

ISSN 1028-5091

# НАРОДОЗНАВЧИ ЗОШИТКИ

# 2

2015



ІНСТИТУТ  
НАРОДОЗНАВСТВА  
НАН УКРАЇНИ



Анатолій ЩЕРБАНЬ, Олена ЩЕРБАНЬ

## ФОРМИ ТА ПРИЗНАЧЕННЯ УКРАЇНСЬКОГО ГЛИНЯНОГО ПОСУДУ ДРУГОЇ ПОЛОВИНИ ХІХ — ПЕРШОЇ ТРЕТИНИ ХХ століття

Охарактеризовані основні групи українського глиняного посуду другої половини ХІХ — першої третини ХХ століття. Звернена увага на особливості їх формотворення та декорування. Зроблений висновок про те, що особливості виробів кожної групи пов'язані з їхнім функціональним призначенням.

**Ключові слова:** глиняний посуд, форма, декор, горщик, глечик, макітра, культура харчування, українці.

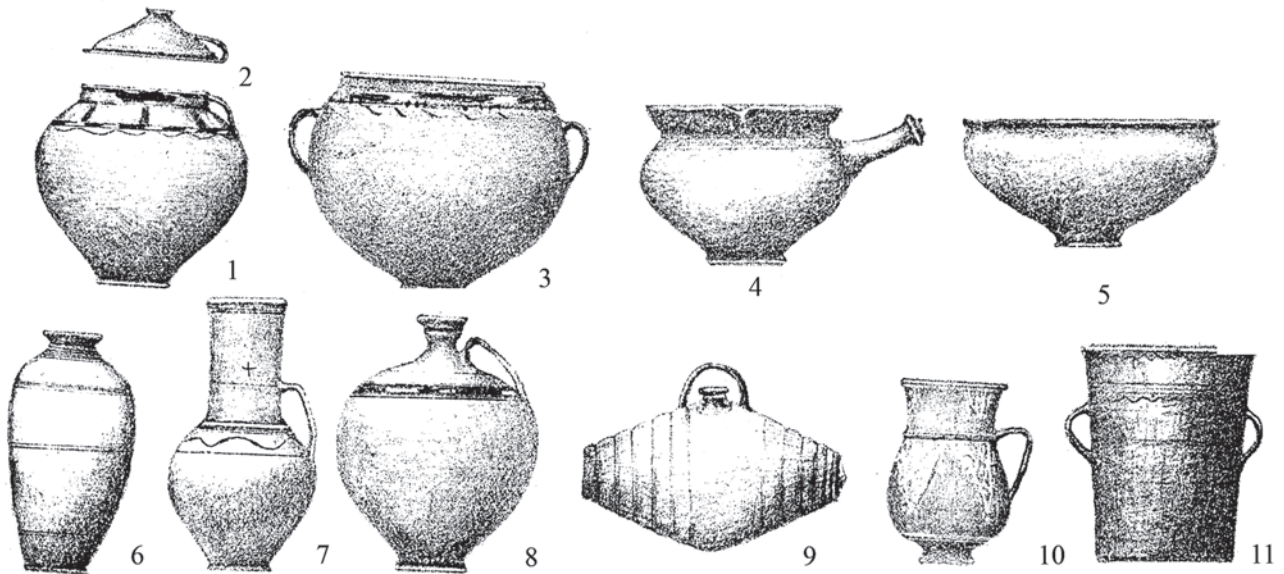
Залежність форм і призначення глиняного посуду перебуває в полі зору науковців понад століття [10, с. 140—145]. Незважаючи на це, етнографічні праці узагальнюючого характеру, присвячені вивченню ролі глиняного посуду в культурі харчування народів світу, досі не чисельні.

Українські вчені фактично від самого початку зацікавленості вивченням кераміки звертали увагу на особливості її форм. Але й досі інформація стосовно взаємозв'язку з ними функцій українського глиняного посуду подається в наукових працях фрагментарно, стосуючись окремих періодів історії України, регіонів, гончарних осередків, типів виробів. Коротко охарактеризуємо окремі такі дослідження.

Керамологи та етнографи кінця ХІХ — першої чверті ХХ ст. характеризували залежність форми і призначення глиняного посуду побіжно, констатуючи факт використання того чи іншого різновиду для певних потреб. Зокрема, Іван Зарецький у монографії «Гончарний промысел в Полтавской губернии» (1894) [4, с. 89—91] та етнограф Варвара Щелоківська в статті «Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами» (1899) [2].

