³⁰, поділив посуд на дві групи: малоорнаментовані «неполивані глиняні вироби», що «використовувалися для варіння» (тобто – приготування їжі в печі)¹³¹ та багато орнаментовані мальованими (геометричними, рослинними і «тваринними» елементами) полив'яні миски та полумиски, глечики, вази для квітів, куманці та баранці), які не ставили на вогонь, бо їхній декор від нього псувався. В таких посудинах страви (наприклад, в мисках і полумисках вареники, пироги та ковбаси) й напої подавалися до столу. Згаданий посуд зберігався на миснику (полиці для посуду «на показ», розташованій в селянських хатах на протилежному боці від покуття) таким чином, щоб їхня орнаментація була найпомітнішою¹³².

З появою у 1950-х – 1980-х роках узагальнюючих фундаментальних праць щодо вивчення великих територіальних одиниць з'явилася

¹²⁹ Рыженко Я. Е. Техника гончарного производства // Ганчарне виробництво, його шкідливості та шляхи оздоровлення. Полтава : Видання Полтавської Окрінспектури Охорони Здоров'я, 1929. С. 39.

¹³⁰ Франко А., Франко О. Науково-творча, організаційна та педагогічна діяльність Вадима Щербаківського упродовж емігрантського періоду життя (березень 1922 – січень 1957 років) // Рід Щербаківських – звитяжці української культури. В. : ПП Сергійчук М.І., 2017. С. 140-141.

¹³¹ Щербаківський В. Орнаментація української хати. Кн. 3. Рим : Bohoslovia, 1980. Т. 3. С. 31.

¹³² Там само. С. 29, 32.

необхідність поєднати регіональні народні типології посуду в єдину узагальнюючу, що стала б універсальною для опису порівняння форм і призначення схожих типів виробів, різних гончарних осередків та мікрорегіонів.

Катерина Матейко ускладнила класифікацію одного з видів «відкритого» посуду – мисок. Вчена поділила їх на «вазоподібні», «з пружком і колінчатим перегином» та «миски на показ»¹³³. окрему увагу приділила «персневидному» посуду («калачі», «куманці»), з яким за побутовим застосуванням споріднює барильця та «скульптурний посуд для зберігання напоїв у вигляді баранів, левів, півнів»¹³⁴. В кожному виді Катерина Матейко виокремила «форми»: «миски», «макітри», «цідильники», «ринки», «горщики», «блізнюки», «дзбанки», «баньки», «плесканки», «калачі», «барильця»¹³⁵.

Тамара Гонтар поділила посуд та начиння на групи за функціональним призначенням: для приготування, споживання страв, для випікання хліба; посуд для напоїв; для транспортування їжі; для заготовки овочів на зиму та зберігання харчових продуктів; посуд та начиння для збирання грибів та ягід¹³⁶.

Сучасні мистецтвознавці в основу узагальнюючих типологій глиняних виробів покладають розроблену Михайлом Станкевичем схему: «вид – технологічний підвид – рід – типологічна група – тип – підтип»¹³⁷. Одну з останніх зроблених за подібною схемою типологію, для димленого посуду,

¹³³ Матейко К. І. Народна кераміка західних областей Української РСР XIX–XX ст. Київ : Вид-во АН УРСР, 1959. С. 40-42.

¹³⁴ Там само. С. 54-55.

¹³⁵ Там само. С. 41-56.

¹³⁶ Гонтар Т.О. Народне харчування українців Карпат. Київ : Наукова думка, 1979. С. 41-42.

¹³⁷ Станкевич М. Є. Морфологія – наука про систему видів // Антонович Є. А., Захарчук-Чугай Р. В., Станкевич М. Є. Декоративно-прикладне мистецтво. Львів, 1992. С. 26.

опублікувала 2011 року Романа Мотиль¹³⁸. У виді «кераміка» вона виокремила рід – «посуд для варіння, споживання, зберігання, транспортування харчових продуктів тощо». Відповідно до універсальної народної системи поділу глиняного посуду в ньому окреслено тринадцять типологічних груп, в межах більшості з яких виділяються типи: миски («монети», «блюда», «миски», «глибокі миски»), макітри («дійниці», «мучанники»), цідильники («друшляки», «сировники»), ринки («циліндричні», «стіжковидні», «горщикоподібні»), пасківники, горщики («горщики з двома вушками», «горщики з одним вушком», «горщики без вух»), близнюки («двійнята», «трійнята», «чвірнята»), глеки («гладуни», «дзбанки»), баньки («тикви», «корчаги з цідилком», «тризливні куршілі»), перенеподібний посуд («баклаги (плесканки)», «колачі (куманці)»), барильця, горнята («горнятка», «кухлі», «чашки», «гальби»), фігурний посуд («барани», «леви», «собаки»)¹³⁹.

Таким чином, український глиняний посуд типологізується вченими з часів зародження його наукового етнографічного студіювання. Спершу дослідники публікували народні типології, з 1880-х років окремі з них подавали авторські, що ґрунтувалися на аналізі подібності форм посудин до геометричних фігур і ступеню їхньої «закритості». Деякі мистецтвознавці розробили більш детальну типологію внаслідок аналізу пропорцій виробів їх декорованості тощо. Помітно, що загалом більшість наявних нині типологій виконували функцію своєрідної програми опису продукції певних гончарних осередків і регіонів. Окремі вчені намагалися враховувати під час типологізації глиняного начиння його призначення, але жоден не розробив розширеної типології за цим критерієм.

¹³⁸ Мотиль Р. Українська димлена кераміка XIX – початку ХХІ ст.: Історія. Типологія. Художні особливості. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2011. 208 с.

¹³⁹ Мотиль Р. Українська димлена кераміка XIX – початку ХХІ ст.: Історія. Типологія. Художні особливості. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2011. С. 96.

2.2. Класифікаційні ознаки глиняного посуду

Під час типологізації глиняного посуду в світовій гуманітарній науковій практиці використовується ряд ознак, які можна об'єднати у чотири групи. До *першої* відносимо форму виробу в цілому та окремих його частин. Зокрема вінець, які можуть бути відігнутими назовні під різними кутами, прямыми, загнутими всередину, високими, низькими, потовщеніми, ший, тулуба, денця, наявністю різної конфігурації вух, носиків, тулійок.

Друга група класифікаційних ознак: види декорування (мальовка, ритування, підполивний, надполивний, без поливи, лискування, димлення).

До *третої* групи відносимо призначення глиняних виробів: це етнографічна ознака, що може використовуватися при наявності достовірних даних, записаних від тих, хто виготовив певну посудину чи інформаторів, які нею користувалися.

До *четвертої* відносимо розміри виробу.

Під час **класифікації посуду за формами** зазвичай використовуються три дослідницьких підходи: емоційно-описовий, формально-класифікаційний та історико-культурний¹⁴⁰. Перший, найбільш суб'єктивний, характерний для початкової стадії студіювання.

У європейській науковій традиції ще з кінця XIX століття для опису і вивчення глиняного посуду активно використовувався формально-класифікаційний підхід, послідовники якого порівнювали форми посудин з формами геометричних тіл. Це було початком процесу поступової деталізації уявлень про форму посудини як особливий об'єкт вивчення. Першими даний підхід почали застосовувати мистецтвознавці. Зокрема 1885 року в місті Мюнхен побачила світ праця Л.Гмеліна «Елементи форми посудин у зв'язку з вивченням кераміки». Для опису виробів він використав ідеї геометрії. Уявно

¹⁴⁰ Цетлин Ю. Б. Древняя керамика. Теория и методы историко-культурного подхода. М. : ИА РАН, 2012. С. 140.

співвідносячи форми посуду з формами різних геометричних тіл. Він запропонував виокремлювати два роди таких тіл «генетичні»: куля, циліндр, гіперболоїд обертання і похідні від них – «локальні» тіла. Ця класифікація була занадто умовою, мала формальний характер, була далекою від реальних форм реальних посудин, але дозволила вийти за межі емоційно-описового підходу для характеристики глиняних виробів. Продовжив ідеї Л.Гмеліна в праці, призначений для художників-керамістів, «Форма и орнамент сосудов» (1909) Е.Гроссе. Він запропонував вимірювати три діаметри посудин: найбільш верхній, найнижчий і розміщений в серединній частині посудини. З'єднавши ці точки на контурі посудини прямими лініями він отримав геометричну фігуру, яка характеризувала будову форми посудини. Отримані схеми він співвідносив із найпростішими геометричними тілами: циліндром, зрізаним конусом (з верхньою чи нижньою широкою основою) і різними співвідношеннями цих фігур. На основі такого підходу Л.Гроссе розділив всі посудини на 13 класів, як і російський художник-кераміст Олексій Філіпов, який 1930-го року спробував дещо удосконалити цю класифікацію в праці «Оформление керамических изделий». Він розділив всі класи форм, виокремлені Е.Гросе на три групи: «іотові», «іпселянні» та «лямбдові». Перша група включала форми, в яких верхній і нижній діаметри були рівними. Друга – вироби, у яких верхній діаметр був більшим за нижній. Третя форма, де верхній діаметр був меншим за нижній. Всередині цих груп форми посуду ділилися на співвідношення середнього діаметра до верхнього¹⁴¹.

Порівнявши спроби використання формально-класифікаційного підходу для типологізації глиняного посуду європейськими і російськими дослідниками 1880-х – початку 1930-х років із синхронними роботами дослідників реалій Наддніпрянщини, описаними в попередньому підрозділі,

¹⁴¹ Цетлин Ю. Б. Древняя керамика. Теория и методы историко-культурного подхода. М. : ИА РАН, 2012. С. 142-143.

можна зробити висновок, що вони були подібними. Але українські етнографи та мистецтвознавці внаслідок початку репресивних заходів на цьому етапі зупинилися. Європейці та росіяни – продовжили розробляти даний напрямок.

Більш близьким до реальних форм посудин став Г.Біркхофф. В 1933 році узагальнив в своїй роботі досвід практичного вивчення форм посудин, накопичений до того часу археологами. Він запропонував виділяти на контурі посудини чотири види так званих «характерних точок». До виду 1 ним було віднесено точки, що означали початок і кінець лінії контуру на верхньому і нижньому краях посудини. До виду 2 – точки, в яких фіксується максимальне розширення і максимальне звуження контуру посудини. До виду 3 – точки перегину лінії контуру, де випукла лінія переходить у ввігнуту чи навпаки. До виду 4 – кутові точки, в яких різко змінюється напрямок лінії контура. Це був значний крок вперед у описі глиняного посуду, оскільки він характеризувався переходом від узагальненого аналізу геометричних фігур, з яких складалася посудина, до спеціального аналізу геометрії профілю посудини¹⁴².

1959 року в класичній роботі археолога Анни Ослер Шепард було запропоновано три етапи аналізу форм посудин. Перший полягав у розподілі всіх форм посудин на три структурних класи відповідно ступеню їх закритості: закриті, відкриті і посудини з «шиєю». Дослідниця вважала, що ці класи виробів мали різне вихідне функціональне призначення, але на практиці сфера їх використання не завжди йому відповідала. Другий етап полягав у виокремленні на контурі посудини «характерних» точок (по Г.Біркхоффи) і розподілу кожного класу виробів на групи (прості, складані, есовидні та складні форми) за особливостями структури і складності їх контуру. Третій включав співставлення окремих частин форм (передовсім тулуба, як основної частини виробу) з різними геометричними фігурами:

¹⁴² Цетлин Ю. Б. Древняя керамика. Теория и методы историко-культурного подхода. М. : ИА РАН, 2012. С. 144.

сфeroю, еліпсоїдом, овалоїдом, циліндром, гіперболоїдом. Ще один напрямком вивчення форм посудин, який розроблявся Шепард є вивчення їх пропорційності для оцінки ступеня стійкості посудин, що визначалося формою, розміщенням центру ваги і шириною денця¹⁴³.

З розвитком математики, комп'ютерної техніки, різні дослідники пропонували різні способи для оцінки пропорційності посудин. Так М.Мальмер 1962 року запропонував оцінювати її через обчислення співвідношення максимального діаметру до загальної висоти посудини. Цей показник був названий ним індексом посудини. Дещо інший показник пропорційності форм посудин використовував шведський археолог Х. Нордстрьом. Дослідник вираховував співвідношення половини максимального діаметру до вистоти від дна посудини, на якій цей діаметр розміщений¹⁴⁴.

1973 року Володимир Генінг запропонував короткий, а 1992 року повніший варіант програми для опису форм посудини. Як приклад він обрав категорію горщиків, як найбільш розповсюдженну. В них він виокремив пять частин: вінця, шийку, основу шийки, плече придонну частину. Вони записуються за допомогою восьмиrozмірних параметрів, які потім численними способами комбінуються один із одним. Ці параметри: діаметр краю вінця, діаметр біля основи шийки, діаметр в місті найбільшого розширення тулуба, діаметр дна, загальна висота посудини, висота шийки, висота плечиків, висота придонної частини. Подальший розвиток цих підходів до вивчення форм було повязано із намаганням якомога детальніше їх описати шляхом фіксації на контурі посудини якомога більшої кількості

¹⁴³ Shepard A. O. Ceramics for the Archaeologist. Publication 609. Carnegie Institution of Washington. Wash. D.C. 1995. p. 228-255.

¹⁴⁴ Цетлин Ю. Б. Древняя керамика. Теория и методы историко-культурного подхода. М. : ИА РАН, 2012. С. 146-147.

розмірних параметрів, які потім статистично опрацьовувалися і аналізувалися з допомогою різних кількісних методів¹⁴⁵.

Приблизно в цей час Леся Данченко звернула увагу на те, що найстійкішими рисами глиняного посуду Київщини, Черкащини була округлість чи конічність нижньої частини тулуба, рівень розміщення найбільшого діаметра у горщиків, спосіб переходу плечиків у шийку, наявність чітко відокремленої шийки у глечиків, а у мисок – відношення діаметра денця до висоти та профіль стінок (особливо верхньої частини)¹⁴⁶. Тому на ці елементи варто також звертати особливу увагу під час застосування формально-класифікаційного підходу до типологізації посуду.

Представники історико-культурного підходу, зокрема Олександр Бобринський і Юрій Цетлін вважали, що будь-яка глиняна посудина характеризується певною природною структурою, тобто конкретною кількістю і складом частин, з яких вона складається, по-друге, загальною пропорційністю форми, яка дозволяє віднести посудину до категорії «високих», «середніх» чи «низьких». По-третє – певним функціональним призначенням¹⁴⁷. Правильність цього підходу підтверджують етнографічні матеріали з Наддніпрянщини. Так, мешканці гончарного осередку Котельва (колишня Слобожанщина, нині – Полтавщина) глиняні миски розрізняли за формою та пропорціями: проста (наймілкіша з вигином), без вигинів шльонка (середня) і полька (глибока)¹⁴⁸. І, зрозуміло, що використовували з певною специфікою, яка, на жаль, не була зафікована дослідниками.

¹⁴⁵ Генинг В. Ф. Древняя керамика. Методы и программы исследования в археологии. Киев. 1992. С. 45-82.

¹⁴⁶ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. С. 11.

¹⁴⁷ Цетлін Ю. Б. Древняя керамика. Теория и методы историко-культурного подхода. М. : ИА РАН, 2012. С. 149.

¹⁴⁸ Твердохлебов А. Гончарный промысел в Ахтырском уезде в 1881 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. Правления : Тип. окруж. штаба, 1885. Вып. 3. С. 34-35.

У межах історико-культурного підходу було з'ясовано, що будь-яка посудина складається з не більше ніж семи функціональних частин. Наземо їх, використовуючи українську керамологічну термінологію: край вінець, вінця, шия, плече, опук, боки, утор і денце. Край вінець виконує функцію «верхнього закінчення ємності». Вінця – «зливного пристрою». Шийка – «дозування зливу». Плече – «обмежувач ємкості». Тулуб – «основна ємкість». Денце (дно)¹⁴⁹ – функцію закінчення ємкості¹⁵⁰.

Вид декорування та обробки поверхні – також важлива ознака, яку необхідно враховувати під час типологізації глиняного посуду, оскільки і в народному побуті він ділився на групи за кольором та обробкою зовнішньої поверхні. Гончарі Наддніпрянщини виготовляли простий, полив'яний та димлений посуд.

Простий посуд – один раз випалений, теракотового кольору неполив'яний. Міг декоруватися за допомогою мальовки, ритування, відтискування, лискування.

Полив'яний посуд – вкривався склоподібною прозорою (або «глухою»), іноді кольоровою поливою. Міг декоруватися за допомогою підполивної та надполивної мальовки, ритування та відтискування.

Димлений посуд – випалений у відновному середовищі, декорувався шляхом лискування та димлення.

Оскільки основним завданням глиняного посуду було задоволення потреб користувачів, його призначення є однією з найважливіших класифікаційних ознак. За *призначенням* глиняні вироби можуть поділятися на різні групи (авторська типологія подана в наступному підрозділі). Наприклад, посуд російського селянського домашнього побуту кінця XIX

¹⁴⁹ Литвиненко С. Звіт про відрядження до гончарних осередків Полтавської області. 2002-2003. // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішному, Національний архів українського гончарства. Ф. 1. Оп.7. Од. зб. 102. 88 арк.

¹⁵⁰ Цетлин Ю. Б. Древняя керамика. Теория и методы историко-культурного подхода. М. : ИА РАН, 2012. С. 149-150.

століття С. К. Просвіркіна умовно поділила на: на вироби для води, посуд для випікання і зберігання хліба, посуд для молочного господарства, посуд і начиння для приготування страв у печі, столовий посуд – повсякденний і святковий, посуд для домашніх напоїв, начиння для зберігання запасів зерна, борошна, солі, начиння для збирання грибів і ягід, начиння в дорогу, начиння для прання білизни¹⁵¹.

Розміри виробів можуть бути великими (за моїми спостереженнями, таким є понад 5-літровий посуд), середніми і малими (до 0, 5 л).

Таким чином, традиційний глянняний посуд може класифікуватися принаймні за чотирима групами ознак. Всі вони дозволяють розділити посуд на типи, але вибір конкретних класифікаційних ознак залежить від завдань, які ставить дослідник. Використовуються три дослідницьких підходи: емоційно-описовий, формально-класифікаційний та історико-культурний. Перший, який найбільш часто використовують етнологи та мистецтвознавці, дозволяє виокремлювати головні групи та типи виробів, характеризувати їхнє призначення за візуально помітними ознаками.Хоча він є найсуб'єктивнішим, для етнологічної кераміки дозволяє доказово відобразити реалії існування посуду в повсякденному побуті та обрядовості.

¹⁵¹ Просвиркина С. К. Внутренняя обстановка крестьянского жилища // Хозяйство и быт русских крестьян: памятники материальной культуры. М. : Совет. Россия, 1956. С. 172-197.

2.3. Типологія традиційного українського глиняного посуду

Наддніпрянщини за призначенням

Матеріальною субстанцією такої динамічної системи, як культура харчування є не самі предмети, а їх взаємозв'язки. Глиняний посуд у ній реалізовує визначені етнокультурні функції, врахування яких надзвичайно важливе в контексті його вивчення. У більшості випадків вони можуть бути зафіковані в процесі польових етнографічних досліджень чи аналізу музейної документації. Але навіть за відсутністю такої, дані про найбільш ймовірне функціонування певної посудини (окрім частини ритуальних чи обрядових виробів) можна реконструювати. Адже функції предметів, що входять до сфери господарської діяльності в традиційній культурі досить стійко пов'язані з їхньою конструкцією. Тож, враховуючи напрацювання дослідників, ми розробили власну типологію, за основу якої було взято *призначення глиняного посуду в традиційній культурі харчування*. Описуючи асортимент існуючого в селянському побуті глиняного начиння, традиційно послуговуватимемося народною термінологією.

Було виокремлено такі типологічні групи глиняного посуду:

1. Для приготування страв і напоїв – кухонний (призначений переважно для приготування страв і напоїв). Дані група включає такі види посудин – «горщики» з «покришками» чи без них, «ринки», «гладишкі», «макітри», «сковорідки», «поросятниці», «гусятниці»), «ковбасниці», «макортети» а також використовуваний в процесі готовання («друшляки», «щідилки», «бродильники», «глечики»), «каструлі», «форми для печива», сковороди, «жаровні»¹⁵², неполив'яні миски¹⁵³. Найчисленніший серед них тип виробів – горщики розподіляються в народній кулінарії на типи за розмірами,

¹⁵² Твердохлебов А. Гончарный промысел в Ахтырском уезде в 1881 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. Правления : Тип. окруж. штаба, 1885. Вып. 3. С. 7, 62-63.

¹⁵³ Риженко Я. Ганчарне виробництво // Знання. 1926. № 18. С. 3-6.

пропорціями (наприклад, «стовбуни», «плоскуни», «широканчики», «золільники», «підвортні», «махіточки», «підвортневі горщатка»)¹⁵⁴.

2. Для збирання (нагромадження), зберігання і транспортування продуктів і напоїв. Включає такі види виробів, як «банки»-«слойки», «тикви», «кубушки», «болчанки», «баньки», «барила», «баклаги», «носатки», «тиквасті глечики», «глечики», «дійниці» та «блізнята», «бинчики»¹⁵⁵.

3. Для подавання і споживання страв і напоїв – столовий. Включає «миски», «тарілки», «тарелі», «носатки», «глеки»-«дзбанки», «тикви» «барильця» («бочонки»), «баклаги» «куманці», «плесканці», «кухлі», «чайники», чарки, сливочники, маслянички¹⁵⁶, солянки¹⁵⁷, «чашки» і «блудця»¹⁵⁸, «баранці», «баришні», «козак на коні», «евангеліє», «вазки»¹⁵⁹.

4. Для здійснення обрядів і використання під час «празників» – обрядово-«празниковий» – виготовлений чи приданий спеціально для здійснення обряду або підготовки до нього. Види такого глиняного посуду – «тазки» (посуд для випікання пасок), «перепійці» і «тройчатки», «глечики для вареної» (глеки і чарки, що використовувалися у весільному обряді), весільний зоо-орніто-антропоморфний посуд, «глечики для святої води»,

¹⁵⁴ Твердохлебов А. Гончарный промысел в Ахтырском уезде в 1881 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. Правления : Тип. окруж. штаба, 1885. Вып. 3. С. 62-63.

¹⁵⁵ Школьна О. Бинчки в культурній традиції України кінця XIX – середини ХХ століття // Сучасні проблеми дослідження, реставрації та збереження культурної спадщини. 2014. Вип. 10. С.285-293.

¹⁵⁶ Твердохлебов А. Гончарный промысел в Ахтырском уезде в 1881 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. Правления : Тип. окруж. штаба, 1885. Вып. 3. С. 7, 34-35.

¹⁵⁷ Соколовский Л. Гончары в Купянском уезде в 1880 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1883. Вып. 2. С.47.

¹⁵⁸ Твердохлебов А. Гончарный промысел в Ахтырском уезде в 1881 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. правления: Тип. окруж. штаба, 1885. Вып. 3. С. 62-63.

¹⁵⁹ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 151-153.

миски для поминальних страв, «миски на принос», а також із «магічний» («горнята зі слімаків» і «горнята на відлів»).

Глиняний посуд одного виду в кожному окремому господарстві, гончарному осередку чи регіоні міг відноситись до різних груп початково або в процесі використання. Наприклад, кухонний посуд міг використовуватися як столовий, старий столовий ставав кухонним. Лише обрядовий та з магічними властивостями (у відомих нам випадках) призначення не змінював. Розуміючи це, в типології свідомо створено ідеальний розподіл глиняного посуду за призначенням, з метою викристалізувати характерні і необхідні риси виробів для того чи іншого користування.

Звичайно ж, кожен тип посуду в кожній групі мав варіанти за особливостями форм окремих частин та розмірами. До того ж, регіонально різні.

Спочатку охарактеризуємо окрім види виробів першої групи.

Наприклад, найбільш поширений повсюдно серед них – «горщики» («горшки»). Ця назва вживалася не лише для позначення конкретного виду посуду, але й як узагальнююча назва глиняного посуду загалом¹⁶⁰, на позначення гончарного виробництва. У даному дослідженні цим словом послуговуватимемося в його вузькому значенні через призму дослідження культури харчування. Тобто, горщик – різновеликий посуд з опуклим тулубом, отвором, дещо меншим за опук, більшим чи майже рівним денцю і невисокими вінцями (переважно вертикальними прямыми, рідше – відігнутими назовні), вухом або без нього, основна функція якого – слугувати місткістю для приготування страв у печі¹⁶¹.

Впродовж досліджуваного періоду глиняні горщики також використовували для: зберігання рідин, в'язких та сипучих продуктів;

¹⁶⁰Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 129.

¹⁶¹Там само. С. 129.

кип'ятіння води великого об'єму; здійснення родинних та календарно-побутових обрядів, під час підготовки і святкування празників, коли іноді в горщиках подавали страви до столу.

Вони могли бути простими теракотовими, полив'яними зсередини і полив'яними зсередини і зовні. На початку досліджуваного періоду поливою могла покриватися лише верхня частина вінець. Як і інші різновиди кухонного посуду, горщики зазвичай орнаментувалися найпростіше. Оскільки під час приготування страв у печі зображення ставали непомітними під засмаженим шаром. Та орнаментований посуд більш конкурентоздатний під час продажу ніж той, що не орнаментувався. Вважаємо, що саме тому гончарі все ж намагалися прикрашати і цей різновид кераміки. Наприклад, за спостереженням Марії Фріде, на Поділлі у 1920-ті роки гляняні горщики подеколи розписували так само пишно, як і глечики¹⁶².

Гончарі кожного осередку виготовляли горщики різноманітних розмірів. Там, де рівень розвитку гончарства був високим, різновидів було більше, порівняно з іншими. Оскільки *горщик найуніверсальніша посудина* за способом застосування, йому притаманна найбільш розвинена метрологічно-термінологічна система розрізnenня величин¹⁶³. Систематизую найменування глянняних горщиків у різних регіонах України від найменшого до найбільшого:

- в Опішні (Зіньківський район, Полтавщина): махітка, кашня (висотою 8-12 см), горща (місткістю 1л), кашник (10-15 см) (3 л), горщечок, борщівник (20-25 см), плоскун (10 л), стовбуn (15 л), чавунець, підворотень (підворотник) (25-35 см) (20 л), золінник (золільник) (30 і більше л)¹⁶⁴;

¹⁶² Фріде М. Форми й орнамент посуду з Поділля // Науковий збірник Ленінградського товариства дослідників української історії, письменства та мови. 1928. Вип. 1. С. 85.

¹⁶³ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С.136.

¹⁶⁴ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 137 ; Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии.

- в Зінькові (Зіньківський район, Полтавщина): горщата, окладдя, підвортня, підвортень, піdsnіжча¹⁶⁵;
- в Зінькові (Зіньківський район, Полтавщина): горщата, окладдя, підвортня, підвортень, піdsnіжча¹⁶⁶;
- у Хомутці (Миргородський район, Полтавщина): кашненя (до 1 л), кашник чи горня (горща) (1-2 л), горщатне (горщатний) (3 л), килаш (кілаш, калаш] (4,5 л), плоский (плоскій) (8-10 л), порожня (до 20 л), сніз (до 30 л)¹⁶⁷;
- у Біликах (Кобеляцький район, Полтавщина): горщочок, горщечок (0,5 л), горща (1 л), окладдя (1,5-2 л), кашня (2-2,5 л), кашник (3-4 л), підвортень (10 л)¹⁶⁸;
- в Олешні (Ріпкинський район, Чернігівщина): питун (менше 1 л), молошник (1-1,5 л), подобєднік (2-2,5 л), обєднік (3-4 л), стовбун (5-7 л), плоскуша (8-9 л), варейка (10-12 л), ставнік (20 і більше л)¹⁶⁹;
- у Вербі (Коропський район, Чернігівщина): махотка (0,5 л), горщатко (1-1,5 л), уклад (2-3 л), борщівник (4-5 л0, золільник (10-12 л)¹⁷⁰
- в Рокиті (Старовижівський район, Волинь): малі горщики («варишкі», на чинахи (невеликі горщики для смаженини), слої (горщики з двома вухами і покришкою)¹⁷¹;

Полтава : Типо-литогр. Л. Фришберга, 1894. 3 нен., II, 126, XXIII, VI, С. 89; Риженко Я. Форми ганчарних виробів Полтавщини // Науковий збірник Харківської науково-дослідної кatedri історії української культури імені академіка Д. І. Багалія. 1930. Т. 9. Вип. 2. С. 29.

¹⁶⁵ Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава : Типо-литогр. Л. Фришберга, 1894. 3 нен., II, 126, XXIII, VI, С. 91.

¹⁶⁶ Там само.

¹⁶⁷ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 137.

¹⁶⁸ Кривчанська М. Ф. Назви посуду гончарного промислу Полтавщини // Полтавсько-київський діалект – основа української національної мови. Київ : Вид-во АН УРСР, 1954. С. 116 ; Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава : Типо-литогр. Л. Фришберга, 1894. 3 нен., II, 126, XXIII, VI, С. 91.

¹⁶⁹ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 137 ; Пакульский Н. А. Краткие очерки кустарных промыслов Черниговской губернии. Киев : Тип. И. И. Горбунова, 1898. С. 93.

¹⁷⁰ Орел Л. Кераміка с. Верба Коропського району Чернігівської області // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник : наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішне, 1993. Кн. 1. С. 313.

- в Шатрищах (Ямпільського району, Сумщина): махотка, горщевик, кашник, яловець, владовець, борщівник¹⁷²;
- в Луб'янці (Макарівського району, Київщина): дробина, уклад (2 л), польовик (3 л), денежний (4 л), середній (на 1 відро), велич (на 3-4 відра);
- в Приборську (Іванківського району, Київщина): укладчик (1 л), укладич (2 л), ляцьковий (3 л), середній (1 відро);
- в Дибинцях (Богуславського району, Київщина): махітка (висотою 12 см), росла махітка (висотою 15 см), горща (висотою 19,5 см), підкілаш (висотою 24,5 см), кілаш або золінник (висотою 28 см), двохзолінник (висотою 35 см);
- в Плахтянці (Макарівського району, Київщина) горщики, які за розміром відповідають дибінецькому горщаті, під горщаті, рослій махітці та махітці, звуться відповідно середнім, укладом, підукладом, малим;
- в Цвітній (Олександрівського району, Кіровоградщина): одинари, подвінники, потринники, четвірки, п'ятірки, шестірні, десятирні, двадцятки, двадцятип'ятірки (тобто 10 розмірів)¹⁷³;
- в Каневі (Канівського району, Черкащина): шестерик (1/6 відра), четверик (1/4 відра), трояк (1/3 відра), підкілаш (0,5 відра), кілаш (1 відро), золільник (1,5-2 відра)¹⁷⁴;
- с. Котельва (Полтавщина), с. Охтирка (Сумщина): плоскун, стовбун (різновиди підворотнів, близько 8 л), «широканчики», «золільники»,

¹⁷¹ Пошивайло І. Гончарські карби Полісся // Українська керамологія : нац. наук. щорічник, 2002 / за ред. О. Пошивайла. Опішне : Укр. Народознавство, 2002. Кн. 2. С.183; Папета С. Відрядження на Волинь // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник : наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішне, 1995. Кн. 2 : За рік 1994. С. 149

¹⁷² Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 137 ; Маєвский П. Горшечный промисел в с. Шатрищах // Памятная книжка Черниговской губернии. Чернишов : Изд. Черниг. Губерн. стат. ком., 1862. С. 88.

¹⁷³ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. С. 116.

¹⁷⁴ Звіт про наукову етнографічну експедицію на Черкащину (Канівський район) (13.08.02–22.08.02) молодших наукових співробітників Інституту керамології Анатолія та Олени Щербань // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішні, Національний архів українського гончарства. Ф. 1. Оп.7. Од.зб. 97. 46 Арк.37.

«підворотні», «махіточки», «підворотневі горщатка» «стовбуни», «плоскуни», «широканчики», «золільники», «підворотні», «махіточки», «підворотневі горщатка»¹⁷⁵;

– у Валках (Валківського району, Харківщина): горщя (0,5 л), п'ятириковий, кашник (1 л), четверик (більший), малий окладач (1,5 л), окладач (2 л), плускунча, плоскунча (3 л), плускун (4-5 л), тройнят, підворотень, двойняк (блізько 8 л), золінник, золільник (10-12 л, 3-4 відра)¹⁷⁶;

– у Луганщині: підворотень (3 л), піdsnізковий, піdsnізок (10 л), сніз (25-30 л)¹⁷⁷;

– у Львівщині, Івано-Франківщині, Чернівецчині, Закарпатті: кулешінник¹⁷⁸, кулішарник, кашник, борщівник, золінник, золінниця¹⁷⁹;

– у Херсонщині: дробина, кашник, підкілаш або горщат, кілаш, плоский, підворотень¹⁸⁰.

Підожною з назв розуміється своєрідне призначення. Найбільші горщики у певні моменти життя родини чи громади використовувалися для приготування страв (на оказію). У різних регіонах України ємність горщиків

¹⁷⁵ Твердохлебов А. Гончарный промысел в Ахтырском уезде в 1881 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. правления: Тип. окруж. штаба, 1885. Вып. 3. С. 62-63 ; Метка Л. О. Гончарство Слобожанщины в другій половині XIX – першій половині XX століття : дис. на здобуття наукового ступеня кандидата історичних наук. Київ : Київ. національний університет імені Тараса Шевченка, 2006. 199 арк.

¹⁷⁶ Метка Л. Гончарство Харківщини середини ХХ століття (за матеріалами керамологічних експедицій) // Український керамологічний журнал. 2004. № 1 (11). С. 106 ; Метка Л. О. Гончарство Слобожанщины в другій половині XIX – першій половині ХХ століття : дис. на здобуття наукового ступеня кандидата історичних наук. Київ : Київ. національний університет імені Тараса Шевченка, 2006.199 арк. 126-127.

¹⁷⁷ Метка Л. О. Гончарство Слобожанщины в другій половині XIX – першій половині ХХ століття : дис. на здобуття наукового ступеня кандидата історичних наук. Київ : Київ. національний університет імені Тараса Шевченка, 2006.199 арк. 126.

¹⁷⁸ Шухевич В. Гуцульщина. Львів : Наук. т-во ім. Шевченка, 1899. С. 166.

¹⁷⁹ Матейко К. І. Народна кераміка західних областей Української РСР XIX–XX ст. Київ : Вид-во АН УРСР, 1959. С. 47.

¹⁸⁰ Самарський В. Гончарство Півдня Україна (історико-етнографічне дослідження). НМЗУГ, НАУГ. Рукопис. Ф. 1. Оп. 2. Од.зб. 42. С. 21-22.

максимального розміру відрізнялася. Найбільші мені вдалося бачити в гончарному осередку – Опішні (Полтавщина). Вони могли вмістити понад 30 літрів (!). Ймовірно, подібні розміри мали й найбільші бубнівські «горщики на ока зію» про які інформаторка Афоня Герасименко говорила: «були такі здорові горшки, що чоловік було влізе», а Ганя Ганчар стверджувала, що в них «три відрі води влізе»¹⁸¹. В окремих осередках Слобожанщини¹⁸², а також у селі Верба (Коропський район, Чернігівщина)¹⁸³ горщики великого розміру – «золільники» мали об’єм близько відра. Щоб викрутити на гончарному крузі такий великий посуд, окрім глини з певними якостями, неабияку роль відігравала старанність, неспішність, фізична витривалість і майстерність гончаря. За відсутності глини з гарними якостями, наприклад, у Каневі (Черкащина), великих горщиків не робили, хоча користувалися їхньою назвою, як умовною одиницею гончарського рахунку. У інший час могли застосовуватися глиняні горщики могли використовувати «на всиплище» – тобто для зберігання збіжжя.

Більшість середніх за розміром горщиків призначалися для приготування повсякденних рідких страв. Хоча окремі з них могли мати обрядове призначення, інші – застосовуватися для приготування святкових хмільних напоїв. Для приготування густих страв користувалися горщиками місткістю 1-4 літри – «кашниками», «горщатніми», «подобєдніками». Керамолог Людмила Метка зазначила, що в Харківщині (м. Валки) в

¹⁸¹ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С.147.

¹⁸² Василенко В. И. Опыт толкового словаря народной технической терминологии по Полтавской губернии. Отдел I-й, II-й и III-й. Кустарные промыслы, сельское хозяйство и землеведение, народные поговорки и изречения // Труды Харьковского предварительного комитета по устройству XII Археологического съезда. Изданы под редакцией проф. Е. К. Редина. Харьков : Типо-литография «Печатное дело», 1902. Т. 2, ч. 1, 2. С. 45 ; Метка Л. О. Гончарство Слобожанщини в другій половині XIX – першій половині XX століття : дис. на здобуття наукового ступеня кандидата історичних наук. Київ : Київ. національний університет імені Тараса Шевченка, 2006. арк. 106.

¹⁸³ Орел Л. Кераміка с. Верба Коропського району Чернігівської області // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник : наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішне, 1993. Кн. 1. С. 313.

літрових глиняних горщиках-кашниках готували кашу переважно для дітей¹⁸⁴. На Гуцульщині подібні горщики називали «кулешник», оскільки в ньому варили мамалигу-кулешу¹⁸⁵, а в Опішні (Полтавщина), подекуди можна натрапити на назву посудини «хамула» (від однайменної назви каші з крохмалю чи манки).

Різновидом горщика-кашника був глиняний чавунець. Горщики розмірами 1-1,5 л в Олешні (Чернігівщина) називалися «молошники»¹⁸⁶, що свідчить про готування в них молочних страв (переважно каш).

Глиняні горщики найменшого розміру (в середньому – 0,5-1 л) – «горщя», «горщечок», «горщочок», «махітка», «махотка», «дробина», «варишка», «кашненя», «укладчик», «горня», «питун» – використовувався на території України переважно для приготування страв для дітей. У них також тримали масло й сметану.

У побутовій лексиці відомі назви горщиків, що характеризують їх форму і властивості. Назви «варівний», «варівник» («неварівний») горщик наголошували на придатності (непридатності) для приготування страв у печі¹⁸⁷. Приміром, високі горщики називали «стовбун» (Опішня (Полтавщина)), «рослий», «високий» (Комишня, Хомутець (Полтавщина)), широкі й низькі – «плоскун» (Опішня (Полтавщина)), «широканчик» (с. Боромля (Харківщина))¹⁸⁸. Поширеними на Полтавщині були й такі назви

¹⁸⁴ Метка Л. О. Гончарство Слобожанщини в другій половині XIX – першій половині XX століття : дис. на здобуття наукового ступеня кандидата історичних наук. Київ : Київ. національний університет імені Тараса Шевченка, 2006. Арк. 126.

¹⁸⁵ Гонтар Т. О. Народне харчування українців Карпат. Київ : Наукова думка, 1979. С. 35.

¹⁸⁶ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 137.

¹⁸⁷ Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 126.

¹⁸⁸ Метка Л. О. Гончарство Слобожанщини в другій половині XIX – першій половині XX століття : дис. на здобуття наукового ступеня кандидата історичних наук. Київ : Київський національний університет імені Тараса Шевченка, 2006. Арк. 127.

горщиків як «чавунець»¹⁸⁹ або «казанок», що формою нагадували металеві заводські вироби¹⁹⁰. До речі, такі форми глиняних горщиків залишилися популярними дотепер.

Для закривання горщиків виготовлялися спеціальні кришки – покришки¹⁹¹, накривки, розміри яких залежали від розміру отвору посудини, яку мали накривати¹⁹².

Горщиками також послуговувалися і для зберігання продуктів і рідин, готових страв і напоїв, подачі їх до столу; нагрівання води, кип'ятіння білизни, відправлення природних потреб, виконання лікувальних дій, а також в обрядово-ритуальній практиці. Окремі варіанти горщиків не призначалися для готування їжі. Наприклад, в Опішні наприкінці XIX – на початку ХХ століття виготовляли великих розмірів горщики-вулики для бджіл. Іноді невеликі горщики чи їх фрагменти використовували в якості освітлювальних пристрій¹⁹³. Гончарі села Бубнівки (Вінниччина) наприкінці 1920-х років виготовляли горщикоподібні «баньки на живіт»¹⁹⁴. Специфічним горщиком з вушком («нічник» («сирун») послуговувалися і для відправлення природних потреб¹⁹⁵.

¹⁸⁹ Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава : Типолитогр. Л. Фришберга, 1894. 3 нен., II, 126, XXIII, VI, С.100.

¹⁹⁰ Кривчанска М. Ф. Назви посуду гончарного промислу Полтавщини // Полтавсько-кіївський діалект – основа української національної мови. Київ : Вид-во АН УРСР, 1954. С. 117.

¹⁹¹ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 210; Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 126, 134, 165.

¹⁹² Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 152.

¹⁹³ Щербань О. Глиняний посуд у творах Миколи Гоголя // Україна і світ у часовому вимірі: 2010 / уклад.: Намакштанська І. Є. та ін. ; за заг. ред. Левченка В.М., Намакштанської І. Є. Донецьк, 2010. С. 144-145, 152-153.

¹⁹⁴ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 153.

¹⁹⁵ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ: Молодь, 1993. С.210.

«Макітра», «макітерка», «макортеть», «макотерть» – інший найбільш уживаний вид глиняного посуду українців. Це різновеликий глиняний посуд з дуже розхиленими бічними стінками та широким отвором, приблизно рівним діаметру опука, який порівняно з мискою і ринкою, макітра має більш видовжений. Невисокі вінця, зазвичай потовщені та різко відігнуті назовні плавно переходили в тулуб¹⁹⁶.

У господарстві українців Наддніпрянщини вони мали широку сферу застосування та діляться на типи, залежно від функцій, які мали виконувати. Найбільш розповсюдженими на всій досліджуваній території були вироби місткістю 3-15 літрів. Основною, і, очевидно, початковою функцією їх було призначення для розтирання маку, про що красномовно говорить назва, яка походить від праслов'янських слів *makotъra*, *makotъrtъ*, *makoterъ*¹⁹⁷. Такі макітри іноді, зокрема в Опішні, наприкінці 1920-х років, мали одне вухо¹⁹⁸.

В окремих гончарних осередках (наприклад, Опішні (Полтавщина) та Дибинцях (Київщина)) властивості глини та майстерність гончарів дозволяли створювати макітри значно більших розмірів – на два-три відра. Їх використовували для вчиняння тіста на хліб та весільні обрядове печиво¹⁹⁹. Лише в Опішні у ХХ столітті окремі гончарі виготовляли вироби об'ємом п'ять-шість відер²⁰⁰. Великі вироби досить часто виготовлялися з двома вухами.

¹⁹⁶ Ханко О. Великобудищанський осередок гончарювання // Українська керамологія: Національний науковий щорічник. 2002 / за ред. О. Пошивайла. Опішня : Українське Народознавство, 2002. Кн. 2. С. 221-223.

¹⁹⁷ Трубачёв О. Н. Ремесленная терминология в славянских языках (этимология и опыт групповой реконструкции). М. : Наука, 1966. С. 260.

¹⁹⁸ Риженко Я. Форми гончарних виробів Полтавщини / Науковий збірник Харківської науково-дослідної катедри історії української культури імені академіка Д. І. Багалія. 1930. Т. 9. Вип. 2. С. 28-29.

¹⁹⁹ Додаток Б. 20. Спогади Ганни Степанівни Кононенко, 1918 р.н., від 14.10.2003 р., Опішня, Зіньківський р-н, Полтавщина.

²⁰⁰ Додаток Б. 10. Спогади Ганни Павлівни Діденко, 1929 р.н., від 13.08.2017 р., Опішня, Зіньківський р-н, Полтавщина.

Окрім названих дій, їх використовували для зберігання борошна, масла, води, сирівцю, вареників, пирогів, приготування опари, заквашування та соління овочів, розминання картоплі та сиру, зоління білизни тощо²⁰¹.

Як і горщики, макітри різного розміру і техніки обробки поверхні мали відмінні назви. Наприклад у Дибинцях неполив'яні вироби висотою 17 см називалися «підгорщаті», 15 см – рослі махітки, 14 см – махітчані. Полив'яні: велика макітра (2-3 відра), поєдинка (1 відро), подвійна (вдвічі менша за поєдинку), потрійна (втрічі менша за поєдинку), четверня, п'ятірня (п'ятерик), шестірня (шестерик)²⁰². В Опішні глиняна макітра, об'ємом менше 0,25 відра називалася «горщятою»²⁰³.

В окремих мікрорегіонах використовувалися також нечисленні посудини – макортети, менших розмірів – макортетики (3-4 л) і макорти (2 л). За даними Олеся Пошивайла, ця назва була зафіксована лише в селі Білики Кобеляцького району, що на Полтавщині²⁰⁴. Через обмежений ареал побутування цього посуду даною проблемою займалось невелике коло вчених. Щодо визначення форми макортета серед дослідників немає одностайності. Олесь Пошивайло визначає макортет як макіtru відносно невеликих розмірів. Мовознавець Марія Кривчанська трактує макортет як «посудину макітроподібної форми»²⁰⁵. Остап Ханко вважає його проміжною

²⁰¹ Щербань О. В. Глиняна макітра в побуті жителів села Опішного на Полтавщині (остання третина ХХ – початок ХХІ ст.) // Харьковский историко-археологический сборник. Харьков, 2010. Вып. 6. С. 76-84.

²⁰² Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. С. 116.

²⁰³ Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 166.

²⁰⁴ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 138.

²⁰⁵ Кривчанська М. Ф. Назви посуду гончарного промислу Полтавщини // Полтавсько-кіївський діалект – основа української національної мови. Київ : Вид-во АН УРСР, 1954. С. 122.

ланкою між макітрою і горщиком. Відповідно, через специфічну форму в макортеті мак не могли розтирати²⁰⁶.

В Опішні (Полтавщина) на початку ХХ століття виготовлялися й вироби під назвою «репатка», яка являє собою перехідну форму між довгастим горщиком і макітрою. Тулуб цієї посудини плавно звужується донизу, а вінця – різко відігнуті. Олесь Пошивайло чомусь вважає цю посудину ринкою, хча ні за формою ні за функціями (застосовувалася для вчинення тіста та тримання води)²⁰⁷, вона на неї не подібна.

Ринка – посуд, подібний до макітри, але з нижчими стінками, здебільшого з широким рівним дном, ручкою (притаманною лише цій посудині трубчастою горизонтальною, прикріпленою приблизно посередині висоти) або вушком (дугоподібним вертикальним) і «пипкою» на вінцях²⁰⁸. Наявність ручки (вуха) – важлива деталь цього різновиду посуду – вона слугувала для перенесення посудини з вмістом від печі до столу²⁰⁹. Наприклад, гончарі з села Громи Черкаської області називали її головною відмінною ознакою від макітри (записано від гончаря Григорія Червонюка 11.06.2003 року)²¹⁰. «Пипка» чи носик (вдавлення на краю), призначалася для спрямування жиру і рідини в один струмінь під час зливання. Ринки зазвичай не орнаментувалися.

²⁰⁶ Ханко О. Полтавський гончарський осередок у контексті новітніх археологічних досліджень // Археологічний літопис Лівобережної України. 2000. № 1-2. С. 56-57.

²⁰⁷ Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня: Укр. Народознавство, 1993. С.144, мал. 227.

²⁰⁸ Там само, С.145; Риженко Я. Форми ганчарних виробів Полтавщини // Науковий збірник Харківської науково-дослідної катедри історії української культури імені академіка Д. І. Багалія. 1930. Т. 9. Вип.2. С. 28-29, мал.4.

²⁰⁹ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 133.

²¹⁰ Звіт про наукову етнографічну експедицію на Черкащину (Уманський район) (8.06.03–18.06.03) молодших наукових співробітників Інституту керамології Анатолія та Олени Щербань // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішні, Національний архів українського гончарства. Ф. 1. Оп. 7. Од. зб. 79. 56 арк.

Різноманітні за формою ринки відрізнялися призначенням. Макітроподібні ринки-заминачки використовувалися для розтирання маку, вареної картоплі та квасолі, форму нагадують невеличкі макітерки. Відрізняють їх дуже широкі горизонтальні вінця. «Ринки-тулійки» з трубчастою ручкою, що призначалися для смаження сала та ковбаси були невеликими, з вивернутими назовні заокругленими або досить високими, прямыми розхиленими вінцями²¹¹. У частині осередків упродовж кінця XIX – початку XX століття такі вироби робили на трьох ніжках («лабках») для підіймання дна над вогнем чи жаром²¹². Щоб воно нагрівалося знизу і рівномірно просмажувало страву. Наприклад, пряженю (яєчню).

У полив'яних ринках, які за формую поділяються на дві групи (ринки з прямыми, трохи розхиленими стінками і ринки на низькі та широкі, ніби приплюснуті зверху горщики з дуже широким отвором, діаметр якого дорівнює висоті посудини), іноді готували другі страви. Наприклад, кашу та печенью²¹³.

У селі Білики зафіксована риночка-дійниця або «дійничка», з вузькими крисами, для доїння кіз. Жителі села Хомутець називали ринки каструлькою. Наприкінці XIX – у першій половині XX століття виготовлялися «косі» ринки – «гусятниці» або «поросятниці»²¹⁴. Вони вирізняються серед інших посудин більшими розмірами і овальними в горизонтальному перетині обрисами, обумовленими формою тушки тварини (поросяти, ягнят) чи птаха (гуски, качки, курки), що запікається.

²¹¹ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. С. 69-70.

²¹² Риженко Я. Форми ганчарних виробів Полтавщини // Науковий збірник Харківської науково-дослідної катедри історії української культури імені академіка Д. І. Багалія. 1930. Т. 9. Вип. 2. С. 28-29, мал. 4 ; Матейко К. І. Народна кераміка західних областей Української РСР XIX–XX ст. Київ : Вид-во АН УРСР, 1959, С. 44-45, рис. 9:3-7 ; Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. С.69-70.

²¹³ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. С. 69-70.

²¹⁴ Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава : Типолитогр. Л. Фришберга, 1894. З нен., II, 126, XXIII, VI, С.43.

На початку досліджуваного періоду іноді виготовлялися глиняні сковорідки. Принаймні, про це нам розповідала найстаріша мешканка села Паланка (Уманський район Черкаської області) Килина Точільнікова²¹⁵. Згадував про них і Вадим Щербаківський, називавши ці вироби «пательня», «сковорода», описуючи їх як «глиняні диски з трохи відогнутими дугами краями». Різницю у способі використання глиняних сковорідок від ринок він окреслив так. Перші використовувалися для того, щоб «смажити страви». Другі – щоб «пекти печені»²¹⁶. На жаль, нам жодної сковорідки досліджуваного періоду не вдалося побачити. Оскільки в більшості гончарних осередків України впродовж XIX – початку ХХ століття вони були витіснені металевими.

Глечикоподібні посудини мали видовжену форму із потовщенням у нижній частині та високою і широкою шийкою з розширенням угорі, з вухом чи без нього. Серед кухонних глечикоподібних посудин за формою і функціями виокремлюються два різновиди. Перші «глечики», «гладишки», «гладуші», «гладуни», «молошники», «гладушки», «гладишечки», «гладушики»²¹⁷. Призначалися вони, здебільшого, для наливання молока і відстоювання на сметану, масло, сир. У них молоко також мліло в печі.

Гладишками і похідними від цього слова словами на Чернігівщині звали посудини без вуха і носика²¹⁸. Але на Полтавщині такого розрізnenня майже не було – всі вироби (і з вушком, і без нього) називалися глечиками²¹⁹.

²¹⁵ Звіт про наукову етнографічну експедицію на Черкащину (Уманський район) (8.06.03–18.06.03) молодших наукових співробітників Інституту керамології Анатолія та Олени Щербань // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішні, Національний архів українського гончарства. Ф. 1. Оп. 7. Од. зб. 79. 56 арк.

²¹⁶ Щербаківський В. Орнаментація української хати. Кн. 3 Рим: Bohoslovia, 1980. Т. 3. С. 32.

²¹⁷ Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 127.

²¹⁸ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріяли до етнології. Київ: Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 134.

²¹⁹ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 214.

У Бубнівці глечикоподібні вироби для молока називалися «ладущики». Вони бували трьох форм: «з великим пуком» у центральній частині та із короткою широкою шийкою; з опуком, що міститься в спідній частині гладущика, ближче до дна, та із довгою широкою шийкою. Маленькі гладущики мали дещо відмінну від цього форму: опук міститься в спідній частині посуду; між опуком та широкою горішньою частиною гладущика був відсутнім перехід, що відділяв шийку. Всі гладущики мали вуха, кожен мав пупа, тобто маленького шпиньочка з глини зсередини дна. Гладущики завжди малювалися побілкою та рудкою²²⁰. До речі – наявність «пупа» - на Наддніпрянщині є визначальною ознакою саме посуду для відстоювання молока.

Повсюдно глечикоподібні вироби різнилися за розмірами. Так, неполив'яні глечики у Дибинцях були горщані (26 см), підгорщані (24 см), рослі махітки (19 см) і махітки²²¹. В Опішному маленький глечик із широким горлом і пипкою на вінцях називався «зливушник»²²².

На території Лівобережної України глечикоподібні посудини зазвичай мали високе, майже циліндричне горло, діаметр якого був значно вужчим за діаметр тулуба, але таким, в яке могла легко проникнути рука²²³. У глиняних виробів Правобережної України шиї таких посудин були значно нижчими, а тулуб – витягнутішим²²⁴.

²²⁰ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріяли до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 148.

²²¹ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. С. 116.

²²² Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 132.

²²³ Риженко Я. Форми ганчарних виробів Полтавщини // Науковий збірник Харківської науково-дослідної катедри історії української культури імені академіка Д. І. Багалія. 1930. Т. 9. Вип. 2. С. 30-31, мал.7:1-4.

²²⁴ Матейко К. І. Народна кераміка західних областей Української РСР XIX–XX ст.. Київ : Вид-во АН УРСР, 1959. С. 52, рис. 15:1-2, табл. XXXI:1,2.

Другий вид глечикоподібного посуду населення Західної України називало «дзбанками»²²⁵, на Полтавщині, Слобожанщині, Чернігівщині – «кушинами», «кувшинами»²²⁶, на Поділлі – глеками²²⁷. Це була висока посудина з вузьким денцем і широким тулубом. Діаметр денця зазвичай становив приблизно половину діаметру опука, а діаметр шийки дорівнював або був меншим діаметра денця. Глеки теж мали вухо, прикріплене біля ший²²⁸. На території Лівобережної України неполив'яні посудини цього типу використовувалися для тримання молока та води. На Поділлі в полив'яних носили воду в поле під час жнив²²⁹.

В селі Бутківка, Старобільського району (Харківщина), знайдено глиняний виріб, схожий на великий тиквастий глечик, але з трохи ширшою і нижчою шийкою, так звану «медянку», «медяницю» – посудину, призначену для зберігання меду, зерна, крупу та тримання води²³⁰.

Близькі до глечиків за формами були невеликі подільські молочники – «кухлятка», що або відтворювали їх у зменшеному вигляді, або робилися подібними до горщиків із «носочками»²³¹.

²²⁵ Там само. С. 49, рис. 15:3-6.

²²⁶ Риженко Я. Форми ганчарних виробів Полтавщини // Науковий збірник Харківської науково-дослідної катедри історії української культури імені академіка Д. І. Багалія. 1930. Т. 9. Вип. 2. С. 30-31, мал.7:8 ; Метка Л. О. Гончарство Слобожанщини в другій половині XIX – першій половині XX століття : дис. на здобуття наукового ступеня кандидата історичних наук. Київ : Київ. національний університет імені Тараса Шевченка, 2006. Арк. 128 ; Пакульський Н. А. Краткие очерки кустарных промыслов Черниговской губернии. Киев : Тип. И. И. Горбунова, 1898. С.103.

²²⁷ Фріде М. Форми й орнамент посуду з Поділля // Науковий збірник Ленінградського товариства дослідників української історії, письменства та мови. 1928. Вип. 1. С. 83.

²²⁸ Там само.

²²⁹ Там само.

²³⁰ Метка Л. О. Гончарство Слобожанщини в другій половині XIX – першій половині XX століття : дис. на здобуття наукового ступеня кандидата історичних наук. Київ : Київ. національний університет імені Тараса Шевченка, 2006. Арк. 128.

²³¹ Фріде М. Форми й орнамент посуду з Поділля // Науковий збірник Ленінградського товариства дослідників української історії, письменства та мови. 1928. Вип. 1. С. 83.

Такий посуд для води, як «тиква», «банька», «барильце», алкогольних напоїв «тиква», «корчага», «барильце» і рослинної олії «тиква», «банька» мали найбільш вузькі горло та вінця – в них могли проникнути хіба що кілька пальців руки.

Посудинами для пиття напоїв були «кухоль» і «кухлик». Ці два види виробів різняться не лише розмірами, але і формою. «Кухлі» часто мали складну профілізацію стінок. Стінки «кухликів» дуже часто були пряими, діаметри дна – завжди меншими ніж діаметри верхнього отвору. Тому, іноді вони вживалися в якості кухонних посудин. У них готували «стовпці» – страви, які після запікання повинні були мати циліндричну форму²³². Тобто використання цього виду посуду як кухонного, було обумовлено необхідною формою і 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.

Діаметр краю вінець глиняних мисок був значно більшим висоти, більшим або приблизно рівним діаметру тулуба. Дно – вузьким, але стійким. Відрізнялися вони формою краю вінець. Глибокі миски, форма і розміри яких були дещо схожими до невеликих макітер, в якості кухонного посуду використовувалися для запікання страв і висушування в печі дрібних фруктів²³³, охолодження страв, які подавали до столу холодними²³⁴. В Опішні миска-«кандійка» («наминачка», «натирачка») – з загнутими досередини

²³² Щербань О., Щербань А. Глиняні кухлі з Опішні: до проблеми атрибутування // Нові дослідження пам'яток козацької доби в Україні. Київ, 2013. Вип. 22, ч. 1. С. 132-145.

²³³ Щ[елоковская]. В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 288, 292, 300.

²³⁴ Там само. С. 292, 295.

краями використовувалася для заминання, розтирання пшона та сала, необхідного для затовкування борщу²³⁵.

Згідно метрологічної системи розрізnenня такі миски в Опішні за формою і розмірами поділялися на «сімейну», «велику», «мисочку», «плоску», «крисату», «єндолу»²³⁶, у Біликах (Кобеляцький р-н, Полтавщина) за величиною (місткістю) – на «єндолу», «під'єндолок», «під'єндолку», «велику», «мищату», «мисочку»²³⁷. Крім того миски за розмірами поділяють, подібно до горщиків, на «килашеву», «горщатну», «кашникову», «махітчану» (Хомутець, Полтавщина)²³⁸. У Постав-Муках, Чорнухинського району, на «рядову» або «одинарку» – найбільшу миску, «приставку» або «двойку», «тройку», «четвъорку», «пятьорку», «шістьорку»²³⁹. Варто зауважити, що «єндолою» називалася велика миска місткістю до 10 літрів, здебільшого з двома вухами, що зазвичай використовувалася для миття посуду, прання білизни, інших господарських потреб²⁴⁰.

Багаторазово продірявлена глиняна миска перетворювалася на «друшляк» («цидильник», «сировка»)²⁴¹.

Посуд для подавання та споживання страв і напоїв (столовий) окрім задоволення природної потреби господарів і гостей дому в харчах мав приносити їм візуальне задоволення під час споживання страв і напоїв. Виставлений на показ, він прикрашав господу, робив її ошатнішою і

²³⁵ Кривчанська М. Ф. Назви посуду гончарного промислу Полтавщини // Полтавсько-кіївський діалект – основа української національної мови. Київ: Вид-во АН УРСР, 1954. С. 121; Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ: Молодь, 1993. С.133.

²³⁶ Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 167.

²³⁷ Там само. С. 166.

²³⁸ Кривчанська М. Ф. Назви посуду гончарного промислу Полтавщини // Полтавсько-кіївський діалект – основа української національної мови. Київ: Вид-во АН УРСР, 1954. С.121.

²³⁹ Там само. С. 121-122.

²⁴⁰ Там само. С. 121.

²⁴¹ Щербань О. Глиняний друшляк у культурі харчування українців: форма і призначення // Народознавчі зошити. 2013. № 6 (114). С. 1033–1039.

святковішою, добре виділяючись на білому тлі стін, гармоніюючи з малюнками на них і печі, рушниками та килимами. Він досить часто багато орнаментувався був полив'яним.

Найбільш численним і різноманітним за формами, розмірами і декором серед столового посуду широких верств українського населення Наддніпрянщини впродовж усього досліджуваного періоду були полив'яні миски. В Опішні в другій половині XIX століття використовувалися три головні їх різновиди: «шльонки», «кандійки» та «прості»²⁴². Перші до кінця XIX століття вийшли з ужитку.

У 1880-х роках у гончарному осередку Котельві (колишня Слобожанщина, нині – Полтавщина) гончарі ділили гляняні миски на: просту–дрібну, шленку–середню і польку–глибоку. На початку ХХ століття вже називали «проста велика миска», «двійничок», «тройничок», «четверичок» і «п'ятеричок» (у п'ять разів меншу за найбільшу)²⁴³.

У селі Постав-Муках, Чорнухинського району (Полтавщина) для підкреслення форми цієї посудини вживають такі означення: «розложиста миска» (вгорі розширена і без вінець), «вінчаста миска» (з вінцями), «художницька» або «художня» (розмальована). У Опішні відома опошанська або опішнянська миска Вона відзначається «лавочкою», тобто виведеним краєм, що уподібнюється не рубчикові, а стъожці. В селі Комишня (Миргородщина) поряд з назвою опошанська миска поширина також назва поставницька миска або поставщиця. Це миска з с. Постав-Муки, яка відрізняється більшою розлогістю і меншою глибиною²⁴⁴.

²⁴² Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 167.

²⁴³ Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков : Типо-литогр. «Печат. дело», 1902. С. 35-36.

²⁴⁴ Кривчанська М. Ф. Назви посуду гончарного промислу Полтавщини // Полтавсько-кіївський діалект – основа української національної мови. Київ: Вид-во АН УРСР, 1954. С. 121-122.

Посуд для напоїв прикрашався не весь і не впродовж усього досліджуваного періоду. Зокрема, деякий час (напевно, до початку останньої чверті XIX століття) опішняни виготовляли і користувалися кухлями, об'ємом від близько 0,5 до близько 1,5 літрів. Зовнішня поверхня кухлів була суцільно прикрашена мальованими по білому тлі орнаментами, що складалися з горизонтальних і вертикальних прямих, вертикальних хвилястих ліній. А також на окремих виробах – смуги дуг і крапкових мотивів у верхніх частинах. Такі кухлі могли використовуватися для пиття пива, браги, сирівцю, квасу, води, молока, узвару.

Кушини – багато орнаментовані полив'яні глечики, в яких освячували воду, тримали й подавали до столу хмільні напої²⁴⁵. Схожим за формою на «кувшин» на Слобожанщині був «кофейник», який також мав носик і вушко, і як правило, циліндкоподібну із звуженими доверху стінками, форму²⁴⁶.

А от куманці («кумани»), що призначалися для подачі спиртних напоїв до святкового столу мали мали оригінальну конструкцію – кільцеподібний плаский тулуб з широким отвором посередині. Отвір для наливання закривався покришкою. На вусі чи покрищі іноді наліплена фантастичного звіра²⁴⁷. До речі, вже наприкінці 1920-х років куманці на більшості території України (зокрема, в одному з найбільших осередків їх виготовлення – Опішні) стали декоративними, а не вжитковими виробами²⁴⁸.

Вишукану форму мав і такий вид столового посуду, який виготовлявся гончарями Бубнівки, як «вазки». Це широкі, опуклі, на високому денці,

²⁴⁵ Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 136.

²⁴⁶ Метка Л. О. Гончарство Слобожанщини в другій половині XIX – першій половині ХХ століття : дис. на здобуття наукового ступеня кандидата історичних наук. Київ : Київ. національний університет імені Тараса Шевченка, 2006. Арк. С. 128.

²⁴⁷ Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков: Типо-литогр. «Печат. дело», 1902. С. 44-46.

²⁴⁸ Риженко Я. Форми ганчарних виробів Полтавщини // Науковий збірник Харківської науково-дослідної катедри історії української культури імені академіка Д. І. Багалія. 1930. Т. 9. Вип.2. С. 33.

«низькій стоячці», або високій, з двома примхливими вушками та покришкою, що мала нагорі фігурного держачка, звичайно «дуже гарно розписані кругом» У 1920-х роках вони стали схожими на міські супові вази; проте, старовинні вазки були оригінальними²⁴⁹.

Під спільною назвою «чайник» гончарі виробляли кулястий посуд з вузьким отвором (приблизно рівним денцю), невисокими вінцями, носиком (що є визначальною ознакою посудини) на зовнішньому боці і вухом на протилежному від нього.

Таким чином, є передумови для підтвердження висновків, зроблених попередніми дослідниками про зв'язок міри відкритості тієї або іншої категорії глиняного посуду з функціональним призначенням. Найбільш закриті посудини – «тикли», «куманці», «барила» і менш закриті «кушини» та «дзбанки» – використовувалися для подачі до столу напоїв, зберігання рідких продуктів, перенесення води в поле. «Глечики», «гладишки» вже можна віднести до середньо відкритих посудин. Вони мали інше головне призначення – для молочних продуктів. Цей своєрідний тип виробів мав своєрідну шию, магічні елементи в декорі («хрестики») і глиняні відростки («пупи»). Подібні за пропорціями «глечики», «дзбанки», «кушини» використовувалися для води, пива, квасу.

Середньовідкритими були і горщики, що істотно відрізняються від інших кухонних посудин наявністю невисоких, як правило прямих або злегка відхиленіх вінець. Цей універсальний посуд передусім призначався для варіння і умлівання страв в печі.

Відкриті посудини мали різне основне призначення. Їх окрім ринок і «тазків», як правило не використовували в печі. А якщо використовували

²⁴⁹ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріяли до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 152.

(макітри, миски) для приготування страв, які запікалися чи смажилися. Основним призначенням мисок було охолодження страв, які подавалися до столу холодними, а також подання більшості страв. Призначення макітер істотно відрізнялося, залежно від розмірів.

Посуд для транспортування страв і напоїв – «тикви» («кубушки»), близнята, баклаги був орнаментованим і ні. Рідкісним типом глиняного посуду, що використовувався, очевидно, лише впродовж нетривалого часу на невеликій території, були «*відкупні*» кубишки. Конструкція їх дозволяла приховати від «об’їждчиків на заставах» певну кількість контрабандної горілки. Відомо лише про один такий виріб з Мерефи (Харківщина), експонований на Харківській сільсько-господарській виставці 1880 року²⁵⁰. Видовизначальною ознакою цієї кубишки була наявність двох отворів і двох порожнин. Один отвір (в звичайному місці) має канал з порожниною, призначеною для води (в розмірі однієї склянки); другий – боковий, таємний, невидимий, має канал з порожниною, що може вмістити до трьох склянок горілки²⁵¹.

Посуд останньої групи, якщо немає відомостей від його власників, виокремити досить складно. Наприклад, за декором. Відомий спеціально виготовлений багато декорований глечик, що використовувався у весільному обряді називався «перепійцем» з с. Постав-Муки (Чорнухинський р-н, Полтавщина)²⁵².

Розроблена нами типологія об’єктивно відображає розмаїття глиняного посуду як об’єкта культури харчування українців Наддніпрянщини часів існування розвинутого кустарного гончарства. Дозволяє характеризувати

²⁵⁰ Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков : Типо-литогр. «Печат. дело», 1902. С. 35-36, 39.

²⁵¹ Там само. С. 39.

²⁵² Щербань О. Глечик, що «відбув» п’ять весіль // Зоря Полтавщини. 2007. 23 лют. С. 6.

взаємозалежність форми та декору виробів від призначення. Дає підстави для твердження про складність цього культурного феномену, наявність універсальних і спеціалізованих типів виробів.

Отже, глиняний посуд досить добре піддається типологізації за різними критеріями. Тому гончарі та люди, що ним користувалися, поділяли його на окремі типи за різними критеріями. Науковці з 1880-х років, зіткнувшись з необхідністю опису багатомаїття форм гончарних виробів створювали типології, порівнюючи їх з геометричними фігурами. До кінця 1920-х років дослідники реалій Наддніпрянщини працювали в цьому напрямку синхронно з провідними західноєвропейськими вченими. Після кількадесятілітньої стагнації, обумовленої репресивними заходами радянської влади проти науковців, вони продовжили створювати наукові типології, враховуючи окрім форми, призначення посуду та їх декор. Дисертанткою було розроблено розширену типологію глиняного посуду, що виготовлявся українцями Наддніпрянщини в часи розквіту кустарного гончарного виробництва, головним критерієм поділу в якій було призначення виробів. Було з'ясовано, що більшість типів виробів виконували основні і допоміжні функції. Саме основне призначення впливало на вибір для виробу певної форми. За цим критерієм виокремлено чотири типологічні групи, три з яких включають значну кількість видів та типів. Четверта група – посуд для здійснення обрядів і використання під час «празників» – найменш різноманітний.

РОЗДІЛ III. ЕВОЛЮЦІЯ ФОРМ І ПРИЗНАЧЕННЯ ГЛИНЯНОГО ПОСУДУ ДРУГОЇ ПОЛОВИНИ XIX – ПОЧАТКУ ХХІ СТОЛІТТЯ

Навіть для початку досліджуваного періоду, коли життя українського селянина було менш динамічним ніж пізніше, науковці, що ґрунтовно вивчали гончарство різних осередків Наддніпрянщини, звертали увагу на змінності форм і призначення глиняного посуду. Наприклад, Євгенія Спаська наприкінці 1920-х років зробила висновок, що впродовж сімдесяти років, опанувавши поливи, гончарі с. Бубнівки на Поділлі змінили і загальний вигляд посуду і його орнаментацію²⁵³.

Однією з перших факт змін у формах народного глиняного посуду проаналізувала Лідія Шульгіна, яка звернула увагу на складність і полілінійність цього процесу, оскільки одні форми посуду вдосконалювалися та розвивалися, другі, дійшовши певного шабля розвитку, починали спрощуватися та втрачати специфічні риси, треті – взагалі виводилися із вжитку, але натомість під впливом міста розвивалися нові форми²⁵⁴.

Процес еволюції гончарних виробів упродовж досліджуваного періоду був обумовлений рядом факторів. Першою і однією з найдавніших їх групою були психологічні. Відомо, що люди здатні харчуватися сирою їжею, і частково так відбувається. Але окрім цього, вони готують і вживають приготовану їжу найрізноманітнішими способами. Проявивши проникливість, Клод Леві-Строс довів, що така поведінка являється «виразником» її «людськості». Він вважає, що передовсім ми готовимо, щоб показати, що ми – люди. Окрім того, розрізняючи типи обробки та приготування страв, які вважаємо маркерами соціальних ситуацій

²⁵³ Спаська Є. Орнамент бубнівського посуду // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 203.

²⁵⁴ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 184.

(відповідно із системою бінарного кодування), ми використовуємо різноманітні види їжі та напоїв, спеціально оброблені і приготовані в якості типових маркерів особливих соціальних ситуацій. І той спосіб, яким це робиться в рамках однічних культурних контекстів відтворюється, безсумнівно, систематично. Майже будь-який вид обряду, де б він не відбувався, в якийсь момент передбачає їжу чи питво. До того ж характер їжі і питва тут не випадковий²⁵⁵. Особлива їжа, наприклад для українців Наддніпрянщини приготовані в нових горщиках кутя й узвар, володіє легко розпізнаваними асоціаціями зі специфічними обставинами. Все це абсолютно очевидно слідує з будь-якого детального етнографічного тексту. Леві Строс переконливо показав, що таким чиномми можемо матеріально втілити першопочаткові ідеї, присутні в свідомості і коли вони нами усвідомляться, змоделювати харчування²⁵⁶.

Відомо, що людським винаходам у сфері матеріальної культури притаманний дивовижний консерватизм. Якщо виникнення нових умов не змушувало людину виробляти нові форми і якщо до того її не спонукав розвиток естетичних потреб, попередні типи виробів тривалий час зберігалися. Цю рису можна спостерігати і в гончарному виробництві, типи продукції якого, одного разу вироблені, довгий час зберігалися незмінними²⁵⁷. Тобто зміні форм і способів використання глиняного посуду в межах традиційної культури мали передувати трансформації уявлень гончарів і людей, які користувалися їхньою продукцією.

Для народних гончарів Європи модерної доби одним з головних мотивів змінювати узвичаєні форми виробів був матеріальний стимул, що

²⁵⁵ Лич Э. Культура и коммуникация. Логика взаимосвязи символов к использованию структурного анализа в социальной антропологии. М. : Вост. лит., 2001. С. 74.

²⁵⁶ Там само.

²⁵⁷ Харузин Н. Н. Этнография. Лекции, читанные в Московском университете. Часть общая и материальная культура. Вып. 1. СПб., 1901. С. 174.

регулювався попитом. Цей процес вимагав докладання додаткових фізичних і моральних зусиль. Оскільки під час навчання та професійної діяльності гончарі отримували хоча й динамічний, але досить жорсткий стереотип щодо відтворення форм посуду, які звикли традиційно робити. Цей стереотип був присутнім не лише в свідомості майстра, але і в його руках, бо вони були привченими до певної послідовної системи технологічних рухів. Коли гончар робить звичні форми, він працює автоматично. «Ломка» звичного стереотипу відбувається в нього повільно і поступово. Тому навіть коли нова форма посудин ставала для майстра звичною, в ній продовжували зберігатися риси традиційної, яку він звик робити²⁵⁸. Попит же на нові форми посуду в народній культурі харчування зазвичай виникав унаслідок введення нових продуктів, технік обробки та бажання наслідувати іншокультурним стравам і начинню.

У даному розділі, врахувавши сформовані у попередні часи традиції формотворення, обумовлені призначенням посуду та способами його використання, концептуально проаналізуємо їх видозміни впродовж ХХ – початку ХXI століття з окресленням головних причин трансформацій у межах чотирьох умовних періодів:

форми та призначення глиняного посуду другої половини XIX – початку ХХ століття,

народний вжитковий посуд 1910-х – 1920-х років,

традиційні гончарні вироби 1930–1950-х років,

трансформації традиційного глиняного посуду в 1960–2000 роках.

²⁵⁸ Цетлин Ю. Б. Древняя керамика. Теория и методы историко-культурного подхода. М. : ИА РАН, 2012. С. 161.

3.1. Форми та призначення глиняного посуду другої половини XIX – початку ХХ століття

Еволюція форм та призначення глиняного посуду початку досліджуваного періоду була підготована впродовж попереднього століття – часу «великих і соціальних змін і перетворень в Україні»²⁵⁹. Упродовж другої половини XIX століття, яке було переломним у багатьох сферах життя українців Наддніпрянщини зміни в культурі харчування зумовлювалися кількома факторами, що спричинили кризові явища в різних галузях народної культури, пов’язані з ламаннями усталеного способу життя під впливом розвитку фабрично-заводської промисловості та змінах соціально-економічної ситуації.

По-перше, розповсюдилися нові продукти (цукор, картопля та помідори), що вплинули на зміни рецептури традиційних страв і напоїв та появу нових.

По-друге, в цей час міцні позиції в культурі мешканців досліджуваної території почали займати вироби фабрично-заводського виробництва, які перебрали на себе частину функцій з тих, що раніше виконував глиняний посуд. Уже наприкінці XIX століття навіть у середньо заможних господарствах «для варива» та прання використовувалися чавунні «чавуни», «чугуни»²⁶⁰ та, в якості, столових, фарфоро-фаянсові вироби. Перші вплинули на форми гончарних виробів опосередковано – в окремих гончарних осередках з часом почали виготовлятися горщики з подібною

²⁵⁹ Грицак Я. Й. Нарис історії України: формування модерної української нації XIX–XX ст. Київ : Генеза, 2000. С. 16, 54-56

²⁶⁰ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 271.

формою вінець. До того ж гончарі вбачали в такому посуді конкурента власній продукції²⁶¹.

З другими пов'язані значні зміни в харчових звичках людей. Лівобережно-українські етнографічні матеріали повідомляють, що наприкінці XIX століття фарфоровими чи фаянсовими тарілками, чашками з блюдцями та чайником користувалася значна кількість заможних селянських родин. Цьому сприяли два основних фактори. Інтенсивний розвиток фарфоро-фаянсової промисловості вимагав розширення ринку збути її продукції. В умовах посилення конкуренції в сфері випуску виробів, призначених для вищих прошарків населення, фабриканти почали випускати значну кількість дешевого фаянсового посуду для посередньо заможних родин. Він був не набагато дорожчим за гончарний. Зокрема, фаянсовий чайник у Куп'янському повіті наприкінці XIX століття коштував 20 копійок, тоді як кустарний полив'яний – 17 копійок²⁶². Разом із тим, фаянсовий посуд був міцним, легким і красивим, що вигідно відрізняло його від кустарного. Тому він швидко знайшов споживача.

Другий фактор, що впливав на поширення фаянсового посуду, – поширення культури споживання чаю. Більшість різновидів фаянсового посуду, що спочатку увійшли до сервірування столу, а значить, і культури харчування українців, були пов'язані зі споживанням цього напою. Також у побуті розповсюдилися такі звичні для сьогодення фаянсові вироби, як тарілки для однієї особи²⁶³. Ці, начебто незначні на перший погляд доповнення до столового посуду українських селян привели до появи

²⁶¹ Пакульский Н. А. Краткие очерки кустарных промыслов Черниговской губернии. Киев : Тип. И. И. Горбунова, 1898. С. 93-95

²⁶² Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 271-272.

²⁶³ Тройницкий С. Н. Фарфор и быт. Л. : Изд-во Брокгауз-Ефрон, 1924. С. 39-40.

певних тенденцій у культурі харчування українців, що більш рельєфно проявилися в ХХ столітті²⁶⁴.

Інноваційні вироби використовувалися або разом з такими ж кустарними (солянка, чайник) або ж самостійно (чашки «з блюдечками». Гончарі (принаймні в Охтирці з 1880-х років) сприймали фарфоро-фаянсовий посуд за ідеал та намагалися наблизитися до нього. Тому, на думку О. Твердохлєбова, стійкість традиційних форм гончарного посуду значно похитнулася²⁶⁵. До того ж продукція заводів і фабрик ставала основним конкурентом кустарних гончарних. Тому для розширення ринків збути гончарної продукції, посилення конкурентоздатності на внутрішньому і зовнішньому ринках, необхідно було або збільшувати асортимент продукції, виготовляти більше полив'яних виробів із багатшим декором або припиняти гончарування чи спрощувати вироби, здешевлюючи їх. Перший шлях обрала частина гончарів Опішні і навколишніх населених пунктів²⁶⁶, Дибинців, Глинська, Бубнівки, Постав-Мук. До речі, упродовж другої половини XIX – початку ХХ століття у гончарну технологію повсюдно проникало використання поливи, яка мала допомогти кустарям подолати конкуренцію з фабрично-заводським посудом²⁶⁷. З широким впровадженням поливи в наддніпрянських осередках почали виробляти значно менше димленого

²⁶⁴ Щербань О. В. Глиняний посуд в українській селянській трапезі: еволюція сервірування столу від народного до псевдоелітарного (остання чверть XIX – початок ХХI століття) // Народознавчі Зошити. 2012. № 1. С. 59-61.

²⁶⁵ Твердохлебов А. Гончарный промысел в Ахтырском уезде в 1881 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. правления : Тип. окруж. штаба, 1885. Вып. 3. С. 8.

²⁶⁶ Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков : Типо-литогр. «Печат. дело», 1902. С. 35.

²⁶⁷ Флоринський М. Кустарні промисли на Україні // Кустарна промисловість та кустарно-промислова кооперація на Україні. Харків 1923. С.17; Бутник-Сіверський Б. Українське радянське народне мистецтво. Київ : Наук. думка, 1966. С. 68.

посуду²⁶⁸. Але не у всіх гончарних осередках, навіть значних, упродовж даного періоду вдалося підібрати відповідний місцевій глині склад поливи. Так, згідно зафіксованих С.Лисенком матеріалів у Глинську Роменського повіту (Полтавщина) полива і глина-побіл для виготовлення посуду використовувалася не багатьма гончарями, бо полива їм не вдавалася, а полив'яній посуд не витримував конкуренції з привозною продукцією²⁶⁹. Тому всі гончарі наприкінці XIX століття виготовляли однаковий простий посуд – синій (димлений) і червоний (не димлений). Червоного посуду виготовляли четверту частину. Як говорили гончарі – синій посуд «*кріпіший виходить*» тому й попит на нього був вищим. Полив'яні вироби робили окремі майстри у невеликих кількостях²⁷⁰.

Інші майстри цих і більшості інших гончарних осередків Наддніпрянщини обрала другий шлях. Наприклад, видатний дослідник культури і побуту населення слобожан Микола Сумцов констатував занепад гончарного промислу в Охтирці. Де кількість гончарів на початку ХХ століття помітно зменшилася, а виробництво стало досить одноманітним, задовольняючим лише елементарні потреби в посуді. Зокрема, під час етнографічної поїздки 1901 року по Охтирському повіту Харківської губернії дослідник зустрів лише в одного сумського гончаря прикраси стінок горщиків «красивими полосками», на глечиках в Межирічі – «білу кайомку по жовтому фону». Гончарство збіднювалося на тлі загального занепаду в народі художніх інтересів. На думку Миколи Сумцова «відбулося майже повне спустошення народної естетики»²⁷¹.

²⁶⁸ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. С. 80.

²⁶⁹ Лисенко С. И. Очерки домашних промыслов и ремесел Полтавской губернии. Вып. 2. Роменский уезд. Одесса : Изд. Полтав. губерни, 1900. С. 355.

²⁷⁰ Там само. С. 359.

²⁷¹ Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков: Типо-литогр. «Печат. дело», 1902. С. 35.

Микола Сумцов пояснював це тим, що заможні люди користувалися фабричними виробами, а бідні скоротили свої естетичні смаки майже до повного їх зникнення²⁷². У кількох гончарних осередках регіону дослідник відзначив, що зменшення асортименту виробів було обумовлене втратою попиту на окремі їх типи. Наприклад, в Охтирському повіті з цієї причини, за твердженням Миколи Сумцова, припинилося виготовлення «весільних графинів з левами», що були «одночасно і підсвічниками і графинами», «рюмок-трійчаток», куманців²⁷³.

По-третє, друга половина XIX – початок ХХ століття позначена разючими змінами в житті населення Наддніпрянщини. Вони значною мірою пов’язані з піднесенням промислового виробництва та наслідками селянської реформи 1861 року, унаслідок якої було скасоване кріпосне право й опіка над державними та казенними селянами й козаками. Підтримка кустарництва була одним із державних заходів стримування масового безробіття й своєрідною формою запобігання соціальному вибуху. Оскільки в умовах малоземелля селянські сім’ї на Полтавщині в середньому мали по 1,3 десятини землі, в другій половині XIX столітті поширенім стало явище, коли саме кустарні промисли давали основний прибуток для багатьох селянських господарств. Свідченням цього є значне зростання числа гончарів Опішні (Полтавщина) – з 131 у 1835 році до 288 у 1893 році²⁷⁴. На думку дослідника народних кустарних промислів Полтавщини Віктора Василенка, після цього «кустарні промисли сільського населення були залишені на поталу долі»²⁷⁵.

²⁷² Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков : Типо-литогр. «Печат. дело», 1902. С. 35-36.

²⁷³ Там само. С. 35, 39.

²⁷⁴ Бутник-Сіверський Б. Українське радянське народне мистецтво. Київ : Наук. думка, 1966. С. 28.

²⁷⁵ Василенко В. И. Опыт толкового словаря народной технической терминологии по Полтавской губернии. Отдел I-й, II-й и III-й. Кустарные промыслы, сельское хозяйство и землеведение, народные поговорки и изречения // Труды Харьковского предварительного комитета по устройству XII Археологического съезда. Изданы под

До того ж через здорожчання паливних матеріалів, гончарі переходили до виконання пічних і цегляних робіт. Щоб зробити кустарне гончарство конкурентоспроможним з фарфоро-фаянсовим виробництвом, що стрімко розвивалося у процесі подолання кризових явищ з кінця 1880-х років включилися діячі місцевих органів самоврядування – земств і прогресивна інтелігенція. Вони намагалися сприяти розвитку гончарства, оскільки в ньому було задіяно значну частину українців Наддніпрянщини. Для цього земськими діячами було сплановано і втілено ряд заходів²⁷⁶.

Одним із найбільш ефективних серед них вважалося вважалося навчання майстрів сучасним, не використовуваним у народному гончарстві професійним знанням. Діячами земств було ініційовано відкриття в найбільших осередках кустарних промислів ремісничих шкіл і показових майстерень. Внаслідок чого на трансформації глиняних виробів почали впливати не знані досі чинники, а народне мистецтво осередків, на які були спрямовані основні зусилля вищезазначених суб'єктів значно змінилося. Зокрема в Опішні та навколоїшніх осередках (Полтавщина), Глинську й Дибинцях (Київщина) наприкінці XIX – на початку ХХ століття помітне піднесення мистецької складової оформлення кераміки та появу нової стилістики глиняних виробів.

Такі вироби, які створювалися в гончарних навчальних закладах, майстернях при них і окремими інноваційно-зорієнтованими гончарями, всіляко популяризувалися органами місцевого самоврядування. На них був попит у середовищі інтелігенції та проукраїнсько налаштованих представників заможних верств населення. Зокрема, вони зображені на фото,

редакцией проф. Е. К. Редина. Харьков : Типо-литография «Печатное дело», 1902. Т. 2, ч. 1, 2. С. 62.

²⁷⁶ Щербань О. В. Гончарні школи Опішні : збереження й розвиток професійних знань і традицій (1894–2000) : дис. на здобуття наук. ступеня канд. іст. наук. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2012. 165 с.

розміщеному в «Каталоге изделий вырабатываемых кустарями Полтавской губернии и в земских учебных мастерских и продаваемых через земский склад» (1912). Це виключно полив'яні, багато декоровані глиняні посудини, здебільшого призначенні для напоїв (глечики, глеки, тиквасті глечики) і тарелі інноваційних типів²⁷⁷. Але в традиційній селянській культурі харчування українців Наддніпрянщини такі вироби поширення не набули.

Маємо доволі суб'єктивних (їх повнота залежала від сумлінності та наукової компетенції дослідників) відомостей про асортимент тогочасної продукції кількох гончарних осередків досліджуваного регіону. Більшість з них були невеликими, де працювала незначна кількість гончарів, які не могли повністю забезпечити гончарним посудом навіть жителів свого села. В таких осередках виготовляли здебільшого найпростіші типи неполив'яного посуду – горщики, макітри (Моринці, Сухини, Дмитренки, Старицьке в Черкащині, Улашівка в Київщині). На виробництві здебільшого простого посуду спеціалізувався також ряд великих осередків (Плахтянка, Гаврилівка, Луб'янка, Крива в Київщині, Романівка, Старосілля, Буда-Орловецька, Пастирське в Черкащині) та інші²⁷⁸.

Найважливішими осередками виробництва полив'яного посуду були Цвітна, Ревівка, Ново-Георгієвськ (Кіровоградщина), Охтирка (Сумщина), Опішня (Полтавщина), Ізюм (Харківщина). У невеликій кількості такий посуд робили також у всіх осередках, де займалися підполивним розписом, а також у Сухинах, Романівці, Громах, Шарині в Черкащині та Луб'янці й Нових Петрівцях в Київщині. Підполивний розпис робили гончарі Дибинців, Канева, Обухова, Здоровки (Київщина), та Головківки, Сунок, Гнильця, Паланочки (Черкащина)²⁷⁹.

²⁷⁷ Каталог изделий, вырабатываемых кустарями Полтавской губерни и в земских учебных мастерских и продаваемых через земский склад. СПб., 1912. С. 40-41.

²⁷⁸ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. С. 92.

²⁷⁹ Там само.

Звичайно ж, виготовлення в певних гончарних осередках незначного асортименту посуду, могло і не відображатися на використовуваних їхніми мешканцями різновидах. Адже на базарах та ярмарках, що регулярно відбувалися в розташованих повсюдно містах, містечках та великих селах можна було купити будь-який посуд²⁸⁰.

Найдетальніші відомості про асортимент, форми і призначення посуду стосуються крайніх східних і крайніх західних осередків.

Охарактеризуємо, передовсім, східні, де впродовж цього періоду виготовляли більшість типів виробів усіх виокремлених нами типологічних груп. Серед них були як посудини, що увійшли в народний побут впродовж XVII – першої половини XIX століття так і інноваційні.

Лев Соколовський зафіксував, що на початку 1880-х років у Куп'янському повіті що найбільше виготовляли горщики і покришок до них, необхідних для приготування повсякденних та святкових страв (зокрема, узвару і куті на Різдво та Водохресту, зберігання зерна та масла. Також створювали «глечики для молока», «кухлі для води», «ринки» і «риночки» («кострулі» і «кострульки»), «чавунці для каші», «макітри найрізноманітніших розмірів», «миски» і «тарілки», «чашки з блюдечками», «чайники», «кавники» («кава» виготовлялася з цикорію), «молочники», «солянки», «кисіль ниці», «форми для запіканки», «сковорідки», «жаровні» («гусятниці» для гуски, «поросятниці» для поросяти), «ковшики для печені»; «кубишки», «боклаги», «бочоночки для води», «форми для пасок», «банки різних розмірів» (для меду, варення), «носатки», «кубишки» і «кувшини для варени» (весільного напою), «трійчатки і бублик» (3 чарки разом)²⁸¹.

²⁸⁰ Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков : Типо-литогр. «Печат. дело», 1902. С. 36.

²⁸¹ Соколовский Л. Гончары в Купянском уезде в 1880 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1883. Вып. 2. С. 47-48.

В Охтирському повіті (Харківщина) на той час горщики поділялися на «золільники», «підворотні», «підворітнята», «укладачі» та «горщата». Кілька зі згаданих Л. Соколовським посудин не названо, натомість є відомості про «кухлики», «сливочники», «великі кушини», «болчанки» («тикви»), «бочонки», «носатки (для квасу)»²⁸². В Котельві (Полтавщина) миски поділялися на «прості» (наймілкіша з вигином), без вигинів «шльонка» (середня) і «польки» (глибокі). Полив'яні «кубушки» поділялися на «плоскунові» та «підворотневі», «банки» – «золільникові», «підворотневі» та «плоскунові», «макітри» – на «6 сортів», глечики – на два сорти, «жаровні» – на три сорти, «форми для випічки» – на чотири сорти. Також створювалися «чарки», «сливочники», «маслянички»²⁸³.

В інших гончарних осередках (наприклад, Боромлі), через специфічні властивості глин (детальніше – в п.4.1.), виготовляли посуд невеликих розмірів обмеженого асортименту: «золільник», «підворотень», «укладач», «кухлик», «глечичок», «макітерка», покришка²⁸⁴. Гончарні вироби охтирчан і боромлян були одноманітними. Щоправда, на початку ХХ століття Миколою Сумцовым було придбано дві посудини – барани, виготовлені в Боромлі²⁸⁵.

Широкий асортимент виробів виготовлявся наприкінці XIX століття і гончарями Полтавської губернії.

На поданому в додатку одному із малюнків, Іван Зарецький зобразив найголовніші типи гончарних виробів, серед яких посуд: миска череп'яна, ринка, чавунець, горщик з покришкою, макітра, тиква, носатка, кухоль, молочний глечик, ставчик (таз), слоїк (банка), бочонок, мазничка. Зображеного

²⁸² Твердохлебов А. Гончарный промысел в Ахтырском уезде в 1881 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. правления : Тип. окруж. штаба, 1885. Вып. 3. С. 7.

²⁸³ Там само. С. 34-35.

²⁸⁴ Там само. С. 49.

²⁸⁵ Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков : Типо-литогр. «Печат. дело», 1902. С. 62.

куманець, який дослідник назвав «київський глечик»²⁸⁶. З праці дослідника зрозумілі деякі мікрорегіональні відмінності в асортименті та формах виробів. Так, у с. Сенча (сучасний Лохвицький район Полтавської області) горщики узагалі не створювали, виготовляючи сезонно (з ранньої весни до половини літа) макітри, «тикви» та «бочонки», а потім «єндоли», «ринки» та «тази». До того ж, у зв'язку з дефіцитом дерев'яного посуду, глиняні макітри виконували не лише звичні функції, а й застосовувалися для тримання сирівцю, квасіння та соління на зиму буряків, капусти й огірків. «Тикви» та «боченки» заміняли на польових роботах дерев'яні баклажки²⁸⁷. В селі Глинськ, Роменського повіту, влітку гончарі роблять широкогорлі, побілені опішнянським побілом «тикви» для води на польові роботи, якими тут також носили воду і вдома на коромислі. «Горшки» робляться переважно в формі чавунця, а «риночки» – без трубчастої ручки²⁸⁸. Варто зауважити, що плечі у горщиків Лівобережної України та правобережного Середнього Подніпров'я в XIX столітті округлішали²⁸⁹.

