

Харьковское областное управление культуры и туризма
Харьковский научно-методический центр по охране
культурного наследия

ХАРЬКОВСКИЙ ИСТОРИКО- АРХЕОЛОГИЧЕСКИЙ СБОРНИК

ВЫП. 19

Харьков
Мачулин
2016

УДК [001+2+008]:001.12(477.54/62)
ББК 63.3(4УКР51)я43

Автор идеи издания
ЗИНУХОВ АЛЕКСАНДР НИКОЛАЕВИЧ
(1950-2006), историк, писатель

Рекомендовано к изданию Научно-консультативным Советом
Харьковского Научно-методического центра по охране культурного
наследия Слобожанщины 24 июня 2008 г.

Редакционная коллегия:

Терпиловский Р.В., д-р ист. наук, профессор (Киев);
Сорочан С.Б., д-р ист. наук, профессор (Харьков), **Колода**
В.В., канд. ист. наук, доцент (Харьков); **Беликов Ю.А.**, канд.
ист. наук (Харьков); **Мачулин Л.И.**, канд. филос. наук.

[https://www.facebook.com/
IstorikoArheologiceskijSbornik?ref=bookmarks](https://www.facebook.com/IstorikoArheologiceskijSbornik?ref=bookmarks)

X90 Харьковский историко-археологический сборник.
Вып. **19**. – Х.: Мачулин, 2016. – 108 с., илл. (Серия «Харьковская
старина»)

В сборник вошли статьи по археологии, истории и
этнографии.

Расчитан на профессиональных археологов и историков,
работников музеев, сотрудников органов охраны памятников,
краеведов, студентов профильных ВУЗов, всех кто интересуется
далеким прошлым нашего отечества.

ББК 63.3(2)

ГЛИНЯНИЙ ПОСУД У НАРОДНІЙ КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ: УКРАЇНСЬКО-СЕРЕДНЬОАЗІЙСЬКІ ПАРАЛЕЛІ

Щербань О.В.

Shcherban E. V. Pottery in the folk culture of food: the Ukrainian-Central Asian Parallels. The first analyzes the parallel use of pottery culture Food and Ukrainian residents of Central Asia. Attention is paid to the similarities of certain types of products singled out differences and similarities in their forms, highlighted similar idea regarding symbols of individual elements.

Keywords: Peschereva Elena, Asia, Ukraine, pottery, food culture.

В статті вперше проаналізовано паралелі щодо використання глиняного посуду в культурі харчування українців та народів Середньої Азії. Звернено увагу на подібність окремих його видів, спільні та відмінні риси в формах, висвітлено подібні уявлення стосовно символіки окремих елементів декору.

Ключові слова: Азія, Пещерева Олена, Україна, глиняний посуд, культура харчування, гончарство, піч.

В статье впервые проанализированы параллели относительно использования глиняной посуды в культуре питания украинцев и народов Средней Азии. Обращено внимание на сходство отдельных его видов, общие и отличительные черты в формах, отражены подобные представления относительно символики отдельных элементов декора.

Ключевые слова: Азия, Пещера Елена, Украина, глиняная посуда, культура питания, гончарство, печь.

Україна географічно розташована в Європі. Неподалік – межа з Азією. Відтак, в українській традиційній культурі здавна прослідковуються і помітні побутові риси з народною культурою азійських народів, хоча конкретні прояви цієї подібності досі вивчені мало. Українсько-азійські паралелі можуть бути зумовлені безпосередніми взаємозв'язками, якостями глини як матеріалу та виготовленого з неї посуду. В даній статті звертаю увагу на подібність окремих видів глиняного посуду, теплотехнічних споруд, спільні та відмінні риси посудних форм, уявлення стосовно символіки окремих елементів декору в українців, таджиків та узбеків кінця ХІХ – першої половини ХХ століття.

В основі фактологічного матеріалу щодо азійських народів – фундаментальна праця Олени Пещереві «Гончарное производство Средней Азии» (1959), що містить матеріали її досліджень впродовж 1920-1940-х років [4, С.6-13]. Стосовно українського гончарства використано ґрунтовні праці Варвари Щелоковської, Івана Зарецького, Лідії Шульгиної, Євгенії Спаської, Олеса Пошивайла, Людмили Меткої та результати польових матеріалів автора впродовж 2008-2016 рр. [1, 2, 14, 6, 3, 8-11].

З'ясовано, що глиняний посуд відігравав у культурі харчування названих народів важливу роль. Але українське гончарство мало численніший асортимент використовуваних посудних форм, складнішу технологію виготовлення та багатший декор. Деяко відрізнялися, хоч мали спільні риси, головні теплотехнічні споруди в яких готували страви. Українські «кабицю» і «варисту піч», так само як і узбецький «учок» та таджицький «дегдон» будували з глини. Отвір «учок» – влаштовувався як овальна арка, що закривалася спеціальною затулою. І опитані мешканці Наддніпрянської України, населення Ташкенту, Самарканда та гірські таджики вважали, що їжа, при-

готована в глиняному посуді, особливо смачна і їсти страви з нього приємніше, ніж з іншого [4, С.6].