Потужним масивом постали праці 1928 та 1930 років. У статті «Форми й орнамент посуду з Поділля» (1928) етнограф-керамолог Марія Фріде поділила весь посуд із с. Бубнівка (Вінницька область) на групи відповідно за ступенем їх відкритості. Залежно від цього охарактеризувала призначення [8]. Керамолог Яків Риженко в статті «Форми ганчарних виробів Полтавщини» (1930) подібним чином охарактеризував посуд Полтавської області (переважно — містечка Опішного). Вчений вперше дав пояснення пристосованості форми горщика до приготування страв у печі [7]. На жаль, поступ української керамології було штучно перервано репресивними заходами 1930—1940-х років. І лише наприкінці 1950-х рр. вивчення української народної кераміки, зокрема форм і призначення глиняного посуду, продовжилося.

Зокрема, помітним явищем в українській керамології стала монографія етнографа Катерини Матейко «Народна кераміка західних областей Української РСР ХІХ—ХХ ст.» (1959). В ній дослідниця стисло, в стилі названих попередньо праць, описала форми глиняного посуду досліджуваного регіону, пояснюючи відносно їх стійкість тим, що вони



Іл. 1. Головні форми українського посуду, м. Опішня (Полтавська область), кінець XIX століття. За Іваном Зарецьким [4, рис.]

були вміло і доцільно застосовані, не потребуючи ніяких змін [5, с. 40—60].

З пізніших праць відзначимо монографію мистецтвознавця Лесі Данченко «Народна кераміка Середнього Придніпров'я» (1974), яка, проаналізувавши форми горщиків і мисок Середнього Придніпров'я першої половини XX ст., виокремила локальні варіанти народного гончарства. Мистецтвознавець визначила найбільш характерні риси, що визначають силуети посудин: округлість чи конусовидність нижньої частини тулуба горщиків, місце розташування найбільшого діаметру, спосіб переходу плечей у вінця; співвідношення діаметру дещо до висоти, профіль стінок і конфігурація верхньої частини мисок [3, с. 11].

Знаковою подією в українській керамології став вихід монографії керамолога Олеса Пошивайла «Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна» (1993). У ній дослідник підсумував усі наявні на той час відомості про призначення глиняних виробів регіону, додавши деякі власні спостереження та матеріали польових експедицій. Хоча нових обґрунтувань доцільності тієї чи іншої форми виробу для певних цілей не навів [6, с. 207—219].

Новаторське дослідження дизайну окремих видів глиняного посуду (тикви, миски, макітри) зі с. Великі Будища (Полтавщина) та їх деталей опублікував мистецтвознавець Остап Ханко в статті «Великобудищанський осередок гончарювання» (2002).

Дослідник зробив висновок про те, що кожна деталь, кожна зміна форми гончарного виробу призначена для обслуговування однієї або кількох функцій, а загальна форма визначається основним призначенням. Автор навів переконливі докази того, що «в українських народних побутових виробах конструкція визначається функціями предмету» [9, с. 223]. Сформулював один із визначальних принципів 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 твердження Остап Ханко зробив два основні висновки. Перший: головна функціональна ознака виробу визначає загальну форму посудини. Другий: додаткові функціональні ознаки визначають форми її деталей [9, с. 227].

Таким чином, досі жодного узагальнюючого дослідження взаємозалежності форм і призначення глиняного посуду всієї території сучасної України немає. Відповідно, тема, позначена в назві нашої статті, залишається недостатньо розкритою, і тому актуальною.

На початку її висвітлення зауважимо, що в XIX — першій третині XX ст. українське гончарство було високо розвинене, що виразилося, зокрема, у виготовленні і використанні широкого асортименту глиняного посуду. З ним українські господині здійснювали наступні операції: вибирали, мили,

сушили; виварювали, випарювали; готували до використання; наливали і виливали з них 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. В результаті «вжиткового» відбору найбільш зручних і функціонально обумовлених форм, більшість використовуваних видів посуду були спеціалізовані для конкретних потреб.

Залежно від основного призначення, український глиняний посуд можна розділити на **кухонний** (зазвичай мало орнаментований, призначений переважно для приготування страв і напоїв — «горщики», «ринки», «гладшкы», «макітри», «сковорідки», «поросятниці», «гусятниці»), а також використовуваний в процесі готування («друшляки», «цідилки», «бродильники», «гличики»);

**для збирання, зберігання і транспортування** продуктів («банки»-«слоїки») і напоїв («тикви», «барыла», «баклагы»), молока («гличики», «дійниці»), дьогтю («мазнички»), зазвичай мало орнаментований;

**столовий** (досить часто — багато орнаментований, призначений для подачі страв і напоїв до столу — «миски», «тарілки», «тарелі», «носатки», «глеки»-«дзбанки», «тикви» «барильця», «куманці», «плесканці», «кухлі», «чайники»);

**обрядовий** («**празниковий**») [25] (зроблений спеціально для здійснення обряду або підготовки до нього — «тазки» (посуд для випікання пасок), «перепійці» і «тройчатки», «гличики для вареної» (глеки і чарки, що використовувалися у весільному обряді), «гличики для святої води»), миски для поминальних страв, «миски на принос», а також із «**магічними елементами**» і «**магічні**» («горнята зі слимаків», «горнята на відлів», гличики з хрестиком, гличики з пупом, посуд з «міткою»); окремі категорії — багато орнаментовані);