Асортимент гончарних виробів Чернігівщини, за даними дослідників кінця XIX століття був подібним вищеописаного для Куп'янського повіту. Щоправда, М. Пакульським згадано про не зазначені іншими дослідниками посудини у вигляді самоварів для чаю²⁹⁰.

Окремі лівобережно-українські гончарі виготовляли відмінний від традиційного посуд. Наприклад, Федір Гнатович Сивопляс (Мерефа) – «відкупні кубишки»; М. А. Тарасенко (Нова Водолага) – кувшини з

²⁸⁶ Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава : Типолитогр. Л. Фришберга, 1894. С. 89-95.

²⁸⁷ Там само. С. 99.

²⁸⁸ Там само. С. 100.

²⁸⁹ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. С. 79.

²⁹⁰ Пакульский Н. А. Краткие очерки кустарных промыслов Черниговской губернии. Киев : Тип. И. И. Горбунова, 1898. С. 64-65.

двохголовим орлом, «цукерницю» з бараном на горі; Федір Падалка (Межиріч) – великі вази, чайники, кухлі з секретом²⁹¹.

Завдячуючи публікації Миколи Сумцова, маємо інформацію про шляхи поширення новацій у творчості Федора Романовича Падалки. Серед селянства він був відомим як хороший гончар, але його вироби по дорожовизні і непристосованості – були мало розповсюдженими. Місцева графиня В.В.Капніст оцінила художні здібності простого гончаря, підтримавши порадами, вказівками і зразками. Багато речей зроблені по моделям графині. Показуючи свої вироби досліднику, гончар ділив їх на два розряди – «це від моого ума, а це графині». Від «моого ума» – звичайні. Прості вироби, глечики, курушка, горщики, на думку М.Ф.Сумцова носли відбиток витонченого смаку. Глечикам надана хороша заокруглена форма, на шиях покладені прості, але витончені смуги. «Графиніни» – декоративні посудини²⁹².

Результати того ж процесу описано в статті *Михайла Русова* «Ганчарство у с.Опошні, у Полтавщині», опублікованій 1905 року в часописі «Матеріяли до українсько-руської етнології»²⁹³. Згадано «делікатну посуду», «великі вироби, подібні до римських та грецьких амфор та глеків», що «стоять рядом з сучасними чайниками та свічниками; білі фаянсові миски уряд з мальованими та поливаними виробами»²⁹⁴.

Разом з тим, багато цікавих гончарних виробів старого часу на початку ХХ століття в дослідженіх осередках, «зникло без сліду, не знайшовши опори в попиті серед селянства. За спостереженнями етнографа, це були

²⁹¹ Фесенко И. О. Кустарные промыслы на Всероссийской сельскохозяйственной выставке в Харькове. Харьков : Тип. Шмерковича, 1887. С. 26-27.

²⁹² Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков : Типо-литогр. «Печат. дело», 1902. С. 37-38.

²⁹³ Русов М. Ганчарство у с. Опошні, у Полтавщині // Матеріяли до українсько-руської етнології. Львів, 1905. Т. 6.

²⁹⁴ Там само. С. 53, 54.

куманці, «відкупна» кубишка²⁹⁵. Щодо куманців вчений навів цікаву етнографічну інформацію про те, що їх ще в 1889 році виготовляли слобожанські гончарі. Продавалися в Харкові на базарах разом з іншим посудом, а в села привозилися лише на ярмарки, оскільки там на них був незначний попит, зважаючи на дорогу ціну (25-50 копійок) порівняно з іншими виробами²⁹⁶.

В останній третині XIX століття в побуті українців розповсюдилися глиняні чайники кустарного виробництва. Українські гончарі почали їх виготовляти під впливом відповідної фабрично-заводської фарфорофаянсової продукції з періоду, коли в народне харчування українців доволі міцно увійшов чай. Для заварювання і розливання якого пристосована форма виробу.

Найперша згадка про виготовлення кустарями (з Охтирки) глиняних чайників міститься у праці А. Твердохлебова «Гончарний промисел в Ахтырском уезде в 1881 году»²⁹⁷. Окрім того, дослідник зафіксував цікаву інформацію про те, що за місяць гончар середнього достатку витрачав на закупівлю необхідних для створення цього напою продуктів 3 рублі 48 копійок (чай 1 руб 44 копійки, цукор – 2 рублі 4 копійки)²⁹⁸.

У дослідженні статиста М.Пакульського «Краткие очерки кустарных промыслов Черниговской губернии» (1898 р.) містяться відомості про виготовлення кустарями глиняних чайників, а також глиняного чайного посуду, зокрема ««глечиків» у вигляді самоварів для чаю, чашок i

²⁹⁵ Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков : Типо-литогр. «Печат. дело», 1902. С. 39.

²⁹⁶ Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков: Типо-литогр. «Печат. дело», 1902. С. 44-46.

²⁹⁷ Твердохлебов А. Гончарный промисел в Ахтырском уезде в 1881 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. правления : Тип. окруж. штаба, 1885. Вып. 3. С.7.

²⁹⁸ Там само. С. 11.

блюдець»)²⁹⁹. Щодо використання кустарних чайників на більш західних землях маємо відомості з початку ХХ століття. Зокрема, Леся Данченко навела фото оздобленого підполив'яним розписом глиняного чайника, виготовленого 1905 року в селі Дибинці (Київщина)³⁰⁰.

Керамолог Олесь Пошивайло у монографії «Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна», де міститься чи не найбільше інформації стосовно використання глиняного посуду в українському побуті, дещо додав віку глиняним чайникам. Покликаючись на вищезгадану працю М. Пакульського, він стверджував, що «у першій половині XIX ст., у зв'язку зі значним поширенням у Росії чаю, гончарі Лівобережжя почали виготовляти чайний посуд, наслідуючи в формах тодіожні предмети гончарного виробництва. З'явилися череп'яні чайники, самовари, чащечки, блюдечка»³⁰¹. В «Ілюстрованому словнику народної гончарської термінології Лівобережної України: Гетьманщина» він вперше коротко описав форму і призначення чайника: «округла посудина з вушком, носиком і покришкою для заварювання чаю»³⁰². Вважаємо таке раннє датування глиняних чайників безпідставним. Принаймні, жодного документального підтвердження цього факту нині не відомо. Напевно, Олесь Пошивайло ототожнював чайники з посудом, дещо подібним до нього за формою посудом, що побутував раніше – «глечика для вареної». Принаймні, згадану вище словникову статтю про чайник³⁰³ ілюстровано зображенням саме такого виробу³⁰⁴. Але, хоча форма і декор цих

²⁹⁹ Пакульский Н. А. Краткие очерки кустарных промыслов Черниговской губернии. Киев : Тип. И. И. Горбунова, 1898. С. 93-95.

³⁰⁰ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ: Мистецтво, 1974. С. 70-75.

³⁰¹ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ. Молодь, 1993. С. 225, 226.

³⁰² Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня: Укр. Народознавство, 1993. С.151.

³⁰³ Там само. С. 151, мал.151.

³⁰⁴ Украинское народное творчество. Серия VI. Гончарные изделия. Выпуск 1-ый. Типы украинской гончарной посуды // Українське Гончарство : нац. культурологічний щорічник. За роки 1996–1999. Опішня : Українське Народознавство, 1999. Кн. 4. С. 9.

виробів дещо подібні – вони мають носик і вухо, полив'яні, при детальнішому аналізі помітна суттєва різниця не лише в їхньому призначенні, а й у формі. Глечики для вареної мають високу шию, якої немає в жодного відомого чайника XIX – початку ХХ століття. До речі, чайникоподібну форму мав і такий різновид давнього українського посуду, як носатка, яка, фактично, відрізнялася від чайника лише формою вінець і тим, що мала три вуха³⁰⁵.

Про зміни в асортименті продукції крайнього західного осередку – Бубнівки свідчать публікації другої половини 1920-х років досліджуваного регіону. Одразу ж відзначимо, що головними відмінностями в ньому (як і загалом західної частини Наддніпрянщини) від охарактеризованого для вище описаних осередків є широке побутування двійнят (у даний період вони були «дуже важкими», «грубо зробленими»), поодинокість ремінісценцій з фабрично-заводської продукції. В цей час там поширився гігієнічніший від простого, полив'яний посуд і здебільшого сформувалися різновиди гончарної продукції, що збереглися в культурі харчування українців цієї частини досліджуваного регіону до 1930-х років³⁰⁶.

Наприкінці XIX – на початку ХХ століття припинилося виготовлення найбільших горщиків «на оказію» – посудин висотою – 32 см, діаметром вінець – від 24 см, dna – 18 см, тулуба – 38 см). Занепад цього виробництва тамтешня жителька Ганя Гончар пояснила тим, що «*тепер люди побідніли й не справляють оказій, як перше, коли кликали до себе мало не ввесь куток* (села – Л.Ш.). А Яків Гончар тим, що «*колись люди ненажерливі були, треба їм було багато їсти, великі горщики робили, тепер мало їх роблят – люди не*

³⁰⁵ Риженко Я. Форми ганчарних виробів Полтавщини // Науковий збірник Харківської науково-дослідної катедри історії української культури імені академіка Д. І. Багалія. 1930. Т. 9. Вип. 2. С. 34.

³⁰⁶ Спаська Є. Орнамент бубнівського посуду // Матеріяли до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 203.

такі, не стільки їдять і нема що давати їм їсти»³⁰⁷. У Київщині вдалося зафіксувати наступні відомості: «Золільники – сильнейші горшки, великі, у них капусняк, борщ варили. У мене було чотири золільники»³⁰⁸. «Золільники використовували, як зачепенька була (оказія (гулянка) – О.Щ.), а то кип'ятки кип'ятили»³⁰⁹.

Серед інших різновидів горщиків найдавнішими були «круглі»³¹⁰. Гладушики, окрім «важкої/масивної роботи», відрізнялися від пізніших пропорціями – мали великий опук і широку шийку. Довжина шийки та височина тулуба були більш-менш однакові. Миски також були важкими і міцними, багато орнаментованими. Полива на них не лущилася і миски не билися. Окрім полив'яних мисок виготовляли великі прості неполивні миски, розписані – «солятири» або гандоли. Поставці мали дуже різноманітні форми. Зустрічалися широкі «ринки» з двома вухами та на ніжках. Виготовлялися «вазки» «цілком саморідних та дуже гарних» на думку Лідії Шульгиної форм. Використовувалися «широкі ринки з двома вухами на ніжках»³¹¹.

Таким чином, навіть за уривчастими свідченнями, зафікованими в опублікованих працях дослідників, є підстави для твердження про те, що гончарі всієї території Наддніпрянщини виготовляли різноманітні типи глиняного посуду усіх виокремлених нами типологічних груп, пристосованого для приготування, зберігання, подачі до столу, транспортування страв і напоїв. Але в залежності від якостей глин, майстерності гончарів, наявності ринків збуту та конкуренції з боку

³⁰⁷ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 125.

³⁰⁸ Спогади Наталії Андріївни Логвиненко, 1927 р.н., Миронівка, Миронівський р-н, Київщина.

³⁰⁹ Спогади Клавдії Олексandrівни Ільєнко, 1922 р.н., с. Великі Пріцьки, Кагарлицький р-н, Київщина.

³¹⁰ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 146-147.

³¹¹ Там само. С. 147-153.

фабрично-заводської продукції, асортимент гончарної продукції окремих гончарних осередків різнився та змінювався з різними темпами, внаслідок чого в одних (таких, наприклад, як Опішня, Полтавщина) гончарних осередках відбувся розквіт формотворення та спеціалізації відносно функціонального призначення глиняного посуду. В інших, наприклад, Охтирці (Харківщина) – спрощення. Виокремлено три групи причин, котрі різною мірою впливали на трансформації гончарної продукції і, відповідно, користування нею українськими селянами Наддніпрянщини другої половини XIX – початку XX століття. Найбільш суттєвий вплив справили зміни в їхній культурі загалом і конкуренція з боку фабрично-заводської промисловості та елементів міської культури харчування (зокрема, споживання чаю та кави). Внаслідок чого одні вироби в певних регіонах припиняли виготовляти (зокрема куманці, «рюмки-трійчатки» та «весільні леви» на Слобожанщині), а інші (наприклад, чашки з блюдцями, чашки, чайники та кавники) – входити до широкого вжитку. І лише незначною мірою відобразилося на використанні глиняного посуду в культурі харчування селян досліджуваного регіону впровадження таких нових продуктів харчування, як картопля та помідори.

3.2. Народний вжитковий посуд 1910-х – 1920-х років

У другій половині 1910-х років розвиток гончарного виробництва спочатку загальмувався внаслідок початку першої світової війни, революційних подій, громадянської війни, політики «воєнного комунізму». Ale з часом внаслідок простою підприємств фарфорової й фаянсової промисловості гончарне виробництво позбулося конкуренції, тому попит на кустарні вироби зрос. Це створило передумови до збільшення обсягів виробництва й отримання гончарями вищих прибутків.

Найбільш ґрунтовно питання еволюції тогоденного посуду розглядалися тогоденими дослідниками щодо Бубнівки. Лідія Шульгіна в публікації 1929 року відзначила, що загалом бубнівські гончарі та селяни в цей час ставилися до гончарного посуду з повагою, вважаючи його за кращий від фабричного. Дослідниця зафіксувала таку розповідь бубнівського гончара Ригіра Ганчара: *«посуд гончарський той буде крепший, довше буде варити; не така делікація з мискою, як з тою купованою. Цього (купованого) посуду тра добре глядіти – раз, раз... воно й поб'ється. Хоч і той посуд фабричний є, а цей гончарський лучше купують – бо в ньому страва смачніша»³¹².* Дослідниця звернула увагу на видозміни різних типів глиняного посуду Бубнівки (Вінничина)³¹³. «Великих» горщиків уже не робили, але виготовлені впродовж попереднього періоду вироби продовжували використовути на «сипанку», для зберігання збіжжя. Зменшилися «близнят»³¹⁴, з'явилися нові форми горщиків, які місцеве населення називало «казанки», спеціальні кухлики з маленькими лихтариками збоку на свічку, а ринки здебільшого почали виготовляти з одним довгим «держаком»³¹⁵. Нові миски стали менш

³¹² Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 54.

³¹³ Там само. С. 151.

³¹⁴ Там само. С. 146-147.

³¹⁵ Там само. С. 146-148.

орнаментованими, легшими. Гончарі пояснювали це тим, що раніше клали більше полива, тому вони були міцнішими, поливо не лущилося, миски не билися. Тепер роблять гірше, бо менше полива на них кладуть, хочуть, щоб дешевші були та щоб скоріше зробить. Майже припинили робити «солятири» або «гандоли». Те ж саме сталося з «фігурним» посудом. Бо на нього «виходить багато оліва та багато нищиться в горні під час випалу. Тому його доводиться дорого продавати, а на дорогий посуд кажуть тепер купців нема»³¹⁶. Приблизно в цей час в Бубнівці почали виготовляти тарілки і вживати їх замість «полумисків»³¹⁷. Форма вазок на вареники уподібнилася до «міських супових ваз»³¹⁸. Тогочасні подільські полив'яні миски Марія Фріде поділила на два типи: давніший (простіша, споконвічна подільська форма) і новіша (з'явилася в першій чверті ХХ століття). Миски давнішого типу мали рівні, дещо заокруглені стінки з незначним вигином вгорі. Миски новішого – з колінчастим перегином (місцеві гончарі називали його «гмиз», а сторчову частину після нього – «пружок») приблизно посередині висоти стінок. У таких мисок відхиля верхнього краю міг бути значним, нагадуючи криси міських тарілок на борщ, які називали «полумисками»³¹⁹. Гладушики стали меншими, легшими та витонченішими, але зберегли «важку «солідну» форму, плескате довге вухо», співвідношення між висотою шийки та тулуба³²⁰. Горщики виготовляли трьох типів: кулясті, грушуваті й «жидок» (з прямими плечиками, що їх з'єднується зі стінками майже під прямим кутом).

³¹⁶ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 151-153.

³¹⁷ Там само. С. 152.

³¹⁸ Там само. С. 150.

³¹⁹ Фріде М. Форми й орнамент посуду з Поділля // Науковий збірник Ленінградського товариства дослідників української історії, письменства та мови. 1928. Вип. 1. С. 82.

³²⁰ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 148 ; Спаська Є. Орнамент бубнівського посуду // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 205.

Баньки «набули елегантнішого вигляду», зменшилося денце і округлі боки³²¹. Продовжувалося подекуди виготовлення чашок та блюдець, які з'явилися у попередні часи під міським впливом³²². Ринки з села Бубнівка були циліндроподібними, простими, високими, вужчими або ширшими, на «поставці», могли мати кругле дно та ніжки. Вони поливалися або всередині, або по краю або кругом, здебільшого мали одну довгу ручку³²³.

Існує також інформація щодо змін в гончарстві Опішні (Полавщина). У ньому виразно проявилися два напрямки виготовлення глиняного посуду. Перший, традиційний, що продовжував традиції XIX століття, концентрувався в середовищі кустарів. У межах цього напрямку виготовлялися різні види кухонного та столового посуду дещо меншого асортименту, ніж у попередній період. Зокрема, кустарі майже припинили виготовляти барильця, куманці й носатки, глечики для вареної та святої води. Як і в Бубнівці (Вінниччина) – великого розміру глиняні горщики. Зменшився асортиментний ряд мисок. Поступово припинилося виготовлення тиків³²⁴, друшляків, які були витіснені зручнішими (легшими) і довговічнішими металевими виробами. На ті страви, що продовжували готовувати в селянських господарствах достатньо було кількох горщиків, ринок, макітер, банок. Для споживання – кількох мисок.

Але серед кустарів виокремлювалися окремі особи (наприклад, Федір Чирвенко та Семен Горілей), які під впливом впроваджуваних Полтавським

³²¹ Спаська Є. Орнамент бубнівського посуду // Матеріяли до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 205.

³²² Фріде М. Форми й орнамент посуду з Поділля // Науковий збірник Ленінградського товариства дослідників української історії, письменства та мови. 1928. Вип. 1. С. 84.

³²³ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріяли до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 148-149.

³²⁴ Клименко О. О. Народна кераміка Опішні (до проблеми традицій та інновацій в народних художніх промислах) : дис. на здобуття наук. ступеня канд. мистецтвознавства. Київ : Ін-т мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. Максима Рильського НАН України, 1995. С. 77.

губернським земством ініціативу значну увагу приділяли створенню «художньої кераміки». Серед неї зустрічалися багато декоровані куманці та плесканці.

Другий, що був більше зорієнтований на виготовлення художньої кераміки, концентрувався в майстернях, котрі діяли при гончарних навчальних закладах та створеній з 1929 року гончарній артілі «Художній керамік». До речі, саме з початком курсу створення артілей в гончарних осередках Наддніпрянщини, була піднята проблема шкідливості свинцевих полив, використовуваних кустарями. Її в подальшому було використано для остаточного «придушення» гончарів-кустарів, які виготовляли полив'яний посуд. У межах цього напрямку виготовлялися багато декоровані (зокрема, з зооморфними носиками та вухами) куманці, плесканці, «кушини», тикви, зооморфні посудини. З'явилися нові форми виробів – коряки³²⁵. Але дана продукція впродовж даного періоду ще не поширилася в селянській культурі харчування, носила здебільшого декоративний характер.

Отже, внаслідок ініціатив органів влади та подальших змін у розвитку промисловості, впродовж 1910 –1920-х років форми і призначення глиняного посуду поступово еволюціонували. Зменшувалася кількість традиційних (народних) форм, поширювалися нові обриси існуючих під впливом розвитку промисловості. Артільна промисловість, яка зародилася в кінці цього періоду, хоча ще й зовсім не порвала з кустарництвом, але привела до уніфікації гончарного формотворення. В Опішні (Полтавщина) все більше почала превалювати декоративна складова цих виробів. Значна частина

³²⁵ Риженко Я. Кустарно-реміснича промисловість // Полтавщина : збірник / упоряд. : М. Філянський, Я. Риженко. Полтава : Полтав. держ. музей ім. В. Г. Короленка, 1927. Т. 2. С. 266 ; Риженко Я. Formи ганчарних виробів Полтавщини // Науковий збірник Харківської науково-дослідної катедри історії української культури імені академіка Д. І. Багалія. 1930. Т. 9. Вип. 2. С. 22-42, с. 23, 35, 38.

«художньої кераміки», виготовленої в майстернях при гончарних навчальних закладах і в артілі «Художній керамік», хоча й мала притаманні побутовим виробам форми, в селянській культурі харчування не використовувалася.

3.3. Традиційні гончарні вироби 1930–1950-х років

Період з кінця 1920-х – початку 1930-х років для селянства Наддніпрянщини був надзвичайно складним. Здійснивши колективізацію насильницькими методами, радянська влада зруйнувала українське село з його звичаями і традиціями. Одним із найважчих періодів був початок 1930-х років, коли більшовицькою владою було впроваджено штучний голодомор. Саме в цей період харчування українського селянства зазнало кардинальних змін. Нестача продуктів харчування на початку 30-х років ХХ століття призвела до суттєвої деформації традиційної культури харчування. Була повністю перервана традиція пригощання гостей і рідних. Адже в умовах голодомору господарям і самим не було чим прохарчуватися. Трансформувалися і самі звичаї харчування. Тепер не додержувалися постів і церковних свят, їжа під час яких дуже відрізнялася. Змінилося і саме повсякденне харчування селян. В їжу споживалося в першу чергу те, що дала природа, при цьому асортимент вживаних рослин значно розширився. Люди харчувалися ягодами, травами, бур'янами, грибами єстівними і не єстівними. Вживали в їжу різні сурогати. Забирали харчі від худоби. Їли тварин, які завжди входили до харчових заборон українського традиційного харчування. Їли також те, що зовсім вважається не єстівним – шкіру та перемелені кістки тварин. Основний раціон становили рослини. Звичайно, певні відмінності спостерігалися в способах приготування сурогатних страв та в їх локальних назвах³²⁶. Це сприяло руйнації усталеної системи використання глиняного посуду для приготування страв і напоїв, яка вже у попередньому вигляді відродитися не змогла, оскільки широковживаний до того асортимент його став непотрібним.

³²⁶ Коцур Ю. Харчування населення Роменщини на початку 30-х років ХХ століття // Етнічна історія народів Європи. 2011. Вип. 34. С. 61.

Час голодомору співпав з початком процесу активного нищення кустарного гончарства в умовах суцільної колективізації провідних гончарних осередків регіону. Унаслідок відповідної державної політики зростала питома вага артільної продукції, з дещо модифікованим, порівняно з кустарною, асортиментом. Провідником таких змін на Наддніпрянщині були гончарні артілі і школи Опішні (Полтавщина), Макарового Яру (Луганщина), Ізому (Харківщина). На Правобережжі Дніпра – Цвітного (Кіровоградщина), Дибинців (Київщина). На Поділлі – Дибинців та Кам’янець-Подільського.

Виготовляючи і простий кухонний посуд, ці підприємства збільшували відсоткове співвідношення полив’яного, мальованого дещо змінених форм. Зменшився асортимент об’ємів посудин (горщиків і мисок). Глечики змінилися: стали «кувшиноподібними». Використання в культурі харчування деяких посудних форм (куманці, плесканці, зоо-антропо-орнітоморфні вироби), що зберігали загалом параметри кустарних прототипів, взагалі припинилося. Вони стали декоративними. При найміні нам не вдалося зафіксувати під час опитування респондентів жодного випадку, щоб згадані вироби використовувалися в культурі харчування.

Наприклад, фігурний посуд в цей час упроваджували в виробництво гончарної артілі «Художній керамік» (Опішня, Полтавщина). Під впливом артільного виробництва кераміки традиційно-побутові посудини зазнали функціональних змін і перетворень на виключно декоративні або столові. Усі вони в періоди існування артілі складали основу продукції. Це «тикви», «барила», «куманці», «глечики», «макітри», «миски» прикрашені під поливним розписом. Кухонний посуд виготовляли в артілі «Червоний гончар» до кінця 1950-х років³²⁷. Здобутки опішнянської художньої кераміки поширювалися в широких територіальних межах через випускників

³²⁷ Клименко О. О. Народна кераміка Опішні (до проблеми традицій та інновацій в народних художніх промислах) : дис. на здобуття наукового ступеня кандидата мистецтвознавства. Київ : Інститут мистецтвознавства, фольклористики та етнології імені Максима Рильського НАН України, 1995. С. 77-78.

Опішнянської школи майстрів художньої кераміки, які працювали в багатьох гончарних осередках СРСР³²⁸.

Звичайно ж вони привносили в гончарство осередків, де працювали, опішнянські традиції. Найвиразніше такий вплив помітно в кераміці с. Цвітного Кіровоградської області, де в гончарній артілі почали виготовляти значну кількість полив'яного мальованого посуду трансформованих на манер опішнянських форм³²⁹.

Ще одним важливим центром промислового виготовлення кераміки впродовж даного періоду став Васильків (Київщина), де 1928 року була організована артіль «Керамік». Але спочатку гончарі якої виробляли такий же посуд, як і кустарі. В 1934 році артіль було реорганізовано у Васильківський майоліковий завод, на якому посуд виготовлявся до 1937 року³³⁰.

Друга Світова війна призупинила процеси руйнації традиції використання глиняного посуду. Під час неї та в перші повоєнні роки кустарі Наддніпрянщини виготовляли ще досить багато ужиткового посуду, в тому числі – мальованого полив'яного, доки на початку 1950-х років під приводом фіксації випадків отруєння свинцем при користуванні глиняним посудом, їм не було заборонено використання свинцевої поливи³³¹. Народні майстри мусили відмовитися від вироблення ужиткових мальованих виробів і звернутися до створення декоративної кераміки, головне призначення якої – бути окрасою сучасної як міської, так і сільської оселі³³².

По шляху створення декоративних речей пішли й народні майстри, що працювали в галузі керамічної пластики. Роблячи зооморфні посудини, вони

³²⁸ Щербань О. В. Гончарні школи Опішні: збереження й розвиток професійних знань і традицій (1894–2000) : дис. на здобуття наук. ступеня канд. іст. наук. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2012. С. 131.

³²⁹ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. С. 174.

³³⁰ Там само. С. 144-148.

³³¹ Там само. С. 144-148.

³³² Там само. С. 80-81.

передовсім враховували їх декоративну функцію – прикрашаня інтер’єру оселі³³³.

В результаті воєнної відбудови гончарні підприємства окремих осередків Наддніпрянщини, зокрема Опішні (Полтавщина), Цвітного (Кіровоградщина), значно наростили свій потенціал і почали масово випускати дешеву і доступну кераміку, яка поступово, разом із успіхами державної політики у справі ліквідації гончаря-кустаря трансформувала залишки відповідної традиції формотворення побутових глиняних виробів. У результаті боротьби з релігією і відходом у небуття представників старшого покоління поступово припинялася традиція виготовлення обрядово-празниківих виробів.

Таким чином, даний період позначений зламом українського кустарного гончарства, зміною пріоритетів формотворення та призначення продукції провідних гончарних осередків Наддніпрянщини, внаслідок державної політики, утворення гончарних підприємств і перетворень у народній культурі харчування.

3.4. Трансформації традиційного глиняного посуду в 1960–2000 роках

³³³ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров’я. Київ: Мистецтво, 1974. С.84.

1960-го року частина створених у попередні роки артілей в Україні увійшли до складу місцевої промисловості і стали називатися фабриками та заводами³³⁴. Наслідки не забарилися.

Показовим є приклад з артіллю, що до початку 1960-х років діяла в Новогеоргіївську (Середнє Подніпров'я). 1961 року його територія було затоплено Кременчуцьким водосховищем, але підприємство було перенесене у місто Кремгес (зараз – Світловодськ). Там було засновано невеликий завод, де виготовляли господарський посуд і димарі. Леся Данченко наприкінці 1960-х років відвідала завод, високо оцінила якість його продукції. Горщики – «хороших пропорцій округлі, з прямыми вінцями». Глечики – «стрункі, з досить вузькою прямою шийкою і красивим яйцеподібним корпусом». Їх прикрашали «рослинним ангобним візерунком – гілочкою з квітами або виноградом, що в’ється по плічках посудини» й обливали фритою³³⁵. Продукція артілі та заводу набула широкого розповсюдження. І нині її можна побачити в користуванні мешканців Подніпров'я. Відомостей про дату припинення виготовлення гончарних виробів на підприємстві не віднайдено, але в 1970-2000-х Кремгесівський (Світловодський) керамічний завод виготовляв уже далеку від народної фарфоро-фаянсову продукцію. Тобто хоча спочатку утворені на основі артілей фабрично-заводські керамічні підприємства орієнтувалися на звужений асортимент народних виробів, в окремих осередках було поширено заводські традицію формотворення. Okремі підприємства були зорієнтовані на виготовлення здебільшого декоративних виробів. Справа в тому, що культура харчування українського селянства в цей час трансформувалася в напрямку до міської. Відходили у небуття головні теплотехнічні споруди, що використовувалися в ній у

³³⁴ Некрасова М. А. Народное искусство как часть культуры. Теория и практика. М. : Изобр. искусство, 1983. С. 167.

³³⁵ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. С. 111.

попередні часи – печі, змінюючись спочатку на «груби», а потім – газові та електроплити, які не передбачали використання глиняного посуду в якості ємності для приготування страв. Тобто, функція використання в культурі харчування, яка в попередні часи була головним формотворчим фактором під час виготовлення традиційної кераміки Наддніпрянщини досить часто замінялася естетичною. Саме тому в цей час, гончарний посуд, як явище продовжував масово створюватися в якості прикраси інтер'єрів. Справа в тому, що з 1960-х років спостерігаються нові риси й елементи в формуванні сільських і міських інтер'єрів. Особливо там, де відбувалося швидке витіснення старих речей новими (сюди входила й Наддніпрянщина). Передовсім через намагання індивідуалізувати житло принесенням в нього речей власної творчості. По-друге, подолання геометричних форм тогочасних меблів підвищеною барвистістю, що насичувала простір³³⁶. Одним із засобів такого оформлення стала багато декорована кераміка, що призвело до виникнення значного попиту на неї. Переосмислені народні форми та декор глиняного посуду активно виробляли на багатьох підприємствах Радянського Союзу. В тому числі – на Наддніпрянщині – в Опішні, Василькові, Маньківці та ін. Наявність централізованого збуту таких виробів, призводило до того, що в багатьох оселях досліджуваного регіону з'явилися багатодекорована кераміка та фарфор-фаянс, які втратили утилітарність.

Одним з провідних підприємств з виготовлення «художньої кераміки» став опішнянський завод «Художній керамік», створений 1963 року на базі гончарних артілей «Художній керамік» і «Червоний гончар». Для роботи на ньому впродовж попередніх десятиліть місцевими гончарними навчальними закладами була підготована когорта гончарів і малювальниць. У ньому було, механізовано видобування глини і підготовку формувальної маси, для

³³⁶Некрасова М. А. Народное искусство как часть культуры. Теория и практика. М. : Изобр. искусство, 1983. С. 67, 144.

побутових виробів застосовано безсвинцеву поливу, поліпшився добробут гончарів. Але автоматизоване заводське виробництво, від якого вимагалися значні обсяги продукції, неминуче позначилося втратою мистецької вартості опішнянської кераміки. Про цей момент одним з перших відкрито заявив Леонід Сморж у статті «Завтрашній день опішнянської кераміки» (1968). Характеризуючи стан роботи заводу «Художній керамік», дослідник вказав на невисокий рівень культури виробництва на підприємстві та примітивні умови праці. На його думку, виробничі процеси потребували змін, технічне оснащення – оновлення. Звернув увагу на те, що Міністерство місцевої промисловості, у віданні якого на той час перебував завод, на перше місце ставило план (норми в якому були завищеними), а не творчість, художність³³⁷.

Тогочасний головний художник заводу Нонна Кисельова в статті «Відомий центр гончарства» (1976 р.) висловила думку, що розвиток опішнянського гончарства відбувався головним чином по лінії нарощування обсягів промислового виробництва. В загальному обсязі продукції заводу значне місце займав гончарний посуд, асортимент якого поступово звузився: багато його видів, які вироблялися раніше (горщики, ринки, тикви, банки для варення, қуманці, баклаги, барила), не знаходячи практичного застосування, відходили в минуле. Виготовляли переважно глечики, макітри, горщики для квітів, форми яких загалом продовжували кращі традиції місцевого промислу, але стали одноманітними. Цей період характеризувався також зниженням загального рівня майстерності розпису глиняних виробів³³⁸.

Другим гігантом керамічної промисловості в досліджуваному регіоні став Васильківський майоліковий завод, який відновив виробництво 1944 року. Спочатку тут виробляли головним чином простий не розписаний

³³⁷ Щербань О. В. Гончарні школи Опішні: збереження й розвиток професійних знань і традицій (1894–2000) : дис. на здобуття наук. ступеня канд. іст. наук. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2012. С. 47-53.

³³⁸ Там само. С. 25.

побутовий посуд, але поступово налагодилося виробництво мальованої декоративної і художньої кераміки. Васильківську майоліку характеризують основні риси української народної кераміки – приємна наповненість, округлість, простота і стриманість форм. Серед кращих творів провідного гончаря заводу Михайла Денисенка, які можна було використовувати і в культурі харчування – прибор для молока, який складався з глечика й кухлика кольору світлої охри, великий набір для десерту, який містив різні за формою і призначенням, проте добре згармонійовані між собою предмети: глечик, салатники на кільцевих ніжках, кухлика й сільнички-двійнички з оригінальною, пластично вирішеною ручкою у вигляді перегнутої петлі. Художники Надія та Валерій Протор'єви створювали різноманітні набори для молока, квасу, води, десертні набори, салатники, вази³³⁹.

Значною проблемою для гончарів багатьох осередків цього періоду (окрім хіба що Василькова) став пошук якісної формувальної маси. Оскільки в старих кар'єрах досить часто забороняли брати сировину, або вони на той час вичерпувалися. Масове виробництво потребувало нових способів видобування глини. Набута шляхом викопування екскаваторами та бульдозерами сировина мала значно гірші властивості, ніж викопана вручну. Наприклад, у с. Сунки (Черкащина) до 1941 року весь посуд робили з білої гончарної глини. З червоної глини (глею) виробляли лише миски й друшляки. У 1960-ті весь посуд робили вже з глею з домішками глини. Тому тогочасні вироби змінили колір на червонуватий і черепок став менш міцним³⁴⁰.

Впродовж даного періоду функції глиняного посуду звужувалися. Наприклад, макітри в Опішні. Спочатку на заводі «Художній керамік» їх масово виготовляли розміром від 1 до 20 літрів. Здебільшого 3, 6, 10 та 20

³³⁹ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. С. 144-148.

³⁴⁰ Там само. С. 93.

літрів. Але окремі майстри на замовлення виготовляли і на чотири відра³⁴¹. Представники старшого покоління селян Наддніпрянщини купували їх, намагаючись використовувати в одному господарстві кілька таких виробів. Наприклад, великого розміру макітер найчастіше було дві (одна – в резерві). Наведу кілька свідчень про це. Ліна Старущенко розповідала: «У мене на чотири відра макітра. І друга є, менша, для случая»³⁴². Ганна Кононенко згадувала: «У кого було й чотири макітри, а в мене дві – як поб'ється одна, то ще одна буде»³⁴³. Але таку функцію макітер, як тримання рідин з часом перебрав на себе зручніший та дешевший металевий і пластиковий посуд. Інший посуд використовується й для зберігання сипучих та в'язких продуктів. Зі змінами у весільному обряді, макітри втратили й обрядову функцію. Нині в Наддніпрянщині їх використовують переважно в господарствах людей старшого покоління для замішування тіста (на пироги, хліб та паски) чи розтирання маку, хоча подекуди – й для інших цілей. Молодші ж використовують у рідкісних випадках.

Глиняні горщики як масова категорія домашнього начиння для приготування страв вийшла з вжитку і лише на початку 2000-х років, здебільшого як атрактивний предмет для етнодійств в туристичних об'єктах та закладах громадського харчування або окремих родинах, які намагаються дотримуватись етнічних традицій, епізодично продовжили використовуватися.

Справа в тому, що наприкінці ХХ – на початку ХХІ століття популярними стали заклади громадського харчування та туристичні комплекси, засновані на етнічних традиціях. Переважно це ресторани і кафе, стилізовані під «українську хату» («Українські страви», «Пузата Хата»,

³⁴¹ Спогади Миколи Гавrilовича Пошивайла, 1936 р.н., с. Опішня, Полтавщина, від 17.09.2009 р.

³⁴² Спогади Ліни Михайлівни Старущенко (дів. Мелащенко), 1938 р.н., від 20.02.2009 р., Опішня, Полтавщина.

³⁴³ Спогади Ганни Степанівни Кононенко, 1918 р.н., від 14.10.2003 р., Опішня, Зіньківський р-н, Полтавщина.

«Гарбузик», «Верховина», «Щекавиця», «Диканька», «Хутір» та ін). Досить часто в їхніх екстер’єрах та інтер’єрах використовується глиняний посуд (як старий так і новотвір), що не лише надає відповідного антуражу закладові, асоціюється з гостинністю, щедрістю господарів та смачними найдками, але й ефектно «вписується» у сучасні манери сервірування столу. Для цього використовуються глиняні горщикоподібні та макітроподібні посудини, миски і тарілки, кухлі і чашки, виготовлені приватними майстрами та і підприємствами з різних осередків гончарного виробництва України. Зокрема зустрічається посуд із Василькова, Косова, Опішні, Олешні, Слов’янська. Використовують полив’яні (мальовані й немальовані), а також прості (теракотові, димлені) вироби. Вони можуть повторювати традиційні, усталені форми, а також бути осучасненими. Останнє залежить від меню закладів, у яких здебільшого спостерігаємо мікс зі страв української, російської, європейської, американської та навіть східної кухонь. Okрім того, посуд для кафе і ресторанів їх власники замовляють переважно із врахуванням власних уявлень. Він може бути стилізованим, позначенім відповідною маркою. Посуд може бути в наборах. Тоді кожен його елемент підпорядковується один одному єдиною стилістикою за допомогою спільніх форм, силуетних ліній та декору. Приміром для регіональних страв: вареників, галушок, голубців; для перших: борщу, юшки та других страв: печені, набір для салатів, набори для сипучих продуктів, набори для пиття молока, узвару, міцних напоїв, пивні набори. Також для сервірування столу можуть використовувати «збірний» з різних регіонів глиняний посуд.

Для солі, цукру й приправ у сучасних закладах громадського харчування використовують глиняні сільнички та цукорниці, які зазвичай замовляють однаковими. Ці вироби можуть бути різної конфігурації, на ніжці і без неї. Переважно з покришками, полив’яні мальовані. Особливості їхнього формотворення здебільшого базуються на основі народних традицій.

Перші страви (борщ, юшку, капусняк, куліш) в кафе та ресторанах можуть подати в полив'яному «сервізі (наборі) для супу», куди входить переважно горщикоподібної форми супниця з покришкою, відповідна кількість мисок (на кожну персону), глечикоподібний сметанник (для сметани та ряжанки), сільничок, миски для пампушок і глиняний ківш набирати страву, або в мисках без набору. Розмір глиняних мисок для перших страв залежить від об'єму порцій. Їхня конструкція передбачає наявність дна з утром, різноопуклі стінки, різної ширини вінця, іноді з пружком.

Другі страви (кашу, бануш), а також гарячі (голубці, крученники) можуть подати теж в столових наборах, що може включати горщик, одну велику миску, відповідну кількість мисок на кожну персону, сметанник, набір для сипучих продуктів. Або кожному окрему порцію страви.

Для подавання холодних закусок (ковбас, паштетів, маринованих овочів), використовують подібні за формою до мисок, але мілкіші порційні глиняні полувишки різноманітних конфігурацій.

Для споживання місних напоїв подають *кухлі*, які можуть бути з вухом і без нього. Розповсюдженим видом кухля у закладах громадського харчування є глиняні кухлі для пива. Їхня форма переважно циліндрична, конічна або бочкоподібна.

Популярними є глиняні *чарки* або чаркоподібний посуд. Силует чарки може бути дзвоникоподібний, циліндричний, конічний. Чарка може бути на ніжці або без неї.

Окрім глиняного посуду традиційних і нетрадиційних форм у сучасних закладах громадського харчування користуються глиняними полив'яними тацями³⁴⁴.

³⁴⁴ Хром'як О. В. Косівська кераміка другої половини ХХ століття (типологія, художні особливості, персоналії) : дис. на здобуття наук. ступеня канд. мистецтвознавства. Львів : Львів. нац. акад. мистецтв, 2009. С. 215.

Для соусів, салатів, холодцю з'явилися глиняні «салатники».

Для подачі хліба, пампушок, сиру, м'ясної нарізки тощо, нерідко для підкладання під миску з гарячою стравою, чайник чи горнята, послуговуються глиняними тарілками, форма яких подібна до фарфорових і фаянсовых (пласке дно з утором і майже горизонтальними крисами).

Популярні глиняні «вази» та кошикоподібний посуд різних форм для подачі до столу фруктів, печива, «вазочки» для киселів, морозива тощо. Ці вироби можуть мати мископодібну форму з дном з утором чи на ніжці, з опуклими розлогими стінками, виразно відігнутими вінцями. Переважно полив'яні мальовані, але можуть бути димлені.

Для подачі до столу і споживання чаю та кави поширюється використання глиняних чайників та кавників, горнят, блюдечок. Їх замовляють набором. Як доповнення до горнят, іноді подають глиняні ложки (подібні до металевих чайних)³⁴⁵.

Упродовж 1990-х років, відбувся занепад гончарної промисловості в регіоні, яка майже повністю втратила престижність. Поставлене на конвеер заводське виробництво призвело до стандартизації й спрощення форм, якості й орнаментування гончарних виробів. Опішнянський завод «Художній керамік» зменшився до розмірів артілі. Значно скоротилося виробництво продукції на Васильківському майоліковому заводі. Асортимент, котрий продовжили виготовляти ці підприємства продовжує в стислому виді традиції, зароджені в радянські часи. Найбільше створюється столового посуду – мисок і тарілок, чашок, глечиків.

Але в Опішні окремі колишні працівники заводів виготовляють модифікований асортимент заводських і частково власно спроектованих форм посуду.

Функції глиняних виробів, які іноді досі використовуються в українських селянських господарствах, поступово звузилися. Наприклад,

³⁴⁵ Там само. С. 218.

глиняні макітри, які на початку ХХІ століття досі епізодично використовуються в домашньому побуті. Наприклад, в Опішні (Полтавщина) ними користуються у більшості опитаних родин (67 зі 100). До того ж, вони різночасові. Найдавніша із зафікованих нами виготовлена на початку ХХ століття. Найновіша створена на початку ХХІ століття. Їх застосовують переважно для замішування тіста на пироги, паски та розтирання маку. Рідше – для інших цілей. Зокрема, для подачі до столу українських традиційних страв (вареників, галушок, шуликів)³⁴⁶.

Глиняні горщики іноді використовуються в селянській культурі харчування, переважно в не газифікованих селах. В колишніх гончарських осередках, де дотепер лишилися запаси глиняного посуду, зокрема горщиків, їх і нині використовують здебільшого для зберігання сипучих харчових продуктів.

Більш застосовуваними, здебільшого в наближених до діючих гончарних осередків населених пунктах, є деякі види столового посуду. Такі як глечики, мископодібні вироби, тарілки, кухлі та чашки. Для подавання до столу напоїв (узвару, молока, вина) використовують полив'яні глечики та глечикоподібні посудини, з вухом чи без нього. Глечик може бути частиною набору, до якого входять ще й глиняні кухлі. Для подавання масла іноді використовуються *полив'яні масляниці* з покришкою.

Лише окрім гончарі, як, приміром, опішнянин Олександр Шкурпела, епізодично виготовляють друшляки, але функціональне призначення їх інше ніж раніше. За словами майстра, він їх створює для приготування вареників на пару. За його свідченнями, записаними в 2009 році, добре продавалися глиняні глечики, горщики, супники³⁴⁷.

³⁴⁶ Щербань О. В. Глиняна макітра в побуті жителів села Опішного на Полтавщині (остання третина ХХ – початок ХХІ ст.) // Харьковский историко-археологический сборник. Харьков, 2010. Вып. 6. С. 76-84.

³⁴⁷ Спогади Олександра Шкурпели, 1964 р.н. від 14.09.2010 р., Опішня, Зінківський р-н, Полтавщина.

Отже, даний період характеризується повним занепадом кустарного гончарства, розквітом та занепадом фабрично-заводського виробництва і поверненням до індивідуального гончарювання у домашніх майстернях колишніх працівників промислових гончарних підприємств, що внесли значні новації у форми, декор та призначення глиняного посуду. На початку ХХІ століття глиняний посуд трансформованих форм став використовуваним завдяки «моді на етностиль». Гончарні вироби знов стали використовуватися як в домашніх господарствах так і закладах громадського харчування. Сервіруючи стіл сучасною «народною керамікою», власники рестораній надають їм «національного» забарвлення, що виконує функцію популяризації народної культури харчування.

Таким чином, упродовж другої половини XIX століття початку ХХІ століття під впливом чинників, викликаних удосконаленням економіки, розвитком промисловості та суттєвих змін у світосприйнятті та політиці (пов'язані з впровадженням комуністичної ідеології, нищенням кустарництва і сприянням розвитку гончарної промисловості) у використовуваному асортименті глиняного посуду сталися кардинальні зміни, безпосередньо пов'язані зі змінами в харчовому раціоні населення, системі харчування, поширенням фабрично-заводського начиння. Це суттєво позначилося і на формах виробів. Упродовж досліджуваного періоду поступово звужувалися побутові функції глиняного посуду, а обрядові втратилися цілком.

Цей багатовиявний процес спричиняв до занепаду посудного розмаїття в одних осередках і розквіту модернізованих форм в інших. Масова продукція, що виготовляється сучасними гончарями зазвичай кардинально відрізняється від тієї, що виготовлялася кустарями Наддніпрянщини у другій

половині XIX – першій чверті XX століття. Трансформувалося і призначення певних різновидів продукції. Загалом же, глиняний посуд як ємність для приготування, споживання та зберігання продуктів, страв і напоїв використовувався повсюдно в селянських господарствах досліджуваної території. Але поступово ставав архаїзмом, відходячи в історію разом з теплотехнічними спорудами, з якими був пов’язаним. Цей процес супроводжувався змінами в технології приготування їжі та питва. Що, в свою чергу наклало відбиток і на раціон мешканців, харчові властивості поживи.

РОЗДІЛ IV. ТРАДИЦІЇ ВИКОРИСТАННЯ ГЛИНЯНОГО ПОСУДУ В ПОВСЯКДЕННІ

У попередніх розділах було доведено, що упродовж другої половини XIX – початку ХХ століття гончарі-кустарі виготовляли значну частину домашнього начиння, необхідного селянській родині в щоденному побуті і в дні свят. Без їхньої продукції в українському селянському середовищі

принаймні до середини ХХ століття обходитися не могли, вони ж створювали репутацію гончаря³⁴⁸ і гончарного осередку³⁴⁹. Уже внаслідок перетворень ХХ століття в культурі харчування та гончарстві, пріоритети змінилися і класичні форми виробів, технологія створення та контроль над їхньою якістю поступово набули нових рис, зберігаючи лишеrudименти колишніх традицій. Зважаючи на це, в даному розділі подано інформацію, що здебільшого стосується часів розквіту традиційної гончарської культури, а більш пізні матеріали наводяться для порівняння та ілюстрації трансформаційних процесів.

4.1. Призначення українського глиняного посуду другої половини XIX – першої третини ХХ століття як основний критерій відбору сировини та формотворення

Використовуючи глиняний посуд в культурі харчування українські селянки Наддніпрянщини здійснювали з ним наступні операції: мили, сушили; виварювали, випарювали; готовували до використання; наливали і

³⁴⁸ Соколовский Л. Гончары в Купянском уезде в 1880 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1883. Вып. 2. С. 47-48.

³⁴⁹ Звіт про наукову етнографічну експедицію на Черкащину (Канівський район) (13.08.02–22.08.02) молодших наукових співробітників Інституту керамології Анатолія та Олени Щербань // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішні, Національний архів українського гончарства. Ф. 1. Оп. 7. Од. зб. 97. 46 арк.

виливали з нього рідину; поміщали в піч і витягували з неї; ставили на стіл, полиці, в льох; накривали покришкою, черпали рідину; зберігали рідини та продукти; відстоювали молоко і молокопродукти; нагрівали-охолоджували компоненти і готові страви; випарювали рідини; запікали страви; тушкували, їли і пили з посуду, і так далі. Усі ці дії були передбачені в формах виробів загалом та окремих їхніх деталях, складі гончарної сировини та способах обробки поверхні. Керовані традиціями і попитом гончарі намагалися виготовляти ергономічну продукцію, яка б відповідала вимогам споживачів, враховуючи такі фактори, як естетична привабливість і, зазвичай, традиційність обрисів. Оскільки упродовж майже всього досліджуваного періоду (окрім 1990–2000-х років) побутові глиняні вироби коштували дешево, кожна наддніпрянська родина мала можливість забезпечити себе повним набором необхідного гончарного начиння і використовувати його диференційовано для різних потреб.

Таким чином, мешканці Наддніпрянщини виготовляли і використовували форми глиняного посуду зі значною мірою обумовленими призначенням технологічними властивостями. Тобто параметри виробів значною мірою свідчать про їх головне призначення. Але конкретне застосування кожної посудини залежало від потреб господині в певний момент.

Мистецтвознавець Остап Ханко сформулював одну з вихідних зasad українського народного дизайну: «чим важливіша функціональна ознака, тим більше від неї залежить форма виробу. Крупні функціональні ознаки формують кістяк виробу, дрібні ж лише уточнюють цей кістяк. З цього положення випливають дві наступні особливості. Перша: основна функціональна ознака виробу визначає його загальну форму. Друга:

допоміжні функціональні ознаки виробу визначають форми його деталей»³⁵⁰. «Усе випадкове, привнесене зникає, натомість зостається (уже як традиція) найбільш відповідне питам і потребам. Зокрема, традиційні форми виробів осередку повністю випливають з традиційного побуту його мешканців»³⁵¹. Ретельний аналіз загального дизайну й окремих деталей тикви, миски та макітри з с. Великі Будища (Полтавщина) не лише продемонстрував наскільки він є складним, але й підтвердив, що кожна деталь, кожна зміна форми гончарського виробу призначена для обслуговування однієї чи кількох функцій»³⁵².

На думку керамолога Олеся Пошивайла «кожний предмет мав чітко визначене і закріплене звичаєвою практикою функціональне призначення, поза яким він практично не використовувався». Але звичайно, з часом призначення певного виду посуду змінювалось, а відповідно – змінювалася й форма. В цілому зміни форм в історичному розвитку пов’язані з їх постійною диференціацією, переходом від поліфункціональності до все вужчої вжитково-символічної спеціалізації³⁵³.

В контексті нашого дослідження звернемо увагу на кілька конструктивних частин гляннях посудин. Першою і головною є тулуб. Він – основна ємність посудини, в якій готувалася, подавалася та споживалася їжа й напої. За окремими винятками (частина кухлів, чарок, мисок, ринок тарілки, пасківники) тулуб був опуклим (сфероподібним). Внизу в більшості випадків закінчувався звуженим денцем. Але денце завжди було настільки широким, щоб виріб міг надійно стояти на рівній поверхні, при цьому забезпечуючи «круглястість» форми. Утор у нижній частині дна збільшує

³⁵⁰ Ханко О. Великобудищанський осередок гончарювання // Українська керамологія : нац. наук. щорічник. 2002 / за ред. О. Пошивайла. Опішня : Українське Народознавство, 2002. Кн. 2. С. 218.

³⁵¹ Там само. С. 218.

³⁵² Там само. С. 223.

³⁵³ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 204.

його ширину, виконує функції нормалізатора тепла із зовні (за рахунок потовщення) і упору для поставленої посудини. Окрім того утор виступає два ребром жорсткості³⁵⁴.

Така форма сприяє правильному і рівномірному розподілу тепла, запобігає руйнуванню посудини або її пошкодженню внаслідок перепадів температури, що забезпечує однорідне нагрівання вмісту (охолодження чи зберігання температури)³⁵⁵. Це певною мірою обумовлюється конструкцією печі, де джерело тепла знаходиться внизу і збоку. В ній ємності для приготування їжі постійно піддаються перепадам температури. Спочатку нагріваються та розширяються, потім порівняно швидко охолоджуються та звужуються (термічний шок). Округлість форми забезпечує рівномірне нагрівання виробу, що запобігає появи тріщин. Практика підтвердила, що великий тиск можуть витримати вироби округлої і сферичної форм з товстими стінками³⁵⁶.

У горщиків така конфігурація в дозволяє найбільш раціонально використовувати нагрівальну енергію вогню. Нижня частина, вузька біля денця і розширені до опуку, придатна для підставляння рогача, щоб поставити-витягти посудину в піч (з печі). Для маніпуляцій з горщиками в печі господині мали набір рогачів – кожному горщику відповідав «свій» рогач³⁵⁷. Верхня частина горщика була звуженою, спроможною витримувати температурний режим, необхідний для приготування продуктів, запобігати надмірному випаровуванню вологи. Але вінця робили такими, щоб в отвір могла вільно потрапляти рука під час миття посудини і її було зручно наповнювати різnorозмірними твердими інградієнтами. Не дуже широкими, аби

³⁵⁴Ханко О. Великобудищанський осередок гончарювання // Українська керамологія : нац. наук. щорічник. 2002 / за ред. О. Пошивайла. Опішня : Українське Народознавство, 2002. Кн. 2. С. 228-229.

³⁵⁵ Сентенс Б. Керамика : путеводитель по традиционным техникам мира / пер. с англ. А. В. Вахуркиной, А. В. Нефедова, Д. А. Перовой. М. : АСТ : Астрель, 2005. С. 170.

³⁵⁶ Там само. С. 148.

³⁵⁷ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 210.

рідина швидко не викіпала й страва умлівала. Для цього горщик часто закривали глиняною покришкою, для розміщення якої пристосовані вінця.

Формою тулуба і вінець до горщиків близькі глиняні чайники. Незважаючи на те, що гончарі досліджуваного регіону досить часто копіювали їх обриси з фабрично-заводських фарфоро-фаянсовых виробів, при цьому вони дотримувалися місцевих традицій, не виготовляючи, зокрема, чайників з циліндричними чи конічними стінками, поширеніх серед тогочасних порцелянових і фаянсовых.

Але оскільки сфероподібний тулуб мають і посудини, до основних функцій яких не входить приготування їжі та напоїв у печі, слід відзначити ще одну його властивість – можливість заповнення більшою кількістю інгредієнтів при збереженні вертикальних розмірів. Звужене денце та наявність потовщення вгорі вінець більшості глиняних посудин створювало конструктивну основу для ужиткових виробів Наддніпрянщини³⁵⁸.

Лише в окремих типів виробів тулуб мав іншу форму. В поросятників, гусятників і рибників вона стінки були майже прямыми, а горизонтальні обриси виробів – овальними, повторюючи обриси тварини, птаха чи риби, які мали в них запікатися³⁵⁹. Стінки пасківників були прямыми вертикальними, оскільки випічка має випадати з них після того, як буде готовою. Форми тулубів кухлів, ринок і чарок були різними відповідно культурних традицій. Тулуби мисок і тарілок зазвичай були напівсферичними, звуженими донизу і максимально розширеними вгорі для зручності набирання і виймання набраної їжі.

Найбільш складні форми тулуба мали окремі різновиди посуду для напоїв. Зокрема, в «куманця» («кумана», «кіївського глечика», «калача»

³⁵⁸Ханко В. М. Гончарювання на терені історичної Полтавщини // Археологічний літопис Лівобережної України. Полтава, 1998. № 1-2. С. 136.

³⁵⁹ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. С. 71; Дмитрієва Є. М. Мистецтво Опішні. Київ : Вид-во Академії архітектури Української РСР, 1952. С. 12.

(«баклажки на воду»)) він був кільцеподібним, а деталі виготовлялися окремо, потім «зрощувалися», по-гончарськи приточувалися, зточувалися³⁶⁰. Ганя Ганчар з Бубнівки пояснювала, що таку посудину «на руку можна накладати»³⁶¹. Але функція одягання на руку була не головним стимулом для створення такої складної форми тулуба. Відомо, що всередині отвору цього типу посуду останньої чверті XIX – початку XX століття іноді містилися антропоморфні, зооморфні чи орнітоморфні фігурки, що заважали просиленню в нього руки. А вже з кінця 1920-х років на більшій території України (зокрема в одному з найбільших осередків їх виготовлення – в Опішні) такі вироби виготовлялися вже як декоративні, а не вжиткові³⁶². Тобто важливішими виявлялися декоративні якості таких посудин. Окрім того, плескатість тулуба створює ілюзію великого об'єму посудини (куманець вміщує у кілька разів менше алкогольного напою ніж такого розміру тиква і значно більший за пляшку подібного об'єму), що досить важливо у випадку використання на святах.

Гончарі деяких осередків, виготовляючи посуд для наливання і подачі до столу місців напоїв, використовували антропоморфні, зооморфні та сюжетні форми тулубів. Зокрема бубнівські гончарі в 1920-х роках виготовляли «баришню», одна рука якої спиралася в бік, а друга «за цицьку тримає». «Бувало нахилиш баришню, а горілка з цицьки так і біжит». «Козак на коні» – у шапці «чопок закладається». «Євангелія робиться така велика. На столі лежить і хрест на політурці»³⁶³.

³⁶⁰ Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава : Типо-литогр. Л. Фришберга, 1894. 3 нен., II, 126, ХХIII, VI, С. 55.

³⁶¹ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 125.

³⁶² Риженко Я. Форми гончарних виробів Полтавщини // Науковий збірник Харківської науково-дослідної катедри історії української культури імені академіка Д. І. Багалія. 1930. Т. 9. Вип. 2. С. 33.

³⁶³ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 153.

Другою важливою конструктивною частиною були вінця. Наприклад, у макітер вони зазвичай були відігнутими, потовщеними, без різкого переходу від опука. Таким чином, вгорі створювалося ребро жорсткості, яке приймало надлишкові навантаження. Це закономірно, оскільки окрім притаманних іншим різновидам посуду, під час роботи на макітру здійснювалися значні механічні і фізичні зусилля. Широкий отвір забезпечував зручний доступ до вмісту макітри (маку, пшона, картоплі, насіння конопель) під час розтирання (найменші посудини об'ємом 2–4 л), змішування компонентів, запікання страв і складання готової випічки (середні посудини), бродіння-замісу тіста, соління і квашення фруктів і овочів, зберігання води для пиття (великі «макітри»). Завдячуячи такій формі вінець, господині та члени їхніх родин отримували вільний доступ до вмісту посуду, страви в виробах з такими параметрами вінець (також – у мисках і ринках) у печі не умлівали, а засмажувалися, бо широкий отвір дозволяв інтенсивно випаровуватися волозі, проникати високій температурі всередину страви. Відігнутість вінця дозволяла обмотувати верхню частину посудини мотузкою з метою зміщення, уберігання від розламування в процесі використання. Саме необхідністю закріплення накривки (шматка тканини чи паперу) внаслідок намотування мотузка пояснюється різка відігнутість вінця у глиняних «банках» (слоїках) – посудинах для збереження повидла, меду, смальцю та квашених овочів. Така своєрідна форма оберігання вмісту цих посудин була необхідною під час його тривалого зберігання, для якого вони зазвичай призначалися.

До речі, макітроподібний посуд у інших народів світу міг використовуватися для інших цілей. Наприклад, у Гідждувані (Середня Азія) такі посудини слугували для заквашування кислого молока і перенесення рідких страв в поле³⁶⁴.

³⁶⁴ Пещерева Е. М. Гончарное производство Средней Азии. М. ; Л. : Изд-во АН СССР, 1959. С. 233-234, 236, 253, 255, рис. 71:1.

Третя конструктивна деталь – наявність вуха (вух), призначених для зручності підіймання, перенесення та перехиляння посудин. У широких, важких чи великих посудин (наприклад, макітер обсягом понад 15 літрів) таких елементів досить часто було два³⁶⁵. Одне широке, чи, зокрема в Бубнівці – два вуха мали «золільники», «горщики на оказію». Такі посудини виготовляли також з товстим дном та стінками, інакше вони б тріскалися від дії відкритого вогню³⁶⁶. Два вуха (ручки) іноді мали столові вироби, створені під впливом фабрично-заводської продукції (наприклад, бубнівські вазки на вареники), окремі різновиди великих за розмірами банок. Одне вухо могла мати більшість інших різновидів глиняного посуду, а для ринок його наявність була обов'язковою. Саме ринки мали особливої форми довгі трубчасті ручки («тулійки», «рульки»), зручні для впевненої фіксації в руці гарячої посудини з вмістом³⁶⁷. Якщо виріб мав носик – вухо приліплювалося на протилежному від нього боці. Чим забезпечувалося найбільш ергономічне використання даного виробу. Коли у виробу була пипка (в ринках), воно могло розташовуватися і на біжньому боці.

Лише один різновид посуду – носатки, мав три вуха. Два з них розташовувалися на звичному для двовухих виробів місці, третє – напроти носика. Така кількість вух мала забезпечувати рівновагу посудині в підвішеному стані. За два симетричні вуха наповнений виріб зручно переміщати, за третє – перехиляти під час виливання вмісту.

Четверта група конструктивних елементів, наявність яких обумовлюється призначенням посуду – «носик» і «пипка». Носики на території Наддніпрянщини мали окремі різновиди посуду для напоїв та

³⁶⁵ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 152.

³⁶⁶ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 147.

³⁶⁷ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 133 ; Дмитрієва Є. М. Мистецтво Опішні. Київ : Вид-во Академії архітектури Української РСР, 1952. С. 11.

рідин: носатки, глечики для вареної, чайники, куманці, частина плесканців, калачів та барил. Носик являв собою відносно довгу, порожнисту трубку. Переважно, вигнуту, але в окремих виробах – пряму. Носик кріпився до опуку і в чайниках зазвичай мав верхній кінець на рівні чи вище краю вінця. Ця особливість пояснюється функціонально – щоб рідина не виливалася з чайника під час його наповнення та перенесення. У даному випадку цей елемент був дозуючим – він забезпечував рівномірне виливання рідини з ємності тонкою цівкою і тим самим уabezпечував від її розхлюпування під час наливання в посудину для пиття. Сіточка з отворів, що досить часто розташовувалися в тулубі такої посудини на місці приєднання носика не дозволяла проникати в нього і відповідно, кухоль, чарку чи чашку твердих часточок (наприклад, листків чаю чи компонентів «вареної»).

Пипка – заокруглене вдавлення на вінцях різних типах виробів для рідкого вмісту, який виливався через край вінця. Зазвичай це були глечики, тикви, барила, ринки. В останньому випадку з посудини через пипку зливався розтоплений жир.

Насамкінець зупинимося на ніжках та підставках. Вони могли виконувати декоративну (як у куманцях, плесканцях та баклагах)³⁶⁸ та утилітарну роль (у ринках). У другому випадку функція ніжок – підіймати дно посудини над жаром, щоб страва підсмажувалася не лише з боків і гори, я і зі споду.

Серед пропорцій виробів важливим є співвідношення висоти і максимального діаметру. Найбільш плескатими були тарілки, сковорідки та частина ринок. Дещо глибшими були миски та інші ринки. Справа в тому, що головна функція цих виробів реалізується при їх максимальній відкритості, а наповнення має незначну глибину.

³⁶⁸ Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков : Типо-литогр. «Печат. дело», 1902. С. 39 ; Романець Т. А. Про витоки форми персневидного «куманця» // Народне мистецтво Полтавщини : тези наук.-теорет. конф. Полтава, 1989. С. 74.

Функціонально більшість мисок призначено для споживання з них рідкої чи густої їжі. Але, наприклад, на Полтавщині неполив'яні миски без орнаменту, за спостереженням Якова Риженка, призначалися здебільшого для розтирання різних речовин при готованні страви³⁶⁹.

Бубнівські гончарі виготовляли три основні форми мисок: «миска проста, з пружком; кругла миска, більші криси має і без пружка; вазкою» або вазка, менші криси має, кругла без пружка й така, як вазка». Миски цих різних форм здебільшого мали різне вживання. Палажка Ганчар зазначила: «*з вазки найбільше гобідают (де-хто, не дивлячись на те, чи миска з пружском, чи кругла, усяку посуд, з якої дають їсти, називає вазкою). Вазочка тим добра гобідати, що карбики не пускають ложку назад. А то воно вертається*». Ригір Ганчар: «*Вазочка – кругла (миска – Л.Ш.); дітям берут їсти сипати. Мала дитина – там дві бараболі кинути – з неї їсти буде, буде брати ложкою й не викине, а коли розвернена (миска) тоді зараз усе повиходить додолу*»³⁷⁰.

Ще окрему відміну мисок Бубнівки в 1920-х становили так звані *кабаничицькі миски*, дуже примітивної роботи, з рівними стінками без пружка й без пука, дуже плиткі. Вони були дешевими, їх купували «кабанники» на холодець, котрий продавали на базарі разом з мискою. Лука Ганчар зазначав: «Ці миски вмисно робляться мілкі на те, щоб видавалося багато холодцю»³⁷¹. В 1929 році це були єдині монохромні (зелені) мископодібні вироби Бубнівки³⁷².

Відомі глиняні миски з утором і без нього. Без утору миски виходили через технологічні особливості зрізання його з готового виробу суцільною смugoю. Під час виточування на крузі розлогої за своєю формою миски без

³⁶⁹ Риженко Я. Ганчарне виробництво // Знання. 1926. № 18. С. 3-6.

³⁷⁰ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 151.

³⁷¹ Там само. С. 151.

³⁷² Спаська Є. Орнамент бубнівського посуду // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 205.

утору гончар змушений потовщувати придонну частину стінку миски. Адже тонка придонна стінка в сирому стані під час руху гончарського круга без підтримки утору не в змозі витримати вагу надто розлогих країв миски. У процесі висихання черепок зміцнюється і товста придонна стінка стає непотрібною³⁷³.

Різноманітність форм опішнянських мисок обумовлювалася залежністю від їх побутового призначення. Тут і миска, що плавно закінчується вузьким бортиком, і миска, подібна до тарілки, що має широко відкинутий бортик, і велика, глибока «шленська» миска з красивим розписом та ряд інших³⁷⁴.

Гончарі Бубнівки робили миски «на принос» круглими або «вазкою», оскільки ці форма дозволяли розписувати боки виробів (зовнішні). В мисках з пружком він заважав розпису³⁷⁵.

Глибшими (висота приблизно рівна діаметрові) є макітри та горщики. Страви з них не споживали, але глибина мала бути такою, щоб можна було ложкою дістати дна виробу під час перемішування. Відповідно регіональним традиціям формотворення, переважаючим культурним впливам та контактам населення пропорції таких посудин варіювали. Зокрема, макітри з Черкащини були здебільшого нижчими та ширшими (верхній діаметр у них більший за висоту), а в сусідній Київщині – вищими (висота здебільшого дорівнює діаметру вінець)³⁷⁶. На Полтавщині більшість горщиків (за винятком «стовбунів») були опуклобокими, з діаметром опуку більшим за

³⁷³ Ханко О. Полтавський гончарський осередок у контексті новітніх археологічних досліджень // Археологічний літопис Лівобережної України. 2000. № 1-2. С. 60.

³⁷⁴ Дмитрієва Є. М. Мистецтво Опішні. Київ : Вид-во Академії архітектури Української РСР, 1952. С. 16.

³⁷⁵ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 150.

³⁷⁶ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. С. 66-67.

висоту, а отвором – значно більшим за денце³⁷⁷. Розміри отворів і денець найбільш поширені на Західній Україні глиняних горщиків були подібними, а боки стрункими³⁷⁸. До речі, хоча середньоазійські горщики (для приготування страв, зокрема рідких каш і м'ясних бульйонів) значно відрізнялися за формою від українських, але вони мали подібну конструкцію. Зокрема, вінця цього посуду невисокі, ший немає. Діаметр отвору ширший, ніж у посуду для води³⁷⁹.

Форми банок були найбільш витягнутими, оскільки саме такі вироби займають найменше місця на підлозі чи полицях льохів і комірок, де в них зберігалися продукти.

Посуд для рідких продуктів і води відрізнявся від вищеописаних перш за все наявністю високого горла. Його вінця, як правило, були трохи відігнуті, пропорції – витягнуті. Висота завжди була більшою за діаметр³⁸⁰.

Особливості форм та розмірів «глечиків», «гладишок» та інших посудин для молочних продуктів, пов’язані саме з призначенням. Високе без перегинів і широке, порівняно з іншими посудинами для рідких продуктів горло забезпечувало зручність збирання вершків і можливість ретельно вимити посудину. Фактором зручності збирання відстояних вершків пояснюється й плавне звужування додори вінець частини опішнянських глечиків³⁸¹. Оскільки в неї вільно проходила рука господині. Куляста форма тулуба дозволяла налити більшу кількість рідини. Об’єм – від 0,5 до

³⁷⁷ Риженко Я. Форми ганчарних виробів Полтавщини // Науковий збірник Харківської науково-дослідної катедри історії української культури імені академіка Д. І. Багалія. 1930. Т. 9. Вип. 2. С. 29, мал. 5.

³⁷⁸ Щербань О., Щербань А. Глиняні кухлі з Опішні: до проблеми атрибутування // Нові дослідження пам’яток козацької доби в Україні. Київ, 2013. Вип. 22, ч. 1. С. 132-145, рис. 12:3-6, 13:1-5.

³⁷⁹ Пещерева Е. М. Гончарное производство Средней Азии. М. ; Л. : Изд-во АН СССР, 1959. С. 67-68.

³⁸⁰ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 138.

³⁸¹ Дмитрієва Є. М. Мистецтво Опішні. Київ : Вид-во Академії архітектури Української РСР, 1952. С. 12-13.

6 л³⁸² обумовлений диференційованим використанням для різних видів поживи. Наприклад, найменші вироби пристосовані для зберігання сметани, якої зазвичай було небагато.

Горло і вінця посудин для води («тиков» (іл. 1: 8), «барилець», алкогольних напоїв («тиков», «корчаг», «барилець», «куманців», плесканців) і рослинної олії («тиков») були найбільш вузькими – в них могли проникнути хіба що кілька пальців руки. Ці посудини було неможливо вимити рукою всередині. Тому в них наливали рідини, які не швидко псувалися. Кожна посудина використовувалася для окремої рідини.

Вузькість отвору передусім пов’язана з намаганням зменшити випаровуванню рідин. В таких посудинах вода, олія і алкогольні напої повільніше нагріваються. Для цього форми тулубів більшості таких виробів виготовляли (окрім куманців та плесканців) кулястими. До того ж вузькі отвори досить найпростіше закрити, ізолювавши вміст від контакту з довкіллям. Широке горло також збільшує вагу посудини (та й вагу чопа) і, якщо посудина переноситься, це здійснювати важче. Для цього столові посудини (куманці, плесканці та, іноді, барила) доповнювалися глиняною покришкою. Помітно, що в регіонах поширення культури виготовлення і споживання виноградного вина (Прикарпаття, Закарпаття і, частково, Поділля) шия частини «тиков» (вони там називалися «баньки», «корчаги») була вищою, ніж на інших територіях³⁸³. Така деталь притаманна і для античних посудин з подібними функціями, яка, очевидно, пов’язана з особливостями зберігання вина – воно більш ніж інші рідини випаровується і для утворених газів потрібний більший резервуар, яким і є високе горло.

³⁸² Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 138.

³⁸³ Матейко К. І. Народна кераміка західних областей Української РСР XIX–XX ст. Київ : Вид-во АН УРСР, 1959. С. табл. IX: 1, 2, 4; XXII: 2; XXV: 2.

Отвір посуду, котрий носили в поле (зdebільшого – тиков, баньок) закорковували більш герметично за допомогою ганчірки, качана кукурудзи (кияха), щільно підігнаного дерев'яного чопика, які досить часто прив'язувався до вуха посудини, щоб не загубився. До них не робили глиняних покришок, щоб ті не дзвеніли, не билися і не губилися. Ідеальний внутрішній діаметр горла такого виробу дорівнює діаметру кукурудзянога качана (кияха). Навіть коли рухалися з такою посудиною незакритою, в руках чи на коромислі³⁸⁴, із неї майже не виливалася вода. А коли перевертати, рідина з неї витікає тоненькою цівкою. Цьому сприяли наявність значних за розміром похилих плечей, високого горла та розлогих вінець³⁸⁵

Дизайн тикви має бути таким, щоб її можна було зручно транспортувати в руках на далекі відстані (в поле, в степ, на толоку). Щоб перенесення тикви не стомлювало людину, посудину необхідно почергово нести то в одній, то в другій руці: поки одна рука несе, інша відпочиває. Положення руки має бути таким, щоб м'язи мінімально напружувалися. Для цього рука має вільно опускатися донизу і тримати виріб повинна лише кисть. Причому кисть теж має почуватися комфортно. Найзручніше положення для неї – бути зігнутою в кулак. Щоб задовольнити всі ці вимоги, посудина повинна мати прикріплена до плечей вухо. Для того, щоб виріб під час перенесення не зачіпався об ногу, його ширина не повинна перевищувати відповідні межі. В даному випадку довелося ледь звузити посудину. У зв'язку з цим вичеревок дещо витягнувся у висоту³⁸⁶. Щоб злити рідину з тикви, напитися, переставити посудину, її треба піdnімати і нахиляти. Зливати рідину найзручніше тримаючи посудину за вухо. Конструктивні

³⁸⁴ Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 148-149.

³⁸⁵ Ханко О. Великобудищанський осередок гончарювання // Українська керамологія : нац. наук. щорічник. 2002 / за ред. О. Пошивайла. Опішня : Українське Народознавство, 2002. Кн. 2. С. 227-229.

³⁸⁶ Ханко О. Великобудищанський осередок гончарювання // Українська керамологія : нац. наук. щорічник. 2002 / за ред. О. Пошивайла. Опішня : Українське Народознавство, 2002. Кн. 2. С. 227-229.

вимоги, дещо уточнюють форму вуха, роблячи якомога плавнішим вигин його верхівки і зміцнюючи його верхнє приліплення³⁸⁷.

Вміст таких посудин довгий час був прохолодним, незважаючи на найбільшу спеку³⁸⁸. Інформатори свідчили, що тиква «ни притягує сонця і довше держит холодну воду»³⁸⁹. Щодо матеріалів Наддніпрянщини цей факт першим зафіксував на початку ХХ століття Микола Сумцов, відзначивши, що цьому сприяє пористість черепка, котра знижує температуру рідини, що знаходиться всередині посудини на кілька градусів (блізько 5) відносно навколишнього повітря³⁹⁰. Окремі українські гончарі знають про цю особливість донині³⁹¹. Колишній механік холодильних машин Юрій Турчинський на основі власного досвіду пояснив фізичні процеси, що в ній відбувалися. Відомо, що більшість неполив'яних виробів мають мікропори, які видно неозброєним оком. Найчастіше вони настільки малі, що при звичайних умовах рідини не пропускають. Але коли посудина щільно закрита та відносно герметична, внаслідок зростанню тиску зсередини при нагріванні вмісту і теплообміну повітря і рідини під час струшування виробу в дорозі, вода хоч і в дуже малій кількості, буде проходити через пори. Саме тут «спрацьовує» холодильний ефект тикви: згідно закону Бернулі (статичний тиск у рідині, що рухається, більший там, де швидкість потоку менша і менший там, де швидкість потоку більша), порівнюючи діаметр баньки 10-30 см з діаметром шпаринки-пори до десятка ангстрем, швидкість проходження води в порах у багато разів вища швидкості збільшення обсягу

³⁸⁷ Там само. С. 229.

³⁸⁸ Там само. С. 227.

³⁸⁹ Кривчанська М. Ф. Назви посуду гончарного промислу Полтавщини // Полтавсько-київський діалект – основа української національної мови. Київ : Вид-во АН УРСР, 1954. С. 123.

³⁹⁰ Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков : Типо-литогр. «Печат. дело», 1902. С. 36.

³⁹¹ Спогади Олександра Шкурпели, 1964 р.н. від 20.09.2013 р., Опішня, Зіньківський р-н, Полтавщина.

рідини у внутрішньому об'ємі посудини, а тиск набагато менший, ніж всередині системи. При такому тиску вода перетворюється в пару і назовні системи виходить у вигляді газу Н²О. Для кипіння і газоутворення будь-якій сполучі потрібна енергія у вигляді певної кількості теплоти. Цей процес починає відбирати тепло від води всередині посудини (баньки, баклаги, тикви), охолоджуючи наповнення й триває доти, доки збільшення об'єму води в ній унаслідок розширення через нагрівання не припиниться. Оскільки майже всі фізичні процеси інерційні, можна припустити, що температура води в якийсь момент часу може бути навіть нижчою, ніж при заливанні її перед мандрівкою. Оскільки вода при охолодженні через гончарну холодильну систему буде вже газоподібною, у вигляді прозорої пари, то вона не намочить навіть промокашки, коли б її підставили під горлечко тикви³⁹².

Середньоазійський посуд, дуже подібний до українського начиння для рідких продуктів і напоїв (окрім глечиків для молока), був пов'язаним лише з водою³⁹³. Вузькість сфери використання такого посуду у таджиків пов'язана передовсім із специфікою набирання, перенесення, зберігання та споживання води в умовах сухого клімату. А також, очевидно, меншим, ніж в українців, асортиментом використовуваних напоїв і рідких продуктів.

Найбільш поширеними в Середній Азії були посудини для носіння і тримання в домі води³⁹⁴. Частина цих посудин³⁹⁵ досить подібна до одного з різновидів українських глеків подібного розміру³⁹⁶. Але середньоазійські глеки мають дещо іншу форму нижньої частини (дно набагато ширше, боки – кулястіші). Що пов'язано, передовсім зі способом перенесення в них води –

³⁹² Турчинський Ю. Так скільки ж років українським холодильникам? // Українське Гончарство : нац. культурол. щорічник. За рік 1995. Опішня : Українське Народознавство, 1996. Кн. 3. С. 295-297. Мал. 1-2.

³⁹³ Пещерева Е. М. Гончарное производство Средней Азии. М. ; Л. : Изд-во АН СССР, 1959. С. 49.

³⁹⁴ Там само. С. 48-49.

³⁹⁵ Там само. С. 51, рис. 12:1-3.

³⁹⁶ Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава : Типо-литогр. Л. Фришберга, 1894.

на плечі. Жінка ставила посудину на ліве плече і охопивши її горло лівою рукою, правою тримала вухо глека³⁹⁷. Настільки нам відомо, в Україні таким способом воду не носили. Відповідно, і широке дно, зручне для ставлення на плече, не було потрібним.

Певну специфіку мають посудини для носіння води в поле («кілкілак»). З них і пили під час польових робіт. Ці глечикоподібні посудини за формою подібні до попередніх, але мали менші розміри (висота не перевищувала 25-30 см), довшу і вужчу шию, менший діаметр тулуба. Олена Пещерева звернула увагу на подібність форми таких посудин до гарбуза видовженої форми³⁹⁸. Саме ідентичну до російської назви гарбуза мали подібні до середньоазійських за формуєю і призначенням українські глиняні посудини – тикви. Але, знову ж таки форми нижньої частини і горла дещо відрізнялися.

Форма кухлів, пристосована для рівномірного виливання води і зручності пиття її, універсальна для різних народів. Наприклад, в Карагазі – високі кружечки для пиття води³⁹⁹, що відрізнялися від українських лишею більшою конічністю стінок і наявністю пійлечка. Мешканці Лівобережної України використовували два різновиди таких виробів – «кухоль» і «кухлик», що різнилися розмірами та формою. «Кухлі» часто мали складну профілізацію стінок. Стінки «кухликів» дуже часто були прямыми, діаметри дна – завжди меншими ніж діаметри верхнього отвору. Тому іноді їх використовували як кухонні посудини. У них готували «стовпці» – страви, які після запікання мали циліндричну форму⁴⁰⁰. Тобто використання цього виду посуду як кухонного було обумовлено необхідною формою і розмірами готової страви. Важливо, що після запікання «стовпці» можна було легко

³⁹⁷ Пещерева Е. М. Гончарное производство Средней Азии. М. ; Л. : Изд-во АН СССР, 1959. С.49.

³⁹⁸ Там само, С. 53.

³⁹⁹ Там само, С.235, рис. 65: 3.

⁴⁰⁰ Щербань О., Щербань А. Глиняні кухлі з Опішні: до проблеми атрибутування // Нові дослідження пам'яток козацької доби в Україні. Київ, 2013. Вип. 22, ч. 1. С. 132-145.

вийняти з посудини. Подібну форму, але значно більші розміри мали «тазки», «ставчики» – форми для випікання пасок.

Важливо зазначити, що гончарі, виготовляючи глиняні кухлі, дотримувалися певного співвідношення між висотою та діаметром. Так, опішнянські кухлі 1920-х років мали співвідношення отвору до висоти як 1:1,5, а чашки – 1:1. До кухля своїм призначенням наближаються коряки, що їх виробляли гончарі Опішні 1920-х років двох типів. Перший – свою форму являв низький, чашоподібний посуд з високою фігурною ручкою, добре приладженою й зручною. Другий тип – кулеподібний посуд з високими боками та опуклим тулубом. До коряка приладжено вухо, свою загальною конфігурацією справляє враження стилізованої тварини. По відношенню отвору до висоти 0,8:1⁴⁰¹.

Невеликі, мало декоровані вироби, куди могло входити 0,15-0,3 літри рідини, могли використовуватися для споживання дорослими міцніших алкогольних напоїв (наприклад, браги чи вареної), а також води й молока дітьми. Найбільшими (об'ємом 1-1,5 літри – близько пів-кварти), скоріше за все користувалися дорослі для споживання безалкогольних (наприклад, сирівцю) і слабкоалкогольних напоїв (пива, браги).

Форма кухлів і чашок обумовлена їхньою основною функцією – для набирання і споживання напоїв. За вухо зручно тримати під час споживання і вдається не намочити пальці під час набирання рідини. Широкі вінця та близька до циліндричної форма дозволяє легко й рівномірно виливатися вмісту.

Глиняний посуд, які використовувався в ритуалах і магічних обрядодіях відокремити від побутових складно, оскільки багато з них формою і декором не виділялися (наприклад горщики). Формувальною

⁴⁰¹ Риженко Я. Форми ганчарних виробів Полтавщини // Науковий збірник Харківської науково-дослідної катедри історії української культури імені академіка Д. І. Багалія. 1930. Т. 9. Вип.2. С. 25-26.

масою вирізняються «горнята із слімаків». Їх виготовляли з глини, яка збирається на руках у гончаря під час роботи. Господині із с. Бубнівка (Вінницька область) вірили, що з таких горщиків вони збиратимуть сметану, як гончар «слімаки з пальців збирає», що саме в таких горщиках сметана буде жирнішою, густішою⁴⁰².

Особлива технологія виготовлення – у посуду «на відлів» (с. Бубнівка). Це були дуже рідкісні горщики невеликого розміру або глечики, зроблені на замовлення для чаклунства, пов’язані з нечистою силою, відьмами, захалярями. Вважалося, що «такий горщик, на відлів зроблений, дуже до папороті здатний, коли папороть цвіте», а глечик, виготовлений у такий спосіб, використовувався для «відбирання в чужих корів молока». Такі посудини робили інакше, «навпаки» від звичайного. Руки тримали долонями всередині посудини, а не назовні, гончарний круг крутили у зворотний бік⁴⁰³. 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.

Були і особливості, які можна вважати властивими окремим категоріям посудин з обрядовими або «магічними» властивостями. Наприклад, «глечики для святої води», «миски на принос» були багатше декоровані, ніж побутові, весільний глечик-«перепієць» мав ручку, сплетену з двох частин, і вінця особливої форми, на які клали весільне печиво «шишка»⁴⁰⁴.

На функції деяких категорій посудин вказують окремі елементи декору і конструкції. Наприклад, найбільш простий за формою прямий чотирикінцевий хрест наносили переважно на ший глечиків для молока на

⁴⁰² Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 168.

⁴⁰³ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 168.

⁴⁰⁴ Щербань О. Глиняний перепієць у весільному обряді українців // Чумацький шлях. 2008. № 5. С. 30.

Лівобережній Україні. Господині ХХ століття знали, що хрестик на глечиках оберігатиме молоко від відьом, вважали, що в таких виробах буде кращий «збір» вершків, сметани. Хрести також трапляються на посудинах, не пов'язаних із молочним господарством – на тиквах і мисках, але значно рідше⁴⁰⁵. Частина «кухликів на коливо», що виготовлялися в Бубнівці на Поділлі мали доліплени збоку маленькими «ліхтариками» на свічки⁴⁰⁶. Пейсахові тарілки мали «брижастий» край, щоб відрізняти від звичайних, щоденних, але розписували їх скромніше⁴⁰⁷.

Матеріали українського гончарства вказують на те, що конічний або циліндричний виступ на внутрішній стороні дна глечика свідчить про використання такої посудини для відстоювання молока з метою отримання якнайбільшої кількості сметани. Зокрема, Лідія Шульгина відзначала, що кожен «гладушник», виготовлений у с. Бубнівка, мав «пуп» на дні (їх форми і розміри були різними)⁴⁰⁸. Такі елементи відомі на глечиках фактично з усієї території України. Крім того, вони зустрічаються в Чехії, Словаччині, Угорщині⁴⁰⁹.

Таким чином, виокремлюється ще одна важлива конструктивна деталь глиняного посуду – його відкритість. Найбільш закриті посудини – «тикви», «куманці», «барила» і менш закриті «кушини» та «дзбанки» – використовувалися для подачі до столу напоїв, зберігання рідких продуктів, перенесення води в поле. «Глечики», «гладишки» відносяться до

⁴⁰⁵ Щербань А. Л. Хрестоподібні знаки на традиційній кераміці Лівобережної України: історія й семантика // Культура України : зб. наук. пр. / Харків. держ. акад. культури. Харків, 2014. Вип. 46. С. 83-90.

⁴⁰⁶ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 148, 200.

⁴⁰⁷ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 152.

⁴⁰⁸ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 148.

⁴⁰⁹ Бобринский А. О двух символах плодородия на украинской керамике // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник : наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішня, 1993. Кн. 1. С. 128.

середньовідкритих посудин. Їхнє головне призначення – для зберігання молочних продуктів. Цей тип виробів мав своєрідну шию, магічні елементи в декорі («хрестики») і глиняні відростки («пупи»). Подібні за пропорціями «глеки», «дзбанки», «кушини» використовувалися для води, пива, квасу.

Середньовідкритими були і горщики, що істотно відрізнялися від інших кухонних посудин наявністю невисоких зазвичай, прямих або злегка відхиленіх вінець. Цей універсальний посуд передусім призначався для готовування страв у печі.

Відкриті посудини мали різне основне призначення. Їх (окрім ринок і «тазків») зазвичай не використовували для приготування страв у печі. Окрім випадків, коли треба було щось запекти чи посмажити. Миски призначалися переважно для подавання страв до столу. Призначення макітер істотно відрізнялося залежно від розмірів.

Практичне вирішення інших параметрів глиняного посуду також залежить від його призначення. Глиняна миска унаслідок продіялення дна – перетворилася на «друшляк» («цидильник», «сировка»). Хоча за формою і почасти декором друшляки були подібними до мисок, їхні функції в культурі харчування кардинально різні. Спільною для всіх друшляків була мископодібність і, найголовніше, наявність численних наскрізних отворів, розміщених здебільшого в нижніх частинах виробів. Хоча трапляються друшляки, вкриті дірами аж до самих вінець. Керамологом Лідією Шульгіною в середині 1920-х років занотовано, що на Поділлі отвори-діри пробивалися в «сировій мисці» великим цвяхом⁴¹⁰. Очевидно, подібний інструмент використовували гончарі й інших осередків. Принаймні, його використання логічне і практично обґрунтоване.

Діаметр вінець глиняних друшляків як і мисок, був широким, значно більшим за висоту. Їх край зазвичай загиналися всередину. Але у окремих

⁴¹⁰ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 151.

осередках західної частини досліджуваного регіону вони були розлогими. Це пов'язано як з традиціями мискотворення того чи іншого осередку, так і, напевно, призначенням виробів. Так, у друшляків, призначених виключно для проціджування, вінця загинати всередину функціонально не потрібно. Натомість у виробах, що використовувалися ще й для протирання маси, загин був доцільним, оскільки затримував вміст, запобігаючи його перетіканню через край. Форма ємності друшляків здебільшого була округлою чи конусоподібною – як у мисок. Це зумовлено ще й тим, що друшляки досить часто (зокрема на території Дніпровського Лівобережжя) ставили на горщик або в миску, аби зібрати продукт, що проходить через діри.

Для проціджування важливо, аби зайва рідина стекла, і як, правило, в ємність, в яку вставляли друшляк. Залежно від способу збирання рідини, що витікала з друшляка, різнилося й розташування дір. Важливо, щоб вона не розлилася, тому і діри пробивалися здебільшого в тих частинах друшляків, що опускалися всередину посудини, в яку збиралася рідина. Зокрема, в Лівобережній і Центральній Україні друшляки ставилися здебільшого на горщик таким чином, що всередині опинявся лише їхній низ. У ньому, відповідно, і пробивалися отвори. Важливо, що в цьому випадку вироби були міцнішими за суцільно вкриті отворами. Тому в них можна було сміливо перетирати зварені овочі та фрукти. Друшляки, виготовлені подільськими, канівськими, головківськими (Черкащина) та слобожанськими гончарями – як правило вух не мали. Лише в Опішні (Полтавщина) менші друшляки досить часто мали одне вертикальне вухо⁴¹¹.

Описуючи друшляк – «цідилок», знайдений у селі Великі Будища, що на Полтавщині, Остап Ханко відзначив, що перехід внутрішньої поверхні зі стінок у дно цього виробу був досить різким, а не плавний, як у столових

⁴¹¹ Спогади Кришталь Марфи Тихонівни, 1930 р. н., від 25.08.2013 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

мисок. Пояснив цю особливість тим, що з цієї посудини ніхто нічого не вичерпував. Тому в плавному переході між стінками й денцем не було потреби⁴¹².

Звичайно ж, виготовляючи вироби з фіксованим головним призначенням, гончарі намагалися враховувати властивості використованої сировини.

Глина – головний матеріал в гончарному виробництві. Її властивості – пластичність, липкість, стягливість, можливість набувати різної форми та здатність перетворюватись на достатньо твердий (практично незнищений) субстрат при випаленні, а також розповсюдженість стали вирішальними чинниками у виборі матеріалу для посуду. Основні «корисні» для використання в культурі харчування якості випалених глиняних виробів – волого- та жаростійкість, тепlopровідність, міцність та здатність набувати і утримувати будь-яку надану форму.

Гончарі добре орієнтувалися у властивостях різних за кольором глин. Найбільш якісною, вогнетривкою обґрунтовано вважали гончарну глину, яка після випалювання набувала білого чи близького до нього кольору. Її намагалися використовувати для виготовлення горщиків, називали «горшечною»,. Головною її властивістю мала бути вогнетривкість. Наприклад, в с. Опішні (Полтавщина) «горшковою» (горшечною) глиною називали найбільш якісну, вогнетривку, придатну для виготовлення будь-якого посуду, а також будівельної кераміки. Її походження ототожнювалося з природою кам'яного вугілля. Гончарі говорили: «Горшкова глина росте як земляне вугілля»⁴¹³.

⁴¹² Ханко О. Великобудищанський осередок гончарювання // Українська керамологія : нац. наук. щорічник. 2002 / за ред. О. Пошивайла. Опішня : Українське Народознавство, 2002. Кн. 2. С. 226.

⁴¹³ Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава : Типолитогр. Л. Фришберга, 1894. С. 7.

Але така глина була наявною не у всіх гончарних осередках. Де її не було, або поклади були незначними, гончарі або взагалі намагалися не виготовляти посуд для печі (наприклад, в селах Постав-Муки та Городище (Полтавщина))⁴¹⁴, або емпіричним шляхом створювали суміші з різних глин чи глини з глеєм і піском.

Наприклад, у Роменському повіті (сучасна Сумщина) гончарі змішували три сорти глин: верхню «червону», середню «жовтувату» та спідню «піскувату»⁴¹⁵. Подільські гончарі для кухонного посуду, що мав ставитися на вогонь і того, в якому тривалий час зберігали рідину, брали піsnіший глей з домішкою «білої глини»⁴¹⁶. В с. Бубнівка наприкінці 1920-х років у рівних пропорціях змішували «глину білу з камінчастим глесем». Робили з неї горщиків найбільше вважаючи, що «такий горщик варит швидче й швидче кипит, воно тримає, саме діло, сам камінець тримає і не так швидко поб'ститься»⁴¹⁷. Миски робили із найчистішого та «маснішого» глєю⁴¹⁸, з якого поверхня мисок була гладенькою⁴¹⁹.

Григорій Червонюк (с. Громи, Черкащина) свідчив, що «у горщик треба додавати білої глини для крепості, а у макітру не треба. Треба додавати 15% білої. Ринка для мняса може не треба білої. Більш нічого не додавали. Якщо дасте лише, воно порве. Більш не нужно»⁴²⁰.

⁴¹⁴ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 207-208.

⁴¹⁵ Лысенко С. И. Очерки домашних промыслов и ремесел Полтавской губернии. Вып. 2. Роменский уезд. Одесса : Изд. Полтав. губернии, 1900. С. 354.

⁴¹⁶ Фріде М. Форми й орнамент посуду з Поділля // Науковий збірник Ленінградського товариства дослідників української історії, письменства та мови. 1928. Вип. 1. С. 81.

⁴¹⁷ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 115-116.

⁴¹⁸ Фріде М. Форми й орнамент посуду з Поділля // Науковий збірник Ленінградського товариства дослідників української історії, письменства та мови. 1928. Вип. 1. С. 81-82.

⁴¹⁹ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 115-116.

⁴²⁰ Звіт про наукову етнографічну експедицію на Черкащину (Уманський район) (8.06.03–18.06.03) молодших наукових співробітників Інституту керамології Анатолія та

У Каневі в ХХ столітті вогнетривкої глини не було, тож горщики виготовляли з наявної, додаючи пісок. Але це не завжди допомагало. Наприклад, гончарі Олекса Слинько й Василь Бадя згадували, що в 1930-х – 1960-х роках внаслідок не вогнетривкості сировини, їхні горщики часто тріскалися під час приготування страв⁴²¹. Намагаючись налагодити збут неякісної продукції, майстри підробляли їх за формою та кольором під продукцією інших осередків. Зокрема, канівський гончар Олекса Слинько розповідав, що: «*Дибинці, це ці білі горшки були, бо ми може маскірували свої горшки під дибинські, вони були більші варючі, а в нас глина не така крепка, розпадалася, то ми поддєлки ділали*»⁴²².

В селі Сунки на Черкащині весь посуд місцеві гончарі виготовляли з білої гончарної глини, лише миски і друшляки – з червоної⁴²³. Спеціальну «мискову» червону (руду) глину – глей використовували для цієї потреби і в більшості інших осередків досліджуваного регіону. В Опішному з цієї глини також виготовляли «кушини» та кухлі⁴²⁴. Візуальне обстеження глиняних друшляків дозволяє зробити висновок, що в більшості регіонів України їх виготовляли з тієї ж глини, що й миски – червоної⁴²⁵. Проте були й гончарні осередки, наприклад Опішня в Полтавщині, де друшляки як і миски, виготовляли з двох видів глини – білої і червоної.

Олени Щербань // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішні, Національний архів українського гончарства. Ф. 1. Оп. 7. Од. зб. 79. С. 17.

⁴²¹ Звіт про наукову етнографічну експедицію на Черкащину (Канівський район) (13.08.02–22.08.02) молодших наукових співробітників Інституту керамології Анатолія та Олени Щербань // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішні, Національний архів українського гончарства. Ф. 1. Оп. 7. Од. зб. 97. 46 арк.

⁴²² Звіт про наукову етнографічну експедицію на Черкащину (Канівський район) (13.08.02–22.08.02) молодших наукових співробітників Інституту керамології Анатолія та Олени Щербань // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішні, Національний архів українського гончарства. Ф. 1. Оп. 7. Од. зб. 97. Арк. 12-13, 21.

⁴²³ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. С. 93.

⁴²⁴ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 20.

⁴²⁵ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. С. 93.

Від технології випалювання (окислюваної чи відновної) залежав колір поверхні виробу. Випалені за окислюваної технології горщики називалися «жовті», «червоні», «блілі»⁴²⁶, «руді»⁴²⁷. Випалені за відновною технологією горщики називалися «сірі», «сиві», «сизі», «димлені»⁴²⁸. Особливістю гончарства Наддніпрянщини було те, що гончарі окремих осередків випалювали одні і ті ж види посуду за різними технологіями⁴²⁹. Відповідно, і споживачі використовували для схожих потреб вироби з різним типом випалювання. А от щодо полив'яних-неполив'яних виробів градація у використанні витримувалася.

До речі полива, що застосовувалась для зменшення водопроникності, а також наданню певних декоративних властивостей виробу, входила в гончарне виробництво різних осередків поступово. Якщо майстри Слобожанщини масово виготовляли полив'яний посуд вже на початку досліджуваного періоду, то в багатьох осередках Полтавщини, Черкащини, Поділля та Чернігівщини⁴³⁰, полива увійшла в гончарну технологію пізніше.

Вироби поливалися або частково або повністю. Найменший ступінь покриття посудини поливою називається «крайкування». При цьому способі покривається поливою край вінець, що полегшує вимивання посудини в

⁴²⁶ Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 132, 152.

⁴²⁷ Звіт про наукову етнографічну експедицію на Черкащину (Канівський район) (13.08.02–22.08.02) молодших наукових співробітників Інституту керамології Анатолія та Олени Щербань // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішні, Національний архів українського гончарства. Ф. 1. Оп. 7. Од. зб. 97. С. 40.

⁴²⁸ Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 146 ; Твердохлебов А. Гончарный промысел в Ахтырском уезде в 1881 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. правления : Тип. окруж. штаба, 1885. Вып. 3. С. 33-34.

⁴²⁹ Твердохлебов А. Гончарный промысел в Ахтырском уезде в 1881 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. правления : Тип. окруж. штаба, 1885. Вып. 3. С. 33-34 ; Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава : Типо-литогр. Л. Фришберга, 1894.

⁴³⁰ Пошивайло І. Гончарські карби Полісся // Українська керамологія : нац. наук. щорічник, 2002 / за ред. О. Пошивайла. Опішне : Укр. Народознавство, 2002. Кн. 2. С. 182.

місці, де особа торкалася губами, руками чи там де виріб найбільше «засмалювався» внаслідок кипіння і згорання википілої органіки.

Другий спосіб – поливання повністю внутрішньої порожнини виробу. У такому випадку полива заливалася у найдрібніші шпарини посудини, закупорюючи їх та не даючи рідині проникати крізь них назовні⁴³¹. Оскільки, маючи пористу структуру, глиняний черепок легко вбирав у себе рідину, швидко забруднювався і важко мився. Забруднення черепка викликало розвиток мікробів, що призводило до псування вмісту виробу. Покривання виробу поливою значно полегшувало належний догляд за ним.

Але оскільки поливання посуду здорожувало його, в осередках, де виготовлявся полив'яний посуд, кустарі поливали не всі категорії виробів. Зокрема, в Опішні для відстоювання молока на сметану використовували неполив'яні глечики. А от «банки» зазвичай були полив'яними⁴³².

Третій спосіб – поливання всього виробу, зовні та зсередини. В кустарній гончарній практиці таким чином покривали здебільшого столові, празникові-обрядові та коштовні посудини (наприклад, макітри, барила⁴³³, чайники, глечики для вареної тощо). Був ще один важливий фактор – зовні посуд не обливали, бо економили місце в горні. Оскільки полив'яний зовні посуд не можна було ставити впритул, бо він злипався⁴³⁴. З поширенням артільно-заводського виробництва, поливання глиняних виробів зсередини і зовні поширилося на більшість асортименту їхньої продукції.

⁴³¹ Спаська Є. Орнамент бубнівського посуду // Матеріяли до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 204.

⁴³² Спогади Хмелик Ганни, 1927 р. н., від 14.10.2003 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

⁴³³ Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков : Типо-литогр. «Печат. дело», 1902. С. 39 ; Романець Т. А. Про витоки форми персневидного «куманця» // Народне мистецтво Полтавщини : тези наук.-теорет. конф. Полтава, 1989. С. 74.

⁴³⁴ Спогади Варвинської Євдокії, 1936 р. н., від 21.11.2008 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань, 7 арк.

Полива мала бути твердою, міцною, непроникною і не вступаючи в реакцію з окремими речовинами (кислоти, жир, вода), без тріщин⁴³⁵. Інакше під час використання полив'яного посуду покриття легко стиралося, дряпалося, роз'їдалося харчовими кислотами. Для горшечних виробів брали простий свинцевий силікат. Впродовж століть він був єдино вживаним в українському народному гончарстві, оскільки технологія приготування свинцевих полив була доступною для кустарного виробництва, а свинець, на відміну від інших металів, придатних для складання поливи, можна було купити в достатній кількості⁴³⁶.

Свинцева полива являє собою скло і містить свинцевий окис та інші домішки. За способом виготовлення і зовнішнім виглядом, поливи в кустарному гончарстві Наддніпрянщини поділяються на прозорі та глухі (рідкісні). Вони могли бути безколірними, а також жовтими, зеленими та брунатними. Нерідко зустрічалися зернисті поливи (жовта й брунатна)⁴³⁷.

Зазвичай полива складалася з суміші свинцевого окису з кварцевим піском, розмелених на порошок. Свинець перепалювали в спеціальних печах, а потім перемелювали на ручних жорнах разом із піском. Як мололи, доливали води: через це полива виходила рідкою. Пісок і свинець брали не на вагу, а мірою, й перемішували звичайно нарівно. Але, якщо свинець був не якісним, то піску додавали лише третину, а не половину. Щоб забарвити поливу в зелений колір, додавали мідного окису в різних пропорціях, починаючи від 1/10 частини аж до ¼. Через це зелена полива мала різні

⁴³⁵ Ганчарне виробництво, його шкідливості та шляхи оздоровлення : зб. ст. укр. та рус. мовами / М. А. Абрамович [та ін.] ; вступ. ст. А. Н. Марзеєва ; відп. ред. Ю. І. Гуревич. Полтава : Вид. Полтав. Окрінспектури Охорони Здоров'я, 1929. С. 108.

⁴³⁶ Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава : Типо-литогр. Л. Фришберга, 1894. С.72-73.

⁴³⁷ Клименко О. О. Народна кераміка Опішні (до проблеми традицій та інновацій в народних художніх промислах) : дис. на здобуття наук. ступеня канд. мистецтвознавства. Київ : Ін-т мистецтвознавства, фольклористики та етнології імені Максима Рильського НАН України, 1995. Арк. 65-66.

відтінки. Вишневий колір поливи утворювали, додаючи марганцю. Як його клали незначну кількість, утворювалися лише «фіалкові крапки». Додавши більше, створювали «фіалкові і густо вишневі відтінки»⁴³⁸. Для досягнення жовтого і червонуватого відтінку додавали циндр – жужелицю, що набирали по кузнях при куванні заліза, гончарі її купували у ковалів. Іноді замість циндри сипали у поливу залізну болотяну руду, яку гончарі розшукували самі по сусідніх болотах⁴³⁹. Іноді, для виготовлення столових і святкових виробів кустарі використовували, як домішку, кобальт. Внаслідок чого утворювалася синя полива⁴⁴⁰.

Окрім безсумнівних переваг, свинцева полива могла приносити шкоду гончарям та людям, які користувалися їхньою продукцією. Оскільки у свинцю є суттєвий недолік – він шкідливий для здоров'я. Питання безпеки такого глиняного посуду піднімалися на теренах Російської імперії з початку XIX століття⁴⁴¹.

Найбільше шкодила свинцева полива гончарям та їхнім родинам. Оскільки кустарна технологія передбачала тісний контакт гончарів зі свинцем у різних формах. Вже один з перших дослідників гончарства, що звертав увагу на його технологічний аспект Олександр Твердохлєбов 1881 року підмітив, що тодішні охтирські гончарі звертали увагу на те, що «від

⁴³⁸ Фріде М. Форми й орнамент посуду з Поділля // Науковий збірник Ленінградського товариства дослідників української історії, письменства та мови. 1928. Вип. 1. С. 86.

⁴³⁹ Могильченко М. Гончарство в с. Олешні у Чернігівщині // Матеріали до українсько-руської етнології: виданнє етногр. комісії / за ред. Хв. Вовка. Львів : Друк. Наук. т-ва ім. Т. Шевченка, 1899. Т. 1. С. 63, мал. 14, С. 62-63.

⁴⁴⁰ Клименко О. О. Народна кераміка Опішні (до проблеми традицій та інновацій в народних художніх промислах) : дис. на здобуття наук. ступеня канд. мистецтвознавства. Київ : Ін-т мистецтвознавства, фольклористики та етнології імені Максима Рильського НАН України, 1995. Арк. 65-66.

⁴⁴¹ Ловиц Т. О исправлении употребляемого для муравления глиняной посуды состава // Прибавление к технологическому журналу, Академио наук в 1806 году изданныму. СПб. : Императорская Академия Наук, 1806. Ч. 1. С. 153-154.

свинцю іноді стає в роті тісненько»⁴⁴². Окремі майстри помічали, що від свинцевих випарів та пилу пропадала домашня худоба, котра перебувала в хаті⁴⁴³. На думку онуки-медика Алли Грохольської, її дід, гончар Ілларіон Маркович Ширмовський (1885-1961) «помер від цирозу печінки. Можливо, основною причиною хвороби була його робота зі свинцевою поливою. Робив посуд, обмазував дьогтем, посыпав свинцевим порошком. Все робив сам, родину не підпускав, оскільки знав, що свинець яд, алерген. Бабушка помогала хіба що помазати горшки»⁴⁴⁴. Опішнянська малювальниця Параска Більга, яка працювала у гончарній майстерні опішнянського гончаря Семена Горілея знала, що «свинець дуже вредний, як посуду обливаєм, то каже нам гончар, не доїдайте хліба, де пальцями берете. Палили у казанках, коло груби в хаті. Як зімою, прямо в хаті, так коло грубки построєно кирпичик, казанки невеликі. Шкідливий, вони осторожно з ним поводились»⁴⁴⁵.

Особливо шкідливим для гончаря був спосіб «обсипання» сухою поливою⁴⁴⁶. Саме в цьому випадку найбільше свинцевого пороху потрапляє в організм. Окремі вчені публікували поради, для зменшення шкідливого впливу. Але, як зазначав на початку ХХ століття Микола Сумцов, «ніде не доводилося чути, щоб добрі поради добродіїв-дослідників гончарного промислу дійшли за призначенням»⁴⁴⁷. У кустарному виробництві в організм

⁴⁴² Твердохлебов А. Гончарный промысел в Ахтырском уезде в 1881 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. правления : Тип. окруж. штаба, 1885. Вып. 3. С. 34.

⁴⁴³ Соколовский Л. Гончары в Купянском уезде в 1880 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1883. Вып. 2. С. 56-57.

⁴⁴⁴ Щербань О. В. Гончарні школи Опішні: збереження й розвиток професійних знань і традицій (1894–2000) : дис. на здобуття наук. ступеня канд. іст. наук. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2012. 165 с.

⁴⁴⁵ Спогади Параски Більги (дів. Лисенська), 14.11.1909 р.н., від 17.01.2003 р., Опішня, Зіньківський р-н, Полтавщина.

⁴⁴⁶ Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава : Типо-литогр. Л. Фришберга, 1894. С. 72-74.

⁴⁴⁷ Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков : Типо-литогр. «Печат. дело», 1902. С. 36-37.

гончаря свинець надходив малими дозами, отруєння організму відбувалося повільно. Під впливом багатьох факторів ці явища переходили в легкі чи тяжкі форми отруєння: уражені серце і судини, запалення внутрішніх органів, зміни в нервовій системі, порушення чутливості, тремтіння, параліч, головний біль, прояви «свинцевої неврастенії», уражені очі, вуха, шлунково-кишковий тракт, кишкові коліки. У вагітних жінок, а жінки часто допомагали чоловікам, свинцеві отруєння могли викликати передчасні пологи, викидні. Навіть за відсутності скарг гончарів, був помітний блідо-сірувато-жовтий колір їх шкірного покриву («свинцевий колорит»), характерні зміни на яснах у вигляді вузької блакитно-сірої кайми по краях зубів («свинцева кайма»)⁴⁴⁸.

Окрім того, користування посудом зі свинцевою поливою, приготованою з технологічними порушеннями, могло шкодити здоров'ю споживачів. Коли свинцева полива готовилася в кустарних умовах таким чином, що свинець недостатньо з'єднувався з іншими складовими та зберігав здатність окислюватися і переходити у розчиненому вигляді в страву чи напій⁴⁴⁹. Така полива взаємодіє з приготованими стравами, особливо солоними, кислими (борщ, квашені овочі, фрукти, кисіль)⁴⁵⁰, повидлом, молоком, жиром. Отруєння тих, хто споживав їжу з полив'яного посуду відбувалося значно повільніше і в легшій формі, ніж у гончарів, які в домашніх умовах виготовляли поливу, спричиняло недокрів'я, хвороби печінки, нирок, болі в суглобах⁴⁵¹. Потрапивши в організм, свинець розноситься по всьому тілу і відкладається в багатьох органах. Великі його дози могли спричинити гостре отруєння.

⁴⁴⁸ Щербань О. В. Гончарні школи Опішні: збереження й розвиток професійних знань і традицій (1894–2000) : дис. на здобуття наук. ступеня канд. іст. наук. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2012. С. 114.

⁴⁴⁹ Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава : Типолитогр. Л. Фришберга, 1894. 3 нен., II, 126, XXIII, VI, С.72-73.

⁴⁵⁰ Щербань О. В. Гончарні школи Опішні: збереження й розвиток професійних знань і традицій (1894–2000) : дис. на здобуття наук. ступеня канд. іст. наук. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2012. С. 88.

⁴⁵¹ Там само. С. 235-236.

В останній чверті 1920-х років боротьба з використанням свинцевої поливи була поставлена на державний рівень і стала одним із засобів виконання нагальних напрямків більшовицької політики – кооперації і колективізації. У гончарних навчальних закладах і артілях активно пропагувалися безсвинцеві поливи, які кустарним способом виготовляти складно⁴⁵². Привід до цього було віднайдено в тому, що в 1926-1928 роках констатувалася підвищена кількість отруєнь свинцем гончарів та людей, що споживали харчі з полив'яного посуду, спричинена низкою технологічних порушень у процесі виробництва⁴⁵³. На жаль, нині неможливо перевірити, наскільки вірні наведені в тогочасних публікаціях факти щодо випадків отруєння свинцем і свинцевими поливами. Але нам видається, що вони значно перебільшені. Тогочасні дослідники вбачали причини проблеми в тому, що в роки Першої світової війни припинилося постачання якісного свинцю. Тому гончарі використовували будь-який: «старі свинцеві листи з пароплавів, старі свинцеві труби, використані свинцеві пластинки з акумуляторів електростанцій («щітка та решітка»), кулі, пломби, різні обрізки свинцевих виробів і так званий «карлівський свинець», що отримали внаслідок вибуху в Карлівці Полтавського округу румунських артилерійських складів»⁴⁵⁴. Окрім згаданих проблем з низкою якістю свинцю та дорожнечею палива, піднімалася й проблема незнання кустарями хімії та техніки безпеки, «оскільки готовати поливу вчилися від батька до сина, або від майстра до учня, тобто передавалися «старі» знання».

⁴⁵² Абрамович М. А. Шляхи оздоровлення ганчарного виробництва // Ганчарне виробництво, його шкідливості та шляхи оздоровлення : зб. ст. укр. та рус. мовами. Полтава : Вид. Полтав. Окрінспектури Охорони Здоров'я, 1929. С. 107-116.

⁴⁵³ Там само. С. 52.

⁴⁵⁴ Крюков В. К. Профвредности гончарного производства // Ганчарне виробництво, його шкідливості та шляхи оздоровлення: зб. ст. укр. та рус. мовами / М. А. Абрамович [та ін.] ; вступ. ст. А. Н. Марзеєва ; відп. ред. Ю. І. Гуревич. Полтава : Вид. Полтав. Окрінспектури Охорони Здоров'я, 1929. С. 46-47.

Запровадження складних безсвинцевих полив вимагало технічних знань і додаткових затрат»⁴⁵⁵.

Масова компанія, яку проводив більшовицький режим щодо шкідливості свинцю та його окисів для здоров'я людини призвела до того, що про нього стало відомо широким масам опішнянських гончарів. Більшість з опитаних нами інформаторів, що працювали в сфері гончарства в другій половині 1920-х років, знали про неї. Згідно спогадів опішнянського гончара Івана Рябоконя, що використовувана для мальованого посуду, розведена водою суміш потрапляла в організм у вигляді парів. «*Його розводять, рука об руку вмоча, витягне, тоді руку вмочив, підняв і сидить жде, поки він річечками постіка і дивиться чи біліє тут на руці чи гола рука, якищо біліє – харашио, висохне, а не товсто, не сипляться, то таке й оставля, а як рідкий, устоюється, збира воду, а тоді отих густих, ції сметани свинцової набира, там 15-16 штук, а тоді набира і розведеного такого, як йому треба*». Горщики ж робили «на обсипку». В цьому випадку суміш свинцю і піску була сухою. Посудину вимазували зсередини мазутом, насипали в неї суміш, «обкачували», висипали зайве, вкладали в горно й випалювали. «*Уявіть собі, на обсипці робив, кождий горщик чи яку посудину перекида, а воно висипається, глина там, пилюка. Там і свинець. Щоб мілко був перепалений, ще й пісок перетертий макогоном в тій мисці, терниці, і получається пилюка; то гончарі мерли скоро. І на обливці тоже пари. Це була не дуже цікава спеціальність*⁴⁵⁶». Опішнянська малювальниця Параска Більга, що працювала в середині 1920-х років у майстерні Семена Горілея згадувала: «*Свинець дуже вредний, як посуду обливаем, то каже нам гончар, не*

⁴⁵⁵ Бойченко. Ганчарна промисловість Полтавщини // Вісник пром-кредит кооперації. 1928. № 2. С. 54.

⁴⁵⁶ Спогади Івана Арсентійовича Рябоконя, 19.09.1912, Міські Млини, Полтавщина.

доїдайте хліба, де пальцями берете ... шкідливий, вони остережно з ним поводились»⁴⁵⁷.

Молодші ж, що навчалися в часи, коли гончарні навчальні заклади не діяли, на шкідливість свинцю не зважали. Зокрема, опішнянський гончар Василь Хлонь на питання чи шкідливе гончарне виробництво, використання свинцю, відповів: «*Та живу ще й досі! (прожив 72 роки – О.Щ.). Ми дома гончарювали, ... Одна жінка, Полька, Федора Пошивайлова жінка, напилась свинцевої води, та жила вона. Молоді вони січас не представляють як його свинець готовити. Тоді не було його в порошку. Брали гліт, настоящий свинець і в листу і в чушки. А тоді дома рубали і палили. Тоді дома під грубою отакий казан, ото його розплавляли, так ложка, мішали. Превращали в порошок. Спалити свинець у порошок, це щитай днів два палят. В хаті ж колотят, солодко в роті, ми ж бігаєм, надихаємося. Так харашио, в роті солодко. Під грубою і варили»⁴⁵⁸.*

Євдокія Варвинська: «*Вдома свинець перепалювали на дворі в чавунці. На кабиці зазвичай гріли свинець. Свинець тоді окислюється на порошок. Тоді його мололи на жорнах. Горицьк мазутом вимазували всередині і свинцовим порошком обсипали, щоб добре прилипло*⁴⁵⁹. Марія Мереха згадувала: «*Чули, що полива вредна, но їли всі, і ніхто не вмер. Тоді як робили ці горшки, тоді свинцем поливали, ніхто не думав*⁴⁶⁰.

Наприкінці 1920-1930-х років заснуванням артілей використанню свинцевих полив було завдано відчутний удар. Згідно законодавства

⁴⁵⁷ Спогади Параски Більги (дів. Лисенська), 14.11.1909 р.н., від 17.01.2003 р., Опішня, Зіньківський р-н, Полтавщина.

⁴⁵⁸ Щербань О. В. Гончарні школи Опішні: збереження й розвиток професійних знань і традицій (1894–2000) : дис. на здобуття наук. ступеня канд. іст. наук. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2012. 165 с.

⁴⁵⁹ Спогади Варвинської Євдокії, 1936 р. н., від 21.11.2008 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань, 7 арк.

⁴⁶⁰ Щербань О. В. Гончарні школи Опішні: збереження й розвиток професійних знань і традицій (1894–2000) : дис. на здобуття наук. ступеня канд. іст. наук. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2012. 165 с.

Охорони Праці колишнього СРСР, починаючи з 1930 року, свинець, як матеріал для приготування поливи, потрібно було зовсім виключити з усіх порцеляно-фаянсовых заводів Союзу. Проводилася велика науково-дослідна та експериментальна робота в пошуку найкращої заміни свинцевої поливи, правда, стосовно лише до умов фабричного виробництва. Перевагою кустарного гончарного посуду перед фабричним була його відносна дешевизна. У випадку використання дорогої безсвинцевої поливи було зрозуміло, що займатися гончарством кустарю стане економічно невигідно⁴⁶¹. Очевидно, саме це було однією з головних причин того, що до кінця ХХ століття свинцеву поливу використовували в кустарному і фабрично-заводському виробництвах. Лишень у 1950–1960-х роках, коли з використанням свинцю в кустарних умовах боролися методом заборон і переслідувань фінвідділи, в умовах повсюдного занепаду кустарництва, значною мірою свинцеві поливи вийшли з використання.Хоча окремі гончарі з тих, що залишилися працювати в кустарних умовах, порушуючи заходи безпеки та гігієни все ж потай скили посуд, бо такі вироби завжди коштували дорожче⁴⁶².

Таким чином, призначення глиняного посуду було важливим формотворчим чинником. Упродовж XIX – першої третини ХХ століття використовувався набір посуду, спеціалізований на задоволення різних кулінарних потреб господинь. Гончарі, котрі мешкали на території Наддніпрянщини упродовж досліджуваного періоду використовували досконалі форми посуду, пристосовані до побутового застосування. Головна

⁴⁶¹ Щербань О. В. Гончарні школи Опішні: збереження й розвиток професійних знань і традицій (1894–2000) : дис. на здобуття наук. ступеня канд. іст. наук. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2012. С. 107-116.

⁴⁶² Міщанин В. Північна група малих осередків гончарства Опішненського гончарного району (друга половина XIX–XX століття). Опішне : Укр. Народознавство, 2005. С. 272.

різниця у формах посуду різного призначення полягала у співвідношенні максимального діаметра тулуба й отвору, висоті і формі вінець, наявності шиї та пропорціях. Основне призначення найбільш закритого витягнутого посуду з шиєю – для рідин. Відкритий витягнутих пропорцій – для зберігання продуктів. Середньозакритий посуд з приблизно рівною висотою та діаметром застосовувався здебільшого для приготування страв і напоїв з використанням вогню. Відкритий посуд приземкуватих пропорцій – для смаження, замішування тіста та компонентів страв, подачі їх до столу. Частина посуду кожного типу мала додаткові елементи, що робили користування ним зручнішим – пипки, вуха, ніжки. Характерною ознакою чайників, глечиків для вареної, носаток, плесканців і куманців була наявність носиків. Куманці відрізнялися від інших виробів кільцеподібним тулубом.

Гончарі, виготовляючи посуд для печі використовували вогнетривкі глини, суміші з ними чи піском. Для мисок і не вогнетривкого посуду використовували інші глини. В тому числі – глей. Майже всі різновиди посудин поливалися. В кустарному виробництві – за допомогою свинцевої поливи, яка в процесі виготовлення гончарями шкодила їхньому здоров'ю, а в разі неправильної технології – здоров'ю людей, які користувалися їхньою продукцією. Разом з тим якісно політий посуд був гігієнічнішим, декоративнішим і більш пристосованим для багатьох функцій в культурі харчування.

4.2. Вибір і введення глиняного посуду в господарство

Упродовж початкової стадії досліджуваного періоду в українській селянській культурі склалися певні правила вибору глиняного посуду, а також раціональні й іrrаціональні дії з ним на початку користування. Життя глиняного посуду в господарстві розпочиналося з моменту його вибору і купівлі. У всіх регіонах Наддніпрянщини способи і «секрети» вдалого вибору посуду були схожими.

Глиняний посуд здебільшого потрапляв у дім шляхом його вибору та придбання самою господинею безпосередньо у гончаря вдома (якщо покупці мешкали безпосередньо в гончарних осередках або біля них) або на ярмарках, базарах, крамницях, у виробників і перекупників, розраховуючись у грошовій та безгрошовій (принаймні до середини ХХ століття формах. Про

існування останньої збереглися відомості з 1862 року. Гончарі с. Шатрище (Чернігівщина), обмінювали посуд на «хліб» (скільки вміщувалося в горщику збіжжя, стільки він і коштував)⁴⁶³. У с. Старосілля (Чернігівщина) посуд продавали чорнобильці, які привозили неполив'яний посуд. У кого з покупців не було грошей, купували горщики «на одсип» квасолі, ячменю та вівса. Гречкою за горщик два рази одсипали, «сім'я» – так само, а жита, квасолі, ячменю – один горщик так і за миску⁴⁶⁴. Навіть карпатські селяни, у побуті яких глиняний посуд вживався в обмеженій кількості, оскільки в горах не було гончарських центрів, за куплений у своєму селі посуд розплачувалися натуральними продуктами – картоплею, зерном, капустою⁴⁶⁵. До речі, гончарі (переважно гончарки) багатьох досліджених Оленою Пещеровою осередків Середньої Азії також отримували плату за свої посудини зерном. Отримуючи за одну посудину одну рівну її об'єму мірку зерна⁴⁶⁶.

Обираючи посуд господині перевіряли його якості. Вони уважно роздивлялася обрану посудину, щоб не було видно тріщин. Щоб пересвідчитися, що горщик не «драний» і гарно випалений, стукали по ньому нігтем чи зігнутим пальцем, іноді горщиком об горщик, прислухаючись до звуку. Дзвінкий звук від постукування утворюється в добре випаленому горщику без прихованих дефектів, він не пропускатиме вологи і прослужить довше. Якщо горщик озивався глухо, це значило, що виріб недопалений, у ньому наявна тріщина, нехай і невидима. Очевидно, він слугуватиме недовго, страви в ньому не будуть вдаватися, можливо з причини швидшого випаровування рідини. Лідія Шульгіна навела такі відомості, зафіковані від

⁴⁶³ Маевский П. Горшечный промисел в с. Шатрищах // Памятная книжка Черниговской губернии. Чернигов : Изд. Черниг. Губерн. стат. ком., 1862. С. 88.

⁴⁶⁴ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 134.

⁴⁶⁵ Гонтар Т.О. Народне харчування українців Карпат. Київ : Наукова думка, 1979. С. 34.

⁴⁶⁶ Пещерева Е. М. Гончарное производство Средней Азии. М. ; Л. : Изд-во АН СССР, 1959. С. 116-117.

респондентів: «Як згодиться купувати, всі, всі до одної передзвонит (тобто перепробує, чи цілі – пізнають це по тому, «як дзвонит» (буває гинший дзвонит, а світиться, тобто розколоється: вода не вдергиться, бо репаний): для цього стукають посуд пальцями)»⁴⁶⁷. Подібні відомості зафіксовано й нами. «Як вибирали горщик на базарі, ст укали по ньому, як драний, т о хріпт ит ь, як цілій – дзвенит ь»⁴⁶⁸. «Як на базарі вибирали новий горщик, то постукаєш – дзвін іде, значить, хороший»⁴⁶⁹. «На базарі, як купували горщик, то стукали по ньому зігнутими пальцями, як дзвоне хараю, то хороший, як хріпить – драний»⁴⁷⁰.

Разом з тим, не варто виключати «магічної» складової такого вибору (детальніше – у розділі V). Наприклад, у Куп'янському повіті (Харківщина), як і повсюдно в Україні, вибираючи новий горщик і стукаючи по ньому рукою вважали, що глухий звук свідчить, що це «горщок» – борщ у ньому не буде вдаватися, дзвінкий – «горщиця» – борщ у ній буде смачнішим.

Особливі додаткові операції здійснювалися під час вибору глечиків. Титяна Ганчар з Бубнівки на Вінниччині згадувала: «Як купує гладущика, не можна ставити на землю: кілько може рукою засягнути в середину, тільки засягне, та й питає кілько за цей гладущик, і пішла, а гинша не знає, та спитає, кілько за цей гладущик, і пішла, а в гиншого ганчара купує, думає, той буде крацій, чи що»⁴⁷¹.

Ганя Ганчар: «Як купує ладушника, то бере на руку, кілько рукою засягне, і каже нишком:

⁴⁶⁷ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 171.

⁴⁶⁸ Спогади Лідії Іванівни Московець, 1938 р.н., від 23.10.2003 р., с. Сенча, Лохвицький р-н, Полтавщина.

⁴⁶⁹ Спогади Олени Макарівни Оточки, 1930 р.н., від 23.10.2003 р., с. Сенча, Лохвицький р-н, Полтавщина.

⁴⁷⁰ Спогади Н.М. Третяк, 1932 р.н., від 16.10.2003 р., с. Яреськи, Шишацький р-н, Полтавщина.

⁴⁷¹ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 169.

*До половини сметани,
До половини сиру,
А сироватки нима,
Бо з'їст дурна.*

І торгувався ні (як купує). Ти взяла в руки, й казав ганчар кільки, то ти бери, не торгуйся, і на землю не клади; гинша торгується, вона думає, кілька грошей виторгую, то це їй більше пользи буде»⁴⁷².

Варвара Щелоковська стверджувала, що в Куп'янському повіті (Харківщина) господині, купуючи нові глиняні глечики, не брали їх за вінця, а опускали всередину руку і підіймали, мацаючи, чи є на дні «пуп»⁴⁷³. Олександр Бобринський від старого гончаря з с. Ставки (під Меджибожем) Летичівського району Хмельниччини А.Т.Коробочки зафіксував найскладніший обряд купівлі посуду. За його словами, господині діяли дуже дивно, купуючи в нього гладушики, ніби вони «відьмачки». Вони спочатку присідали над гладушником, опускали в нього «човником» пальці правої руки так, щоб вони торкалися пупа. І починали щось нашпітувати. На думку гончаря, вони зверталися до «пупа» зі словами «Давай більше сметани», «Давай більше масла» і так далі. Потім питали, скільки коштує гладушник. І, не торгуючись, купували його⁴⁷⁴.

Тобто не брали за вінця, а просували руку всередину, нащупуючи на дні пуп (підвищення по центру, навмисно сформоване гончарем). Вважали, що в такому виробі буде збиратися багато сметани. Забобоном слід вважати заборону видування з нього соломи (детальніше у наступному розділі).

⁴⁷² Там само.

⁴⁷³ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 273.

⁴⁷⁴ Бобринский А. О двух символах плодородия на украинской керамике // Українське гончарство: нац. культурол. щорічник: наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішня, 1993. Кн. 1. С. 124.

Новий, не вживаний посуд, обов'язково готували до використання. Розмір посуду обирається залежно від потреб. Розмір повсякденного посуду (наприклад, мисок) залежав від кількості членів сім'ї⁴⁷⁵.

З часом склалася система первісних дій, що передували уведенню горщика в домашнє господарство, мета якої – продовження терміну використання, надання йому приємного запаху, покращення смакових якостей їжі, яка буде готуватися в ньому, захист приготованого від «темних сил». Існує значна кількість способів підготовки нового глиняного горщика до варіння в печі. Опишу найпоширеніші з них.

Найпростіші способи – вимивання глиняного посуду водою, холодною чи теплою для нейтралізації запаху (опішнянки висловлюються – щоб «не душила») її вимивали теплою водою⁴⁷⁶.

Новий горщик могли ставити в жар на годину-дві, щоб «уварився». Або просто наливали в нього води та лишали на дві-три години. При цьому могли вкидати кріп – «воно тоді пахне гарно»⁴⁷⁷. В 1950-х роках новий горщик випарювали водою із содою (на 10 літрів води столова ложка харчової соди). Гончарі вважали, що горщик достатньо було налити водою⁴⁷⁸. Новий, ще не вживаний глиняний горщик також «заварювали» рідкою пшеничною кашею, розчином житнього борошна, гречаної полови, відваром картоплі, цукрових буряків; змащували салом, смальцем, олією; кип'ятили в ньому молоко чи

⁴⁷⁵ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 134.

⁴⁷⁶ Спогади Коростиленко Христини, 1938 р. н., від 26.11.2008 р., Опішня, Полтавщина // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішні, Національний архів українського гончарства. Звіт старшого наукового співробітника Національного музею-заповідника українського гончарства в Опішні Олени Щербань про результати одноденної керамологічної експедиції по Опішні в рамках наукового проекту «Гончарство Опішного в іменах його майстрів», 26.11.2008 р.

⁴⁷⁷ Спогади Олени Макарівни Оточки, 1930 р.н., від 23.10.2003 р., с. Сенча, Лохвицький р-н, Полтавщина.

⁴⁷⁸ Звіт про наукову етнографічну експедицію на Черкащину (Канівський район) (25 травня 2004 року) молодшого наукового співробітника Інституту керамології Анатолія Щербаня // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішні, Національний архів українського гончарства. Ф. б.н, Оп. б.н., Од. зб. б.н. Арк.б.н.

воду⁴⁷⁹. В більшості випадків після таких дій посуд потрібно було поставити в гарячу піч. Іноді на дві-три години, іноді на ніч⁴⁸⁰. В більшості випадків посуд після такої обробки ставили в піч для «загартування».

Найскладніший спосіб підготовки горщика до використання зафікований в с. Межиріч, що на Черкащині. Спочатку його натирали зовні і зсередини обчищеною цибулиною, попередньо вмочивши її в борошно, потім старим салом, насипали в горщик жменю-дві пшона, чи іншої крупи, лушпиння з картоплі, все це заливали гарячою водою і ставили варитися в піч. Отриманий відвар виливали, вимивали горщик і двічі закип'ячували в ньому воду. Способи попередньої обробки посуду перед використанням були досить ефективними. Марія Осавуленко, жителька с. Межиріч, що на Черкащині, досі готує борщ в горщику, яким користувалася ще її мама (посудині вже близько 40 років)⁴⁸¹.

Опішнянка Ганна Хмелик надала інформацію такого змісту: «Нові горщики запарити, можна картоплі туди покласти, хай звариться, а тоді все вилити. Це для того, щоб воно виварилось, обкипіла сажа і попіл який»⁴⁸².

Жителька села Устивиця, що в Шишацькому районі, Христина Прядко зазначила: «Перед використанням новий горщик обмазували зовні житньою запаркою, нехай обсохне і тоді варити можна»⁴⁸³. Марія Яковенко, родом з села Писарівщина (Полтавщина), зазначила: «Новий посуд мазали всередині і

⁴⁷⁹ Спогади гончаря Михайла Єгоровича Китриша, 1929 р.н., від 21.05.2003 р., Опішня, Зінківський р-н, Полтавщина.

⁴⁸⁰ Щербань О. Нотатки про традиційні правила поводження з новим глиняним посудом // Український керамологічний журнал. 2004. № 4 (14). С. 91-92.

⁴⁸¹ Щербань О. Нотатки про традиційні правила поводження з новим глиняним посудом // Український керамологічний журнал. 2004. № 4 (14). С. 91-92.

⁴⁸² Спогади Ганни Микитівни Хмелик, 1927 р.н., від 14.10.2003 р., Опішня, Полтавщина.

⁴⁸³ Спогади Христини Іванівни Прядко, 1914 р.н., с. Устивиця, Шишацький р-н, Полтавщина.

зовні салом, щоб не тік, місніший був, він напитується жиром. Поставити його у натоплену після хліба піч. Глечики не мазали салом»⁴⁸⁴.

Варвара Щелоковська записала, що новий глиняний горщик спочатку полоскали, потім просіювали в нього невелику кількість житнього борошна, розводили водою. Обмивши зсередини та ззовні цим розчином, ставили його у витоплену піч на ніч. Або новий горщик ставили на жар аби розігріти посудину, виймали, вливали гарячої води, всипали невелику кількість житнього борошна, накривали покришкою і давали вихолонути⁴⁸⁵.

Описані способи зменшували пористість виробів, заповнювали мікродефекти та робили посуд міцнішим. В «Етнографії українського гончарства: Лівобережна Україна» (1993 р.) етнографа Олеся Пошивайла звернено увагу і на інший аспект цих дій: це магічний акт наділення самого посуду плодючістю і його захист⁴⁸⁶. Ці думки було повторено в монографії Костянтина Рахно «Перунове полум'я. Міфологія та обрядовість слов'янських гончарів» (2012)⁴⁸⁷.

Після обробки горщики обмивали, і ставили в піч – щоб висохли. Сухі посудини ставили перевернутими на полицю над дверима. І після цих операцій вже могли варити в ньому страви⁴⁸⁸.

До речі, таджики та узбеки також намагалися позбутися притаманної новому посуду пористості, вважаючи, що якщо його не пропарити або не

⁴⁸⁴ Спогади Марії Карпівни Яковенко 09.08.1929 р.н., від 25.06.2004 р., Човно-Федорівка, Полтавщина.

⁴⁸⁵ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С.18.

⁴⁸⁶ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 232.

⁴⁸⁷ Рахно Костянтин. Перунове полум'я. Міфологія та обрядовість слов'янських гончарів. Полтава : ТОВ «ACMI», 2012. С. 320.

⁴⁸⁸ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 135.

обварити борошном, він не буде міцним і довго не прослужить. Для зміцнення нових виробів, у мілкі посудини один раз доїли молоко, велики – споліскували м'ясним бульйоном, або варили в них кашу з подрібненої пшениці. Зокрема, в західній частині Каратегіна і в Тавіль-Даре, наливши невелику кількість молока чи бульйону в посудину, її ставили на розпече вогнище й час від часу перебовтували вміст, щоб змочити стінки виробу. В селищі Сафідорок посуд, призначений для зберігання вершкового масла та інших молочних продуктів, обмазували всередині розтопленим маслом. В Ягнобі посуд обробляли молоком: або заквашуючи в новому виробі молоко, або занурюючи посудину в котел з киплячим молоком. Окрім того, широко розповсюджений був спосіб обробки нового глиняного посуду борошном чи висівками. В посудину наливали воду, в якій розбовтували певну кількість пшеничного чи ячмінного борошна, після чого виріб ставили в гаряче вогнище і пропарювали⁴⁸⁹.

Молоко проціджували через полотнину з дійниці в глечики і виносили в погріб влітку, взимку – в комору. Вранішнє молоко зливали в окремий глечик, увечері підмішували вечірнього (воно влітку меншої жирності), розливали в менші глечики. Вечірнє молоко ставили на кисляк, а з ранішнього – кашу варили – «така хороша, наче хто сала наллє». Ряжанка найкраща з вранішнього молока. Щоб стопити молоко – ставили глечики з ним у витоплену піч. Ізтопилось – виймали глечики з печі і виносили в комору чи в погріб – на холод. Щоб молоко не зурочили, як подоють і несуть – накривали його. Як несли селом – трошки солі кидали. Як везли в Київ на продаж – у латочку замотували солі, печини, угolinи, зав'язували і клали в кошик⁴⁹⁰.

⁴⁸⁹ Пещерева Е. М. Гончарное производство Средней Азии. М. ; Л. : Изд-во АН СССР, 1959. С. 43.

⁴⁹⁰ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 121.

Ті, хто користувався полив'яним посудом в домашньому господарстві майже нічого не знали про шкідливі для здоров'я властивості свинцевої поливи. Наприкінці XIX століття для знешкодження нового полив'яного посуду рекомендували спосіб: полив'яний посуд кип'ятити одну годину у воді, в яку додано 1\20 частину ваги солі і 1\50 частину оцту, а потім внутрішню поверхню посуду ретельно витерти піском⁴⁹¹. Але в домашньому господарстві його навряд чи використовували. Всі заходи щодо первісної обробки нового глинняного посуду були спрямовані переважно на зменшення його вологопроникності⁴⁹².

Спогади старожилів підтверджують, що полив'яним посудом користувалися, але не знали способів його первісної обробки: «Картоплю з салом тушили в макітерці. Можна і в горщечку, але в макітерці найкраще, тільки в полив'яній, бо неполив'яна вбирає жир. Для смальцю макітерка була полив'яна, можна й іншу посудину, якби полив'яна»⁴⁹³; «Помідори і огірки солили у макітрах великих, всередині неполив'яних, бо в полив'яних не можна»⁴⁹⁴; «Вже більше двадцяти років солю огірки в полив'яній макітрі і нічого не робиться»⁴⁹⁵; «Варили борщ у полив'яних і череп'яних горицках. В основному варили у полив'яних. У череп'яних горицках варили борщ, тільки він стоїть не довго, у полив'яних довго стоїть»⁴⁹⁶; «Смалець зберігали у полив'яних глечиках і макітрах. Олію – у полив'яних глечиках, маленьких, як

⁴⁹¹ Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава : Типолитогр. Л. Фришберга, 1894. З нен., II, 126, XXIII, VI, С.73.

⁴⁹² Щербань О. Нотатки про традиційні правила поводження з новим глинняним посудом // Український керамологічний журнал. 2004. № 4 (14). С. 91-94.

⁴⁹³ Спогади Хмелик Ганни, 1927 р. н., від 14.10.2003 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

⁴⁹⁴ Спогади Пошивайла Миколи, 1930 р. н., від 17.03.2009 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

⁴⁹⁵ Спогади Ганни Павлівни Діденко, 1929 р.н., від 13.08.2017 р., Опішня, Зіньківський р-н, Полтавщина.

⁴⁹⁶ Спогади Н.М. Третяк, 1932 р.н., від 16.10.2003 р., с. Яреськи, Шишацький р-н, Полтавщина.

тикви. Смажили засмажку у полив'яних риночках з ручками і носиком для зливання»⁴⁹⁷.

Гончар з Полтавщини Іван Рябокінь згадував: «*Посуди не було тоді, робили полив'яні макітри. Солили огірки в них. Свинець в ін із сполукою введений із черепком із піском, нема там нічого вредного. Стекло ж получается. А якщо свинець і глина погана – начне осувається. Оце полива від кислоти і розсолу осувається. ... I ото я зробив квас з буряка, воно як хазяйка, взяла, зросходувала в бориц, а туди вкинула свіжого і долила води, і воно не переводиться. I получается, що і квас був, і груші були (у макітрах, горициках полив'яних – О.Щ.) – ну солоне було, ну хоть би шо тому гориціку. Я там зробив його на крузі, на чотири літри, і він харош, він легкий, так полива приїлась, та хоть би де що»⁴⁹⁸.*

Але кількість і асортимент глиняного начиння, яким користувалися в одній українській родині, залежали від її достатку. Наприклад, 1875 року в родині села Млієва Черкаського повіту, користувалася чотирма найменуваннями гончарних виробів (23-33 одиниці)⁴⁹⁹. Зокрема, горщиками трьох видів (від 10 до 18 штук), залежно від величини. «Малі» коштували по 2 копійок, «середні» по 3 копійки, а «великі» по 5 копійок. Вона мала від 4 до 6 мисок (ціною по 5 копійок); 3 різні макітри (малі по 5 копійок, середні по 6 і великі по 15 копійок), 6 глечиків («кувшинів»), якщо є корова (по 3 копійки)⁵⁰⁰. Деякі види столового та декоративного посуду коштували дорожче, тому їх купляли заможніші господарі. Наприклад, на Чернігівщині наприкінці XIX століття, у той час, коли горщик середньої величини 2-3 к., а полив'яна макітра місткістю 2-3 відра – 10 к. «боченок» для горілки

⁴⁹⁷ Спогади Марії Касянівни Ткаченко, 1932 р.н., від 12.03.2016 р., с. Глинськ, Зіньківський р-н, Полтавщина.

⁴⁹⁸ Спогади Івана Арсентійовича Рябоконя, 19.09.1912, Міські Млини, Полтавщина.

⁴⁹⁹ Инвентарь крестьянского хозяйства: (читал в собрании Юго-Западного Отдела Императорского Русского Географического Общества 5 декабря 1874 г. П. П. Чубинский) // Записки Юго-Западного Отдела Императорского Русского Географического Общества. Київ, 1875. Т. 2 : За 1874 год. С. 176-187.

⁵⁰⁰ Там само. С. 176-187.

коштував 10-12 к.⁵⁰¹. 1912 року кустарі Полтавської губернії продавали через Кустарний склад. Тарілки і миски – по 6 копійок, вази, қубишки, кувшини, кашпо, писанки, «цвіточники» – по 10 копійок; куманці – 45 копійок⁵⁰². У Куп'янському повіті Харківської губернії (не належав до найбільш розвинених гончарних районів України) використовувалося близько десяти найменувань глинняного побутового посуду, приблизно п'ятдесят одиниць⁵⁰³. Але в бідніших сім'ях, звичайно, посуду було менше. У багатших – більше.

Навіть у гончарних осередках дещо попсований глинняний посуд одразу не викидали. Його могли лагодити самі гончарі. Наприклад, тріснуті під час випалювання вироби замазували сумішшю з рівної кількості «масткої» глини і перемеленої свинцю, а потім випалювали. Якщо дрібні тріщини з'являлися на вже политій посудині, її «замаслювали» змішаним з розім'ятим воском «мастким глесем»⁵⁰⁴.

Надщерблені вироби могли використовувати, за зафікованим на Полтавщині висловом, «на всиплище» – для зберігання сипучих продуктів. Тріснуту на вінцях посудину продовжували використовувати, обв'язавши для міцності попід вінцями дротом⁵⁰⁵ чи мотузком. Про використання таких макітер Ганна Кононенко зазначила: «Як чорнова, десь надколена, то

⁵⁰¹ Пакульский Н. А. Краткие очерки кустарных промыслов Черниговской губернии. Киев : Тип. И. И. Горбунова, 1898. С.101.

⁵⁰² Каталог изделий, вырабатываемых кустарями Полтавской губернии и в земских учебных мастерских и продаваемых через земский склад. СПб., 1912. С.48.

⁵⁰³ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 271-272.

⁵⁰⁴ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріяли до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 145.

⁵⁰⁵ Спогади Коростиленко Христини, 1938 р. н., від 26.11.2008 р., Опішня, Полтавщина // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішні, Національний архів українського гончарства. Звіт старшого наукового співробітника Національного музею-заповідника українського гончарства в Опішні Олени Щербань про результати одноденної керамологічної експедиції по Опішні в рамках наукового проекту «Гончарство Опішного в іменах його майстрів», 26.11.2008 р.

обв'язували проволокою. Було, як не добачиш, купиш вже надколене»⁵⁰⁶. Іноді обмотували дротом попід краєм вінець навіть не пошкоджені нові макітри⁵⁰⁷. «Залічували» й «драні» горщики. Тобто такі, в яких під час випалювання утворювалися дірочки від вигорілих вапнякових включень. Ці дірочки заліплювали сумішшю з рівного обсягу меленої крейди й яєчного білка. Далі горщик заварювали⁵⁰⁸.

У західних областях України, до середини ХХ століття дуже поширеним було обплетення глиняних виробів дротом, значно рідше – берестою. Цей звичай відомий і в багатьох інших слов'янських народів. Обплітали новий, щойно куплений, і старий, тріснутий посуд задля подовження строку його використання. По вкраїнських селах ходили «горшкодраї», «горшкодротарі», «дротарі», які спеціалізувалися на обплетенні посуду⁵⁰⁹.

Глиняні глечики господині могли готовати до використання подібно до горщиків. Але після приготування їх ще й натирали зсередини і зовні освяченим салом. Вважалося, що після такої обробки «сметана краще перебирається». Раціонального підтвердження такої дії немає. Очевидно, в даному випадку маємо справу з імітативною магією. Відомо, що кількість сметани залежить від жирності молока. Шляхом ритуального натирання виробу салом, господині намагалися додавати жирності в молоко.

⁵⁰⁶ Спогади Кононенко Ганни, 1918 р. н., від 14.10.2003 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

⁵⁰⁷ Спогади Марії Ларіонівни Труш, 1935 р.н., від 23.10.2003 р., с. Сенча, Лохвицький р-н, Полтавщина.

⁵⁰⁸ Спогади Мінайло Ганни, 1929 р. н., від 16.02.2004 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

⁵⁰⁹ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С.25-26.

Глечики випарювали також за допомогою пряних рослин – свіжої чи сушеної череди або дрібних скіпок верболозу. Їх клали в глечик, наливали кип'ятком, накривали покришкою і давали з пів години пропаритися. Потім глечики вимивали і ставили в піч вижаритися. Цим же способом випарювали й використовувані тривалий час глечики й після того, як з них виберуть відтоплений сир. Зрозуміло, що в цьому випадку користь від випарювання була очевидною – глечики очищувалися від сторонніх запахів, мікроорганізмів.

З новими «ладущиками» поводилися наступним чином: «новий гладущик, то не лити молока вперед, але варити куру, а тоді вимастювати свяченім салом і класти у піч, аж по тому молоко, аж тоді буде щось на ньому, а тоді вже можна всім виварювати, раніше не можна. Як так налляти молока, то тільки буде вода, гет усього забере, а як він уже вивариться, вимаститься, то він уже не бере нічого, як що з пупом роблений ладущик, то він уже не бере нічого, а той, що без пупа, той і виварений бере»⁵¹⁰. Миски бубнівських гончарів покупці вибирали досить довго. Деякі жінки хотіли «допарувати» і тому перебирали доти, доки не знаходили пару⁵¹¹.

Нові глечики запарювали кип'ячим молоком, щоб не смердів глиною – трохи зразу одганяє. Раз запарювали, а тоді кип'ячим добре вимивали, клали порожнім на бік у піч, хоч увечері чи коли, аби не чаділо – не треба верх закривати, як чад трохи зійде – тоді закривали. Лежали глечики в печі. Щоб вижарились. Їх виймали держаком чаплії чи рогача і складали під піч, або у кошіль – і надвір, щоб захолонули. Потім зберігали їх в хаті чи в коморі⁵¹².

Знаком, що мав захищати глиняний посуд і його вміст був хрест. Чотири хрести малювали крейдою чи вуглиною (очевидно, освяченими) на

⁵¹⁰ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріяли до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С.169.

⁵¹¹ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріяли до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 173.

⁵¹² Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріяли до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 134-135.

боках нового горщика й один на дні, складаючи в нього інгредієнти для борщу. Інший новий посуд вимивали і писали на дні хрест вуглиною⁵¹³.

Купівля, а відтак використання глиняного посуду в певні періоди року було інтенсивнішим. Про це, зокрема, зазначено в праці Лідії Шульгіної. Житель села Бубунівки Іван Топчиєнко згадував: «*Найлучча продаже череп'я від першої та від другої Пречистої; на Покрова; на Дмитра; на Івана Богослова; на Чесного Хреста; найбільше тра того череп'я під госінь – коли празники заходять та ще коли зачинают весілля справляти; ще у Бубнівці престольний празник – Проводи, тільки тоді малий розхід – менше треба череп'я; так на Трійцю мало череп'я купують. Після Різдва теж багато возять, є весілля; купці переказують, то везут; як не переказують, то опасно їхати, захватив сніг, дороги не знати; нападало снігу до стріхи, гроши перевів – заїзд, коні, спенс ... 24 карбованці заплатили за череп'я, а половину грошей стратив, троє суток в дорозі, час стратив»⁵¹⁴. Активніший продаж посуду гончарами перед празниками пов'язаний із тим, що, приміром на Різдво намагалися купити новий посуд на кутю та узвар. Під час відбування весілля також потрібно багато посуду. Відома дослідниця українського народного мистецтва Євгенія Спаська зафіксувала, що ніженські гончарі під Різдво торгають добре, бо на Паску також багато хто купує новий посуд⁵¹⁵. Гончарі та скупники враховували регіональні та сезонні особливості попиту*

⁵¹³ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М.: Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. №1-2. С. 273.

⁵¹⁴ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 171.

⁵¹⁵ Спаська Є. Подорожі по Чернігівщині; уривки з щоденників, pp. 1921–1926, головним чином про ганчарство Чернігівське // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник : наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішне, 1995. Кн. 2: За рік 1994. С. 354.

на різні види гончарної продукції. Так майстри села Сенча, Лохвицького району (Полтавщина) сезонно виготовляли макітри, «тикви», «боченки» з ранньої весни до половини літа. Потім єндоли, ринки і тази⁵¹⁶. В селі Глинськ, Роменського повіту, влітку гончарі робили широкогорлі, побілені опішнянським побілом «тикви» для води на польові роботи⁵¹⁷. Оскільки перед жнивами більше потрібно було тиков і глечиків молочних, кувшинів – до Петра й Павла, до осені продавався горщик, макітри – до Різдва й Великодня⁵¹⁸. В Ічню везли з Глинська лише «тикви» в жнива, бо горщиків і своїх було багато. В Лохвицький повіт (Полтавщина) глинські вироби не йшли, там продавали привезений з Хомутця і Городища хороший посуд. Опішнянського району уникали. Так само як уникали Глинськ і опішнянські гончарі. Глинські горщики великим попитом не користувалися, далеко їх не возили – до Ромен і близче. Великий попит був на золільники, тазки, макітри і тикви. Глинські гончарі були не високої думки про свій посуд і повідомили, що опішнянський купують охочіше, і дорожче готові заплатити за нього – «Там і поливо як мраморне, і люстра не треба». Заважали глинським гончарям глиняні вироби з Верби і Семенівки Чернігівської губернії, хоча їх якість не була високою – на вогні скоро лопалися. «І наш посуд бува хороший: як більш піскувата, та не допалиш її, так і розкисне, буде пропускати воду». Особливо жалілися на конкуренцію з боку Межиріччя Харківської губернії – звідси його постійно возили, і хороша полива, витісняють «глинців» з Ромен – «із свого ж таки уїзда женуть, їм би дорогу канавою перекопать, щоб не їздили, чи що»⁵¹⁹. У Старосіллі «блізнюки» куплялися після персонального замовлення у гончарів Петрівців і Валок.

⁵¹⁶ Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава : Типолитогр. Л. Фришберга, 1894. С. 99.

⁵¹⁷ Там само. С. 100.

⁵¹⁸ Лысенко С. И. Очерки домашних промыслов и ремесел Полтавской губернии. Вып. 2. Роменский уезд. Одесса : Изд. Полтав. губернии, 1900. С. 359.

⁵¹⁹ Лысенко С. И. Очерки домашних промыслов и ремесел Полтавской губернии. Вып. 2. Роменский уезд. Одесса : Изд. Полтав. губернии, 1900. С. 366.

Оскільки вони масово не вироблялися⁵²⁰. На Чернігівщині, на глечики для молока, а також банки для масла, макітри для домашнього сиру спостерігався підвищений попит під час, приміром, Петрівського посту⁵²¹.

Особливу увагу «знаючі» жінки звертали не лише на зовнішній його характеристики, але й на те, коли саме його було виготовлено і як саме. Ганя Ганчар з села Бубнівка зазначила: «Як непотрібний гладуїць, що не так роблений, то з нього буде летіти, не буде спрату, буде вода: стрясла гладуїцьком, так ніби відтрясла сметану, як добрий ладуїць, а гинітий непотрібний, то в ньому ніколи не буде сметани»⁵²².

Отже, купуючи глиняний посуд та готовуючи його до використання в господарстві, жінки-господині упродовж « класичного періоду» його застосування, здійснювали комплекс раціональних та ірраціональних операцій. Це дозволяло знаючим жінкам користуватися міцними, естетично привабливими (якщо це було потрібно) та довговічними посудинами, страви в яких були приємні на смак. Гончарі, знаючи про уподобання господинь, враховували їх під час виготовлення та продажу посуду.

⁵²⁰ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 134.

⁵²¹ Пакульский Н. А. Краткие очерки кустарных промыслов Черниговской губернии. Киев : Тип. И. И. Горбунова, 1898. С. 101.

⁵²² Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 166.

4.3. Традиційна технологія приготування страв та напоїв у глиняному посуді

Всі страви і напої, котрі готувалися в глиняному посуді технологічно діляться на дві групи – ті, що створювалися з використанням нагрівальної енергії вогню та ті, при готованні яких вогонь не застосовувався.

Головною теплотехнічною спорудою, котра використовувалася для приготування першої групи страв і напоїв була збудована в хаті вариста піч (піч хатня) досконалої конструкції, пристосована до розмірів і форм глиняного посуду. А глиняний посуд був пристосований до розмірів і конструкції хатньої варистої печі та пічного господарського начиння – рогачів та кочерг. Це дозволяло зручно поратися коло печі і готувати той широкий асортимент страв, досить складної рецептури, яким відома українська народна кулінарія. Okрім приготування їжі в глиняному посуді, піч використовувалася для випікання хліба та обігрівання помешкання, слугувала місцем для спання, сушіння дров, зерна, одягу, лікарських трав, часткового освітлення помешкання.

Хатня вариста піч була квадратною, займала $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{5}$ хати⁵²³, була побіленою, подекуди розмальованою⁵²⁴, іноді прикрашеною кахлями і заглибинами прямої чи заокругленої (колоноподібної) форми⁵²⁵. У слободі Мотки (Старобільський повіт, Луганщина) піч зазвичай на висоту близько 1 м від землі вимазували землею чи кізяком. Комин – верхню частину печі,

⁵²³ Русов М. Поселенія и постройки крестьян Полтавской губернии // Труды Харьковского предварительного комитета по устройству XII Археологического съезда. Харьков : Типо-литогр. «Печатное дело», 1902. С. 106-107 ; Шарко А. Малороссийское жилище // Этнографическое обозрение. М., 1901. № 4. С. 119-131.

⁵²⁴ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Материяли до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 136 ; Сумцов Н. Ф. Этнографический очерк Харьковской губернии. Харьков : Союз, 1918. С. 9-10

⁵²⁵ Зарембский А. Народное искусство подольских украинцев. Л. : Изд. Гос. рус. музея, 1928. С. 13-14.

розфарбовували червоною та жовтою глиною і синькою у вигляді безформних плям, які з'єднувалися вузенькими рисками, ніби дерева з листями. Їх називали «сосенки». Крупні «кляксси» – вважалися зображеннями птахів⁵²⁶. Утилітарна та парадна, піч надавала хаті ошатності⁵²⁷.

Розташування печей в українських хатах було однаковим від Воронезької губернії до Карпат⁵²⁸. Вони завжди спрямовувалася устям до фасадної стіни, розташовуючись у куті хати (світлиці) між задньою стіною і стіною сіней⁵²⁹, ліворуч⁵³⁰ чи праворуч⁵³¹ від дверей, займаючи «напічний куток хати»⁵³², «сінешну» чи «порогову» стіну і майже половину «напільної» стіни. Біля останньої розташовувася «піл», тобто спільне ліжко родини, що мешкала в хаті. Навпроти причілкової і передпічної стін перед покуттю стояв стіл. Від печі до причілкової стіни спрямовувалися «жердки» для розвішування одягу. «Причілкову» стіну хати українці Наддніпрянщини, по можливості, звертали на схід чи південний схід з тим, аби та, що поряд і навпроти печі стіна, «передпічня», пропускала якомога більшу кількість

⁵²⁶ Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии // Харьковский сборник : лит.-науч. прил. к «Харьк. календарю» на 1894 год / под ред. В. В. Иванова. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1894. Вып. 8. С. 67.

⁵²⁷ Зарембский А. Народное искусство подольских украинцев. Л. : Изд. Гос. рус. музея, 1928. С. 13-14.

⁵²⁸ Сумцов Н. Ф. Этнографический очерк Харьковской губернии. – Харьков : Союз, 1918. С. 9-10.

⁵²⁹ Вовк Х. К. Студії з української етнографії та антропології. Київ : Мистецтво, 1995. С. 104.

⁵³⁰ Русов М. Поселенія и постройки крестьян Полтавской губернии // Труды Харьковского предварительного комитета по устройству XII Археологического съезда. Харьков : Типо-литогр. «Печатное дело», 1902. С. 106-107.

⁵³¹ Сумцов М. Ф. Слобожане : іст.-етногр. розвідка. Харків : Союз, 1918. С. 124.

⁵³² Русов М. Поселенія и постройки крестьян Полтавской губернии // Труды Харьковского предварительного комитета по устройству XII Археологического съезда. Харьков : Типо-литогр. «Печатное дело», 1902. С. 106-107.

світла через розташовані в ній два вікна. Таким чином, піч добре освітлювалася світлом з них у ясну пору⁵³³.

Таке розташування було продуманим. У «дизайні» української хати досконало поєднувалися функціональні властивості печі з інтер'єром, щоб господині було якомога зручніше, простіше і комфортніше готувати і подавати страви та напої. А також ефективніше використовувати тепло хатньої варистої печі для обігріву приміщення, сушіння одягу, збіжжя тощо⁵³⁴.

Наддніпрянська піч мала складну конструкцію, подібну до тієї, яка існувала на інших територіях розселення українців⁵³⁵, але упродовж досліджуваного періоду способи її спорудження змінювалися, що накладало відбиток на конструктивні деталі.

Один із перших детальних описів печей досліджуваного регіону (конкретизувати область – не можемо) міститься в сьомому томі багатотомної праці «Труды этнографическо-статистической экспедиции въ Западно-Русской край» (1879 р.). З неї відомо, що на кінець 1870-х років печі будували здебільшого з глини. Цегляні печі на той час були рідкісними, частіше зустрічаючись в місцях де діяли цегельні заводи, а також біля міст і містечок. Деякі селяни, працюючи на підприємствах, самі виготовляли цеглу для власних потреб⁵³⁶.

⁵³³ Русов М. Поселения и постройки крестьян Полтавской губернии // Труды Харьковского предварительного комитета по устройству XII Археологического съезда. Харьков : Типо-литогр. «Печатное дело», 1902. С. 151-153.

⁵³⁴ Русов М. Поселения и постройки крестьян Полтавской губернии // Труды Харьковского предварительного комитета по устройству XII Археологического съезда. Харьков : Типо-литогр. «Печатное дело», 1902. С. 106-107.

⁵³⁵ Вовк Х. К. Студії з української етнографії та антропології. Київ : Мистецтво, 1995. С. 104.

⁵³⁶ Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским русским географическим обществом. Юго-Западный отдел. Т. 7. Вып. 2. СПб. : Тип. В. Безобразова, 1877. С. 380-381.

Процес спорудження глинобитної печі описано досить детально. Спочатку ставилися «підмостки». Для цього на чотири дерев'яні стовпи висотою близько 70 см від землі клалися перекладини, на які вкладалися колоди чи дошки⁵³⁷. На них накладалося близько 35 см густо замішаної глини з посіченою соломою. Далі клався прошарок чистої глини, який слугував нижньою площиною печі – «черінем». Глину втрамбовували «колотушками», змочуючи водою, щоб та щільно влягнала. Внизу утворювався порожнистий простір близько 70 см ширину, який називали «підпіччям»⁵³⁸ – місцем складання пічного начиння – кочерг, рогачів, помела. Біля підпіччя робилися «пічурки» – заглиблення на 4 вершки (1 вершок – 4,4 см) ширини і 6 вершків глибини – місце, де лежали віхоть (шмат мочали для миття посуду), ганчірка (суха ганчірка для стирання пилу), іноді заяча лапка для змащування чобіт дьогтем, черепок з дьогтем, смалець для каганця. Заглиблення, розташоване над підпіччям і під припічком називали «приволока»⁵³⁹.

Далі будівництво відбувалося спородження безпосередньо зводу «варистої печі». В джерелах описано два шляхи. Перший, коли посеред черіння клали бажаного для робочого об'єму печі лантуха, щільно наповненого половою чи велику в'язку соломи і знову засипали-обліплювали глиною з усіх боків, скільки треба було завтовшки, залишивши отвір, постійно змочуючи водою та втрамбовуючи «колотушками». При достатній

⁵³⁷ Вовк Х. К. Студії з української етнографії та антропології. Київ : Мистецтво, 1995. С. 82. ; Русов М. Поселенія и постройки крестьян Полтавской губернии // Труды Харьковского предварительного комитета по устройству XII Археологического съезда. Харьков : Типо-литогр. «Печатное дело», 1902. С. 106-107 ; Шарко А. Малороссийское жилище // Этнографическое обозрение. М., 1901. № 4. С. 127-128 ; Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским русским географическим обществом. Юго-Западный отдел. Т. 7. Вып. 2. СПб. : Тип. В. Безобразова, 1877. С. 381.

⁵³⁸ Шарко А. Малороссийское жилище // Этнографическое обозрение. М., 1901. № 4. С. 127-128 ; Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским русским географическим обществом. Юго-Западный отдел. Т. 7. Вып. 2. СПб. : Тип. В. Безобразова, 1877. С. 381.

⁵³⁹ Шарко А. Малороссийское жилище // Этнографическое обозрение. М., 1901. № 4. С. 127-128.

висоті печі, розв'язували лантуха, виймали вміст, а потім і сам лантух⁵⁴⁰. Другий, коли над черінем закріплювали дерев'яні «обручі» на відстані 17,6-26,4 см один від одного на всю довжину зводу печі (80-160 см). Поверх обручів клали «паклі», на неї – грудки густої глини. По обидві сторони зводу і позаду його набивали глиною⁵⁴¹. Потім піч ретельно вистругували заступом, вимазували глиною, підсушували. Далі в печі розпалювали вогонь, щоб висушити остаточно⁵⁴².

Наступним етапом було спорудження комину та припічка. З боку отвору печі ставилися дерев'яні стійки, навколо яких з глини мурувався «комин», який вивищували на 70 см над зводом. «Комин», «черінь» і передня частина зводу печі обмежували з трьох сторін простір, який називали «припічком». Над припічком в комині робився «хід» для диму, який піднімається вгору, виходить у «трубу» («верх», «бовдур», «комин» чи «димар»), що знаходилася в сінях біля стіни, що примикала до «хати» в тій частині, де містився комин. Димар бував найчастіше сплетеним з лози, або зв'язаним з очерету, або збитий з дощок і значно рідше виліплений з глини, а то навіть зложений з цегли; він бував заввишки до половини сіней, або його виводять аж на стріху, а іноді дуже високо, як, наприклад, у Чернігівщині. Внизу димар доходив до землі, іноді в ньому ставили кабицю, невеличку глиняну пічечку, щоб на ній щось зварити, не розтоплюючи великої печі в хаті⁵⁴³. Тобто – для варіння страв у теплі періоди⁵⁴⁴.

⁵⁴⁰ Вовк Х. К. Студії з української етнографії та антропології. Київ : Мистецтво, 1995. С. 104.

⁵⁴¹ Шарко А. Малороссийское жилище // Этнографическое обозрение. М., 1901. № 4. С. 127-128.

⁵⁴² Вовк Х. К. Студії з української етнографії та антропології. Київ : Мистецтво, 1995. С. 104.

⁵⁴³ Шарко А. Малороссийское жилище // Этнографическое обозрение. М., 1901. № 4. С. 127-128 ; Вовк Х. К. Студії з української етнографії та антропології. Київ : Мистецтво, 1995. С. 82.

⁵⁴⁴ Василенко В. И. Опыт толкового словаря народной технической терминологии по Полтавской губернии. Отдел I-й, II-й и III-й. Кустарные промыслы, сельское хозяйство и землеведение, народные поговорки и изречения // Труды Харьковского

Дим, відповідно, з печі прямував в отвір, з нього – в трубу вгору і назовні. Коли було необхідно утримати тепло у витопленій печі, отвір в трубі затикався ганчір'ям⁵⁴⁵. До речі, подібний димар вдалося побачити і зафіксувати на фото в 2005 році в одній із вже не житлових хат Опішні (Полтавщина).

Своєрідним чином споруджували піч на Поділлі. На кутках укріплювалися чотири стовпчики з жолобками; в них як і під час будівництва стін хати, вкладаються «замиття», які потім прокладаються невеликими вальками. Середина наповнювалася землею: це буде основа. Потім 12 прутів гнуть в дуги («на каблуки») і закріпивши на основі печі, переплітають їх довгими глиняними вальками, вигладжуючи всередині; це – «піч». Стіни по межі укладаються дрібними каміннями із землею, нею ж засипають середину і вирівнюють запіччя. Таким чином, «підприпічка» взагалі немає, «припічок» – глиняний або дерев'яна дошка. Над ним влаштовують високий нависаючий «комин» – димохід. Його будують із довгих (до 1 метра) глиняних вальків, які, складаючи, обрізають за потребою і скріплюють дерев'яними кілочками⁵⁴⁶.

За «комином» над піччю знаходилася площа, близько 3-х квадратних аршин. Цей простір, який був найтеплішим і найзатишнішим місцем у хаті також називали піччю. Він використовувався для просушування зерна, призначеного для змелювання на борошно та інших продуктів. «На печі» зазвичай в холодний час сплять старі і діти, користуючись теплом комена і зводів. Тут замість сушильні розкладали хлібні зерна для просушування, і

предварительного комитета по устройству XII Археологического съезда. Изданы под редакцией проф. Е. К. Редина. Харьков : Типо-литогр. «Печатное дело», 1902. Т. 2, ч. 1, 2. С. 193-194.

⁵⁴⁵ Шарко А. Малороссийское жилище // Этнографическое обозрение. М., 1901. № 4. С. 126.

⁵⁴⁶ Зарембский А. Народное искусство подольских украинцев. Л. : Изд. Гос. рус. музея, 1928. С. 13-14.

часто спали на них, накривши рядном⁵⁴⁷. За ним на висоті близько 1,5 м від підлоги містився «запічок» – простір між зовнішньою стіною і піччю, оскільки остання не ставилася упритул до напільної стіни. Запічок був постійним місцем перебування дітей узимку. В зовнішній стіні хати, до якої примикає піч, робили квадратне віконце на 3-4 вершки, воно розміщувалося значно вище інших хатніх вікон, майже під стелею⁵⁴⁸.

Вже на початку ХХ століття навіть у найменш піддаваних модернізації населених пунктах побутивали різні типи печей. Наприклад, 1905 році в селах Божедарівка, Виселки (з Божедарівки), Олексіївка, Коломиївка та містечку Веселі Терни Верхньодніпровського повіту тогочасної Катеринославської губернії (нині Дніпропетровщина) Віра Харузіна зафіксувала кілька типів печей, залежно від способу виведення з них диму. Найпростіші споруди належали бідним селянам. Вони складалися з «хати» (житлової кімнати) і вузьких сіней. Дим з печі, розташованої в світлиці виходив прямо на горище⁵⁴⁹. В іншій, у ніші розміщеного в сінях димаря ставилася бита з глини «кабич» («кабичка»), в якій вгорі робився круглий отвір для горщика з варевом таким чином, що вогонь розкладали під самим горщиком. Дим тягнувся поверх горщика в димар, і тому вся ніша з плиткою була прокопчена димом⁵⁵⁰. Але деякі господарі були не задоволені цією будовою. Споруджуючи в нових хатах печі без димаря в сінях, збиралися

⁵⁴⁷ Шарко А. Малороссийское жилище // Этнографическое обозрение. М., 1901. № 4. С. 127-128 ; Василенко В.И. Опыт толкового словаря народной технической терминологии по Полтавской губернии. Отдел I-й, II-й и III-й. Кустарные промыслы, сельское хозяйство и землеведение, народные поговорки и изречения // Труды Харьковского предварительного комитета по устройству XII Археологического съезда. Изданы под редакцией проф. Е. К. Редина. Харьков : Типо-литогр. «Печатное дело», 1902. Т. 2, ч. 1, 2. С. 193-194.

⁵⁴⁸ Шарко А. Малороссийское жилище // Этнографическое обозрение. М., 1901. № 4. С. 127-128.

⁵⁴⁹ Харузина В. Н Заметки о крестьянском жилище в Верхнеднепровском уезде Екатеринославской губернии // Этнографическое обозрение. 1905. № 2-4. С. 135-136.

⁵⁵⁰ Там само. С. 136.

переробляти печі в старих хатах, добудовували до печі удосконалені «плитки» із заліznими затвором і листом⁵⁵¹.

Зовнішній робочий отвір печі («устя») в досліджуваний період був прямоугольним. Наступний, внутрішній отвір напівкруглої форми називався «челюсті». Через ці отвори піч топили, ставили в неї посуд із стравами чи випічку. Устя затуляли дерев'яною притулою, заслонкою, челюсті печі – металевою затулою. Склепіння печі називалося «небо», «піднебіння»⁵⁵².

За працею Михайла Русова «Поселенія и постройки крестьян Полтавской губернії» (1902) зрозуміло, що на початку ХХ століття на Полтавщині печі зазвичай зводили з невипаленої цегли – сирцю⁵⁵³. Описуючи типи архітектурної забудови хат Чернігівщини, зокрема Ніжинського повіту, Олександр Русов 1899 року зазначив, що печі вже були здебільшого цегляними⁵⁵⁴.

Опису способу будівництва цегляних печей кінця XIX – першої половини ХХ століття знайти не вдалося. Але в польових умовах (6-14 червня 2014 року) було задокументовано цей процес під час спостереження за роботою спадкового (навчився в бабусі, уродженки села Миколаївка, Зіньківського району, Олени Олексіївни Маслій, 1923 р.н.) пічника з села Волошкове (Полтавщина) Антона Бондаренка (1957 р.н.). Спочатку майстер

⁵⁵¹ Там само. С. 145-147.

⁵⁵² Василенко В. И. Опыт толкового словаря народной технической терминологии по Полтавской губернии. Отдел I-й, II-й и III-й. Кустарные промыслы, сельское хозяйство и землеведение, народные поговорки и изречения // Труды Харьковского предварительного комитета по устройству XII Археологического съезда. Изданы под редакцией проф. Е. К. Редина. Харьков : Типо-литогр. «Печатное дело», 1902. Т. 2, ч. 1, 2. С. 193-194 ; Вовк Х. К. Студії з української етнографії та антропології. Київ : Мистецтво, 1995. С. 457-459.

⁵⁵³ Русов М. Поселенія и постройки крестьян Полтавской губернii // Труды Харьковского предварительного комитета по устройству XII Археологического съезда. Харьков : Типо-литогр. «Печатное дело», 1902. С. 106-107.

⁵⁵⁴ Русов А. А. Описание Черниговской губернii. В 2 т. Т. 2 : составлено по поручению Губернского Земства членом Императорского Русского Географического Общества А. А. Русовым. Чернигов : Тип. Губерн. земства, 1899. С. 15-153.

виклав підпіччя. Для цього він підняв три стіни на висоту 5 цеглин. Утворився прямокутник довжиною близько двох метрів і ширину півтора. Передня частина залишилася відкритою. Далі на створену основу він поклав шар дощок, на яких вибудував таку ж прямокутну конструкцію, як і під ними. Далі було настелено ще один ряд дощок, який було суцільно застелено двома рядами цегли – утворився черінь. Наступний крок – зведення «задньої» стінки печі, і початок роботи над «устям» печі. Пічник зробив відступ від краю устя, визначивши по краях цеглою його край. Вставив металевий напівобідок, на який виклав цеглу напівколом. З боків почав викладати цеглу напівколом, змістивши її до центру. Вставив чотири металевих дуги, поклавши на їх верхній край по центру рівну палиці. Замощуючи стінки печі металевими пластинами поступово виклав на дузі півколом цеглу – утворилася «баба». Після цього майстер виклав припічок, поступово вибудувавши «г» подібний комин з усіма необхідними для його правильного функціонування димоходами. Прибудував маленьку «лежанку», а також з іншої сторони на мое замовлення, ще й грубку. Піч зовні пічник поштукатурив, залишивши її сохнути на тиждень, після чого обережно зсередини вийняв металеві дуги, і пластиини – для будівництва наступної печі⁵⁵⁵. Побудована майстром піч ідентична тим спорудам, які ще досі збереглися в опішнянських хатах ХХ століття. Тому можна стверджувати, що застосована майстром технологія спорудження печей застосовувалася впродовж століття.

Кілька слів про пічників. Записані нами свідчення старожилів Наддніпрянщини свідчать, що зазвичай печі будували чоловіки. Але, коли таких майстрів не вистачало (наприклад, після Другої Світової війни), за

⁵⁵⁵ Щербань О. Народна технологія приготування поживи у глиняному посуді (XIX – XX століття) // Народознавчі Зошити. 2017. № 3. С. 677-684.

пічникування бралися й жінки. Але записи початку ХХ століття свідчать про те, що глинобитні печі зводилися жінками. Притому на Чернігівщині її починали «мазати до сходу сонця», а в Полтавщині (село Багачка)⁵⁵⁶ – «вбиває піч» бабуся уночі або вечером⁵⁵⁷. Дослідниця резюмувала: «Цей звичай може виразно вказати на останки культу домашнього вогнища і ролі жінки, що стояла на сторожі домових звичаїв і пильно охороняла їх»⁵⁵⁸.

З останньої третини ХХ століття традиційна вариста піч практично вийшла з повсякденного ужитку, а відтак і приготування страв у глиняному посуді. Хати почали будувати взагалі без печей. Місце печі у другій половині ХХ століття заступив кухонний комплекс в якому чільне місце займала груба, пізніше металева плита, на якій готувати їжу потрібно на відкритому полум'ї, на газу, чи електроплиті. З кінця ХХ століття з'явилися мікрохвильові печі, глиняний посуд – фаянсовий і фарфоровий для приготування страв став доречним. На початку ХХІ століття, коли глиняний посуд поступово почав завойовувати втрачені позиції в кухнях етноресторанів та садибах сільського зеленого туризму знову почали споруджувати цегляні печі. Приготовані в них у глиняному посуді страви дотепер користуються неабиякою популярністю. Традиції «правильного» будівництва варистої печі поступово забулися, тож новітні печі будують зовні «під старину», модифікуючи внутрішню конструкцію завдяки застосуванням новітніх технічних знань і нових матеріалів.

Описана конструкція печей була дуже раціональною, оскільки після її прогрівання до потрібної температури, вона тривалий час утримувалася

⁵⁵⁶ Нині районний центр Велика Багачка Полтавської області, що належить до етнографічного Середнього Подніпров'я

⁵⁵⁷ Глушко М. Маловідоме дослідження Марка Грушевського // Народознавчі Зошити. 2017. № 3 (135). С. 537 ; Шевченко Л. Звичаї, зв'язані з закладинами будівлі // Первісне громадянство та його пережитки на Україні. Київ, 1926. Вип.1-2. С. 91.

⁵⁵⁸ Шевченко Л. Звичаї, зв'язані з закладинами будівлі // Первісне громадянство та його пережитки на Україні. Київ, 1926. Вип. 1-2. С. 91.

всередині, що сприяло ефективному і ощадливому використанню температури для термічної обробки їжі.

Окрім варистих печей з початку ХХ століття використовувалися окремі літні пічки, які влаштовували окремішно від житла на відкритому місці⁵⁵⁹ та надвірні кабиці.

Окрім раціональних знань, які використовували пічники щодо властивостей глини, з якої споруджувалися печі, та самої їх конструкції, записано різноманітні забобони та прикмети, які господині вважали необхідними для виконання при користуванні нею. Найбільш повну інформацію про них опубліковано Петром Івановим щодо Куп'янська та Куп'янського повіту. З його роботи відомо, що під час закладання печі, господині намагалися задобрити пічників, щоб піч вдалася: не диміла, добре підпікала хліб, довго тримала тепло і мало вимагала палива. Якщо в печі погано випікався хліб, господині звинуватять в цьому пічників, які на їх думку, могли скласти піч так, щоб як би її не топили, все ж у ній хліб не допечеться. Вірили (слобода Арапівка), що пічники робили піч абсолютно не пригожою для випікання хліба, заклавши в черінь линовище гадюки (шкіру, що скидала змія). Аби піч ніколи не диміла, закладали в її стінки, під час її складання, шматки ладану (слобода Єгорівка), а іноді клали поміж цегли і гроші⁵⁶⁰.

Окрім кулінарного призначення, піч виконувала функцію центру хати, оберегу. За повір'ями піч була тим місцем у хаті, де жив домовик, при печі виконувалися різні обряди. Загалом піч займала значне місце в народних віруваннях. Дотримання обряду вимагало перше витоплювання нової печі. В

⁵⁵⁹ Бабенко В. Из этнографических наблюдений в Екатеринославской губернии // Труды Харьковской комиссии по устройству XIII Археологического съезда в г. Екатеринославе. Харьков : Тип. «Печат. Дело», 1905. С. 339.

⁵⁶⁰ И[ванов] П. Народные обычай, поверья, приметы, пословицы и загадки, относящиеся к малорусской хате: (Материалы для характеристики миросозерцания крестьянского населения Купянского уезда) // Харьковский Сборник : лит.-науч. приложение к «Харьковскому календарю» на 1889 год. Харьков : Тип. Губернского Правления, 1889. Вып. 3. С. 49.

Куп'янську (Харківщина), це робили так: «Покладуть в піч житньої соломи і два чи три прутики свяченої верби. Тоді підуть до сусідів, випросять сірників і запалять солому. Дивляться на вогонь у печі: як вогонь горить ясно, то жити буде весело, як темно горить – то життя буде плохе, як іде дим у хату, то у тій хаті часто спір і бійка між господарями та господинями»⁵⁶¹. Іноді вважали, що перший раз топити в новій печі годилося лише дровами і нічого в ній не варити. Коли дрова перегоряли, годилося посадити в піч кілька хлібин (непарну кількість – парну кількість знаюча господиня не посаде). І в один із них вліпити зверху недогорілу вуглину. Якщо після виймання хліба із печі вона виявлялася перегорілою або ставала попелом, господарі дому вважали, що матимуть у всьому удачу, щастя. В іншому разі неперегоріла вуглина є ознакою того, що в цю хату хоч і не входь жити: «добра не буде» (слобода Арапівка)⁵⁶². У хуторі Єгорівка перед запалюванням вогню у новій печі господиня брала хлібну лопату, робила над устям знак хреста і говорила: «Господи, поможи в добрий час у новій печі топити!». Повторювала тричі і ставила в піч новий, ще не бувший у вжитку, пустий горщик на вогонь. Якщо горщик від вогню не лопне, то піч добре зроблена, а якщо горщик трісне – то піч перекладали заново⁵⁶³.

«Треба, щоб гола піч ніколи не була, класти в піч в неї дровину і ставити у посудині воду. Як прийдеться переходити через пекло, так переходитимеш по цій дровині, а як посковзнешся, то щоб були нігти на пальцях, – ними утриматись» (слобода Кругляковка). В Куп'янську (Харківщина) вірили, що на тому світі доведеться не переходити, а переповзати на животі через пекло по розпеченному, на подобу «пічного

⁵⁶¹ Там само.

⁵⁶² И[ванов] П. Народные обычай, поверья, приметы, пословицы и загадки, относящиеся к малорусской хате : (материалы для характеристики миросозерцания крестьянского населения Купянского уезда) // Харьковский Сборник : лит.-науч. приложение к «Харьковскому календарю» на 1889 год. Харьков : Типография Губернского Правления, 1889. Вып. 3. С. 49-50.

⁵⁶³ Там само. С. 49.

черіння» мосту, тим жінкам, що клали поліно в піч, легше буде повзти по них, бо лізтимуть по цих полінах, а тому легше буде перебратися через пекло, ніж тим, що повзтимуть голим пузом по розпеченному мосту⁵⁶⁴.

Щойно помітивши, що сонячні промені потрапляють через «передпічне» вікно в піч, негайно закривали це вікно віконницею чи завішували його, бо, вважали, інакше дрова в печі не розгоряться, а ті, що горіли – згаснуть. Посадивши в піч паски, тією ж лопатою, що садили паски, тикають хрест навхрест у кутки хати, приказуючи: «геть таргани і стоноги з нашої хати». Перед тим, як посадити паски в піч, вигрібали в припічок вогонь, і попіл від нього зберігали до того часу, коли садити капусту. Ним посипали капустяні грядки аби убезпечити капусту від попільниці (капустяної тлі)⁵⁶⁵.

Посадивши в піч паски, насипали на верхній черінь (на піч) насіння льону і залишали доки паски не загнічувалися. Це насіння використовували для посіву, упевнені, що на усьому льоні, як вирoste не заведеться привитниця. Якщо молоко, що стояло в печі збігало, скоренько годилося витягти горщик, на те місце, де стояв горщик, кидали трохи солі. Це робили для того, щоб у корів не тріскалися дійки. Інші ж, передбачливі господині, перш ніж поставити у піч горщик з молоком, завжди кидали з тією ж метою дрібку солі на вогонь⁵⁶⁶.

Вперше отелену корову господиня загодовувала просом із лопати, якою садила в піч хліб. Занесене в хату теля терли писком об піч, комин і припічок, приказуючи: «буль здорове і гладке як піч!». «Як хочеш знати яка відьма

⁵⁶⁴ Там само. С. 50.

⁵⁶⁵ И[ванов] П. Народные обычай, поверья, приметы, пословицы и загадки, относящиеся к малорусской хате : (материалы для характеристики мироизъерцания крестьянского населения Купянского уезда) // Харьковский Сборник : лит.-науч. приложение к «Харьковскому календарю» на 1889 год. Харьков : Тип. Губернского Правления, 1889. Вып. 3. С. 50.

⁵⁶⁶ Там само. С. 51.

корову спортила, так треба молоко на сковороді смажити. Тоді відьма непремінно в хату увійде» (слобода Преображенська)⁵⁶⁷.

Дівчина, направивши свій перший клубочок ниток, кидала його в піч на вогонь і тричі боса оббігала навколо печі, а потім дивилася в піч на згорівший клубочок. Зробивши так, вона вважала, що буде «красною» пряхою. Існував звичай, коли з дому сходила собака чи скотина і довго не знаходилася, хтось із членів сім'ї не приходив до часу додому, їх кликали «під перший дим», щойно розпалювали вогонь в печі, в бовдур чи комин. Відсутній почує «по диму» клич і повернеться⁵⁶⁸.

З Молодої, яка приїхала в дім Молодого, хустку з голови знімала кухарка і зразу ж клала її на піч⁵⁶⁹. Ніна Заглада згадала звичай класти відтяту кабанячу голову на край печі «щоб свині велися»⁵⁷⁰.

Вважалося, що коли в печі виллється з горщика яке-небудь вариво, хтось із родини убавиться, помре чи піде⁵⁷¹. Не годиться після вечері горшків і ложок мити, а то далі нічого буде їсти. З новим горщиком не годиться ходити до сусідів, щоб не накликати на них тарганів⁵⁷². Якщо паски та інші приготування до паски невдатні, примічають, що це не на добро господареві. Якщо паски з головами, треба примітити куди вони головами?. Якщо в піч – прибиток, якщо до устя – на убиток. Коли виходить з горщика каша примічають те ж саме. Коли топиться піч і з неї вискають вуглини, значить

⁵⁶⁷ Там само.

⁵⁶⁸ Там само.

⁵⁶⁹ И[ванов] П. Народные обычаи, поверья, приметы, пословицы и загадки, относящиеся к малорусской хате : (материалы для характеристики миросозерцания крестьянского населения Купянского уезда) // Харьковский Сборник : лит.-науч. приложение к «Харьковскому календарю» на 1889 год. Харьков : Тип. Губернского Правления, 1889. Вып. 3. С. 52.

⁵⁷⁰ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 10.

⁵⁷¹ И[ванов] П. Народные обычаи, поверья, приметы, пословицы и загадки, относящиеся к малорусской хате : (материалы для характеристики миросозерцания крестьянского населения Купянского уезда) // Харьковский Сборник : лит.-науч. приложение к «Харьковскому календарю» на 1889 год. Харьков : Тип. Губернского Правления, 1889. Вып. 3. С. 52.

⁵⁷² Там само. С. 57.

будуть гості. В той час, коли топиться піч, якщо дрова упадуть на перед, теж признак гостей. Нечиста сила теж могла поселитися в печі біля неї і кидати дровами, посудом, її напускати могли пічники та теслярі. Від цього спасалися тим, що іноді навіть приходилося розбирати піч⁵⁷³.

Піч користувалася особливою пошаною, як місце вогню, улюблене місце «домовика». Вважалося, що піч освячує і очищає людину. Її мусила колупати засватана дівчина, бо це була її головна охорона. Після похорону за неї потрібно було братися руками для очищення від нечистотої. Вона була осердям життя в сільській хаті. На ней клали новонародженого. На печі доживали останні роки старі. Замітати піч потрібно лише чистим помелом, щоб не образити вогню. В багатьох місцях у печі завжди тримали воду, щоб піч не була «гола». На вуглинах з печі ворожили. Пічний попіл давали пити з водою від хвороб. На весілях до печі зверталися з проханням, щоб коровай добре спікся і Молоді щасливими були⁵⁷⁴.