**санітарно-гігієнічний посуд** (нічні горщики — «сируни» — не орнаментований).

Кількість і асортимент глиняного посуду, яким користувалися в одній українській родині другої половини XIX—XX ст., залежала від її достатку. Наприклад, в родині середнього достатку Куп'яньського повіту Харківської губернії (не належав до найбільш

розвинених гончарних районів України) використовувалося близько десяти найменувань глиняного побутового посуду, приблизно п'ятдесят одиниць [2, с. 271—272]. У бідніших сім'ях, очевидно, посуду було менше.

Про призначення тієї або іншої глиняної посудини свідчить насамперед її форма. Українські господині їх не плутали. Не називали, наприклад, горщик гличиком і не варили в гличику кашу. Кожен тип посудин мав особливості форм, розмірів, пропорцій, а також декору.

Почнемо з найбільш поширеного і наймасовішого в кожному господарстві типу посудин — *горщиків*. Горщик — різновеликий посуд з опуклим тулубом, отвором, дещо меншим за опук, більшим чи майже рівним денцю і невисокими вінцями (переважно вертикальними прямими, рідше — відігнутими), вухами або без них. Більшість горщиків мали висоту дещо меншу, ніж діаметр тулуба, або приблизно рівну йому. Основна функція горщиків — для приготування страв у печі. Але були й інші призначення.

Саме розмаїтість способів використання горщиків, специфіка технології приготування та необхідних об'ємів страв призводила до того, що навіть одна середньо заможна господиня користувалася різними за розмірами, і частково пропорціями, горщиками (близько п'ятнадцяти штук) [2, с. 271—272]. Приміром, у Опішному, що на Полтавщині, горщики були ширшими і вужчими, вищими і нижчими, що підкреслює народна термінологія («пукатим» називали горщик з випуклими боками, «поскуном» — 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, в яких готувалися страви і їх рецептів. Саме конфігурація посудин XIX—XX ст. давала змогу найбільш раціонально використовувати нагрівальну енергію печі. Нижня частина, вузька біля денця і розширена до опуку, придатна для підставлення рогача, щоб поставити (зняти) посудину в піч (з печі). Для цього у кожній господині був набір рогачів — кожній групі горщиків відповідав «свій» рогач. Верхня частина горщика була звуженою відносно опуку, спроможною витримувати температурний режим, необхідний для приготування продуктів, запобігати надмірному випаровуван-



Іл. 2. Банька, м. Бар (Вінницька область), перша третина ХХ століття. Польові матеріали Анатолія Щербаня

ню вологи. Діаметр вінець був таким, щоб в отвір могла вільно потрапляти рука під час миття посудини і її було зручно наповняти різнорозмірними твердими інгредієнтами. Але не дуже широким, аби рідина швидко не викіпала й страва умлівала. Для цього горщик часто закривали глиняною покришкою (іл. 1:2), для розміщення якої пристосовані вінця. Кулястий тулуб посудини забезпечував добре прогрівання вмістилища в печі.

Розмір горщика корелювався стравами, які готувалися в ньому. Наприклад, середні за розмірами посудини (3—10 л, «борщівники», «кілаші») використовувались для щоденного приготування перших страв. Дещо менші (1—3 л) — «кашники», «кулешінники» — для приготування каші. І найменші («махітка», «горща», «горщечок», «кашення»), до 1 л, — для приготування їжі малим дітям. У найбільших («золіньниках») (до 40 л), страви готувалися на «оказію». Тобто тоді, коли потрібно було нагодувати першою стравою («борщем», «капусняком», «киселем») значну кількість людей (на весілля, поминання).

Окрім того, горщики використовувалися для зберігання запасів борошна, крупи, зерна і сушених фруктів; відправлення природних потреб, виконання лікувальних дій, а також в обрядово-ритуальній практиці. В них зберігали готові страви і напої, подавали

їх до столу; нагрівали воду. А в найбільших — кип'ятили білизну. Іноді — купали малих дітей.

Важливо відзначити, що конкретне призначення кожної окремої посудини залежало від її розмірів і потреб господині в певний момент. Горщики описаної форми (узвичаєної для ХІХ—ХХ ст.) на території України почали виготовляти з другої половини ХVІ ст. і в досліджуваний період використовувалися в усіх її регіонах. Подібної форми вироби побутували в білорусів, румунів, поляків [17, с. 54—56].