Порання коло печі – «натопити» її, наготовувати страви – становило обов’язок жінок-господинь дослідженого періоду. Вони заготовляли, варили і подавали до столу харчі. Зазвичай, готувала страви мати або свекруха, а старша дочка чи невістка їй допомагала. Господиня загадувала дорослим дівчатам, що жили з нею робити, привчаючи до печі, різні куховарські операції. Але все ж, на її плечах лежав основний тягар цієї важкої та клопітної роботи. Особливо в умовах багатодітності й економічних нестатків, в яких перебувала більшість мешканців Наддніпрянщини впродовж майже усього дослідженого періоду. Чоловіки ж не вважали це за роботу – «одколи ковбаниться, вже давно пора витопить»⁵⁷⁵. Для

⁵⁷³ Авдеева К. А. Записки о старом и новом русском быте. СПб. : Тип. Штаба воен.-учеб. заведений, 1842. С. 140-142, 149.

⁵⁷⁴ Сумцов Н. Ф. Этнографический очерк Харьковской губернии. Харьков : Союз, 1918. С. 9-10.

⁵⁷⁵ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 100, 139-140.

випікання хліба в печі її потрібно було добре прогріти. Варвара Щелоковська (В.Щ.) підрахувала, що цей період зокрема у Куп'янщині (Слобожанщина) тривав півтори-дві години⁵⁷⁶. Польові матеріали автора з Полтавщини підтверджують ці дані. Для приготування страви – топити піч можна було менше.

В умовах хліборобського суспільства страви варили двічі на день (уранці й увечері). Спершу варили борщ, потім – снідання. Ранком господиня варила відразу й полуденок, засувала готову страву в піч, закривала заслінкою, щоб була гаряча. Увечері топила, щоб варити вечерю. Якщо на вечерю були харчі, вдруге печі не топила. Влітку увечері піч не топили. Іноді варила в грубі до часу, коли худоба повернеться з паші.

Зимою вставала вдосвіта, спочатку готувала продукти, накладала дрів. А коли світало, затоплювала. Влітку топила піч після того, як закінчувала ранковий догляд за худобою: здоїла корову, випровадила її з пастушком на пашу. Якщо господиня прокидалися рано, піч встигала витопити до десяти годин⁵⁷⁷.

Зафіксовані певні правила розтоплювання, розігрівання печі, а також «примудрості» користування пічним температурним режимом. Піч намагалися топити так, аби раціонально використовувати матеріал, призначений для спалювання, підтримувати необхідну температуру, а також використовувати натоплену піч. Залежно від пори року могли топити різними матеріалами: дровами, хмизом, соломою, кукурудзяними стеблами, сухими бур'янами але існувала заборона на вкидання сміття в хатню варисту піч.

⁵⁷⁶ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 274.

⁵⁷⁷ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріяли до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 100, 139-140.

Зокрема в Лохвиччині (Полтавщина), аби розпалити піч, дрова клали «колодязем», всередину якого покласти підпалений солом'яний віхтик. Витопити піч, приготувати страви, спекти в ній хліб – важка жіноча праця. Досвідчені господині, впродовж тривалих років витоплювання печі вже відчували ступінь натопленості печі «воно чути, як напалена» (Шишацький р-н, Полтавщина)⁵⁷⁸.

Готували страви найчастіше в самій варистій печі, коли посуд ставили до жару або вогню на черіні. Іноді посуд зі стравами ставили до вогню на припічку⁵⁷⁹. Серед способів приготування в українців Наддніпрянщини переважали варіння і тушкування. Значно рідше, зокрема на свята, використовувався найдавніший і найпримітивніший спосіб приготування їжі – смаження⁵⁸⁰. Піддаючи продукти високій температурі, що розриває клітини й розм'якшує тканини, людина тим самим полегшувала жування та перетравлення їжі і тим самим зберігає енергію, що її треба було б затрачувати на перетравлення сирого м'яса чи сирих овочів⁵⁸¹.

У досконалій за конструкцією варистій печі господині могли ефективно використовувати теплову енергію (піч гріється за рахунок розігрітого череня, стінок, гарячого повітря і теплового випромінювання). А посуд був пристосований до розмірів і конструкції цієї теплотехнічної споруди та пічного господарського начиння – рогачів та кочерг. Це дозволяло зручно поратися коло печі і готувати той широкий асортимент

⁵⁷⁸ Спогади Н. М. Третяк, 1932 р.н, від 16.10.2003 р., с. Яреськи, Шишацький р-н, Полтавщина.

⁵⁷⁹ Русов М. Поселения и постройки крестьян Полтавской губернии // Труды Харьковского предварительного комитета по устройству XII Археологического съезда. Харьков : Типо-литогр. «Печатное дело», 1902. С. 106-107.

⁵⁸⁰ Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія : (іст.-етногр. дослідж.). Київ : Наук. думка, 1977. С. 17.

⁵⁸¹ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 98.

страв досить складної рецептури, яким славиться українська народна кулінарія.

Одночасно в піч ставили по кілька горщиків зі стравою. Було заведено варити у печі, приставивши посуд до вогню, відсуваючи його чи присуваючи, обгортаючи за потреби жаром. Будь-яку страву спочатку годилося поставити під комин, перехрестити, а тоді заставляти у піч⁵⁸². Цікаві відомості вдалося зафіксувати на Полтавщині (с. Зезекали, Зіньківського р-ну). Інформаторка повідала про те, що в зв'язку із скрутою із паливним матеріалом («бо топить було нічим») варили страву (кашу, борщ, гарбуз) одночасно в двох горщиках – горщик на горщику. Той, що зверху, закипав швидше⁵⁸³.

Кількість і асортимент глиняного посуду, яким користувалися в одній українській родині другої половини XIX – XX ст., залежали від її достатку. Наприклад, у родині середнього достатку Куп'янського повіту Харківської губернії (не належав до найбільш розвинених гончарних районів України) використовувалося близько десяти найменувань глиняного побутового посуду, приблизно п'ятдесят одиниць⁵⁸⁴. У бідніших сім'ях, очевидно, посуду було менше.

Важливо зауважити, що всі опитані нами інформатори старшого покоління стверджували, що вони знали про призначення кожного горщика та глечика. І намагалися використовувати їх відповідно. Пісні страви варили в одних горщиках, скромні – в інших. Щодня, зазвичай, використовувалися два горщики – на рідку та густу страву. Менший – для каші, бо її обсяг був

⁵⁸² Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 139.

⁵⁸³ Спаська Є. Подорожі по Чернігівщині; уривки з щоденників, pp. 1921–1926, головним чином про гончарство Чернігівське // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник : наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішне, 1995. Кн. 2 : За рік 1994.

⁵⁸⁴ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 271-272.

меншим, більший – для борщу⁵⁸⁵. Цікаво, що на Чернігівщині в свято у більшому варили молочну кашу, а борщ у меншому. «Щоб краще святного дня попоїсти»⁵⁸⁶.

Два, в яких готували їжу попереднього дня, випарювали. Але, звичайно, меню середньо заможного селянина на Наддніпрянщині було значно різноманітнішим. Наприклад, Варварою Щелоковською описано «приблизний склад» страв для будня і свята мешканців Куп'янського повіту кінця XIX століття. Як виявилося, на снідання зазвичай подавалася одна страва. Наприклад, в скоромний день галушки з салом, у пісний – холодне з рибою. На обід дві страви – борщ і каша. На полудник варених страв не зазначено. А на вечерю – одна страва. Пісна – затірка, скоромна – юшка з картоплею і салом. Схоже меню було і на празник. Але сніданку цього дня не готували. А на вечерю доїдали борщ, що лишився з обіду і варили локшину⁵⁸⁷. Таким чином, знаючи асортимент посуду, необхідного для приготування і подачі на стіл згаданих страв, можна порахувати, скільки посудин зазвичай використовувала господиня щодня. Для приготування описаних страв достатньо було 3-5 горщиків, невеликої макітри і макортета, ринки. Інші кухонні посудини були запасними. Для подачі їжі до столу вистачило б 2 мисок. Раз на кілька днів необхідно було пекти хліб. Для приготування тіста для нього – могли використовувати глиняну макіtru.

⁵⁸⁵ Спогади Ганни Михайлівни Цюрюпи, 1929 р.н. від 22.11.2006 р., смт. Опішня, Зіньківський р-ну, Полтавщина.

⁵⁸⁶ Загада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 133.

⁵⁸⁷ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 308.

Велика кількість глечиків потрібна була родині, що мала корову чи кілька корів. Менш заможні сім'ї обходилися в побуті кількома глечиками⁵⁸⁸.

Почнемо з головного господарстві типу кухонного посуду – горщиків. Серед їхніх головних властивостей як посудини для готовування страв в печі, господині, порівнюючи з металевими виробами виділяли здатність тривалий час зберігати страву гарячою та робити її смачною. «*Горщик тим пригодніший, що у ньому цілий день страва гаряча. Борщ у горишку стоїть до вечора, а в чавунці портиться...*»⁵⁸⁹. Борщ і каша могли стояти до вечора в печі. У такому разі вони довго лишалися теплими. Або їхні залишки могли винести на холод. Зокрема, холодним їли пісний борщ. Його виносили на «водник» у сінях – поличку, прибиту у кутку над діжкою з водою⁵⁹⁰.

Важливо відзначити, що призначення кожної посудини залежало від її розмірів і потреб господині. Вище показано, що конструкція глиняних горщиків Наддніпрянщини була подібною, хоча фіксуються регіональні відмінності форм, пропорцій, розмірів і декору, пов'язаних з різними темпами трансформацій народної гончарської культури, переважаючими культурними впливами та контактами населення. Подібні форми горщиків на території України почали виготовляти з другої половини XVI ст., побутували вони в білорусів, румунів і поляків. Але розмаїтість способів використання горщиків, специфіка технології приготування та необхідних об'ємів страв призводила до того, що навіть одна середньозаможна господиня

⁵⁸⁸ Щербань О. Глиняний посуд у традиційній культурі харчування українців через призму дослідження Варвари Щелоковської // Народна творчість та етнологія. 2014. № 5. С. 29–36.

⁵⁸⁹ Кривчанська М. Ф. Назви посуду гончарного промислу Полтавщини // Полтавсько-київський діалект – основа української національної мови. Київ : Вид-во АН УРСР, 1954. С. 115.

⁵⁹⁰ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 140.

користувалася горщиками різних розмірів і пропорцій⁵⁹¹. Приміром, в Опішні, що на Полтавщині, горщики були ширшими і вужчими, вищими і нижчими, що підкреслює народна термінологія («пукатим» називали горщик з випуклими боками, «плоскуном» – нижчий, ніж, приміром, «стовбун»). Така варіативність є наслідком того, що впродовж століть форма українських горщиків змінювалася, еволюціонуючи разом з гончарною технологією, пристосовувалась до теплотехнічних споруд, у яких готувалися страви. Як було показано вище, конфігурація посудин XIX–XX ст. дозволяла найбільш раціонально використовувати нагрівальну енергію печі.

Головним з факторів серед тих, якими керувалися господині, вибираючи горщики для певних кухонних потреб, була їх величина. До речі, посуд для печі не міг бути вищим за її устя. Для приготування рідкої страви (борщу, капусти, юшки, в XX столітті – супу) на одну сім'ю використовувалися горщики середньої величини (3-8 літрів) – борщівники (сімейні горщик), обєдніки⁵⁹². Окрім головних страв, у таких посудинах варили хміль під час приготування дріжджів, квасок, галушки, локшину, «холодці», «фляки» (рубці), «підлеву», «молозево», раковий қуліш, рибний холодець, путрю, квашу, кисіль, «озвар»⁵⁹³ та багато інших. В них же готували деякі святкові напої (варену, запіканку)⁵⁹⁴.

⁵⁹¹ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 271-272.

⁵⁹² Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 125.

⁵⁹³ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 277, 281-286, 288, 291, 292, 294-296.

⁵⁹⁴ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 210 ; Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня: Укр. Народознавство, 1993. С.125.

Для кожної з вищезазначених страв побутували власні рецепти, відмінність яких полягала в складі компонентів та черговості їх покладання в посуд.

Головною першою стравою українських селян Наддніпрянщини був борщ. Під час авторської експедиції щодо вивчення традицій приготування цієї страви на Полтавщині було з'ясовано, що навіть у незначному за розмірами ареалі використовували кілька комплектів необхідних для приготування цієї страви продуктів⁵⁹⁵. Але при цьому дотримувалися спільніх уявлень про необхідний для цього посуд та черговість операцій. У ХХ столітті на цих теренах борщ переважно варили у полив'яних горщиках. Вважалося, що у череп'яних він «не довго стойть»⁵⁹⁶. Але в багатьох гончарних осередках Правобережжя (наприклад, Канів, Дибінці, Бубнівка) і для борщу і для каші гончарі виготовляли здебільшого неполив'яні посудини.

Борщ могли готувати з додаванням бурякового квасу. Для цього його наливали в горщик, розбавляли холодною водою, ставили в піч. Коли закипіло, в цю юшку для пісного борщу клали дрібно «довген'ко» кришений буряк з квасу та «тоненько» картоплю (у рівній кількості), капусту, моркву. Інгредієнти насипали так, щоб горщик був на два пальці незаповненим і не накривали. Оскільки під час нагрівання смак розширювався. Довівши борщ до кипіння його солили і заправляли – залежно від достатку і пори року – цибулею та морквою, засмаженою на олії чи салі, або цибулею чи часником. Накривали покришкою. Скоромний борщ заправляли затовченим старим салом у салотовці (ковганці). І насамкінець ставили востаннє закипіти. Якщо вогонь був сильним – горщик накривали покришкою, якщо слабким – могли

⁵⁹⁵ Щербань О. Етностратегія розвитку сільського зеленого туризму у Полтавщині (на прикладі етнофестивалів «Борщик у глиняному горщику») // Розвиток українського етнотуризму: проблеми та перспективи : зб. матеріалів IV Всеукр. наук.-практ. конф. молодих вчених (Львів, 25 лют. 2016 р.). Львів, 2016. С. 285-291; Щербань О. Як то було: польові етнографічні матеріали, зібрані під час етнографічної експедиції в селах Зіньківського району Полтавської області // Українська Родина. 2016. № 1. С. 21-23.

⁵⁹⁶ Спогади Н. М. Третяк, 1932 р.н., від 16.10.2003 р., с. Яреськи, Шишацький р-н, Полтавщина.

не накривати⁵⁹⁷. Могли варити борщ і без квасу, але використовувати квашені буряки. Ганна Нестеренко розповіла: «Як борщ варити, налити холодної води в горщик, широко порізати на скромний борщ квашені буряки. Тоді буряк укіпить під покришкою. Тоді картоплі, капусти (пізніше картоплі, бо розварюється), а тоді зажарку вкинув і хай закипить»⁵⁹⁸. Щоб затовкти страву, господиня спершу ставила горщики на «привалок» чи ослін⁵⁹⁹.

Готуючи борщ з м'ясом, у горщику спочатку варили підсолене м'ясо, заливали сирівцем чи буряковим квасом і ставили в піч. Коли борщ закіпав кілька разів, додавали розтерте пшоно, знову ставили в піч. Потім знову виймали горщик з борщем для запускання його товченим салом і остаточно ставили, залишивши умлівати до обіду. Це називалося «заставлять»⁶⁰⁰.

Спостерігаючи за процесом приготування борщу в горщику в печі під час проведення фестивалів-квестів «Борщик у глиняному горщику» у 2014-2017 роках (до речі, спеціально для цього організованих), я помітила, що води в борщ ніколи не доливали. Але зафіксувати спогад, що при певних обставинах жінки були вимушенні це робити: «Одна молодиця варила борщ, і

⁵⁹⁷ Спогади Катерини Антонівни Овсій (дів. Тимошенко), 05.12.1932 р.н., с. Деревки), від 12.05.2014 р., с. Миколаївка, Зіньківський р-н, Полтавщина ; Артюх Л. Народне харчування, їжа, кухонне начиння // Українці : іст.-етногр. моногр. Опішня, 1999. Кн. 2. С. 17 ; Спогади Нестеренко Ганни, 1930 р. н., від 18.02.2003 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань. Спогади Ганни Михайлівни Цюрюпи, 1929 р.н. від 22.11.2006 р., смт. Опішня, Зіньківський р-ну, Полтавщина.

⁵⁹⁸ Спогади Нестеренко Ганни, 1930 р. н., від 18.02.2003 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

⁵⁹⁹ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріяли до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 140.

⁶⁰⁰ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 281, 290.

все горшок неповний получався, а чоловік ревнував, що не повний, так вона раз долила водою борщ, та другий, та так і варила повний горшок борщу»⁶⁰¹.

Були певні причини для вибору полив'яних горщиків. На Чернігівщині їх використовували для приготування борщу, галушок, каші, кисілю, бо примічали, що як варити в неполив'яному – страва смердітиме глиною⁶⁰². У полив'яному горщику під покришкою варили квасолю для начинки в пиріжки. «Бо як неполив'яний – то й горщик розвариться, а вона ще тверда»⁶⁰³.

За глиняним посудом у процесі приготування страв у хатній варистій печі господині спостерігаючи, намагаючись передбачити найближче майбутнє своєї родини. Вважалося, що коли в печі виллеться з горщика якенебудь вариво, хтось із родини помре чи піде в дорогу⁶⁰⁴. Перевернути горщик із стравою у печі вважалося поганим знаком – родину очікувало нещастя, підмічали, що цього дня в родині буде сварка⁶⁰⁵. Ніна Заглада зазначила, що за тим, щоб борщ не збігав і не викіпав, господині ретельно спостерігали, бо вважали, що в такому разі псувається черінь – цегла набирається вологи⁶⁰⁶. Якщо в горщик зі стравою потрапляла вуглина –

⁶⁰¹ Спогади Ганни Степанівни Донець, 1931 р.н., від 28.09.2006 р., Лютенські Будища, Зіньківський р-н, Полтавщина.

⁶⁰² Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 133.

⁶⁰³ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 145.

⁶⁰⁴ И[ванов] П. Народные обычай, поверья, приметы, пословицы и загадки, относящиеся к малорусской хате : (материалы для характеристики миросозерцания крестьянского населения Купянского уезда) // Харьковский Сборник : лит.-науч. приложение к «Харьковскому календарю» на 1889 год. Харьков : Тип. Губернского Правления, 1889. Вып. 3. С. 52.

⁶⁰⁵ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 281.

⁶⁰⁶ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 139.

чекали «гостя ближнього», якщо «огнина» – вважали, що гість буде «скверний и кляузный»⁶⁰⁷.

Насамкінець, як борщ чи каша зварилася, вигортали жар із печі та засовали накритий посуд, «щоб страва упрівала». «Позатовкували все, понакривали, понаставляли в піч, закрили її заслінкою – і кажуть: уже витопили піч. Вважали, що якщо в печі не було достатньо тепла – борщ міг скиснути. Кашу лишали в печі з борщем. Молочну – відставляли»⁶⁰⁸.

Для кваші використовували окремий великий горщик, в якому не варили нічого солоного. Іншими були й мірки. Всипали дві пригоршні гречаного борошна і одну житнього⁶⁰⁹. На Куп'янщині, очевидно, горщик використовувався більший, тому клалися три пригоршні житнього і дві – гречаного борошна⁶¹⁰. Наливали нагрітої (щоб руку можна втримати) води стільки, щоб не густе і не рідке, ставили в теплу піч, закривали заслонку – «щоб солодала». Горщик стояв до вечора. Увечері кип'ятили окріп, «щоб у ключ закипів», розводили ним солод ріденько у тім самім горщику (він як «солодав» в горщику, то на споді лежав). Ще додавали туди кухоль холодної води до повноти. Далі сипали зверху невелику кількість гречаного борошна, щоб дізнатися чи добра буде кваша. Як добра – борошно поховається. Ставили в піч, щоб заночувала в ній – укисала. Зранку пробували. Якщо

⁶⁰⁷ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 282.

⁶⁰⁸ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 139, 140.

⁶⁰⁹ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 148-149.

⁶¹⁰ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 295.

кисла – значить добра. Як ні – додавали квасу чи хліба – щоб укисла ще трохи. Як не встигне «укиснути» на ранок, господиня була змушена топити піч удень. «Так і казали: мабуть, квашу варять, чого вони серед дня варять». Чекали, щоб догоряло в печі, ставили так, щоб «довгенько» кипіла. Оскільки кваша пінилася, щоб вона не збігла потрібно було мішати і надбирати в мисочку. Як гарно закипала і вже не збігала ставили на годину у піч для «упрівання». Далі горщик витягали, щоб «зачахла», бо холодна була смачнішою. Як не з'їдали за раз усю – виносили в комору, де вона ночувала⁶¹¹.

У великих полив'яних усередині горщиках варили повидло чи варення. У них насипали до краю вінець сливи чи терносливи. Після того, як витоплювали піч, підкидали дрова, ставили два-три горщики разом на ніч. До ранку ягоди зсідалися. Тоді горщики витягували з печі і знову топили як зазвичай. Ставили в піч, досипавши до повного свіжими ягодами. Так продовжували «разів 3-4», «поки повне буде». Після цього горщики зваривом ставили «у холодне – у кладовку». Понакриване покришками воно зберігалося рік чи два, доки не поїться⁶¹².

Коли рецептура страв, вимагала попереднього варіння окремих компонентів (наприклад, «складного», з різних видів м'яса, холодцю), кожен варився в окремому горщику⁶¹³. Під час створення вареної та запіканки, у

⁶¹¹ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріяли до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 148-149.

⁶¹² Спогади Н. М. Третяк, 1932 р.н, від 16.10.2003 р., с. Яреськи, Шишацький р-н, Полтавщина ; Спогади Марії Карпівни Яковенко 09.08.1929 р.н., від 25.06.2004 р., Човно-Федорівка, Полтавщина.

⁶¹³ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 285.

якості покришки могли використовувати хліб, а місця його дотику до країв вінець замащували тістом⁶¹⁴.

Горщики об'ємом 1-3 л – «кашники», «кулешінники» використовувалися для приготування каší. Повсюдно в досліджуваному регіоні кашу варили однаково. Наведемо рецепт з с. Старосілля, Записаний Ніною Загладою. Пшено змивали водою, насипали в горщик, «щоб повернуть і побачить дно в одній стороні», наливали водою та солили. «Як води наллєш – ложку постав, як стойть – буде добра каша» Ставили горщик у піч до вогню. Як двічі-тричі закипало – помішували, витягали. Як загусало – ставили на короткий час на жар і накривали⁶¹⁵.

Найменші (до 1 л) – «махітка», «горща», «горщечок», «кашненя» – служили для приготування їжі малим дітям. У невеликий горщик складали також кишки, жовч і жир з риби, ставили в піч. Потрібка перетлівала, жир підіймався догори. Його збирали ложечкою, проціджували, кришили цибулю і знову розміщували в печі. «Перепряжений» таким чином риб'ячий жир міг довго зберігатися⁶¹⁶.

Менш інтенсивно під час приготування страв у печі використовувалися макітри, ринки, кухлики та глечики. Макітри, менші за 6 літрів, здебільшого полив'яні (адже вони менше вбирають жир, тому легше миються) використовувалися для тушкування та запікання м'яса, овочів (картоплі, капусти, буряків, гарбуза тощо) у печі. Як згадувала Ганна Хмелик,

⁶¹⁴ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 125.

⁶¹⁵ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріяли до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 147.

⁶¹⁶ Там само. С. 127-129.

«картоплю з салом тушили у макітерці. Можна і в горщечку, але в макітерці найкраще, тільки в полив'яній, бо неполив'яна вбирає жир»⁶¹⁷.

Розхилені боки та широкий отвір дозволяли інтенсивно випаровуватися волозі, проникати високій температурі всередину страви, таким чином підсмажуючи її, забезпечували зручний доступ до вмісту макітри (картоплі, м'яса, голубців) під час перемішування компонентів. Тому в цьому посуді, накривши його покришкою, куп'янські господині смажили печеньо з гусей, індички, поставивши її в піч, як витопиться, готували балаболі чи будзі, підсмажували шулики. Середню за розміром макітру використовували для запікання «лапшовника», голубців, «плескани», шуликів, висмажування смальцю з сала⁶¹⁸.

У Старосіллі для жаріння картоплі та м'яса використовувалися старі полив'яні макітри⁶¹⁹. Старосільську страву «товкун» (на снідання і вечерю) готували так: нарвати молодої цибулі, салати, вимити, накришити і товкти в макітрі. Додати вяленої риби (якщо немає, можна й так) і посолити. Якщо є свіжий огірок – покришити і його. Додати квасу, перемішати. Насипали в миску і їли з хлібом⁶²⁰.

У Старосіллі (Чернігівщина) в макітру складали спечені деруни, мазали пряженим салом і перетрушували, наче вареники. Як лишалося тісто після випікання хліба, його насипали ополоником у макітру чи миску, попередньо

⁶¹⁷ Спогади Хмелик Ганни, 1927 р. н., від 14.10.2003 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

⁶¹⁸ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 288, 293, 294, 296, 303.

⁶¹⁹ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 130.

⁶²⁰ Там само. С. 136.

помазану салом чи лоєм, і ставили в піч. Спечений продукт називали «грецька бабка». Її різали і їли з борщем чи супом, вважаючи її смачною, але такою, що швидко черствіє і важка для шлунку. В макітрі перетрушували пиріжки з квасолею, політі підливою з олії, товченого часнику з сіллю та теплої юшки з борщу⁶²¹.

В макортеті готували галушки, вареники, вчиняли тісто. Конструктивно це ще горщик, але функціонально – макортет. Форма макортету була більш пошириною у XVIII – XIX століттях по всій гончарській території Поворскля, ніж у XX⁶²².

В макітрі також готували лемішку, здебільшого на снідання. Для цього просіювали маленький ківшик гречаного борошна, насипали на сковорідку, ставили в челюстях коли горіло в печі і весь час перемішували, щоб борошно добре нагрілося. Всипали борошно в макітерку, добре посоливши. Оскільки «лемішка любить, щоб солона була». Заливали борошно киплячим окропом – запарювали⁶²³. До речі, Варвара Щелоковська зауважила, що готуючи лемішку посудину накривали покришкою⁶²⁴. Слідкували, щоб була не густою, добре вимішаною, без помітного борошна. Вважалося, що смачніша гаряча лемішка. Її їли з молоком, олією, салом. Холодну їли з холодним молоком⁶²⁵. В макіtru складали «круп’янки» (начинені гречаною чи

⁶²¹ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріяли до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 144-145.

⁶²² Ханко О. Полтавський гончарський осередок у контексті новітніх археологічних досліджень // Археологічний літопис Лівобережної України. 2000. № 1-2. С. 56-57.

⁶²³ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріяли до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 149.

⁶²⁴ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 288.

⁶²⁵ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріяли до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 149.

пшоняною крупою, варені і підсмажені великі свинячі кишкі) і залишали «доходити» у витопленій печі до обіду. У ній готували «печеньо» – м’ясо з картоплею, цибулею, перцем і лавровим листям, поставивши на годину на невеликий жар у піч⁶²⁶. Полив’яні новенькі невеликі за розмірами макітри в Старосіллі використовувалися для «мочання», а старі – для смаження картоплі та м’яса. Як не було вільного горщика, в них могли окропу поставлять. В неполив’яну макітру не можна сала кидати. В ній тільки перець, мак, сім’я мняття. Кажуть «макітерка обжорка» – не полив’яна, у ній добре все м’яти і пекті⁶²⁷.

Функцію доведення страв до готовності шляхом рівномірного підсмажування виконувала й дещо подібна за формою до макітри середнього розміру глиняна «ринка». Вони, як правило, мали одну ручку (трубчасту горизонтальну або дугоподібну вертикальну). Трубчаста називалася «рулькою»⁶²⁸ чи тулійкою. Ніна Заглада охарактеризувала призначення цього елемента – «щоб взяти у руки і нести до стола». Наприклад, у ринку кришили сало чи ковбасу і ставили у витоплену піч. Страва підсмажувалася. І коли «самі свої обідали», страву в ринці, несучи її за рульку, подавали до столу⁶²⁹. Євдокія Дмитрієва стверджувала, що ринки з такою ручкою зручні для перетрушування м’яса, що смажиться⁶³⁰. Наявність ручки-вуха – вважлива деталь цієї посудини. Наприклад, гончарі з с. Громи Черкаської області її вважали головною відмінною ознакою від макітри (записано від гончара Григорія Червонюка 11.06.2003 р.). Іноді ринки мали три ніжки «лабки» для підіймання дна над вогнем чи жаром⁶³¹, щоб страва нагрівалася знизу і

⁶²⁶ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 153.

⁶²⁷ Там само. С. 133.

⁶²⁸ Там само.

⁶²⁹ Там само.

⁶³⁰ Дмитрієва Є.М. Мистецтво Опішні. К. : Вид-во Академії архітектури Української РСР, 1952. С. 11.

⁶³¹ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 28-29, мал. 4:4; 5, с. 44–45, рис. 9: 3-7.

рівномірно просмажувалася. Обмазавши стінки маслом, салом чи олією, в ринках запікали, доводячи до готовності, сальники, картоплю, бабку⁶³², оладки, вергуни⁶³³, сластьони, печеню, «бабу», стоплювали смалець⁶³⁴.

Цілих поросят, гусей, риби запікали у ринках видовженої форми – «поросятниках», «гусятниках», «рибниках»⁶³⁵.

В окремих гончарних мікрорегіонах регіонах (зокрема, Куп'янському повіті), де не виготовлялися великі за розміром спеціалізовані ринки для запікання невеликого поросяти в печі використовувалися мископодібні покришки для вулика – покрівці⁶³⁶.

Оскільки її широкий отвір дозволяв заздалегідь підготовленим продуктам рівномірно підсмажуватися. У ній також смажили цибулю, сало, яєшню⁶³⁷. Ринки з тулійкою були зручні для перетрушування м'яса, що смажиться, ринки на ніжках – для смаження оладків, вергунів, картоплі, сластьонів, печені, «баби», зтоплювання смальцю⁶³⁸. В ринках на трьох

⁶³² Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 286, 288.

⁶³³ Дмитрієва Є. М. Мистецтво Опішні. Київ : Вид-во Академії архітектури Української РСР, 1952. С. 11.

⁶³⁴ Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 145.

⁶³⁵ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. С. 71 ; Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 152.

⁶³⁶ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 285.

⁶³⁷ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ: Мистецтво, 1974. С.69-70; Гонтар Т.О. Народне харчування українців Карпат. К.: Наукова думка, 1979. С.39.

⁶³⁸ Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 145.

високих ніжках смажили оладки, вергуни⁶³⁹, картоплю, готували сластьони, печенью, «бабу», стоплювали смалець⁶⁴⁰.

У глиняних кухликах з прямими стінками пекли в печі «стовпці», які після запікання мали циліндричну форму. Використання цього виду посуду як кухонного було обумовлено необхідною формою і розмірами готової страви. Важливо, що після запікання «стовпці» можна було легко вийняти з посудини. Подібну форму, але значно більші розміри мали «тази», «тазки»⁶⁴¹, «ставчики» – форми для випікання пасок. Ці вироби використовуються зазвичай нечасто: раз чи двічі на рік. Тому вони служили господиням тривалий час. Згідно спогадів мешканки Опішні (Полтавщина) Катерини Порскalo, вона вже понад 22 роки користується «тазиками» для пасок, якими до неї користувалася її тітка Василина, тобто посудини «смажаться» в печі понад 40 років⁶⁴².

Варвара Щелоковська єдина з дослідників, навела інформацію про те, що для приготування вареної та запіканки застосовувалася «кубишка» (очевидно, тиквоподібна за форму), отвір якої також замазували тістом⁶⁴³.

Для запікання страв (приміром, лапшовника⁶⁴⁴) а також висушування в печі дрібних фруктів використовували глибокі глиняні *миски*. У праці

⁶³⁹ Дмитрієва Є. М. Мистецтво Опішні. К.: вид-во Академії архітектури Української РСР, 1952. С. 11.

⁶⁴⁰ Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 145.

⁶⁴¹ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 134.

⁶⁴² Спогади Катерини Порскalo, 1951 р.н., від 17.03.2009 р., Опішня, Полтавщина ; Спогади Цюрюпи Ганни, 1929 р. н., від 22.11.2006 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

⁶⁴³ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 304.

⁶⁴⁴ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей

Варвари Щелоковської згадано, що напікши млинців, складали їх в миску, згортали вчетверо і перемазували маслом, ставили в піч підсмажитися перед обідом⁶⁴⁵. Дослідниця навела рецепт «солянки», приготований в мисці: накладали в миску шаткованої чи січеної капусти, додавали олії, присолювали і ставили в піч, тим часом чистили рибу-вівсянку чи в'юнів, парили, злегка підсмажували, викладали в капусту, змішували все і знову ставили в піч ще смажитися далі⁶⁴⁶. Яків Риженко зафіксував, що опішнянські неполив'яні миски головним чином призначалися не для їжі з них, а для розтирання різних речовин при готованні страви⁶⁴⁷.

Описуючи глиняні миски Поділля, зокрема Бубнівки, Євгенія Спаська зазначила, що форма простої миски з пружком «приступочкою» була дуже зручною до вжитку. Вона «вкладиста». Тобто, її, як горщик і баньку, можна брати рогачем, і засувати в піч, коли треба, щоб покладене в миску не прохололо⁶⁴⁸.

Глибокі миски також використовувалися для висушування в хатній варистій печі дрібних фруктів⁶⁴⁹. Такі посудини призначалися і для страв, які подавали до столу холодними⁶⁵⁰.

Полив'яні глечики теж повсюдно використовували як посуд для приготування в печі пряженого чи відтоплювання кислого молока, щоб

естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 288.

⁶⁴⁵ Там само. С. 288, 289, 292, 300.

⁶⁴⁶ Там само. С. 292.

⁶⁴⁷ Риженко Я. Ганчарне виробництво // Знання. 1926. № 18. С. 3-6.

⁶⁴⁸ Спаська Є. Орнамент бубнівського посуду // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 133.

⁶⁴⁹ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М.: Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 288, 292, 300.

⁶⁵⁰ Там само. С. 295.

зібрати сир⁶⁵¹. Молоко на ряжанку ставили в піч у глечику, щоб «стопить». У глечику в Старосіллі готували таку страву, як «мочане». Неварене молоко ставили на полицею, щоб скислось. Потім відтоплювали його – ставили глечик із кисляком в піч. Утворений сир віджимали у ганчірці під каменем. Потім складали його в макітерку, додавали топлене молоко і розминали м'ялом так довго, щоб не було грудочок сиру. Насипали в миску і їли з млинцями. Мочане подавали на стіл перед молочною кашею⁶⁵².

Використовуючи глечики з пареним молоком та невеликі горщики, господині робили «ряжанку». Для цього гощечки обмазували всередині сметаною, наливали теплим молоком і ставили на ніч у теплу піч. Господині примічали, що коли горщик буде неполив'яним, то в цьому випадку буде відділятися сироватка і ряжанка не вдасться⁶⁵³.

В окремих випадках, коли потрібно було зварити значні об'єми страв у глиняному посуді та використовували найбільші горщики («золільники», «золінники», «золійники» (від 10 до 40-50 літрів), їх варили на надвірному багатті. Оскільки такі горщики не могли просунутися у варисту піч через устя та челюсті. На весілля, похорони, панаходи, закладини хат, хрестини та громадські обіди в них готували капусту (капусняк), локшину, фруктовий кисіль). Горщики ставили навколо вогню по колу, повертаючи в міру необхідності за вухо. У піч такі великі горщики не могли пролізти через «челюсті». Тому страви в них варили надворі. Мешканка Бубнівки Ганя Ганчар згадувала: «бувало на велику оказію огонь лежит на землі, кругом стоят горшки, посеред двора варили; горщика за вухо, було, обертают, – то

⁶⁵¹ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріяли до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 83-196.

⁶⁵² Там само. С. 151.

⁶⁵³ Спогади Параски Більги (дів. Лисенська), 14.11.1909 р.н., від 17.01.2003 р., Опішня, Зіньківський р-н, Полтавщина.

тим, то цим боком до вогня; удвох або втрох такого горщика виносять, годній жінці його не можна й двигнути»⁶⁵⁴.

Ілюструє вищезгаданий свідчення поштова картка 1917 року з серії «Типы и виды Малороссии», (фототипія Шерера, Набольца і К° (Москва), видана в контрагентстві А.С.Суворіна). 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 порається 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.

Частину страв, напоїв або їх компонентів готували без використання вогню та печі. Головним призначенням полив'яних і неполив'яних макітер об'ємом понад 5 літрів є приготування опари, виброжування та вимішування тіста з пшеничного борошна для паляниць тіста⁶⁵⁵, пирогів, готування гречаників⁶⁵⁶. При виготовленні житнього хліба обходилися без макітри.

До середини ХХ століття, коли в кожній українській хаті була піч, на всі «свята-празники» та в неділю, господині обов'язково випікали хліб,

⁶⁵⁴ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 147.

⁶⁵⁵ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 277.

⁶⁵⁶ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 278.

пироги, перепічки. Залежно від кількості членів сім'ї потрібні були макітри різних розмірів. Найбільш вживаними для цього були макітри місткістю близько 10-15 літрів. З 1960-х років, коли добробут селянських родин покращився і хліб почали купувати здебільшого в крамницях, у макітрах переважно вчиняли тісто на пиріжки чи паски. І нині така їх функція збереглася. Наприклад, Лідія Штанько використовує десятилітрову макіtru, коли пече пироги на Великдень чи Різдво, а майже щонеділі, для замішування тіста на пиріжки для онуки користується макітрою меншого розміру⁶⁵⁷. Раніше ж, на свята чи інші «оказії», використовували значно більші макітри. Ганна Міняйло згадувала, що «одна макітра на п'ять відер завжди стояла на горищі, її використовували один раз на рік, щоб замішувати тісто на паску, або як хто умре – то на пироги вчиняти. Це в мене було багато посуди, батько гончарював, в людей, може, і менше було, воно дорого тоді було купити»⁶⁵⁸.

До середини ХХ століття макіtru, в якій місили тісто, ніколи не мили, щоб зосталися на стінках залишки тіста – «як закваска, як помити, то буде пусте»⁶⁵⁹. Нині ж, коли в потрібний момент можна купити дріжджів, одні господині після того, як «вироблять» тісто, їх ретельно миють⁶⁶⁰, інші – намагаються не мити, але обшкрябають.

⁶⁵⁷ Спогади Штанько Лідії, 1944 р. н., від 8 лютого 2009 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

⁶⁵⁸ Спогади Міняйло Ганни, 1929 р. н., від 16.02.2004 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

⁶⁵⁹ Спогади Коростиленко Христини, 1938 р. н., від 26.11.2008 р., Опішня, Полтавщина // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішні, Національний архів українського гончарства. Звіт старшого наукового співробітника Національного музею-заповідника українського гончарства в Опішні Олени Щербань про результати одноденної керамологічної експедиції по Опішні в рамках наукового проекту «Гончарство Опішного в іменах його майстрів», 26.11.2008 р.

⁶⁶⁰ Спогади Ліни Михайлівни Старушенко (дів. Мелащенко), 1938 р.н., від 20.02.2009 р., Опішня, Полтавщина.

Такі ж, як для замішування тіста, але обов'язково полив'яні зсередини макітри, використовували для квашення і соління буряків, капусти, огірків, помідорів, кавунів про запас тощо. чотири і навіть п'ятівідерні (наприклад, у Цвітній, що в Кіровоградщині)⁶⁶¹. Гончарі Глинська виготовляли великі, на 2-3 відра макітри.⁶⁶² В Боромлі, Охтирського повіту, Харківської губернії, за свідченням О.Твердохлєбова, виготовляли посуд невеликих розмірів. Причиною цього – властивості глини⁶⁶³. Те ж саме – Постав-Муки, Канів (Полтавщина, Черкащина). Прихвалив тих ново-водолазьких гончарів, які могли виготовити величезні, десятивідерні (і більші) полив'яні «макотри»,⁶⁶⁴.

Рідке тісто для приготування галушок господині могли готувати в мисці⁶⁶⁵ чи середній за розмірами макітрі. В останньому випадку тісто в ній «били ополоником»⁶⁶⁶.

Невеликі неполив'яні макітри використовували для розминання та розтирання продуктів. Опішнянка Раїса Колотило розповіла, що на час опитування, у неї була лише глинняна макітра. В ній жінка терла на капусняк

⁶⁶¹ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. С. 66-67.

⁶⁶² Лысенко С. И. Очерки домашних промыслов и ремесел Полтавской губернии. Вып. 2. Роменский уезд. Одесса : Изд. Полтав. губернии, 1900. С. 359.

⁶⁶³ Твердохлебов А. Гончарный промысел в Ахтырском уезде в 1881 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. правления : Тип. окруж. штаба, 1885. Вып. 3. С. 49.

⁶⁶⁴ Гончарные кустарные учебные заведения: (Отчет 1900–1901 гг. А. М. Соколова) // Отчеты и исследования по кустарной промышленности в России. СПб. : Тип. В. Киршбаума, 1903. С. 60.

⁶⁶⁵ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 150.

⁶⁶⁶ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М.: Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 283.

«розпарене пшено качалочкою і мак»⁶⁶⁷. В макітрах також розтирали макогоном сир на вареники, розминали дерев'яним товкачиком зварену картоплю, квасолю та горох. Меншою була макітра для розтирання макогоном маку⁶⁶⁸ на начинку в пироги, «розминання» вареної картоплі для «картошника», «картоплі з конопляним сім'ям чи з маком»⁶⁶⁹. Таку макітру доцільно було використовували для складання вареників⁶⁷⁰, пампушок⁶⁷¹ для середньої за кількістю членів родини.

Найменшу, «макортеть», використовували для замочування і розтирання пшона для приготування борщу⁶⁷². Очевидно її ж (хоча у тексті зазначено «макітра») використовували для «розминання» пригоршні пшона і сім'я конопель для «поливки»⁶⁷³.

Мак терли також у неполив'яній мисці – макорнику⁶⁷⁴. З метою розтирання інгредієнтів страв використовувалися також ринки та миски – «кандійки» (Опішня), «заминачки», «затирачки»⁶⁷⁵.

⁶⁶⁷ Спогади Колотило Раїси, 1937 р. н., від 14.03.2008 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

⁶⁶⁸ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М.: Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 279.

⁶⁶⁹ Там само. С. 293.

⁶⁷⁰ Там само. С. 287.

⁶⁷¹ Там само. С.296.

⁶⁷² Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М.: Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 281.

⁶⁷³ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М.: Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 293.

⁶⁷⁴ Спогади Г. І. Катруша, 1914 р.н., с.Устивиця, Шишацький р-н, Полтавщина, 16.10.2003.

Тісто на варениці вчиняли в макітерці, варили в горщику в киплячому окропі, виймали в миску, потім, як стечуть, в другу миску – щоб сухіші були⁶⁷⁶.

Тиквоподібні вироби використовували для настоювання наливок⁶⁷⁷.

У процесі користування глиняним посудом, господині помічали, що властивості полив'яних і неполив'яних виробів у контексті приготування окремих продуктів відрізнялися. Наприклад, у полив'яних глечиках топили і «квасили» молоко, у неполив'яних – тільки «квасили»⁶⁷⁸. Вважалося, що сметана буде жирнішою, якщо молоко відстоювати в неполив'яній посудині, бо вона вбере воду, а полив'яна не вбере⁶⁷⁹. Квасолю для начинки в пиріжки варили під покришкою, у полив'яному горщику, бо як неполив'яний – то й «горщик розвариться, а вона ще тверда»⁶⁸⁰.

Без використання вогню застосовували глиняні друшляки. Згідно спогадів опішнянки Марфи Кришталь (1930 р.н.) «у хазяйстві було два друшляки – один в обіход менший – для помідор одлити, для галушок –

⁶⁷⁵ Кривчанська М. Ф. Назви посуду гончарного промислу Полтавщини // Полтавсько-київський діалект – основа української національної мови. Київ : Вид-во АН УРСР, 1954. С. 121 ; Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 133.

⁶⁷⁶ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Материяли до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 150.

⁶⁷⁷ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. №1-2. С. 303.

⁶⁷⁸ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Материяли до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 133.

⁶⁷⁹ Спогади Хмелик Ганни, 1927 р. н., від 14.10.2003 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

⁶⁸⁰ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Материяли до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 145.

галушки витягали на друшлак – а тоді по тарілках. Другий друшлак – великий, для случаю, треба томату наварити, відцідити слив відро. Друшлак одціджувати сливи, помідори на томат, локшину на поминки. Його ставили на макітру, горщик. Маса должна бути, щоб протирати. Місце в йому було, отак ложкою дерев'яною по кругу, щоб не перелазило через вінця. Тому вінця крислаті»⁶⁸¹. Жителька села Паланка, Уманського району, що в Черкащині, Килина Павлівна Точільнікова (1917 р.н.) згадувала: «Ну в піст їли большинство з горохом, варили горох, на друшляк цідили та з горохом, а не піст то до молока, і та затірку їли, суп варили. Друшляк глиняний. [- Що ним цідити?] «Сливи, як варили, з яблук варення, вареники зварили та й теперечки, ложки ті є такі, і рунделики, а тоді в цей друшляк полив'яний великий перевернув з баняка алюмініового, а колись вони були глиняні, то на їх казали, що горшки»⁶⁸².

Вважаємо, що друшляки почали широко використовувати, а відтак і виготовляти, під впливом змін у культурі харчування українців. Спробуємо реконструювати ці зміни. Одразу ж відзначу, що це складна справа, оскільки розвиток українського гончарства проаналізовано слабко. В етнографічних і кулінарних працях XIX століття (зокрема, присвячених культурі харчування українців, написаних Миколою Маркевичем, Варварою Щелоковською, Володимиром Гнатюком, Володимиром Шухевичем) згадок про використання цих виробів не знайдено. Помітно, що їхні функції виконувало сито, решето, тканина⁶⁸³. Єдина згадка про використання в той час друшляка

⁶⁸¹ Спогади Кришталь Марфи Тихонівни, 1930 р. н., від 25.08.2013 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

⁶⁸² Звіт про наукову етнографічну експедицію на Черкащину (Уманський район) (8.06.03–18.06.03) молодших наукових співробітників Інституту керамології Анатолія та Олени Щербань // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішні, Національний архів українського гончарства. Ф. 1. Оп. 7. Од. 3б. 79. 56 арк.

⁶⁸³ Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. Киев : Тип. И. и А. Давиденко, 1860. С.152, 155, 164, 169, 170 ; Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела

(щоправда, невідомо з якого матеріалу виготовленого), трапилася в художньому творі – «Кайдашева сім'я» Івана Нечуя-Левицького (1878 р.), що містить багато описів побутових сцен населення правобережної частини Середнього Подніпров'я. Молода господиня (Мелашка) використовувала друшляк для відціджування зайвої води з варених у воді вареників із полуницями⁶⁸⁴.

Саме вареники з ягодами (вишнями) рекомендують відціджувати в друшляку в кулінарних книгах 1910-х років Зіновія Клиновецька «Страви й напитки на Україні»⁶⁸⁵ та М.Хмелевська «Экономная кухарка». У всіх інших рецептах книги Зіновії Клиновецької рекомендується користування «решетом». У книзі М. Хмелевської, в рецепті готовування сливового повидла, господиням запропоновано протерти печені сливи через «дуршлак» чи «решето»⁶⁸⁶. В цій кулінарній книзі вперше зафіксовано використання помідорів у рецептах приготування борщу. Автор рекомендує протирати відварені помідори через сито⁶⁸⁷.

Вказані праці показують, хоч і епізодично, шлях проникнення друшляків у культуру харчування українців. Спочатку їх використовували для проціджування страв з тіста – вареників, локшини. Пізніше – для відціджування рідини з варених овочів, грибів. І лише з 1910-х років прослідковується тенденція їх використання для протирання-перетирання. Можливо, це частково пов'язано зі зміною рецептури приготування борщу з

Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 294 ; Гнатюк В. Народня пожива і спосіб її приправи у східній Галичині // Матеріяли до українсько-руської етнології: виданнє етногр. комісії / Наук. т-во ім. Шевченка. Львів, 1899. Т. 1. С. 99, 102, 109 ; Шухевич В. Гуцульщина. Репр. вид. 1899. Верховина. Львів: Наукове товариство імені Шевченка, 1904. Ч. 4. С. 142.

⁶⁸⁴ Нечуй-Левицький І. С. Зібр. творів : у 10 т. Київ, 1968. Т. 2, 5, 10.

⁶⁸⁵ Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. Київ : Час, 1991. С. 54 ; Хмелевская М. Экономная кухарка / под ред. Е. Астаховой, Т. Крупы. Харьков : Библекс, 2006. С. 202.

⁶⁸⁶ Хмелевская М. Экономная кухарка / под. ред. Е. Астаховой, Т. Крупы. Харьков : Библекс, 2006. С. 355.

⁶⁸⁷ Там само. С. 20, 22.

появою помідорів і включенням до складу страви томатного пюре. Змінилася технологія приготування фруктових і ягідних повидла, варення. Нововведення прийшлося в нагоді на кухні – через друшляк легше ніж крізь сито щідити відварені овочі, гриби, бобові, відцідити зайву рідину зі щойно зварених вареників, тому глиняні друшляки не менше ніж пів-століття широко використовувалися повсюдно на території України.

На Полтавщині, як свідчить Катерина Матейко, у великих глибоких «яндолах» ставили на застигання і зберігали холодець⁶⁸⁸.

Упродовж досліджуваного періоду культура використання глиняного посуду для приготування страв у печі трансформувалася. Описані вище реалії стосуються здебільшого часу до кінця 1920-х років, котрий характеризується розквітом досліджуваних традицій. Господині застосовували універсальні та спеціалізовані посудини для виконання різноманітних кухарських операцій. Через їх використання у варистій хатній печі виробилися своєрідні смакові стереотипи та звички. З іншого боку, складні для селянства соціально-економічні умови цього періоду значно вплинули на трансформації культури харчування. З останньої третини ХХ століття традиційна вариста піч практично вийшла з повсякденного ужитку, а відтак – і приготування страв у глиняному посуді припинилося. Лише в окремих випадках представники старшого покоління донині користуються печами для приготування святкових та обрядових страв, використовуючи і намагаючись дотримуватися окремих традиційних рецептів і різновидів посуду. Окремі туристичні центри намагаються відроджувати, здебільшого за етнографічними записами, стародавні технології. Але зазвичай розмаїття глиняного посуду та прийомів користування ним, сучасні кулінари не використовують, оскільки не мають відповідних знань.

⁶⁸⁸ Матейко К. І. Народна кераміка західних областей Української РСР XIX–XX ст. Київ : Вид-во АН УРСР, 1959. С. 61.

Отже, на способи приготування страв і напоїв у XIX – першій половині XX століття значний вплив мали форма, розміри й обробка внутрішньої поверхні глиняного посуду, рецептура. Більша частина їжі та питва готувалася з використанням закритого вогню – у варистих печах в глиняних горщиках. Саме цей факт обумовив численність таких виробів у господарстві. Смажилися та тушкувалися страви в макітрах, ринках й, іноді, мисках. Глечики, як «пічний» посуд, використовувалися лише для відтоплювання сирого молока для приготування ряжанки, а також кислого молока – для приготування сиру, а кухлі – для запікання стовпців, «кубушки» для приготування вареної. Найбільші горщики застосовувалися під час готування їжі на відкритому вогнищі. Великі макітри, як посуд для приготування страв фігурували в якості посудин для вчинення тіста. Глечики – відстоювання молока та відбирання вершків. Миски – для доведення до кондиції страв, які мали подаватися охолодженими.

4.4. Побутування глиняного посуду в господарстві

Як показано в розділі 2, серед типологічних груп глиняного посуду, окрім кухонних за призначенням виокремлюються вироби для подачі страв і напоїв до столу, їх споживання зберігання та транспортування.

Упродовж досліджуваного періоду традиції їх використання в цих сферах змінювалися шляхом нівелювання внаслідок вище охарактеризованих змін в матеріальній і духовній культурі українського селянства. Глиняний посуд кустарного виробництва замінювався глиняним, металевим і скляним фабрично-заводським.

Для періоду другої половини XIX – початку ХХ століття в традиційній селянській культурі буденне споживання страв і напоїв майже повсюдно здійснювалося в сімейному колі за одним столом⁶⁸⁹. При цьому зазвичай використовувалися глиняні миски, тарілки та кухлі глиняний посуд кустарного виробництва. Стіл зазвичай не накривався скатертиною. Її використовували по суботнім дням, напередодні та в святкові дні, зокрема на Великдень та Різдво. Харчові продукти й страви господиня ставила на стіл в наступній послідовності: хліб, солянка з сіллю (або грудочка солі прямо на хлібині), ніж, ложки, які вона приносила в мисці й висипала прямо на стіл, при цьому намагаюсь торохтіти ними якомога тихіше (підмічали, що від цього «лукавий радіє»). Кожен член родини їв своєю ложкою⁶⁹⁰. Останньою на центр столу ставили одну глибоку миску (Варвара Щелоковська називала її «чашкою») з основною стравою (галушки, борщ, юшка, каша, затірка

⁶⁸⁹ Спогади Марії Ларіонівни Труш, 1935 р.н., від 23.10.2003 р., с. Сенча, Лохвицький р-н, Полтавщина.

⁶⁹⁰ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М.: Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 305.

тощо)⁶⁹¹. Також на стіл могли виставляти глиняні кухлі (кухлики) для напоїв (сирівцю, води, молочних продуктів). Наприклад, в Опішні (Полтавщина) вони мали висоту від 7 до 11 см⁶⁹².

Тобто головним столовим посудом у сервіуванні селянського столу кінця XIX – початку ХХ століття були миски та тарілки, які, як показано вище гончарі виготовляли різними за формою⁶⁹³ та розмірами. Але кількість їх навіть у більш-менш заможних селянських родинах була невеликою. Наприклад, в Куп'янському повіті наприкінці XIX століття використовувалися чотири глиняні миски (кілька запасних зберігалося на горищі) та чотири дерев'яні тарілки.

Глибші миски використовували для подачі до столу рідких страв, мілкіші – густих. Окрім того, у більших родинах використовували більші за розмірами миски, у менших – менші⁶⁹⁴. Звичайно, у заможних родинах асортимент повсякденних страв і, відповідно, посуду міг відрізнятися, наближаючись до селянського «празникового»⁶⁹⁵. Наприклад, коли в багатьох населених пунктах до початку ХХ століття могли використовувати

⁶⁹¹ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 305.

⁶⁹² Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава : Типолитогр. Л. Фришберга, 1894. С. 100 ; Василенко В.И. Опыт толкового словаря народной технической терминологии по Полтавской губернии. Отдел I-й, II-й и III-й. Кустарные промыслы, сельское хозяйство и землеведение, народные поговорки и изречения // Труды Харьковского предварительного комитета по устройству XII Археологического съезда. Изданы под ред. проф. Е. К. Редина. Харьков : Типо-литография «Печатное дело», 1902. Т. 2, ч. 1, 2. С. 45 ; Риженко Я. Форми ганчарних виробів Полтавщини // Науковий збірник Харківської науково-дослідної катедри історії української культури імені академіка Д. І. Багалія. 1930. Т. 9. Вип. 2. С. 25-26.

⁶⁹³ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 150-151.

⁶⁹⁴ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 134.

⁶⁹⁵ Щербань О. Глиняний посуд «на празник», або В чому готуємо різдвяні та велиcodні страви? // Берегиня. 2011. № 2. С. 86-91.

більш дешеві неполив'яні вироби, більш заможні користувалися дорожчими полив'яними.

Наприклад у Бубнівці для обідання використовували здебільшого миски-«вазки». Оскільки «карбик» на краю її вінець не дозволяв вивертати набрану ложкою їжу назовні. «Мала дитина з неї їсти буде, буде брати ложкою й не викине, а коли розвернена (миска) тоді зараз усе повикидає додолу». Зважаючи на цей факт, деято в селі усякі миски подібної форми називав «вазками»⁶⁹⁶. До речі, там же та в Жерденівці виготовляли «вази» (їхня форма запозичена від міських посудин для рідких страв), у які складали зварені вареники, ставили їх у тепле місце печі, щоб не прохололи, але до столу в цій посудині не подавали⁶⁹⁷. Лідія Шульгіна серед столового посуду складних форм згадала *вазки на вареники*⁶⁹⁸. Подібні вироби назвала щодо Старосілля і Ніна Заглада⁶⁹⁹.

До речі, кашу їли, насипавши в миску і заливши холодним чи теплим молоком. Як не було молока – мастили салом⁷⁰⁰.

В окремих гончарних осередках виготовляли і невеликі мископодібні глиняні сільнички⁷⁰¹. У Бубнівці їх називали «селерки» та «селерочки», створювали «з пружком» на денці, «на ніжці», «на ніжках», з вушками, з одним вушком, з маленькими покришечками. Розписували їх простим

⁶⁹⁶ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 150.

⁶⁹⁷ Фріде М. Форми й орнамент посуду з Поділля // Науковий збірник Ленінградського товариства дослідників української історії, письменства та мови. 1928. Вип. 1. С. 84.

⁶⁹⁸ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. .С152.

⁶⁹⁹ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 134.

⁷⁰⁰ Там само. С. 147.

⁷⁰¹ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. С. 76.

орнаментом, оскільки вони були дуже маленькими й складніший орнамент на них не поміщався⁷⁰².

Сервірувавши таким чином стіл, господиня кликала родину їсти. У будень за стіл сідали всі, окрім господині, яка в цей час поралася коло печі. Разом члени родини сиділи лише за святковою трапезою. Право набрати першу ложку страви з миски належало господарю. Розмови під час споживання їжі не заохочувалися. Подібним було й трапезування в польових умовах. Щоправда, тут обов'язково використовували скатертину, рушник, полотнину⁷⁰³.

Таке сервірування та специфічна поведінка членів родини за столом обумовлювалася тим фактом, що окрім прийому їжі при сімейних трапезах здійснювався виховний процес. Діти вчилися поважати батька, а той контролював темп і обсяги споживання страв. Разом з тим, споживання однакових харчів з одного посуду було об'єднуючим фактором.

Під час святкової трапези чи трапези на «оказію» (хрестини, весілля, поминальні обіди) селяни використовували більший асортимент страв, але кількість столового посуду зазвичай збільшувалася незначно. Так, якщо на Святвечір на покуті могли ставити аж чотири горщики (з кутею, узваром, горохом і капустою), але страв з них не споживали, їх накладали в миски, подаючи страви почергово. Наприклад, у Куп'янському повіті спочатку пироги, потім капусту, горох, кутю і, насамкінець, – узвар. На Різдво страв було ще більше, спочатку їли святвечорові пісні капусту й горох. Потім – скромні пироги, ковбасу, капусту зі свининою, локшину, закінчуючи кутею

⁷⁰² Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 152.

⁷⁰³ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 305-308 ; Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 151.

й узваром. На хрестини подавали (у мисках) пироги, борщ із бараниною, локшину⁷⁰⁴. Саме в святкових випадках здебільшого використовувався особливий посуд. Зокрема, полив'яні мальовані миски, які коштували дорожче не полив'яних. У них подавали до столу «усякі страви, особливо вареники, пироги, ковбаси». Поставлені на столі, вони давали гарний кольоровий відтінок на білому тлі скатірки, якою буває накритий стіл⁷⁰⁵.

Але описів святкового застосування глиняного посуду досі обмаль і вони уривчасті. Наприклад, Лідія Шульгіна побіжно згадала, що один з мешканців Бубнівки мав «барильця на горілку» у вигляді Євангелія. «На столі лежит, він бере в руки, хреститься, поцілує євангелію, а тоді чопика витягнув, наливає з євангелії по чарці»⁷⁰⁶. Гончарі окремих осередків правобережної частини Середнього Подніпров'я спеціально для вареників із сиром або для тушкованого чи печеного м'яса робили великі *полумиски* з маленькою посудинкою посередині, в яку наливали сметану чи клали тертий хрін⁷⁰⁷. Описи використання інших різновидів празникового посуду подано в наступному розділі.

З останньої четверті XIX століття, часу інтенсивного розвитку фарфорово-фаянсової промисловості, окрім глиняного посуду кустарного виробництва для сервірування столу для селянської трапези використовували й фаянсовий посуд. Спочатку це було переважно чотири його різновиди. Кожна більш-менш заможна селянська родина користувалася кількома тарілками, чашками

⁷⁰⁴ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 309-321.

⁷⁰⁵ Щербаківський В. Орнаментація української хати. Кн. 3. Рим : Bohoslovia, 1980. Т. 3. С. 25, 29, 34.

⁷⁰⁶ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 153.

⁷⁰⁷ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. С. 72.

з блюдцями й чайником⁷⁰⁸. Тобто новий, іншокультурний для українського селянства різновид напою⁷⁰⁹ входив у культуру харчування разом з відповідним набором посуду. Фарфоро-фаянсові тарілки маркували трансформації в культурі споживання страв, пов'язані з проникненням тенденцій до її індивідуалізації, внаслідок впровадженням міщанських смаків у селянську культуру. Коли кожен учасник трапези мав споживати страву з окремої посудини, передбачалася можливість спілкування. Щоправда, фарфоро-фаянсові підприємства Російської імперії та Польщі намагалися пристосуватися і до селянських смаків, випускаючи наприкінці XIX – на початку ХХ століття окрім традиційних для фарфоро-фаянсової промисловості виробів, подібні до кустарних глибокі миски.

В 1920-ті – 1930-ті роки використання фаянсового посуду стало більш поширеним. Фарфоро-фаянсова промисловість, що інтенсивно розвивалася, постачала все більше й більше відносно дешевої продукції, яка широко популяризувалася. Продовжувався процес «уподібнення» селянського та міщанського побуту. Відтоді, фаянсовий і, рідше, фарфоровий посуд міцно увійшов у побут більшості українських селянських родин Наддніпрянщини. Окрім мисок і тарілок, заможніші селяни почали використовувати супники, вази. У наблизених до міст селах і невеликих містечках відбулися зміни в порядку здійснення трапез. Осердя сервірованого столу перемістилося з центру на його периферію. Це призвело до змін у порядку споживання їжі. У багатьох селянських родинах їли не з центральної миски, а кожен споживав певну порцію страви зі своєї тарілки. Відповідно змінився й порядок подачі

⁷⁰⁸ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М.: Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 271-272.

⁷⁰⁹ Труды этнографическо-статистической экспедиции въ Западно-Русской край снаряженной императорским русским географическим обществом. Юго-западный отдел материалы и исследования, собранные д. чл. П.П. Чубинским. СПб., 1872. Т. 7. С. 448.

до столу страв і порядок їх споживання. Гончарі намагалися пристосувати до нових потреб і свою продукцію. Наприклад, бубнівські майстри близько початку ХХ століття почали виготовляти тарілки.Хоча вони виходили великими. Тому їх часто вживали замість полумисків⁷¹⁰.

Упродовж другої половини ХХ століття в побуті чи не кожної селянської родини українців з'явилися фаянсові й фарфорові сервізи. Проте більшість власників так і не включили їх до використання в повсякденній трапезі, лишивши прикрасою інтер'єру та, іноді, використовуючи для споживання страв на свята. Разом з тим, упродовж другої половини ХХ – початку ХХІ століття полив'яні мальовані макітри, іноді з покришками, використовували для зберігання та подачі до столу вареників, гречаників, млинців, голубців тощо. Як бачимо, після введення до повсякденного побуту українського селянина елітного глиняного посуду – фарфорового і фаянсового – перенесення «елітної культури» споживання страв із нього не відбулося. З руйнацією української фарфоро-фаянсової промисловості наприкінці 1990-х – на початку 2000-х років попит українського селянина на неглибокі тарілки, чашки і блюдця, чайники задовольняють здебільшого вироби чужоземного виробництва.

Другий напрямок використання глиняного посуду в господарстві – це нагромадження припасів, способів консервувати та зберігати їх (сир, масло, збіжжя, борошно, крупи, сіль). Кожен господар намагався зберегти певні продукти та готові страви, яких в окремі періоди року було багато на тривалий час. У даному випадку важливими були такі функціональні параметри посудини як об'єм, форма верхньої частини, покриття (не покриття) поливою внутрішньої частини.

Для великих обсягів збіжжя на Чернігівщині використовувалися архаїчні, виплетені з соломи (солом'янник або плетінка) чи лози, вимощені

⁷¹⁰ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 151-152.

глиною місткості⁷¹¹. Повсюдно для зберігання запасів борошна, крупи, зерна і сушених фруктів використовувалися горщики, макітри та ринки⁷¹². Зокрема, найбільші горщики, які трималися «на оказію», в інший час використовували для тримання солонини, води⁷¹³, «їх уживають на сипанку» збіжжя⁷¹⁴. Макітри використовувалися також для тримання води і сирівцю, квашення і соління на зиму буряків, капусти і огірків⁷¹⁵. Макітра з чистою водою і кухоль зазвичай стояла на пеньку чи лаві біля мисника⁷¹⁶.

У ринках і макітерках також могли зберігати смалець, масло, мед, ковбаси. Олію тримали в тиквах (баньках). Варення, смалець, мед, крупи,

⁷¹¹ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 92.

⁷¹² Там само. С. 115.

⁷¹³ Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 132 ; Риженко Я. Форми ганчарних виробів Полтавщини / Науковий збірник Харківської науково-дослідної катедри історії української культури імені академіка Д. І. Багалія. 1930. Т. 9. Вип. 2. С. 29.

⁷¹⁴ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 147.

⁷¹⁵ Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава : Типо-литогр. Л. Фришберга, 1894. С. 99.

⁷¹⁶ Русов М. Поселения и постройки крестьян Полтавской губернии // Труды Харьковского предварительного комитета по устройству XII Археологического съезда. Харьков : Типо-литогр. «Печатное дело», 1902. С. 108.

масло – у банках (*слоїках*)⁷¹⁷. Варення – також у глечиках⁷¹⁸. Сметану та масло зберігали в горщиках⁷¹⁹.

На короткий час для зберігання молока використовувалися глечики.

У Бубнівці Лідія Шульгіна зафіксувала старовинний глиняний посуд «боденьки» з покришками для зберігання масла, сала: «боденька череп’яна – такі бодні робили з глини, поливали їх; полив’яні боденьки були; робили їх з вушками – на сало, на масло, як ото риночки робят»⁷²⁰.

Проціджували молоко у глиняні глечики – гладушки, гладушки, або в низькі кулеподібні ринки, в яких ще тримали сметану і масло. Зустрічаються глиняні маслобійки, а на Сх. Поділлі та Середньому Подніпров’ї для цього використовували звичайні глиняні макітри та дерев’яну збивачку – тлучко. У ринках, гладушках і макітрах підігрівали кисле молоко для приготування сиру або відтискали його у полотнинці⁷²¹.

⁷¹⁷ Пакульский Н. А. Краткие очерки кустарных промыслов Черниговской губернии. Киев : Тип. И. И. Горбунова, 1898. С. 81-103 ; Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 147; Василенко В. И. Опыт толкового словаря народной технической терминологии по Полтавской губернии. Отдел I-й, II-й и III-й. Кустарные промыслы, сельское хозяйство и землеведение, народные поговорки и изречения // Труды Харьковского предварительного комитета по устройству XII Археологического съезда. Изданы под ред. проф. Е. К. Редина. Харьков : Типо-литограф. «Печатное дело», 1902. Т. 2, ч. 1, 2. С. 45 ; Дмитрієва Е. М. Мистецтво Опішні. Київ : Вид-во Академії архітектури Української РСР, 1952. С. 45 ; Фріде М. Форми й орнамент посуду з Поділля // Науковий збірник Ленінградського товариства дослідників української історії, письменства та мови. 1928. Вип. 1. С. 81-82.

⁷¹⁸ Спогади Марії Ларіонівни Труш, 1935 р.н., від 23.10.2003 р., с. Сенча, Лохвицький р-н, Полтавщина.

⁷¹⁹ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 300 ; Фріде М. Форми й орнамент посуду з Поділля // Науковий збірник Ленінградського товариства дослідників української історії, письменства та мови. 1928. Вип. 1. С. 82.

⁷²⁰ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріяли до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 149.

⁷²¹ Українська минувшина : іл. етногр. довідник / А. П. Пономарьов, Л. Ф. Артиох, Т. В. Косміна та ін. Київ : Либідь, 1993. С. 73.

Для перенесення, подачі до столу води та хмільних напоїв (горілки) використовувалися такі рідкісні різновиди посудин, як «баклаги» («плесканки»)⁷²². У польових умовах воду також тримали у глиняному «барилі», «барильцеві» – полив'яній бочечці⁷²³. Вдома у ньому зберігали міцні напої (горілку, варенуху, вишняк тощо); отвір замазували хлібом або ж затикали кукурудзяним качаном (кияхом)⁷²⁴.

Для доїння кіз наддніпрянські гончарі робили *дійнички* – невеликі (на два-три літри) широкі ринкоподібні посудини з одним вушком та «пипочкою»⁷²⁵. Тикви для тримання олії були великого розміру. Наприклад, в Опішні «олію тримали в тиквах літрів на 10, і на 20, таке пузате, з шийкою, полив'яні»⁷²⁶.

Квас і узвар в Наддніпрянщині зберігали також у тиквачах. Які за формою нагадують тикву, але з ширшим отвором. У тиквачах також солили огірки, мочили яблука та маринували сливи. Тиквачі діляться на дві групи: до першої належать посудини з кулястим або яйцевидним корпусом, з

⁷²² Лупій С. П. Українське декоративно-прикладне мистецтво : лекції для студентів ІІ курсу спец. 0520, ІІІ курсу спец. 0518. Львів : Львів. держ. ін-т прикладного і декоративного мистецтва, 1993. С. 41 ; Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 153.

⁷²³ Василенко В. И. Опыт толкового словаря народной технической терминологии по Полтавской губернии. Отдел I-й, II-й и III-й. Кустарные промыслы, сельское хозяйство и землеведение, народные поговорки и изречения // Труды Харьковского предварительного комитета по устройству XII Археологического съезда. Изданы под ред. проф. Е. К. Редина. Харьков : Типо-литогр. «Печатное дело», 1902. Т. 2, ч. 1, 2. С. 45 ; Дмитрієва Є. М. Мистецтво Опішні. Київ : Вид-во Академії архітектури Української РСР, 1952. С. 45.

⁷²⁴ Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 124.

⁷²⁵ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. С. 71 ; Спогади Хмелик Ганни, 1927 р. н., від 14.10.2003 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань ; Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 131.

⁷²⁶ Спогади Хмелик Ганни, 1927 р. н., від 14.10.2003 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

гладенькими стінками і невисокою, заввишки в два пальці шийкою, з одним або двома рельєфними пружками, до другої – тиквачі з шийкою, яка закінчується розтрубом, як у полив'яних глечиків, або широко розхиляється вгорі, як лійка. У таких посудин гончарі часто робили на плічках характерні виступи⁷²⁷.

Гончарі Мерефи на Харківщині у 1870-ті роки виготовляли специфічний різновид тиквоподібного посуду для нелегального перевезення спиртних напоїв – «відкупну» кубишку, що мала всередині дві порожнини. Боковий отвір (під вухом кубишки) затикався пробкою і замазувався глиною. Із головного отвору, під час огляду на заставі кубишки, лилася чиста вода⁷²⁸.

Для запобігання забрудненню та пошкодженню шкідниками дані посудини як правило щільно закривалися різноманітним чином. Притому, в холодну пору року його накривали «кожухами, щоб не померзло»⁷²⁹. Варто відзначити, що необхідність накривання глиняного посуду пояснювалася як раціональними так і ірраціональними чинниками. Наприклад, наприкінці XIX століття в Куп'янському повіті вважали, що якщо в глечик з молоком падала миша – це знаменувало смерть когось з родини⁷³⁰.

Глиняний посуд також використовували для носіння страв і напоїв у поле. Спеціалізованою для цього формою, що використовувалася у досліджуваний період здебільшого на Дніпровському Правобережжі були двійнята (двійнятка, парка, близнята, «дзвінята») – два невеликі горщики,

⁷²⁷ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ: Мистецтво, 1974. С.74.

⁷²⁸ Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экспедиции 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков : Типо-литогр. «Печат. дело», 1902. С. 35-36, 39.

⁷²⁹ Спогади Хмелик Ганни, 1927 р. н., від 14.10.2003 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

⁷³⁰ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 301.

зроблені самостійно, а потім з'єднані докупи, з ручкою-кільцем на дотичних вінцях, що одночасно правила за держално під час перечення посуду. Їх застосовували для перенесення гарячих страв під час різноманітних польових робіт і сіножатей: в один горщик насипали рідку страву (борщ), в другий – кашу⁷³¹; на Святвечір малі хрещеники носили в них хрещеним батькам кутю і узвар⁷³². Рідше з цією метою робили трійнята чи навіть «чвірнята»⁷³³. Глиняні близнята накривали глиняними покришками, приладженими до їх отворів, а також дерев'яною накривкою, спільною для всіх горщиків або полотниною.

У Старосіллі в близнюках носили воду косарям і женцям. Але такі вироби були рідкісними⁷³⁴. Як «на город» їхали чи «до жита» – більш глечика брали «на воду»⁷³⁵.

Для розливання олії на базарах та вареної під час родинних свят використовувалися носатки⁷³⁶.

Після використання посуд зазвичай вимивали, хоча гігієна посуду не завжди була належною⁷³⁷. Якщо ж не перемивали – у випадку місцевих забобон. Так, в Куп'янщині наприкінці XIX століття не мили посуд перед п'ятницею, а якщо мили, то перемивали вранці. Оскільки вірили, що «чорт

⁷³¹ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 145 ; Риженко Я. Форми ганчарних виробів Полтавщини // Науковий збірник Харківської науково-дослідної катедри історії української культури імені академіка Д. І. Багалія. 1930. Т. 9. Вип. 2. С. 30.

⁷³² Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 130.

⁷³³ Матейко К. І. Народна кераміка західних областей Української РСР XIX–XX ст. Київ : Вид-во АН УРСР, 1959. С. 49.

⁷³⁴ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 134.

⁷³⁵ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 133.

⁷³⁶ Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 41.

⁷³⁷ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 97.

нагляда». Також говорили, що взагалі з вечора ніколи не повинні перемиватися ні горщики ні ложки, а то Долі нічого буде їсти. Тому деякі господині, хоча й перемивають звечора посуд, але в окремий горщик кладуть щось зі страви «для Долі»⁷³⁸. На Луганщині ж у той час дотримувалися правила щоденного миття посуду: «Ложки та весь посуд на ніч треба перемити або накрити, а то їх домовий буде вилизувати»⁷³⁹.

Особливої чистоти потребував посуд на молоко. Перемивали посуд у ночовках або спеціальному цебрику⁷⁴⁰ чи єндолі. Коли мили посуд (глечики, миски, горщики), його зразу виполіскували в помийниці (помийниця стояла під лавою, з неї виливали харч свиням, щоб жир «не йшов у порчу»), а потім мили у ночвах гарячою водою⁷⁴¹. Якщо рештки страви міцно приставали до стінок, їх могли зішкрябати «черепочком»⁷⁴².

Далі наливали ще води і перемивали миски і ложки. На Чернігівщині зафіксовано, що глечики мили найскладнішим способом: «напихали в них сміттячка, чистого сінця, заливали кип'ятком, прикривали чим-небудь (свитиною чи ганчіркою), щоб вони попарилися, стоячи в ночовках чи долі. Попаряться, повичахають, тоді їх мили теплою водою, раз і другий раз і укладали в піч, щоб висохли. Як не висохнуть – поститься молоко і борщ

⁷³⁸ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 306.

⁷³⁹ Каплун Н. Символічне і обрядове значення глиняного посуду у селянському середовищі наприкінці XIX – на початку ХХ ст. (за матеріалами Старобільського повіту Харківської губернії) // Матеріали наукової конференції археологів і краєзнавців, присвяченої 75-річчю від дня народження Леонарда Веніаміновича Бєдіна (24-25 вересня 2003 року). Луганськ, 2005. С. 210.

⁷⁴⁰ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 97.

⁷⁴¹ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 135.

⁷⁴² Спогади Параски Більги (дів. Лисенська), 14.11.1909 р.н., від 17.01.2003 р., Опішня, Зіньківський р-н, Полтавщина.

скисне. Надворі вішали помитий і висушений глечик чи горщик»⁷⁴³. У Старосіллі як повиливала господиня молоко з глечиків, їх випарювали кип'ятком, перевертали догори дном, щоб одпарився, потім мили його і клали в піч боком – вижарювати. Витягали держаком чаплій чи кочерги⁷⁴⁴. Глечики «висмажували» у печі пів дня⁷⁴⁵.

Влітку глечики чи горщики могли сушити надворі. Притому вони були перевернутими та повішеними на паркан чи спеціальний кілок. Зокрема, на фото в книзі Лесі Данченко зображено як на кілку сохне одинадцять горщиків догори денцем⁷⁴⁶.

Порожній, чистий і висушений глиняний посуд, що не використовувався, зберігався на лаві під мисником, у миснику, в коморі («кладовці») чи на горищі «перевернутим вгору дном, щоб миша не вскочила»⁷⁴⁷ та «щоб не припадав пилом»⁷⁴⁸.

Часто використовуваний та багатодекорований посуд стояв у хаті. Горщики глечики, миски, невеликі макітри – на полиці над дверима, миски – у миснику, шафі, на полиці⁷⁴⁹. «Полиці» і «судники» – один з найдавніших видів меблів, використовуваних людиною. За їх допомогою, посуд зберігався піднятим над підлогою, чим убезпечувався від випадкового

⁷⁴³ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 135.

⁷⁴⁴ Там само. С. 136.

⁷⁴⁵ Спогади Мінайло Ганни, 1929 р. н., від 16.02.2004 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

⁷⁴⁶ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. С. 91.

⁷⁴⁷ Спогади Мінайло Ганни, 1929 р. н., від 16.02.2004 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

⁷⁴⁸ Спогади Марії Ларіонівни Труш, 1935 р.н., від 23.10.2003 р., с. Сенча, Лохвицький р-н, Полтавщина.

⁷⁴⁹ Шарко А. Малороссийское жилище // Этнографическое обозрение. М., 1901. № 4. С. 126 ; Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 135.

псування (наприклад, дітьми), потрапляння сміття чи шкідників. Разом з тим – прикрашав інтер’єр, оскільки на них ставилися найкращі вироби⁷⁵⁰ таким чином, що б найкраще була видна їхня орнаментація. «Полиця» містилася під стелею, іноді на «причілковій», тобто тій, що знаходилася між полом і покутам стіні⁷⁵¹, але найчастіше над вхідними дверима, між піччю та кутом⁷⁵². Близче до якого також містилося намисто, кісники, стъожки дрібні інструменти для господарських потреб. Нижче полиці біля кута були прибиті полиці для посуду, що за зовнішнім виглядом нагадували висячі полиці. З іншого боку до них підходила лава, спрямована від покутя в бік порогу, містилося «передпічне» вікно⁷⁵³. На частині Чернігівщини та Київщини ці полиці називалися «судники»⁷⁵⁴, на іншій досліджуваній території – мисниками⁷⁵⁵. Вони являли дві-три полички, скріплені по боках вирізними і іноді фарбованими дошками.

⁷⁵⁰ Зарембский А. Народное искусство подольских украинцев. Л. : Изд. Гос. рус. музея, 1928. С. 40.

⁷⁵¹ Падалка Л. В. Что сказало население Полтавской губернии о своем быте (по сведениям местных корреспондентов, собранным в 1896–1898 гг. и разработанным к XII Археологическому съезду в 1902 г.). Полтава: Электр. тип. Г. И. Маркевича, 1905. С.27.

⁷⁵² Шарко А. Малороссийское жилище // Этнографическое обозрение. М., 1901. № 4. С. 126; Падалка Л. В. Что сказало население Полтавской губернии о своем быте (по сведениям местных корреспондентов, собранным в 1896–1898 гг. и разработанным к XII Археологическому съезду в 1902 г.) / Л. В. Падалка. Полтава: Электр. тип. Г. И. Маркевича, 1905.

⁷⁵³ Василенко В.И. Опыт толкового словаря народной технической терминологии по Полтавской губернии. Отдел I-й, II-й и III-й. Кустарные промыслы, сельское хозяйство и землеведение, народные поговорки и изречения // Труды Харьковского предварительного комитета по устройству XII Археологического съезда. Изданы под редакцией проф. Е.К.Редина / Харьков: Типо-литография «Печатное дело», 1902. Т.II, ч. I., II. С.195.

⁷⁵⁴ Шарко А. Малороссийское жилище // Этнографическое обозрение. М., 1901. № 4. С. 126.

⁷⁵⁵ Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава: Типо-литогр. Л. Фришберга, 1894. С.121; Падалка Л. В. Что сказало население Полтавской губернии о своем быте (по сведениям местных корреспондентов, собранным в 1896–1898 гг. и разработанным к XII Археологическому съезду в 1902 г.). Полтава: Электр. тип. Г. И. Маркевича, 1905. С.27; Зарембский А. Народное искусство подольских украинцев. Л. : Изд. Гос. рус. музея, 1928. С.40; Харузина В.Н Заметки о крестьянском жилище в Верхнеднепровском уезде Екатеринославской губернии // Этнографическое

Цікаво, що в Правобережній Україні «мисковим» орнаментом багато прикрашали друшляки. Наприклад, у Бубнівці в 1920-х роках⁷⁵⁶. Формою та декором такі вироби мало відрізнялися від мальованих мисок⁷⁵⁷. Найбільш східними осередками виготовлення декорованих друшляків, був Канів, Головківка та Обухів, де такі вироби виготовлялися до середини ХХ століття⁷⁵⁸. Це свідчить, на нашу думку, про відмінне ставлення до цього різновиду посуду. На Лівобережжі воно було виключно утилітарним. На Правобережжі – досить часто утилітарно-декоративним. Оскільки друшляки не відносяться до категорії столового посуду і прикрашати стіл під час трапези не могли, що багато орнаментовані вироби, виставлені на полицях і мисниках, використовувалися для декорування оселі. Віра Харузіна 1905 року однією з перших описала, що на миснику в традиційному житлі Катеринославської губернії (нині Дніпропетровщина), окрім народних виробів – «розписаних полтавських» чашок містилися фабрично-заводські миски («блілі з синіми розводами, грубої Кузнецової роботи»)⁷⁵⁹.

обозрение. 1905. № 2-4. С. 139-140 ; Русов А. А. Описание Черниговской губернии. В 2 т. Т. 2 : составлено по поручению Губернского Земства членом Императорского Русского Географического Общества А. А. Русовым. Чернигов : Тип. Губерн. земства, 1899. С. 151-153 ; Сумцов М. Ф. Слобожане : іст.-етногр. розвідка. Харків : Союз, 1918. С. 124 ; Сумцов Н. Ф. Этнографический очерк Харьковской губернии. Харьков : Союз, 1918. С. 9-10.

⁷⁵⁶ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 151.

⁷⁵⁷ Ликова О. Львівські збирачі кераміки кінця ХХ – початку ХXI століття: деякі аспекти формування приватних колекцій // Український керамологічний журнал. 2005. №1-4. С. 315. мал. 17 ; Титаренко Володимир. Миски Поділля. Київ : Народні джерела, 2007. С. 134, мал. 240.

⁷⁵⁸ Звіт про наукову етнографічну експедицію на Черкащину (Канівський район) (25 травня 2004 року) молодшого наукового співробітника Інституту керамології Анатолія Щербаня // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішні, Національний архів українського гончарства. Ф. б.н., Оп. б.н., Од. зб. б.н. Арк.б.н. С.173, мал.1 ; Данченко Л. Народна кераміка Наддніпрянщини. Київ : Мистецтво, 1969. С. 52 ; Микитенко Людмила, Самарський Віктор. Гончарство Васильківського та Обухівського районів Київської області // Українське Гончарство : нац. культурол. щорічник. За рік 1995. Опішня: Українське Народознавство, 1996. Кн. 3. С. 140, мал. 4.

⁷⁵⁹ Харузина В.Н Заметки о крестьянском жилище в Верхнеднепровском уезде Екатеринославской губернии // Этнографическое обозрение. 1905. №2-4. С. 139-140.

Як естетична складова інтер'єру житла, куток з мисником «служив прекрасним мистецьким урівноваженням до покуття, обставленого іконами, і гармонізував із сусідньою піччю», яку часто розмальовували по білому тлу барвистими орнаментами рослинного характеру, чи викладали орнаментованими кахлями⁷⁶⁰. У Бубнівці для мисників виготовлялися миски великого розміру (здебільшого «одиначки» чи «подвійні»), які називалися «мисниковими» або «мисками на показ». Також там іноді також ставили миски «на принос»⁷⁶¹. Як писав Ю. Александрович, який у 1920-х роках досліджував Бубнівку: «народ кохається в мисках і вживає їх для оздоби, виставляючи їх у мисниках. Вони передаються в спадщину. Взагалі відношення населення до миски тут нагадує ставлення інтелігенції до картини та ін. мистецьких речей. Ті миски, які стоять в мисниках для оздоблення, сліве ніколи не вживаються для страви». Гончарів, що славилися майстерністю оздоблення мисок, шанували, їхні імена були відомими⁷⁶². Оскільки свяtkовим посудом та тим, що виставлявся в мисниках, найдужче дорожили, не дивно що він зберігався найдовше. Зокрема Євгенія Спаська звернула увагу на той факт, що 1920-х роках у господарствах з неполив'яного посуду найбільш старим був не щоденний, а «на оказію». Повсякденний же посуд швидко виходив з ужитку⁷⁶³.

Упродовж ХХ століття, в тих господах, де зберігалося традиційне планування житла, мисник поступово замінила «посудна шафка»⁷⁶⁴.

⁷⁶⁰ Щербаківський В. Орнаментація української хати. Кн. 3 Рим: Bohoslovia, 1980. Т. 3. С. 29, 34.

⁷⁶¹ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 150-151.

⁷⁶² Лашук Ю. Українські гончарі. Товариство культурних зв'язків з українцями за кордоном, УРКП, Київ, 1968. С. 26.

⁷⁶³ Спаська Є. Орнамент бубнівського посуду // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 202.

⁷⁶⁴ Русов М. Поселенія и постройки крестьян Полтавской губернии // Труды Харьковского предварительного комитета по устройству XII Археологического съезда. Харьков : Типо-литогр. «Печатное дело», 1902. С. 108.

До речі, виставляли на показ у хатах найкращі миски та тарілки не лише українці. Мешканці Пянджикента (Середня Азія) розвішували тарелі для плову на стінах, пояснюючи таку дію тим, що такі вироби «не валаються під ногами» і слугуватимуть «для краси»⁷⁶⁵.

Таким чином, глиняний посуд, як об'єкт повсякденної культури харчування, окрім приготування страв і напоїв використовувався для оформлення повсякденного та святкового столу, зберігання та накопичення продуктів і компонентів страв і напоїв. З'ясовано, що упродовж досліджуваного періоду традиції сервірування столу глиняним посудом змінювалися шляхом індивідуалізації виробів, що використовувалися для споживання страв, і витіснення їх фабрично-заводськими виробами. Оформлення святкового столу відрізнялося подаванням більшої кількості страв в багато декорованому посуді, не використованому в повсякденні.

Посуд завжди (окрім окремих релігійних свят) ретельно мили, випарювали, дезінфікували з гігієнічною метою. Найкращий зберігали на мисниках і полицях, інший – на лавах, під лавами, у притічку, коморі чи на горищі.

Таким чином, глиняний посуд, що широко використовувався в повсякденній культурі харчування українських селян Наддніпрянщини упродовж другої половини XIX – першої половини ХХ століття був досконалім і пристосованим до технологічних операцій з приготування, зберігання та подачі до столу страв і напоїв. Він мав досконалу форму, що дозволяла ефективно використовуючи енергію вогню та жару нагрівати,

⁷⁶⁵ Пещерева Е. М. Гончарное производство Средней Азии. М. ; Л. : Изд-во АН СССР, 1959. С. 236.

варити, тушкувати й смажити продукти. Разом з тим витримував різкі перепади температури, мав високу жаростійкість, гарно зберігав потрібну температуру. Особливості форм виробів дозволяли ефективно і корисно готувати широкий асортимент поживи як простої так і складної рецептури. Одні посудини були універсальними, в них виконували фактично всі процеси: горщик, макітра. окремі були спеціалізовані: пасківник, друшляк, ринка. Головним критерієм, яким гончарі керувалися, виготовляючи вироби з певними параметрами, було головне, узагальнене призначення певного типу посуду. Українські селянки, купуючи глиняне начиння, керувалися власними уподобаннями, досвідом та баченням його конкретної функції. Під час вибору, купівлі та підготовці нового посуду до використання вони повсюдно здійснювали однотипні раціональні операції з випробовування посуду на міцність і забезпечення ефективного використання. Лише щодо посуду для молочних продуктів застосовували іrrаціональні дії, які мали захищати та примножувати смак.

Виокремлено дві великі групи технологій приготування страв і напоїв у глиняному посуді – ті, що створювалися з використанням нагрівальної енергії вогню та ті, при готованні яких вогонь не застосовувався. Головною спорудою, яка використовувалася для нагрівання, варіння, смаження та тушкування, була вариста піч, а посудом – горщики. Але для окремих страв використовувалися миски, макітри, ринки, кухлі. Лише для їжі великої кількості людей (наприклад, під час громадських робіт, родинних свят) використовувалися багаття з особливим типом великих горщиків. У другому випадку використовувалися здебільшого макітри, миски, глечики та, іноді, тикви.

Кожен виріб мав у господарстві конкретне призначення та місце розташування в просторі хати. Найкращі і найбільш вживані кухонні та столові вироби містилися в світлиці – на полицях, лавках, у припічку. Посуд для зберігання продуктів – у коморах, на горищі, погребі. Після

користування, вироби ретельно мили, дезінфікували з гігієнічною метою. Упродовж ХХ століття асортимент виробів, технологія їх виготовлення та зв'язок форми й призначення полілінійно змінювався. Функції та технологічне різноманіття приготування поживи звужувалося, віддаляючись від класичного.

РОЗДІЛ V. САКРАЛЬНА РОЛЬ ГЛИНЯНОГО ПОСУДУ В НАРОДНІЙ КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ

Окрім раціональних дій, спрямованих на дотримання правил гігієни, збереженості глиняного посуду та намагань створити за його допомоги смачну й корисну поживу, господині здійснювали іrrаціональні операції, наскрізь пронизані символікою родючості та плодючості. Глиняний посуд разом з піччю (вогнем) та стравою (хлібом, кашею, сиром, медом, маком) відігравав певну роль у всіх ритуалах, зв'язаних з усім життям людини. Особливо багато таких пережитків минулого зберігалося в залишках обрядовості (родини, хрестини, весілля та похорони та під час святкування таких великих християнських свят як Різдво, Водохреста та Великдень)⁷⁶⁶.

Тривалий час спеціалізованих досліджень даного аспекту опубліковано не було. Окремі дослідники подавали в працях короткі згадки про нього. На сьогодні доступна для студіювання даного аспекту традиційної жіночої культури джерельна база здебільшого опублікована і аналізувалася сучасними науковцями. Найбільш повна вибірка міститься в монографії Олеся Пошивайла «Етнографія українського гончарства. Лівобережна Україна» (1993)⁷⁶⁷. Під час детального аналізу їхньої аргументації виникає чимало зауважень та уточнень, які потребують окремого висвітлення.

⁷⁶⁶ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 107.

⁷⁶⁷ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. 408 с.

5.1. Глиняний посуд у родинній обрядовості

Родинна обрядовість українців охоплює обряди, пов'язані з народженням, хрещенням, шлюбом та смертю кожного члена суспільства. Вона пронизана різноманітними ірраціональними діями, які мали забезпечувати їм здоров'я, щастя та достаток при житті та достойне поховання.

Перший розширений перелік моментів родинного життя, в обрядах, пов'язаних з якими використовувався глиняний посуд, навела Євгенія Спаська в статті 1929 року, відзначивши, що дані випадки потребують подальшого вивчення. Подамо їх в авторській послідовності: «горщик з кашею бабі од породіллі»; «горщик з кашею розбивають на хрестинах черепки викидають у город, щоб гарбузи родили»; «горщик з кашею на Наума (14 грудня), коли дитину починають вчити»; «розбивають горщик з кашею, коли дитина хворіє або погано росте»; «розбивають горщик на порозі клуні, коли хто вмре – щоб довго не журитися», «нові горщики купують на кутю та звар щороку», «окремі горщики роблять на чаування»; «посні горщики на весілля», «б'ють посуд на весілля», «дають подарунки молодій на Великдень всі родичі – різний посуд на нове хазяйство»; «миски з обох боків писані роблять на принос – на панахиди»; «спеціальні поставці на кутю, на сир, баньки та глечики на святу воду»; «глечик з «лихтариками» на мед до колива»⁷⁶⁸.

З наведеного переліку помітно, що як елемент обрядової практики глиняний посуд супроводжував українських селян упродовж усього життя. Проте більшість з перелічених дослідницею випадків використання посуду в родинній обрядовості в контексті культури харчування досі вивчено

⁷⁶⁸ Спаська Є. Глечик з хрестиком: (етюд з циклу «Чернігівське гончарство») // Матеріали до етнології й антропології. Львів : Друк. Наук. т-ва ім. Шевченка, 1929. Т. 21/22, ч. С. 141.