Незважаючи на наявність багатьох спільних рис, горщики на території України мають регіональні особливості в формах, пропорціях, розмірах і декорі, що пов'язано з різними темпами формотворення, переважаючими культурними впливами та контактами населення того чи іншого регіону. Наприклад, частина варіантів горщиків Західної України кардинально відрізнялася від горщиків Середнього Подніпров'я. Зокрема на Полтавщині більшість горщиків (за винятком «стовбунів») були опуклобокими, з діаметром опуку більшим за висоту, а отвором — значно більшим за дещо [7, с. 29, мал. 5]. Розміри отворів і дещо найбільш поширених на Західній Україні горщиків були подібними, а боки стрункими [15, рис. 12:3—6, 13:1—5]. Регіональні відмінності формотворення українських горщиків, що сформувалися впродовж доволі тривалого періоду, досі спеціально не вивчалися, хоча можуть бути важливим джерелом для студіювання історії культури того чи іншого регіону.

На території Правобережної й Західної України в досліджуваний період побутували горщикоподібні посудини — двійнята (двійнятка, парка, близнята, «дзвінята») — два невеликі з'єднані до купи горщики, з ручкою-кільцем на дотичних вінцях. Їх застосовували для перенесення гарячих страв під час різноманітних польових робіт і сіножатей: в один горщик насипали рідку страву (борщ), в другий — кашу [11, с. 145]; на Святвечір малі хрещеники носили в них хрещеним батькам кутю і узвар. Рідше з цієї метою робили трійнята чи навіть «чвірнята». Глиняні близнята накривали дерев'яною накривкою, спільною для всіх горщиків, або полотниною.

Цікавим у сенсі взаємозалежності форми і функції є горщикоподібний глиняний чайник. Глиняні чайники кустарного виробництва в побуті українців широко використовувалися відносно нетрива-

лий час (з 1890-х до кінця 1920-х років). Українські гончарі-кустарі почали їх виготовляти під впливом відповідної фабрично-заводської фарфоро-фаянсової продукції з періоду, коли в народне харчування українців доволі міцно увійшов чай, для заварювання і розливання якого пристосовувалась форма виробу. Глиняні чайники епізодично виготовлялися пізніше й виготовляються донині. Під спільною назвою «чайник» гончарі виробляли кулястий посуд з вузьким отвором (приблизно рівним денцеві), невисокими вінцями, носиком (що є визначальною ознакою посудини) на зовнішньому боці, і вухом на протилежному від нього. Виготовити гончареві глиняного чайника було нескладно, оскільки така форма мала апробовані прототипи. Приміром, на Полтавщині це могли бути «носатки», риночки з тулійкою (трубчастою ручкою), «гличики для вареної» [20].

«Макітра», «макітерка», «макортеть», «макотертъ» — різновеликий глиняний посуд з дуже розхиленими бічними стінками. Великі макітри мали два вушка по боках. Менші в Опішному іноді мали одне вухо [7, с. 28—29, мал. 3]. Як і горщики, макітри досить універсальні. Їх використовували для зберігання борошна, масла, води, сирівцю, вареників, пирогів тощо. В них учиняли тісто, готували опару, заквашували й солили овочі, розминали картоплю, сир, золили білизну і т. ін. [19]. Особливістю глиняних макітер (іл. 1:3) є те, що діаметр вінець (невисоких) був приблизно рівним або дещо меншим за найбільший діаметр тулуба. Вінця, як правило, були потовщеними, різко відігнутими назовні. Такими, що плавно переходили в тулуб. Порівняно з мискою і ринкою, макітра має більш витягнуті пропорції [9, с. 221—223]. Такі особливості були обумовлені функціями цих посудин. Широкий отвір забезпечував зручний доступ до вмісту (маку, пшона, картоплі, насіння конопель) під час розтирання (найменші посудини, об'ємом 2—4 л — в Опішному називалися «макотерти» [7, с. 29]), змішування компонентів, запікання страв і складання готової випічки (середні посудини, об'ємом 5—6 л — в Опішному називалися «макітерки» [7, с. 29]), бродіння-замісу тіста, соління і квашення фруктів і овочів, зберігання води для пиття (великі «макітри», об'ємом 10—30 л). Масивність вінець була

функціонально обумовленою, оскільки під час роботи на макітру здійснювалися значні механічні і фізичні зусилля. Конструктивне призначення вінець — створити ребро жорсткості, яке узяло б на себе всю залишкову напругу. Відігнутість дозволяла обмотувати верхню частину посудини мотузкою з метою зміцнення, уберігання від розламування в процесі використання. У печі макітри інколи використовували під час приготування страв, які повинні запікатися. Завдяки розширеності макітри інтенсивно випаровувалась волога з неї, проникала висока температура всередину страви, таким чином підсмажуючи її.

Катерина Матейко виділила регіональну специфіку використання макітер в Україні. Найбільш розвиненими в формах і розмірах вони були на більшості території Лівобережної України та центральної частини Дніпровського Правобережжя. Чим далі на захід, тим розміри макітер зменшувалися і звужувалась сфера їх застосування. Зокрема, на Львівщині, Тернопільщині та Івано-Франківщині їх застосовували здебільшого для м'яття картоплі на пироги, тертя маку, сиру та здіжджування молока. А на Закарпатті макітер не знали взагалі [5, с. 43].