недостатньо. Найбільш повний звід матеріалів щодо лівобережної частини досліджуваної території міститься в розділі «Глиняний посуд у родинній обрядовості» монографії керамолога Олеся Пошивайло «Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна» (1993 р.)⁷⁶⁹. Але спосіб їх подачі та аналізу дослідником викликає ряд зауважень, про які буде сказано нижче.

Глиняний посуд у родильній обрядовості. Як елемент культури харчування і разом з тим обрядові предмети, глиняні вироби фігурували під час святкування хрестин. Родильні обряди українців досить добре вивчено за публікаціями попередніх дослідників і власними польовими матеріалами, зібраними впродовж 1973-1977 років у всіх областях досліджуваного регіону науковим співробітником відділу етнографії Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнографії АН УРСР Наталією Гаврилюк. Дослідницею було виокремлено регіональну специфіку використання обрядових страв. Виявилося, що головною особливістю досліджуваної території є те, що горщик із кашею наприкінці обряду не розбивали, як на Полісці⁷⁷⁰. На жаль, цього моменту не врахував Олесь Пошивайло і з поданого в його монографії опису видається, що скрізь на Лівобережжі обряд був схожим⁷⁷¹.

Для українських селян Наддніпрянщини досліджуваного періоду не записано випадків виразної обрядової функції глиняного посуду, як об'єкта культури харчування у пов'язаній з народженням дитини звичаєвості. Він виконував здебільшого побутову роль – слугував ємкістю для приготування страв і напоїв. Глиняні горщики – узвару, вареної, печені, локшини, каші. Миски – для подачі страв до столу. Лише на території Харківської та північно-східних районів Полтавської губернії наприкінці обіду (коли на

⁷⁶⁹ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. 408 с.

⁷⁷⁰ Гаврилюк Н. К. Картографирование явлений духовной культуры : (по материалам родильной обрядности украинцев). Київ : Наук. думка, 1981. 279 с.

⁷⁷¹ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 247.

Поліссі їли кашу, яку потім розбивали), на стіл ставили миску з узваром і порожню тарілку. Повитуха пригощала без специфічно-ритуальних слів усіх вареною, яку випивали, закушуючи плодами з узвару – напою, який подавався без охарактеризованого контексту наприкінці хрестильного обряду повсюдно в Україні. Після пригощання присутні обдаровували господиню та новонародженого, кладучи гроші на порожню тарілку та примовляючи: «На мило», «на повивач», «на крижмо», «на сукенку»⁷⁷². Тобто, глиняні посудини в даному варіанті обряду виконували утилітарно-раціональну функцію.

На нашу думку така ситуація склалася внаслідок розвитку медицини та освіти в економічно-розвинутих регіонах, коли їх населення вже не покладалися на глиняний посуд, як магічний засіб впливу на долю новонародженого.

Глиняний посуд у весільній обрядовості. На відміну від родильних обрядів різноманітний глиняний посуд використовувався на різних етапах традиційного весілля: передвесільному, весільному та післявесільному. Відомості про одні обрядодії обмежені локально (Полтавщина) і хронологічно (XX століття). Інші походять фактично зі всієї досліджуваної території, мають глибокі корені (принаймні з XVII-XVIII століття). Однією з причин даного явища вважаємо нерівномірність вивчення весільного обряду. В даному аспекті більше досліджено весільні обряди Лівобережної України. Тому не дивно, що в публікаціях найбільше інформації міститься щодо даного регіону.

На *передвесільному* етапі зафіковане лише обрядове використання глиняної макітри під час випікання весільного короваю коровайницями (калачницями). Відповідні записи було зроблено на Полтавщині – в Опішні, Великій Павлівці (Зіньківський р-н), Постав-Муках (Чорнухинський р-н).

⁷⁷² Гаврилюк Н. К. Картографирование явлений духовной культуры: (по материалам родильной обрядности украинцев). Київ : Наук. думка, 1981. С. 148-157, 163, 170.

Варто зазначити, що в працях XIX століття згадок про використання глиняної макітри в цій функції не знайдено – її виконувала діжа. На час проведення нашого дослідження макітри в обрядодіях (не враховуючи обряд виготовлення весільного обрядового здобного печива – короваю) уже не використовувалися (згідно із зафікованими відомостями, востаннє це відбулося в Опішні 1997 року)⁷⁷³ хоча більшість інформаторів старші за сімдесятілтній вік згадують про них. Найдавніші відомості про використання глиняних макітер при вчиненні короваїв в Україні датовано початком 1930-х років⁷⁷⁴. Приблизно в цей час, упродовж 1930–1940-х років, за свідченням опішнянської коровайниці Катерини Порскalo в макітрі вимішували тісто її тітки-коровайниці від яких і вона передняла досвід і розвинула власні здібності у цій справі⁷⁷⁵.

Зазвичай на Полтавщині весільне обрядове здобне печиво – короваї випікали за три-чотири дні до весілля – у середу-четвер. При цьому в згаданих населених пунктах могли використовувати для вчинення і вимішування тіста дві макітри: одну для короваю, другу – для медяників, шишок. Оскільки їх тісто різнилося і за об'ємом, і за кількістю компонентів, а одночасно ці два види обрядового печива в піч для випікання не ставили⁷⁷⁶. Тісто на весільне обрядове печиво намагалися вчиняти в новій макітрі, не дозволялося його готувати в позиченій посудині⁷⁷⁷.

У кого не було нової макітри, вчиняли в тій, у якій зазвичай готували тісто на хліб. Окрім того, посудина могла бути спеціально виготовлена для

⁷⁷³ Спогади Мелащенко Анастасії, 1947 р. н., від 20.02.2009 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

⁷⁷⁴ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 172.

⁷⁷⁵ Спогади Катерини Порскalo, 1951 р.н., від 17.03.2009 р., Опішня, Полтавщина.

⁷⁷⁶ Спогади Вепро Віри, 1947 р. н., від 20.02.2009 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

⁷⁷⁷ Спогади Катерини Порскalo, 1951 р.н., від 17.03.2009 р., Опішня, Полтавщина.

весільного випадку, про що свідчать написи на деяких. Наприклад, напис на одній зі своїх макітер (виготовлена у 1980-х роках) «Люби меня, как я тебя» опішнянка Лідія Штанько пояснила, що він стосується взаємної любові господині та посудини⁷⁷⁸. Коли вчиняли-місили тісто на весільний коровай, глиняну макітру обов'язково обв'язували червоною стрічкою⁷⁷⁹. Та й самі коровайниці вбиралися святково⁷⁸⁰.

У той час, коли короваї-калачі випікалися в печі, відбувався обряд «гнічення калачів» (подекуди він називався «смалити качку»). Суть його в тому, що коровайниці (калачниці) виходили до воріт, де розпалювали невелике вогнище, старша коровайниця мусила перескочити його, потім розбивали макітру, у якій вчиняли й вимішували тісто. Це було символом закінчення роботи – інформатори пояснювали, що макітру розбивали «щоб не місити у ній більше», «щоб уже не пекти», «на щастя»⁷⁸¹.

Стрибання через багаття та розбивання глиняного посуду зафіксоване в народів Середньої Азії за давньоіранським звичаєм, останньої середи місяця сафар, другого місяця мусульманського місячного року, який вважався нещасливим. Даний очисний обряд мусив оберігати людей від зла впродовж

⁷⁷⁸ Спогади Штанько Лідії, 1944 р. н., від 8 лютого 2009 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

⁷⁷⁹ Спогади Мелащенко Анастасії, 1947 р. н., від 20.02.2009 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

⁷⁸⁰ Спогади Анастасії Савістянівни Рижої, 1926 р.н., від 28.09.2006 р., Лютенські Будища, Зіньківський р-н, Полтавщина.

⁷⁸¹ Щербань О. Глиняна макітра в побуті та весільній обрядовості жителів Опішного в останній третині ХХ – початку ХХІ століття (за польовими матеріалами) // Матеріали до української етнології : зб. наук. праць. Київ, 2009. Вип. 8. С. 134-137 ; Спогади Грамоліної Віри, 1933 р. н., від 10.11.2007 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Анатолія Щербаня (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Анатолія Щербаня ; Спогади Тесленко Варвари, 1938 р. н., від 10.11.2007 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Анатолія Щербаня (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Анатолія Щербаня.

року. Українці, таджики й узбеки розбивали глиняний посуд і в інших випадках. Наприклад, щоб відвести від людини нещастя, що їй загрожували, нейтралізувати негативний вплив небіжчика⁷⁸².

Нині думки щодо необхідності цього звичаю в респондентів розходяться. Частина старожилок висловили своє переконання, що розбивати посуд зумисно чи випадково що-небудь під час весільного обряду не добре. Нині глиняних макітер на весілях вже не розбивають з тієї причини, що коровайний обряд із їх використанням зник і готовувати нікому і печей вже нема.

З останньої четверті ХХ століття в Опішні поширилася «традиція» замовляти весільний коровай або в жінки, яка «спеціалізувалася» на цьому, або в хлібопекарнях. Дві з трьох опитаних опішнянських коровайниць, що приймали замовлення на початку 2000-х років, жінок старшого віку, вчиняли та вимішували тісто у великих мисках, адже, за їх свідченням, у макітрах для цього витрачається більше сили⁷⁸³. Лише одна коровайниця, Катерина Порскalo, вчиняла тісто у власній макітрі, без відповідних обрядодій, використовуючи дану посудину багаторазово. Не дивно, що макітра «прослужила» їй понад 40 років⁷⁸⁴. Катерина Порскalo наразі єдина в Полтавщині коровайниця, що випікає весільні обрядові короваї в хатній варистій печі (за традиційним рецептом кожен з двох – дванадцять кілограмів готового виробу), вчиняючи і вимішуючи тісто в глиняних макітрах.

⁷⁸² Пещерева Е. М. Гончарное производство Средней Азии. М. ; Л. : Изд-во АН СССР, 1959. С. 8.

⁷⁸³ Спогади Коростиленко Христини, 1938 р. н., від 26.11.2008 р., Опішня, Полтавщина // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішні, Національний архів українського гончарства. Звіт старшого наукового співробітника Національного музею-заповідника українського гончарства в Опішні Олени Щербань про результати одноденної керамологічної експедиції по Опішні в рамках наукового проекту «Гончарство Опішного в іменах його майстрів», 26.11.2008 р.

⁷⁸⁴ Спогади Катерини Порскalo, 1951 р.н., від 17.03.2009 р., Опішня, Полтавщина.

Окрім великих могли використовуватися й менші макітри, зокрема, для тримання масла, як про це співається в одній із весільних пісень, де для виготовлення весільного короваю було взято масло із семи макітер⁷⁸⁵.

У день *весілля* обрядодії проводилися з мисками, кухлями чи невеликими за об'ємами глечиками. Не рідко посуд розбивали, що вважалося доброю прикметою. Марія Руденко згадувала: «*Посуд били на перехресті дружки на щастя, як ішли до молодої. Як бився посуд, казали: «Дай Боже, на все харашио»*⁷⁸⁶. Павло Чубинський описав обряд, котрий відбувався в 1870-х роках під час виряджання Молодого по Молоду в м. Бориспіль. В його домі на стіл ставили велику миску з горілкою та клали коло неї ложку; старший боярин давав кінець своєї хустки Молодому, що незалежно від пори року був одягнений в кожух та кирею, і вів його круг столу, а Молодий зі свого боку тримав за хустку одного зі своїх боярів. Той вів іншого і т.д., кінчаючи світилкою, що йшла останньою, тримаючи в руках запалену свічку. Після першого та другого обходу кожен, проходячи повз миску, зачерпував з неї ложкою та випивав, а після третього обходу навколо столу всі пили просто з миски⁷⁸⁷. Обряд випивання горілки з миски ложками відбувався в інших населених пунктах досліджуваного регіону під час інших весільних обрядодій. Так, у Хорольському повіті Молода таким чином частувала дружок після того, як поверталася з вінчання⁷⁸⁸.

Виконавши цю церемонію, всі виходили надвір, де відбувався наступний обряд – мати на граблях чи вилах, що символізували коня

⁷⁸⁵ Щербань О. Глинняна макітра в побуті та весільній обрядовості жителів Опішного в останній третині ХХ – початку ХХІ століття (за польовими матеріалами) // Матеріали до української етнології : зб. наук. праць. Київ, 2009. Вип. 8. С. 134-137.

⁷⁸⁶ Спогади Марії Руденко, 1932 р.н., від 14.09.2006 р., Велика Павлівка, Зінківський р-н, Полтавщина.

⁷⁸⁷ Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским русским географическим обществом. Юго-Западный отдел. Т. 4. Вып. 2. СПб. : Тип. В. Безобразова, 1877. С. 313-314.

⁷⁸⁸ Иваница А. Домашний быт малоросса, Полтавской губернии Хорольского уезда // Этнографический сборник, издаваемый ИРГО. СПб.: Типография Министерства внутренних дел, 1853. Вып. 1. С. 338.

«об’їжджала» кругом діжі з хлібом, яким благословляли молодих та сіллю й відра з водою та кухля. Після об’їзду старший боярин «поїв коня», цебто лив на кінець граблів чи вил воду з кухлика, який стояв біля діжі та віддавав його другому бояринові, який кидав кухлик через голову так, щоб той розбився. Потім бояри ламали і викидали коня⁷⁸⁹.

Даний звичай має давнє коріння, але інші його етнографічні записи стосуються обряду зустрічання молодого тещею. Першим його описав Григорій Калиновський у праці «Описаніє свадебных украинских простонародных обрядов в Малой Россіи и в Слободской Украинской губернии также и в великороссийских слободах, населенных малороссиянами» опублікував наприкінці XVIII століття. Після приїзду весільного поїзда до Молодої Молодий із боярами, старостами, свахою, світилкою та дружками зупинялися перед двором. Маршалки чи дружки давали знати батькам, що приїхав зять. Мати Молодої, обдарувавши дружка і піддружого рушниками, веліла їхати гостям у двір, де стояла опара (вчинене тісто), накрита скатертиною, а на ній хліб і склянка горілки. Опісля вона у вивернутому кожусі, «виїжджала» назустріч сидячи на вилах чи кочерзі, тримаючи в руках горщик з водою та вівсом, який віддавала зятю, вітаючи. Він, уявивши його, виливав вміст на гриву коневі й віддавав старшому боярину. Боярин, прийнявши від Молодого, кидав убік, примічаючи: розіб’ється горщик – народиться син, уціліє – дочка⁷⁹⁰. Цей же обряд у 1848 році було описано Олександром Терещенко⁷⁹¹. В описі Миколи Маркевича,

⁷⁸⁹ Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским русским географическим обществом. Юго-Западный отдел. Т. 4. Вып. 2. СПб. : Тип. В. Безобразова, 1877. С. 313-314.

⁷⁹⁰ Калиновский Г. Описание свадебных украинских простонародных обрядов, в Малой России и в Слободской Украинской губернии, также и в Великороссийских слободах, населенных малороссиянами, употребляемых // Харьковский сборник : лит.-науч. прил. к «Харьк. календарю» на 1889 год. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1889. С. 167.

⁷⁹¹ Терещенко А. Быт русского народа. СПб. : в Типографии военно-учебных заведений, 1848. Ч. 2. Свадьбы. С. 517.

опублікованому 1860 року теща подавала воду з вівсом у ковші, і Молодий обливав нею власну палицю, яку потім «сідлав» брат Молодої⁷⁹². В Хорольському повіті в середині XIX століття Молодий давав глиняний глечик боярину, а той тричі обнісши глечик біля пояса Молодого або перекидав його через хату або кидав на землю та розбивав⁷⁹³.

В описі весільного обряду Павла Чубинським наведено відомості про те, що мати Молодої давала Молодому чашку з водою та вівсом. Хлопець вдавав, що п’є, потім кидав через голову назад, а старший боярин намагався палицею розбити її на льоту. Якщо це йому вдавалося – вважалося доброю прикметою, що пророчила Молодим гарне життя⁷⁹⁴. Подібний обряд відбувався й на Гадяччині (Полтавщина). У праці, опублікованій 1899 року «Весілля у Гадяцькому повіті у Полтавщині» Гриші Он.⁷⁹⁵ зазначено, що теща виходила з горщатком з брагою та вівсом, яке давала в руки Молодому. Той вибивав з нього денце, виливав брагу з вівсом і подавав через праве плече бояринові, котрий перекидає горщатко через плече⁷⁹⁶.

Різноманітність видів посуду, що використовувалися в даному обряді свідчить про те, що в даному випадку він відігравав лише роль ємності для ритуального вмісту, необхідного для напоювання коня чи Молодого, яку необхідно було розбити.

⁷⁹² Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. Киев : Тип. И. и А. Давиденко, 1860. С. 122-123.

⁷⁹³ Иваница А. Домашний быт малоросса, Полтавской губернии Хорольского уезда // Этнографический сборник, издаваемый ИРГО. СПб. : Тип. Министерства внутренних дел, 1853. Вып. 1. С. 338.

⁷⁹⁴ Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским русским географическим обществом. Юго-Западный отдел. Т. 4. Вып. 2. СПб.: Тип. В. Безобразова, 1877. С. 332.

⁷⁹⁵ Онисько Г. Весілля у Гадяцькому повіті у Полтавщині // Матеріали до українсько-руської етнології : вид. етногр. комісії / за ред. Хв. Вовка. Львів : З друк. Наук. т-ва ім. Шевченка під зарядом К. Беднарського, 1899. Т. I. С. 111-156.

⁷⁹⁶ Там само. С. 128.

Хведір Вовк пояснив цю церемонію «лукавством ворога» та «заходами остороги, яких вживають проти нього»⁷⁹⁷. Але те, що вона відбувалася і в оборі Молодого, коли він розбивав посудину, взяту від власної матері, засвідчує хибність припущення вченого, як узагальнюючого. Олександр Потебня вважає, що биття посуду на весіллі має стосунок до втрати нареченого дівоцтва⁷⁹⁸. Цей висновок охоплює всі наявні нині факти (і те, що за розбиванням посудини гадали, хто народиться), тому він є нині одним з найбільш вірогідних пояснень. Окрім того, на нашу думку, розбивання посудини після завершення певного етапу весілля обумовлювалося необхідністю знищити певний обрядовий предмет, як у випадку з макітрою, щоб молоді жили щасливо та в достатку. Про це свідчать інші атрибути даного обряду – кожух, вода та зерно⁷⁹⁹.

Для іншої групи обрядів, що відбувалися під час весілля, використовувалися лише глечики, оскільки в них переносився і з них наливався в чарки алкогольний напій, що використовувався під час домовин між старостами обох сторін після приїзду Молодого до Молодої, при «виводі» Молодої до церкви, та її покриванні⁸⁰⁰.

Найдавніші відомості про цей обряд датуються XIX століттям. Онисько Гриша стверджував, що коли Молодий, благословений матір'ю, виходив за ворота, піддружий брав у руки глечик, наливав у нього алкогольного напою (у Гадяцькому повіті – браги), вгорі клав весільну шишку – перепієць і віддавав дружкові (одруженому родичу Молодого). Дружко і піддружий виходили за ворота, ставали на чолі весільного поїзда і, несучи поперед себе

⁷⁹⁷ Вовк Х. К. Студії з української етнографії та антропології. Київ : Мистецтво, 1995. С. 263-264.

⁷⁹⁸ Потебня А. О мифическом значении некоторых обрядов и поверий // Чтения в Императорском обществе истории и древностей Российских при Московском университете. М. : в Университетской Типографии, 1865. Апрель-июнь. Кн. вторая. С. 71.

⁷⁹⁹ Вовк Х. К. Студії з української етнографії та антропології. Київ : Мистецтво, 1995. С. 263-264.

⁸⁰⁰ Там само.

глечик з перепійцем рушали до обори Молодої. Біля її воріт поїзд зупинявся, дружко і піддружий заходили в хату⁸⁰¹.

Після того, як дружко і піддружий (старости Молодого) зайдли у двір до Молодої, а весільний поїзд з Молодим лишився за воротами відбувався обряд обміну хлібом. Чотири старости (по два від обох сторін весілля) ставали по кутах столу, розміщеного надворі так, щоб староста Молодого стояв навпроти старости Молодої. Передаючи через стіл свій хліб, вони тричі мінялися ним і цілавалися⁸⁰². В слободі Микільське (Слобожанщина) при цьому пили горілку з глечика, який називали «перепійцем». Автори даного опису Г.А. й А. М. Калашнікови уточнили, що це був спеціальний обрядовий полив'яний глечик, який родина тримала саме для такого випадку, вважала святынею, над якою гріх жартувати⁸⁰³. Потім один зі старост молодого йшов у хату і ніс тещі глечик пива чи грушевої юшки (як не було таких напоїв – то квас), зазвичай накритий «шишкою». Теща пробувала вміст, а потім передавала присутнім⁸⁰⁴. У Гадяцькому повіті (Полтавщина) в хату заходили дружко з подружим. Дружко знімав з глечика перепієць, цілавав його й віддавав батькові та матері Молодої⁸⁰⁵. У слободі Нищеретова (Слобожанщина) Молодий сідав за стіл у дворі. Дружко брав невеликий глечик, наливав у нього води, клав на нього шишку, виходив з хати,

⁸⁰¹ Онисько Г. Весілля у Гадяцькому повіті у Полтавщині // Матеріяли до українсько-руської етнології : вид. етногр. комісії / за ред. Хв. Вовка. Львів : З друк. Наук. т-ва ім. Шевченка під зарядом К. Беднарського, 1899. Т. I. С. 125-127.

⁸⁰² Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским русским географическим обществом. Юго-Западный отдел. Т. 4. Вып. 2. СПб. : Тип. В. Безобразова, 1877. С. 331.

⁸⁰³ Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии // Харьковский сборник : лит.-науч. прил. к «Харьк. календарю» на 1894 год / под ред. В. В. Иванова. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1894. Вып. 8. С.221.

⁸⁰⁴ Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским русским географическим обществом. Юго-Западный отдел. Т. 4. Вып. 2. СПб.: Тип. В. Безобразова, 1877. С.331.

⁸⁰⁵ Онисько Г. Весілля у Гадяцькому повіті у Полтавщині // Матеріяли до українсько-руської етнології : вид. етногр. комісії / за ред. Хв. Вовка. Львів : З друк. Наук. т-ва ім. Шевченка під зарядом К. Беднарського, 1899. Т. I. С. 125-127.

говорячи: «Прощайте». Підходив до Молодого і супроводжуючих його людей, здоровався та давав випити з глечика по ковтку. Прощався, входив у хату, здоровався і пропонував випити. Потім виходив зі старостами і матір'ю та запрошував старостів і Молодого до хати⁸⁰⁶.

«Дружків глечик», наповнений горілкою чи вином і накритий калачем, носив та наливав із нього гостям дружко в другій половині ХХ століття таких селах Полтавщини: Велика Павлівка та Лютенські Будища: «Калац відищипували і ним «закушували»⁸⁰⁷. Ганна Стрілець із Лютенських Будищ згадувала про те, що: «Дружко носив глечик з горілкою. До Молодої ідуть, одкуповують молоду, налива дружко горілку, зверху на глечику калац великий. На калаці робили зверху косу по кругу. Як розчастує горілку дружко, міняють калац у Молодої і горілки своєї наливають»⁸⁰⁸. Марія Шапошник твердила, що «глечик з ушком і дзвібиком носив дружко з горілкою у понеділок, на гульку (на другий день по весіллю, коли «циганили» – О.Щ.), калачем накритий, щоб нічого не влетіло, з нього й пили»⁸⁰⁹.

У с. Постав-Муки (Полтавщина) та слободи Микільське (Слобожанщина) глиняний глечик, спеціально виготовлений для весільного обряду, нерідко декорований поливою, ангобами, ліпленням, називали «перепієць». Таку унікальну посудину було виявлено в с. Постав-Муки. Його власниця, Явдоха Курило розповіла, що цей виріб було виготовлено спеціально для весільного обряду, він передавався по жіночій лінії і відбув п'ять весіль. «У Молодої пекли шишки, найбільшу з них клали на перепієць.

⁸⁰⁶ Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии // Харьковский сборник : лит.-науч. прил. к «Харьк. календарю» на 1894 год / под ред. В. В. Иванова. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1894. Вып. 8. С. 128-129.

⁸⁰⁷ Спогади Анастасії Савістянівни Рижої, 1926 р.н., від 28.09.2006 р., Лютенські Будища, Зіньківський р-н, Полтавщина; Спогади Ганни Ярехи, 1960 р.н., від 14.09.2006 р., Велика Павлівка, Зіньківський р-н, Полтавщина.

⁸⁰⁸ Спогади Ганни Пантелеїмонівни Стрілець, 1954 р.н., від 28.09.2006 р. с. Лютенські Будища, Зіньківський р-н, Полтавщина.

⁸⁰⁹ Спогади Марії Шапошник, 1931 р.н. від 14.09.2006 р., Велика Павлівка, Зіньківський р-н, Полтавщина.

Горлишко широке, щоб велика шишка була ота. І старший боярин од молодого должен украсти. Найскоріше, саму шишку із перепійця, а буває, хто вспіє й те вхватить. Так вони тоді – война между ними, викуп іде. Перепієць, так як чи пропили чи шось отаке. У кого не було перепійця, брали новий глечик, який виконував його роль»⁸¹⁰.

Поставмукський перепієць орнаментований значно багатше, ніж звичайні глечики. Його вінця мали особливу форму, були фігурними, потовщеними, розхиленими назовні та значно ширшими за опук посудини. Це пов’язано з їхнім призначенням: на них клали обрядове весільне печиво – шишку. Вухо посудини утворене двома переплетеними валиками, що може бути пов’язане із символікою поєднання двох родів, позначати хрест⁸¹¹.

Зрозуміти суть обряду з «перепійцем» допомагає аналіз функціонально та словотвірно пов’язаних з ним обрядових семантем і відповідних обрядодій «пропій», «перепій». Обидві в традиційному весільному обряді Середнього Подніпров’я виступають як форма вираження урегулювання стосунків між родом Молодого та Молодої⁸¹². «Перепійцем», окрім глечика, на досліджуваній території, як вже було згадано вище, називали спеціально окремо спечену весільну шишку⁸¹³ чи вирізану з весільного короваю (в деяких регіонах України виробляючи коровай, оздоблювали його великою шишкою з тіста, яку розміщували по центру – О.Щ.). Як говорилося вище, з глечика, накритого шишкою-перепійцем, починається вихід весільного поїзда з

⁸¹⁰ Щербань О. Глиняний перепієць у весільному обряді українців // Чумацький шлях. 2008. № 5. С. 30.

⁸¹¹ Щербань О. Глиняний перепієць у весільному обряді українців // Чумацький шлях. 2008. № 5. С. 30 ; Щербань О. Глечик, що «відбув» п’ять весіль // Зоря Полтавщини. 2007. 23 лютого. С. 6.

⁸¹² Тищенко О. В. Номінативна категорія та структурна типологія ритуалів обдаровування // Наукові записки. Т. 18, Філологічні науки / Нац. ун-т «Києво-Могилянська академія». Київ, 2000. С. 53-54.

⁸¹³ Онисько Г. Весілля у Гадяцькому повіті у Полтавщині // Матеріали до українсько-руської етнології : вид. етногр. комісії / за ред. Хв. Вовка. Львів : З друк. Наук. т-ва ім. Шевченка під зарядом К. Беднарського, 1899. Т. I. С. 119 ; Словарсь української мови: в 4-х тт. / за ред. Б. Грінченка. Київ, 1907-1909. Т. 3. С. 131.

обори Молодого. Через пиття напою з глечика-перепійця, а також обмінюючись хлібом (шишкою-перепійцем) обидві родини – Молодого і молодої – родичалися. Наприкінці весільного обряду, під час перезви дружко віддавав перепієць батькові Молодого⁸¹⁴. В Костянтиноградському повіті Полтавської губернії (нині – Красноградський район Харківської області) перепійцем називали брата нареченої, котрий після відїзду молодої до молодого їхав за нею, щоб довідатися про результати шлюбної ночі⁸¹⁵.

Отже, в узагальненому значенні термін «перепієць» позначає певний сакральний об'єкт (обрядовий хліб, посудину) чи особу, які використовуються на весіллі в якості символа поєдання двох до цього чужих родів і, одночас – знаку вдалої шлюбної угоди, результатом якої є «пропивання» нареченої. Дане поняття, окрім українців, притаманне також росіянам, має глибоку семантику, яка розкрита в магістерській дисертації Олександра Потебні. За його ґрунтовними розвідками зрозуміло, що «пити вино» в слов'янській поезії ототожнюється з поняттям «любити», «поїти» – «женити». Звідси «пиття» – «весільний бенкет», «пропити дівку» – просватати⁸¹⁶.

Олесь Пошивайло в «Ілюстрованому словнику народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина)» (1993) навів інформацію про те, що на весілях використовувався глиняний глечик – «питун» – 1) «буль-який маленький глечик»; 2) «тільки полив'яний ритуальний маленький глечик»; 3) «глиняна ритуальна посудина для вина у вигляді півня; через отвір у хвості рідина заливається, а через дзьоб виливається»⁸¹⁷. Шкода, що

⁸¹⁴ Онисько Г. Весілля у Гадяцькому повіті у Полтавщині // Матеріали до українсько-руської етнології : вид. етногр. комісії / за ред. Хв. Вовка. Львів : З друк. Наук. т-ва ім. Шевченка під зарядом К. Беднарського, 1899. Т. I. С. 119.

⁸¹⁵ Словарик української мови : в 4 т. / за ред. Б. Грінченка. Київ, 1907-1909. Т. 3. С. 131.

⁸¹⁶ Потебня А. О некоторых символах в славянской поэзии. Харьков : в Университетской Типографии, 1860. 159 с.

⁸¹⁷ Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 140-141.

зазначений малюнок (Мал. 219), відсутній у праці. Щодо Слобожанщини зафіксовано інформацію про інші спеціалізовані весільні посудини – «старовинні весільні гончарні леви», що правили одночасно і за підвічники, і за графини⁸¹⁸ та «чарки-трійчатки»⁸¹⁹.

Про глиняні чарки-трійчатки вперше згадав Лев Соколовський у праці «Гончары в Купянском уезде в 1880 году» (1883). Перераховуючи типи тамтешніх глиняних виробів, дослідник написав «...нареши *т*, як розкіш – трійчатки и бублик (три чарки разом)»⁸²⁰. На жаль, Лев Соколовський у цій згадці не дав детального опису параметрів і функціонального призначення «трійчаток». Як, до речі, й інших, виокремлених ним «як роскіш» посудин.

Наступна згадка про цей унікальні слобожанські весільні «чарки-трійчатки» міститься в праці Миколи Сумцова «Очерки народного быта (Из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии)» (1902)⁸²¹. Описуючи гончарство та гончарні вироби Охтирки, Боромлі, Межиріча, Котельви (колишня Слобожанщина, нині – Харківщина та Полтавщина) й відзначаючи їхній занепад, дослідник зауважив, що багато цікавих гончарних виробів старого часу зникло без сліду й пам'яті, не знайшовши опори в збуті серед селян, що ослабли економічно та естетично⁸²². Серед них згадані і глиняні потрійні весільні чарки, що вийшли з ужитку, зкріплені між собою пустотілим обідком. Вчений пояснив їх

⁸¹⁸ Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков: Типо-литогр. «Печат. дело», 1902. 57 с.

⁸¹⁹ Щербань О. Унікальна слобідська весільна глиняна посудина – «рюмки-трійчатки» // Народознавчі зошити. 2015. № 4 (124). С. 984-987.

⁸²⁰ Соколовский Л. Гончары в Купянском уезде в 1880 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1883. Вып. 2. С. 47-48.

⁸²¹ Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков : Типо-литогр. «Печат. дело», 1902. 57 с.

⁸²² Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков : Типо-литогр. «Печат. дело», 1902. С. 35-36.

призначення: у всі три чарки наливали горілки, а весільний гість їх тягнув з однієї⁸²³. Очевидно, Микола Сумцов під час своїх досліджень по Охтирщині в 1901 році вже не зустрічав цих виробів (написав лише: «*виробництвом їх ніхто не займається*»), тож і не придбав їх для музею. В інакшому випадку вони мали б фігурувати серед перерахованих в описі «*Каталог выставки XII-го археологического съезда (в Харькове). Этнографический отдел*»⁸²⁴.

Отже, наявні нині писемні наукові згадки дозволяють зробити висновок про те, що глиняні весільні «чарки-трійчатки» виготовлялися (зокрема, у Куп'янському повіті) і продавалися на Слобожанщині в 1880-х роках. Як бачимо, далі констатації факту існування чарок-трійчаток справа не пішла. У фондовій колекції Харківського історичного музею імені Миколи Сумцова мені вдалося виявити унікальний примірник виробу, візуальний аналіз якого й порівняння з описом М.Ф. Сумцова дає підстави для висновку, що це не що інше, як «чарки-трійчатки». У книзі надходжень він значиться під номером КС-503, у колекційному описі – 26228-491, з анотацією «*Подсвечник тройной*». Будь-які інші дані відсутні. Очевидно, виріб із Харківського історичного музею імені Миколи Сумцова зберігся до сьогодні в єдиному екземплярі (принаймні, нічого подібного досі не введено до наукового обігу).

Переглянувши «*Каталог выставки XII-го Археологического съезда (в Харькове). Этнографический отдел*» вдалося віднайти назву *охтирський «підсвічник для трьох свічок»*, що надійшов на виставку з Харківського міського музею⁸²⁵. Є підстави для припущення (з огляду на опис в сучасних інвентарних книгах), що це може бути один і той же виріб. Зважаючи на всі наявні на сьогодні відомості, роблю висновок, що виріб, який нині зберігається в Харківському історичному музеї імені Миколи Сумцова,

⁸²³ Там само. С. 35.

⁸²⁴ Каталог выставки XII-го Археологического съезда (в Харькове). Этнографический отдел. Харьков : Паровая тип. и литогр. М. Зильберг и с-вья, 1902. 147 с.

⁸²⁵ Каталог выставки XII-го Археологического съезда (в Харькове). Этнографический отдел. Харьков : Паровая тип. и литогр. М. Зильберг и с-вья, 1902. С. 65.

очевидно, датовано 1880-ми роками. Виготовлено його на Слобожанщині, найбільш вірогідно – в Охтирському чи Куп'янському повітах. У результаті візуального аналізу було з'ясовано наступне: виріб має складну конструкцію. Складається з трьох чарочок, пустотілого обідка («бублика»), трьох ніжок із не наскрізними отворами. Деталі виготовлено на гончарному крузі з глини, яка внаслідок випалення набула цегляного (коричнево-червонястого) кольору. У цільний виріб ці частини з'єднані шляхом ліплення таким чином, що отвори в денцях чарочок входили в отвір «бублика». А рідина, налита в одну чарочку, наповнювала всі три. Зовні та зсередини конструкцію політо поливою зеленкувато-болотного відтінку, але не ретельно, що свідчить про додавання в неї для забарвлення окису міді. На дотик зовнішня поверхня шерехата, через випал неякісної поливи (найімовірніше, під час підготовки поливи її компоненти були погано перетерті). Помітні також сліди обгорання виробу, що могли з'явитися внаслідок якоїсь пожежі, наприклад, під час Другої світової війни. Стінка однієї чарочки відреставрована. Розміри «чарок-трійчаток»: загальна висота – 8,5 см; висота чарочок – 4 см, висота бублика – 1,5 см, діаметр бублика – 10 см, діаметр краю вінець чарочок – 4,5 см, вага – 272 грамів. У результаті здійснення експерименту було з'ясовано, що після наливання в одну чарочку рідина (вода) рівномірно розподіляється по «бублику» і через отвори наповнює дві інших. Але, загалом, у ємності можна налити лише рівно 100 мл рідини. І, відповідно, як було відзначено М.Ф. Сумцовим, дійсно можна випити наліту в три чарочки рідину з однієї. Лише потрібно було, не розхлюпуючи, піднести до рота й обережно нахилити. Варто згадати й про семантику цієї посудини та її використання. Як говорилося вище, вживання алкогольних напоїв було неодмінною складовою весільного обряду українців. Кількість чарочок у досліджуваній посудині не випадкова. Число «три» – одне з найбільш використовуваних у весільному обряді. Зокрема, в праці Григорія Калиновського «Описание свадебных украинских простонародных обрядов, в

Малой России и в Слободской Украинской губернии, також и в Великороссийских слободах, населенных малороссиянами, употребляемых» (1776) згадано *свічку-трійчатку*, яку тримала світилка й запалювала мати. Тричі дружко просив дозволу в старости чи «посаженого» дозволу танцювати⁸²⁶. На весілях грали «троїсті» музики. Весільне «гільце» іноді мало три галузки, існували такі його назви, як «трійчатка» або «різка трикінцева»⁸²⁷. Нам неодноразово траплялися під час польових етнографічних досліджень свідчення респондентів про те, що під час весільного дійства випивали лише по три чарки горілки. І нині зберігся пережиток цього звичаю, акумульований у приказці «Де не були, по три пили»⁸²⁸. 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 даного дослідження. На нашу думку, ці вироби могли використовуватися і з символічною, і з розважальною (веселити Молодих та гостей) метою, але побутували в культурі населення України локально (лише на Слобожанщині) і нетривалий час (відомі лише з 1880-х років).

У спеціальних глиняних полив'яних «глечиках для вареної» на весілях сучасної Полтавщини та Сумщини (колишня територія Полтавської губернії) подавали відповідний ритуальний напій. Щодо форм і декору цих виробів нині існує дві точки зору. Перші й єдині до сьогодні опубліковані зображення часів використання цих виробів у народному побуті містяться в альбомі

⁸²⁶ Калиновский Г. Описание свадебных украинских простонародных обрядов, в Малой России и в Слободской Украинской губернии, також и в Великороссийских слободах, населенных малороссиянами, употребляемых // Харьковский сборник : лит.-науч. прил. к «Харьк. календарю» на 1889 год. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1889. С. 168-169.

⁸²⁷ Лозинський Й. Українське весілля / [опрац. упоряд. і вступ. ст. Р. Ф. Кирчіва]. Київ : Наук. думка, 1992. 157 с.

⁸²⁸ Спогади Лідії Шпигоцької, 1959 р.н., від 14.09.2006 р., Велика Павлівка, Зінківський р-н, Полтавщина

«Украинское народное творчество. Серія VI. Гончарные изделия. Выпуск 1-ый. Типы украинской гончарной посуды» (1913)⁸²⁹. Опубліковані «глечики для вареної» мають рельєфний орнамент (чи не орнаментовані), покриті кольоровою поливою й мають носик, чим уподібнюються до чайників. Іншу точку зору подано в працях етнографа Олеся Пошивайла. В «Етнографії українського гончарства» вчений без будь-якого посилання на джерело стверджує, що «глечик для вареної (носатка) ... завжди виготовлявся з червоної глини (глею) і був чи не єдиним видом посуду, окрім мисок, який щедро оздоблювався рослинним орнаментом»⁸³⁰. Тобто, його опис стосується посуду, названого 1913 року «глечиками для святої води», класичної для глечиків та глеків форми з багатим мальованим підполивним орнаментом⁸³¹. Окрім того, відповідний глечик зі зміненою назвою, взятий дослідником з альбому «Украинское народное творчество. Серія VI. Гончарные изделия. Выпуск 1-ый. Типы украинской гончарной посуды» (1913) як ілюстрація⁸³². В «Ілюстрованому словнику народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина), знову ж таки без посилань на джерела, дослідник ще більше запутав ситуацію, подавши як ілюстрацію до терміну «Глечик для вареної» посудину, наведену як ілюстрацію до монографії, а до терміну «Глечик для святої води» орнаментовану посудину, названу в альбомі «Украинское народное творчество. Серія VI. Гончарные изделия. Выпуск 1-ый. Типы украинской гончарной посуды» (1913) таким же словосполученням. А посудину, названу в альбомі «глечиком для вареної»

⁸²⁹ Укрaинcкoe народнoе творчествo. Серiя VI. Гончарные изdeлия. Выпuск 1-ый. Типы украинской гончарной посуды. Полтавa : Издание кустарного склада Полтавского губернского земства. табл. V, № 37, 38.

⁸³⁰ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 255.

⁸³¹ Укрaинcкoe народнoе творчествo. Серiя VI. Гончарные изdeлия. Выпuск 1-ый. Типы украинской гончарной посуды. Полтавa: издание кустарного склада Полтавского губернского земства, 1913. табл. V, № 35-38.

⁸³² Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С.212, мал. 6.

дослідник розмістив як ілюстрацію до терміну «чайник» з посиланням на статтю М. Могильченка «Гончарство в с. Олешні у Чернігівщині»⁸³³. На згаданій у посиланні сторінці, М. Могильченко лише згадав назву «чайник» серед форм олешнянського посуду. А на ілюстрації, наведеній на іншій сторінці, міститься зображення схожої за конструктивними елементами, але з іншими пропорціями тулуба і, що головне, верхньої частини⁸³⁴, ніж подана Олесем Пошивайлло. На жаль, відсутність посилань на джерела, що дали привід Олесю Пошивайллу змінити поданув альбомі «Украинское народное творчество. Серія VI. Гончарные изделия. Выпуск 1-ый. Типы украинской гончарной посуды» (1913) назву виробів не дозволяє проаналізувати їхню правдивість. На нашу думку, така новація безпідставна і подана без належного наукового обґрунтування. Саме посудина з носиком великого розміру більш пристосована для розливання вареної, оскільки рідина з неї виливається через носик, а фрукти лишаються в посуді. Для чайника вона завелика, а от на весіллі, де напою має бути вдосталь, такий об'єм доцільний. До того ж, лише в цьому випадку зрозумілим є наведений дослідником синонім назві даної посудини «носатка» та інформація, що носатки використовувалися для розливання «вареної під час родинних свят»⁸³⁵. Отже, опубліковані на сьогодні джерела свідчать, що «глечики для вареної» в Полтавській губернії мали простий орнамент, або його не мали, були полив'яними з носиком.

У день весілля також використовували глиняні тарілки, зокрема для піднесення весільних хлібних виробів: калача, шишки, короваю; подарунків,

⁸³³ Пошивайлло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 140.

⁸³⁴ Могильченко М. Гончарство в с. Олешні у Чернігівщині // Матеріали до українсько-русської етнології : виданнє етногр. комісії / за ред. Хв. Вовка. Львів : Друк. Наук. т-ва ім. Т. Шевченка, 1899. Т. I. С.63, мал. 14: с, С. 65.

⁸³⁵ Пошивайлло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 140 ; Пошивайлло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 255.

грошей. Хведір Вовк навів наступні дані про те, що на цьому різновиді посуду староста вносив у хату калач, 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). Також під час церемонії розподілу короваю тарілка відігравала таку роль: «*Старший боярин здіймає першу тарілку з нарізаним коров'ям над своєю головою, а іноді й торкається нею сволока, – зовсім так само, як це роблять індуси, здіймаючи першу жменьку рижу на височину своєї голови та пропонуючи її думкою Сіві або Вішну, шматки розрізаного коров'я подавав піддружий кладе на тарілці та подає всім присутнім гостям*»⁸³⁶.

На тарілку гості клали гроші Молодим і під час дарування, і під час «підгулювання», на другий день по весіллю⁸³⁷. У Бубнівці (Вінниччина) весільний коровай клали на великий полумисок⁸³⁸, який виготовлявся спеціально для весілля й мав відкритішу та виложистішу від миски форму⁸³⁹.

Звичайно ж, з тарілок споживали страви під час весільної трапези. Відомо, що Молоді споживали кашу на молоці, зварену матір'ю Молодої, з однієї на двох **тарілки** зі стравою та ложки, якою їли по черзі⁸⁴⁰.

Глиняний посуд під час весілля також розбивали «на щастя». Ольга Литвинець згадувала: «*Посуду глиняну в нас на весілях б'ють, як дарують. Дарують на тарілках, а тоді їх б'ють на щастя. Тарілки ці носять жонаті чоловіки – старости. Як розбивалося що-небудь, то казали на щастя, та на*

⁸³⁶ Вовк Х. К. Студії з української етнографії та антропології. Київ : Мистецтво, 1995. С. 203, 204, 265, 268, 269.

⁸³⁷ Там само. С. 258, 303.

⁸³⁸ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 258, 303.

⁸³⁹ Там само. С. 151.

⁸⁴⁰ Вовк Х. К. Студії з української етнографії та антропології. Київ : Мистецтво, 1995. С. 272.

гончареву голову, значить, купимо ще в нього, а він заробить. А як чарка в руці лопне, то на причину казали»⁸⁴¹.

Для биття годився й негожий посуд. У с. Велика Павлівка (Полтавщина), йдучи до Молодої, дружки розбивали на перехресті глиняні горщик чи глечик. У той час, коли Молоді виходили з хати, збираючись їхати до Молодого, горщик із пшеницею або житом, який під час весілля стояв на столі перед молодими, розбивали на подвір'ї з побажаннями щастя і доброї долі. Розбивали й **глиняну таріль**, на якій розносили коровай, частуючи гостей. Зафіксовано відомості про те, що в Лютенських Будищах (Полтавщина) під час «шанування» Молодих, випивши за їхнє здоров'я, іноді розбивали глиняну чарку⁸⁴². Дещо трансформувавшись, звичай розбивати посуд на весіллі зберігся й донині.

На весілля глиняний посуд також дарували. Дарувати Молодим дозволялося лише новий глиняний посуд. На подарунок Молодим купували тільки не торгований посуд: скільки просив гончар за нього, стільки й давали. Його дарували переважно родичі. «*Дарили Молодим дві миски, дві ложки, макітерку, як по Молоду приїде Молодий, тоді й дарятъ посуду родичі*» – згадувала Марія Яреха, жителька села Велика Павлівка, що на Зіньківщині (Полтавська область)⁸⁴³.

Післявесільний етап. Під час перезви (пропою) на другий день весілля пили «горілку просто з мисок, скільки хто хоче»⁸⁴⁴. В Опішні (Полтавщина) «драну» макітру чи горщик розбивали на другий день весілля, коли свати

⁸⁴¹ Спогади Ольги Трохимівни Литвинець, 1931 р.н., Журавлиха, Ставищенський р-н, Київщина.

⁸⁴² Щербань О. Глиняний посуд у весільній обрядовості Полтавщини // Традиційна культура в умовах глобалізації: проблема збереження і оновлення етнічно-культурної спадщини : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 27-28 серп. 2008 р. Харків, 2008. С. 105-110.

⁸⁴³ Спогади Ганни Ярехи, 1960 р.н., від 14.09.2006 р., Велика Павлівка, Зіньківський р-н, Полтавщина.

⁸⁴⁴ Вовк Х. К. Студії з української етнографії та антропології. Київ : Мистецтво, 1995. С. 263-264.

приходили до батьків Молодої. В посудину насыпали попелу, ставили «на воротях», а тоді, коли родичі Молодого підходили близько, для жартів та сміху розбивали її «коляками». Попіл потрапляв не лише на святковий одяг гостей, але й запорошував очі⁸⁴⁵. На нашу думку, в даному випадку попіл є відповідником очисного полум'я, яке очищало гостей від чар та заговорів, як і на інших етапах весільного обряду⁸⁴⁶.

У Великій Павлівці (Полтавщина) «*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 негожі, а коли й хороши. Черепки тоді з житом обмолоченим віяли, а тоді в мішок збирали, щоб не було пусте жито Молодим, а тоді те збіжжя годами хранят*»⁸⁴⁷.

Якщо виявлялося, що Молода була не цнотливою, дірявили горщики⁸⁴⁸. У середині XIX століття посуд, та інші предмети інтер'єру дружка зі своєю та родичами розбивали в домі Молодої і якщо вона виявлялася чесною, з радощів⁸⁴⁹.

Отже, послуговуючись на всіх етапах весілля глинняним посудом як обрядовим предметом культури харчування лише в одному випадку (глинняна макітра, в якій замішували тісто, на передвесільному етапі в ХХ столітті) його функції були пов'язані з куховарством. В інших обрядах, здебільшого глиняні глечики (кухлі) та миски (тарілки) використовувалися в діях,

⁸⁴⁵ Щербань О. Глиняний посуд у весільній обрядовості Полтавщини // Традиційна культура в умовах глобалізації: проблема збереження і оновлення етнічно-культурної спадщини : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 27-28 серп. 2008 р. Харків, 2008. С. 105-110.

⁸⁴⁶ Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии // Харьковский сборник : лит.-науч. прил. к «Харьк. календарю» на 1894 год / под ред. В. В. Иванова. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1894. Вып. 8. С. 229.

⁸⁴⁷ Спогади Марії Шапошник, 1931 р.н. від 14.09.2006 р., Велика Павлівка, Зінківський р-н, Полтавщина.

⁸⁴⁸ Вовк Х. К. Студії з української етнографії та антропології. Київ : Мистецтво, 1995. С. 68, 80.

⁸⁴⁹ Терещенко А. Быт русского народа. СПб. : В Тип. военно-учебных заведений, 1848. Ч. 2. Свадьбы. С. 533.

пов'язаних з даруванням і частуванням. окремі матеріали свідчать про те, що глиняні макітри обов'язково мали б бути новими, а глечик-перепієць, «чарки-трійчатки» та «весільні леви» – спеціально виготовленими саме для цього обряду.

Глиняний посуд у поховальній обрядовості українців. У поховальній обрядовості використовувалися три різновиди глиняного посуду, як об'єкта культури харчування: кухлики («чашечки»), миски (тарілки) та горщики.

Невеликі кухлики та чашечки використовувалися в різних частинах досліджуваного регіону. Наприклад, у Бубнівці на Поділлі це були глечикоподібні невеликого розміру «кухлики на коливо», які вживалися «коло тіла» та «на панаходи». Виріб ставили на столі, зверху клали калача, а до вуха або боку приліплювали свічку. За пізніших часів на це почали робити спеціальні кухлики з розташованими збоку маленькими «ліхтариками» на свічки⁸⁵⁰. В слободі Микільське (Слобожанщина) за головою померлого ставили кулик із медом до якої також приліплювали свічку. Потім цей кухлик шість тижнів стояв на вікні й уранці та ввечері біля нього запалювали свічку⁸⁵¹. У Новомосковському повіті колишньої Катеринославської губернії (нині Дніпропетровська область) канун ставили в глечику, а свічку застремляли в булку⁸⁵². В даному випадку семантика використання глиняної посудини очевидна – вона призначена для годування душі небіжчика⁸⁵³.

Гончарі Бубнівки робили миски «на принос» – в них несли панаходи, клали чотири калачі, до криси свічку причіпляли й так ставили на столі. Ці

⁸⁵⁰ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріяли до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 148, 200.

⁸⁵¹ Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии // Харьковский сборник : лит.-науч. прил. к «Харьк. календарю» на 1894 год / под ред. В. В. Иванова. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1894. Вып. 8. С. 233.

⁸⁵² Манжура И. И. Сказки, пословицы и т. п., записанные в Екатеринославской и Харьковской губ. Харьков : Тип. К. Счасни, 1890. С. 159.

⁸⁵³ Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии // Харьковский сборник: лит.-науч. прил. к «Харьк. календарю» на 1894 год / под ред. В. В. Иванова. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1894. Вып. 8. С. 233.

вироби зазвичай робили «круглими» або «вазкою» та розмальовували їх зсередини та зовні. Через це не вживали на принос мисок з пружком – бо той заважав⁸⁵⁴. З Опішні (Полтавщина) відома глинняна миска «на коливо», виготовлена наприкінці XIX – на початку ХХ століття, яка відрізняється від інших мисок намальованим класичним православним хрестом⁸⁵⁵. Дані вироби використовували для поминальних обідів після поховання небіжчика, в першу п'ятницю Великого Посту та принесення їх до церкви. Що і обумовлювало їх декоративність.

Хведір Вовк також навів приклад розбивання *нового горщика* на шматочки, коли мерця виносили з хати, «щоб ніхто більше не вмирав ... і тільки після цього всі вже виходять із хати та пристають до процесії»⁸⁵⁶. Зокрема, такий звичай був зафікований Павлом Чубинським у Наддніпрянських селах⁸⁵⁷.

Отже, на досліджуваній території, в обрядах, пов'язаних з народженням дитини на більшості досліджуваної території глиняні посудини виконували утилітарно-раціональну функцію. Тобто використовувалися для споживання страв і напоїв. На різних етапах традиційного весілля різноманітний глиняний посуд використовувався, як магічно-ритуальний предмет. Макітра – на передвесільному етапі, миска, кухоль з водою, горщик з водою та вівсом, глечик чи чашка – на весільному. Лишень у Куп'янському

⁸⁵⁴ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 150.

⁸⁵⁵ Пошивайло О. Опішнянська мальована миска другої половини XIX – початку ХХ століття (у зібранні Російського етнографічного музею в Санкт-Петербурзі). Опішне : Українське Народознавство, 2010. С. 343.

⁸⁵⁶ Вовк Х. К. Студії з української етнографії та антропології. Київ : Мистецтво, 1995. С. 214.

⁸⁵⁷ Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским русским географическим обществом. Юго-Западный отдел. Т. 7. Вып. 2. СПб. : Тип. В. Безобразова, 1877. С. 708.

повіті Харківської губернії наприкінці XIX століття використовувалися для споживання спиртних напоїв «рюмки-трійчатки». На території Лівобережної України для подачі таких напоїв до столу і розливання їх в той час застосовувалися зооморфні посудини. На післявесільному етапі споживали горілку з мисок, а також били посуд, зазвичай, пошкоджений, який у культурі харчування вже використовуватися не міг. У поховальній обрядовості мешканців як сходу так і заходу досліджуваної території використовувалися три різновиди глиняного посуду, як об'єкта культури харчування: кухлики («чашечки») – «на коливо» «коло тіла» та «на панахиди», миски (тарілки) – «на коливо» та «на принос» і горщики, що розбивалися після виносу тіла небіжчика. Okрім глечика-перепійця, «чарок-трійчаток», весільних зооморфних посудин, інші різновиди виробів в кінці обрядодій, для яких вони призначені, розбивали з магічною метою.

5.2. Глиняний посуд у народних календарних обрядах

Свята календарного циклу мали величезне значення в житті українського етносу, були відображенням світоглядних уявлень і взаємостосунків між фізичним і духовним світом. У них проявлялися відчуття неминучої залежності від природи та трансцендентного зв'язку з її Творцем. Щодо використання глиняного посуду, як об'єкта культури харчування в народних календарних обрядах в етнографічній літературі містяться численні згадки.

Календарний обрядовий цикл використання глиняного посуду в контексті традиційної культури харчування, вважаємо, розпочинався взимку зі свята св. Варвари (4 грудня). Саме на цей день, що в народному уявленні позначений початком збільшення світлового дня, припадає перше приготування куті та узвару в глиняних горщиках⁸⁵⁸. Ці ритуальні страви є головними під час святкування «празників», пов'язаних зі зміною року.

Найбільш вивченими є обрядодії з глиняним посудом під час святкування **Святого Вечора**. Для приготування й подачі куті та узвару (звар, вар, киселиця, юшка, сливки) використовувалися два глиняні горщики, здебільшого – полив’яні. Головною вимогою до них було, щоб цей посуд був новим. Про це свідчать матеріали кінця XIX століття⁸⁵⁹, 1920-х років⁸⁶⁰ та сучасні записи дисертантки на Полтавщині⁸⁶¹ та Київщині («*Кутю варили*

⁸⁵⁸ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 262.

⁸⁵⁹ Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии // Харьковский сборник : лит.-науч. прил. к «Харьк. календарю» на 1894 год / под ред. В. В. Иванова. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1894. Вып. 8. С. 249-250.

⁸⁶⁰ Спаська Є. Глечик з хрестиком: (етюд з циклу «Чернігівське гончарство») // Матеріали до етнології й антропології. Львів : Друк. Наук. т-ва ім. Шевченка, 1929. Т. 21/22, ч. 1. С. 7.

⁸⁶¹ Спогади Ганни Павлівни Діденко, 1929 р.н., від 04.01.2011 р., Опішня, Зіньківський р-н, Полтавщина; Спогади Ганни Міняйло, 1929 р.н., від 16.02.2004 р., Опішня, Полтавщина; Спогади Ганни Фотіївни Нестеренко (дів. Зіненко), 07.07.1930 р.н.,

всігда в новому горщику і узвар в новому, бо празник. А тоді разом зі снопами житніми ставили на покуття»⁸⁶². Але окремі сучасні інформаторки свідчать і про використання вже вживаного посуду. Дотримувалися лише правила, що готувати в цьому горщику можна лише кутю, а в другому – лише узвар. Зокрема, опішнянка Ганна Діденко зазначала, що «Горщик помий, постав на наступний рік. Я в ньому не варю нічого, крім куті один раз на рік»⁸⁶³.

Про узвар, як обрядовий напій, говорилося вище. Кілька слів про кутю. Це каша з зерен, приготованих специфічним чином (не подрібнена, цільна). Варвара Щелоковська наприкінці XIX століття на Харківщині зафіксувала факт додавання до звареного зерна зім'яного маку і меду чи самого меду з водою⁸⁶⁴. Кутя використовувалася в той час у двох іпостасях, як жертвопринесення богам і магічний засіб для сприяння родючості та плодючості упродовж наступного року⁸⁶⁵. Цими функціями обумовлювалися відповідні обрядодії.

Оскільки кутя – різновид каші, для її приготування користувалися двох-трьохлітровими горщиками-кашниками (горнятами, горщатами, «кулешниками». Спочатку кутю необхідно зварити. Приміром так: перебраній промиті зерна потовченої пшениці залити гарячою водою і залишити на ніч. Змити, насипати в горщик стільки, щоб повернувши посудину на себе, було видно половину дна, тому, що пшениця розварюється і якщо її буде

від 18.02.2003 р., Опішня, Полтавщина; Спогади Марії Ларіонівни Труш, 1935 р.н., від 23.10.2003 р., с. Сенча, Лохвицький р-н, Полтавщина.

⁸⁶² Спогади Федори Юхимівни Юхименко, 1919 р.н., Великі Пріцьки, Кагарлицький р-н, Київщина.

⁸⁶³ Спогади Ганни Павлівни Діденко, 1929 р.н., від 04.01.2011 р., Опішня, Зіньківський р-н, Полтавщина.

⁸⁶⁴ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М.: Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 309.

⁸⁶⁵ Сумцов Н. Ф. Хлеб в обрядах и песнях. Харьков, 1885. С. 40-42, 47.

більше, кутя лишиться сирою⁸⁶⁶. Приготування куті на завершальному етапі передбачає додавання-змішування інших компонентів до неї. В різних регіонах України ці компоненти схожі, але водночас різні. За консистенцією готового продукту умовно виокремлюю два варіанти: густа (переважно Західна Україна) та рідка (готували зокрема в Полтавщині). Рецепт рідкої куті, яку готувала Марія Яковенко в с. Писарівщина (Диканський район, Полтавщина) такий: у зварені та охолоджені зерна обдертої від верхньої плівки пшениці додавали узвару і меду⁸⁶⁷.

Оскільки узвару вживали значно більше ніж куті, його варили в більших горщиках (Явдоха Курило: «*відерні горщики для компоту*»)⁸⁶⁸ із сухофруктів (вишень, слив, груш, яблук (на півдні – абрикос)). Для солоду в нього могли додавати меду. В книзі Зіновії Клиновецької «Страви і напитки на Україні» (1913 р.) подано такий рецепт узвару: «*взять сушених груш, яблук, вишень, слив, родзинки, фіг і ріжків. Облить і налить вареною водою. Накрити покришкою і поставить у піч до ранку. Уранці вийняти з печі, налить меду і поставить у холодне місце. Коли треба – подавать*»⁸⁶⁹.

Спочатку кутю та узвар на Святвечір ставили на покуті в сіно в горщиках з покришками. На Харківщині, якщо кутю несла мати, то приказувала «соб кутя на покутья, а озвар на базар. Туди внесено на руках, а відтіль будемо везти на волах». А якщо ставив батько, після цього підлізав під лавку й імітував голоси домашніх птахів, щоб птиця водилася. Варвара

⁸⁶⁶ Щербань О. Про приготування борщу та каші в глиняному горщику // Минуле і сучасне Волині й Полісся: роде наш красний: матеріали Третьої Волин. обл. наук.-етногр. конф., 14-16 черв. 2007 р., м. Луцьк / Волинський краєзнавчий музей. Луцьк, 2007. Вип. 24. С. 139-141.

⁸⁶⁷ Спогади Марії Карпівни Яковенко, 09.08.1929 р.н., від 27.07.2003 р., Човно-Федорівка, Полтавщина.

⁸⁶⁸ Спогади Явдохи Курило, 1941 р.н., с. Постав-Мука // Звіт про лінгво-керамологічну експедицію до колишніх гончарних осередків Полтавщини (Постав-Муки, Городище, Лісова Слобідка) Світлани Литвиненко // Національний архів українського гончарства, Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішному. Ф. Оп. Од.3б.13 Арк.

⁸⁶⁹ Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. Київ : Час, 1991. С. 71.

Щелоковська зафіксувала, що крайньому сході досліджуваної території після приготування гороху і капусту, на покуті ставили і їх. Капусту – напроти куті, горох – проти узвару. Всі чотири горщики накривали книшами й пирогами, а знімали цю випічку, коли прибирали горщики з покутя лише на третій день⁸⁷⁰.

Сучасні інформатори свідчать, що коли починалася святкова вечеря, в горщику страви подавали до столу, що в інших випадках не було заведено⁸⁷¹. Але в опублікованих джерелах міститься інформація про те, що кутю до столу подавали у великій, спільній для всіх мисці. Або кутю й узвар – в окремих мисках⁸⁷². В регіонах, де була пошиrenoю густа кутя, узвар подавали в глечиках. Щодо Дніпровського Лівобережжя не відомо, чи вони відрізнялися від повсякденних. Принаймні, жоден опитаний мною інформатор не свідчив про наявність такої різниці і про це не віднайдено інформації в жодній опублікованій науковій праці. Але в окремих селах Поділля використовувалися «поставці на кутю», спеціальний посуд в якому готували, ставили на покуті і подавали її до столу⁸⁷³. Керамолог Лідія Шульгіна їх описала так: «найпростіші форми поставців, нагадують глибоку

⁸⁷⁰ Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии // Харьковский сборник : лит.-науч. прил. к «Харьк. календарю» на 1894 год / под ред. В. В. Иванова. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1894. Вып. 8. С. 309.

⁸⁷¹ Спогади Ганни С. Міняйло, 1929 р.н., від 16.02.2004 ; Спогади Х. І. Прядко, 1914 р.н., с.Устивиця, Шишацький р-н ; Спогади Марії Ларіонівни Труш, 1935 р.н., с.Сенча, Лохвицький р-н, Полтавщина, 23.10.2003 ; Спогади Г. І. Катруша, 1914 р.н., с.Устивиця, Шишацький р-н, Полтавщина, 16.10.2003 ; Спогади Т. П. Усик, 1913 р.н., с.Устивиця, Шишацький район р-н, Полтавщина; 16.10.200 ; Спогади Ільєнко Клавдії Олександровни, 1922 р.н., від 14.10.2006, Великі Пріцьки, Кагарлицький р-н, Київщина ; Спогади Нестеренко (дів. Зіненко) Ганни Фотіївни, 7.07.1930 р.н., від 18.02.2003 р. н., Опішня, Полтавщина.

⁸⁷² Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 309.

⁸⁷³ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріяли до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 152 ; Фріде М. Форми й орнамент посуду з Поділля // Науковий збірник Ленінградського товариства дослідників української історії, письменства та мови. 1928. Вип. 1. С. 81-92, С. 84.

миску, однак усією своєю будовою вже мають цілком відмінну від миски форму й належать до фігурного посуду. Поставці, надто старовинні, мають дуже різноманітні форми; **поставці на кутю** здебільшого роблять з полив'яними, гарно розписаними покришками, що до них приліплюють примхливі вуха. Поставці, як і миски для приносу, розписують із зовнішнього боку; всередині здебільшого пишуть побілкою хреста. Орнамент поставців, зважаючи на їхній розмір, здебільшого буває рясний та чільний. Поставці на кутю роблять великі»⁸⁷⁴.

Опішнянським керамологом Анатолієм Щербанем у 2010 році в Опішні було знайдено фрагменти (збережено близько 50 %) унікальної глиняної миски, датованої дослідником кінцем XIX століття. Ця миска відрізняється від тогочасних опішнянських мисок формою й декором. Миска полив'яна і зовні і зсередини. Боки орнаментовано мальованими прямими і хвилястими лініями, фляндрованими елементами. Зовнішня поверхня денця має ритовані лінії, що утворюють на думку Анатолія Щербаня десятикінцевий православний хрест. Внутрішня поверхня вкрита білим ангобом. Розміри виробу були такими: висота близько 10 см, діаметр – близько 28 см. Значна деструкція поливи всередині і зовні, задимленість зовнішньої поверхні, свідчить про інтенсивне використання миски. В етнографічних джерелах стосовно подібних виробів відомостей віднайти не вдалося. Форма й декор даного виробу подібні до бубнівських поставців. Можливо, подібні були й їхні функції⁸⁷⁵.

Хоча зазвичай українці завжди намагалися тримати посуд у чистоті, після вечері ту миску, з якої їли узвар, не мили, а кожен клав у неї ложку, догори денцем таким чином, щоб ложки оточували миску вінцем. На ложки клали книш. Вранці дивилися – чия ложка перевернулася – той найпершим

⁸⁷⁴ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 152.

⁸⁷⁵ Інформація надана Атолієм Щербанем 10 вересня 2010 р.

умре⁸⁷⁶. Немитими миски годилося залишати у ніч на Різдво і на Луганщині: «... в мисках залишають небагато куті й узвару для «долі (щастя), а то може вона голодна, цілий рік не їла»»⁸⁷⁷.

По закінченню вечері, в середині XIX століття чоловіки іноді виносили на двір порожні горщики та розбивали їх об землю чи, поставивши на землю, били здалека палицями, щоб вигнати з дому злідні⁸⁷⁸. Діти «носили вечерю» хрещеним, родичам і сусідам. Наприклад, у слободі Микільське (Слобожанщина), принісши в мисці, накритій паляницею і обв'язаній рушником, куті з медом, діти подавали її в руки хрещеному батькові, говорячи: «Прислав батько й мати з хлібом і сіллю, нате вам, тату, вечерю!». Той приймав, дякував, куштував вечері, підсипав куті і меду, переміняв хліб, давав гроші (2, 3 чи 5 копійки), гостинці і відпускав⁸⁷⁹.

На «голодний Свят-вечір», «терплячий свят-вечір», «голодну кутя», «навечеріс Богоявленіє», все відбувалося подібно до вищеописаного щодо Різдва. Коли все було готове для вечері, господар ставив кутю на сіно на покуть, накривши кутю хлібом, а узвар – книшем⁸⁸⁰. Все це мало знаходитися

⁸⁷⁶ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 309-310.

⁸⁷⁷ Каплун Н. Символічне і обрядове значення глиняного посуду у селянському середовищі наприкінці XIX – на початку ХХ ст. (за матеріалами Старобільського повіту Харківської губернії) // Матеріали наукової конференції археологів і краєзнавців, присвяченої 75-річчю від дня народження Леонарда Веніаміновича Бєдіна (24-25 вересня 2003 року). Луганськ, 2005. С. 210.

⁸⁷⁸ Терещенко А. Быт русского народа. Санкт-Петербург: в Типографии военно-учебных заведений, 1848. Часть VII. I. Святки. II. Масленица. С.63.

⁸⁷⁹ Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии // Харьковский сборник : лит.-науч. прил. к «Харьк. календарю» на 1894 год / под ред. В. В. Иванова. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1894. Вып. 8. С. 249-250.

⁸⁸⁰ Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским русским географическим обществом. Юго-Западный отдел. Т. 2. СПб. : Тип. В. Безобразова, 1878. 248 с.

до закінчення обіду в день Богоявлення Господня (Водохреща) чи три дні⁸⁸¹. В Куп'янському повіті Слобожанщини цього дня кропили обору святою водою з миски, та писали хрести крейдою⁸⁸².

На свято Богоявлення Господнє, Хрещення, Водохреща, хто-небудь з родини, зазвичай старі – з пляшкою, «кувшином» чи «кубишкою» ішли за свяченою водою⁸⁸³. На Полтавщині наприкінці XIX – на початку XX століття для цього використовувалися описані вище глечики, а в с. Бубнівка – банки «для святої води». Цією водою старший в домі кропив усі господарські будівлі, худобу, вливав хрест навхрест у криницю. Потім з пирогом у руках позначав крейдою хрести не лише на воротях, дверях, вікнах, але й на всьому господарському начинні. Перед кожним писанням хреста – кусав пиріг (Старобільський повіт) або з’їдав його повністю, коли написав усі хрести (Охтирський повіт). Перші хрести ставили на глиняних горщиках з «кутею» та «озваром». Потім в домі перед іконами запалювали свічки або лампадки, всі молилися Богу і сідали до столу. Перед вечерею випивали трохи свяченої води. Закінчували вечеряти кутею й узваром, дещо з того залишаючи до наступного дня⁸⁸⁴.

Готуючись до Масляного тижня (Колодія, Сиропусного тижня), а також під час його святкування на глиняну миску складали вареники, оладки та млинці (один на інший, перемащуючи маслом, олією чи сметаною)⁸⁸⁵.

⁸⁸¹ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 311.

⁸⁸² Там само.

⁸⁸³ Дневник народных праздников Харьковской губернии // Харьковский сборник : лит.-науч. прил. к «Харьк. календарю» на 1887 г. / Харьк. губерн. стат. ком.; под ред. П. С. Ефименко. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1887. Вып. I. С. 72-73.

⁸⁸⁴ Там само.

⁸⁸⁵ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей

На жилавий понеділок – перший день Великого посту, пекли коржики – «жилияники», які їли натщесерце, щоб «жилистими бути», жінки вживали горілку – «полоскали зуби» після Масляної з *нових покришок* до того ж магічною метою: «щоб на пшениці зони не було»⁸⁸⁶.

Своєрідний магічний обряд «закопування каші» відбувався з горщиком з кашею навесні, зокрема у Зборну суботу – день суттєвої концентрації життєвих благ, збирання на церковній паперті померлих родичів, збирання птахів у вириї для польоту додому та дівчат співати веснянки⁸⁸⁷. Його проводили дівчата перед тим, як починалася «вулиця», щоб привабити хлопців до свого кутка. Справа в тому, що в кожному селі було кілька «вулиць», що породжувало суперництво між молоддю. Дівчата мали право відвідувати лише «вулицю» неподалік дому, а хлопці могли вибирати. Тому вони намагалися привабити якомога більше парубків⁸⁸⁸.

Для цього спочатку «помічали місце». Даний обряд зафіксований лише у містечку Веркіївка (сучасне с. Вертіївка на Чернігівщині). Приготувавши перед приходом парубків на вечорниці кашу з різного збіжжя (жито, овес, просо, гречка та пшоно) чи просто з гречки або пшона, вони близько півночі взявиши кашу і пляшку горілки, йшли з піснями в намічене

естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. №1-2. С.312.

⁸⁸⁶ Иванов П. В. Жизнь и поверья крестьян Купянского уезда Харьковской губернии. Харьков : Майдан, 2007. С. 80.

⁸⁸⁷ Спаська Є. Глечик з хрестиком: (етюд з циклу «Чернігівське гончарство») // Матеріали до етнології й антропології. Львів : Друк. Наук. т-ва ім. Шевченка, 1929. Т. 21/22, ч. 1. С. 40-41 ; Малинка А. И. Этнографические мелочи (Из местечка Веркиевки, Нежинского уез., Черниговской губ.) // Этнографическое обозрение. 1898. № 3. С. 161-162 ; Агапкина Т. А. Этнографические связи календарных песен : Встреча весны в обрядах и фольклоре восточных славян. М. : Индрик, 2000. С. 22.

⁸⁸⁸ Агапкина Т. А. Этнографические связи календарных песен : Встреча весны в обрядах и фольклоре восточных славян. М. : Индрик, 2000. С. 22-23 ; Скуратівський В. Дідух. Свята українського народу. Київ : Освіта, 1995. С. 61-62.

глухе місце, ставили кашу на сніг, всаджувалися навколо, випивали горілку, а потім закопували кашу в сніг⁸⁸⁹.

В інших місцевостях потайки, переважно ввечері або вночі, варили кашу в глиняному горщику при цьому здійснюючи різноманітні магічні операції. Наприклад, на Полтавщині, Київщині, Чернігівщині дівчата, збираючись уперше на весняні забави, після закопування горщика з кашею в землю, його прибивали кілком під супровід пісень:

*На нашу вулицю, на нашу,
Несіть пшенона кашу.
Будемо кашу варити,
Будемо хлопців манити!
Закопали горщик каші,
Ще й колком прибили,
Щоб на нашу та улицю
Парубки ходили.*

П. Чубинський також зафіксував оригінальне дійство закопування каші: «Вкрали дівки ложку в парубка, швірень од білої кобили і яйце з-під білої квочки, що сидить. Зварили кашу проти неділі вночі, вкинули те яйце, тією ложкою помішали й закопали, – де збирається вулиця, забили там і той швірень, і ту ложку, та ще й потанцювали на тому місці. То де вжеходить – неходить парубок, а туди так, як цуркою тягне, – таки мусить прийти на шкворівщину»⁸⁹⁰.

В с. Красносілка (сучасна Кіровоградщина) дівчата на заздалегідь облюбованому місце, де найзручніше збиратися «вулиці», вночі розкладали багаття, підкладаючи замість дров кулючі, якими тягли воду з криниць, котрі

⁸⁸⁹ Малинка А. И. Этнографические мелочи (Из местечка Веркиевки, Нежинского уез., Черниговской губ.) // Этнографическое обозрение. 1898. № 3. С. 161-162.

⁸⁹⁰ Агапкина, Т.А. Этнографические связи календарных песен : Встреча весны в обрядах и фольклоре восточных славян. М. : Индрик, 2000. С. 22-23 ; Скуратівський В. Дідух. Свята українського народу. Київ : Освіта, 1995. С. 61-62.

перед цим потайки взяли у сусідів. Зваривши на вогнищі кашу, закопували її в землю разом з ложкою та ключем⁸⁹¹. Іноді в злакову кашу додавали маку, рака чи ракову клешню. Поставивши поруч вертушку, крутили її – «щоб хлопців було багато, як маку, і щоб вони так трималися дівчат, як рак своєю клешнею»:

*Закопали горицьк каші
Ще й ракові клешні,
Щоб ходили парубки
Далекі й тутешні⁸⁹².*

А у *веснянці*, записаній В.Милорадовичем 1889 року в містечку Снітин Лубенського повіту (Полтавщина) співається, навпаки, що чари віднаджували хлопців:

*Що на нашій на улиці
Дівки чарівниці
Закопали горицок каші
Посеред улиці.
Горицок каші, горицок каші
Ще й рака живого,
Щоб на нашій на улиці
Ні духа живого⁸⁹³*

Лідія Шульгіна записала спогади мешканки Бубнівки про те, що ладущиків найбільше замовляли господині гончареві в **піст** «*i все загадують з*

⁸⁹¹ Спаська Є. Глечик з хрестиком: (етюд з циклу «Чернігівське гончарство») // Матеріали до етнології й антропології. Львів : Друк. Наук. т-ва ім. Шевченка, 1929. Т. 21/22, ч. 1. С. 40-41.

⁸⁹² Агапкина, Т.А. Этнографические связи календарных песен : Встреча весны в обрядах и фольклоре восточных славян. М. : Индрик, 2000. С. 22-23 ; Скуратівський В. Дідух. Свята українського народу. Київ : Освіта, 1995. С. 61-62.

⁸⁹³ Милорадович В. П. Народные обряды и песни Лубенского уезда Полтавской губернии, записанные в 1888-1895 г. Харьков, 1897. С. 76.

пупами, пуп великий сторчит у дні»⁸⁹⁴. Але в цьому випадку ніякої обрядової ролі шукати не приходилося. У піст найбільше використовували гладушників для відстоювання молока, оскільки в цей період родина утримувалася від вживання скоромного, тож підзбирувалося трохи вершків, з них готували сметану і масло, з кисляку – сир та сироватку.

Великодній глиняний посуд. Основною великодною стравою українців є паска (переважно печена здоба) та крашанки (фарбовані варені (печені) яйця).

Тісто на паску, зокрема в Опішні та на Куп'янщині (Полтавщина та Харківщина), вчиняли в глиняній макітрі великого розміру⁸⁹⁵, яку в Опішні використовували один раз на рік із цією метою⁸⁹⁶. Для випікання пасок послуговувалися глиняними виробами переважно циліндричної, дещо розширеної догори конфігурації. Опитані мною респонденти стверджують, що вони повинні бути всередині полив'яними, оскільки здобне тісто до них не пристає⁸⁹⁷. У різних регіонах України їх називали по-різному – «пасківники, пасочники, тазики, тазки, тазічки, ставці, ставчики, бабники, «риночки для пасок», бугельники»⁸⁹⁸. Спільною рисою цього посуду була

⁸⁹⁴ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 168.

⁸⁹⁵ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 315.

⁸⁹⁶ Спогади Мінайло Ганни, 1929 р. н., від 16.02.2004 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

⁸⁹⁷ Спогади гончаря Михайла Єгоровича Китриша, 1929 р.н., від 21.05.2003 р., Опішня, Зінківський р-н, Полтавщина.

⁸⁹⁸ Матейко К. І. Народна кераміка західних областей Української РСР XIX–XX ст. Київ : Вид-во АН УРСР, 1959. С. 46 ; Спогади гончаря Михайла Єгоровича Китриша, 1929 р.н., від 21.05.2003 р., Опішня, Зінківський р-н, Полтавщина ; Спогади Христини Іванівни Прядко, 1914 р.н., с. Устивиця, Шишацький р-н, Полтавщина ; Спогади Марії Карпівни Яковенко, 09.08.1929 р.н., від 27.07.2003 р., Човно-Федорівка, Полтавщина ; Лист Івана Івановича Гончара до Олени Щербань від 2.04.2003 року, м. Новодністровськ, Чернівецьчина // Приватний архів Олени Щербань [Опішня, Полтавщина].

наявність прямих, дещо розхилених догори стінок. В деяких осередках пасківники робили високими, з невеликим денцем, в інших широкими й низькими. Пасківники могли мати невеличкі ручки-наліплення або вушка. Іноді їхні стінки мали вдавлені вертикальні жолобки («бабники з пальчиками»)⁸⁹⁹. Моя бабуся, Марія Яковенко, пригадувала: «*Раніше у нас дома були тазіки для пасок – пасківники – глиняні (купували на базарі у Опішнім). Воно бач, паска не пристає до глини, а хліб пристає. Та велика була форма для паски – на відро. Бо як походитьсья на Великдень – сім'ї здорові, здорову паску поставлять (посвячену). У піч вона улазила. Як витягати – перехилять, щоб з челюстей вийшла і двома рогачами як витягнуть. Пекли багато пасок. Менші, менші, і ще і дітські, маленьких напечутъ*»⁹⁰⁰.

Залежно від форми посудини в якій випікалися, різнилися форми спечених пасок. Гончарі дотепер масово виготовляють такі вироби. Нові глиняні форми для випікання пасок перед використанням необхідно обов'язково намочити водою, щонайменше на добу. Інакше під час випікання, форма під впливом температури «витягне» вологу з тіста, паска удастся сухою⁹⁰¹. Впродовж життя у жінки-господині, якщо вона дотримувалася традиційних приготувань з обов'язковим випіканням паски, накопичувалася певна кількість глиняних форм для пасок (від двох-трьох до десяти). Під час тривалого використання пасківники задимлювалися зовні, просочувалися жиром зсередини, але їх не викидали, іноді навіть передавали в спадок. Рецепти пасок різнилися. Наприклад, подільська: «*взять гарячого масла 1 скл., гарячих вершиків 2 скл., додать до їх 2 пригоршні питльованого борошна, розмішатъ добре; як прохолоне, улитъ*

⁸⁹⁹ Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. С. 70, 117.

⁹⁰⁰ Спогади Марії Карпівни Яковенко, 09.08.1929 р.н., від 27.07.2003 р., Човно-Федорівка, Полтавщина.

⁹⁰¹ Спогади Ганни Павлівни Діденко, 1929 р.н., від 04.01.2011 р., Опішня, Зіньківський р-н, Полтавщина

добрих дріжчів 1 скл. і 1 крашанку. Скоро тісто зійде, покласти в нього 8 набіло ростертих жовтків, 2 ф. цукру, 5 ф. борошна. Вимісить добре, дать 2 год. Сходить, потім збити руками, як найкраще; переложивши в намащену і обсипану сухарями форму, дать зійти і дуже обережно садовити у піч»⁹⁰².

Варвара Щелоковська зафіксувала, що в Куп'янському повіті для «галуніння» яєць на Великдень використовували макітри. Кожна фарба містилася в окремому горщику. До того ж для червоної фарби використовували лише новий горщик, оскільки лише пофарбовані в червоне яйця святили⁹⁰³. Хведором Вовком зафіковано використання маленького глиняного горщика для розтопленого воску, в який вмочували прилад-паличку для нанесення його на яйце під час виготовлення писанок⁹⁰⁴.

Для освячення велиcodніх страв, які несли до церкви, використовували спеціальний посуд: ставчики, поросятники, поставці на сир, пейсахові тарілки. Яків Риженко 1930-го року опублікував відомості, що незадовго перед цим гончарі Полтавщини виробляли великі тарелеподібні миски – «ставчики», використовувані виключно для освячення пасок. Наприкінці першої третини ХХ століття за даними дослідника «ставчики» не вироблялися⁹⁰⁵. У асортименті глиняних виробів «ставчики» згадує Іван Зарецький⁹⁰⁶. Молочне порося пекли та освячували в **поросятнику**,

⁹⁰² Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. Київ : Час, 1991. С. 127.

⁹⁰³ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 315.

⁹⁰⁴ Вовк Х. К. Студії з української етнографії та антропології. Київ : Мистецтво, 1995. С. 188.

⁹⁰⁵ Риженко Я. Форми ганчарних виробів Полтавщини // Науковий збірник Харківської науково-дослідної катедри історії української культури імені академіка Д. І. Багалія. 1930. Т. 9. Вип.2. С. 27.

⁹⁰⁶ Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава : Типолитогр. Л. Фришберга, 1894. З нен., II, 126, XXIII, VI, С. 89.

поросятници – сплюснутій по довжині «ринці» для запікання м'яса⁹⁰⁷. Лідія Шульгіна зафіксувала, що бубнівські поросятники були великими, глибокими, плескатими з двох боків, мали одне чи два вуха, приліплені до опуклих боків. Сир у Бубнівці на Поділлі святили в невеликих *поставцях* на *cirp*. Їх виготовляли лише в районі Бубнівки та Жерденівки⁹⁰⁸.

Великоднім глиняним посудом, який спеціально виготовляли в Бубнівці, були «*пейсахові тарілки*». Вони «бувають не дуже великі, плиткі і мають брижастий край, розписують їх скромніше від звичайних мисок»⁹⁰⁹. Саме брижасті краї виділяють ці миски від звичайних. Очевидно, такі тарілки призначалися для освячення якоєсь великодньої страви і подачі її до столу. Назва походить від назви єврейського свята Великодня – Песах. Великодній посуд, зазвичай використовували раз на рік. Використавши, його мили і чистим, порожнім, зберігали на полицях, в мисниках, в чулані-кладовці, на горищі, коморі⁹¹⁰.

Петрів піст. Петрівка. В понеділок, після заговин на Петрів піст, «жінки глечики полощуть», тобто збиралися жінки і в складчину пили горілку⁹¹¹. 7 грудня на мучениці Катерини дівчата ворожили: ставили в глечик із водою вишневу гілку. Якщо вона до Різдва розпуститься – заміж піде⁹¹². На свято Первоверховних Апостолів Петра і Павла (12 липня) глиняні миски використовувалися для приготування сирної маси для обрядового

⁹⁰⁷ Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. С. 152.

⁹⁰⁸ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 152.

⁹⁰⁹ Там само.

⁹¹⁰ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 152 ; Лист Івана Івановича Гончара до Олени Щербань від 2.04.2003 року, м. Новодністровськ, Чернівецьчина // Приватний архів Олени Щербань [Опішня, Полтавщина] ; Спогади Марії Шапошник, 1931 р.н. від 14.09.2006 р., Велика Павлівка, Зінківський р-н, Полтавщина.

⁹¹¹ Дневник народных праздников Харьковской губернии // Харьковский сборник: лит.-науч. прил. к «Харьк. календарю» на 1887 г./ Харьк. губерн. стат. ком.; под ред. П. С. Ефименко. Харьков: Тип. Губерн. правления, 1887. Вып. I. С. 76.

⁹¹² Там само. С. 79.

печива – *мандрик*. Готові (їх смажили у вершковому маслі чи соняшниковій олії) мандрики господиня складала в макітру чи ринку⁹¹³. На другий день після цього відбувалося свято, наполовину менше, яке називалося «Полупетра» або Петрового батька. На Слобожанщині колись цього дня різали трьої півників і варили борщ у *трьох горнятах* – «три борщі, бо святий Петро три рази відрікався від Христа»⁹¹⁴.

Підсумовуючи вищесказане, робимо висновок, що найбільш виразні в обрядовому плані глиняні вироби в контексті традиційної культури харчування наприкінці XIX – в першій половині XX століття використовувалися на Різдво-Водохрещу та Великден. Упродовж циклу новорічних свят в обрядовій ролі, як об'єкти культури харчування використовувалися горщики (для куті та узвару) та глечики (для узвару та святої води) та миски (поставці). На Великдень – пасківники, поросятники, пейсахові миски. Їхню ритуальну роль засвідчують факти, що вони здебільшого мали бути новими чи використовуватися лише для певного праздника. Новий посуд, значить не вживаний, чистий, не осквернений. Форми для випікання пасок використовували десятиліттями. Це можна пояснити раціональними міркуваннями: форма вже увібрала в себе жир, та й купувати нові поставці щороку не варто.

Празниковий різдвяний та велиcodній глиняний посуд використовували здебільшого за його основним призначенням – приготування та подачі свяtkovих страв до столу, а також транспортування їжі для освячення в церкву. В горщиках та поставцях готували кутю та узвар, в пасківниках, тазках – випікали паски, в поросятниках – запікали порося та

⁹¹³ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 313.

⁹¹⁴ Воропай О. Звичаї нашого народу. Т. 1-2 : етногр. нарис. Київ : Обереги, 1993. С. 146.

несли його в ньому для освячення в церкві, в макітрах фарбували крашанки на Великдень. Гончарям нерідко поступали спеціальні замовлення на виготовлення святкового посуду. Наприкінці використання, як і ритуальний посуд в родильній обрядовості, на початку досліджуваного періоду горщики могли розбиватися.

5.3. Прояви народної «магії» у виготовленні та побутовому використанні глиняного посуду Наддніпрянщини

Від часу виготовлення і до завершення використання, з точки зору сучасного дослідника, глиняний посуд був оточений «магічними» діями жінки-господині або гончаря під її впливом. Вони мали забезпечити довгий вік, плідне застосування посуду, наділення його захисними властивостями, сприяли добробуту родини. Господині-жінки в XIX–XX століттях не розділяли магічні і не магічні способи приготування глиняного посуду до використання. Керуючись усталеними в традиційному суспільстві на певній території традиціями, які опиралися на передану предками звичаєвість, вони проводили «ірраціональні» з позиції сучасності дії, спрямовані на примноження вмісту посуду і захисту його від негативної дії «злих» сил. Пошуки глибших коренів цих дій вважаю досить суб'єктивними. Їх переконливість залежить від ступеню підготовленості інтерпретатора, використованої джерельної бази та внутрішніх установок. На фоні мозаїчної панорами народного світосприйняття, особливостей культурно-історичних традицій українців, прийшов час об'єктивно проаналізувати картину «магічності» жіночих діянь (профаних і сакральних) над посудом. Важливо розібратися чи це «магія», коли господиня виконувала низку узвичаєних для неї дій. Чи можна всі ірраціональні дії предків, з точки зору сучасності, називати «магічними»? Розглядаючи дану проблему варто враховувати неослабну увагу до неї, специфіку народознавчих праць різних епох, а також рівень обізнаності та «втаємниценості» господинь у веденні домашнього господарства. Відтак у полі зору даного розділу – висвітлення теми «магічності» дій гончаря в процесі виготовлення, жінки-господині під час купівлі та підготовки глиняного посуду до використання.

Неоднозначність поданих дослідниками⁹¹⁵ тлумачень дає підстави знову звернутися до перегляду наявних на сьогодні джерел щодо так званих «магічних» способів приготування глиняного посуду до використання. Подамо якомога повніший опис усіх відомих фактів «магічної» підготовки глиняного посуду з точки зору здебільшого господині-споживачки (а не сучасного інтерпретатора, який мислить інакше). Адже саме під її потреби гончарі, як то кажуть, годили, виробляючи посуд з «магічними» властивостями. В цьому вбачаємо наукову новизну дослідження. Відповідно, наведемо, на нашу думку, найбільш вірогідні інтерпретації описуваних явищ, зазвичай зроблені самими дослідниками, що їх фіксували. Звернемо увагу на деякі суперечливі моменти попередніх студій.

Зауважимо, що джерельна база стосується не всієї території Наддніпрянщини, а окремих гончарних осередків, що знаходяться від крайнього заходу досліджуваної території до крайнього сходу. Археологічні матеріали хронологічно розмежовані XVIII–XIX століттями. Етнографічні – кінцем XIX–XX століть. Що свідчить про майже двохсотлітню безперервність цієї традиції. Усвідомлюючи дану наукову проблему, в подальшому викладі будемо розмежовувати дані по різних регіонах і хронологічних періодах (якщо вони різняться).

Першим і достатньо добре дослідженім способом «магічного» впливу на глиняний посуд є використання господинею глечиків з нанесеним

⁹¹⁵ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 230-231, 232; Рахно К. Ю. Магический символ на кувшине для молока украинцев Сибири // Сибирский субэтнос: культура, традиции, ментальность: материалы VI Всерос. с междунар. участием науч.-практ. интернет-конф. Красноярск, 2010. С. 117-131 ; Рахно К. Купівля молочного посуду як вияв жіночої господарчої магії // Етнічна історія народів Європи: зб. наук. пр. / Київ. нац. ун-т ім. Тараса Шевченка. Київ, 2011. Вип.34. С.84-88 ; Рахно К.Ю. Горщик і горщиця: феноменологічний вияв метафізики статі // Сіверянський літопис. 2011. №4. С.76-84; Щербань А. Л. Хрестоподібні знаки на традиційній кераміці Лівобережної України: історія й семантика // Культура України: зб. наук. пр. / Харків. держ. акад. культури. Харків, 2014. Вип. 46. С. 83-90.

гончарем на їх ший до випалювання найпростішим за формою прямим чотирикінцевим хрестом⁹¹⁶.

Перше зображення такої посудини міститься в праці Івана Зарецького «Гончарный промысел в Полтавской губернии» (1894) із зазначенням, що це «глечик молочний»⁹¹⁷. Першим на даний феномен звернув увагу, описуючи стан гончарства в Охтирському повіті (перебуваючи там впродовж короткого проміжку часу – липня-серпня 1901 р.), Микола Сумцов. Дослідник відзначив, що: «*В Межирічі в Падалки, та і в інших місцях, наприклад у боромлянських гончарів, на глечиках завжди зображувався маленький хрестик. На інших гончарських виробах хрестиків не роблять.* «*Звичай писати хрестики на глечиках зумовлений базарним попитом. Такі глечики охоче розкуповуються бабами, які в хрестикові вбачають талісман від псування молока відьмами.*» Звернув увагу на те, що «серед густої хмари забобон, оточуючих селян, повір'я про відьотримання надзвичайно міцно, їй всяка порча молока нині, як і в давнину, пояснюється тим, що «відьма походила»»⁹¹⁸.

Жінки-господині, для яких виготовлявся такий посуд у ХХ столітті вірили, що хрест на глечиках оберігатиме молоко в них від псування відьмами⁹¹⁹, вважали, що в таких виробах буде кращий «збір» вершків⁹²⁰ або

⁹¹⁶ Спаська Є. Глечик з хрестиком: (етюд з циклу «Чернігівське гончарство») // Матеріали до етнології й антропології. Львів: Друк. Наук. т-ва ім. Шевченка, 1929. Т. 21/22, ч. 1. С. 35-41; Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 270-273; Рахно К. Ю. Магический символ на кувшине для молока украинцев Сибири // Сибирский субэтнос: культура, традиции, ментальность: материалы VI Всерос. с междунар. участием науч.-практ. интернет-конф. Красноярск, 2010. С. 210-128; Щербань А. Л. Хрестоподібні знаки на традиційній кераміці Лівобережної України: історія й семантика // Культура України: зб. наук. пр. / Харків. держ. акад. культури. Харків, 2014. Вип. 46. С. 83-90.

⁹¹⁷ Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава: Типолитогр. Л. Фришберга, 1894. З нен., II, 126, XXIII, VI. Мал.10.