Функцію доведення до готовності шляхом рівномірного підсмажування виконувала й дещо подібна за формою до макітри середнього розміру глиняна «ринка» (іл. 1:4). Але ринки, як правило, мали одну ручку (трубчасту горизонтальну або дугоподібну вертикальну) [7, с. 28—29, мал. 4]. В окремих осередках Західної України ринки виготовлялися з двома вухами, були схожими на фабричні «каструлі» [5, с. 44—45, рис. 9:11—12]. Ручка — важлива деталь цієї посудини. Наприклад, гончарі з села Громи Черкаської області головною відмінною ознакою ринки від макітри називали наявність ручки (записано від гончаря Григорія Червонюка 11.06.2003 року). Багато ринок мали вдавлення на краю вінець, призначене для спрямування жиру в один струмінь під час зливання. Окремі ринки розташовувалися на трьох ніжках («лабках») для підймання дна над вогнем чи жаром [7, с. 28—29, мал. 4:4; 5, с. 44—45, рис. 9:3—7], щоб воно нагрівалося знизу і рівномірно просмажувалась страва. Ринками «косими» [4, с. 43] є й «гусятниці», «поросятниці», які вирізняються серед інших посудин більшими розмірами і овальними в горизонтальному перетині об-

рисами, обумовленими формою туші тварини чи птаха, що запікається.

У досліджуваній період іноді виготовлялися глиняні сковорідки. Принаймні, про це нам розповідала найстаріша мешканка села Паланка (Уманський район Черкаської області) Килина Точільнікова (записано 13.06.2003), писав також Вадим Щербаківський [19, с. 31—32]. Вчений називав ці вироби «пательня», «сковорода», описуючи їх як «глиняні диски з трохи відогнутими догори краями». Різницю у способі використання глиняних сковорідок від ринку він окреслив так. Перші вживаються для того, щоб «смажити страви». Другі — щоб «пекти печені» [12, с. 32]. На жаль, нам жодної сковорідки досліджуваного періоду не вдалося побачити. Оскільки у більшості гончарних осередків України впродовж ХІХ — початку ХХ ст. вони були витіснені металевими.

З метою запікання, а також для висушування в печі дрібних фруктів [2, с. 288, 292, 300], використовували глибокі миски. Такі посудини призначалися і для охолодження страв, які подавали до столу холодними [2, с. 292, 295]. Форма і розміри глибоких мисок (іл. 1:5) були дещо схожими на макітри відповідного призначення. Але мали свої відмінності, пов'язані з основними функціями.

Щодо характеристики глиняних мисок (іл. 1:5), тарілок, тарелей: діаметр цих посудин був значно більшим від висоти. Діаметр краю вінець — більшим або приблизно рівним діаметру тулуба. Дно — вузьким, але стійким. Відрізнялися вони формою краю вінець. У більшості випадків такі вироби використовувалися для подання страв на стіл. Крім того, саме ці посудини найчастіше використовувалися для прикраси будинку. Тому й декорувалися найпишніше.

Практичне вирішення параметрів глиняного посуду також залежить від його призначення. Глиняна миска внаслідок продірявлення дна перетворилася на «друшляк» («цідильник», «сировка»). Хоча за формою і почасти декором ці вироби були подібними, їхні функції в культурі харчування кардинально різні. Глиняні друшляки в українській кухні почали використовувати відносно пізно, порівняно, приміром, з горщиками, глечиками, мисками під впливом розширення асортименту споживаних продуктів і страв із них. Регіонально глиняні друшляки відрізнялися формою і декором. Спільною для всіх була

мископодібність і, найголовніше, наявність численних наскрізних отворів, розміщених здебільшого в нижній частині. Хоча трапляються друшляки, вкриті дірами аж до самих вінець. Діаметр вінець глиняних друшляків, як і мисок, був широким, значно більшим за висоту. Їх краї зазвичай загиналися всередину. Іноді на території Західної України були розлогими. В окремих випадках вони мали три ніжки [5, с. 44, рис. 8:2, 3, 6]. Це пов'язано як з традиціями мискотворення того чи іншого осередку, так і, напевно, з призначенням виробів. Так, у друшляків, призначених виключно для проціджування, вінця загинати всередину функціонально не потрібно. Натомість у виробках, 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, на 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 ті, що 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 вуха для зручності піднімання та тримання [21]. Своєрідно розташовані вуха (два) мали друшляки Західної України [5, с. 44, рис. 8].

Різко відігнутими формували гончарі вінця у глиняних «банках» (слоїках) — посудинах для збереження повидла, меду, смальцю і мочених-квашених

овочів (іл. 1:6). Їхні пропорції були найбільш витягнутими. І, відповідно, отвір мав не дуже великий діаметр, не набагато менший від опука. Розміри, як правило, коливалися від 1,5 до 15 л (залежно від продукту, що зберігався). Все це, звичайно, має функціональне пояснення. Такі посудини займають менше місця в льохах і комірках, де зберігаються. Завдяки відігнутих вінцям легко закріплювалася мотузка, якою обв'язувалася ганчірочка або папір, якими накривали посудину, оберігаючи її вміст від потрапляння сторонніх домішок. А через отвір вміст легко діставався.

Посуд для рідких продуктів і води відрізнявся від описаних попередньо перш за все наявністю високого горла. Його вінця, як правило, були трохи відігнуті, пропорції витягнуті. Висота завжди була більшою за діаметр. Об'єм — від 0,5 до 6 л [6, с. 138].

За формою і функціями виокремлюються два різновиди глечикоподібних посудин. Перші «глечики» (іл. 1:7), «гладушки», «гладуші», «гладуни», «молошники» на території Лівобережної України зазвичай мали високе, майже циліндричне горло, діаметр якого був значно вужчим за діаметр тулуба, але таким, в яке могла легко проникнути рука [7, с. 30—31, мал. 7:1—4, 7]. Глечики Правобережної та Західної України ший таких посудин мали значно нижчими, а тулуб — витягнутішим [5, с. 52, рис. 15:1—2, табл. XXXI:1, 2]. Призначалися вони для наливання молока і відстоювання на сметану. У них молоко також мліло в печі. Саме особливості, пов'язані з відстоюванням молока, зумовили форму цієї посудини. Куляста форма тулуба, висока, без перегинів, і широка, порівняно з іншими посудинами для рідких продуктів, шия, забезпечувала зручність збирання вершків.

Другий різновид глечикоподібного посуду населення Західної України називало «дзбанками» [5, с. 49, рис. 15:3—6], а на Полтавщині наприкінці 1920-х рр. — «кушинами» [7, с. 30—31, мал. 7:8]. Вони відрізняються ширшим тулубом та вужчим горлом. Призначалися ці вироби здебільшого для носіння води під час польових робіт, зберігання і подачі до столу напоїв. За особливостями форми і призначення «кушини» і «дзбанки» перебувають між глечиками для молока і тиквами.

Горло і вінця посудин для води («тиква» (іл. 1:8), «барильце» (іл. 1:9)), алкогольних напоїв («тиква»,



Іл. 3. «Перепієць», с. Постав-Мука (Полтавська область), 1923. Польові матеріали Олени Щербань

«корчага», «барильце», «куманець», плесканець) і рослинної олії («тиква») 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 (воду, вино чи олію). Кожна посудина використовувалася для окремої рідини. Отвір затикали качаном кукурудзи, ганчіркою (іл. 2), дерев'яним кілочком. Воду в таких посудинах носили в поле під час польових робіт. Вона в них довго була прохолодною, не розбризувалася під час перенесення. Вино і олію зберігали вдома. Щільно закритий вузький отвір перешкоджав випаровуванню рідин, що зберігалися. Помітно, що в регіонах поширення культури виготовлення і споживання виноградного вина (Прикарпаття, Закарпаття), шия частини «тиков» (вони там називалися «баньки», «корчаги») була вищою, ніж на інших територіях [5, табл. IX:1, 2, 4, XXII:2, XXV:2]. Така деталь притаманна і для античних посудин з подібними функціями. Очевидно, вона пов'язана з особливостями зберігання вина — воно більше, ніж інші рідини, випаровується, і для утворених газів потрібний більший резервуар, яким і є високе горло. Можливо, наявність цього елемента обумовлена іншими чинниками.

Отже, основними функціональними характеристиками посудин для води, олії і алкогольних напоїв мають бути уберігання від швидкого нагрівання вмі-



щеної рідини і перешкоджання її випаровуванню. Для цього форми тулубів більшості таких виробів (окрім куманців та плесканців) кулясті, а отвори — вузькі і такі, що піддаються герметичній закупорці. Герметичністю ізолювалося вмістище від теплового контакту з довкіллям. В той же час, глиняні «тик-ви», які дуже часто носили на далекі відстані, були максимально місткими і транспортабельними [9, с. 227]. А от куманці «кумани», що призначалися для подачі спиртних напоїв до святкового столу, мали унікальну кільцеподібну форму тулуба. До речі, вже наприкінці 1920-х рр. куманці на більшості території України (зокрема в одному з найбільших осередків їх виготовлення — Опішному) стали декоративними, а не вжитковими виробами [7, с. 33].

Посудинами для пиття були «кухоль» (іл. 1:10) і «кухлик». Ці два типи виробів різняться не лише розмірами, але і формою. «Кухлі» часто мали складну профілізацію стінок. Стінки «кухликів» дуже часто були прямими, діаметри дна — завжди меншими, ніж діаметри верхнього отвору. Тому іноді вони вживалися як кухонні посудини. У них готували «стовпці» — страви, які після запікання повинні були мати циліндричну форму [15]. 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 (іл. 1: 11).