⁹¹⁸ Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков: Типо-литогр. «Печат. дело», 1902. С. 38.

⁹¹⁹ Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков: Типо-литогр. «Печат. дело», 1902. С.

«щоб корова давала багато молока і сметани було багато»⁹²¹. Усі твердження з точки зору господинь можуть бути пов’язані між собою. Оскільки, якщо відьма не буде псувати молоко, відбирали з нього жир – вершків у глечику буде більше. Цікаво, що більшість інформаторів – гончарів, яких запитували дослідники про те, чому вони зображали на глечиках хрестики, мотивували цей факт тим, що «на базарі їх краще купували», «баби завжди надавали їм перевагу»⁹²², «баби за такими глечиками страшенно побиваються»⁹²³. Тобто, принаймні в часи записів етнографічних даних, респонденти повідомляли вчених про те, що основним мотивом нанесення хрестиків на посуд гончарями було задоволення попиту споживачок на помічений таким чином посуд. Та й самі господині (збереглися записи лише з Куп’янського повіту Харківщини), на денцях усього нового глиняного посуду ставити хрест вуглиною. А складаючи компоненти борщу в новий горщик, посудину попередньо перехрещували і писали зовні крейдою або вугіллям п’ять хрестів (один на дні й чотири на боках)⁹²⁴.

Збереглися етнографічні записи про те, що такі знаки зображувалися впродовж кінця XIX – першої половини XX століття. Але на Полтавщині віднайдені й глечики з подібними хрестиками, датовані XVIII століттям⁹²⁵.

38 ; Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 270.

⁹²⁰ Спаська Є. Глечик з хрестиком: (етюд з циклу «Чернігівське гончарство») // Матеріали до етнології й антропології. Львів: Друк. Наук. т-ва ім. Шевченка, 1929. Т. 21/22, ч. 1. С. 38-39.

⁹²¹ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 271.

⁹²² Там само, С. 270.

⁹²³ Спаська Є. Глечик з хрестиком: (етюд з циклу «Чернігівське гончарство») // Матеріали до етнології й антропології. Львів : Друк. Наук. т-ва ім. Шевченка, 1929. Т. 21/22, ч. 1. С. 5.

⁹²⁴ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 273.

⁹²⁵ Ханко О. Полтавський гончарський осередок у контексті новітніх археологічних досліджень // Археологічний літопис Лівобережної України. 2000. №1-2. С.63, рис.18:3 ;

У 1930-х роках після «розгрому» Української Академії наук, музеївих установ, репресій стосовно провідних етнографів вивчення даного напрямку припинилося на шестидесятилітній проміжок часу. Лише на хвилі перебудовчих процесів у СРСР почалося підвищення інтересу до спадщини українців, з'явився доступ до забороненої в радянські часи літератури, відродився інтерес до духовної культури. Але наприкінці 1980-х – на початку 2000-х років реалії народного життя, розвитку гончарства були іншими ніж у 1920-х роках. В одних гончарних осередках промисел безслідно зник. В інших – працювали окремі гончари. На Наддніпрянщині лише в Опішні (Полтавщина) воно розвивалося як масове виробництво. Але не кустарне, як у давнину, а промислове. Відповідно, відшукати польові матеріали стосовно архаїчної сторони народного життя – «магії» у використанні гончарних виробів, було складно. Лише Олесь Пошивайло віднайшов окремі уривчасті відомості у с. Опішні (Полтавщина), Вербі та Олешні (Чернігівщина)⁹²⁶. Відповідно, в більшості випадків, дослідники такого цікавого явища народної культури, як магічні способи виготовлення, вибору і підготовки глиняного посуду до використання були вимушені інтерпретувати дані, зібрані попередниками.

За опублікованими джерелами помітно, що досі немає жодного свідчення про використання посуду для молока із зображеннями під час виготовлення хрестиками з інших територій України, окрім Дніпровського Лівобережжя (Полтавщини, Сумщини, Чернігівщини). Хрести відомі також лише на глечиках з сусідньої Курської області Російської Федерації⁹²⁷. Ця територія співпадає з місцем колишньої локалізації літописного племені

Луговий Р. Матеріали XVIII століття з території Полтавської фортеці // Нові дослідження пам'яток козацької доби в Україні. Київ, 2007. Вип. 16. С.159, рис.1:4.

⁹²⁶Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 270-271.

⁹²⁷ Рахно К. Ю. Магический символ на кувшине для молока украинцев Сибири // Сибирский субэтнос: культура, традиции, ментальность : материалы VI Всерос. с междунар. участием науч.-практ. интернет-конф. Красноярск, 2010. С. 121, 212.

сіверян, які у VIII–Х століттях також використовували прямі хрести для орнаментації посуду⁹²⁸. Тому виникає думка пов'язувати поширення такого звичаю в регіоні від сіверянських часів. Але нині прослідкувати зв'язок між хрестами сіверян і мешканців цього регіону XVIII–XX століть неможливо. Оскільки в значному хронологічному проміжку часу подібних зображень хрестів на посуді не збереглося.

Техніка нанесення таких знаків відповідала орнаментальним традиціям, властивим гончарному центру, в якому виготовлялися ті чи інші посудини. Відповідно, більшість хрестів намальовано ангобами. Лише на глечику першої половини 1920-х років з с. Шатрище (Чернігівщина), основний орнамент якого було нанесено за допомогою лискування і прокочування штампом, хрестик був вдавлений⁹²⁹. На інших частинах посудин розміщувалися типові концентричні прямі і хвилясті лінії.

Детальний опис процесу нанесення гончарем хрестів на глечики описала лише Євгенія Спаська за записаними 1926 року свідченнями одного з найстаріших гончарів с. Шатрище Новгород-Сіверського повіту, Євгенія Спаська була єдиним етнографом, яка найбільш детально описала звичай писати хрестик на глечику та пов'язані з ним вірування на основі опитування, здійсненого влітку 1926 року під час робочої поїздки на Чернігівщину з метою придбання експонатів для Кустарного відділу Київського сільсько-господарського музею, вона опитала одного з найстаріших гончарів с. Шатрище Новгород-Сіверського повіту Дениса Федоровича Щербака. З'ясувала, що хрестики він зображав лише один раз на рік – «в збірну чи Федорову суботу» (суботу першого тижня Великого посту). В той час, коли правилася служба в церкві, приблизно від її середини

⁹²⁸ Щербань А. Л. Хрестоподібні знаки на традиційній кераміці Лівобережної України: історія й семантика // Культура України : зб. наук. пр. / Харків. держ. акад. культури. Харків, 2014. Вип. 46. С. 83-90.

⁹²⁹ Спаська Є. Глечик з хрестиком: (етюд з циклу «Чернігівське гончарство») // Матеріали до етнології й антропології. Львів : Друк. Наук. т-ва ім. Шевченка, 1929. Т. 21/22, ч. 1. С. 36-37.

до кінця (період, що орієнтовно міг тривати від тридцяти хвилин до двох годин). Звичайно, майстер-гончар міг виготовити за цей час лише кілька десятків посудин, на які був значний попит, бо «*не всі гончарі є знають і роблять, а баби за такими глечиками страшенно побиваються, бо в них буває найкращий «збір» – одстоюється молоко на все горло*». Відповідно, такі вироби коштували вдвічі дорожче звичайних⁹³⁰. Євгенія Спаська простежила паралелі між сутністю свята, під час якого зображувалися хрестики на глечиках і очікуванням від зображення ефектом. Збірна субота в народному календарі вважалася суттєвим моментом концентрації життєвих благ⁹³¹ – відповідно люди вірили, що у виготовлених цього дня глечиках, позначених хрестиками, концентруватиметься більше вершків. Тобто наявне одне свідчення про те, що і сам процес нанесення хрестів на глечики був ритуалізований. Виходячи зі своєї концепції походження і семантики хрестоподібних знаків на посуді для молока К.Рахно вважав записаний Є.Спаською звичай пізнім відголоском більш давніх традицій. Навівши, як аргумент, опитування гончарів, зроблені Олесем Пошивайло у 1980-х роках, які не уточнювали, що такі глечики виготовлялися саме в Збірну суботу⁹³². Подана аргументація видається не переконливою. Оскільки за понад шестидесятилітньої боротьби з українством загалом і гончарством зокрема, давні звичаї закономірно забувалися. Записані О.Пошивайло етнографічні відомості найбільш доцільно вважати «відголоссям».

Іноді хрестики зображували на посудинах, не пов’язаних з молочним господарством – тиквах і мисках⁹³³. На миски хрестоподібні знаки іноді

⁹³⁰ Спаська Є. Глечик з хрестиком: (етюд з циклу «Чернігівське гончарство») // Матеріали до етнології й антропології. Львів : Друк. Наук. т-ва ім. Шевченка, 1929. Т. 21/22, ч. 1. С. 7. С. 38-39.

⁹³¹ Там само. С. 41.

⁹³² Рахно К. Ю. Магический символ на кувшине для молока украинцев Сибири // Сибирский субэтнос: культура, традиции, ментальность : материалы VI Всерос. с междунар. участием науч.-практ. интернет-конф. Красноярск, 2010. С. 121.

⁹³³ Ханко О. Полтавський гончарський осередок у контексті новітніх археологічних досліджень // Археологічний літопис Лівобережної України. 2000. № 1-2. С. 66 ;

наносили на денця. У даній роботі не будемо вдаватися в дискусії з концепціями Олеся Пошивайла та Костянтина Рахна про те, що символізував сам знак хреста і глечик з ним. Вважаємо більш логічним констатувати лише обереговий та благодатний сенс семантики хреста для господинь, що користувалися такою посудиною. Тобто хрест є виявом застосування гончарями і господинями охоронної магії. Зображення хрестів з обереговою метою наносилися й на інші предмети для захисту садиби від блискавки та нечистої сили. Як говорилося вище, віруючі селяни малювали хрести на різних господарських предметах на крейдою Водохрещу та свічкою на Страсну п'ятницю. На Водохреща хрести зараз зображують переважно освяченою крейдою на дверях, воротах, вікнах, передніх кутах будівель. На Страсну п'ятницю їх малюють полум'ям освяченої («страсної») свічки на одвірках, балках і т. д. Старі зображення, як правило, не витирають, а нові малюють або поверх їх або на вільному місці поруч. Господині також, наприкінці XIX століття, наприклад у Куп'янському повіті наносили хрести ребром долоні на: першу хлібину, яку ставили в піч та пересіяне борошно приготоване для виготовлення паляниць, та масло, яке ставили в горщику для зберігання у погріб⁹³⁴.

Під час вибору глечика не рекомендувалося виймати чи видувати з нього солому. Вважали, що в такому випадку і сметана буде «дутись»⁹³⁵.

Частково пов'язаним з імітативною магією, але й раціональним (призначеним зменшити пористість черепка) є спосіб натирання глечика, що

Міщанин В. Словник гончарів Глинського, Малих Будищ, Старих Млинів, Хижняківки. Кн. 1: матеріали до нац. словника «Українські гончарі». Опішне : Укр. Народознавство, 1999. С. 17 ; Міщанин В. Північна група малих осередків гончарства Опішненського гончарного району (друга половина XIX–XX століття). Опішне : Укр. Народознавство, 2005. С. 188.

⁹³⁴ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 275, 277, 300.

⁹³⁵ Там само. С. 273.

вводиться в господарство, свяченім салом. Інформаторка Софія Ганчар з Бубнівки була впевнена в тому, що змащення свяченім салом було ефективним лише для глечиків з пупом⁹³⁶.

Єдина з дослідників, хто опублікувала факти виготовлення гончарями на замовлення споживачок інших глиняних посудин побутового призначення з магічними властивостями була Лідія Шульгіна. Зокрема, вона подала відомості про «прибутні ладушики» (ладушики). Вважалося, що тільки в таких гладушках був гарний збір вершків, сиру та масла. Вони були добрими на «спрат» – завжди наповненими сметаною⁹³⁷. Бубнівські селянки вірили, що кількість та якість молока, що зберігатиметься в гладушці, залежить від того, як його зроблено. Тому дорожче платили за «правильно» виготовлений гладушник, бо примічали, що в ньому завжди буде повно, а з «неприбутніх гладушків не буде пользи»⁹³⁸. «Прибутні ладушики» гончарі повинні були виготовляти обов'язково натщесерце, до сходу сонця. Щодо дня їхнього виготовлення, свідчення респондентів різнилася. Герасим Бевс стверджував, що їх краще робити у першу суботу зростаючого місяця (коли місяць у підповні). Ганя Ганчар повідомила, що одні гончарі робили у вищезгадану суботу. Інші – у будь-яку суботу. Притому до сходу сонця деякі з них ішли до криниці. Казали: «я прийшов по воду, гладушки робити на сир, на сметану, на масло». Набирали води і тією водою поливали глей, місили його і починали виготовляти «прибутні ладушики». Примовляючи «роблю ладушика на сир, на сметану, на масло». Яким Герасименко вже говорив, що їх могли робити і в п'ятницю і в суботу – «це байдуже», якби натщесерце та до сходу сонця⁹³⁹. Тобто, аналізуючи свідчення, записані Лідією Шульгіною, можемо стверджувати про наявність розбіжностей у

⁹³⁶ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 169.

⁹³⁷ Там само. С. 167.

⁹³⁸ Там само.

⁹³⁹ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 167.

тлумаченні гончарями дня, коли необхідно виготовляти «прибутні ладущики». Що може свідчити про початок нівеляції гончарських вірувань, пов'язаних з цим посудом. Щодо роботи в певний день, українці вважали, що починати що-небудь робити не годилося ні в понеділок, ні в середу, ні в п'ятницю, бо важкі дні. А лише у вівторок чи четвер. Вважали, що почавши що-небудь робити нове в суботу, будеш і надалі продовжувати це робити тільки по суботах⁹⁴⁰.

За спостереженням Лідії Шульгиної бубнівські селянки вірили, що кількість та якість молока залежить від того, як зроблено гладушника й дорожче платили за посуд, що відповідає зазначеним вимогам. Проте, ганчарі часом сміються з того: «Як нова субота, дорожче платят – аби нової суботи й рано роблений – а йому, коли врем'я робить, тоді й робит: він хиба стане до світа їх робить, хиба він буде пильнувати», – зазначила Софія Ганчар⁹⁴¹.

Вищеохарактеризовано магічні функції посуду з «пупом» і міткою.

«Дуже поширеним», за спостереженнями Лідії Шульгіної було вірування про те, що горнята (невеликі горщики) на сметану, на замовлення господинь, мали бути зробленими зі «слимаків». Тобто, глини, що збирається в гончаря на руках під час роботи. В цьому випадку, знову ж таки, маємо справу з імітативною магією. Господині вірили, що збиратимуть сметану, як гончар «слимаки з пальців збирає», що саме в такому горняті сметана буде маснішою, густішою⁹⁴².

Варто зупинитися на короткому описі процесу виготовлення сметани, сиру і масла. Для яких призначені всі вищеописані посудини з магічними

⁹⁴⁰ И[ванов] П. Народные обычай, поверья, приметы, пословицы и загадки, относящиеся к малорусской хате : (Материалы для характеристики миросозерцания крестьянского населения Купянского уезда) / Харьковский Сборник. Литературно-научное приложение к «Харьковскому календарю» на 1889 год. Харьков : Типография Губернского Правления, 1889. Вып. 3. С. 39.

⁹⁴¹ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 167-168.

⁹⁴² Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 168.

властивостями. Використаємо найдетальніший донині етнографічний опис, наведений Варварою Щелоковською. Глечики з молоком, призначеним для сметани, влітку ставили у погребі, а взимку – в хаті, у шафі чи на полиці. Через приблизно три дні молоко скисало, а сметана перебиралася догори. Тоді її обережно збирали ложкою, щоб не зачепити кисляку і складали в горщик (у Бубнівці ним було горня зі «слімаків»). Кисляк, що лишився в глечику ставили на припічок чи на ніч – у піч, щоб сир згорнувся. Коли він осідав, сир відтоплювали, ставлячи на день чи ніч у піч. Потім складали у спеціальну сумку і пригнічували каменем, щоб видалити лишки сироватки. Сметану, призначену для виготовлення масла, спочатку відтоплювали і ставили в погріб для загусання. Через два дні її вносили в хату, зливали сироватку і збивали масло качалкою чи спеціальною «колотушкою». Потім, зливши «підсметання» (сколотини), масло вимивали холодною водою, затовкували в горщик, присолювали і ставили на зберігання в погріб⁹⁴³. Описані «магічні» вироби були потрібні між часом надою молока і пересипанням готового продукту в іншу посудину. Глечики з «пупом» – для збільшення жирності молока і, внаслідок цього – виходу сметани. Хрестик на глечиках мав оберігати поставлене для скисання молоко від відьом. Які, як відомо за народними уявленнями, намагалися ним заволодіти за допомогою чар.

Отже, вищеописані глиняні вироби, наділені «магічними» властивостями, були загальнопоширеними на Наддніпрянщині: в межах певного гончарного осередку і оточуючих його населених пунктів («прибутні ладущики» і горнята «зі слімаків» у Бубнівці); в межах певного регіону – частини лісостепової зони Дніпровського Лівобережжя («глечики з

⁹⁴³Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 300.

хрестиками»); в межах широкої території від крайнього заходу до крайнього сходу (глечики з «пупами»). Вірили, що такі вироби принесуть благодать у родину та не зашкодять іншим людям. Тому, очевидно, самі споживачки не вважали такі дії «чарами». Це була звичайна практика, притаманна «знаючим» господиням. Принаймні, про це свідчать усі опрацьовані матеріали. Та й частина гончарів у другій половині 1920-х та 1960-х роках, ставилася до ефективності таких дій скептично⁹⁴⁴, вважаючи їх «жіночою вигадкою».

Намагання оберігати їжу і її вмістилище від магічних впливів має давні корені. Ще Д.Фрезер, досліджуючи первісне суспільство, зауважив, що в ньому існували уявлення про можливість завдання людині шкоду за допомогою магічних дій над рештками продуктів і використовуваними під час їжі предметами⁹⁴⁵.

Зовсім інший сенс у посуду «на відлів» – глиняного горщика невеликого розміру чи глечика, зробленого для чарівництва, пов’язаного з нечистою силою, відьмами, знахарками. Вважалося, що «такий горщик, на відлів роблений, дуже до папороті здатний, як папороть цвіте»⁹⁴⁶. Гладушик використовували для відбирання у чужих коров молока. Враховуючи етимологію слова «відлів», важаю цю функцію головною в даному типі посуду. Тому не дивно, що їх робили «навпаки» від звичайного – долонями усередину, й обертаючи гончарний круг під себе⁹⁴⁷. Такий прийом досить часто використовувався в народній магії та чарівництві. «Горня на відлів». Посуду вживають до чарівництва, – на це треба робити «на відлів». Титяна

⁹⁴⁴ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 168 ; Бобринский А. О двух символах плодородия на украинской керамике // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник: наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішня, 1993. Кн. 1. С. 124-125.

⁹⁴⁵ Черевко О., Янчева Л., Руденко С. Гуманітарна парадигма харчової культури // Новий колегіум. 2016. № 1 (83). С. 14.

⁹⁴⁶ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 168.

⁹⁴⁷ Там само.

Ганчар: «Загадують горнятко на відлів робити. І горщик на відлів і покришка на відлів, і святити ножа сім год, і той ніж у новий горщик покласти, і, кажут, такий горщик, на відлів роблений, дуже до папороті здатний, як папороть цвіте. На відлів горщика робити, треба руки у середину держати, й круга під себе, не туди торкати ногами, а під себе, й руки треба вивертати, так ніби навиворіт»⁹⁴⁸. Софія Ганчар: «Мому татові заказували: я вам дам, що схочете, тільки зробіт мені у суботу рано, щоб сонце не зійшло, нової суботи горщик, щоб зайшла бутила не більше, акурат, щоб бутила, і щоб на відлів роблені. А на шо він, то я не знаю, – мій тато робили, а тоді, я знаю, що вона тим робит, а тільки заказувала... і з покришечкою. Горнятко таке маленьке – рубля за нього дала. Тато ніччю робили тій жінці, що заказувала: вона була не ворожка, але вона щось знала, ще до корів добре такий горщик»⁹⁴⁹. «Комрі жінки до чужих корів знают, ті загадують гладущика на відлів робити, до схід сонця треба набрати води і з тої води місити, то геть усе молоко буде в неї» (Софія Ганчар); Лукаш Ганчар: «Ганчари бояться робити на відлів, бо то може вадити – буває руки виверне або покрутит, чи так що, боронъ боже, трапиться. Хто зна на що воно, через це опасуються робити. І це все з чужих сел. Замовляют: свої не будут своїм ганчарам заказувати»⁹⁵⁰.

В українському суспільстві, принаймні від запровадження християнства (саме з цього часу збереглися писемні джерела, що дозволяють описувати аспекти духовної культури з позицій принаймні частини тогочасного суспільства, а не сучасного вченого) існує страх робити чари. Бо це гріх, і майбутня розплата чекатиме неминуче. Але гріхом, з описаних вище магічних дій, вважалося лише виготовлення посуду «на відлів». Відповідно, гончарі боялися виготовляти такі вироби. Оскільки за це могла

⁹⁴⁸ Там само.

⁹⁴⁹ Там само. С. 168-169.

⁹⁵⁰ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 169.

наступити кара: «*буває руки виверне або покрутит, чи так що, боронь Боже, трапиться. Хто зна що воно, через це опасуються робити*»⁹⁵¹. І не дивно, оскільки такі вироби, за побутуючими у Бубнівці повір'ями, виготовлялися для чародійства відьмам і жінкам, що «відали». Тому, очевидно боячись поголосу, що вона «відьма», жінки не купували посуду «на відлив» у гончарів свого села⁹⁵².

Таким чином, етнографічні матеріали свідчать, що господині Наддніпрянщини принаймні від кінця XIX століття (очевидно і раніше, відповідно до археологічних знахідок) використовували в своєму господарстві посуд, виготовлений спеціальним способом, в певний день, час («глечики з хрестиком», «горнята на відлив», «горнята з слімаків»), з особливими елементами («глечики з хрестиком»). У гончарних осередках вони, досить часто замовляли такий посуд у гончаря. Гончарі й самі, враховуючи попит на «спеціальні» посудини, виготовляти їх на продаж. Під час купівлі таких виробів та введення їх у господарство, принаймні знаючі господині проводили певні магічні дії, дотримуючись звичаю. Усвідомлення «магічності» посуду, виготовленого з елементами гончарової «магії» та «магічності» маніпуляцій під час купівлі і уведення його в господарство було свідомим, узвичаєним, нормою. Використання окремих схожих уявлень (наприклад, щодо глечиків з «пупом»), пов'язаних з таким посудом на широкій території, очевидно свідчить про те, що це залишки (рудименти) давніх вірувань. Разом з тим, наприклад, «глечики з хрестиком» зустрічаються в набагато обмеженішому регіоні, що може пояснюватися специфічними факторами впливу на їхню появу. Унікальність записів Лідії Шульгіної про «прибутні ладушки», посуд «на відлив» та горнята зі «слімаків» можна пояснити як багатством бубнівських вірувань і їхнім

⁹⁵¹ Там само.

⁹⁵² Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріяли до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 169.

тривалим зберіганням, так і певним етнографічним талантом дослідниці. Яка змогла «витягнути» з респондентів ту інформацію, яка зазвичай приховується від дослідників.

5.4. Архетиповість традиційної жіночої хатньої культури харчування другої половини XIX століття до початку XX століття

Всі існуючі на сьогодні етнографічні матеріали засвідчують факт монополії жінки в сфері контролю над приготуванням та споживанням страв. Ступінь відповідності конкретних господинь суспільним уявленням строго контролювався засобами морального та фізичного впливу. Така поведінка була значною мірою обумовленою фактором важливості для людської істоти харчування, без якого її існування неможливе. Господинею в селянському домі у Наддніпрянщині (за винятком екстраординарних випадків) була мати, якій допомагали доночки. З появою в хаті невістки, вона мала частково перейняти хатні обов'язки. Хоча материнський пріоритет у контролі їх виконання тривалий час зберігався. Що іноді призводило до подібних описаним Іваном Нечуєм-Левицьким у «Кайдашевій сім'ї» конфліктів.

Як і в інших традиційних суспільствах, селянки XIX – першої третини ХХ століття здійснювали операції, спрямовані на магічне сприяння процесу приготування страв і напоїв, збереження продуктів, забезпечення благодатного існування родини. Вважаємо, що форми кулінарної жіночої магії значною мірою обумовлювалися уявленнями, пов'язаними з родючістю та плодючістю. Про це, зокрема, свідчать прояви антропоморфності у назвах печі та частин посуду, наділення їх статевими ознаками.

Наприклад, піч асоціювалася з матір'ю⁹⁵³, склепіння простору, де горів вогонь на Полтавщині називали «бабою» (зафіксовано 8 червня 2014 року від мешканця с. Волошкове Зіньківського району, Антона Бондаренка, 1957 р.н.), розташований в передній його частині край отвору, через який у піч

⁹⁵³ И[ванов] П. Народные обычай, поверья, приметы, пословицы и загадки, относящиеся к малорусской хате : (материалы для характеристики миросозерцания крестьянского населения Купянского уезда) // Харьковский Сборник : литературно-научное приложение к «Харьковскому календарю» на 1889 год. Харьков : Типография Губернского Правления, 1889. Вып. 3. С. 48-49.

потрапляли страви та напої, що мали готуватися і готові виймалися мали назву «челюсті». Тобто, отвір закономірно сприймався як «рот» печі, оскільки за аналогією з людським тілом був «каналом», через який об'єкти оточуючого світу «входили» до неї. Образ розкритого «рота» органічно пов'язаний з «ковтанням» і пожиранням з одного боку та образами «живота», «черева» з іншого. Не дивно, що нижня частина робочої частини печі називалася однокорінним до останнього слова терміном «черінь». Вважалося, що піч «жерла» страви, а ще «реготала». Як співалося в поширеній на широкій території Наддніпрянщини весільній коровайницькій пісні:

*«Наша піч регоче,
Чогось вона хоче,
А припічок усміхається,
Корова сподівається».*

Вважаємо, що в даному випадку логічно висловити гіпотезу про те, що з реготом у селянок Наддніпрянщини могли виникати візуальні (з формою «челюстей») та звукові (тріск дров у гарно витопленій печі) асоціації. Тоді можна по-іншому, ніж це зробив Костянтин Рахно, пояснити зафіксовану на початку ХХ століття у с. Жоведь Чернігівського повіту прикмету⁹⁵⁴. На нашу думку, закономірно, що вона пов'язана з імітативною магією – в асоціативному мисленні конкретної господині виникали думки, що рідина в певному горщику, при першому ставленні якого в піч вона сміялася, закіпала швидше. Оскільки і піч «реготала» в тому випадку, коли нагрівалася до високої температури. Надзвичайно цінною для розуміння даного явища є інформація, записана Марком Грушевським у с. Худоліївка Чигиринського повіту й опублікована 1914 року. Дослідник уперше навів унікальні відомості про те, що глинобитні печі споруджували жінки, порівняв процес їх створення, який називав святом, з коровайним обрядом. Оскільки майстині

⁹⁵⁴ Рахно К. Перунове полум'я. Міфологія та обрядовість слов'янських гончарів. Полтава : ТОВ «ACMI», 2012. С. 315.

при зведенні печі співали жартівливі пісні, танцювали, бавилися⁹⁵⁵. Звичайно ж усе це супроводжувалося сміхом. У даному випадку, вважаємо, також маємо справу з магічними діями, спрямованими на сприяння продуктивній роботі печі й, відповідно, щастю та радісному куховарінню господині.

Як і піч, глиняний посуд Наддніпрянщини має один отвір, через який в нього потрапляють компоненти, самі страви та напої. За традиційними віруваннями (зареєстрованими навіть у народів, що перебували в XIX – на початку XX століття на етапі первіснообщинного ладу), мешканці Наддніпрянщини вірили, що через рот в тіло людини можуть проникати хвороби та нечиста сила. На нашу думку, саме з метою захисту від небажаних «гостей» жінки, за аналогією з ротом під час позіхання та тілом в разі підо年之ри на магічну загрозу, отвір печі та посуд «хрестили». Наприклад, у хуторі Єгорівка, Куп'янського повіту (Харківщина), перед запалюванням вогню у новій печі господиня робила над устям хлібною лопатою знак хреста і тричі говорила: «Господи, поможи в добрий час у новій печі топити!»⁹⁵⁶.

З антропоморфних рис посуду, спочатку проаналізуємо семантику «пупа» – невеликого конічного чи циліндричного виступу в центрі внутрішнього боку денця глечиків. Такі елементи формувалися на глечиках з Наддніпрянщини: Полтавщина⁹⁵⁷, Слобожанщини (Куп'янський повіт)⁹⁵⁸ та

⁹⁵⁵ Грушевський М. З життя селян на Чигиринщині / Український етнографічний збірник. Київ, 1914. Т. 1. С. 29-51.

⁹⁵⁶ И[ванов] П. Народные обычаи, поверья, приметы, пословицы и загадки, относящиеся к малорусской хате : (материалы для характеристики миросозерцания крестьянского населения Купянского уезда) // Харьковский Сборник : литературно-научное приложение к «Харьковскому календарю» на 1889 год. Харьков : Типография Губернского Правления, 1889. Вып. 3. С. 49.

⁹⁵⁷ Ханко О. Полтавський гончарський осередок у контексті новітніх археологічних досліджень // Археологічний літопис Лівобережної України. 2000. № 1-2. С. 53, 63, рис. 18:9.

⁹⁵⁸ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 273.

села Нова Водолага, Литвинівка, Пискунівка⁹⁵⁹), села Громи на Черкащині⁹⁶⁰. В с. Бубнівка (Вінничина) «пуп» на дні мав кожен виготовлений місцевими гончарями гладущик (їх форми і розміри були різними)⁹⁶¹.

Відомі вони й у інших регіонах розселення слов'ян. Як на території західної України (с. Гавареччина, с.Шпиколоси Золочівського району Львівщини)⁹⁶², с. Ставок та Меджибіж Летичівського району й Загребля Ізяславського району на Хмельниччині⁹⁶³, хуторі Тетерівка, с. Троянів, Житомирського району, с. Царівка, Коростишівського району на Житомирщині⁹⁶⁴, с. Залісці Збаразького району в Тернопільщині та с. Вілія Гощанського району, с. Кривиця Дубровицького району в Рівненщині⁹⁶⁵, с. Ольхівка Іршавського району в Закарпатті⁹⁶⁶ так і в Чехії, Словаччині, Угорщині⁹⁶⁷.

Мешканці Бубнівки, опитані Лідією Шульгіною стверджували, що вірування щодо важливої функції пупа дуже давні, старовинні⁹⁶⁸, тобто гладушики, виготовлені в XIX столітті були також зроблені з пупами. Про старовинність традиції виготовлення глечиків з «пупами» стверджувало багато гончарів з різних осередків Західної України, опитаних *Олександром*

⁹⁵⁹Метка Л. О. Гончарство Слобожанщини в другій половині XIX – першій половині XX століття : дис. на здобуття наукового ступеня кандидата історичних наук. Київ : Київський національний університет імені Тараса Шевченка, 2006. С. 127-128.

⁹⁶⁰ Коека М. Гончарство сіл Громи і Томашівка Уманського району Черкаської області // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник : наук. зб. за минулі літа. Київ; Опішня, 1995. Кн. 2 : За рік 1994. С. 147.

⁹⁶¹Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 148, 168.

⁹⁶² Бобринский А. О двух символах плодородия на украинской керамике // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник: наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішня, 1993. Кн. 1. С. 122-123.

⁹⁶³ Там само. С. 123, 125.

⁹⁶⁴ Там само, С. 124.

⁹⁶⁵ Там само. С. 125,127.

⁹⁶⁶ Там само. С. 126.

⁹⁶⁷ Там само.

⁹⁶⁸ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 168.

Бобринським⁹⁶⁹. Глечик з «пупом», знайдений у Полтаві, опублікований Остапом Ханком, дослідник датував часом, не пізнішим XIX століття⁹⁷⁰. Тобто, звичай виготовлення глечиків з «пупами» і подібного пояснення їхнього призначення існував на території України від Заходу до Сходу здавна. Мав поширення він і на сусідніх західних землях. Корені такого розповсюдження звичаю формувати «пуп» у глечиках слід шукати у часах, наближених до сучасності. Зокрема, більш вірогідними здаються паралелі, наведені Олександром Бобринським – знахідки із середньовічного Херсонесу (Крим) та Пліснеська (Львівщина)⁹⁷¹. Відомо, що Лівобережна Україна, значною мірою заселялася у XVI–XVII століттях вихідцями з Поділля та Західної України. Вважаємо, що на Дніпровське Лівобережжя звичай виготовлення глечиків з «пупами» був принесений саме ними. Але згадані часи виходять за межі нашого дослідження.

До речі, хоча посуд для масла і молока у досліджуваних народів Середньої Азії суттєво відрізнявся від українського⁹⁷², але маслобійки «тугла» (вироби, зазвичай висотою 80-100 см, значно рідше – до 40-50 см) всередині на дні мають спеціально приліплений майстринею глиняний горбик висотою 3-4 см, що називався «піzza». Вважалося, що від його присутності залежала якість і кількість масла. Цей горбик, на думку Олени Пещеревої, мав досить багатозначну символіку⁹⁷³. Зокрема, він може

⁹⁶⁹ Бобринский А. О двух символах плодородия на украинской керамике // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник: наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішня, 1993. Кн. 1. С. 122-125.

⁹⁷⁰ Ханко О. Полтавський гончарський осередок у контексті новітніх археологічних досліджень // Археологічний літопис Лівобережної України. 2000. №1-2. С.53, 63, рис. 18:9

⁹⁷¹ Бобринский А. О двух символах плодородия на украинской керамике // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник: наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішня, 1993. Кн. 1. С. 122-125.

⁹⁷² Пещерева Е. М. Гончарное производство Средней Азии. М. ; Л. : Изд-во АН СССР, 1959. С. 60-61.

⁹⁷³ Пещерева Е. М. Гончарное производство Средней Азии. М. ; Л. : Изд-во АН СССР, 1959. С. 62.

відтворювати жіночі груди⁹⁷⁴, відігравав важливу роль в уявленнях, пов'язаних з посудом, що використовувався в молочному господарстві, згідно яких від нього залежали кількість і якість молочних продуктів. Можливо, на нього поширилися антропоморфні уявлени, пов'язані з посудом⁹⁷⁵.

Подібні виступи містять і інші різновиди посуду. На одних є по одній шишечці на тілі в центрі поміж ручками. На інших ця шишечка має подовжену форму і звисає кінцем донизу. На деяких із них є лише один наліп – горбик, шишечка. Згідно відомостей, зібраних серед населення верховини Пянджа, в долині Хуфа всі посудини поділялися на «чоловічі» і «жіночі». До чоловічих відносилися більш високі, а також посудини з ручками і носиками. Низькі посудини з широкою основою і широким отвором вважаються жіночого роду. Жіночий посуд мав три шишечки (що означають жіночі груди, так само як і масивні ручки) з однієї чи з двох сторін посудини, чоловічі – по одній під ручкою⁹⁷⁶.

За спостереженням Лідії Шульгіної, пуп витягувався з дна виробу в останній момент, коли посудина була вже сформована. Але таким способом можна сформувати лише невеликий за розмірами (висотою до 1 см) виступ. Відомо, що гончарі робили і значно вищі «пупи». Зокрема, інформаторка Софія Ганчар повідомляла дослідниці про те, що «пуп великий сторчит у дні»⁹⁷⁷. Такий «пуп» можна було сформувати лише способом, зафікованим у більш західних регіонах України Олександром Бобринським: його наліплювали з окремого шматочка глини в той момент, коли посудина була

⁹⁷⁴ Пещерева Е. М. Гончарное производство Средней Азии. М. ; Л. : Изд-во АН СССР, 1959. С. 93.

⁹⁷⁵ Там само. С. 97.

⁹⁷⁶ Там само. С. 93.

⁹⁷⁷ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 168.

згончарована на половину висоти⁹⁷⁸. Лідія Шульгіна натякнула на можливість спричиненості появи «пупів» на глечиках «якимось примітивним технічним способом роботи». Але сама ж заперечила таку можливість⁹⁷⁹. Не підтверджив її й Олександр Бобринський, який спеціально досліджував це питання⁹⁸⁰. Нині виготовлення глечиків з «пупами» пояснюється лише намаганням здійснити позитивний «магічний» вплив на посудину. І стимулював їх виготовлення попит з боку споживачок. Опитані Варварою Щелоковською, Лідією Шульгіною, Миколою Коекою й Олександром Бобринським респонденти однозначно стверджували, що глечики з «пупами» вони купували для того, щоб в них більше зсідалося сметани. Це ж саме твердили інформатори, опитані Лідією Шульгиною в Бубнівці в 1920-х роках. Наприклад, Титяна Ганчар повідомила: «Ладуїка треба з пупом. То добрий буде на спрат. Такий пуп в середині у дні стремит; так і роблять з пупами гладуїки навпроти сметани, то й тоді буде багато сметани, як пуп є. Пуп викрутюється на дні. Гинаючи гладуїків не роблять, бо гинаючи баби не купують. А як пуп є, то лакомо їх купують, лакомі баш на ці гладуїки з пупами»; Софія Ганчар: «Роблят гладуїки з пупами, в середині на дні; заказують ладуїки, то самі з пупами гиняючи не заказують. Як піст, то заказують гладуїків найбільше, і все загадують з пупами, пуп великий сторчит у дні. Зпупом гладуїк на молоко дуже добрий. А як що вже таке, спасибі, лучиться що баба не має спрату сейчас на ганчара кажут, що не такі ладуїки; а з пупом, то це вже в неї йде діло, отже щось він варт».

Проте, коли буває великий попит на посуд, тоді всякий гладуїк добрий:

⁹⁷⁸ Бобринский А. О двух символах плодородия на украинской керамике // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник : наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішня, 1993. Кн. 1. С. 122.

⁹⁷⁹ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 168.

⁹⁸⁰ Бобринский А. О двух символах плодородия на украинской керамике // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник : наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішня, 1993. Кн. 1. С. 122.

«Як робит на ярмарок, то усяке пускає в щот: бо на ярмарку всяке хоче купити, і як нема з пупом, то вже бере, який несуть»⁹⁸¹.

У такому разі, накопичення у глечику з «пупом» більшої кількості вершка, ніж у посудині без нього, можна пояснити через імітативно-контактну магію. Це пояснення підтверджує й архаїчний спосіб купівлі таких глечиків, занотований Варварою Щелоковською, Лідією Шульгіною та Олександром Бобринським (детальніше у п. 4. 2).

Найбільш концептуально до цього питання підійшли Олесь Пошивайло, Олександр Бобринський та Костянтин Рахно. Олесь Пошивайло у монографії «Етнографія українського гончарства (Лівобережна Україна)» (1993), аналізуючи ірраціональні дії жінки при купівлі глечиків з просуванням в них руки і намацування «пупа», зробив висновок, що в даному випадку глечик був символом жіночого начала, жіночого дітородного органу, рука – символом чоловічого начала, а сама дія – імітацією акту запліднення, магічним актом⁹⁸². Того ж року Олександр Бобринський опублікував статтю «О двух символах плодородия на украинской керамике» (1993). Дослідник навів етнографічні дані зі Львівщини про те, що гончарі навпаки асоціювали «пуп», якого торкалися жінки при цій обрядодії, з чоловічим началом, символізуючи чоловічий статевий орган⁹⁸³.

Костянтин Рахно у аналогічних за змістом статті «Купівля молочного посуду як вияв жіночої господарської магії» (2011)⁹⁸⁴ та підрозділі

⁹⁸¹ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 168.

⁹⁸² Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ: Молодь, 1993. С. 230.

⁹⁸³ Бобринский А. О двух символах плодородия на украинской керамике // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник : наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішня, 1993. Кн. 1. С. 122-124.

⁹⁸⁴ Рахно К. Купівля молочного посуду як вияв жіночої господарчої магії // Етнічна історія народів Європи : зб. наук. пр. / Київ. нац. ун-т ім. Тараса Шевченка. Київ, 2011. Вип. 34. С. 84-88.

монографії «Перунове полум'я» (2012)⁹⁸⁵ навів широкі пояснення даних магічних дій. Загалом, розширивши міркування Олеся Пошивайла за рахунок наведення численних етнографічних паралелей кожному з елементів описаної попередниками магічної дії, він обґрунтовано прокритикував попередника, звернувши увагу на те, що вона робилася жіночою рукою, а пуп символізував чоловіче начало⁹⁸⁶. Але, занадто заглибившись у деталі, він не навів цілісної концепції щодо її семантики. Спочатку дослідник стверджує, що таким актом контактної магії, як покладання руки в глечик господиня намагалася «закріпити владу» над глечиком, «примусити служити тільки собі», зарядити своєю енергією чи передати силу⁹⁸⁷. Далі, використовуючи «семантико-палеонтологічний підхід» автор без конкретних посилань стверджує, що «приготування молочних продуктів було родинною таємницею, що свято зберігалася»⁹⁸⁸. Нам дане твердження здається занадто категоричним і таким, що потребує більшої аргументації. При наймені в українських етнографічних матеріалах відомостей про це не траплялося. Та й рецепти створення кисломолочних продуктів були настільки загальновідомими, що приховувати їх не було потрібне. Наступне твердження, котре «ріже слух» – про те, що «розташування посуду в житлі збігалося з точками максимальної сакральності»⁹⁸⁹. Як узагальнююче, воно хибне. Наприклад, відомостей про те, що глечики для молока ставилися на найбільш сакральні місця в хаті – на покуті чи під сволоком Костянтин Рахно не навів. Не зустрічали їх і ми. Дослідник неправомірно зараховує усіх жінок, що знали даний звичай до відьом⁹⁹⁰. Насправді ж немає відомостей про те, що споживачки вважали такі дії «чарами». Це була звичайна практика,

⁹⁸⁵ Рахно К. Перунове полум'я. Міфологія та обрядовість слов'янських гончарів. Полтава : ТОВ «ACMI», 2012.

⁹⁸⁶ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 302.

⁹⁸⁷ Там само. С. 304.

⁹⁸⁸ Там само.

⁹⁸⁹ Там само. С. 305.

⁹⁹⁰ Там само. С. 306.

притаманна «знаючим» господиням. Та її частина гончарів у другій половині 1920-х та 1960-х роках, ставилася до ефективності таких дій скептично⁹⁹¹, вважаючи їх «жіночою вигадкою», аж ніяк не відьмівством. І, насамкінець, зовсім дивно виглядає подане наприкінці даних досліджень безапеляційне і аргументоване лише територіальним фактором, твердження про зв'язок характеризованих звичаїв зі «скотарськими племенами Поділля, Буковини й Закарпаття доби ранньої бронзи, розселення яких сягало Середнього Полісся України», «охоплювало Понімання в Білорусі, а поодинокі їхні культурні впливи простежуються й на Лівобережжі України»⁹⁹². Хто знає давню історію нашого регіону погодиться з таким твердженням не може. По-перше, і найголовніше, тому що між добою ранньої бронзи і сучасністю минуло понад чотири тисячі років. «Пупи» ж використовувалися лише впродовж частини останнього тисячоліття. Нам не відомо (та й К.Рахно не наводить свідчень) про наявність таких елементів на ліпленому посуді. А саме такий посуд, за винятком короткого проміжку часу існування черняхівської культури (III–IV століття), виготовляло населення згаданої дослідником території аж до початку II тисячоліття н.е.). Тому вважаємо, що подаючи такі «сенсаційні» висновки, варто було б навести їх детальну аргументацію.Хоча б зазначити назvu та датування відповідних скотарських археологічних культур, що могли заснувати традицію, яка транслювалася впродовж принаймні п'яти тисячоліть, навести посилання на спеціалізовані археологічні праці щодо їхньої характеристики.

⁹⁹¹ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 168 ; Бобринский А. О двух символах плодородия на украинской керамике // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник : наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішня, 1993. Кн. 1. С. 124-125.

⁹⁹² Рахно К. Перунове полум'я. Міфологія та обрядовість слов'янських гончарів. Полтава : ТОВ «ACMI», 2012. С. 306 ; С. 87 ; Рахно К. Купівля молочного посуду як вияв жіночої господарчої магії // Етнічна історія народів Європи : зб. наук. пр. / Київ. нац. ун-т ім. Тараса Шевченка. Київ, 2011. Вип. 34. С. 84-88.

Підсумовуючи, варто зауважити, що на думку більшості сучасних дослідників пуп – це символ родючості⁹⁹³. Але досі не проаналізовано етимологію самого терміну в контексті його використання в гончарстві. Справа в тому, що «пупом» східнослов'янські народи називали реально існуючий в організмі людини орган, який вважався центром людського тіла в вертикальному плані, одним з входів до нього⁹⁹⁴. Пуповину після віddілення тіла дитини від материнського «зав'язували». Тобто «перешкоджали»⁹⁹⁵ входженню в нього інорідностей. Оскільки «пуп» – це зав'язаний вузол, можна висловити думку про те, що в глечиках він перешкоджав проникненню нечистої сили до вмісту. Тому присутність даного магічного символа на посуді для молока закономірна. Саме його магічному захисту від відьомських впливів мешканці Наддніпрянщини першої третини ХХ століття приділяли особливу увагу⁹⁹⁶. Але «пуп» також пов'язаний з ідеями виробничої та життєвої сил. Не дивно, що одне зі значень цього слова в українській мові – «брунька»⁹⁹⁷. Відомо, що на відміну від завжди жіночної печі, на досліджуваній території глиняний посуд іноді свідомо диференціювався господинями за статевою ознакою. Самі його назви поділяються на три роди в одинні – чоловічий (глечик, гладиш, куманець, горщик, кухоль тощо), жіночий (ринка, макітра, миска, чашка) та середній (горнятко). Лише у формі множини без роду вживається термін «блізнята»,

⁹⁹³ Бобринский А. О двух символах плодородия на украинской керамике // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник : наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішня, 1993. Кн. 1. С. 122 ; Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993 ; Рахно К. Перунове полум'я. Міфологія та обрядовість слов'янських гончарів. Полтава : ТОВ «ACMI», 2012.

⁹⁹⁴ Болтарович З. Є. Народна медицина українців. Київ, 1990. С. 31.

⁹⁹⁵ Фасмер М. Этимологический словарь русского языка. М., 1973. Т. 3. С. 407.

⁹⁹⁶ Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков : Типо-литогр. «Печат. дело», 1902. 57 с. ; Спаська Є. Глечик з хрестиком: (етюд з циклу «Чернігівське гончарство») // Матеріали до етнології й антропології. Львів : Друк. Наук. т-ва ім. Шевченка, 1929. Т. 21/22, ч. 1. С. 35-41.

⁹⁹⁷ Срезневский И. И. Словарь древнерусского языка с историческими дополнениями // Воспроизв. репродуктивно фотомеханическим способом по изданию 1893 г. М. С. 343.

«двійнята», «близнюки». Пропорції виробів з назвами чоловічого роду таких виробів здебільшого видовженіші, жіночого – присадкуватіші. Назви середнього роду, за аналогією з дитиною, надавалася маленьким посудинам. «Чоловічість» глечика вказує на можливість наділення «пупа» фалічною символікою. До речі, в с. Опішня на Полтавщині мною зафіксовано термін «набрунчився» стосовно ерегованого чоловічого статевого органу⁹⁹⁸. У даному контексті знаходить пояснення магічна дія, яку господині здійснювали при покупці глечиків – намацування «пупа», що мало підвищувати вміст сметани в даній посудині. Здатність доїтися у корови наступає після народження нею теляти, а кількість молока, яку вона дає – від регулярності спарювання. Тобто, на нашу, думку, тертя рукою господині «пупа» в глечиках, імітуючи магічне «запліднення» корови через її молоко, мало стимулювати зростання її продуктивності. Така амбівалентність даного символу (оберегова і прибуткова семантика) подиву не викликає, оскільки вона притаманна й іншому символу, що трапляється на глечиках – хрестику (детальніше у п. 5. 3).

Хрестоматійним у плані асоціювання використання глиняного посуду зі статевим актом є приклад з макітрою в процесі розтирання маку макогоном, на що вказує народна приказка: «Там макогін блудить, де макітра рядить». Олесь Пошивайло висловив обґрутовані міркування про те, що в контексті українських загадок мак, макітра та макогін символізують родину. Наприклад, «Батько з ліса, мати з міста, а діти з города», «Тато лисак, мама круглилиця, а діти дрібненькі дуже»⁹⁹⁹. Тобто, глинана макітра уособлювала жінку, жіноче лоно. Така асоціація не випадкова, адже кожна селянка регулярно бачила процес «запліднення» в ній борошна з сироваткою чи

⁹⁹⁸ Інформатор Тарас Петрович Токар, 1938 р. н., уродженець с. Диканька, Полтавщина.

⁹⁹⁹ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 301.

водою хмелем чи пізніше, дріжджами і народження тіста. В процесі перетирання маку макогоном утворювалася рідина, подібна до молока.

Цікавою є опозиція «горщик» – «горщиця», найдетальніше описана щодо Куп'янського повіту Харківської губернії наприкінці XIX століття. Вважалося, що визначальним під час статевої ідентифікації начиння був звук, який воно видавало внаслідок легкого постукування. Дзвінкий свідчив про жіночість і, відповідно, те, що зварене в ньому буде смачним, а чоловічість виробу з глухим звуком свідчила, що борщ не буде вдаватися¹⁰⁰⁰. Господині Куп'янського повіту, як і повсюдно на Україні, вибираючи новий горщик, стукали по ньому рукою і прислуховувалися до гулу (звуку). Вважали, глухий звук свідчить, що це «горщок» – борщ у ньому не буде вдаватися, а дзвінкий – «горщиця» – все зварене в посудині буде смачним¹⁰⁰¹. Раціональний сенс в такій перевірці очевидний. Дзвінкий звук від постукування утворюється в добре випаленому горщику без прихованіх дефектів. У такому горщику й буде вдаватися будь-яка страва. Глухий звук буде утворюватися в недопаленому виробі чи такому, що має тріщини. Очевидно, він слугуватиме недовго, страви в ньому не будуть вдаватися, можливо з причини швидшого випаровування рідини. Разом з тим, не варто виключати і «магічну» складову такого порівняння. Справа в тому, що на Полтавщині глечик великого розміру називався «гладиш», а глечик без вуха – «гладишка»¹⁰⁰². Даний приклад свідчить, що в народних віруваннях принаймні частини населення регіону, «народжені» в майстернях гончарів горщики та глечики на етапі потрапляння в господарство набували певної статі. І від її з'ясування через тактильний контакт залежав успіх

¹⁰⁰⁰ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 273.

¹⁰⁰¹ Там само.

¹⁰⁰² Рахно К. Перунове полум'я. Міфологія та обрядовість слов'янських гончарів. Полтава : ТОВ «ACMI», 2012. С. 297.

використання виробу в майбутньому. Про те, що вибір «горщиці» має не лише раціональний сенс, свідчать дії з діжею – купуючи її господиня перераховувала «трості», з яких її було складено: «діжа, діж, діжа, діж». І неодмінно треба було, щоб закінчувалося «діжею». У іншому випадку тісто б не вдавалося¹⁰⁰³. Відповідно, господині намагалися не вибирати для приготування борщу посуд малопродуктивної в даному аспекті чоловічої статі. «Горщиця» – жіночого роду¹⁰⁰⁴.

Тобто, жіноче тіло фігурує в магічній складовій культури харчування селянок Наддніпрянщини в прямому (намацування «пупа», при спорудженні та експлуатації печі) та переносному (вибір «горщиці», назви частин печі) сенсі. Вищеперечислені дані, вважаємо, засвідчують факт існування уявлень про жіноче тіло як «резервуар творчої господарської сили (як продуцента нових засобів поживи і нових робочих сил)» і пов’язаного з ними існуючого з первісної доби на рівні архетипових уявлень господарського магічного комплексу, спрямованого на збільшення прибутку, успішність господарства¹⁰⁰⁵. Глиняний посуд має порожнини (отвори, заглиблення). Під час користування ними виконуються операції проймання (занурення в заглиблення). Тобто вони пронизані «проймальною символікою», на якій базуються операції, пов’язані з приготуванням страв і напоїв у печі. Ці операції містять символіку «материнства», послідовно інтерпретуються як відтворення «пологів», що постійно виражалося в народному фольклорі¹⁰⁰⁶.

¹⁰⁰³ Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 274.

¹⁰⁰⁴ Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. С. 229.

¹⁰⁰⁵ Г[рушевський] М. З життя селян на Чигиринщині // Український етнографічний збірник. Київ, 1914. Т. 1. С. 25, 39.

¹⁰⁰⁶ Щепанская Т. Бабий Кут // Мужики и бабы. Мужское и женское в русской традиционной культуре : иллюстрированная энциклопедия. СПб. : Искусство-СПБ, 2005. С. 30, 32, 33 ; Щепанская Т. Б. Пронимальная символика // Женщина и вещественный мир

Тому існування в Наддніпрянщині притаманного фактично всім традиційним суспільствам стереотипу, що саме жінка-мати має могла управляти процесами, котрі відбувалися в наділеній жіночою семантикою печі¹⁰⁰⁷, закономірне.

Загальновідомо, що будь-яка культура розвивається в процесі колективного освоєння матеріального світу. Тому в культурній спадщині народів, котрі ведли подібні до українських селян способи господарювання, трапляються схожі символи, що стосуються основоположних елементів людського буття. Хоча найдавніші детальні етнографічні записи щодо стереотипів поведінки селянок Наддніпрянщини, пов'язаних з піччю та глиняним посудом, збереглися лише з XIX століття, їх автоматичність, виконання на підсвідомому рівні, вважаємо ознаками архетиповості.

Поняття «архетип», початково сформувавшись у психології та філософії, з часом закріпилося в культурології та етнології. Карл Густав Юнг називав архетипами стійкі в хронологічному плані явища, загальновизнані та дотримувані, виокремивши серед них пов'язані з жіночою сутністю. Цілий комплекс архетипових уявлень пов'язаний з символікою «материнства»¹⁰⁰⁸. В українській традиційній культурі, як і культурах інших народів, цей символ асоціюється з родючістю, турботою, добробутом, стабільністю та контролем. У слов'янському світогляді результати дій особливої родючої сили з дохристиянських часів навіть вважалися святістю, що помітно з аналізу етимології слова «святий». Згідно тлумаченням В. Топорова воно має іndoєвропейську основу зі значенням «набухання», «зростання», тобто

культуры у народов России и Европы (Сборник МАЭ, Т.XLVII) / сост. Л.С. Лаврентьева, Т. Б. Щепанская. СПб. : Петербург. Востоковедение, 1999. С. 149, 159.

¹⁰⁰⁷ Мазалова Н. Е. Человек и дом: тождество русских представлений // Женщина и вещественный мир культуры у народов России и Европы (Сборник МАЭ, Т.XLVII) / сост. Л. С. Лаврентьева, Т. Б. Щепанская. СПб. : Петербург. Востоковедение», 1999. С. 108.

¹⁰⁰⁸ Юнг К. Г. Психология бессознательного. М. : Когито-Центр, 2010.

збільшення обсягу чи інших фізичних характеристик певного об'єкта¹⁰⁰⁹. Дім для українців – образне уявлення та культурний вираз мікро- та макрокосму, асоціюється з родиною, пов'язаний з жіночим началом. Аналіз семантики та знакових функцій таких гендерних предметних символів, як піч і посуд, дозволяють стверджувати про їх активне функціонування в знаковому комплексі традиційної культури українців. Стать, що розумілася в біологічному, соціальному, символічному сенсі та реалізація програми статевого значення індивіда мали існувати в рамках певної (чоловічої/жіночої) міфopoетичної парадигми, реалізованої як в системі уявлень, ритуальних і побутових норм так і в предметно-symbolічному коді культури – певних гендерних знаках і атрибутих. Зокрема, пов'язаних з культурою харчування.

Ми передовсім використовуємо етнологічне розуміння архетипу, як базової моделі, що визначає ціннісні орієнтації індивіда та суспільства. Це першообраз, початкова модель світосприйняття, закорінена в колективному несвідомому людства, нації, роду, що актуалізується в індивідуальній діяльності. Вона слугує вихідним базовим зв'язком для подальших варіативних побудов, займає пріоритетне місце в ціннісно-ієрархічній картині світу¹⁰¹⁰. Архетипи «міфологічні за суттю», впізнавані в зовнішніх поведінкових проявах, особливо пов'язаних з основними й універсальними життєвими ситуаціями. Зокрема, народженням¹⁰¹¹. Саме на основі архетипових уявлень оформлювалися конкретні, наповнені змістом образи, що відповідали в реальному житті стереотипам свідомої діяльності людини

¹⁰⁰⁹ Топоров В. Н. Святость и святые в русской духовной культуре. Т. 1. Первый век христианства на Руси. М. : Гнозис, 1995. С. 8-9.

¹⁰¹⁰ Большакова А. Ю. Архетип, миф и память литературы // Архетипы, мифологемы, символы в художественной картине мира писателя : материалы Международной заочной научной конференции (г. Астрахань, 19-24 апреля 2010 г.). Астрахань : Изд. «Астраханский университет», 2010. С. 7-14.

¹⁰¹¹ Сэмюэл Э., Шортэр Б., Плот Ф. Критический словарь аналитической психологии К. Г. Юнга. М., 1994. С. 30.

У даному контексті знаходить пояснення відзначений вище факт проявлення у вжитковому глиняному посуді опозиції чоловічий / жіночий. Але дослідники чітко не окреслили причин виникнення уявлень про створення гончарем менш ефективних в повсякденній культурі харчування «чоловічих» горщиків, яких жінки, принаймні в най східнішій частині досліджуваного регіону¹⁰¹², намагалися не купувати для приготування борщу. Справа в тому, що за аналогією з людиною, на певному рівні культури увесь світ (в тому числі – предметів і речей), виготовлених людиною був сексуалізованим. Статева полярність включала активну творчу взаємодію опозитів, що виступала сутністю світу та його гарантом, одним з основних параметрів стереотипу людської поведінки¹⁰¹³. Традиційна культура – універсальний знаковий комплекс. Як наше тіло – підсумок усієї еволюції людства, наша психіка містить спільне для всього живого: інстинкти й специфічні людські несвідомі реакції на постійно відновлювані впродовж життя феномени зовнішнього та внутрішнього світу. К. Юнг допускав, що символіка є складовою психіки і що несвідоме виробляє певні форми або ідеї, які мають схематичний характер і складають основу всіх уявлень людини. Ці форми не мають внутрішнього вмісту, але здатні оформитися в конкретне уялення лише тоді, коли проникають на свідомий рівень психіки¹⁰¹⁴. Вважаємо, що саме внаслідок такого оформлення і відбувалося перенесення ознак статевої диференціації результатів відтворення істот живої природи на гончарну продукцію. І наділення посудин «жіночої» статі «плодючими» властивостями щодо приготування окремих страв зі складною рецептурою

¹⁰¹² Щ[елоковская] В[арвара]. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М.: Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. 1899. № 1-2. С. 273.

¹⁰¹³ Цивьян Т. В. Оппозиция мужской/женский и ее классифицирующая роль в модели мира // Этнические стереотипы мужского и женского поведения / ред. А. К. Байбурин, И. С. Кон. СПб.: Наука, 1991. С. 77-78, 87.

¹⁰¹⁴ Шейко В.М. Історія української культури. Харків : ХДАК, 2001. С. 70.

(етнографічно зафіксована інформація стосується борщу). До речі, таким же чином пояснюємо відомий факт наділення особливим сенсом дерев'яного місткості (діжі) для вчиняння тіста¹⁰¹⁵.

Отже, монополія жінки-матері на господарювання біля печі з використанням глиняного посуду мала існуючі на архетиповому рівні корені. В поведінці селянок Наддніпрянщини кінця XIX – першої третини ХХ століття щодо використання глиняного посуду в культурі харчування ясно прослідковуються в формі архетипових уявлень релікти давньої ідеологічної стратегії, сконцентрованої на діях, пов’язаних із родючістю. Вони відобразилися в предметно-речовому світі, зберігшись у назвах частин глиняних виробів та теплотехнічних споруд і наділенні окремих з них ознаками жіночої статі. Дані уявлення, що перебували в сфері колективного несвідомого, керували діямиожної доброї господині.

Таким чином, глиняний посуд відігравав особливу роль у родинній та календарній обрядовості. Досить часто при цьому використовувалися особливі, «празникові» глиняні вироби. Цей посуд відрізнявся від звичайного, повсякденного насамперед часом і способом використання, в окремих випадках – формами, декором чи окремими його елементами. Найбільш повні описи архаїчних обрядів з використанням глиняного посуду, як об’єкта культури харчування, датуються XIX – першою третиною ХХ століття. В подальшому, внаслідок скорочення культурної дистанції між містом і селом та занепаду архаїчної обрядової культури, пов’язаний із обрядовим використанням глиняного посуду фольклор по суті зберігався лише у формі релікту, що відходив у минуле.

¹⁰¹⁵ Рахно К. Перунове полум’я. Міфологія та обрядовість слов’янських гончарів. Полтава : ТОВ «ACMI», 2012. С. 293.

ВИСНОВКИ

У дисертації подано комплексне етнологічне дослідження глиняного посуду як культурного феномену в контексті однієї з найбільш виразних рис українського етносу, народної культури харчування на території Наддніпрянщини другої половини XIX – початку ХХІ століття. Усі розділи роботи пов’язані з конкретним етнографічним матеріалом і підпорядковані розкриттю особливостей вжиткового посуду в аспекті історичної типології, народної обрядовості в єдиній, історично сформованій полішаровій системі, що злучає загальнонаціональний характер та регіональну специфіку.

Внаслідок аналізу публікацій стосовно даної теми виокремлено чотири періоди історіографії. Упродовж першого (1850-і – 1870-і роки) під час характеристики традиційних страв і напоїв, гончарства окремих осередків Наддніпрянщини та обрядів було оприлюднено окремі згадки про глиняний посуд. Найбільше їх міститься в працях Павла Чубинського, котрий назвав головні його типи, окремі страви, які готувалися та подавалися в них до столу. Науковець згадав про розташування частини наявного в господарстві посуду в інтер’єрі хати, його використання в обрядах, лікувальній практиці, чародійстві.

Другий, 1880-ті – початок 1930-х років, позначений публікацією детальних описів гончарного виробництва окремих осередків чи мікрорегіонів, в яких подано різну за обсягом та змістом інформацію щодо функцій глиняного посуду (Іван Зарецький, Микола Пакульський, Микола Іонов, Яків Риженко та інші). В цей час було опубліковано й перші детальні описи використання глиняного посуду в культурі харчування щодо Куп’янського повіту на Харківщині (Варвара Щелоковська), с. Старосілля на Чернігівщині (Ніна Заглада) та с. Бубнівка на Поділлі (Лідія Шульгіна). В них детально охарактеризовано асортимент використовуваних у середньо-

заможних родинах гончарних виробів, способи приготування в них страв і напоїв і подавання їх до столу та окремі обрядові та магічні дії.

Упродовж третього, 1950–1980-х років, започатковані в попередні періоди напрямки вивчення глиняного посуду Наддніпрянщини в контексті гастики продовжені не були. Аналізувалися лише локальні особливості форм та декору глиняного посуду (Катерина Матейко, Леся Данченко, Олена Клименко) з побіжними згадками про його використання в культурі харчування.

Четвертий, 1990–2000-і роки, відрізняється появою узагальнюючих праць з аналізом зібраних упродовж стоп'ятидесятилітнього періоду матеріалів в спеціальних дослідженнях. Зокрема, Олесь Пошивайло підсумував з точки зору керамології результати понад столітнього студіювання глиняного посуду. Здебільшого використовуючи публікації першого та другого історіографічних періодів і доповнюючи їх власними польовими матеріалами, дослідник звернув увагу на особливості форм і призначення посуду, способи підготовки його до використання і саме функціонування в культурі харчування.

Аналіз наукових публікацій засвідчив, що масштабний цілісний масив традицій використання глиняного посуду залишається малодослідженим. Незважаючи на численність студій щодо гончарства та вітчизняної культури харчування і те, що Наддніпрянщина є одним з найбільш досліджених у цьому плані регіонів, донині не сформовано цілісного наукового уявлення про нього у контексті гастрономічної культури, слабко проаналізовано локальні особливості формотворення гончарного посуду. Лише деяким різновидам глиняного начиння (горщики, глечики, макітри, друшляки, чайники) й обрядам із його використанням приділено більше уваги. Про деякі («глечики на відлів», «глечики для святої води», «носатки», «гусятниці», «поросятниці» тощо) збереглися поодинокі свідчення. Через це в публікаціях, що стосуються використання глиняного посуду в культурі

харчування українців, утворилися значні прогалини, які нині складно заповнити.

Дисертанткою проаналізовано наявну теоретичну базу. На її основі, з урахуванням сучасних етнологічних підходів, вибудовано авторську методологію. Вона відзначається комплексністю, використанням системно-типологічного методу, прийомів семіотичного, структурно-функціонального та порівняльно-історичного аналізу. Значну увагу приділено типології та методиці типологічних досліджень, з'ясуванню основних закономірностей формотворення. Широко застосовано методи безпосереднього спостереження, реконструктивний і фіксації явища через збір повної інформації. В результаті досліджено значний масив глиняних виробів та опублікованих відомостей про їх використання в культурі харчування та обрядовій сфері.

Проаналізовано наявні типології глиняного посуду. Зроблено висновок, що жодна з них не відповідає потребам даного дослідження. Тому внаслідок синтезу отриманих знань, розроблено розгорнуту авторську типологію традиційного українського глиняного посуду Наддніпрянщини за призначенням. Виокремлено групи посуду, призначеного для приготування зберігання та захисту від забруднення та шкідників (раціональними та іrrаціональними засобами) їжі й питва; сервірування столу та споживання; транспортування; використання в ритуальній та обрядовій практиці.

Доведено, що в розмаїтті глиняного начиння XIX – першої третини ХХ століття відобразилися багаті народні смаки та вподобання щодо страв і напоїв і, відповідно, розмаїтті технік приготування і рецептур мешканців сучасної Дніпропетровської, Кіровоградської, Полтавської, Сумської, Харківської, Чернігівської, Черкаської, Київської та Вінницької областей.

З'ясовано, що глиняний посуд в традиційній культурі харчування наддніпрянців другої половини XIX – початку ХХІ століття – складова етнокультурної традиції, багатогранне явище, отримане внаслідок освоєння

етносом конкретного середовища, виступає як об'єкт історичного процесу, формування якого проникнute численними елементами та проявами духовної культури, народною естетикою та ґрунтуються на сукупності народних кулінарних традицій. Встановлено, що впродовж досліджуваного періоду традиції використання глиняного посуду в культурі харчування еволюціонували.

Доведено, що глиняний посуд був елементом певного етапу і рівня розвитку автентичних харчових традицій. Процес його формотворення, декорування, змін функціонального призначення і використання був полілінійним. Залежав від трансформацій соціокультурної ситуації, гончарської технології, змін у використовуваних продуктах харчування, способів їх обробки для приготування повсякденних, святкових і обрядових харчових запасів, страв та напоїв і пов'язаних з ними харчових звичок, а також від природно-географічних умов, характеру господарської діяльності, інтенсивності контактів із іншими народами.

З'ясовано, що найбільший асортимент традиційного посуду виготовлявся в окремих гончарних осередках регіону (зокрема Опішні) упродовж другої половини XIX – початку XX століть. Існували й осередки, гончарі яких виготовляли лише найбільш універсальні типи глиняного посуду. Вже в цей час під впливом об'єктивних обставин, що склалися в результаті нівелювання традиційної гончарної кустарної промисловості, розвитку фабрично-заводського виробництва, руйнації українського традиційного побуту та обрядовості, введення нових теплотехнічних споруд, традиційна культура харчування почала суттєво змінюватися. Упродовж 1930-1980-х років внаслідок нищення кустарного та впровадження артільно-заводського гончарства, змін в системі харчування українських селян Наддніпрянщини, використовувані ними різновиди глиняного посуду, призначення донедавна полі функціональних глиняних посудин (наприклад, макітер), звужувалося. Виготовлення окремих типів спеціалізованого

глиняного посуду припинилося. І до кінця ХХ століття кустарний глиняний посуд майже повністю був із неї витіснений заводським начинням, серед якого кераміка зайніла незначне місце. Форми глиняного посуду, що наприкінці XIX – початку ХХ століття виконував обрядово-ритуальну функцію (наприклад, зооморфні вироби, куманці, поставці), були перетворені на такі, що виконували декоративні функції. Внаслідок занепаду фабрично-заводського виробництва, упродовж 1990-х – початку 2000 років, в єдиному на території Наддніпрянщини традиційному гончарному осередку, де масово гончарі виготовляли вжитковий посуд – Опішні (Полтавщина), знову запрацювали приватні гончарні майстерні (задіяна вся родина), що виготовляють трансформовані за колишніми «заводськими» типами (завод «Художній керамік») та такі, що створені під впливом авторської фантазії та досвіду.

На початку ХХІ століття, внаслідок зацікавлення громадськості народними традиціями, глиняний посуд, який виготовляли як підприємства так і колишні їхні робітники вдома, поступово почав займати більше місце в домашній культурі та закладах громадського харчування.

Обґрунтовано, що упродовж XIX – початку ХХ століть мешканці Наддніпрянщини шляхом використання поліфункціональних (наприклад, миска та горщик) та спеціалізованих для певних кулінарних потреб (наприклад, куманець) видів кераміки досягли гармонії між нею, теплотехнічними спорудами та їжею. В цей час глиняний посуд та хатні варисті печі були найважливішими матеріальними предметами, задіяними в культурі харчування. Вони вирізнялися традиційністю, стійкістю форм, зберігалиrudименти давнини, транслювали культурний кулінарний досвід, фігурували матеріальним уособленням традиційних спеціальних знань, відбулися в соціальному плані – стали засобом комунікації та культуральним феноменом у формуванні світоглядних постулатів, спричинивши до формування багатьох аспектів традиційної системи етнічного буття.

Розкрито традиційний досвід використання глиняного посуду в повсякденній та обрядовій культурі харчування українців, виявлено його національну специфіку впродовж досліджуваного періоду. З'ясовано взаємовпливи і трансформації ужитку глиняного посуду в культурі харчування українців.

Доведено, що форми виготовлених на гончарному крузі глиняних виробів, використовуваних у побуті мешканців Наддніпрянщини, були досконалими, оптимальними для здійснення певних кулінарних функцій. Сталість їхніх пропорцій була викликана кількома причинами, зокрема традиціями. Встановлено взаємозалежність форми та призначення глиняного посуду. Досліджено асортимент глиняного посуду другої половини XIX – початку ХХІ століття та способи його застосування в обрядовості як етнокультурний елемент української традиційної культури. Показано динаміку змін у формах та асортименті впродовж досліджуваного періоду. Доведено факт визначальності впливу розвитку економіки та соціальних перетворень на трансформації глиняного посуду в традиційній культурі харчування українців.

Підсумовано факти фігурування глиняного посуду в обрядовій та ритуальній практиці. Його використання в родинній і календарній обрядовій практиці носить яскраво виражений характер жіночої господарської «магії», виконує ритуальні функції. Повсюдно використання окремих типів посуду межує з намаганнями сприяти родючості, плодючості в широкому розумінні цього слова. Охарактеризовано «празникові» вироби, названо їх найхарактерніші ознаки. Показано, що найбільш повні описи архаїчних обрядів з використанням глиняного посуду, як об'єкта культури харчування датуються XIX – першою третиною ХХ століття. В подальшому, внаслідок скорочення культурної дистанції між містом і селом та занепаду архаїчної культури, пов'язаний з обрядовим використанням глиняного посуду фольклор по суті зберігався лише у формі релікту, що відходив у минуле.

Усталені уявлення про місце і роль господинь у культурі харчування та використання глиняного посуду для реалізації особливих функцій існували на підсвідомому рівні, контролювалися суспільством засобами моралі.

Теоретичні напрацювання у сфері вивчення глиняного посуду активно використовуються дисертанткою для гальмування процесів нівелляції певних культурних традицій. Зокрема, через здійснення промоушен-акцій, наприклад, у ракурсі фестивального етнотуризму. Чотири роки поспіль (2014-2017) відбуваються ініційовані та організовані дисертанткою Всеукраїнські гастрономічні фестивалі-квести «Борщик у глиняному горщику» в ЕтноЕкоАгроСадибі «Лялина Світлиця», що в Опішні, Полтавщина.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ І ЛІТЕРАТУРИ

I. Джерела

1. Дыминский А. И. Быт крестьян Каменецкого и Проскуровского уездов Подольской губернии // Архив РГО. Разряд XXX. Оп. I. № 23.
2. Звіт про наукову етнографічну експедицію на Черкащину (Канівський район) (25 травня 2004 року) молодшого наукового співробітника Інституту керамології Анатолія Щербаня // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішні, Національний архів українського гончарства. Ф. б. н. Оп. б. н. Од. зб. б. н. Арк. б. н.
3. Звіт про наукову етнографічну експедицію на Черкащину (Канівський район) (13.08.02–22.08.02) молодших наукових співробітників Інституту керамології Анатолія та Олени Щербань // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішні, Національний архів українського гончарства. Ф. 1. Оп. 7. Од. зб. 97. 46 арк.
4. Звіт про наукову етнографічну експедицію на Черкащину (Уманський район) (8.06.03–18.06.03) молодших наукових співробітників Інституту керамології Анатолія та Олени Щербань // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішні, Національний архів українського гончарства. Ф. 1. Оп. 7. Од. зб. 79. 56 арк.
5. Клименко О. О. Народна кераміка Опішні (до проблеми традицій та інновацій в народних художніх промислах) : дис. на здобуття наук. ступеня канд. мистецтвознавства / Ін-т мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. Максима Рильського НАН України. Київ, 1995. 342 арк.
6. Кубицька Н. В. Гончарські осередки Кульчина та Рокити кінця XIX–XX століть (історія, типологія, художні особливості) : дис. на здобуття наук. ступеня канд. мистецтвознавства / Львів. нац. акад. мистецтв. Львів, 2006. 187 арк.

7. Лашук Ю.П. Українська народна кераміка XIX–XX ст. : дис. на здобуття наук. ступеня д-ра мистецтвознавства. Львів, 1969 // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішному, Національний архів українського гончарства. Ф. 1–2. Од. зб. 16/1. 633 арк.
8. Литвиненко С. Звіт про відрядження до гончарних осередків Полтавської області. 2002-2003. // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішному, Національний архів українського гончарства. Ф. 1. Оп.7. Од. зб. 102. 88 арк.
9. Лист Івана Івановича Гончара до Олени Щербань від 2 квітня 2003 р., м. Новодністровськ, Чернівецьчина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина).
10. Метка Л. О. Гончарство Слобожанщини в другій половині XIX – першій половині ХХ століття : дис. на здобуття наук. ступеня канд. іст. наук / Київ. нац. ун-т ім. Тараса Шевченка. Київ, 2006. 199 арк.
11. Міщанин В. Д. Гончарство північної групи малих осередків Опішнянського гончарного району (друга половина XIX–XX століття) : дис. на здобуття наук. ступеня канд. іст. наук / Ін-т народознавства НАН України, Ін-т керамології – від-ня Ін-ту народознавства НАН України. Львів ; Опішня, 2006. 178 арк.
12. Мотиль Р. Я. Українська димлена кераміка XIX–XX століть (типологія, художні особливості) : дис. на здобуття наук. ступеня канд. мистецтвознавства / Ін-т народознавства. Львів, 2000. 167 арк.
13. Ніс С. Поварство Українське // Інститут мистецтвознавства, фольклористики та етнології імені Максима Рильського. Ф. 2. Од. зб. 11. 95 арк.
14. Самарський В. Гончарство Півдня України (історико-етнографічне дослідження): Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішному, Національний архів українського гончарства. Рукопис. Ф. 1. Оп. 2. Од. зб. 42. 43 с.

15. Спанатій Л.С. Гончарна лексика в говорах української мови: Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата філологічних наук за спеціальністю 10.02.01. – українська мова. Миколаїв, 1997 // НМЗУГ, НАУГ. Ф.1 Оп.2. Од.зб.31. Інв №719. 217 с.
16. Список опублікованих работ Е. Ю. Спасской // Рукописні фонди Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології імені Максима Рильського НАН України. Ф. 48.
17. Спогади Більги Параски, 1909 р. н., від 10.11.2007 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Анатолія Щербаня (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Анатолія Щербаня.
18. Спогади Варвинської Євдокії, 1936 р. н., від 21.11.2008 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань. 7 арк.
19. Спогади Вепро Віри, 1947 р. н., від 20.02.2009 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.
20. Спогади Грамоліної Віри, 1933 р. н., від 10.11.2007 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Анатолія Щербаня (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Анатолія Щербаня.
21. Спогади Катруші Ганни, 1914 р. н., від 16.10.2003 р., с. Устивиця, Шишацький р-н, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.
22. Спогади Колотило Раїси, 1937 р. н., від 14.03.2008 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.
23. Спогади Кононенко Ганни, 1918 р. н., від 14.10.2003 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

24. Спогади Коростиленко Христини, 1938 р. н., від 26.11.2008 р., Опішня, Полтавщина // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішні, Національний архів українського гончарства. Звіт старшого наукового співробітника Національного музею-заповідника українського гончарства в Опішні Олени Щербань про результати одноденної керамологічної експедиції по Опішні в рамках наукового проекту «Гончарство Опішного в іменах його майстрів», 26.11.2008 р.
25. Спогади Кришталь Марфи Тихонівни, 1930 р. н., від 25.08.2013 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.
26. Спогади Мелащенко Анастасії, 1947 р. н., від 20.02.2009 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.
27. Спогади Міняйло Ганни, 1929 р. н., від 16.02.2004 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.
28. Спогади Московець Лідії, 1938 р. н., від 23.10.2003 р., с. Сенча, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.
29. Спогади Нестеренко Ганни, 1930 р. н., від 18.02.2003 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.
30. Спогади Оточки Олени, 1930 р. н., від 23.10.2003 р., с. Сенча, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.
31. Спогади Пошивайла Миколи, 1930 р. н., від 17.03.2009 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

32. Спогади Рябоконя Івана, 1912 р. н., від 11.09.2003 р., с. Карпівка, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань. 27 арк.

33. Спогади Старущенко Ліни, 1938 р. н., від 20.02.2009 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

34. Спогади Тесленко Варвари, 1938 р. н., від 10.11.2007 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Анатолія Щербаня (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Анатолія Щербаня.

35. Спогади Хмелик Ганни, 1927 р. н., від 14.10.2003 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

36. Спогади Цюрюпи Ганни, 1929 р. н., від 22.11.2006 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

37. Спогади Шаповал Євдокії, 1951 р. н., від 26.11.2008 р., Опішня, Полтавщина // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішні, Національний архів українського гончарства. Звіт старшого наукового співробітника Національного музею-заповідника українського гончарства в Опішні Олени Щербань про результати одноденної керамологічної експедиції по Опішні в рамках наукового проекту «Гончарство Опішного в іменах його майстрів», 26.11.2008 р.

38. Спогади Штанько Лідії, 1944 р. н., від 8 лютого 2009 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

39. Спогади Яковенко Марії, 1929 р. н., від 27 липня 2003 р., с. Човно-Федорівка, Полтавщина // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Олени Щербань.

40. Хром'як О. В. Косівська кераміка другої половини ХХ століття (типологія, художні особливості, персоналії) : дис. на здобуття наук. ступеня канд. мистецтвознавства / Львів. нац. акад. мистецтв. Львів, 2009. 162 с.

41. Щербань О. В. Гончарні школи Опішні: збереження й розвиток професійних знань і традицій (1894–2000) : дис. на здобуття наук. ступеня канд. іст. наук / Ін-т народознавства НАН України. Львів, 2012. 165 арк.

II. Література

42. Абрамов И. Черниговские малоросы. Быт и песни населения Глуховского уезда Черниговской губернии (этнографический очерк) // Живая старина. СПб., 1905. Год. 14, вып. 3/4. С. 513–551.

43. Абрамович М. А. Шляхи оздоровлення ганчарного виробницва / // Ганчарне виробництво, його шкідливості та шляхи оздоровлення : зб. ст. укр. та рус. мовами. Полтава : Вид. Полтав. Окрінспектури Охорони Здоров'я, 1929. С. 107–116.

44. Авдеева К. А. Записки о старом и новом русском быте. СПб. : Тип. Штаба воен.-учеб. заведений, 1842. 155 с.

45. Аврааменко Ю. Словник сурогатних страв, що споживалися населенням Переяславщини під час голодомору 1933 // Голодовка: 1932–1933 рр. на Переяславщині : свідчення. Переяслав-Хмельницький ; Київ ; Нью-Йорк, 2000. С. 435–437.

46. Агапкина Т. А. Этнографические связи календарных песен : Встреча весны в обрядах и фольклоре восточных славян. М. : Индрик, 2000. 334 с.

47. Айзеншток И. Фольклорно-этнографическая деятельность П. В. Иванова // Очерки истории русской этнографии, фольклористики и антропологии. М., 1971. Вып. 5. С. 102–110. (Труды института этнографии им. Миклухо-Маклая. Новая серия ; т. 95).

48. Альта Л. Притчі глиняних горнят // Вечірній Київ. 2006. № 145. 10 серп. С. 14.
49. Антонович Є. А., Захарчук-Чугай Р. В., Станкевич М. Є. Декоративно-прикладне мистецтво. Львів : Світ, 1992. 272 с.
50. Артюх Л. До історії напоїв у харчовій культурі українців // Народна творчість та етнографія. 2006. № 5. С. 41–50.
51. Артюх Л. З історії народної кухні. Великий піст. Молочні страви // Неопалима купина. 1995. № 1/2. С. 3–5.
52. Артюх Л. З історії народної кухні. Картопля. Борщ // Неопалима купина. 1995. № 5/6. С. 32–33.
53. Артюх Л. З історії народної кухні. Мандрики. Шулики. Сластьони. Пундики // Неопалима купина. 1993. № 2. С. 23–27.
54. Артюх Л. Народне харчування, їжа, кухонне начиння // Українці : іст.-етногр. моногр. Опішня, 1999. Кн. 2. С. 121–138.
55. Артюх Л. Україна у Європі. Етнокультурні паралелі (на матеріалах народного харчування) // Народознавчі зошити. 2014. № 2. С. 29–38.
56. Артюх Л. Ф. Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України. Київ : Наук. думка, 1982. 112 с.
57. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія : (іст.-етногр. дослідж.). Київ : Наук. думка, 1977. 156 с.
58. Арутюнов С. А. Пища // Свод этнографических понятий и терминов. Материальная культура. М. : Наука, 1989. Вып. 3. С. 206–207.
59. Бабенко В. Из этнографических наблюдений в Екатеринославской губернии // Труды Харьковской комиссии по устройству XIII Археологического съезда в г. Екатеринославе. Харьков : Тип. «Печат. Дело», 1905. С. 337–348.
60. Багалей Д. И. Извещение // Харьковский сборник : лит.-науч. прил. к «Харьк. календарю» на 1891 г. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1891. Вып. 5. С. I–XV.

61. Байбурин А. К. Ритуал в традиционной культуре : Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов. Санкт-Петербург : Наука, 1993. 240 с.
62. Балагутрак М. Генеза етнопсихології в Україні XIX століття: історико-етнологічний аспект. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2007. 224 с.
63. Бернштам Т. А. Русская народная культура Поморья в XIX – начале XX в. : этногр. очерки. Л. : Наука, 1983. 218 с.
64. Бобринский А. О двух символах плодородия на украинской керамике // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник : наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішня, 1993. Кн. 1. С. 120–135.
65. Бойченко. Ганчарна промисловість Полтавщини // Вісник промкредит кооперації. 1928. № 2. С. 53–54.
66. Болтарович З. Є. Народна медицина українців. Київ : Наук. думка, 1990. 234 с.
67. Больщакова А. Ю. Архетип, миф и память литературы // Архетипы, мифологемы, символы в художественной картине мира писателя : материалы Междунар. заоч. науч. конф. (г. Астрахань, 19–24 апр. 2010 г.). Астрахань : Изд. дом «Астрахан. ун-т», 2010. С. 7–14.
68. Боряк О. Баба-повитуха в культурно-історичній традиції українців: між профанним і сакральним / НАН України, Ін-т мистецтвознав., фольклористики та етнології ім. М. Т. Рильського. Київ : [б. в.], 2009. 397 с.
69. Боряк О. Візуалізація обрядів життєвого циклу. Презентація їжі у музеїній експозиції // Етнографічне музейництво в Україні і на Волині : наук. зб. Львів, 2016. Вип. 61. С. 135–138.
70. Бритова И. Эгейское искусство // Всеобщая история искусств : в 6 т. М. : Искусство, 1956. Т. 1. С. 129–144.
71. Бромлей Ю. В. Очерки теории этноса. М., 1983. 412 с.

72. Бутник-Сіверський Б. Українське радянське народне мистецтво. Київ : Наук. думка, 1966. 224 с.
73. Василенко В. И. К вопросу о толковом словаре Украинской народной терминологии // Сборник Харьковского историко-филологического общества. 1902. Т.13. С.59-71.
74. Василенко В. И. Опыт толкового словаря народной технической терминологии по Полтавской губернии. Отдел I-й, II-й и III-й. Кустарные промыслы, сельское хозяйство и землеведение, народные поговорки и изречения // Труды Харьковского предварительного комитета по устройству XII Археологического съезда / изд. под ред. Е. К. Редина. Харьков : Типолитогр. «Печатное дело», 1902. Т. 2, ч. 1, 2. С. 139–216.
75. Василенко В. М. Украинское народное искусство. Керамика // Народное искусство : избр. тр. о нар. творчестве X–XX вв. М., 1974. С. 156–170.
76. Васильева М. В. Постхабанская керамика на территории Российской империи в конце XVIII – начале XX века. Вологда : Древности Севера, 2010. 176 с.
77. Васильева М. Хабанская керамика и ее украинские преемники // Регрес і регенерація в народному мистецтві : колект. дослідж. за матеріалами Третіх Гончарівських читань. Київ, 1998. С. 186–199.
78. Васильева М. Черниговские Вишенки как центр постхабанского гончарного производства последней трети XVIII века // Український керамологічний журнал. 2004. № 4. С. 60–74.
79. Весілля. У 2 кн. Кн. 1 / упоряд. текстів, прим. М. М. Шубравської, нот. матеріал упоряд. О. А. Правдюк. Київ : Наук. думка, 1970. 346 с.
80. Вовк Х. К. Студії з української етнографії та антропології. Київ : Мистецтво, 1995. 336 с.

81. Волков Ф. К. О сельских ярмарках и о значении их для кустарной промышленности // Записки Юго-Западного отдела Императорского Русского Географического общества. Киев, 1874. Т. 1 : За 1873 год. С. 265–289.
82. Воропай О. Звичаї нашого народу. Т. 1–2 : етногр. нарис. Київ : Обереги, 1993. 592 с.
83. Грушевський М. З життя селян на Чигиринщині // Український етнографічний збірник. Київ, 1914. Т. 1. С. 29–51.
84. Гаврилюк Н. А. Домашнее производство и быт степных скіфов. Киев : Наук. думка, 1989. 112 с.
85. Гаврилюк Н. К. Картографирование явлений духовной культуры : (по материалам родильной обрядности украинцев). Киев : Наук. думка, 1981. 279 с.
86. Гарбузова Л. Гончарство на Житомирщині // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник : наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішня, 1995. Кн. 2 : За рік 1994. С. 155–165.
87. Генинг В. Ф. Древняя керамика. Методы и программы исследования в археологии. Киев, 1992. 188 с.
88. Гладкий М. І. Традиційне скотарство Середнього Полісся другої половини XIX – першої третини ХХ ст. (історико-етнологічне дослідження). Дрогобич : Вимір, 2007. 198 с.
89. Глушко М. Маловідоме дослідження Марка Грушевського // Народознавчі зошити. 2017. № 3 (135). С. 531–540.
90. Глушко М. С. Генезис тваринного запрягу в Україні (культурно-історична проблема) : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня д-ра іст. наук : спец. 07.00.05 «Етнологія» / Ін-т українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України, Ін-т народознавства НАН України. Львів, 2004. 30 с.
91. Глушко М. С. Методика польового етнографічного дослідження : навч. посіб. Львів : Вид. центр ЛНУ ім. Івана Франка, 2008. 288 с. : іл.

92. Гнатюк В. Народня пожива і спосіб її приправи у східній Галичині // Матеріяли до українсько-руської етнології: виданнє етногр. комісії / Наук. т-во ім. Шевченка. Львів, 1899. Т. 1. С. 96–110.
93. Гнатюк В. М. Похоронні звичаї і обряди // Етнографічний збірник. Львів, 1912. С. 31–32.
94. Гонтар Т. О. Народне харчування українців Карпат. Київ : Наук. думка, 1979. 140 с.
95. Гончарные кустарные учебные заведения : (отчет 1900–1901 гг. А. М. Соколова) // Отчеты и исследования по кустарной промышленности в России. СПб. : Тип. В. Киршбаума, 1903. С. 51–68.
96. Горленко В. Ф. Матеріальна культура українців у контексті порівняльно-етнографічного вивчення слов'ян // Народна творчість та етнографія. 1983. № 3. С. 42–48.
97. Горленко В. Ф. Нариси з історії української етнографії та російсько-українських етнографічних зв'язків. Київ : Наук. думка, 1964. 248 с.
98. Грицак Я. Й. Нарис історії України: формування модерної української нації XIX–XX ст. Київ : Генеза, 2000. 360 с.
99. Грінченко Б. Словарь української мови. Т. 1. А–Ж. Київ : Наук. думка, 1996. 539 с.
100. Грушевська К. З примітивного господарства. Кілька завважень про засоби жіночої господарчої магії у зв'язку з найстаршими формами жіночого господарства // Первісне громадянство та його пережитки на Україні. Примітивна культура та її пережитки на Україні, соціальна преісторія, народня творчість в соціологічному освітленню : наук. щорічник. Київ : Коштом упр. наук. установами України, 1927. Вип. 1/3. С. 9–44.
101. Грушевський М. З життя селян на Чигиринщині // Український етнографічний збірник. Київ, 1914. Т. 1. С. 29–51.
102. Гумилев Л. Н. Этногенез и биосфера Земли. М., 1997. 544 с.

103. Гумилев Л. Н. Этносфера : История людей и история природы. М. : Экопрост, 1993. 544 с.
104. Гуцульщина : іст.-етнографічне дослідження / за ред. Ю. Л. Гошка. Київ, 1987.
105. Данченко Л. Народна кераміка Наддніпрянщини. Київ : Мистецтво, 1969. 140 с.
106. Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я. Київ : Мистецтво, 1974. 190 с.
107. Ділова й народно-розмовна мова XVIII ст. (матеріали сотенних канцелярій та ратуш Лівобережної України) / підгот. до вид. В. А. Передрієнка. Київ : Наук. думка, 1976. 416 с.
108. Дмитрієва Є. М. Мистецтво Опішні. Київ : Вид-во Акад. архітектури Укр. РСР, 1952. 60 с.
109. Дневник народных праздников Харьковской губернии // Харьковский сборник : лит.-науч. прил. к «Харьк. календарю» на 1887 г. / Харьк. губерн. стат. ком. ; под ред. П. С. Ефименко. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1887. Вып. 1. С. 72–80.
110. Дослідження посаду Літописної Лтави : Інститутська гора. Ч. 2 / О. Б. Супруненко та ін. Київ ; Полтава, 2009. 132 с.
111. Забашта Р. Гончарний промисел Коломиї // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник : наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішня, 1996. Кн. 3 : За рік 1995. С. 187–192.
112. Заглада Н. Відділ монографічного дослідження села (с. Старосілля). Київ : Всеукр. акад. наук, 1930. 78 с. : іл.
113. Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині // Матеріали до етнології. Київ : Всеукр. акад. наук, 1931. Вип. 3. С. 83–196.
114. Зарембский А. Народное искусство подольских украинцев. Л. : Изд. Гос. рус. музея, 1928. 126 с.

115. Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава : Типо-литогр. Л. Фришберга, 1894. 3 нен., II, 126, XXIII, VI, 11 с.
116. Земятченский П. Каолинитовые образования Южной России (каолин, фарфоровые, фаянсовые и другие глины). СПб. : Тип. М. Меркушева, 1896. 324 с.
117. Иваница А. Домашний быт малоросса, Полтавской губернии Хорольского уезда // Этнографический сборник, издаваемый ИРГО. СПб. : Тип. М-ва внутренних дел, 1853. Вып. 1. С. 337–371.
118. Иванов И. Знахарство, шептанье и заговоры (в Старобельском и Купянском уездах Харьковской губернии) // Киевская старина. 1885. Т. 13. С. 730–744.
119. Иванов П. Народные обычаи, поверья, приметы, пословицы и загадки, относящиеся к малорусской хате : (материалы для характеристики миросозерцания крестьянского населения Купянского уезда) // Харьковский сборник : лит.-науч. прил. к «Харьк. календарю» на 1889 г. Харьков : Тип. Губернского Правления, 1889. Вып. 3. С. 35–66.
120. Иванов П. В. Жизнь и поверья крестьян Купянского уезда Харьковской губернии. Харьков : Майдан, 2007. 58 с.
121. Инвентарь крестьянского хозяйства : (читал в собрании Юго-Западного Отдела Императорского Русского Географического Общества 5 декабря 1874 г. П. П. Чубинский) // Записки Юго-Западного Отдела Императорского Русского Географического Общества. Киев, 1875. Т. 2 : За 1874 год. С. 176–218.
122. Ионов Н. Ф. Гончарный промысел Киевской губернии // Кустарная промышленность в Киевской губернии : итоги анкетного и местного обследования, произведенного Киевской губернской земской управой по поручению Губернского земского собрания. Киев : Тип. насл. К. Круглянского, 1912. С. 1–77.

123. Істоміна Г. Мистецтво народної кераміки Волині другої половини XIX–XX століть. Рівне : Волин. обереги, 2009. 232 с.
124. Кагаров Є. Завдання та методи етнографії. Київ : Укр. акад. наук, 1928. 44 с.
125. Калиновский Г. Описание свадебных украинских простонародных обрядов, в Малой России и в Слободской Украинской губернии, также и в Великороссийских слободах, населенных малороссиянами, употребляемых // Харьковский сборник : лит.-науч. прил. к «Харьк. календарю» на 1889 год. Харьков: Тип. Губерн. правления, 1889. С. 163–174.
126. Калиновський Г. Опис весільних українських простонародних обрядів // Весілля : у 2 кн. Київ : Наук.думка, 1970. Кн. 1. С. 68–74.
127. Калюжний П. Глина та вироби з неї. Харків : Українкустарспілка, 1929. С. 3.
128. Канієвський А. Народная пища в Золотоношском уезде // Архів ВГТ. Розр. 31. Оп. 1. Од. зб. 23.
129. Канієвський А. Несколько заметок о народной пище в Золотоношском уезде // Полтавские губернськие ведомости. 1855. № 34/35.
130. Каплун Н. Символічне і обрядове значення глиняного посуду у селянському середовищі наприкінці XIX – на початку ХХ ст. (за матеріалами Старобільського повіту Харківської губернії) // Матеріали наукової конференції археологів і краєзнавців, присвяченої 75-річчю від дня народження Леонарда Веніаміновича Бєдіна (24–25 вересня 2003 року). Луганськ, 2005. С. 209–219.
131. Карпова О. В. К истории атрибуции пузыревской керамики // Третьи Санкт-Петербургские этнографические чтения : материалы конф. СПб., 2004. С. 229–233.
132. Карпова О. В. Постхабанская керамика в фондах Российского этнографического музея // Экспертиза и атрибуция произведений

изобразительного и декоративно-прикладного искусства : материалы IX науч. конф. (Москва, 26–28 нояб. 2003 г.). М., 2005. С. 25–28.

133. Каталог выставки XII-го Археологического съезда (в Харькове). Этнографический отдел. Харьков : Паровая тип. и литогр. М. Зильберг и с-вья, 1902. 147 с.

134. Каталог изделий, вырабатываемых кустарями Полтавской губернии и в земских учебных мастерских и продаваемых через земский склад. СПб., 1912. 48 с.

135. Квітка-Основ'яненко Г. Ф. Українські повісті. Т. 1. Київ : Держ. вид-во України, 1929. 517 с.

136. Кирчів Р. До проблеми етнографічного районування України // Народознавчі зошити. Львів, 1995. № 3. С. 129–132.

137. Кирчів Р. Наддніпрянщина // Мала енциклопедія українського народознавства / за ред. С. Павлюка. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2007. С. 368.

138. Клименко О. Українська мальована миска // Народне мистецтво. 2008. № 3/4. С. 28–33.

139. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. Київ : Час, 1991. 218 с.

140. Князева Т. М. Концепт їжі в культурі повсякденності // Культура і сучасність. 2010. № 2. С. 107–111.

141. Коваленко О. В. Гончарська термінологія XVI–XVIII століть: проблеми історії та атрибутування // Заповідна Хортиця : матеріали міжнар. наук.-практ. конф. «Історія запорізького козацтва в пам'ятках та музейній практиці». Запоріжжя, 2011. Спец. вип. С. 74–78.

142. Коека М. Гончарство сіл Грому і Томашівка Уманського району Черкаської області // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник : наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішня, 1995. Кн. 2 : За рік 1994. С. 147–149.

143. Кожин П. М. Значение керамики в изучении древних этнокультурных процессов // Керамика как исторический источник. Новосибирск : Наука. Сибир. отд-ние, 1989. С. 54–70.
144. Корнієнко М. Димлене диво // Родовід. Київ, 1991. Ч. 2. С. 28.
145. Котляревський І. П. Повне зібрання творів. Київ : Наук. думка, 1969. 512 с.
146. Коцур Ю. Харчування населення Роменщини на початку 30-х років ХХ століття // Етнічна історія народів Європи. 2011. Вип. 34. С. 55–64.
147. Кравченко В. В., Мусиездов А. А., Филиппова О. А. Представления о Пограничье и практики их использования. Вільнюс : ЕГУ, 2012. 174 с.
148. Кривчанська М. Ф. Назви посуду гончарного промислу Полтавщини // Полтавсько-київський діалект – основа української національної мови. Київ : Вид-во АН УРСР, 1954. С. 115–129.
149. Крюков В. К. Житло й побут ганчаря // Ганчарне виробництво, його шкідливості та шляхи оздоровлення : зб. ст. укр. та рус. мовами / М. А. Абрамович [та ін.] ; вступ. ст. А. Н. Марзеєва ; відп. ред. Ю. І. Гуревич. Полтава : Вид. Полтав. Окрінспектури Охорони Здоров'я, 1929. С. 70–90.
150. Крюков В. К. Профвредности гончарного производства // Ганчарне виробництво, його шкідливості та шляхи оздоровлення : зб. ст. укр. та рус. мовами / М. А. Абрамович [та ін.] ; вступ. ст. А. Н. Марзеєва ; відп. ред. Ю. І. Гуревич. Полтава : Вид. Полтав. Окрінспектури Охорони Здоров'я, 1929. С. 41–70.
151. 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.
152. Лашук Ю. Українські гончари. Київ : Т-во культур. зв'язків з українцями за кордоном, 1968. 40 с.

153. Леви-Строс К. Мифиологики. В 4 т. Т. 1. Сырое и приготовленное. М. ; СПб. : Унив. кн., 1999. 406 с.
154. Леви-Строс К. Мифиологики. В 4 т. Т. 2. От меда к пеплу. М. ; СПб. : Унив. кн., 2000. 442 с.
155. Леви-Строс К. Мифиологики. В 4 т. Т. 3. Происхождение застольных обычаев. М. ; СПб. : Унив. кн., 2000. 461 с.
156. Леви-Строс К. Мифиологики : Человек голый. М. : Флюид, 2007. 784 с.
157. Левченко М. М. Несколько данных о жилище и пище южноруссов // Записки Юго-Западного Отдела Императорского Русского Географического Общества. Киев, 1875. Т. 2 : За 1874 год. С. 146–153.
158. Лексикон словенороський Памви Беринди / підгот. до друку і вступ. ст. В. В. Німчука. Київ : Вид-во АН УРСР, 1961. XXXVII+272 с.
159. Ликова О. Львівські збирачі кераміки кінця ХХ – початку ХXI століття: деякі аспекти формування приватних колекцій // Український керамологічний журнал. 2005. № 1/4. С. 309–315.
160. Литвиненко С. До історії деяких гончарських термінів // Український керамологічний журнал. 2002. № 1 (3). С. 23–24.
161. Литвиненко Світлана. Назви частин глиняного посуду // Українська керамологія: Національний науковий щорічник. За рік 2007. Атрибуція кераміки в Україні / За редакцією доктора історичних наук Олеся Пошивайла. Опішне : Українське Народознавство, 2011. Кн.ІІІ. Т.2. С.300-304.
162. Литвиненко Т. У глиняному посуді страва має особливий смак // Голос України. 2008. 21 листоп. С. 16.
163. Лич Э. Культура и коммуникация. Логика взаимосвязи символов к использованию структурного анализа в социальной антропологии. М. : Вост. лит., 2001. 142 с.

164. Личковах В. А. Універсалізм і регіоніка у сучасній етнокультурології // Культурологічна думка : щорічник наук. пр. / Ін-т культурології Нац. акад. мистецтв України. Київ, 2011. № 4. С. 111–116.
165. Ловиц Т. О исправлении употребляемого для муравления глиняной посуды состава // Прибавление к технологическому журналу, Академиєю наук в 1806 году изданному. СПб. : Император. Акад. Наук, 1806. Ч. 1. С. 153–156.
166. Лозинський Й. Українське весілля / опрац., упоряд. і вступ. ст. Р. Ф. Кирчіва. Київ : Наук. думка, 1992. 157 с.
167. Лотман Ю. М. Статьи по типологии культуры : материалы к курсу теории литературы. Тарту : Искусство, 1973. 94 с.
168. Луговий Р. Матеріали XVIII століття з території Полтавської фортеці // Нові дослідження пам'яток козацької доби в Україні. Київ, 2007. Вип. 16. С. 159–161.
169. Лупій С. П. Українське декоративно-прикладне мистецтво : лекції для студентів II курсу спец. 0520, III курсу спец. 0518. Львів : Львів. держ. ін-т приклад. і декоратив. мистецтва, 1993. 48 с.
170. Лысенко С. И. Очерки домашних промыслов и ремесел Полтавской губернии. Вып. 2. Роменский уезд. Одеса : Изд. Полтав. губернии, 1900. 376 с.
171. Магомедов Б. В. Черняховская культура Северо-Западного Причерноморья. Киев : Наук. думка, 1987. 112 с.
172. Маевский П. Горшечный промисел в с. Шатрищах // Памятная книжка Черниговской губернии. Чернишов : Изд. Черниг. Губерн. стат. ком., 1862. С. 87–90.
173. Маєрчик М. Ритуал і тіло : Структурно-семантичний аналіз українських обрядів родинного циклу. Київ : Критика, 2011. 327 с.
174. Мазалова Н. Е. Человек и дом : тождество русских представлений // Женщина и вещественный мир культуры у народов России и Европы :

(сборник МАЭ) / сост.: Л. С. Лаврентьева, Т. Б. Щепанская. СПб. : Петерб. Востоковедение, 1999. Т. 47. С. 101–110.

175. Мазуренко В. Гончарське виробництво та його області // Українкустарспілка. Харків, 1924. № 1/2. С. 25–28.

176. Максимов М. А. Дни и месяца украинского селянина // Собр. соч. Киев, 1877. Т. 2.

177. Маланчук В. А. Побут українців у дослідженнях Володимира Гнатюка // Народна творчість та етнографія. 1973. № 2. С. 28–34.

178. Малинка А. И. Этнографические мелочи (из местечка Веркиевки, Нежинского уез., Черниговской губ.) // Этнографическое обозрение. 1898. № 3. С. 159–163.

179. Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. Киев : Тип. И. и А. Давиденко, 1860. 174 с.

180. Маслійчук В. Л. Провінція на перехресті культур : дослідження з історії Слобідської України XVII–XIX ст. Харків : Харків. приват. музей міської садиби, 2008. 399 с.

181. Маслова Г. С. Пища и хозяйственная утварь // Материалы и исследования по этнографии русского населения Европейской части СССР. М., 1960. С. 143–171. (Труды Института этнографии им. Н. Н. Миклухо-Маклая ; т. 57).

182. Матейко К. І. Народна кераміка західних областей Української РСР XIX–XX ст. Київ : Вид-во АН УРСР, 1959. 108 с.

183. Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии // Харьковский сборник : лит.-науч. прил. к «Харьк. календарю» на 1894 год / под ред. В. В. Иванова. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1894. Вып. 8. С. 1–384.

184. Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии. Сл. Кабанье // Харьковский сборник : лит.-науч. прил. к «Харьк.

календарю» на 1893 год / под ред. В. В. Иванова. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1893. Вып. 7. С. 413–460.

185. Метка Л. Глина й глиняний посуд в українській народній медицині (XIX – початок XXI століття) : монографія. Полтава : АСМІ, 2013. 248 с.

186. Метка Л. Гончарство сіл Піскунівка та Діброва Донецької області (за матеріалами керамолого-етнографічної експедиції 2003 року) // Меркурій. 2004. № 4/5 (160/161). С. 98–100.

187. Метка Л. Гончарство Харківщини середини ХХ століття (за матеріалами керамологічних експедицій) // Український керамологічний журнал. 2004. № 1 (11). С. 102–111.

188. Микитенко Л., Самарський В. Гончарство Васильківського та Обухівського районів Київської області // Українське Гончарство : нац. культурол. щорічник. Опішня : Укр. Народознавство, 1996. Кн. 3 : За рік 1995. С. 135–142.

189. Милорадович В. Житье-бытье лубенского крестьянина // Киевская старина. 1902. № 4, 6, 10 ; 1903. № 2, 3, 7, 8 ; 1904. № 5, 6.

190. Милорадович В. П. Народные обряды и песни Лубенского уезда Полтавской губернии, записанные в 1888–1895 гг. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1897. 223 с.

191. Милорадович В. П. Народные обряды и песни Лубенского уезда Полтавской губернии, записанные в 1888–1895 г. Харьков, 1897. 224 с.

192. Міщанин В. Північна група малих осередків гончарства Опішненського гончарного району (друга половина XIX–XX століття). Опішне : Укр. Народознавство, 2005. 304 с.

193. Міщанин В. Словник гончарів Глинського, Малих Будищ, Старих Млинів, Хижняківки. Кн. 1: матеріали до нац. словника «Українські гончарі». Опішне : Укр. Народознавство, 1999. 368 с.

194. Могильченко М. Гончарство в с. Олешні у Чернігівщині // Матеріали до українсько-руської етнології : вид. етногр. комісії / за ред. Хв. Вовка. Львів : Друк. Наук. т-ва ім. Т. Шевченка, 1899. Т. I. С. 53–65.
195. Молоховец Е. Подарок молодым хазяйкам, или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. СПб. : Тип. Н. Н. Клобукова, 1901. 1052 с.
196. Мотивы малороссийского орнамента гончарных изделий. Полтава : Изд. Полтав. Губерн. Земства, 1882. 2 с., XXI табл.
197. Мотиль Р. Гаварецька димлена кераміка: історія та сучасність // Українська керамологія : нац. наук. щорічник, 2002 / за ред. О. Пошивайла. Опішня : Укр. Народознавство, 2002. Кн. 2. С. 186–188.
198. Мотиль Р. Українська димлена кераміка XIX – початку ХХІ ст. : Історія. Типологія. Художні особливості. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2011. 208 с.
199. Некрасова М. А. Народное искусство как часть культуры. Теория и практика. М. : Изобразит. искусство, 1983. 344 с.
200. Несен І. Гончарний посуд // Народна культура зраненої землі : каталог. Київ : Довіра, 1997. С. 17–18.
201. Нечуй-Левицький І. С. Зібрання творів : у 10 т. Київ, 1968. Т. 2, 5, 10.
202. Новгородский М. Гончарь. Выделка разной глиняной посуды: чашек, горшков, противней, мисок, латок, кувшинов, горшков для цветов и пр., и пр. СПб. : Изд. В. И. Губинского. 103 с.
203. Овчаренко Л. Макарово-Ярівський осередок гончарної освіти в Україні. Опішня : Укр. Народознавство, 2008. 160 с., іл. (Керамологічне трикнижжя «Гончарний здвиг Донбасу» ; кн. 2. Академічна керамологічна серія «Гончарні школи України» ; вип. 1).
204. Онисько Г. Весілля у Гадяцькому повіті у Полтавщині // Матеріали до українсько-руської етнології : вид. етногр. комісії / за ред. Хв.

Вовка. Львів : З друк. Наук. т-ва ім. Шевченка під зарядом К. Беднарського, 1899. Т. 1. С. 111–156.

205. Орел Л. Кераміка с. Верба Коропського району Чернігівської області // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник : наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішне, 1993. Кн. 1. С. 311–315.

206. Османов М. О. Некоторые вопросы изучения хозяйствственно-культурных типов // Советская этнография. 1991. № 2. С. 52–61.

207. Павлюк С. Атрибут етнічний // Мала енциклопедія українського народознавства / за ред. С. Павлюка. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2007. С. 46–47.

208. Павлюк С. Метод в етнології // Мала енциклопедія українського народознавства / за ред. С. Павлюка. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2007. С. 340.

209. Павлюк С. Метод порівняльно-історичний // Мала енциклопедія українського народознавства / за ред. С. Павлюка. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2007. С. 340–341.

210. Павлюк С. Метод структурно-функціональний // Мала енциклопедія українського народознавства / за ред. С. Павлюка. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2007. С. 341.

211. Павлюк С. П. Етногенеза українців: спроба теоретичної реконструкції. Львів, 2006. 247 с.

212. Павлюк С. П. Народна агротехніка українців Карпат другої половини XIX – поч. ХХ ст. : іст.-етногр. дослідження. Київ, 1986. 172 с.

213. Павлюк С. П. Словник основних понять і термінів з теорії етнології. Львів : [б. в.], 2008. 256 с.

214. Павлюк С. П. Традиційне хліборобство України: агротехнічний аспект. Київ, 1991. 224 с.

215. Падалка Л. В. Что сказало население Полтавской губернії о своем старом быте (по сведениям местных корреспондентов, собранным в 1896–

- 1898 гг. и разработанным к XII Археологическому съезду в 1902 г.) / Л. В. Падалка. Полтава : Электр. тип. Г. И. Маркевича, 1905. 86 с.
216. Пакульский Н. А. Краткие очерки кустарных промыслов Черниговской губернии. Киев : Тип. И. И. Горбунова, 1898. 122 с.
217. Папета С. Відрядження на Волинь // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник : наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішне, 1995. Кн. 2 : За рік 1994. С. 147–154.
218. Петро Іванов – дослідник Куп'янщини (1837–1931) : біобібліогр. покажч. / Харків. держ. наук. б-ка ім. В. Г. Короленка, Спілка етнологів та фольклористів м. Харків ; уклад. О. М. Дмитрієва ; наук. ред. М. М. Красиков. Харків : Крок, 2007. 104 с.
219. Пещерева Е. М. Гончарное производство Средней Азии. М. ; Л. : Изд-во АН СССР, 1959. 396 с.
220. Потебня А. О мифическом значении некоторых обрядов и поверий // Чтения в Императорском обществе истории и древностей Российских при Московском университете. М. : В Унив. Тип., 1865. Апрель–июнь. Кн. 2. 310 с.
221. Потебня А. О некоторых символах в славянской поэзии. Харьков : В Унив. Тип., 1860. 159 с.
222. Пошивайло І. Гончарські карби Полісся // Українська керамологія : нац. наук. щорічник, 2002 / за ред. О. Пошивайла. Опішне : Укр. Народознавство, 2002. Кн. 2. С. 172–185.
223. Пошивайло І. Феноменологія гончарства: семіотико-етнологічні аспекти. Опішне : Укр. Народознавство, 2000. 432 с.
224. Пошивайло М. Гончарний код українського фольклору (семіотика, образність, атрибутика, текстологія). Опішня : Укр. Народознавство, 2015. 464 с.
225. Пошивайло О. Гончарство Зіньківського та Котелевського районів Полтавської області // Українське гончарство : нац. культурол.

щорічник : наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішне, 1996. Кн. 3 : За рік 1995. С. 119–126.

226. Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ : Молодь, 1993. 408 с.

227. Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішня : Укр. Народознавство, 1993. 280 с.

228. Пошивайло О. Опішнянська мальована миска другої половини XIX – початку ХХ століття (у зібранні Російського етнографічного музею в Санкт-Петербурзі). Опішня : Укр. Народознавство, 2010. 632 с.

229. Пошивайло О. Українська академічна керамологія ХХІ сторіччя: теорія, історія, сучасний ужинок, майбутній поступ. Кн. 1. (2001–2005). Опішня : Укр. Народознавство, 2007. 776 с.

230. Проблемы типологии в этнографии. М. : Наука, 1979. 272 с.

231. Программа для собирания этнографических и статистических данных, составленная Действительными членами Юго-Западного Отдела Императорского Русского Географического Общества гг. Чубинским и Русовым. Киев : Тип. М. П. Фрица, 1873. 4 с.

232. Программа Юго-Западного Отдела Императорского Русского Географического Общества для собирания сведений по этнографии. Киев : Тип. М. П. Фрица, 1873. 77 с.

233. Просвиркина С. К. Внутренняя обстановка крестьянского жилища // Хозяйство и быт русских крестьян: памятники материальной культуры. М. : Совет. Россия, 1956. 234 с.

234. Прусевич А. Гончарный промысел в Подольской губернии // Кустарные промыслы Подольской губернии. Киев : Изд. Подол. Губерн. Земской управы, 1916. С. 9–118.

235. Прусевич А. Н. Санитарно-гигиеническое положение гончарства в Подольской губернии. Каменец-Подольск : Электр. типо-литогр. Подол. Губерн. правления, 1915. 12 с.
236. Пыпин А. Н. История русской этнографии. Т. 3. Этнография малорусская. СПб. : Тип. М. М. Стасюлкевича, 1891. 425 с.
237. Рабинович М. Г. Ответы на программу РГО как источник для изучения этнографии города // Очерки истории русской этнографии, фольклористики и антропологии. М., 1971. Вып. 5. С. 36-61. (Труды института этнографии им. Н. Миклухо-Маклая ; т. 95).
238. Рабинович М. Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. М. : Наука, 1988. 312 с.
239. Рахно К. Інтеграція нового посуду у простір дому : боснійсько-українська паралель // Нове життя старих традицій: традиційна українська культура в сучасному мистецтві і побуті. Луцьк, 2007. С. 365–369.
240. Рахно К. Купівля молочного посуду як вияв жіночої господарчої магії // Етнічна історія народів Європи : зб. наук. пр. / Київ. нац. ун-т ім. Тараса Шевченка. Київ, 2011. Вип. 34. С. 84–88.
241. Рахно К. Перунове полум'я. Міфологія та обрядовість слов'янських гончарів. Полтава : АСМІ, 2012. 432 с.
242. Рахно К. Ю. Магический символ на кувшине для молока украинцев Сибири // Сибирский субэтнос: культура, традиции, ментальность : материалы VI Всерос. с междунар. участием науч.-практ. интернет-конф. Красноярск, 2010. С. 117–131.
243. Рахно К. Ю. Горщик і горщиця: феноменологічний вияв метафізики статі // Сіверянський літопис. 2011. № 4. С. 76–84.
244. Рахно К. Ю. Разрушение печи как способ вызывания дождя украинцев // Сибирский субэтнос: культура, традиции, ментальность : материалы V Всерос. науч.-практ. интернет-конф. на сайте sib-

subetnos.narod.ru, 15 янв. – 15 мая 2009 г. / Краснояр. гос. пед. ун-т им. В. П. Астафьева. Красноярск, 2009. С. 266–271.

245. Риженко Я. Ганчарне виробництво // Знання. 1926. № 18. С. 3–6.
246. Риженко Я. Форми ганчарних виробів Полтавщини // Науковий збірник Харківської науково-дослідної катедри історії української культури імені академіка Д. І. Багалія. Харків, 1930. Т. 9. Вип. 2. С. 22–42.
247. Різників О. Їдло 33-го. Словник голodomору. Одеса : Юрид. літ., 2003. 168 с.
248. Романець Т. А. Про витоки форми персневидного «куманця» // Народне мистецтво Полтавщини : тези наук.-теорет. конф. Полтава, 1989. С. 13–16.
249. Романець Т. А. Різновид гончарського посуду // Народна творчість та етнографія. 1986. № 1. С. 60–62.
250. Романець Т. А. Стародавні витоки мистецтва української народної кераміки : навч. посіб. для студентів. Київ : Просвіта, 1996. 208 с.
251. Русов А. А. Описание Черниговской губернии. В 2 т. Т. 2 : составлено по поручению Губернского Земства членом Императорского Русского Географического Общества А. А. Русовым. Чернишов : Тип. Губерн. земства, 1899. С. 151–153.
252. Русов М. Ганчарство у с. Опошні, у Полтавщині // Материяли до українсько-руської етнології. Львів, 1905. Т. 6. С. 41–59.
253. Русов М. Поселенія и постройки крестьян Полтавской губернии // Труды Харьковского предварительного комитета по устройству XII Археологического съезда. Харьков : Типо-литогр. «Печатное дело», 1902. С. 72–120.
254. Рыженко Я. Е. Техника гончарного производства // Ганчарне виробництво, його шкідливості та шляхи оздоровлення : зб. ст. укр. та рус. мовами / М. А. Абрамович [та ін.]. Полтава, 1929. С. 19–40.

255. Свешникова Н. Т., Цывьян Т. В. К функциям посуды в восточнороманском фольклоре // Этническая история восточных романцев. Древность и средние века. М. : Наука, 1979.
256. Сентенс Б. Кераміка : путеводитель по традиционным техникам мира / пер. с англ. А. В. Вахуркиной, А. В. Нефедова, Д. А. Перовой. М. : ACT : Астрель, 2005. 216 с.
257. Сивак В. Піч хатня // Мала енциклопедія українського народознавства / за ред. С. Павлюка. Львів : Ін-т народознавства НАН України, 2007. С. 457–459.
258. Скуратівський В. Дідух // Свята українського народу. Київ : Освіта, 1995. С. 61–62.
259. Скуратівський В. Покуть. Київ : Довіра, 1992. 240 с.
260. Скуратівський В. Т. Русалії. Київ : Довіра, 1996. 734 с.
261. Слободян О. Пістинська кераміка XIX – першої половини ХХ століття. Косів : Косів. держ. ін-т приклад. та декоратив. мистецтва, 2004. 153 с.
262. Словарь української мови. В 4 т. Т. 3 / за ред. Б. Грінченка. Київ, 1907–1909. 420 с.
263. Снєжко Є. В. Традиційне харчування українського народу як об'єкт українознавчих досліджень // Українознавство – наука самопізнання українського народу. Київ : НДІУ, 2001. С. 258–259.
264. Соколовский Л. Гончары в Купянском уезде в 1880 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1883. Вып. 2. С. 33–57.
265. Спанатій Л. Гончарна лексика в говорах української мови : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. філол. наук. Ужгород, 1997. 23 с.
266. Спанатій Л. Лінгвогеографічний аспект дослідження номінацій майстра посуду та інших виробів із глини в українській мові // Український керамологічний журнал. 2004. № 4. С. 75–78.

267. Спаська Є. Глечик з хрестиком : (етюд з циклу «Чернігівське гончарство») // Матеріали до етнології й антропології. Львів : Друк. Наук. та вида ім. Шевченка, 1929. Т. 21/22, ч. 1. С. 35–41.
268. Спаська Є. Орнамент бубнівського посуду // Материяли до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 201–223 : IV табл.
269. Спаська Є. Подорожі по Чернігівщині; уривки з щоденників, пр. 1921–1926, головним чином про гончарство Чернігівське // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник : наук. зб. за минулі літа. Київ ; Опішне, 1995. Кн. 2 : За рік 1994. С. 337–373.
270. Спаська Є. Пузирьовський посуд // Українське гончарство : нац. культурол. щорічник. Київ : Опішне, 1995. Кн. 2 : За рік 1994. С. 374–394.
271. Срезневский И. И. Словарь древнерусского языка с историческими дополнениями. Воспроизв. репродуктивно фотомехан. способом по изд. 1893 г. М. : ГИС, 1958. 1684 + 272 + 13 с.
272. Станкевич М. Є. Морфологія – наука про систему видів // Декоративно-прикладне мистецтво / Є. А. Антонович, Р. В. Захарчук-Чугай, М. Є. Станкевич. Львів, 1992. 272 с.
273. Стасюк О. Харчування та замінники їжі українського селянства на поч. 30-х років ХХ ст. // Етнічна історія народів Європи : зб. наук. пр. Київ, 2006. Вип. 21. С. 97–102.
274. Сумцов М. Ф. Слобожане : іст.-етногр. розвідка. Харків : Союз, 1918. 240 с.
275. Сумцов Н. Ф. Культурные переживания // Киевская Старина. 1889. № 6. С. 478–493.
276. Сумцов Н. Ф. Очерки народного быта (из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии). Харьков : Типо-литогр. «Печат. дело», 1902. 57 с.
277. Сумцов Н. Ф. Программа для собирания этнографических сведений о крестьянском населении Харьковской губернии // Харьковский

сборник : лит.-науч. прил. к «Харьк. календарю» на 1891 г. Харьков : Тип. Губерн. правления, 1891. Вып. 5. С. I–XV.

278. Сумцов Н. Ф. Символика славянских обрядов : избр. тр. М. : Вост. лит., 1996. 296 с.

279. Сумцов Н. Ф. Хлеб в обрядах и песнях. Харьков, 1885. 139 с.

280. Сумцов Н. Ф. Этнографические заметки // Этнографическое обозрение. 1889. Кн. 3. С. 111–133.

281. Сумцов Н. Ф. Этнографический очерк Харьковской губернии. Харьков : Союз, 1918. 24 с.

282. Супрунов М. Н. Научные основы питания. Опыт применения их, согласованный с требованиями физиологии и диететики. Обед на три-четыре копейки из одного или двух блюд для приходящих учеников одноклассных и двуклассных железнодорожных училищ. СПб. : Тип. М-ва путей сообщения, 1909. 100 с.

283. Сэмюэлз Э., Шорттер Б., Плот Ф. Критический словарь аналитической психологии К. Г. Юнга. М. : ЭСИ, 1994. 184 с.

284. Тайлер Э. Б. Первобытная культура. М. : Политиздат, 1989. 573 с.

285. Тарас Я. М. Церковна дерев'яна архітектура українців Карпат у системі традиційно-побутової культури : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня д-ра іст. наук : спец. 07.00.05 «Етнологія» / НАН України, Ін-т українознавства ім. І. Крип'якевича, Ін-т народознавства. Львів, 2011. 35 с.

286. Татаурова Л. В. Орнаментальное творчество на посуде русских сибиряков в XVII–XVIII вв. (по материалам археологических исследований) // Творчество в археологическом и этнографическом измерении. Омськ : Наука, 2013. С. 217–222.

287. Твердохлебов А. Гончарный промысел в Ахтырском уезде в 1881 году // Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Харьков : Тип. Губерн. Правления. Тип. окруж. штаба, 1885. Вып. 3. 52 с.

288. Терещенко А. Быт русского народа. Ч. 2. Свадьбы. СПб. : В Тип. воен.-учеб. заведений, 1848. 618 с.
289. Титаренко В. Миски Поділля. Київ : Народні джерела, 2007. 152 с.
290. Титаренко Л. Гончарів не вистачає. Треба виручати // Голос України. 2012. № 53. С. 13.
291. Тищенко О. В. Номінативна категорія та структурна типологія ритуалів обдаровування // Наукові записки / Нац. ун-т «Києво-Могилянська академія». Київ, 2000. Т. 18. Філологічні науки. С. 50–55.
292. Тищенко О. Р. Гончарне мистецтво Луганщини // Народна творчість та етнографія. 1958. Кн. 3. С. 110–119.
293. Тищенко О. Р. Історія декоративно-прикладного мистецтва України (ХІІІ–XVІІІ ст.). Київ : Либідь, 1992. 190 с.
294. Токарев С. А. История русской этнографии (дооктябрьский период). М. : Наука, 1966. 454 с.
295. Топоров В. Н. О ритуале. Введение в проблематику // Архаический ритуал в фольклорных и раннелитературных памятниках. М. : Наука, 1988. С. 7–60.
296. Топоров В. Н. Святость и святые в русской духовной культуре. Т. 1. Первый век христианства на Руси. М. : Гнозис, 1995. С. 8–9.
297. Тройницкий С. Н. Фарфор и быт. Л. : Изд-во Брокгауз-Ефрон, 1924. 80 с.
298. Трубачёв О. Н. Ремесленная терминология в славянских языках (этимология и опыт групповой реконструкции). М. : Наука, 1966. 415 с.
299. Труды комиссии по исследованию кустарных промыслов Харьковской губернии. Вып. 3. Ахтырский уезд. Харьков, 1885. 34 с.
300. Турчинський Ю. Так скільки ж років українським холодильникам? // Українське Гончарство : нац. культурол. щорічник. Опішня : Укр. Народознавство, 1996. Кн. 3 : За рік 1995. С. 293–297.

301. Украинский народ в его прошлом и настоящем. Т. 1 / под ред. Ф. К. Волкова и др. СПб. : Тип. т-ва «Обществ. Польза», 1914. 360 с.
302. Украинский народ в его прошлом и настоящем. Т. 2 / под ред. Ф. К. Волкова и др. СПб. : Тип. т-ва «Обществ. Польза», 1916. 346 с.
303. Украинское народное творчество. Серия VI. Гончарные изделия. Вып. 1. Типы украинской гончарной посуды // Українське Гончарство : за роки 1996–1999 : нац. культурол. щорічник. Опішня : Укр. Народознавство, 1999. Кн. 4. С. 537–568.
304. Украинское народное творчество. Серия VI. Гончарные изделия. Вып. 1. Типы украинской гончарной посуды. Полтава : Изд. кустар. склада Полтав. Губерн. земства, 1913. 29 с.
305. Українська минувшина : іл. етногр. довідник / А. П. Пономарів та ін. Київ : Либідь, 1993. 256 с.
306. Украинцы XIX-XX вв. : Каталог-указатель этнографических коллекций/ Составители Н.М.Хазарова, О.В.Карпова. Ленинград, издание Государственного музея этнографии народов СССР, 1983. 64 с.
307. Усманова З. И., Филанович М. И., Кошеленко Г. А. Маргиана // Археология СССР : Древнейшие государства Кавказа и Средней Азии : коллектив. моногр. М. : Наука, 1985. С. 226–242.
308. Фасмер М. Этимологический словарь русского языка. Т. 3 : пер. с нем. (с доп.). М. : Прогресс, 1971. 827 с.
309. Фесенко И. О. Кустарные промыслы на Всероссийской сельскохозяйственной выставке в Харькове. Харьков : Тип. Шмерковича, 1887. 72 с.
310. Флоринський М. Кустарні промисли на Україні // Кустарна промисловість та кустарно-промислова кооперація на Україні. Харків, 1923. С. 17.
311. Франко А., Франко О. Науково-творча, організаційна та педагогічна діяльність Вадима Щербаківського упродовж емігрантського періоду життя (березень 1922 – січень 1957 років) // Рід Щербаківських –

звитяжці української культури : матеріали міжнар. наук. конф. (Ружин Житомир обл., 22 верес. 2017 р.). Вишгород, 2017. С. 98–171.

312. Фриде М. Гончарство на юге Черниговщины // Материалы по этнографии. Л. : Изд. Гос. Рус. музея, 1926. Т. 3, вып. 1. С. 45–58.

313. Фріде М. Formи й орнамент посуду з Поділля // Науковий збірник Ленінградського товариства дослідників української історії, письменства та мови. 1928. Вип. 1. С. 81–92.

314. Халилов Д. А. Кавказская Албания // Археология СРСР : Древнейшие государства Кавказа и Средней Азии : коллектив. моногр. М. : Наука, 1985. С. 93–104.

315. Ханко В. М. Гончарювання на терені історичної Полтавщини // Археологічний літопис Лівобережної України. Полтава, 1998. № 1/2. С. 136–137.

316. Ханко О. Великобудищанський осередок гончарювання // Українська керамологія : нац. наук. щорічник, 2002 / за ред. О. Пошивайла. Опішня : Укр. Народознавство, 2002. Кн. 2. С. 218–241.

317. Ханко О. Полтавський гончарський осередок у контексті новітніх археологічних досліджень // Археологічний літопис Лівобережної України. 2000. № 1/2. С. 54–66.

318. Харузин Н. Н. Этнография. Лекции, читанные в Московском университете. Часть общая. Материальная культура. Вып. 1. СПб., 1901. 134 с.

319. Харузина В. К вопросу о почитании огня. Введение в программу для собирания сведений о почитании огня у русских крестьян и инородцев, с приложением программы // Этнографическое обозрение. 1906. № 3/4. С. 68–205.

320. Харузина В. Н. Заметки о крестьянском жилище в Верхнеднепровском уезде Екатеринославской губернии // Этнографическое обозрение. 1905. № 2/4. С. 127–147.

321. Харьковский календарь на 1887 год. Год двадцать пятый. Харьков : Изд. Харьк. губерн. стат. комитета, 1897. XVI, 266 с.

322. Харьковский календарь на 1888 год. Год двадцать шестой. Харьков : Изд. Харьк. губерн. стат. комитета, 1898. XVII, 260 с.
323. Харьковский календарь на 1889 год. Год двадцать седьмой. Харьков : Изд. Харьк. губерн. стат. комитета, 1899. XVIII, 262 с.
324. Харьковский сборник. Вып. 1 : лит.-науч. прил. к «Харьк. календарю» на 1887 г. : изд. Харьк. губерн. стат. комитета / под ред. П. С. Ефименко. Харьков : Тип. Губерн. Правления, 1887. 278 с.
325. Хмелевская М. Экономная кухарка / под ред. Е. Астаховой, Т. Крупы. Харьков : Библекс, 2006. 416 с.
326. Цетлин Ю. Б. Древняя керамика. Теория и методы историко-культурного подхода. М. : ИА РАН, 2012. 384 с. : ил.
327. Цивьян Т. В. Оппозиция мужской/женский и ее классифицирующая роль в модели мира // Этнические стереотипы мужского и женского поведения / ред.: А. К. Байбурина, И. С. Кон. СПб., 1991. С. 77–91.
328. Циссельская О. «Седая» керамика // Декоративное искусство СССР. 1987. № 4. С. 44–45.
329. Чапленко Н. Українські назви з куховарства і харчування. Нью-Йорк, 1980.
330. Черевко О., Янчева Л., Руденко С. Гуманітарна парадигма харчової культури // Новий колегіум. 2016. № 1. С. 8–16.
331. Чміль Л. В. Орнаменты подглазурной росписи на посуде Среднего Поднепровья XVII – начала XIX веков // Культура русских в археологических исследованиях. Омськ ; Тюмень ; Екатеринбург : Магеллан, 2014. Т. 2. С. 107–117.
332. Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским русским географическим обществом. Юго-Западный отдел. Т. 1. СПб. : Тип. В. Безобразова, 1872. 468 с.

333. Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским русским географическим обществом. Юго-Западный отдел. Т. 2. СПб.: Тип. В. Безобразова, 1878. 248 с.
334. Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским Русским Географическим Обществом. Юго-Западный отдел. Материалы и исследования / собрал П. П. Чубинский. Т. 4 : Обряды: родины, крестины, свадьба, похороны / изд. под наблюдением Н. И. Костомарова. СПб. : Тип. В. Киршбаума, 1877. XXX, 713, 45 с.
335. Чубинский П. П. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским русским географическим обществом. Юго-Западный отдел. Т. 7. Вып. 2. СПб. : Тип. В. Безобразова, 1877. 278 с.
336. Шарко А. Малоросійське жилище // Этнографическое обозрение. М., 1901. № 4. С. 119–131.
337. Шевченко Л. Звичаї, зв'язані з закладинами будівлі // Первісне громадянство та його пережитки на Україні. Київ, 1926. Вип. 1/2. С. 87–95.
338. Шейко В., Александрова М. Культура та цивілізація в історико-культурній думці України в добу глобалізації : монографія. Київ : Ін-т культурології Акад. мистецтв України, 2009. 312 с.
339. Шейко В. Культурологічні аспекти компаративістики та діалог культур: стан і перспективи // Культурологічна думка : щорічник наук. пр. Київ, 2010. № 2. С. 14–23.
340. Шейко В. Синергетичні аспекти динаміки соціокультурних процесів в умовах глобалізації // Культурологічна думка : щорічник наук. пр. Київ, 2013. № 6. С. 17–26.
341. Шейко В. М. Історико-культурологічні аспекти впливу інноваційних циклів на геопростір // Сіверянський літопис. 2001. № 4. С. 90–96.

342. Шейко В. М. Історико-культурологічні аспекти психоаналізу : монографія. Харків : Основа, 2001. 152 с.
343. Шейко В. М. Історія української культури : монографія. Харків : ХДАК, 2001. 400 с.
344. Шейко В. М. Континуум культур: проблеми взаємозалежності та співробітництва // Культура України : зб. наук. праць / Харків. держ. акад. культури. Харків, 2000. Вип. 6 : Мистецтвознавство. С. 4–12.
345. Шейко В. М., Богуцький Ю. П. Формування основ культурології в добу цивілізаційної глобалізації (друга половина XIX – початок XX ст.) : монографія. Київ : Генеза, 2005. 592 с.
346. Шейко В. М., Гаврюшенко О. А., Кравченко О. В. Історія художньої культури : Первіність. Стародавній світ : підруч. для студентів вузів мистецтва і культури. Харків : ХДАК, 1999. 210 с.
347. Шейко В. М., Кушнаренко Н.М. Організація та методика науково-дослідницької діяльності : підручник. 7-е вид., стер. Київ : Знання, 2011. 310 с.
348. Школьна О. Бинчки в культурній традиції України кінця XIX – середини XX століття // Сучасні проблеми дослідження, реставрації та збереження культурної спадщини. 2014. Вип. 10. С.285-293.
349. Шнирельман В. А. Этноархеология – 70-е годы // Советская этнография. 1984. № 2. С. 100–113.
350. Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. Київ, 1929. Т. 2. С. 111–200.
351. Шурц Г. История первобытной культуры. Т. 1. Основы культуры. Общество. Хозяйство : пер. с нем. 2-е изд. М. : КРАСАНД, 2010. 424 с.
352. Шухевич В. Гуцульщина. Львів : Наук. т-во ім.Шевченка, 1899. 302 с. (Матеріали до українсько-руської етнології ; т. 2).
353. Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4. Репр. вид. 1899 р. Верховина: Гуцульщина, 1999. 302 с.

354. Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 2 / переднє сл. Д. Ватаманюка ; вступ. ст. П. Арсенича. Репр. вид. 1899 р. : Верховина : Гуцульщина, 1997. 348 с.
355. Щелоковская В. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами // Этнографическое обозрение. М., 1899. № 1/2. С. 266–322.
356. Щепанская Т. Бабий Кут // Мужики и бабы. Мужское и женское в русской традиционной культуре : ил. энциклопедия. СПб. : Искусство-СПБ, 2005. 180 с.
357. Щепанская Т. Б. Пронимальная символика // Женщина и вещественный мир культуры у народов России и Европы : сборник МАЭ. СПб., 1999. Т. 47. С. 149–199.
358. Щербаківський В. Орнаментація української хати. Т. 3. Рим : Bohoslovia, 1980. 46 с. : 68 репр., світлин і креслеників.
359. Щербань А. Декор глиняних виробів Лівобережної України : від неоліту до середньовіччя : монографія / Ін-т керамології – від-ня Ін-ту народознавства НАН України, Нац. музей-заповідник укр. гончарства в Опішному. Полтава : АСМІ, 2011. 247 с. (Академічна серія «Українські керамологічні студії» ; вип. 5).
360. Щербань А., Щербань О. Слобожанська народна кераміка XIX століття: проблеми атрибуції (на прикладі мисок із фондів Харківського історичного музею імені Миколи Сумцова) // Народознавчі зошити. 2016. № 4. С. 856–859.
361. Щербань А. Л., Щербань О. В. Опішнянський досвід проведення етнофестивалів // Феномен Більського городища – 2016 : зб. наук. пр. і матеріалів конф. / Центр пам'яткоznавства НАН України і Укр. Т-ва охорони пам'яток історії та культури та ін. Київ ; Полтава, 2016. С. 264–267.

362. Щербань А. Л. Трансформації орнаментування кераміки в традиційній культурі Лівобережної України (кінець VII тис. до н. е. – XIX століття) : монографія. Харків : Вид. Олександр Савчук, 2017. 328 с.
363. Щербань А. Л. Хрестоподібні знаки на традиційній кераміці Лівобережної України: історія й семантика // Культура України: зб. наук. пр. / Харків. держ. акад. культури. Харків, 2014. Вип. 46. С. 83–90.
364. Щербань А., Щербань О. Про виготовлення глиняного посуду в Каневі // Український керамологічний журнал. 2004. № 4 (14). С. 27–38.
365. Щербань А., Щербань О. Форми та призначення українського глиняного посуду другої половини XIX – першої третини XX століття // Народознавчі зошити. 2015. № 2. С. 435–444.
366. Щербань Е. В. Глиняная посуда как элемент традиционной культуры питания украинцев: постановка проблемы // Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира : материалы I Междунар. симп., 30 окт. – 1 нояб. 2014 г. / Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова. М., 2015. С. 385–390.
367. Щербань Е. В. К вопросу о маркерах изменений в традиционной культуре Украины (на примере глиняных дуршлагов) // Традыцыі і сучасны стан культуры і мастацтва : матэрыялы Міжнар. навук.-практ. канф (28–29 лістап. 2013 г., г. Мінск) : у 2 ч. / Цэнтр даследавання беларус. культуры, мовы і літаратуры НАН Беларусі. Мінск, 2014. Ч. 2. С. 200–205.
368. Щербань Е. В. Отображение керамологической составляющей традиционной культуры питания в музейной практике Украины // Вестник Музея археологии и этнографии Пермского Предуралья. 2017. Вып. 7. С. 124–126.
369. Щербань Е. В. Технология приготовления пищи и питья в глиняной посуде в печи жителями Приднепровской Украины (вторая половина XIX – первая треть XX веков) // Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира :

материалы III Междунар. симп., 27–29 окт. 2016 г. / Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова. М., 2016. С. 65.

370. Щербань О. Борщ та каша з глиняного горщика // Україна і світ у часовому вимірі: 2009 / уклад.: Намакштанська І. Є. та ін. ; за заг. ред. Левченка В. М., Намакштанської І. Є. Донецьк : Норд-Прес, 2009. С. 623–624.

371. Щербань О. В. Асортимент глиняного посуду у весільному обряді Полтавщини // Путивльський краєзнавчий збірник / Держ. іст.-культур. заповідник у м. Путивлі. Суми, 2010. Вип. 6. С. 346–355.

372. Щербань О. В. Глиняна макітра в побуті жителів села Опішного на Полтавщині (остання третина ХХ – початок ХХІ ст.) // Харьковский историко-археологический сборник. Харьков, 2010. Вып. 6. С. 76–84.

373. Щербань О. В. Глиняний посуд в українській селянській трапезі: еволюція сервірування столу від народного до псевдоелітарного (остання чверть XIX – початок ХХІ століття) // Народознавчі зошити. 2012. № 1. С. 59–61.

374. Щербань О. В. Глиняний горщик у культурі харчування українців (кінець XIX – перша половина ХХ століття) // Керамика: наука и жизнь. Київ, 2011. № 1 (11). С. 54–67.

375. Щербань О. В. Народна «магія» у виготовленні та побутовому використанні глиняного посуду Наддніпрянщини (кінець XIX – перша половина ХХ століття) // Народознавчі зошити. 2015. № 1 (121). С. 195–205.

376. Щербань О. Глиняний перепієць у весільному обряді українців // Чумацький шлях. 2008. № 5. С. 30.

377. Щербань О. Глиняний посуд в «Енеїді» Івана Котляревського // Україна і світ у часовому вимірі: 2010 / уклад.: Намакштанська І. Є. та ін. ; за заг. ред. Левченка В. М., Намакштанської І. Є. Донецьк, 2010. С. 154–157, 162.

378. Щербань О. Глиняний посуд в культурі харчування українців кінця 1860-х – початку 1870-х років (за матеріалами, зібраними Павлом Чубинським) // VII Кирилло-Мефодиевские чтения : в 2 ч. : материалы

Междунар. науч.-практ. конф. Уфа, 2014. Ч. 1 : Материальная и духовная культура славян. С. 101–105.

379. Щербань О. Глиняний посуд «на празник», або В чому готуємо різдвяні та великодні страви? // Берегиня. 2011. № 2. С. 86–91.

380. Щербань О. Глиняний посуд у весільній обрядовості Полтавщини // Традиційна культура в умовах глобалізації: проблема збереження і оновлення етнічно-культурної спадщини : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 27–28 серп. 2008 р. Харків, 2008. С. 105–110.

381. Щербань О. Глиняний посуд у весільному обряді (на матеріалах Полтавщини) // Старожитності Вишгородщини : зб. тез доп. і повідомл. 15 наук.-практ. конф., 28–29 трав. 2009 р. Вишгород, 2010. С. 100–106.

382. Щербань О. Глиняний посуд у творах Миколи Гоголя // Україна і світ у часовому вимірі: 2010 / уклад.: Намакштанська І. Є. та ін. ; за заг. ред. Левченка В. М., Намакштанської І. Є. Донецьк, 2010. С. 144–145, 152–153.

383. Щербань О. Глиняний посуд у традиційній культурі харчування українців через призму дослідження Варвари Щелоковської // Народна творчість та етнологія. 2014. № 5. С. 29–36.

384. Щербань О. Екоагросадиба «Лялина Світлиця» запрошує долучитися до етнокультурного простору Полтавщини через майстер-класи // Українська родина. 2016. № 2. С. 41–44.

385. Щербань О. Етностратегія розвитку сільського зеленого туризму у Полтавщині (на прикладі етнофестивалів «Борщик у глиняному горщику») // Розвиток українського етнотуризму: проблеми та перспективи : зб. матеріалів IV Всеукр. наук.-практ. конф. молодих вчених (Львів, 25 лют. 2016 р.). Львів, 2016. С. 285–291.

386. Щербань О. «Керамізація» сучасної сфери харчування українців як засіб популяризації етнокультури // Актуальне народне: інтерпретації традиційної культури. Київ : Нац. центр нар. культури «Музей Івана Гончара», 2012. С. 432–434.

387. Щербань О. Нотатки про традиційні правила поводження з новим глиняним посудом // Український керамологічний журнал. 2004. № 4 (14). С. 91–94.
388. Щербань О. Ой, макітро-макітерко! // Зоря Полтавщини. 2009. 21 лип. С. 6.
389. Щербань О. Посуд в «Енеїді» Івана Котляревського // Нові дослідження пам'яток козацької доби в Україні : зб. матеріалів XVII Всеукр. наук.-практ. конф. Харків, 2007. Вип. 16. С. 155–158.
390. Щербань О. Потрави з полив'яних мисок // Зоря Полтавщини. 2006. 1 берез. С. 3.
391. Щербань О. Про опішнянську паску // Голос Зіньківщини. 2009. 15 квіт. С. 1.
392. Щербань О. Про приготування борщу та каши в глиняному горщику // Минуле і сучасне Волині й Полісся: роде наш красний : матеріали Третьої Волин. обл. наук.-етногр. конф., 14–16 черв. 2007 р., м. Луцьк / Волин. краєзнав. музей. Луцьк, 2007. Вип. 24. С. 139–141.
393. Щербань О. Проблеми експонування обрядового глиняного посуду в сучасній музейній практиці // Жовківські читання – 2015 : зб. ст. третьої наук. конф. «Музей в сучасному світі» / Львів. нац. галерея мистецтв ім. Б. Г. Возницького. Львів, 2015. С. 39–41.
394. Щербань О. Український празниковий глиняний посуд (кінець XIX – перша половина XX століття) // Календарна обрядовість у життєдіяльності етносу : зб. наук. пр. за матеріалами міжнар. наук. конф. «Одеські етнографічні читання». Одеса, 2011. С. 335–343.
395. Щербань О. Форми і призначення глиняних друшляків у культурі харчування українців // Народна творчість та етнографія. 2013. № 5. С. 101–107.
396. Щербань О. Функції глиняного посуду в культурі харчування українців як об'єкт наукових студій XIX – першої третини ХХ століття //

Переяславіка : наук. зап. Нац. іст.-етногр. заповідника «Переяслав» : зб. наук. ст. Переяслав-Хмельницький, 2015. Вип. 9. С. 420-426.

397. Щербань О. Функції глиняного посуду у весільному обряді (на матеріалах Полтавщини) // Україна і світ у часовому вимірі: 2010 / уклад.: Намакштанська І. Є. та ін. ; за заг. ред. Левченка В. М., Намакштанської І. Є. Донецьк, 2010. С. 140–142.

398. Щербань О. Як то було : польові етнографічні матеріали, зібрані під час етнографічної експедиції в селах Зіньківського району Полтавської області // Українська Родина. 2016. № 1. С. 21–23.

399. Щербань О. Які глечики були у конотопської відьми? // Нова газета по-полтавськи. 2010. 19–25 трав. С. 11.

400. Щербань О. Яреха Ганна. Весільний обряд села Велика Павлівка // Берегиня. 2008. № 3. С. 30–54.

401. Щербань О., Щербань А. Глиняні кухлі з Опішні: до проблеми атрибутування // Нові дослідження пам'яток козацької доби в Україні. Київ, 2013. Вип. 22, ч. 1. С. 132–145.

402. Щербань О. В. «Красне письменство», як джерело керамологічних досліджень культури харчування доби українців доби козаччини // Заповідна Хортиця : матеріали міжнар. наук.-практ. конф. «Історія запоріз. козацтва в пам'ятках та музеїній практиці». Запоріжжя, 2011. Спец. вип. С. 80–83.

403. Щербань О. В. Глиняний посуд в народній культурі харчування українців Наддніпрянщини (друга половина XIX – початок XXI століття) : монографія. Харків : Вид. Олександр Савчук, 2017. 272 с.

404. Щербань О. В., Щербань А. Л. Посуд на картинах «Козак Мамай» // Запорозьке козацтво в історико-культурному вимірі : матеріали симп., 1 черв. 2012 р. : зб. наук. пр. Дніпродзержинськ, 2013. Вип. 2. С. 162–165.

405. Щербань О., Щербань А. Хабанський вплив на гончарство Лівобережної України // Київська старовина. 2012. № 3. С. 137–141.

406. Щербань О. Весільний обряд села Тарасівка (1959–1960-х років, Полтавщина, Україна) // Берегиня. 2009. № 4. С. 5–26.
407. Щербань О. Весільний обряд у с. Великі Будища // Берегиня. 2009. № 2. С. 5–34.
408. Щербань О. Глечик, що «відбув» п'ять весіль // Зоря Полтавщини. 2007. 23 лют. С. 6.
409. Щербань О. Глиняна макітра в побуті та весільній обрядовості жителів Опішного в останній третині ХХ – початку ХХІ століття (за польовими матеріалами) // Матеріали до української етнології : зб. наук. пр. Київ, 2009. Вип. 8. С. 134–137.
410. Щербань О. Глиняний друшляк у культурі харчування українців: форма і призначення // Народознавчі зошити. 2013. № 6. С. 1033–1039.
411. Щербань О. Глиняний посуд – атрибут весільного обряду Полтавщини (XIX–XX ст.) // Берегиня. 2010. №2. С. 16–23.
412. Щербань О. Глиняний посуд Наддніпрянщини і технологія приготування страв у варистій печі (XIX–XX століття) // Наукові зошити історичного факультету Львівського національного університету : зб. наук. пр. Львів, 2016. Вип. 17. С. 124–134.
413. Щербань О. Глиняний посуд Наддніпрянщини як складова традиційної культури харчування українців // Сучасні дослідження української культури = Wspolczesne badania nad ukraainska kultura / за ред. М. Замбжицької, П. Олеховської, К. Якубовської-Кравчик. Варшава; Івано-Франківськ, 2015. С. 266–283.
414. Щербань О. Глиняний посуд через призму наукових студій Миколи Федоровича Сумцова // Народознавчі зошити. 2016. № 1. С. 99–104.
415. Щербань О. Горщики «на оказію» в українській традиційній культурі харчування // Народознавчі зошити. 2017. № 4. С. 843–845.

416. Щербань О. Народна технологія приготування поживи у глиняному посуді (XIX–XX століття) // Народознавчі зошити. 2017. № 3. С. 677–684.
417. Щербань О. Ой, макітро-макітерко! // Зоря Полтавщини. 2009. 21 лип. С. 6.
418. Щербань О. Отображение керамологической составляющей традиционной культуры питания в музейной практике Украины // Вестник музея археологии и этнографии Пермского Предуралья. 2017. Вып. 7. С. 124–126.
419. Щербань О. Сьогодення у призмі традиційної культури харчування мешканців Наддніпрянської України в кінці XIX – на початку ХХ століття // Народна творчість та етнологія. 2017. № 1. С. 42–48.
420. Щербань О. Українсько-середньоазійські паралелі щодо використання глиняного посуду в народній культурі харчування // Народознавчі зошити. 2017. № 2. С. 391–394.
421. Щербань О. Унікальна слобідська весільна глиняна посудина – «рюмки-трійчатки» // Народознавчі зошити. 2015. № 4. С. 984–987.
422. Эволя Ю. Метафизика пола. М. : Беловодье, 1996. 448 с.
423. Этнография восточных славян : очерки традиционной культуры / под ред. Ю. В. Бромлея, К. В. Чистова. М., 1987. 556 с.
424. Юнг К. Г. Психология бессознательного. М. : Когито-Центр, 2010. 352 с.
425. Ягодин В. Н., Никитин А. Б., Кошеленко Г. А. Хорезм // Археология СРСР : Древнейшие государства Кавказа и Средней Азии: коллектив. моногр. М. : Наука, 1985. С. 317–337.
426. Florea B. Florescu. Ceramica neagra lustruita de la marginea. Bucuresti i Editura de stat pentru literatură și artă, 1958. 84 s.
427. Frys-Pietraszkowa E. Osrodek garncarski w lazku Ordynackim i jego wyroby na tle ceramiki malowanej w Polce-Wroclaw-Warszawa-Krakow-Gdansk : Zaklad Narodowy imienia Ossolinskich, 1973. 287 s.

428. Marco P. Genes and flavors along the silk road. Novara : White Star Publishers, 2015. 160 s.
429. Petryni C. Loving The Earth. Dialogues on the future od our planet / Slow Food Editore Strl Via dellaMendicita Istruita 45, 2014. 238 s.
430. Reinfuss R. Gancarstwo ludowe. Warszawa : Sztuka, 1955. 98 s. : 47 tab.
431. Shepard A. O. Ceramics for the Archaeologist. Wash. D.C. : Carnegie Institution of Washington, 1968. 414 s.
432. Wierzbicki L. Wzory przemyslu domowego: Wyroby gliniane wloscian na Rusi [Kossów i Sokal]. Lwów : Muzeum przemyslowe miejskie, 1889. Serya IX.
433. Wierzbicki L. Wzory przemyslu domowego : Wyroby gliniane wloscian na Rusi [Kossów]. Lwów : Muzeum przemyslowe miejskie, 1882. Serya V.

ДОДАТКИ

ДОДАТОК А.

ПРОГРАМА-ЗАПИТАЛЬНИК ДО ТЕМИ «ГЛІНЯНИЙ ПОСУД У НАРОДНІЙ КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ»

1. Назва села (міста). Ваше ім'я, по-батькові, прізвище, дата і місце народження.
2. Які потреби задовольняють гляняні вироби в домашньому господарстві?
3. Чи використовували Ви особисто чи Ваші рідні глянняний посуд в господарстві?
4. Хто і скільки разів готував їжу в глянному посуді в печі на день?
5. У чому специфіка використання печі для приготування страв і напоїв?
6. Перелічіть асортимент страв і напоїв, які доводилося Вам особисто готувати в печі з використанням глянного посуду, а також ті, які доводилося вживати.
7. Як у Вашому селі називали глянняний посуд в якому готували страви та напої (узагальнено)?
8. Як у Вашому селі називали глянняний посуд в якому подавали страви та напої до столу (узагальнено)?
9. Хто в родині відповідав за приготування страв і напоїв, їх подачу до столу, чистоту посуду?
10. Який глянняний посуд нині є в господарстві?
11. Скільки міг служити глянняний горщик (глечик, макітра, ринка) у господарстві?
12. Загальний термін використання глянного посуду?
13. Як з'являвся посуд в господарстві, хто за це відповідав?

14. Чи доводилося Вам замовляти в гончаря «спеціальний» глиняний посуд?

15. Чи залежить форма глиняної посудини від використання?

16. Чи є особливості зберігання страв і напоїв в глиняному посуді?

17. Де брався посуд для використання в господарстві?

18. Назвіть асортимент глиняного посуду для повсякденного харчування?

19. Чим відрізняється асортимент глиняного посуду для приготування і подачі до столу святкових страв?

20. Чи відрізнялася купівля звичайного посуду і святкового?

21. Де зберігали глиняний посуд, що був у повсякденному використанні?

22. Де зберігали посуд «на оказію» чи святковий посуд?

23. Що відомо про вплив глиняних виробів як фізичної речовини на організм людини? (про шкідливість поливи, глиняної маси зокрема).

24. Чим відрізнялося використання теракотового посуду і полив'янного?

25. Форми, величина глиняного посуду для різних вікових категорій? (для дітей – кашники, горнятка).

26. У яких випадках навмисно розбивали посуд?

27. Що говорили, як діяли, коли розбивався посуд? Що то означало?

28. Чи відомі Вам харчові заборони, в яких випадках посуд вважався чистим, в яких шкідливим?

29. Чи використовується посуд з надбитими частинами, надщербленими?

30. В яких обрядах використовували, в яких обрядах розбивали глиняний посуд? (Новий рік, Різдво, Покрова, Миколаї, Ілля, Юрія, Великдень, народини, весілля, похованальні обряди)

31. Що знаєте про ритуальний посуд? Чи побутував такий у Вашій родині?

32. Що знаєте про ритуальні страви, приготовані в глиняному посуді? («бабина каша»)

33. Горщики на кутю та узвар були у полив'яними чи ні, новими чи вживаними?

34. Яка загальна назва глиняного посуду в якому варили їжу?

33. Як називається глиняна посудина циліндричної форми в якій випікали хліб, паски?

35. Як називається посуд у вигляді пустотілої фігурки барабана?

36. Як називається посудина циліндричної форми, опукла посередині, з отвором на пукові і однією чи двома ручками; в польових умовах в ній тримали воду, вдома тримали міцні напої?

37. Як називається горщик середньої величини для приготування рідкої страви на одну сім'ю; в ньому варили борщ, юшку.

38. Як називається найбільший горщик, що використовувався для кип'ятіння води?

39. Як називається найбільший горщик в якому варили страву для великої кількості людей?

40. Чи готували страви й напої в глиняних горщиках на відкритому вогнищі?

41. Чи називали глиняний посуд назвами, що означала його функціональне призначення?

42. Чи розрізняли величини глиняного посуду (горщик, макітра, миска, ринка) і їх призначення залежно від їх розміру в повсякденні?

43. Яка назва горщика (макітри) приблизно на одне відро? Для чого вона була призначена?

44. Як називається горщик, призначений для приготування різної страви?

45. Як називається горщик в якому здебільшого варять кашу?

46. Призначення горщика, що вміщує 4-5 літрів?

47. Призначення горщика, що вміщує 20 літрів?
48. Призначення горщика, що вміщує 8 літрів?
49. Призначення зва горщика, що вміщує 3 літри?
50. Призначення найменшого горщика?
51. Призначення високих горщиків?
52. Призначення низьких горщиків?
53. Призначення сучасних горщиків, залежно від їх розміру?
54. Призначення посудини у вигляді двох-трьох-чотирьох невеликих горщиків, з'єднаних з боків докупи?
55. Призначення простого неполив'яного горщика?
56. Яка назва горщика на смалець, масло?
57. Яка назва горщика (посуду загалом), що скріплений дротом? Хто, коли і навіщо його дротував?
58. Призначення покришки для глиняного посуду?
59. Призначення високої, майже циліндричної форми посудини, злегка розширеної у своїй нижній частині?
60. Як вибирали глиняні глечики, що були призначенні для молока?
61. Скільки таких глечиків мало бути в господарстві?
62. Призначення глечика без вушка?
63. Призначення колоподібного фігурного посуду з вушком і носиком, на високій ніжці?
64. Призначення великого неполив'яного тиквастого глечика?
65. Як називається маленька посудина циліндричної форми з ручкою, що слугувала для набирання і пиття води?
66. Як називається маленький глечик із широким горлом і піпкою на вінцях; використовувався для тримання молока, сметани, розливання рідини?
67. Чи використовували в господарстві глиняний посуд з надбитими частинами, надщербленим?

68. Як називається посудина, у якій звичайно подають страву до столу?
69. Де зберігали глиняні миски нащодень і святкові?
70. Скільки одночасно було мисок в родині?
71. Хто відповідав за чистоту глиняного посуду?
72. Як називається найбільша миска з двома ручками, що використовувалася для миття посуду, прання білизни, купання дітей?
73. Як називається миска з дещо ввігнутими до середини краями; використовувалася для розтирання, розминання продуктів?
74. Як називається миска, що своєю формою нагадує глибоку тарілку?
75. Як називається миска з хвилястими краями?
76. Як називається кругла посудина, з широким плескатим дном і низькими вінцями, куди накладають страву?
77. Яка назва великої тарілки?
78. Як називають макітру призначену для тіста?
79. Як називають макітри, коли потрібно диференціювати їх розміри?
80. Коли і як використовували глиняний друшляк?
81. Призначення глиняного барила?
82. Призначення глиняного плесканця?
83. Яка назва посудини для смаження птиці, поросяти?
84. Скільки було в господарстві таких посудин і де їх зберігали?
85. Призначення глиняної ринки?
86. Призначення глиняної носатки?
87. Призначення глиняного чайника?
88. Які були глиняні посудини для пиття хмільних напоїв у неділю і празник?
89. Який є спеціальний посуд, крім приготування в ньому страв, щоб тримати в ньому, наприклад, воду, сирівець, молоко, збіжжя

90. Де брали і якої форми посуд для сирної паски, для паски, колива, куті?

91. Як називали оформлення столу до трапези? (сервірування, подати на стіл, поставити на стіл).

92. Якими були різновиди глиняного посуду для приготування хмільних напоїв?

93. Як використовували і які різновиди глиняного посуду для маринування, соління овочів і фруктів?

94. У яких глиняних посудинах зберігали повидло?

95. Які різновиди глиняного посуду і яким чином використовували під час народин і хрестин?

96. Які різновиди глиняного посуду і яким чином використовували під час весільного обряду?

97. Які різновиди глиняного посуду і яким чином використовували під час поминального обряду?

98. Роль глиняної макітри у коровайному обряді?

99. Роль глиняного глечика у весільному обряді?

100. Чи торгувалися, купуючи новий посуд?

101. Які звичаї, ритуали супроводжували процес купівлі глиняного посуду?

102. Які звичаї, ритуали супроводжували процес одомашнення глиняного посуду?

103. Які Вам відомі звичаї, ритуали первісної обробки нового глиняного посуду?

104. Що робила господиня з глиняним посудом для молока і молочних продуктів, аби збільшити їх жирність?

105. Які Вам відомі звичаї «захисту» і «охорони» глиняного посуду від «шкідливого впливу» зовнішнього середовища?

106. Які особливості приготування борщу, юшки в глиняному горщику в печі?

107. Чим відрізняється приготування борщу чи юшки в глиняному горщику і густої страви (каші)?

108. Які особливості приготування в глиняному горщику в печі куті на свято Різдва Христового?

109. У яких випадках дарували глиняний посуд?

110. Яким чином потрібно підготувати Піч для готування страв і напоїв у глиняному горщику?

111. Хто і з якими звичаями міг будувати хатню варисту піч?

112. Правила витоплювання печі.

113. Чи відомі Вам ритуали з глиняним посудом і піччю?

114. Хто регламентував щоденне і святкове меню родини?

115. Яким чином і на які свята календарного циклу використовували глиняний посуд?

116. Чи побутували у Вашій місцевості уявлення про те, що глиняний посуд має чоловічий і жіночий рід?

117. Чи приказувала щось господиня, готовчи страви в печі в глиняному горщику?

118. Що означало, якщо в печі, під час готування страв посудина перекидалася чи лопалася?

119. Чи згадаєте вартість глиняного посуду?

120. Згадайте, будь-ласка, приказки, прислів'я, загадки про глиняний посуд, піч та жінку коло них.

ДОДАТОК Б.

ТЕКСТОВІ МАТЕРІАЛИ ПОЛЬОВИХ ЕТНОГРАФІЧНИХ МАТЕРІАЛІВ ОЛЕНИ ЩЕРБАНЬ. ПРИВАТНИЙ АРХІВ ОЛЕНИ ЩЕРБАНЬ // ЕТНОЕКОАГРОСАДИБА-МУЗЕЙ «ЛЯЛИНА СВІТЛИЦЯ», ОПІШНЯ, ПОЛТАВЩИНА

1. Спогади Олександри Антонівни **Бабанської**, 1924 р.н., від 18.02.2003 р., Опішня, Зіньківський р-н, Полтавщина: «Їжу варили у гориціках. Одночасно було штук п'ять. Макітри для сирівцю, смалюю, щоб мак заминать, не полив'яна, щоб вминалось. Ще була невеличка заминачка для пінона, цибулі, сала. Миски і чашки керамічні для їжі. Були сулії для вина, олії, відерні були. У тиквах можна олію держать».

2. Спогади Ганни Олексandrівни **Басенко**, 01.05.1937 р.н., від 17.01.2003 р., Опішня, Зіньківський р-н, Полтавщина: «Знаю, що не можна у глиняній посуді сіль держати. Нам розказували на зборах. Новий горицьк випарювали водою із содою. Ложжу соди на 10 літрів води. Наливаєши води і покрутись. У господарстві багато було гориціків від півлітрового. У глиняні посуді не солили помідори. У глечику молоко парили – краще упарюється. У горицьк кришиши картоплі, м'яса – і в піч».

3. Спогади Марії Тимофіївни **Батющенко** (дів. Носань), 1929 р.н., від 03.09.2003 р., с. Попівка, Миргородський р-н., Полтавщина: «Новий полив'яний горицьк обливала молоком і ставила у піч, щоб присох, тоді обмити і варити. В неполив'яному недобрий бориць. Як продавав батько на базарі, то цокав у покришки і горицькі, щоб купували, показував, що не драний горицьк».

4. Спогади Параски **Більги** (дів. Лисенська), 14.11.1909 р.н., від 17.01.2003 р., Опішня, Зіньківський р-н, Полтавщина: «І недавно варила їжу в глиняному горицьку. Це ж горицькі раніше в пічі у простій. Ви

ж піч бачили? Отож і глечики, а в каструлях це вже на плиті, в каструлі вареники подавать, то звали ринка. Для картошки тоже, для лемішки, вона керамічна, гончарська. Як у глиняному горицьку варити .покришиши картошечки, нллеш водою, щоб повен, потім у піч доставиш, скраю рукою за вушко, а дальше рогачем і виймаєш рогачем, бо вже воно, а тоді як закипить, тионо вкидаєш, це зветься куліш. А як картопля сама, це зветься юшка. А як борошно, мука запарена, то лемішка. Як новий горицьк, салом обмащуюши кругом, а тоді у старенькому кип'яток закипить і наливаем у новий і тоді уже в печі перепалає вже не дуже горить, тоді посугаєши, щоб там кипіло і виварюєши».

5. Спогади Галини Антонівни **Бейгул** (у дівоцтві Маслій), 11.08.1949 р.н., від 12.05.2014 р., с. Миколаївка, Зіньківський р-н, Полтавщина: «Хліб печу в печі, мати навчила і свекруха, вона дуже додільна була. Січас – по-скорому печу хліб, бо дріщі є, а колись – опару (борошно з кип'ячою водою) робили, підколочували домашніми дріщами. Дріщі домашні готовували так – квіти хмелеві сушили, тоді їх варили густенько, охолоджували, проціджували, щоб була коричнева вода насичена. У макітерці запарювали кип'ятком борошно, щоб теплењке було – вливали хмелеву воду, розколочували, щоб як густа сметана було – і в баночку літрову і в погріб. Як пекти хліб, запарювали опару в макітрі, така двадцятилітрова, звечора, часа в чотири, в борошно – кип'яток, щоб теплењке, підложисть дріщами з хмелю, поставить, щоб отеплілись [зігрілись – О.Щ.], тоді ще підлити 200 грамів цих дріщів, і хай гра дві години, тоді на ніч учиняли на картошиці – дві літри води, 2–3 картошини, учиняєши, броде. Вранці замішуєши кісто, борошно мішу і бачу, щоб і не м'яке і не туге. Одну годину підійде, замісила – топлю піч – на розпалку дощечки сухенькі. А на жар – яснові, дубові, груша, і спечеши хліб – дровець на руку наберу, десь може десять дровин, жар остається. Виробляємо хліб, форми мажу олією, а колись – смальцем. Тепер ім

[дітям – О.Щ.] жирно. Форми кирпичиком, діти так люблять.Я колись малою любила їсти хліб з смальцем, та моя вчителька сказала, що якби її дочка, повна, таке їла, вона б її розцілувала, і все – в таку минуту сказала. Після того я не їла хліб, намазаний смальцем. Воно від сглазу вмирають люди, ото свекруха мені казала, прикривай груди, як годуєш дитину, прикривай, бо жар такий напав на мене, що до бабки тоді ходили – і помогло. Я ввічлива, то від людей треба разу вмитися свяченовою водою... Колись форми на хліб були такі банки з-під оселедців, або круглі сковорідки, або зубчасті. Жар розгребти, щоб належало, як вироблю – розтягну жар на пропічок і печу, і на рогачеві сажсу, хліб сидить сорок минут. Як піч гаряча – мочу папір або листя з гарбуза – і накриваю хлібини, щоб не горіли хлібини, а рум'янилися. Ото в печі є «баба», «пропічок» зразу, «черінь», «челюсті» закриваю залізякою, а тоді «заслінкою». Можна і м'ясо жарити в пропічку. Як хліб витягати – настиляю бумагу налощену, не газету, витягаю рогачем, накриваю мокрою тряпочкою, щоб одійшов – і по тижню хліб лежить. Січас «скорий» печу хліб – замісила: 3 літри води, 80 грамів дріжджів, муки, щоб ріденьке. Піч розтопила – 4 ложки сахарцю, солі з-пів ложки, олії 3–4 ложки, масличка грамів 100, в булочки молочко кип'ячу, масличко. Хліб печу з 1966 году, як заміж вийшла 12 лютого. Свекруха моя, Маслій (дів. Тимошенко) Настя Яковна (1914–1986), «додельниця» була, все харашо робила, чисто все робила, вона і в наймах робила. На паски форми жерстяні з пасті. Тісто місить тільки в макітрі, іх дві – одна на горі. Макітра на 20 літрів, вкутую, бо в ній не вихолоня, печу в одній макітрі годів двадцять. Борщ варити – в горщик 3 літри – м'ясо, картошка і води стільки, де звужується, бістро уварюється, як дійде, зајкарки, капусту кришу, закипіло раз – відставляю, зелені тепер повелось, а вже кріп вивелось. Борщ варити хмизом самим. Борщ варили з квасом, буряки борщові і сахарні, квасить на 2-й і 4-й квартири, на молодиці не кришили.

Зажарку жарю в сковороді – буряк, морква, цибуля, смалець трошки, томат – помідори на м'ясорубку. А ще оттопляють, і на решето. Но я не люблю оттоплене. Сім'я – кождий день варили борщ. Зутра – раненько варили, горщик на печі скраю – присобка, вимитий звечора мили горщик. У чавунчику 4-літровому парили молоко – щодня мили посудину, я должна були мити – бо невістка. Кришка глинена швидко лопається – бо жар в печі. І сліди, щоб не витікав борщ – каже свекруха, накривали кришкою залізною. У хазяйстві штуки п'ять горщиків, глечиків – двадцять було».

6. Спогади Наталії Василівни **Боговик**, 03.10.1951 р.н., від 27.07.2014 р., с. Чутівка, Оржицький р-н, Полтавщина: «*Горщик глинений на борщ трилітровий. Кладеться зразу все, як варити в печі: квасоля, буряк, картошка, вода. Кипить і викидає. Тоді долити квас, томат, капусту, засмажку – і в піч – воно доходить. Як нагорить – піч годину топити треба».*

7. Спогади Антона Петровича **Бондаренка** (пічник), 1964 р.н., від 14.06. 2014 року, с. Волошкове, Зіньківський р-н, Полтавська обл.: «*Піч робить мене навчила моя баба, Олена Олексіївна Маслій, 1923 р.н., вона родом з Миколаївки».*

8. Спогади Ганна Олексandrівна **Брюховецька**, 1934 р.н., від 16.03. 2007 року, с.Опішняе, Зіньківський р-н, Полтавська обл.: «*Брали посуд на базарі жінки. Вони ж, прімерно в печах топили, горшки, рогачі, а що чоловіки? Чоловіки брали, як жінка посылала – купи мені горщик, макітру. Ставали на посуд, пританцовували. Був у нас там такий гончар – Яшко. Чудний був, як каже горщиком об дорогу. Він не розбивається: бачте ,який крепкий. Він так вмів кидати. Та вода (розмелений свинець з водою), хароша, стойть той свинець, що остався, люди йдуть ,як обпкли руку ,чи щось обпеклося, тією водою лічили опіки. Той свинець не шкідливий. Тоді таке поливо було. Полив'яного було мало, більше череп'яне. Готовили зразу в новому – накидала, що є: буряк ,картопля, покришкою накривала –*

в піч. Не мішаю, добре. Борщ розімлює, пахущий. Ставили в розтоплену піч. Огонь обнімає горшки, казани. Обставила дровами – хай кипить. В печі бістро витопила, поставила в теплу піч, закрила кришкою і воно гаряче, до ночі теплое. Як ото трісне яка посудина – викидали, а як мак тру, мак м'ять, то зв'язали. І борщ і каши і вермішель. На молоко лучче череп'яний глечик».

9. Спогади Віри Павлівни **Важничої**, 04.01.1930 р.н., від 11.04.2003 р., Опішня, Зіньківський р-н, Полтавщина: «*У новий горщик наливаемо воду, нехай стоять часа два, тоді виливаєш і вариш. Горщик для борщу і каши. Риночка з вушками двома для вареників. Макітра велика для тіста. Глечик для молока, парити молоко. Риночка маленька в ній засмажку жарити. Солить у макітрах, які зверху тіки полив'яні, всередині ні».*

10. Спогади Ганни Кирилівни **Горопашної**, 15.02.1943 р.н., від 11.09.2016 р., с. Удовиченки, Зіньківський р-н, Полтавщина: «*Баба навчила їсти варити і хліб пекти. Два горшки в одному сьогодні, а в другому на 5 літрів, більшість без м'яса. Борщ варити – буряк з квасу сахарний і красний нарізати, картошку, капусту у піч, закипити, витягти, присолити, зажарка, сало, цибуля, без моркви і помідори одтушені».*

11. Спогади Ганни Павлівни **Діденко**, 1929 р.н., від 04.01.2011 р., Опішня, Зіньківський р-н, Полтавщина: «*Горщик помий, постав на наступний рік. Я в ньому не варю нічого, крім куті один раз на рік. У горщику варити і в каструлі – дві різниці. Горщик, він мені великої надії не дає як варити на плиті... він хоче, щоб у печі... То варю кутю тепер у каструлі, але пересипаю в горщик, ставлю на сіно в хаті на покуті і тоді набираю і їмо».*

12. Спогади Ганни Павлівни **Діденко**, 1929 р.н., від 13.08.2017 р., Опішня, Зіньківський р-н, Полтавщина: «*Такі тепер не*

роблять, а були такі макітри великі, що об'ємом п'ять-шість відер. Вже більше двадцяти років солю огірки в полив'яній макітрі і нічого не робиться».

13. Спогади Марії Іванівни **Докаленко**, 1937 р.н., від 27.09.2015 р., с. Грунівка, Миропільський р-н, Сумщина: «Змалку готовила. Суп в горишку з картошкою, локшиною, кисіль. Готовили на весілля борщ, каша узваром полити, пшоняна, кукурудзяна, огірки, помідори, пироги кукурудзяні, з лісовою грушеною, товкли, сіяли. Квасолю одціджували і товкли з капустою, з цибулею підсмаженою. Глечик один у нас був для води і по ягоди. Горщик один».

14. Спогади Ганни Степанівни **Донець**, 1931 р.н., від 28.09.2006 р., Лютенські Будища, Зіньківський р-н, Полтавщина: «У Опішні купували посуду або в Зінькові. Купую горшки, скільки треба на базарі, як не дуже випалений, то дзенька. Новий горшок наливаю водою, у гарячу піч ставлю, вимазую зверху смальцем. На молоко вибирали полив'яний горщиць, їх було в мене штук сім, той вимию, та на грубку поставлю боком, щоб висмажувався. На молоко глечиків було двадцять штук. Кидали чарку на весіллі, щоб розбилася, як шанують молодих. Одна молодиця варила борщ, і все горшок неповний получався, а чоловік ревнував, що не неповний, так вона раз долила водою борщ, та другий, та так і варила повний горшок борщ. В селі пряли, вишивали, ткали. Коноплі сіяли 15 соток з 60, щоб на 4 шматки полотна по 12 метрів. За зіму перепрядемо. Спочатку коноплі золимо, перемо в дубовій корі, шиємо сорочки, рушнички. Вишивали на парусині, уставки на сорочки, на йому ушиють лиштви, квітки чорні, червоні, зелені. Плахти ткали з гарусу».

15. Спогади Галини Харитонівни **Заліської**, від 19.07.2014 р., 1931 р.н., 5.01.1938 р.н., с. Глинськ, Зіньківський р-н., Полтавщина: «Борщ у горишку варила давно, мало знаю за той борщ, воно й не важко. Но не те, що тепер. Рогач треба, щоб горщики у піч ставити, раньше кидали сухі

груші в пісний борщ і сливи. Скоромний з м'ясцем. Пісний з грибами, риба чи консерва. Багатенько мастильця, помастила і хороший борщ і без м'яса».

16. Спогади Ганни Яківни **Зірки**, 1931 р.н., від 03.09.2003 р., с. Попівка, Миргородський р-н., Полтавщина: «Виварювала новий горщики картоплею три рази, щоб глиною не воняло».

17. Спогади Ганни Іванівни **Катруша**, 1914 р.н., від 16.10.2003 р., с. Устивиця, Шишацький р-н, Полтавщина: «Ринка для олії (як чашка невелика). Підмічали, що хліб швидше печеться в печі в ту пору, як “хліб” спіє в полі. У печі як погорить, як жар вже притухає, розсунути і садовити хліб. На глиняні миски застелити рушник, виробляємо хлібини і кладемо у миски на рушник вгору тим, що вниз садовити. Як підійде, хлібинку на руку перекинути і покласти на капустяний листок, підрізати ножем по колу, тоді вони високі ростуть, на лопатку і в піч. Борщ варили в полив'яному горщику. Перед постом випарювали увесь посуд кип'ятком».

18. Спогади Катерини Іванівни **Качасенко**, 28.03.1938 р.н., від 5.06.2014 р., Опішня, Зінківський р-н, Полтавщина: «У печі варили їжу, бабуся Марія сушила на тинку горшки. Зімою – піч витопила і сушила посуду і глечики для корови. Як варити борщ, у горщику кипить м'ясо, кислий буряк, картопля, капуста, затовкуються салом, і заражка. Як пісний – квасоля окремо зварена. Бабуся варила борщ з грушами сухими. На хліб було дві макітри – одна для печеного, друга для запарки. Оставили кісто – і розводили. Буряк солодки варили для тіста».

19. Спогади гончаря Михайла Єгоровича **Китриша**, 1929 р.н., від 21.05.2003 р., Опішня, Зінківський р-н, Полтавщина: «Як нова посуда, то як треба, щоб не протікала, молока треба в неї налити, або масного, краще молока, воно раз пропитається, а тоді не буде води пропускати. А взагалі-то тоді не було як тепер – є вільна посудина, то куди треба і

використовували. Тикви, банки, бочонки з кришкою, без ніжок – для води; засмажки такі маленькі робили засмажку смажити; сковорідки з глини робили, всередині полив'яні; для вина – тикви; для олії використовували глечики, “кофейники” (маленький літровий горщик), а то були давно й давно бутилки скляні; сухі крупи, борошно, квасолю, сушку зберігали у “підсиплицях” – це посуд старий, який був під квасом, бракований, раніше ж молі не було, поставлять на горище, воно й зберігається. Я робив ложки керамічні, черпаки, декоративне. Для сметани робилися горищечки літрові – сметанники; для кислого молока робили глечики всередині неглазуровані, для того, щоб сироватку він у себе вбирає, тоді кисляк густіший, але це раз налив, два, а тоді вже горщик не вбирає в себе вологи. Для молока використовували глечик дво-трилітровий, замовляли у гончара спеціально. Варення тримали у банках керамічних. Для соління різного використовували макітри неглазуровані – прості. Дійниці спеціальні виготовляли – низенька риночка, широкі краї, з ручкою, для доїння овець. У заводі вже робили і керамічні пляшки – боклаги, квадратної форми, декоративні. Як варили горілку, на чавун потрібна величенька миска керамічна, з отвором посередині. Чай заварювали у горщику. Для солі робили солянки, може, півлітрові. Для меду використовували банки. Паски пекли у пасочниках, або «тазочках».

20. Спогади Світлани Михайлівни **Колодки** (дів. Мацко), 02.01.1950 р.н., від 26.08.2016 р. Опішня, Зіньківський р-н, Полтавщина: «Було багато макітер. Штук 5 різного розміру. Мак мняті неполивана. На паску замішу – 15-літрова. На пироги – 10-літрова. На столі готове печиво, що спечу – укриваю, щоб було пухке. А паски витягаю на подушки. Витягаю, ставляю, присипаю. Купляли на базарі конєшно. У пасочника печу штук 15 пасочок – розімну як кухлятко найменша – багато пасок, бо дітям і внукам треба. Піч у мене дедушка топе, час. Дрова – кленові, дубові. Тоді вигребти – кочергою – у припічку щажне. Як напалена піч –

мука не горить вже, як вкину. Миски були. Горшки вже нічого не згадаю. Свекруха Марія Іларіонівна Колодка (дів. Гладиревська) у печі запікала сливи, добрі, воно як горшки».

21. Спогади Галини Прокопівни **Коляди** (дів. Савенко), 16.06.1947 р.н., від 19.07.2014 р., с. Глинськ, Зіньківський р-н, Полтавщина: «*Свекруха варила борщ у печі, я в 1968 році заміж ішла, свекруха варила, озвар, кашу у маленьких горщицках варили, боялися перекинути. Борщ варити так: м'ясо покипіло, пережарити моркви і буряка-красниці (борщовик), соломкою нарізати і картошку, покипіла, смотря яка, капусту вкине, всігдаа замне пілоном – як доварюється, як капусту вкине, ще й сала помне у макітерці, а то ще й піджарити, як зажарка».*

22. Спогади Ганни Степанівни **Кононенко**, 1918 р.н., від 14.10.2003 р., с. Опішня, Зіньківський р-н, Полтавщина: «*У ринку вареники складали. Макітра для того, щоб вчиняти хліб. У кого було й чотири макітри, а в мене дві; як поб'ється одна, то буде. Як чорнова, десь надколена, то обв'язували проволокою. Було як не добавишь і надколене купиш».*

23. Спогади Надії Михайлівни **Короті**, 1941 р.н., від 23.10.2003 р., с. Сенча, Лохвицький р-н, Полтавщина: «*Піч добре натоплювали, розтоплювали піч, поклавши дрова «колодязем» і посунути в піч – всередині покласти підпалений віхтик. У піч пора саджати хліб, як побіліє всередині, то значить, що добре натопилася. Як вимісili хліб, то не мили діжсу (макітра для замішування тіста), залишали навмисно шматочок тіста, на наступний раз. Опару готували так: розтирали варену картоплю, додавали теплої води, і хмелю і доливали у діжсу».*

24. Спогади Параски Пантелеймонівни **Косяченко**, 24.05.1938 р.н. від 24.05.2014 р. Петриківка, Дніпропетровщина: «*Народилася я в Червоному Кряжу. З 8 год виймала рогачем до 3-х літрів горщиц. Варили*

через день супик-лапшу, галушечки кисленькі з буряковим квасом. Мама, Байрак Мотря Степанівна мене навчила борщ варити і хліб пекти. Скупенько було на борошно... напалити треба піч з кирпича коров'ячого, на бадилля кукурудзяне і горіло... лампач з глини, глина з соломою і ото викладають піч. У горбочок мама криє бурячок з квасу, накривала кришечкою, щоб попіл не летів з кирпича – підсоває до краю і капусту в квас – (кисла), світленький борщ (помідори в діжечці поквашені), накриті тряпочкою, дощечкою, камінь – щоб не сплівало. Засмажку, зажарочку – олійка з борошнцем, цибулька – рум'яненьке. Заріжемо порося – тушонки – на плиті дровами топили – потушилось в смальці – м'ясо – маслачки – присолювали, солонинка.... Мати лазила в кагатах – шукала крохмалик у картошиці... раньше люди крепкі були – захворювання од міндобрив. Хліб у макітерці літрів на б, мама пекла три хлібинки величенькі, прогоріла черінь і на черінь лопата дерев'яна, посуне в піч, підрізала ножем по кругу, як садовили. Запарити хміль – остатки тіста – дрожжі сухенькі, баночку, тепленькі і з борошнцем, підійде скоро, і борошном замісює крутенько – у ваганчиках сходе – тричі сходе, а тоді в піч. Затірка на суп у таганочках борошнення з водою. Збризнути і втираєш хараю. Яїчки в локшину. Заміж ішла в 1962 році, борщ був з м'ясом, холодець. Венігрем, коровай був».

25. Спогади Катерини Лисенко, 1924 р.н., від 14.09.2006 р., Велика Павлівка, Зіньківський р-н, Полтавщина: «Липівка – бочонок на мед. Барильце – бочончик, робили вино. З маленької керамічної тарілочки годували бджол. Поміті горшки сушили в печі. На половині на заході сонця не дають гроші на половині 35 чи 45, дають 34 або 36. Весільна пісня, співають, як виводять Молоду з хати:

Ой спасибі рідна мамо,
Що будила мене рано,
Більше не будеш, не будеш.

Ой спасибі, тобі тату,
 Що для мене збудував хату
 Більше не будеш не будеш
 Ой спасибі вам тополі,
 Де ходили босі ноги
 Більше не будеш, не будеш.
 Ой спасибі вам сусіди
 Обсудили як хотіли
 Більш не будете, не будете (таку ж саму пісню почуто й записано на весіллі Романа Сулими, Диканька, Полтавщина 16.09.2006 р.).

26. Спогади Світлани **Логвин**, 1940 р.н. від 24.05.2014 р. Петриківка, Дніпропетровщина: «Борщ був з карасиками. Борщ з курячим бульйоном – курка обібрала м'ясо, варити пілоняники, яйця туди. Зварити клоцки з маслом. Подати Борщ окремо – клоцки окремо».

27. Спогади Катерини Карпівни **Ляшенко** (дів. Трохименко), 21.07.1936 р.н. від 05.02.2016 р., Велика Багачка, Полтавщина: «Мама моя, Одарка Юхимівна Трохименко (дів. Скрипник), так вони варили у горишках їсти в печі. Я мала була, більше сестри варили Маруся і Галька. Кашу варили. Крупи. Самі її робили. Качали кашу. Чи свадьба чи яка заходенька, крупи качали, щоб про запас були. У Писаревщині (Полтавщина – О.Щ.) тоді всі її робили. Для каши – курочку, щоб жирненька. Стакан піона, сухе, розбити 6-7 яєць, розмішати, помастити, щоб карда пілонинка була змоченою і качати, поки витратити борошно, щоб крупинки збільшилися. У ночвах, у величенській посуді. Щоб просохла, бо згіркне. І варить. А затірка – то борошна багатенько, молоком холодним зяйцем (бо жосткі будуть) і варить як суп. Отож буде затірка».

28. Спогади Уляни Іванівни **Максюти**, 1910 р.н., від 03.09.2003 р., с.Попівка (Миргородський р-н), Полтавщина: «Робив велики

макітри на всипище. Тиковки на воду. У риночках зажарювали борщ. Для пасок – тазочек, щоб пекти паски. У новому горщику – вода нехай закипить».

29. Спогади Раїси Константинівни **Малик**, 15.11.1939 р.н., від 24.05.2014 р., Петриківка, Дніпропетровщина: «Хліб пекла з 10 год у печі – хміль заварений. Ставила опару, викисало, сало підсмажене туди, вимісювали, підійде раз-два – виробляємо і садимо. У макітрі літрів десяти вчиняла, од матері вона мені й перейшла, така коричнева, полив’яна. Служила більше 50 років мені та макітра».