Глиняні посудини, які використовувалися в ритуалах і магії, відокремити від побутових складно, оскільки багато з них формою і декором не виділялися (наприклад, горщики). Але до них «висувалися» особливі вимоги. Наприклад, горщики для куті та узвару мали бути новими.

Формувальною масою вирізняються «горнята із слимаків». Їх виготовляли з глини, яка збирається на руках у гончаря під час роботи. Господині із села Бубнівка (Вінницька область) вірили, що з таких горщиків вони збиратимуть сметану, як гончар «слимаки з пальців збирає», що саме в таких горщиках сметана буде жирнішою, густішою [11, с. 168].

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 си-

лою, відьмами, знахарями. Вважалося, що «такий горщик, на відлів зроблений, дуже до папороті здатний, коли папороть цвіте». А глечик використовувався для «відбирання у чужих корів молока». Такі посудини робили «навпаки» від звичайного. Руки тримали долонями всередині посудини, а не назовні, гончарний круг крутили у зворотний бік [11, с. 168]. Хоча жодної зробленої таким чином посудини дослідити поки що не вдалося, можна припустити, що її форма дуже відрізнялася від масової продукції. Оскільки для виготовлення були потрібні зовсім інші навички, ніж ті, які гончар звик застосовувати зазвичай.

Були і особливості, які можна вважати властивими окремим категоріям посудин з «магічними» властивостями або обрядовими. Наприклад, «глечики для святої води», «миски на принос» були багатше декоровані, ніж побутові, а єдиний достовірно атрибутований глечик-перепієць ще мав ручку, сплетену з двох частин, і вінця особливої форми (іл. 3), на які мало поміщатися весільне печиво — «шишка» [16].

На функції окремих категорій посудин вказують окремі елементи декору і конструкції. Наприклад, найбільш простий за формою прямий чотирикінцевий хрест наносився переважно на ший глечиків для молока Лівобережної України. Господині ХХ ст. вірили, що хрест на глечиках оберігатиме молоко в них від псування відьмами, вважали, що в таких виробках буде кращий «збір» вершків, сметани. Лише в окремих випадках хрести зустрічаються на посудинах, не пов'язаних із молочним господарством — тиквах і мисках [14].

Українські матеріали однозначно 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 Шульгіна відзначала, що кожен «гладущик», виготовлений в селі Бубнівка, мав «пуп» на дні (їх форми і розміри були різними [11, с. 148, мал. 15, 16, 17, с. 168]). Такі елементи відомі на глечиках фактично з усієї території України. Крім того, вони зустрічаються в Чехії, Словаччині, Угорщині [1, с. 128].

Лише Олександр Бобринський звернув увагу на магічну силу ще одного символу, який ставився на ручки не лише глечиків, але й інших посудин, — вдавлення-«мітки». Він зібрав матеріали з Західної України про те, що «мітка» символізує жіночу ста-

теву ознаку [1, с. 122—124]. Інших відомостей про таку семантику вдавлення на ручках посудин нам знайти не вдалося.

Таким чином, є передумови для підтвердження висновків, зроблених попередніми дослідниками про зв'язок міри відкритості тієї або іншої категорії глиняного посуду з функціональним призначенням. Найбільше закриті посудини — «тикви», «куманці», «барила» і менше 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. У них було інше головне призначення — для молочних продуктів. Цей своєрідний тип виробів мав своєрідну шию, магичні 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 відрізняються від інших кухонних посудин наявністю невисоких, як правило, прямих або злегка відхилених вінець. Цей універсальний посуд передусім призначався для готування і умління страв в печі.

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

Таким чином, доходимо висновку про те, що гончарі, які мешкали на території України, помічали, що особливості форми посудин впливають на їх побутові властивості. Шляхом запозичень і внутрішньої еволюції форм вони вибирали найбільш оптимальні варіанти. Упродовж ХІХ — першої третини ХХ ст. використовувався набір посуду, спеціалізований на задоволення різних кулінарних потреб господинь.