30. Спогади Галини Іванівни **Мартищенко**, 1940 р.н., від 16.02.2004 р., Опішня, Полтавщина: «У новому горщику кип’ятили молоко, а тоді вилити, висушили і намазати жиром (смальцем) зовні і зсередини, він тоді кріпкий. Накривкою накривали».

31. Спогади Ганни **Міняйло**, 1929 р.н., від 16.02.2004 р., Опішня, Полтавщина: «Постукати горщик на базарі, як драний, то хряпти. Перед тим як ставити в піч хліб, добре натопити піч, вигребти жар, як накалиться добре, щоб аж побіліла всередині, а перед цим вона чорна, закапчена. Щоб перевірити, що піч накалилась, вкидають борошно, як горить, ще рано, а як чорніє, то можна вже садити хліб. Як вчиняла мама тісто, то макітру перехрестята, або як садять хліб в піч». «На Різдво намагалися купити новий горщик, щоб зварити кутю. В господарстві було в мене близько 15 горщиків, глечиків багато, може, і 20 штук, макітер тих, що тісто замішувати, штук п’ять, і маленькі, щоб мак терти макітерки. Риночки це маленькі макітерки з вухом, літрів на дві-три, тушили картоплю, смажити м’ясо. Одна макітра на п’ять відер завжди стояла на горищі, її використовували один раз на рік, щоб замішувати тісто на паску, або як хто умре, то на пироги вчиняти. Мисок багато всяких. Це в мене було багато посуди, батько гончарював, в людей може і менше було, воно дорого тоді було купити (в колгоспі за

день заробиши 20 коп., а горицьк стояв і руб і півтора, дивлячись який)». «Порожній посуд зберігали на горищі або в кладовці перевернутим вгору дном, щоб миша не вскочила, не накривали нічим. Вимиті глечики висмажували в печі, помити і поставити в піч, на півдня десь. Горицьки після кожного приготування борщу обов'язково виварювали».

32. Спогади Олени Андріївни **Мороховець**, 1974 р.н., від 18.09.2003 р., Опішня, Полтавщина: «Хліб у піч ставляють, коли вона добре натопиться, попередньо потрібно розгребти жар. Що піч добре натоплена, визначають таким чином: коли черінь побіліє, можна ставити хліб. Якщо вкинути у піч борошна і воно спалахне, це означає, що піч занадто гаряча».

33. Спогади Лідії Іванівни **Московець**, 1938 р.н., від 23.10.2003 р., с. Сенча, Лохвицький р-н, Полтавщина: «Як вибирали горицьк на базарі, стукали по ньому, як драний, то хріпить, як цілий – дзвенить. У мене було до десятка горицьків різної величини. Для куті купували новий горицьк. Новий горицьк не обробляли нічим попередньо, зразу і варили. Глечиків теж з десяток було, без вушок, у піч совали парити молоко. Макітри були для діжсі, для вареників, мак терти. Їх було три-чотири одночасно».

34. Спогади Ганни Фотіївни **Нестеренко** (дів. Зіненко), 07.07.1930 р.н., від 18.02.2003 р., Опішня, Полтавщина: «Як купували новий горицьк на базарі, стукали по-ньому, як дзвенить – значить, хороший, драний – глухий звук. Дома виварюєш, наливаєш води і ставиш у піч, щоб виварити, щоб він уварився, кріпкіший був. Води холодної налити і тихенько у жар. Виварювати годину, півгодини. А тоді виливаєш воду, свіжої налити. Молоко парили у глечику. Молошине у горищку варили. Кутю і узвар всігда варили у новому горицьку на Різдво. На Великдень носили у церкву у великих мисках пироги, яйця, паска отдельно. На платок і

понесли. У сім 'ї не одна велика миска, а ще є миска, в ній стірали. Горицок брали знизу. Не беруть за вінця».

35. Спогади Катерини Антонівни **Овсій** (дів. Тимошенко), 05.12.1932 р.н., с. Деревки), від 12.05.2014 р., с. Миколаївка, Зіньківський р-н, Полтавщина: «Привезли мене в Миколаївку малою під драною макітрою. В Миколаївці (Маслії, Жиденки ще називали) десь з 1935 году, я з 1930 году, но коханий був молодший і я метрику порвала і нову взяла, що з 1932-го. Солдат на руки взяв і прянка дав – каже, десь і в мене така дочка. Ішла заміж в 1949 годі, розписались, як Надя народилась, бо він молодий був і не розписували. Чоловік – Володимир Павлович Овсій (1933–1999), його батько – Павло Васильович у войну був старостою в Диканьці, багато односельців повідпускати, щоб не забрали в Німеччину. Пекла в нас короваї Курбалка – Курбала Марія – хоч і вдовою була. Мама – Марія Олександрівна Тимошенко (дів. Цигрик) (1897–1986). Борщ варити від мами навчилася. Горицьк літрів чотири на борщ. З вухом, як вухо одіб'ється – не годиться. Покришикою череп'яною накривали. Нарізати буряка з квасу, картошки, як перехилити горицьк – щоб пів-дана було, води, щоб не повно, рогачем у піч. Буряка і картошки – порівну і капусти. І галушки кидали в борщ колись. Кришити буряк довгенько, а картошку, щоб тоненько. Тоді варили білий борщ – без томату. Тепер помідори – з солоних помідорів – червоніший і добріший борщ. З буряком червоним – чорний борщ – не люблю. Отож беру кормовий, щоб не ликуватий, потерла, помни – сік пусте – “всціться”. Засмажску робили – сальця, цибульки. Щоб тіки-тіки забудилася, бо як згорить – тоді як таракани плавають в борщи. З м'ясом – скоромний борщ, тоді в миску ще й часнику кришили, головок жаліли – на зиму. З олією – пісний борщ – у миску пірця цибулі кришили. Їли всі вмісті, в одну миску, якщо не вспів – голодний будеш – мисочка череп'яна – в одну миску сипали, колись їли гуртом, поїли, тоді ще й кіт вилеже. У моого Володьки батько був

учитель – вони культурніші були, і каже, щоб кіт не лизав миски. Два горшки на борщ – один висмажується, і глечики висмажували, бо як не висмажений глечик – не перебереться вершок. Їх висмажують, як витоплена піч, і як безе наб'ють. Глечиків було хтозна-скільки. У маленькому горщику варили кашу пшоняну на воді, а тоді у миску молочка і їли. Рису не було. Товкли пшеницю в ступі – шелушку одкинуть. Пили тіки парене молоко. Коричневе молоко, добре, брат не єв шкуру – бо сказали йому, що дідом стане, він не єв (Дідом стати не судилося – загинув на війні – О.Щ)]. Коняче м'ясо не заведено було їсти. Бублики пекли на дрождях самих – на хліб запарку парили. Бубликів десяток, у піч чавунець ставили, вода солоненька кипить, варили їх там. В печі – виметено, на дощечці виструганій – весло називали – довгенька, бублики виймали з води і на весло, гнітили їх прямо на черені, вони загнітяться – близкучі стають, виймають на куцину, і щоб ми, діти, витирали попіл. Хліб пекла – укидала у макітру полив'яну пригіщ 1–2 борошна, круто кип'ятком запарила і кружечку дрождей, розколотити – возьметься, яйце, поколотить, у обід учиню обратом з молока. Піч розпалити за 1 час, підійде – у форми жалізні – салом вимазую, заслонкою затулили – тоді він викисав 5 часов, запарене грає і пучку солі. Дрожді домашні робили з шишок хмелевих – нарвати їх треба на Семена, восени, шишок зварити хміль, у глечик закрити – щоб кипіло аж чорне буде, в його вливали старих дріжджів, які підложили, щоб грало. Хліб, скоринку житню мочили, щоб закисало. Моя баба Варка пішла заміж за діда рижого, а сама чепурна була. Я думала, чого така чепурна пішла заміж за такого? У воину німці гонили нас, хату спалили. Копа – 60 снопів, полукишки – 30. Одна миска череп'яна зосталася після воїни, у ній і варили. Коробочка сірників стояла 40 рублів».

36. Спогади Лідії Іванівни **Оначко**, 29.10.1936 р.н., від 11.04.2003 р., Опішня, Полтавщина: «Якщо горщик всередині полив'яний,

а знаружі ні, то в ньому борщ варили, якищо всередині не полив'яний, а знаружі полив'яний, то в ньому квасили буряки. Бо як полив'яне усередині, то роз'їдає сіль і воно вредне».

37. Спогади Марії Савівни **Осавуленко**, 21.09.1933 р.н., від 14.08.2002 р., Межиріч, Канівський р-н, Черкащина: «Зараз люди не вміють користуватися керамічним посудом. Потому, що вони не дуже практичні. Не всі. А хто користується, той вміє. То він дуже крепкий. Для цього треба взяти цибулину, чутъ обчиститъ її, потой. Умокати у муку і кругом його натирати. Цибулинку умочаєш і кругом, і всередині так само. А потім іще сала, буває ото стареньке. Тоді чи пшона чи лапши сюди, лушпаечок з картошечки – кип'ятку, і закипає, звариться хай. І тоді виливаю. Буває ще раз, а тоді виварить разів два його. Тіки не дуже гарячу, наче його загартовувать. І вони зживаються тіки тим, що стукнеться і розіб'ється, а так він вічний. Роблять і в глечику, але в глечиках роблять ряжсанку, а для молока він лучче неполив'яний. Його тільки треба стукнути і він розбивається. А так він цілий всігда. Мені Сергій [Радько – О.Щ.] наробив, велики такі, чотирилітровий, менишій. Ну я в ньому не зорієнтируюсь. Вони у мене розпадаються. Піч тонка, висока. А так би вони жили. У печі воно дуже переварюється. І теперішня молодь каже, що добре у кострулі чім у печі. Ну хто користувавсь їжею з печі – тому добре з печі. **Горщики** сам набирає жиру, і його виварюють, промивають, наливають водою і виварюють. Воду виливають, висуشعують. Два **горщики** – один виварюється, в іншому борщ вариться. (– Для чого вам два горщики? для борщу?) Для того, щоб воно було смачніше. Його промивають добре. **Горщик** сам при варінні набирає жирність. Вимивають, вимивають добре для слідувочого борщу. І в піч виварюють. Для каши можна і не той. Ну а для молошного або там лапша вариться, може, виварюється. І на борщ. Бо як не вивариши, то він немає смаку. Я використовувала горщики, глечики, миски, горищечки. Більші,

менші. Для борщу, узвару, холодцю, супу. Для холодцю треба п'ятирівний. Як у мене така сім'я, то я варю чотири літри. Для себе – дві літри і то багацько. І то водиці, то мучиці, воно переборщується, у мене і собака, котикові. Була посуда, зараз нема такої. Була, я при батьках жила, не так, як тепер: кождому по мисочці. Миски більші, менші. Раніше була одна миска – одна, чимала, як нас дев'ять душ: дід, баба, батько, мати і нас п'ятеро. Одна велика миска, їмо борщ. Підсипають, сім'я велика. Борщ поїли – в другу насипають кашу. Якщо м'ясо – то з кашию, а так – з молоком. Всі розмальовані. Миски розмальовували у квітках. Були жовтенькі квіточки. Більшенькі, меншенькі. Всякі. У празник ото холодець розливали, узвар готовили, більші, менші».

38. Спогади Олени Макарівни **Оточки**, 1930 р.н., від 23.10.2003 р., с. Сенча, Лохвицький р-н, Полтавщина: «Горщики до десятка було в мене. Макітра була для води, для тіста, для маку (мала). Як на базарі вибирали новий горщик, то постукаєш – дзвін іде, значить, хороший. Новий горщик парили водою кип'ячою, кропу викидали, воно тоді пахне гарно. Для олії була тиква, літрів на п'ять. Горщик розбивається на щастя».

39. Спогади Марії **Охріменко**, 1949 р.н. від 15.08.2008 р., Городище, Лубенський р-н, Полтавщина: «Треба по два (горщика) на борщ – картоплю тушити – з покришкою для супу, один більший, менший – десяток було. У глечики молоко цідили, зберігали на горщи, догори дном. Салом намазали випарений новий горщик і поставили у заслінка. З утра поставити молоко у глечику і до обід. Макітру хліб пекти – літрів на 6-8. Макітра є в мене хліб пекти 40 годин – ні падала, стоїть у чулані пуста, мискою накрита. Пасошиниці – є в мене 3 найбільші, більша й менша не полив'яні. Макітра. Як тріснуте горщик чи макітра сиплять квасолю, крупу, горох. Маленькі горщечки – одному

зварить. Хто не робив – вінце облуплеть, та й вареть у облупленому. Хліб пекли: макітру борошном витерли, борошна сироватка, вода – це чорний хліб. Білий хліб – здобний. Заміси, накрили, підійшло, на сковороду, підогріти і поставили, щоб булкою підійшло. На листі капусти пекли раніше. У витоплену піч вкида борошно – як по дух пихне, то сади. Булка здобна 40 минут, чорний довше. Пиріжки за півчаса – яйцем мазали. Чорний хліб мазали водою перед посадкою. Житнє і другий – буде добре. Більше дріжджів, як біле, то цукру можна більше».

40. Спогади Галини Євсейвни **Пічки** (дів. Павленко), 20.10.1943 р.н., від 29.07.2014 р., с. Попівка, Зіньківський р-н, Полтавщина: «*Пекла мама на Великдень в горні паску, де чорні горщики палили, в дідовій, свекровій хаті. В горишку драному пекли картошку, бо попілець від сояшника – менше жару... галушки варили молочні в печі – молоко закіпа і галушки вкидать».*

41. Спогади Катерини **Порскalo**, 1951 р.н., від 17.03.2009 р., Опішня, Полтавщина: «*Вже понад 22 роки користуюся тазиками для пасок, якими до мене користувалася моя тітка Василіна, тобто посудини «смажаться» в печі вже понад 40 років, хоч і використовуються порівняно нечасто: двічі-тричі на рік. В позичений макітрі не годиться вчинять на коровай. Не годиться».*

42. Спогади Любов Тимофіївни **Правденко** (дів. Мокляк), 16.10.1937 р.н., від 14.05.2014 р., с. Попівка, Зіньківський р-н, Полтавщина: «*Батько – Мокляк Тимофій Петрович (1894–1943), 8 чоловік дітей, мати – Мокляк – (дів. Микитенко) Марія Микитівна (1912–1996), середняками були, кінь, корова, воли були, у мами двоє дітей, у баби Пріськи – маминої мами – було 8 дітей. На бугрі жили, танка заїхала у войну. Батько був гончар, горно було, пішов на войну у 1941 році, прийшов у 1943 році ранений, а тоді забрали його через дві неділі – і не прийшов. Ми після війни на макітрах великих вижили, що батько наробив. Мама*

продавала. Батько навчився гончарству в свого батька – Петра Петровича, вони жили біля колгоспу. Хліб пекти, вчиняли в макітрах, місili тісто на хліб. Горшки були відерні, варили борщ у печі, красиві були горшки, полив'яні, як дзеркало, з вушком, вушко – щоб витягти його з печі кочергою. Мама пекла 7 хлібин на тиждень – пахне, що аж на третю вулицю пахло. Тоді пекли на хмелеві, викисав і бродив хліб. Хліб я бачила як мама пекла. Пироги високі навчилася в свекрухи Правденко (дів. Їжаченко) Марія Іллівна (1900–1996), у неї 5 дітей манюні, сама виняньчила і бігала в колгосп. Пироги, як хоч щоб було дуже добре – 0,5 літри молока, 3 яєць, солі, сахарю, 1 стопка олії, масла 200 грамів. Трохи сироватки в борошно, рідесеньке заколотити 50 грамів дріжджів, заколотити, щоб вилізло, місити з борошном, підійде добре, опаде, кидай все, щоб було дуже хароше – треба добре виколотити. Як підійде з дрощами, як виколотила – пироги вироблять не дуже балябушки великі – середні – олією мазати жаровню, вмокнула в олію і в листик. Підійде – сади в піч. Хліб. Хмелю наваримо шишок, щоб кріпеньке було, гірке, зварив у чомусь череп'яному (у ньому добре гра), у горицку, зварили і отвар сутки стойть, тоді в отвар жмені дві борошна, щоб рідке, і в глечику постав у холодне (в погріб, кладочку), а тоді коли вимісювати тісто – брали той отвар і сухеньке тісто з макітри, як попередньо пекли, зібрата і в просушили, і воно Жит виси й виси у вузлику, щоб у сухенькому. Мама пекла 8 хлібин, то велику макіtru брала, спечений хліб у макітрі лежить тиждень. Отож відріжеш хліба, намастити олією – добре таке, що ще шукаєш, було й видавцем. Борщ з клубникою варила бабуся Поля – Поліна Юхимівна Мокляк. Квасець, клубника, моркви, картошки, капусту, кропу, соку з помідорів, прикус дає, пахуще, м'ясце, укус не той, як без клубними. У пісний борщ сушених груш і слив, ото вівсяночку (сушені рибка) кидали».

43. Спогади Анастасії Іванівни **Пряч**, 18.09.1918 р.н., від 14.02.2007 р., с. Опішня, Зіньківський р-н, Полтавщина: «Приготувати

страви, треба кілька рогачів для кількох горщиців, і кочерга для розгрібання. На борщ – горщик великий, бо велика сім'я, на кашу маленький. Каша або дуже густа до молока або кулешик з картоплею. Для пшоняної каші до молока пшоно одміряється і в горщик насипати пшоно, перевернути на бік, щоб було видно пів-денця, це норма. Потім заливається водою, налити води на два пальці і менше. У натоплену піч поставити – перевіряти – так. У челюсті встремити руку, якищо втримаєши секунду, стає пекти, чуті як холодніше, то хмизку, гаряче – почекати. Як закипіла вода, трішки помішати, накрити. На куліш – картопля покришена і жменя пшона, як молошине варити. У печі парили молоко у горишках чи в глечику».

44. Спогади Христини Іванівни **Прядко**, 1914 р.н., с. Устивиця, Шишацький р-н, Полтавщина: «На Різдво завжди купували новий горщик для куті і для узвару. У ринці засмажку смажили. У господарстві одночасно багато горщиців було. І великі були такі напіввідра, як куди треба, чи весілля. У полив'яних макітрах і хліб учиняли, і масло колотили, і мак терли, і квас квасили, і для смальцю вона була. Паски пекли у тазиках. Як вибирали на базарі горщик новий, то стукали по ньому, щоб дзвенів».

45. Спогади Анастасії Семенівни **Рибалко**, 1936 р.н., від 27.09.2015 р., с. Грунівка, Миропільський р-н, Сумщина (родом із Білопільського р-ну): «Варили в горишках галушки крохмальні з молоком на весілля. Свашки пекли по 2-4 человіки короваї, у каждого була глиняна макітра. У глечиках – молоко стояло, вершки збирали, в печі їх спаряль, сироватку відцідяль, а тоді качалкою сколотяль масло. Молоко носила на здачу – налогами обкладали, у глечику з вірьовкою, мені було 12–13 год».

46. Спогади Анастасії Савістянівни **Рижої**, 1926 р.н., від 28.09.2006 р., Лютенські Будища, Зіньківський р-н, Полтавщина:

«Коровайници наряжаються, місять коровай. У коровай маргарин, цукор, борошно, дріжджі. Калачики роздають. Макітру після замісу обикрібають. Дружко коровай крає, семеро дітей має, та всі з кошелями, весь коровай забрали». Калач відщипували і ним «закушували», що дружків глечик накрива».

47. Спогади Марії Руденко, 1932 р.н., від 14.09.2006 р., Велика Павлівка, Зінківський р-н, Полтавщина: «Ринка, макітра, глечики, пастівники. Вареники виймали в ринку, туди масла, так і подавали. Для вареників глинняна ринка була в мене, масла вкину, так і подавали вареники у тій ринці. Горищечки були. У глечиках сметану робили: спарю молока, глечик полив'яний обмажу вершками, на спід вершків, молока туди. Для пасок купували форми, в їх лише паски пекли, нічого більш не робили. Весільний коровай місили в новій макітрі. Посуд били на перехресті дружки на щастя, як ішли до молодої. Як бився посуд, казали: «Дай Боже, на все харашио». На Воздвиження наймали хату, як дівчатами були, пряли, вишивали там. Як молодих виряджала мати, посыпали лісовими горіхами, цукерками, грішими. А тоді хто вспіє, вхопити ті горіхи, і на базарі як продаватиме що-небудь, то розхватають, як ті горіхи, разметуть товар. Як дитина пріє, обсипали глиною».

48. Спогади Івана Арсентійовича Рябоконя, 19.09.1912, Міські Млини, Полтавщина. (Гончар, вмів виготовити 50-літрові!!!! макітри. Гончарювати навчився в сусіда, Івана Моргуна. Його дід, Олександр Рябокінь, був гончарем-мисочником. Працював на фарфоровому заводі у Коростені (1936-1937 рр.). Закінчив Опішнянську школу майстрів художньої кераміки (1936-1941) у 1939 році.), від 11.09.2003 р., м. Комсомольськ (тепер Горішні Плавні), Полтавщина: «Оде допуст ім кераміка, вона обжигається при 900 градусів, 920-930, а як перехалкне, вона начинає плавитися і її кругле, оде в особливості миски. Вони з глею, т очка спікання і т очка плавлення дуже близька і як тіки перепустив та

10-20 градусів, то от о підігнана глазурь, щоб поплавилась при 900 градусів. А січас роблять кераміку, робили, бо січас роблять частково, а то робили, дійшли вони флюс применяють. Стекло бить беруть на термозаводі в Полтаві, мелоть і флюсом називають гльот свинцовий, це окись плюмбум O_2 – це нас у школі вчили. Артем Савович нам технологію читав. Пошт и все самі свинець перепалюєм, ми купували, то в листах, то в злітках у тих, хто в кусках, дехто що т оді робочих постачали, а були такі люди що шукали де він є, і от о, так ми його розплавляли і перепалювали в порошок, окисляли. У школі робили, а то по домах робили. Тоді його мололи на жорнах, на гладеньких. Масляки по-нашому, ангоби, по простому масляк, мелоть і одливали муть, а живець уп'єть перепалювали, і таким путем от о воно велось, а тоді сполучають з піском з меленим, лілі, мірки були: того горщок, того глечик, і от о розводили до нуж ної густоти і робили глазурь і от о склили після первого обжига. Оце малювку і миски так, а горшки на обсипку, полив'яні, на обсипку робили. Свинець перепалювали, тоже сухим піском присажували, а тоді вимазували мазутом горщок, насипали свинцю, обкачували, лишнє висипали, щоб ухватилось та на йому і от о так укладували в горен, а тоді палили та не можна було і пробігти коло горна, та по-тіхеньку ходили, поки він вигорає мазут, а тоді тіки стукнє, він обпада і всяко. Тоді лисі горшки. А та воно от о прихвате, а його накалив до 900 градусів, градусів 800, вже він начинає прихвачуватися. Доводиться до 900 градусів і він плавиться, а та епер тає конуса як на заводі, та брали щепки тає, а та спичкою присвітити – уже блищить, піддерживав, дав згоду. Як дуже жарко в слюсах, не можна класти, а як чутуть-чутуть начиняє волна до красніння доходить, уп'ята та опок. Там хто як, хто дві, хто три, хто ошибиться, а хто не ошибиться і та воно низом може бути перепал, а зверху недопал... – Які хитрощі знали Опішнянські гончарі, що краще продати свої вироби? – Били, ставали на горшки, ну горшок як випалей,

та як хараши зроблений, що він од дна пошт и рівний, по ст енках і в краю дебелій, т о переверт ай, ст ановись, на його, і ще що бери в руки, він не сяде.... Це ганчарст во шт ука, навик рук і способност єй. Воно одне зробе, т ак од дна на палець т овст е, а в боках вже т онке, в краю края нема, воно не годит ься в горен класт и. Як в т аке міст о полож иш, що на його не даве ніщо, т о мож е. А посудина долж на бут ь: глечик, горщик, щоб він увесь держ ався і щоб одного була робот а гончаря, а якщо важ ке є що-небудь, що воно важ ке, т о його т реба класт и т ак, або у слюсі част ь. На споді, де т акі місця, щоб воно не давило на т овар на весь. Пот ому що як одного гончаря, вона легка робот а. От на коня грузи – півсот ні, це за десят ок, від десят ирика – ст о шт ук, десят ок счит ається, а шест ирика – 60 шт ук на десят ок і т ак далі. Четверика, п'ят ирика, шест ирика, і от о і т рійник і двійник і одиначка. Одиначка – макіт ра т ака літ рів 12-15. Трійник – ще менший, четверик – ще менший, а п'ят ерик на 4 літ ри. Шест ерик – т ръохліт ровка, десят ерик – двохліт ровка, а горшки як робит и, четверик, т рійник, двійник. Нема т епер гончарів. Воно не зробе, а пот ім і глина долж на бут ь т ака, щоб і вимішена як слід. Тепер ж е все в машинах, а т о воно качали руками оці пласт ки, завернеш пласт ок т акий, і воно на ходу підхват иш і кинеш т уди, і кинеш сюди. І в йому пудів чотири не менше. На лаві, як лава прост ора. Шість раз от о розкачаєш, звернув цей – це раз називається, а т оді розкачав і знову т ак само, і от о шість раз. Як звернеш, од цього перебиваєш, перест ругуєш із купи на купу, пересікаєш проволокою. Проволокою січуть. А т оді проволокою дуги, натягнут о вдвоє, а на круг ст авит ься т ак: куля харова т ака, пуда на три, і от о ногами круг иш, а цим водиш, вона найде й камінчик і корінчик, витягнеш, пішов, скинув коріння. Оце шкрябав, підганяв корж і, викинув, витягнув, бо його видно де воно. От ак загот овляєт ься глина. А т оді кинешся робит и – на макіт ри здорові, от о я з двох грудок робив, були і в мене макіт ри т акі вдома, в однім місці робив, т а зробив, випалив

на 5 відер, 50 літ рова макіт ра була. – Для чого т ака велика макіт ра? Того що посуди не було т оді. Солили огірки в них. Свинець, він із сполукою введений із черепком із піском, нема там нічого вредного. Стекло ж получаеться. А якщо свинець і глина погана – начне осуваться. Оце полива від кислот и і розсолу осуваеться. А я зробив, у Краснограді по договору, за що відсидів 4 місяці. На каравані глину брали, від Краснограду 40 км. І месний глей то получаеться, що з глесем я змішав т ак, навдалу, білу глину, вона на каолін схожа. Біла, великим слоєм залягла і під верхом, по неї я їздив з т ехноруком машиною, я йому поміг. I ото я зробив квас з буряка, воно як хазяйка, взяла, зросходувала в борщ, а туди вкинула свіжого і долила води, і воно не переводитьсья. I получаеться, що і квас був, і груші були (у макіт рах, горщиках полив'яних – О.Щ.) – ну солоне було, ну хоть би шо т ому горщику. Я там зробив його на крузі, на чотири літ ри, і він хороший, він легкий, т ак полива пришлась, та хоть би де що.... Свинець вроді давав. Уявіть собі, на обсипці робив, кождий горщик чи яку посудину перекида, а воно висипається, глина там, пилюка. Там і свинець. Щоб мелко був перепалений, ще й пісок перетерт із макогоном в тій мисці, т ерниці, і получаеться пилюка; то гончарі мерли скоро. I на обливці то же пари. Це була не дуже цікава спеціальність».

49. Спогади Марії Іванівни **Салієнко**, 1949 р.н., Лютенські Будища, Зіньківський р-н, Полтавщина): «Дружки в плахтах ходили, платках. У четвер скликали на конях гостей. Молодий і молода з дружками скликають родичів, а калашниці вбрані – сусідів. Молода в українському костюмі в суботу скликає дружок, дружки за стіл сідають. Калашниці і в молодого. У понеділок перезва дарить, молоді раніше не дарили, тільки старі, в понеділок. У неділю Молодий бере дружків, ідуть по молоду, на воротях за неї беруть могорич. На весіллі подавали капусту. До дружки їхали гулять. А в нашої дружки чотири подушки, а одна маленька, бо дружка молоденька. Знімають вінок і закручують

закрутку з волосся, покривають шовковим платком, який клали під вінок. Як приглашала молода в суботу, тричі кланялася».

50. Спогади Ганни Прокопівни **Сіроштан**, 1930 р.н., від 28.09.2006 р. Лютенські Будища, Зіньківський р-н, Полтавщина: «*Пряли, ткали в нас в селі. Бідно ми жили, не багато посуди в нас було. Вишивала сорочки, рушнички, зеленим, червоним, квітки вишивали перемальовували. Сіяли коноплі, рвали плоскінь, мочимо в річці. Загорожували дрючками копу чи дві, десь з тиждень витрачаєм, розставляєм, щоб сохло, на долівці. Тоді тіпають на терниці, закладали, били, мняли ногами, тоді микали на мички, пряли на прядку після Покрови. На досвідках мняли, мати вичісую. Досвідки були на вигоні, бабка там стара, дівчата сходились чоловік вісім, хлопці приходили. Робили грища – збираємось, варимо їсти, капусту, ріп’янку, локшину, гармошка. Рідко так збирались. Ріп’янку робили з ріпі, цибулі, олійки. У горишу літрів на п’ять варили капусту: шаткували капусту, солили, квасу, як є м’ясо, то м’яса туди, нас же багато сходилося. Той близкучий, а той колючий горішок. Обсипала мати молоду, як виряджала і худобу. Худоба – це сундук, подушки, полотно, а придане – корова, теля».*

51. Спогади Марії Іванівни **Салієнко**, 1949 р.н., Лютенські Будища, Зіньківський р-н, Полтавщина: «*Дружски в плахтах ходили, платках. У четвер скликали на конях гостей. Молодий і молода з дружсками скликають родичів, а калашиниці вбрані – сусідів. Молода в українському костюмі в суботу скликає дружок, дружки за стіл сідають. Калашиниці і в Молодого. У понеділок перезва дарить, Молоді раньше не дарили, тільки старі, в понеділок. У неділю молодий бере дружсків, ідуть по молоду, на воротях за неї беруть могорич. На весіллі подавали капусту. До дружки їхали гулять. А в нашої дружки чотири подушки, а одна маленька, бо дружка молоденька. Знімають вінок і закручують*

закрутку з волосся, покривають шовковим платком, який клали під вінок. Як приглашала Молода в суботу, тричі кланялася».

52. Спогади Віри Макарівни Сєрої (дів. Федюн) (14.10.1946 р.н., хутір Романи) від 12.05.2014 р., с. Кирило-Ганнівка, Зіньківський р-н, Полтавщина: «Мати варила борщ Федюн (Пацула) Уляна Оверківна (1908–1988), нас п'ятеро, іде на роботу – піч топе, хмизу насуне, горщик поставе відерний, сім'я ж. Все заразом варила. Крім того і картопку і молоко поставе в піч. Закривала горшки, покришки такі були і сковорідки. А то був горщик двохвідерний, все солила в йому, таке поливо було, що соління зберігалося. Тоді жінки носили з Опішнього горшки. Отут у селі я ще й досі варю на Різдво борщ з грушами (сушеними з сушні – О.Щ.). Мати навчила борщ з грушами варити (борщ коричневий, грушовий на Різдво): м'ясо свинина, ребро, піджарене, варити бульйон і груші солодкі добре туди, цілі киплять, і квасу з буряка влити (квас попередньо закип'ячу) для кислоти – скипіло – готове м'ясо і ложку меду, щоб добре було. Посолити. Він коричневий. Немає там ні картоплі ні капусти ні помідорів. Є на Романах одна жінка, так вона сахарний буряк кида. Мама робила такий борщ на Різдво – у суботу зваре, воно не дурне – колись тили бурячанку і смачний борщ з грушами їли. У неділю гости походяться, то готовили: холодець, ряжсанка, пироги, хліб, картопля з м'ясом, вергуни – в миски насыпали. Грушу брали добре, лимоновку сушили, вони добре. Як засунули горщик з борщем в піч рогачем – гаряча піч, тоді витягали – все заразом, капусту і картопку і листок (лавровий – О.Щ.). Хліб пекти навчилася теж од матері, а вона – в своєї матері – баби Параски. Запарити запарку 9 кип'яток і борошно) у макітрі, тільки в макітрі! Їх дві – в одній вчиняти на хліб і пироги, в другій – на Паску паски. Піч у мене гарна. Мишко Пругло робив. Черінь в печі двойний. До запарки – дрожжі (заварити хміль), підливати, хай виграються. Мама нас навчила – опару на копистку

взяти, язиком попробувати, щоб тепле було. Стоїть ото воно сутки. Тоді сироватку. Раньше житній хліб пекли на листі капустянім. А тепер грає около 6 часов. У житнє кісто колись добавляли сухе кісто, яке оставляли замість дрожжей. Тоді його розводили і пекли хліб, кругленькі хлібинки. В мене макітра в кладові, накрита стоять, щоб не нападало сміття. Пекли короваї на свайби, по два, для Молодої два і для Молодого два, збиралися для своєї рідні. Чоловік десять збиралися, багато роботи. Буквами, перша буква імені, підписували короваї. Якщо Олена – то О. Дві макітри для тіста. Парні макітри щоб були, мати же готовиться, щоб були свої макітри. Раньше берегли макітри. Біля кіста – щоб не вдови. Як короваї саджають – тільки вдвох. Короваї пекли квадратні, шишка велика – як дарують Молодих – шишику ріжуть. Малі шишки і медяники з ганусом (його мололи і в кісто) роздавали. Короваї пекли на молоці, яйцях, маргарині: 1 літра молока, 5 яєць, сахару по смаку, горілки трошки, масла. Як саджали короваї – піч вигрібає мужик. Садять короваї – удвох, тільки удвох, мати – поправляє в печі, тоді батьків підкидають, щоб короваї піднімались. Матері самі кісто вчиняють, коровайниці – виміснюють. Дві – кісто місять, викачують, 9 балябушок, тоді по три. Тоді косу – дві по краях. Третя – посередині. З оцього тіста і квітки роблять, прикраси. Підписували – обов'язково!!! Прикраси – барило робили, гроші на спід кидали, і жито, борошно. Калиною, красною лентою – потом. Дві макітри на кісто. Щоб макітри в матері були свої, не позичені. Паска – на маслі, тоді довго не черствіє, жовтків. Всігда печу одну високу – святить, онуки люблять паски мої. З літра молока, 30 жовтків, 1 кіло масла, 0,5 кг ізюму, місить 40 хвилин, з маслом – ще 30 хвилин, 1,5 кілограми сахарю, в опару сахарю не кладу, в кінці. Мати варила варення в чавуні, надворі, ягоди з кістками, довго варила – щоб коричневе було, сливове і яблучне, а тоді в горщечки, в макітри – і присипала сахаром, і їли. Ми тепер краї варення робимо. Знаю як сироп з бузини: 1

літра ягід, 3 літри води зварити 15 хвилин, в сік проціджений – 1,5 кг цукру, 75 грамів лимонної кислоти, варити сироп – добре. На Різдво в нас готовили: борщ з грушами, холодець, узвар, кутя (пшениця, мед, ізюм, канхвети), пироги, хліб. В мене в роду такого немає, щоб шептухи».

53. Спогади Ганни Пантелеймонівни **Стрілець**, 1954 р.н., від 28.09.2006 р. с. Лютенські Будища, Зіньківський р-н, Полтавщина: «Ходили по свайбах у плахті, сорочці, запасці, пояс надівали, керсетку, платок, намисто, дукачі, стъожки (лєнти). Молода собирала дружок, ішли до молодого в суботу, а весілля в неділю. Калашниць запрошували 6 або 12, раніше по одній кликали. Їх батьки наймали, вони запрошували на весілля родичів. У руках калашниці носять ціпок, калач, який віддавали в останній хаті. Калачниць треба парне число. Пекли два короваї в Молодої і прозірний з гілками, обплетеними тістом. У молодого пекли один коровай. Калачів багатенько пекли. Шишки і коники свашка роздавала. У молодої, як приїде Молодий, різали коровай, тому два короваї в неї пекли. Цілий тиждень товчуться. З середи місяць, борошно насипають у ночви. Піч мете старша калачниця. А то в нас мужик у вивернутому кожусі вірмен називався, він вимітав піч, щоб гарно жили молоді. У четвер Молода ходила в плахті, вінку, стъожок дуже багато, чоботи, підперезана рушником. У бояр були цвітки на картузах, у Молодого ковін'ка залізна ломачка, прут з гачком з лєнтою. Дружска з ціпком дерев'яним. На Молодого одягали вивернутий кожух, піднятий над коміром ломакою, обсипали житом, щоб багатим був. Дружок (дядько, родич) ламав ломаку та перекидав її через хату. У світилки в руках міч зроблений з дерев'яної палки, на ней одягнутий півхліба – верхушка, свічки, васильки, обов'язково калина. Дружко і під дружний, дві свашки – свашка неліпашка, коней не ліпила, одного зліпила та й того злутила. Дружко носив глечик з горілкою. До Молодої ідуть, одкуповують Молоду, налива дружко горілку, зверху на глечику калач великий. На калачі робили зверху

косу по кругу. Як розчастує горілку дружко, міняють калач у молодої і горілки наливають».

54. Спогади Марії Касянівни **Ткаченко**, 1932 р.н., від 12.03.2016 р., с. Глинськ, Зіньківський р-н, Полтавщина: «У нас дома, в Зезекалах (село Зіньківського р-ну, Полтавщина – О.Щ.) варили одночасно в двох горщиках – горщик на горщик. Той, що зверху – скорій кипить. Бо топить було нічим. Змалку начали ганять. Після вимазувала маленькою, ходиків 10 було, то я в ній сиділа і мазала. Челюста закривали затулкою, щоб гніт хватав. Топка – погана була, бур’янами, дерен з гною. Борщ варили у горишку так: картопля, буряка, насмажст з олійкою цибулі і морки в скогородці. Як картопля і буряк м’який стане, тоді кидай капусту, зажарку, томат для смаку. Мама, Устя Олександрівна Радченко, зарані варила борщ, з годів з 14... тепер добриші борщи, тоді борщ простий був – недостатки. Скоромний і пісний... Хліб раньше робили на кістові. Хмелю одвариш, запариш, кістом запариш і хліб підійде. Звариш хмелю і запар запарочку, кип’яч, а тоді схолоне – тоді кістечко теплою водою. Пекли хліб раньше Боже сохрани.... Тепер їж і квіт, розпадлючили бабів. Смалець зберігали у полив’яних глечиках і макітрах. Олію – у полив’яних глечиках, маленьких, як тикви. Смажили засмажку у полив’яних риночках з ручками і носиком для зливання»».

55. Спогади Тараса Петровича **Токар**, 20.08.1938 р. н., від 8.04.2004 р., с. Опішня, Зіньківський р-н, Полтавщина: «Ото як набрунчиться отой (чоловічий статевий орган – О.Щ.) так ото якби кому дітей на деякий час відпровадити, щоб хто поняньчив. Мати варила борщи в горщиках глиняних».

56. Спогади Н.М. **Третяк**, 1932 р.н., від 16.10.2003 р., с. Яреськи, Шишацький р-н, Полтавщина: «Після напалити, воно чути, як напалена. Згорнути жар на ту і на ту сторону, змести попіл, щоб черінь був чистий. Пекли хліб частіше на капустяному листі, або листику.

Закрити заслінкою, через 10 хвилин подивитись, якщо загнітиться, хай печеться далі. На базарі, як купували горщик, то стукали по ньому зігнутими пальцями, як дзвоне хараши, то хороший, як хріпить – драний. Варили борщ у полив'яних і череп'яних горщиках, молоко парили у горщиках. В основному варили у полив'яних горщиках. У череп'яних горщиках варили борщ, тільки він не довго стоїть, у полив'яних довго стоїть. Кашик, щоб варити кашу. У великому горщику, на відро, варили повидло у печі: ставили у піч, воно зсідалося, тоді досипали слив, ще покипити, і так досипали, поки повне буде, без цукру, і довго стоїть. Бабки полуднували хлібом з повидлом, вмочали. Варену варили теж у горщику: клали перцю, кориці, води, можна варення для кольору. Як розбивався горщик, вважалося гарною прикметою».

57. Спогади Марії Ларіонівни Труш, 1935 р.н., від 23.10.2003 р., с. Сенча, Лохвицький р-н, Полтавщина: «Щоб дізнатися, що в піч пора садити хліб, покласти папір на хватки (на рогач), як живо займається – не сади, а як не займається, жар вигребти і посадити хліб на одну годину, пироги печуться півгодини». «Помитий посуд, що тимчасово не використовується, зберігали на гориці, вгору дном, щоб не припадав пилом. Варення варили в горщиках, зберігали в глечиках у погребі. Ринка – з маленьким ушком, на півлітри, на літр, для олії. Олію ще зберігали у тиквах з ушками. В маленьких риночках смажили засмажку. У господарстві їх було штук три. Тазки для пасок, їх було чотири, коли п'ять. Хліб вчиняти – макітра на два відра. Знову (поки ще нова) її обмотували попід вінцями проволокою. На Різдво обов'язково купували новий горщик на кутю, і на Паску новий тазок. Миски були великі плоскі – сушити сушню з яблук, груш. Їли з однієї миски всі разом, вся сім'я».

58. Спогади Ганни Микитівни Хмелик, 1927 р.н., від 14.10.2003 р., Опішня, Полтавщина: «На базарі як вибиралі горщик – як

дзвенить, то цілий, а як хряптий, значить, драний». «Щоб сметана була жирніша треба молоко відстоювати у неполив'яному горщику, бо він вбере воду, а полив'яний не вбирає води. Посуд, яким тимчасово не користуються, перемивали, висушували і зберігали в чулані, накривали кожухами, щоб не померзло».

59. Спогади Ганни Михайлівни Цюрюпи, 1929 р.н. від 22.11.2006 р., смт. Опішня, Зіньківський р-ну, Полтавщина: «Як варили борщ, насипали не дуже повно, бо розширяється, на два пальці не наливали повно, і не накривали. Як доварюється, вогонь не такий сильний, накривали, бачимо по огні, як слабенький, то накривали. Для борщу і для каші у мене отдельний горщик, вони однакові, але борщу варили більше, каші менше варили, бо борщу наїсишся. Як у печі варити їсти, зверху найдужче ж огонь як горить, то воно ж в кругову горить і воно ж там шось є, не пусте ж, а отут верх же пустий і тоді через те воно отоді обсмалює. Викіпає ж, як борщ вариши чи шось. Викіпа із кришкою і на вінцях засмалюється. Але смотря де стойть. Дужче до вогню – смалиться, од огню – не засмалиться. Засмалене потім не одмиєши. Скільки його не шаруди. От сьогодні, напримір, помий, а завтра обратно засмалюється. Горщик з кашею обачно ставлять на жар, щоб вона мліла. Огню, щитай, вона не баче. Вона ж накрита стойть і умліває. Воно не засмалюється. А може, коли і засмалиться. Як дуже жарко, буває і верх каші згорить. Наливали води в горщик для варіння по самі вінця (по плечі виробу)». «Воно не знаю хто як, кажда хазяйка та по-своєму. Ну в нас для каші і для борщу отдельний горщик – кашник і борщівник. Так само і на плити. Так привикли. Обично борщу варилося більше на сім'ю, а каші менше, бо знаєш, як борщу наїсишся, а каші менше накладаєш. Смотря по сім'ї». «Вогонь горить в кругову, засмажується вінця зверху. Викіпа рідина і з кришкою. Буває, що й не засмажується, як дужче од огню. Воно не одмивається, скільки не шаруди. Кашу ж становлять на жар, щоб

мліла, вогню вона не баче, вмліває. Як і крута каша, бува як дуже жарко в печі, прихвачується і верх. Як варили борщ, насипали не дуже повно, бо розширяється, на два пальці не наливали повно, і не накривали. Як доварюється, вогонь не такий сильний, накривали, бачимо по огні, як слабенький, то накривали. Для борщу і для каші у мене отдельний горщик, вони однакові, але борщу варили більше, каші менше варили, бо борщу найсішіся».

60. Спогади Марії Шапошник, 1931 р.н. від 14.09.2006 р., Велика Павлівка, Зінківський р-н, Полтавщина: «Борщ варили в горшках, купували посуд на базарі в Зінькові. Мати посыпала на базар і приказувала, щоб купили горщик для борщу – борщицник, полив’яний, трьохлітровий і невеликий – кашник на кашу. Для узвару був горщик. Узвар варить великий горщик. Макітри полив’яні були, штук п’ять, більші, менші, хліб у них місили. Макітерка і з вушком і без, на вареники і пшоно терти. Ще були тикви полив’яні для квасу, зверху широченька, рука пройде. На Великдень посуда хароша, на Різдво. Проволокою стягували по вінцях посуд, що надколося. Били посуд на весіллі у понеділок. По свячену воду ходили з глечиком красивим, уквітчаним, широке горлечко, з ручкою. Дитині кашку варили в маленькому горщику. Як вилилось в печі, на клопот. Зберігали посуду на горищі. 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. Черепки тоді з житом обмолоченим віяли, а тоді в мішок збирають, щоб не було пусте жито молодим, а тоді годами хранят. Носив дружко на весіллі новий глечик з ушком і дзьобиком, з горілкою у понеділок. Давай нам горілки з “барильця”. Зверху калачем накритий, щоб нішо не влетіло. З нього й пили потрошку. На весілля купували неторгований посуд. Баба каже, купіть миску, не торгуйтесь. Дарили молодим дві миски, дві ложки, макітерка молодим, як по молоду приїде, тоді даряте посуду родичі, щоб було. Була череп’яна

полив'яна темно-червона кадильниця з ручкою. У йому жарок, ладан, у хаті прокурювали, щоб ладанець од усього. Перед Новим годом на досвідки ходили. Ворожили: в хаті, при стіні палили бомагу на гребінці, і на стіні тінь, видно, який молодий іде. Як близько іде, скоро заміж іти. Закопували підкову у дворі коло воріт, щоб хлопці ходили. У нас в селі є баба Кривоніска, кажуть, що відьма. Все таке робе відьмаче. Умре людина, ноги зв'язані мотузкою, вона розв'яже, вкраде мотузку, у церкви бере свічки, знову ставляє, галдує. Вагітній не можна лізти в піч мазати, щоб не було п'ячен на дитині. Як спечуть коровай, обкачують борошном залишки тіста до сухоти. Сухеньке тісто щоб було в хазяйстві. Соняшинці – це як дуже круте в животі. Як ранком випаде роса, кружало остается, там колодязь копали. У селі в нас жила поважна вміла баба, її кликали мазати бовдури. Бурти – ями де глину брали, раньше глинища були глибокими, брали там глину для мазання. Широке робиться, а ті копають, а ті возять, глина жовта. Глина плюс солома (пшенична мілка), а велику січуть, плюс вода і місять ногами. Прізвища в селі: Храпалі, Ярмоленки, Ціптури. Набіжне – накритка, як дитя получилося. Шили “у кустарі” називалося – один у одного подивиться, кустарський хрестик. Як народиться онук чи онучка, на дідові й бабі рвуть сорочку. У люлю клали любисток, у ньому купали, щоб діти були люб'язні й хороші».

61. Спогади Варвари Максимівни **Шило**, 1935 р.н., від 28.09.2006 р., Лютенські Будища, Зіньківський р-н, Полтавщина: «Двадцять горщиців було в мене, більші, менші. Літом на тин вішали. Помиті горщики дном угору. Макітра була полив'яна. Ганчірники міняли дране ганчір'я забирали, або продавали. Купували горщики в Зінькові. Вибирали, стукали по ньому, як дзвеніло, харош, хряптиль – драний. Глечики випарювала, може, й двадцять було в мене. У глечику більше вершка, як у банці. Мисок багато теж було. Борщ в печі кожен день варили, але варили раз в день. Вермен – вермен піч вимітає, вірменка,

заглядає, наша піч гогоче, чогось вона хоче. Світилка – штилька при стіні, у неї сорочка не її. Брешете дружечки як свині, у мене сорочок три скрині, у мене мати нашила, щоб я велика поносила. У коровай клали дріжджі, яйця, сироватки, підходить нехай, місять, туди масло, борошно. У молодих було по чотири короваї, як два весілля гуляли. Перезва – як обділяють на весіллі людей короваєм. Дружка в нас завжди в платку ходила. Глечик такий був, з якого частував дружко».

62. Спогади Варвари Шиян, 1925 р.н., від 28.01. 2010 р., Опішня, Зіньківський р-н, Полтавщина: «Мій свекор, Сергій трохимович Шиян, робив 15-10 літрові глиняні макітри. Гошки і глечики. Борщ в горишках варили, три літри на обід готовили. Картошку в мундерках на вечерю. Ринку чечевиці наварялись, зажарену солили. Помідорів не було, квасили буряки красні і сахарні у бочках у погребі. Як гуляють, пили квас. Як скоромне, не жарили буряк, а в пісний жарили сахарний буряк. Спочатку м'ясо, картоплю пізніше. Борщ доливали. Докидали. Кукурудзу варили, боби з стрюками варили. Галушки гречані варили, отдельно, як вареники. Гречка свіжася, посушать, а потім обсмажать. Затірка, це мука затиралася в мисці череп'яній, її вкидали в суп. У макітрі мняли пшено, варили кашу зливану. Вариться картошка, як готова, кидають пшено, як закипить. Злити, помастити і кашу і воду, а потім у піч. Артилі організовували не насильницько. Люди ішли, бо давали пойок якийсь. Як кутю на святки варили крещенські, виносили пусті горшки на двір і били. Як звариться кутя, у вуглі, на лаві ставили на сіно два горщики – кутю і озвар. Озвар – більший горшок – три літри. Кутя – мпениший. Насипали кутю в миску, заливали узваром, насипали меду і маку.».

63. Спогади Лідії Шпигоцької, 1959 р.н., від 14.09.2006 р., Велика Павлівка, Зіньківський р-н, Полтавщина: «У нас і досі на весілля родичів молодого і молодої запрошують «калачниці» в українських костюмах, який складається з: сорочки, керсетки, плахти, поясу,

попередниці, хустки, чобіт. В руках носять ключку, оздоблену стьожками, а також калач, який залишають в останній хаті. Калашниці запрошують батьки, шанують їх, перев'язують хустками. Калашниці це, як правило, куми, їх має бути парне число, щоб молоді у парі жили. У нас кажуть: де не були, по три пили».

64. Спогади Єфросинії Мусіївни Шрам, 1913 р.н., від 04.04.2002 р., Човно-Федорівка, Полтавщина: «*На базарі в Опішнім купували горшки. Не вибирала, узяла та й усе, його видно що не драний. Новий горшок дома вимила гарячою водою та й усе. Нічим не мазали, тоді й мастила не було. У господарстві було два горшки. Один варити снідати, другий – обідати.*

*Iди, іди дощiku,
Зварю тобі борщику,
У великім горщику,
Тобі каша, мені борщ,*

Щоб густішим ішов дощ. Глечики у господарстві були розні. Воно однаково, мабуть, чи поливляний, чи неполивляний. У глечики молоко наливали: спочатку виносили на холодне, щоб вибралося, а тоді у тепле і буде вершок. Після використання глечики мили і випарювали гарячою водою».

65. Спогади Єфросинії Мусіївни Шрам, 1913 р.н., від 15.08.2003 р., с. Човно-Федорівка, Зінківський р-н, Полтавщина: «*у нас бідно було... новий горщик чи глечик помити гарячою водою, та й усе. Варили в горшках і борщ і кашу».*

66. Спогади Олександра Шкурпели, 1964 р.н. від 14.09.2010 р., Опішня, Зінківський р-н, Полтавщина: «*Найкраще купують у 2009 році глечики, горщики, супники. Продаються вази і свічники. У глиняному посуді, за спостереженням дружини гончаря, Світлани Шкурпели, в горщику їжа ніколи не підгоряє, її не треба помішувати. Молоко на*

сметану ставлю тільки в глиняному глечику. З трьох літрів молока виходить 0,5 сметани. Рослини краще развиваються у глиняному квітнику, бо цей матеріал дозволяє їм дихати».

67. Спогади Олександра Шкурпели, 1964 р.н. від 20.09.2013 р., Опішня, Зінківський р-н, Полтавщина: «У Хижняківці глина огнеупорна, пористіша, усадка менша, краще варити їсти і температура буде одна для горшків. На пасківник, щоб не пригорало – не беру. На миску краще побіл чи червінька. Чим плотніше глина – тим буде більше пригорать, наші люблять, щоб я к стекло було, а попробуй, щоб приготувати. Шмардеги – глини (на Яблучне їхати, на горі, є канавка – сіро-синя), випалив – горщик красивий, глина красива. А другий раз витягнеш з печі – лопне. Добавляли гончарі в глину не пористу пух тополі і пух кульбаби – воно вигорає і більші пори – це термос і температура кипіння буде менша, ніж 100 градусів, триматиме температуру і варитиметься краще. Чорнуха – багато пластів на заводі, як блистить. Вона дуже мастка, плотна, висихає посуд і облущується хіба що 70 % піску добавляй. Зубань Дуся живе завод на Будищах – направо біля Івана Окари, знає про горшки, сама з Хижняківки. Робив я друшляки давно, 4–5 років для вареників – напару варити, овальніше – а зверху миска».

68. Спогади Марії Карпівни Яковенко, 09.08.1929 р.н., від 27.07.2003 р., Човно-Федорівка, Полтавщина: «У печі варили варення у горику, полив’яному всередині, насипали може із відро ягід чи сливи тернослив, два-три горшки заразом ставили у піч без сахарю в основному, а як був то трішки сипали. Засовали у піч як витоплять піч, хліб випечуть, тоді дрів накидали і засовають усі три горщики у піч. Більш відра влазить у горщик. Стоять вони поки вихолоне піч, до ранку. Витягають їх з печі і знову топлять як обычно. Варять разів 3–4 у гарячій печі, а як звариться усе тоді в один горшок зсипають, воно засохне, густе, без кісточок, тоді у холодне – у кладовку. Не перемішувати! Кірка

зверху утвориться. У горішках і стоять, понакривані покришками (що для горішків) і зберігатися могло і рік і два (але діти раніше поїдять)». «Раніше у нас дома були тазіки для пасок – пасківники – глиняні (купували на базарі у Опішнім). Великі купляли як відро на паску. Бо як походитьсья на Великдень – сім'ї здорові, здорову паску поставлять (посвячену). У піч вона улазила. Як витягати – перехилять, щоб з челюстей вийшла і двома рогачами як витягнуть. Пекли багато пасок. Менші, менші, і ще і дітські, маленьких напечуть. У макітрах варили морозиво – макітри з ручками і без, прості і полив'яні. Засували у піч, як перестає кипіти то накривали покришкою. У макітри здорові складали в'ялені сливи – запечуть у печі і тоді на горищі висиплять у простилках і тоді складали і пересипали сахаром як був». «Мабуть ринка і макітра це одно. Мак терли у макітрі. Ще терли горох, чечавицю, конопляне насіння (сім'я) – на кашу, білій сік з нього з цукром і їли кашу (як молока не було) і так воно добре дуже».

69. Спогади Марії Карпівни **Яковенко**, 09.08.1929 р.н., від 15.08.2003 р., Човно-Федорівка, Полтавщина: «Новий посуд, горщики в основному, мазали салом зсередини і зовні, і ставили у теплу піч. Це робилося для того, щоб горщик не протікав, він тоді ставав кріпшим, міцнішим як вбере жир. У глечиках топили сир, після того як спечуть хліб, ставлять їх у піч, поки не вихолоне – тоді він добріший, як не потревожений, і глечик стає масним і кріпшим».

70. Спогади Марії Карпівни **Яковенко** 09.08.1929 р.н., від 09.08.2003 р., Човно-Федорівка, Полтавщина: «У горішках молозиво варили, піч гарячу спеціально натоплять для молозива, воно довго не скисає, як наварятъ багато. У горішках і молоко парили». «У глечиках сир оттопляли. Він добріший тоді, як оттоплений у глечику, бо не потревожений [не пересипаний]. Та жовтий, жирний. Рідко коли пересипали кисляк з глечика – так у піч і ставили після хліба, поки не охолоне. Молоко наливали у глечики і ставили у погреб, так казали:

глечики на стоянчики поставлять – відстоювали на сир. Раніше більше старовини держались. Ми вже пошили віхрянки, ну знаєш койшо, а старі люди були вони, Боже сохрани».

71. Спогади Марії Карпівни **Яковенко** 09.08.1929 р.н., від 25.06.2004 р., Човно-Федорівка, Полтавщина: «Горщики у нас було гайном. Щоту не було. Я знаю, що було багато. Накупили бознаскіки посуди. І глиняної і натуральної. Миски усі глиняні і маненькі й великі, і більшенькі і всякі. Воно мода виходила, стали багатші, з 1950-х купували натуральну посуду (алюмінієву, багато було і череп'яної і полив'яної). Полив'яна блискуча дуже. Полив'яний горицок і ринка, але що поливом облите – блискуче, а простенька – шаршава. У хаті у нас були шкахви, столи, у чулані, кладочці, і в одне в одне і на копичку, а верхня вгору дном. Поїдеш на базар у Опішнє (з села Писарівка, Полтавщина – О.Щ.) і купиш всього: глечиків, ринків усяких .мисок, більших і менших. Ми не любили мити посуди. Гощиків було до трясті і більше десятка. Кагала отака – четверо дітей, і мама і тато. У самих горшках восени слив поодтопляють у печі, а вони добре (а горшки здорові), або молозива понаварюють. Горщик каши, горщик борщу, узвар ненавидній був, лемішки наварять у риночках, більші і менші, і пухнатіші, бо в ньому вдобно. Риночка без ручок, то є макітра полив'яна і проста. То у полив'яній жаліють варити для гостей. А горщик він приноровляний для рідкого. Лемішка: на сковороді насмахити борошна пшеничного, на сухій, і кукургузяна була, жорна були і драли, а найдужче варили усяку. Кип'ятком залити у ринку (макітерку), бо лучше варити і піч зранку, і на обід буде готове. Як є м'ясо жарене, а то засмажку. Пухке-пухке ,і холодною з молоком .а гарячу з маслом, а тоді гріли. У ринках м'ясо тушили і картоплю. Покришкою накривали і в піч. Ринок було.. Рідке усе в горшках: узвар, каши. Лемішка в горшку не навариться, погано витягати.

Горщики теж з покришками. Глечиків щоту не було і полив'яні і такі. Зберігати? На тину як вирядуємо і цілесеньке літо висять».

72. Спогади Софії **Яненко**, 1930 р.н., від 14.09.2006 р., Велика Павлівка, Зіньківський р-н, Полтавщина: «*На базарі купували череп'яні миски, покришки, все. Часто купували. Як перекинеться борщ в печі, не знаю чи на погане, чи на гарне».*

73. Спогади Ганни **Ярехи**, 1960 р.н., від 14.09.2006 р., Велика Павлівка, Зіньківський р-н, Полтавщина: «*Негожі горшки і глечики б'ють на щастя, шуткують на весіллі. Коровай печуть і в молодої і в молодого. У молодої коровай «прозірний», з діркою, оздоблений гілочками, обплетеними тістом. А також печуть калачі, один більший, щоб накрити «дружсків глечик». Як приїдуть по молоду, свашка зі сторони Молодого ходить з торбою, частуючи родичів молодої калачами та житніми кониками. Коники ліплять з тіста, приготованого з житнього борошна і води. Шуткують над свашкою: Свашка-неліпашка, коників не ліпила, а один зліпила, та й того злутила. Свашкою може бути дружина дружска. Дружсків двоє. Старшукою свашкою вважають дружину меншого по віку дружска. Раньше як свайба, усе цвіло, всі йдуть на свайбу. Дружско, це жонатий чоловік, родич молодого, у неділю носить глечик з горілкою чи вином, накритий калачем і пригощає з того глечика. Калач відщипують і закушують. Називається він дружсків глечик. У нас молоду підперізують рушником. Рушник – оберіг від нечисті. На другий день весілля молотять збіжжя у молодої на щастя на долю. Збіжжя – необмолочені житні чи пшеничні колоски, які стояли нас столі перед молодими у пляшечках. Молотять збіжжя колесом прядки, яке крутиться або велосипеда. Снопики (обмолочені колоски) кладуть за образи. У нас колись на поминки раньше варили галушки, солодку воду подавали, потапці та й усе».*

74. Спогади Марії **Ярехи**, 1932 р.н. від 14.09.2006 р., Велика Павлівка, Зінківський р-н, Полтавщина: «*Горишків у мене в господарстві було до десятка, глечиків з десяток, але багато не було, бідно жили. Помиті горищики вішали на тин. У нас на поминки раньше варили галушки, солодку воду подавали, потапці та й усе».*

**Матеріали звіту про результати керамологічної експедиції
13-14 жовтня 2006 року в населених пунктах Київщини: Кузьменці,
Великі Пріцьки, Кайомка, Матвіївка, Дибинці, Журавлиха, старших
наукових співробітників Національного музею-заповідника**

українського гончарства в Опішному Олени Щербань та Людмили

Меткої:

75. «У Кагарлику купували посуд, там були гончари. Вибирали посуду, стукали по ній – як громить, значить хороші, а як шуркотить – тріснутий. У горшках великих повідло держали. Його готували так: тушили сливи, від кісточок цідили, а тоді гарно тушили, щоб густеньке було. Як полив’яні, то на все годяться, череп’яні глечики на збір годяться. У глечиках держали молоко, ряжсанку. У простих глечиках ряжсанка зсідається, лучає. Барила глиняні трилітрові і п’ятилітрові ставили на стіл з горілкою, гостей частували. Такі вони полив’яні, квітки збоку помальовані. У обикновенних горшках варили їсти. Варили все: кашу з пшона з молоком, кашу запарювали. Кваша: запарували гречане борошно кип’ятком, насипали калини, накривали рушником і нехай упарується у теплому днів три, а тоді пили кашу. За раз у мене було з десяток горшків. Полив’яних мисок без щоту. А давніше, так ми коло однії миски їли гуртом, як дітьми були. Глечиків штук десять, полив’яні і не полив’яні. Макітер штук, мо’, і п’ять. У полив’яні макітри складали вареники, у неполив’яних мак терли на пиріжки. У полив’яному нічого не окисляється, не чула, щоб вредне було. Глиняну посуду мили кип’ятком, полив’яні краще миються. Череп’яні мили деркачами – корінь-пирей брали для цього і видирали глечики. Горщик може і довго служити, як глядіть, то годів і п’ять. Як у печі перекинувся, то нічого, вилили, та й усе. На весіллі били чарки, миски. На столі перед Молодою ставили в горщиках пшеницю або жито, що в кого є. Закон такий був, ставити. Мати молодої горщики обкручувала навколо голови молодої, а тоді на дворі розбивали на щастя молодим, щоб жили. Це як виходять від молодої. На празник старалися купити новеньку посуду. Сьогодні вже не користуюся

глиняним, може, коли мак тру в макітрі, а то рідко. Макітра оно стойть у мене з квасолею, давня макітра, ще купила в 1947 році в Кагарлику. Хліб треба довго місить в діжі обома руками, щоб од руки одставало. Піч напали, учини, заміси, викачувати треба добре і піч. Це півдня треба» [Ольга Іванівна **Проценко**, 1926 р.н., Кузьменці, Кагарлицький р-н, Київщина].

76. «Горшків було в мене із двадцять, глечиків може й п'ятнадцять, і череп'яні і полив'яні. Як помиті і непотребні, то на горище зносили. Усяк сушили. На Різдво варили кутю в новому горшку. Для пасок була така формочка череп'яна, тільки паски пекли в них, а тоді ховали, щоб не валялись. Макітра вона макітрою робиться, щоб не гладенька, якщо для маку. А ще в ній терли часник на пампушки. Варили в горшках всяке: каши, борщи, у глечиках робили ряжанку. Ряжанку робили так: наливали трохи не повний глечик молока, парили в печі, щоб упарене було. Хай охолоне, сметани туди лили, і воно зсідалось. Затірку робили з борошна, третясь борошно з водою. Не чула, щоб полива вредна була. Золільники використовували, як зачепенька була [оказія – О.Щ.], а то кип'ятки кип'ятили. Діжсу дерев'яну, в якій тісто місili на хліб, не мили, вишкрябали тупим ножем. На весілля законно пекли коровай. Шишки пекли, молода з дружкою запрошували ними гостей на весілля. Сіль та печина із поганими очима» [Клавдія Олександровна **Ільєнко**, 1922 р.н., Великі Пріцьки, Кагарлицький р-н, Київщина].

77. «Борщ у печі варили у горшку. Воно краще тим зварене в печі, що варилося все заразом, кидають зразу і картоплю і буряк, зразу, наливають і ставляють в піч. Як воно закипіло, ну минут п'ять, трошечки покипіло, кидаєш капусту, якщо з м'ясом, його кидають разом і картоплю і буряк, буряки рідше свіжі, а то з квасом, кислі буряки. Буряки кришать, а картоплю цілою кидають, воно кипіло. І як капусту вкинули, зробилася на огні зажарка, вкинули а в цей час і каша кипнула, і

молоко піднялося, воно ж травиться майже разом, і на цьому закривається, і все. Горицю накривався покришками. І до каші, до борщу, тільки дим зійшов, закривають піч заслонкою, як у яких хазяйок, то йще й тряпкою, і все, воно пріє, воно не кипить, кипнуло трохи і все. Картопля як кипнула ціла, тоді рідко хто різав, вкидали цілу, а тоді її товкли. А як воно стоїть у печі, на обід приходять воно тепле. Через те, що воно не перекипало, через те смак був ніби свіжого, бо воно не переварювалося. У нас які були горшки, оце кашнички маленькі, оце для каші для сімейної, і борщ як оце мала сім'я, то такий, а то більші були горшки. А золійник це такий 15 і 20 літрів. Ну бувало треба їсти варти, у піст у ньому квашу робили, то ото в здоровецькій. Бо наробить треба не нараз. А золійниками ще звали, бо якщо велика сім'я, золили в їх жлукта, а якщо треба щоб трошки, то мочили прали, сипали одяг попелом, складали в оцей горицю, зверху клали соломку, перевертали догори дном і сунули в піч. Це одзолювалося все» [Галина Павлівна **Проценко**, 1924 р.н., Великі Пріцьки, Кагарлицький р-н, Київщина].

78. «На базарі, вибираючи, стукали по горицю, щоб дзвенів. Дорогі горшки, як все, ми бідно жили. У маленьких каші варили, у великих, золільниках на поминки варили борщ, капусту, у глечиках парили молоко у череп'яних. У макітрах сир одтоплювали. На весіллі били посуду. Як ведуть молоду до молодого у двір, ставили горшки на землю, палили в них солому, і молода мусить перескочити, це харашио. Кутю варили всігда в новому горицю і узвар в новому, бо празник. А тоді разом зі снопами житніми ставили на покуття» [Федора Юхимівна **Юхименко**, 1919 р.н., Великі Пріцьки, Кагарлицький р-н, Київщина].

79. «Нині в макітрах мак тру, але рідко. Хліб колись пекли житній, на тісті вискребеному місили, рано місили. Посипали дертою лопатку і піч. Чорний хліб пекли 1,5 години, білий – на свята пекли, люди

бідно тоді жили. У збанку носили в поле воду» [Віра Іванівна Тезка, 1929 р.н., Кадомка, Кагарлицький р-н, Київщина].

80. «Золільники – сильнейші горшки, великі, у них капусняк, борщ варили. У мене було чотири золільники. Нових горшків без щоту було в мене. Один горшок міг довгенько прослужити, як розбивався, то вроді на хараю. Він розвариться – колиться, колиться. Купували ми в Миронівці, Кагарлику. Як дзвенів, то гарний горщок, як хряпостить – драний. Сьогодні не користуюся нічим. Борщ варили у горику так: спочатку кришили картошку, цибулю, квасолю, буряк, капусту, моркву поперти, залити водою і в піч. Накріти покришкою, як почне вибігати, витягти, помішати, посолити, засмажку тоді в готовий борщ. Варили кашу пшоняну, гарбузову. Вимиті горшки або на тин вішали, або в піч, щоб висмажувався. На зміну було два горшки на борщ. Щоб ходили хлопці, ми з подругою закопали на городі горшок з кашею. Пішли на город увечері, щоб батьки не бачили. Подруга, йдучи, тягла ногою мотузку. Горшок купили у горщечника не торгуючись. У нього насипали пшона, води налили, вкинули мотузочок, зварили, накрили покришкою і закопали в землю коло двора, навпроти Степана, на вигоні, не солили. І на тому місці сходилися молодь. Отож кажуть, що тут, наче каша закопана. Глечиків у хазяйстві було штук десять. Макітра одна велика і одна маленька. У полив’яному, щоб не скисало все. Але варили все в череп’яному. У полив’яній макітрі робили бабку: галушки варили без соди, яєць туди, Сахару і запекти. Ложкою набирати на тарілку. Варення робили з сливи: сливи зварили, процідили від кісток, держали у полив’яному горику. У тиквах зберігали горілку, на стіл у них не ставили. Хліб місці в діжсі, вона ото схожа на цебрик. Виробляли паляницю і клали на подушку, покриту рушником, щоб країце сходила. Тоді піч вигорнути, і на лопату і шух в піч. Люблю пекти чи хліб чи пироги, коли в мене все добре є положить туди. Пироги добрі дуже: 1 л. молока з-під корови, сирого,

5 яєць, і пачка маргарину, чарка олії, стакан сахару, 200 грам дріжджів, розвести і нехай час у теплому постоїть. Замісити борошном, нехай підійде, чини чим хоч, як підійдуть, намастити збитим яйцем» [Наталя Андріївна **Логвиненко**, 1927 р.н., Миронівка, Миронівський р-н, Київщина].

81. «Горшки купували в Дибінцях, хароші ганчарі в Дибінцях. Синя глина в нас, нею білили хати, щітки просяні такі були, або з обмолоченого жита. У глечиках парили молоко. У вилуджених макітрах (полив'яних) запікали вареники: зварені на воді вареники без соди скласти в макітру, залити сметаною, поставити в піч і запекти. Паски пекла в полив'яних формах. Вдалися високі, що не витягну з форми. Так поперекидала в печі їх і витягла. Помитий посуд вішали на тини, випарювали в печі. Я така ляпачка» [Надія Федорівна **Білоус**, 1937 р.н., Луки, Таращанський р-н, Київщина].

82. «У мене з десяток горщиків і з десяток глечиків було в господарстві, ринкаmak м'яти, для вареників макітри, може і п'ять було, затірку робили, і мисці, і ринці. В полив'яних горшках сливи топили, вони довго стояли. Пізніше стали робить полив'яне, олово дороге було. Всігда на празник купували новеньке. Для маленької дитини варили кашку в махітці, це саме менше горща. Невелика махітка, на дві картоплині. Були і золільники, підкілашники. У тиквах брали воду носити в поле. Яндоля була, миска, мити що-небудь. Луджена – це полив'яна. Помиту посуду ставили в хаті, чи на стільці. Їли з мисок всі гуртом. На стіл не ставили борщ в горишку. Я приходила з гульні, то їла борщ прямо з горшка, якищо зоставався. Були такі спеціалісти, що замазували дране в горишку. На весіллі в нас били глиняну посуду. Чарки такі робили з ушком, або з головою барана. Гончарі були в Дибінцях і Борданях були. Мій чоловік гончар – Василь Михайлович Мартиненко (1928–2005) посуду робив. Батько мій, Антін Сидорович Шнуренко (1903–1995), теж гончар, посуду

*робив. Міняли посуд по хатах, те крупи насипе, те узвару. Як брали глину, копали криницю 20 м. Зносили глину в хату, заливали водою, сікли лопатою. Ми з братом топчем-топчем ногами, було батько заставля. Борщ варили в горишку так: води, квасолі, покипіло, картоплі туди, щавель, буряки з квасу, помідори, салом затовкли, капусту вкинули як пошти звариться. Було молоко як парю, втече, тоді роботи» [Марія Антонівна **Мартиненко**, 1929 р.н., Дибинці, Богуславський р-н, Київщина].*

83. «*Оце якраз іду глини набрать, на чердаку лежаки замазуватиму. Батько мій, Федір Ісакович Дорошенко, фельдшером був, а тоді глину качав, робив выводи – димарі» [Тетяна Федорівна **Брюханова**, 1922 р.н., Дибинці, Богуславський р-н, Київщина].*

84. «*Учиняю тісто на паску, змащую форму, підійде, і в натоплену піч. Варили все в горишках. Наприклад печеньо: картошку, томату, цибулю туди, у піч, хай покипить. Глиняний слій для варення, або самогонку запарити в ньому» [Катерина Пилипівна **Рябченко**, 1930 р.н., Дибинці, Богуславський р-н, Київщина].*

85. «*Горшки маленькі в мене були може й чотири, покришки до них, ринка заминать сало з цибулею, макітру велика для тіста, глечики для молока. Як покористуюся то кип'ячу воду, випарую глечики з водою і кропивою в печі, щоб не скисало молоко тоді. Храню помиті і перевернуті десь біля печі, чи в кладовці. Для паски були такі глиняні форми – бабники називали. У горщику тільки варили борщ, на стіл не ставили в ньому. Вкидали все заразом. Макітру, в якій тісто місili, ніколи не мили, бо залишається там тісто як закваска, як помити, то буде пусте» [Ганна Іванівна **Дяченко**, 1949 р.н., Дибинці, Богуславський р-н, Київщина].*

86. «*На Катерини дівчата ворожили: пекли пампушики, клали кожна на окрему тарілку і впускали собаку, чию пампушку першу собака з'їдав, та заміж перша вийде. На Андрея калиту кусали, підвішену на*

мотузці до стелі. У коровай весільний вкидали залізні гроши, шоб парне число, убирали коровай калиною. Коровай кладеться на тарілку красиву, яка в кого є, і дві ложки поряд. Молода тоді глядить (зберігає) тарілку і ложки. На Покрову вдова просить: “Покрівонько, Покрівонько, покрий мою голівоньку, сякий-такий, аби був, аби хліба роздобув”. Зараз є тільки макітра глинняна, в ній мак тремо. Глиною підвожу хліва, бо краски дорогого, і землю в кухні машу. Як тварина об’ється чого-небудь у смак, на ноги слаба, то мажуть ноги їй шість разів теплим розчином глини. У Чапаєвці колись давно був гончар, так у нього купували посуду. Посуду глиняну в нас на весіллях б’ють, як дарують. Дарують на тарілках, а тоді їх б’ють на щастя. Тарілки ці носять жонаті чоловіки – старости. Як розбивалося що-небудь, то казали на щастя, та на гончареву голову, значить, купимо ще в нього, а він заробить. А як чарка в руці лопне, то на причину казали. На базарі ряд цілий гончарний колись був. Тепер он в магазині вазонника можна купити. Гончар стояв і рукою бив по гориці, ідуть до мене, у мене дзвенить. Як ото червоний горщик – харош, гарно випалений, а білий – погано випалений. Казали колись: їси, аж вивершні летять, апетит значить, бо голодний. Баба бранка – повитуха старенька, але вьортка. Сьогодні як хто лучче живе, корова лучча, то кажуть, що відьма. Як не спить дитя, то до баби кажуть, вона викачає, нишком шось приказує. На кладовищі построїли в нас хату для алкоголіків, а тоді ту хату дали Степанові, бригадіру, так Зінка втекла від нього, бо казали, що вночі там кровать трусилася, тарабанило шось. Хату будували там, де не було случаїв нехороших, там будували. Місце для криниці вибирали, засіваючи травою двір, як вода солончакова, не така, то трава була жовта, а де зелена, там копали криницю. Та що шоб було удобно в обійсті. Кільця – пудли» [Ольга Трохимівна Литвинець, 1931 р.н., Журавлиха, Ставищенський р-н, Київщина].

87. «Ішли в поле з батогом, на п'ятах задирки, то ще й у клуб зайдемо, і потанцюємо. Мати шліхти наваре в горишку: вода закипить у горишку, заваре борошном. У горшок вкидали картоплю, як закипить туди квас ллють. В одному горишку варився в печі борщ, в другому кашу, на них ставили на вогонь сковорідку, засмажку робили. Дівчиною я ходила в: сорочці вишиитій, спідниці полотняній, крашеній у вільсі (кора), тоді спідниця коричнева, чоботи на ноги як були. На голову платки. Як запнутий платок вузлом на потилиці то кажуть запнута в бабку, а як вузол під підборіддям – в дівку. Підтички вимочували в лузі, а кораків туди вкидали (курячий помет), гарно відбирало. На голову шили чушки – це очітки» [Параска Іванівна **Корнієнко**, 1927 р.н., Дибинці, Богуславський р-н, Київщина].

88. «Баба-бранка, вгадувала, хто буде з дитини, як виросте. На весіллі, як обдаровували молодих, клали гроші на тарілку, яку били і танцювали на черепках тоді. Глечики кропивою напихала, водою заливала і піч ставила виварювати. У слоїках глиняних кип'ятили чай і молоко. Як викрашена гарна посуда, її берегли, у ній наливали і ставили на стіл, у мисники ставили миски. Як берегти посуду, то служила довго. Горшок має битися, горшок довго не буде служити, тижнів зо два. Як поб'ється посуда, то на хороше» [Ганна Іванівна **Іщук**, 1935 р.н., Дибинці, Богуславський р-н, Київщина].

89. Спогади Явдохи **Курило**, 1941 р.н., с. Постав-Мука // Звіт про лінгво-керамологічну експедицію до колишніх гончарних осередків Полтавщини (Постав-Муки, Городище, Лісова Слобідка) Світлани Литвиненко // Національний архів українського гончарства, Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішному. – Ф. – Оп. – Од.зб. – 13 Арк.: «Передавався він (перепієць) по жіночій лінії і “відбув” п'ять весіль. У молодої пекли шишки, найбільшу з них клали на перепієць. Горлишко широке, щоб велика шишка була ота. І старший боярин од

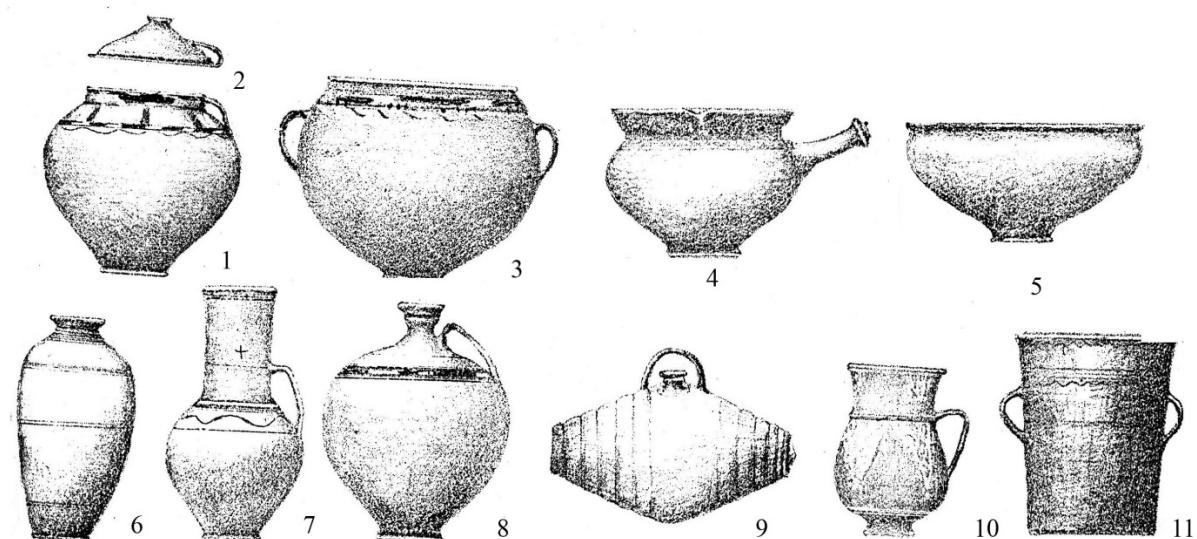
молодого должен украсти. Найскоріше, саму шишку із перепійця, а буває, хто вспіє й те вхватить. Так вони тоді – война между ними, викуп іде. Перепієць, так як чи пропили чи щось отаке». «10 – 2-літрових горщиців 20 горщиців, відерні горщики для компоту, для запінна – з слив – з сахаром. Хватки – рогачі залізні. Як здоровава сім'я – всякі літри, як що варить. Молоко у 3 л – парить. Кашу – у 2 л. Горицю. Борщ – 5–6 л. Для супу – менші (3 л.). Наливати повний, чутъ не лопне, щоб неполопати вінце. У глечиках молоко кисле ставили стоплювати у макітерку, збирали вершок, – масло збивали – у печі пропарювали – і збивали дерев'яною ложкою, бо залізною чорніє масло. Макітерки для маку літер на 5 не полив'яна макогоном, пшено. Макітри для вареників – було і 6, і 8-ма літер. І в макітрах запіканку, і в макітерках, картоплю тушили. У ринках – олія – як кухель до літри на півлітри. У тикву – відерну олію наливали. Діжса була дерев'яна раніше на 2 відра, 2 обруча. Горшки були відерні на велику сім'ю. Саме менше ідерних – для борщу і кампоту. Для каши – хоч штук четверо не часто билася, як бережеш. Глеку мине годів 30. Глечиків було по 2 літри – 12. По 3 літри – штук 6. Зберігали на гориці поверх дном. Всього горщиків більше 10. Як храм – наварюємо більше. Як купували – стукають, як драний – деренчить, знаємо, що то зян. Новий посуд мили – парили воду і молоко, щоб упиталося глина вбере вологу в себе, запечуться пори, довгенько в ней постое, тоді не вибиратиме молока, як не зробиш, глиною вонятиме. Більше вершка у неполив'яному, у полив'яному менше. У глечатах більше вершка, ніж у банці. Не подавали у горицю у тому, що варили. На лаві розсипали у миски. У щербатому варили їжу. Замазували дірки милом з середини і завні, і в піч пропарювали з водою і як ужсе не тече, до жару підставляли. Одне баба драють набере позамазує милом і на базар продаває. Однолітрові горицатко чи півтори літрову – для каши крутої, тоді 2 л. молока спарив і подає з кашею і молоком на обід. Сушили на тину, на сонці висмажене,

аж пахучий як тіки обмий, і вершка менше і кисляк не добрий. Як повимивали – у піч гарячу випарили влітку – на сонце, взимку в печі. Пастівників – як відерце верх шириший 2 паски. Опара – дріжджі, борошно – у гарячу воду, як тепле, тоді як сироватка, як вода – то кислоти трохи. Суточна горілка. Однодневна – 300 гр. дріжджів, 3 л. кисляку, 3 літри картоплі потовченої, по 3 л. сахару. Півтора дня буде лучче – не мутна. А то пекли у сковорідках, мисках, макітрах. Вночі – підливають сироватки чи води, вранці – олії чи жиру, як од рук одстає. Перепієць – на весіллі у молодої пекли шишки і велику клали на перепієць і старший боярин вкрадав шишику, тоді викуп. 5 весіль, у кого нема ручки – щоб красива була».

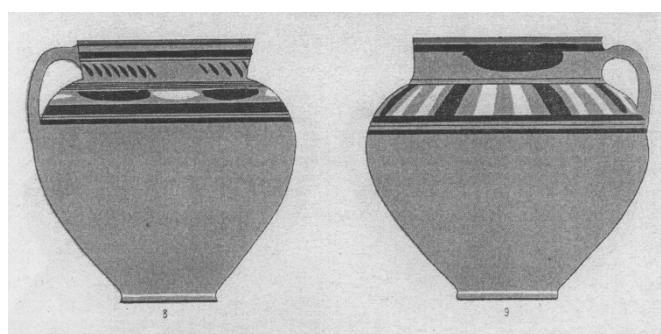
ДОДАТОК В.

Типи глиняного посуду Наддніпрянщини

B.1. Посуд для приготування, збирання (нагромадження), зберігання і транспортування продуктів, страв і напоїв



Головні форми українського глиняного посуду. Кінець XIX ст. М. Опішня (Полтавська губернія). За Іваном Зарецьким.



Горщики. Початок 1880-х років. М. Опішня (Полтавська губернія).
Малюнок з книги: Мотивы малороссийского орнамента гончарного
производства // Українське Гончарство: Національний культурологічний
щорічник. За роки 1996–1999. – Опішне: Українське Народознавство, 1999. –
Кн.4. – С.529.



Горщики: 2. Плоскун, 3. Кашник, 4-5. Стовбун. Кінець XIX – початок XX століття. Опішня, (1-4), Миргородщина (5), Полтавська губернія // Украинское народное творчество. Серия VI. Гончарные изделия. Выпуск 1-ый. Типы украинской гончарной посуды. – Полтава: издание кустарного склада Полтавского губернского земства, 1913. – С.3. Табл.1:1:5.



Глечики (1, 2) та ринка з туляйкою. Кінець XIX – середина XX століття. Харківщина. Фонди Харківського історичного музею імені Миколи Сумцова



Миска. Кінець XIX – середина ХХ століття. Харківщина. Фонди
Харківського історичного музею імені Миколи Сумцова

B. 2. Посуд для подавання і споживання страв і напоїв.



Барило (1), чайник (2), носатка (3), глечик для вареної (4), баклага (5).

Кінець XIX – середина XX століття. Харківщина. Фонди Харківського історичного музею імені Миколи Сумцова



1



2



3

Супниця (1), куманці (2-3). 1- 1910-1920-ті роки, 2 – 1940-1960-ті роки, 3 – 1970-1980-ті роки. 1, 3 – Опішня, Полтавщина, 2 – Валки, Харківщина.
Фонди Харківського історичного музею імені Миколи Сумцова

B. 3. Посуд для здійснення обрядів і використання під час «празників»



Перепієць (1), глечик з хрестиком (2), чарки-трійчатки (3). 1- 1923, 2, 3 – остання чверть XIX століття. 1– Постав-Муки, Полтавщина, 2, 3 – Харківщина. Фонди Національного музею-заповідника українського гончарства в Опішні, Фонди Харківського історичного музею імені Миколи Сумцова

В. 4. Сучасний гончарний посуд



1



2

Миски та макітри. 1 – ПП Задорожній, 2 – Микола Варвинський. Опішня,
Полтавщина, 2014



1



2

Асортимент виробів гончарської родини Шкурпелів. Опішня, Полтавщина, 2014

B.5. Зразки сюжетних листівок початку ХХ століття із зображенням
глиняного посуду



1



Малороссийские типы.—Types de Petite Russie. № 74.

2

Вибір і купівля глиняного посуду



Перенесення купленого посуду додому



1



2

Приготування та споживання страв у полі

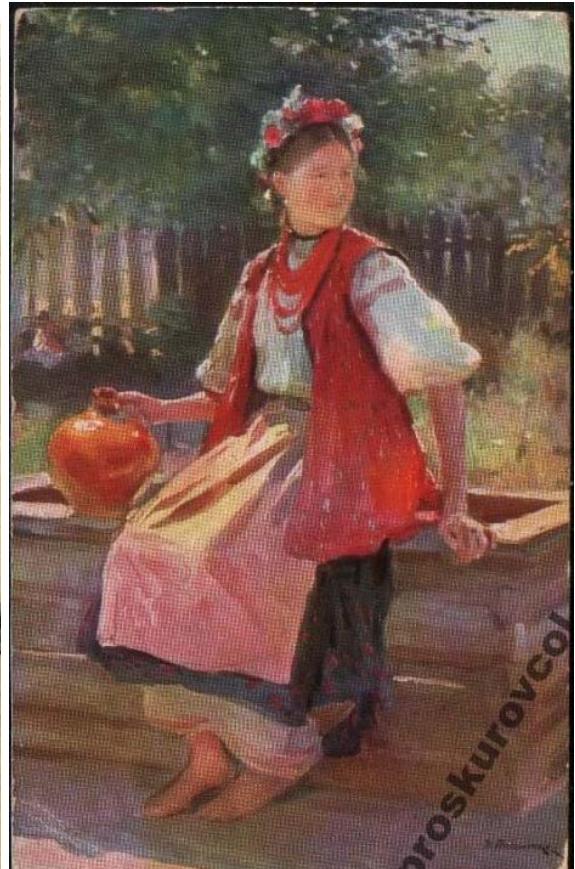


1



2

Споживання (1) та винесення з погреба (2) харчів вдома



1

2



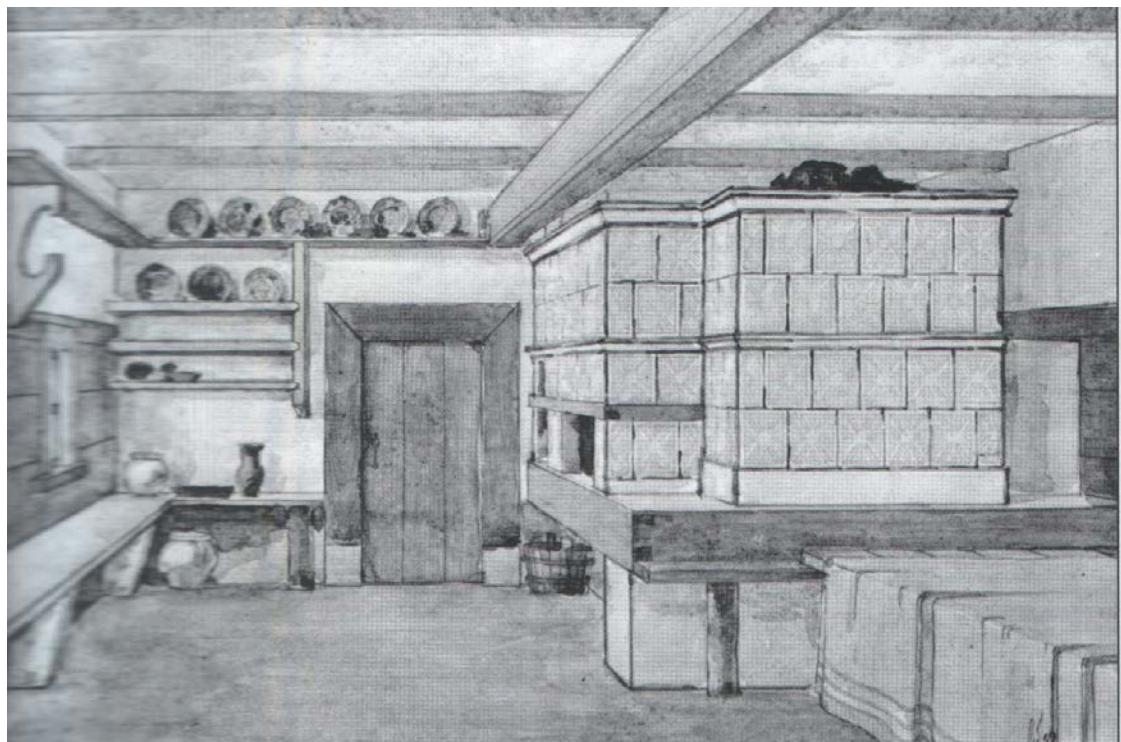
3

Перенесення сипучих (1) та рідких (2,3) продуктів

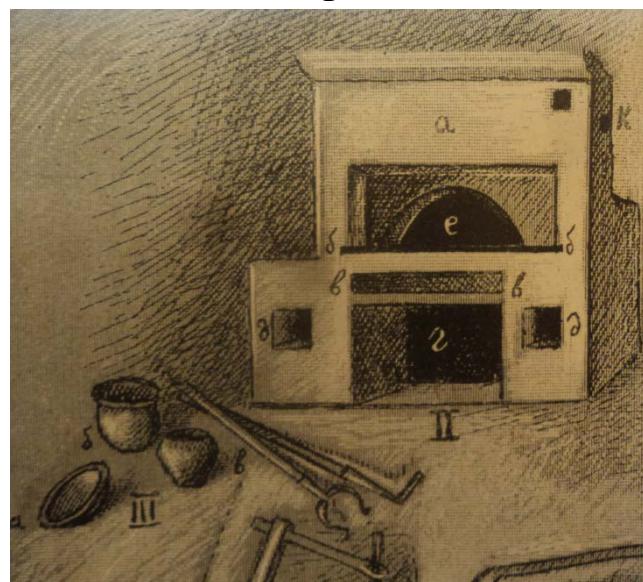


Розвішування глечиків для висихання

B.6. Піч і глиняний посуд в інтер'єрі селянської хати



1



2

1. Василь Кричевський // Рубан-Кравченко Валентина. Кричевські і українська художня культура ХХ століття. Василь Кричевський. – Київ: видавництво «Криниця», 2004. – 704 с.

2. Малюнок печі з книги Шарко Александр. Малороссийское жилище // Этнографическое обозрение / Издание Этнографического отдела императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете / М., 1901. – №4. – С.119-131.

B.7. Фотофрагменти польових етнографічних експедицій









B.8. Сучасні реконструкції використання глиняного посуду



B.9. Глиняний посуд в сучасній культурі харчування