1. Бобринський Олександр. О двух символах плодородия на украинской керамике / Олександр Бобринський // Українське гончарство. — Київ ; Опішне : Українське народознавство, 1993. — С. 120—135.
2. В. Ц. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами / В. Ц. // Этнографическое обозрение. —

- М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете, 1899. — № 1—2. — С. 266—322.
3. Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я / Леся Данченко. — Київ : Мистецтво, 1974. — 190 с.
  4. Зарецкий И.А. Гончарный промысел в Полтавской губернии / И.А. Зарецкий. — Полтава : типолитограф. Л. Фришберга, 1894. — 3 нен., II, 126, XXI—II, VI. — 11 с.
  5. Матейко К.І. Народна кераміка західних областей Української РСР ХІХ—ХХ ст. / К.І. Матейко. — Київ : Видавництво академії наук Української РСР, 1959. — 108 с.
  6. Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна / Олесь Пошивайло. — Київ : Молодь, 1993. — 408 с.
  7. Риженко Я. Форми ганчарних виробів Полтавщини / Риженко Я. // Науковий збірник Харківської науково-дослідної кафедри історії української культури імені академіка Д.І. Багалія. — 1930. — Т. IX. — Вип. 2. — С. 22—42.
  8. Фріде М. Форми й орнамент посуду з Поділля / Марія Фріде // Науковий збірник Ленінградського товариства дослідників української історії, письменства та мови. — 1928. — Вип. 1. — С. 81—92.
  9. Ханко О. Великобудищанський осередок гончарювання / Остап Ханко // Українська керамологія: Національний науковий щорічник. 2002 / за редакцією доктора історичних наук Олесь Пошивайло. — Опішне : Українське народознавство, 2002. — Кн. 2. — С. 218—241.
  10. Цетлин Ю.Б. Древняя керамика теория и методы историко-культурного подхода / Ю.Б. Цетлин. — М. : ИА, 2012. — 379 с.
  11. Шульгіна Лідія. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі / Лідія Шульгіна // Матеріяли до етнології. — Київ, 1929. — Т. II. — С. 111—200.
  12. Щербаківський В. Орнаментация української хати / Вадим Щербаківський. — Рим : видання «Богословії», 1980. — 46 с.
  13. Щербань А. Декор глиняних виробів Лівобережної України від неоліту до середньовіччя / Анатолій Щербань. — Полтава : АСМІ, 2011. — 248 с.
  14. Щербань А.Л. Хрестоподібні знаки на традиційній кераміці Лівобережної України: історія й семантика / А.Л. Щербань // Культура України. — Харків : ХДАК, 2014. — С. 83—90.
  15. Щербань А. Глиняні кухлі з Опішні: до проблеми атрибутування / Анатолій Щербань, Олена Щербань // Нові дослідження пам'яток козацької доби в Україні. — Київ : ХІК ; Часи козацькі, 2013. — Вип. 22. — Ч. I.
  16. Щербань О. Глиняний перепієць у весільному обряді українців / Олена Щербань // Чумацький шлях. — 2008. — № 5. — С. 30.

17. Щербань О.В. Глиняний горщик у культурі харчування українців (кінець XIX — перша половина XX століття) / О.В. Щербань // *Кераміка: наука і життя*. — Київ, 2011. — № 1 (11). — С. 54—67.
18. Щербань О. Український празниковий глиняний посуд (кінець XIX — перша половина XX століття) / Олена Щербань // *Календарна обрядовість у життєдіяльності етносу. Збірка наукових праць. Матеріали міжнародної наукової конференції «Одеські етнографічні читання»*. — Одеса : Одеська міська друкарня, 2011. — С. 335—343.
19. Щербань О. Глиняна макітра в побуті та весільній обрядовості жителів Опішного в останній третині XX — початку XXI століття (за польовими матеріалами) / Олена Щербань // *Матеріали до української етнології. Збірник наукових праць*. — Київ, 2009. — Вип. 8. — С. 134—137.
20. Щербань О. Глиняний чайник в культурі харчування українців / Олена Щербань // *Вісник національної академії мистецтв*. — Львів : ЛНАМ, 2012. — Вип. 23. — С. 327—334.
21. Щербань О. Форми і призначення глиняних друшляків у культурі харчування українців / Олена Щербань // *Народна творчість та етнографія*. — № 5. — 2013. — С. 101—107.

Anatolii Shcherban', Olena Shcherban'

ON FORMS AND DESTINATIONS  
OF UKRAINIAN CLAY TABLEWARE  
in the second half XIX and the first third XX cc

In the article have been analyzed main groups of Ukrainian clay tableware used through the second half XIX and the first third XX cc. Especial attention has been paid to certain peculiarities of their form-creating and decorativeness. Conclusion has been suggested that the features of every group contents correlated with their functional destination.

**Keywords:** clay tableware, form, decor, pot, jug, jar, culture of eating, Ukrainians.

Анатолій Щербань, Олена Щербань

ФОРМЫ И НАЗНАЧЕНИЯ  
УКРАИНСКОЙ ГЛИНЯНОЙ ПОСУДЫ  
второй половины XIX — первой трети XX века

Охарактеризованы основные группы украинской глиняной посуды второй половины XIX — первой трети XX века. Обращено внимание на особенности их формообразования и декорирования. Сделан вывод о том, что особенности изделий каждой группы связаны с их функциональным назначением.

**Ключевые слова:** глиняная посуда, форма, декор, горшок, кувшин, культура питания, украинцы.