Є подібності й у підготовці глиняного посуду до використання. Українці заварювали нові глиняні горщики рідкою пшеничною кашею, житнім борошном, відваром із картоплі, з обох сторін натирали свинячим салом чи смальцем, олією; наливали, кип'ятили в ньому молоко чи воду (значно рідше) [9, 12]. В більшості випадків після таких дій посуд потрібно було поставити в гарячу піч. Іноді на дві-три години, іноді на ніч [15]. Таджики та узбеки також намагалися позбутися притаманної новому посуду пористості, вважаючи, що якщо його не пропарити або не обварити борошном, він не буде міцним і довго не прослужить. Для зміцнення нових виробів, у мілкі посудини один раз доїли молоко, великі – 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 розпечене 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 пропарювали [4, С.43].

Окрім раціональних, народи Середньої Азії здійснювали й ірраціональні очисні дії. Зокрема за давньоіранським звичаєм, останньої середи місяця сафар, другого місяця мусульманського місячного року, який вважався

нещасливим, здійснювали очисні обряди, що мусили оберігати людей від зла впродовж року. При цьому обов'язково шпигали через багаття і розбивали глиняний посуд. ?4, С.8?. Майже аналогічний обряд відбувався в Україні, зокрема в Полтавщині. Пов'язаний він з передвесільними приготуваннями. Коли короваї-калачі випікалися в печі, відбувався цікавий обряд «гнічення калачів» (подекуди – «смалити качку»). Суть його в тому, що калачниці виходили до воріт, де було невелике багаття, старша коровайниця мусила перескочити його, потім розбивали макітру, в якій вчиняли й вимішували тісто. Це було символом закінчення роботи – інформатори пояснювали, що макітру розбивали «щоб не місити у ній більше», «щоб вже не пекти», «на щастя» [16].

Українці, таджики й узбеки розбивали глиняний посуд і в інших випадках. Наприклад, щоб відвести від людини нещастя, що їй загрожувало, нейтралізувати негативний вплив небіжчика [4, С.8; 6, С.257].

Паралелі прослідковуються і в асортименті використовуваного посуду. За складом предметів, глиняний посуд вищезгаданих народів Середньої Азії, як і українців, був різноманітним: кухонний, молочний, столовий, тарний та ін. Але, наприклад, таджицька «жіноча» кераміка виготовлялася, досить часто за архаїчною технологією. Посуд виготовлявся з випаленої та невипаленої глини, глини з соломою, з гноєм і навіть з самого гною [4, С.48]. Українці ж виготовляли посуд на гончарному крузі із глиняної маси, до якої найчастіше додавали пісок.

Як і в Україні, у тих середньоазійських районах, де широко розвивалося виробництво глиняного посуду, він значно ширше використовувався в господарстві і склад предметів, природно, був багатшим. Форми – різноманітнішими ніж у місцях, де його виготовляли небагато, або там, де свого гончарного виробництва не було і населен-

ня купувало посуд у сусідів. Основні види таджицького посуду різнилися територіально, відповідно до технічних особливостей господарювання. Форми кухонного посуду значно відрізнялися від українських. Найбільш різноманітний за різновидами посуд, пов'язаний з водою [4, С.48] був дуже подібним до українського начиння для рідких продуктів і напоїв (окрім глечиків для молока). 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 води (таджицькою – «куза», ягнобською – «калла»). В Каратегіні і в районі Файзабаду їх називали «кузеї овери» (в перекладі – глечик для носіння води), що підкреслює їх функціональність [4, С.48-49]. Важливим елементом для таких глеків була пористість стінок. Українські гончарі знають про цю особливість, необхідну для посуду для води ??. Пористі глечики мають ту зручність в літній час, що вода в них завжди холодна. Пористість знижує температуру рідини, що знаходиться всередині посудини на кілька градусів (близько 5) відносно навколишнього повітря [13,С.36].

Олена Пещерева детально описала «глечики для води», подаючи інформацію про їхні розміри, форми в різних районах. Характерними рисами цього посуду дослідниця вважає наявність широкого та, здебільшого, не дуже високого горла, прямого, чи дещо розширеного догори. Вуха цих глечиків робили округлими в розрізі, гладкими чи з переплетеними із двох джгутиків глини, або прикрашеними ритованими навскісними борозенками, що упо-



дібнювали їх до переплетених; пласкими з однією чи двома повздовжніми борозенками [4, С.49-51]. Частина цих посудин [4, С.51, рис. 12:1-3] досить подібна до одного з різновидів українських глеків подібного розміру [2]. Але середньоазійські глеки мають дещо іншу форму нижньої частини (дно набагато ширше, боки – кулясті). Що пов'язано, передовсім зі способом перенесення в них води – на плечі – посудину жінка ставила на ліве плече і охопивши її горло лівою рукою, правою тримала вухо глека [4, С.49]. 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 («кікляк»). З них і пили під час польових робіт. Ці глечикоподібні посудини за формою подібні до попе-

редніх, 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 форми [4, С.53]. Саме ідентичну до російської назви гарбуза мали подібні до середньоазійських за формою і призначенням українські глиняні посудини – тикви [5]. Але, знову ж таки форми нижньої частини і горла дещо відрізнялися.

Посуд для масла і молока у досліджуваних народів Середньої Азії суттєво відрізнявся від українського [4, С.60-61]. Але цікавий елемент, що має паралелі в українському посуді для молока мають маслобійки-«тугла» (вироби, зазвичай висотою 80-100 см, значно рідше – до 40-50 см). В середині на дні цієї посудини поміщався спеціально приліплений майстринею глиняний горбик висотою 3-4 см, що називався «пізза». Вважалося, що від його присутності залежала якість і кількість масла. Цей горбик, на думку Олени Пещеревої, мав досить багатозначну символіку [4, С.62]. Зокрема, він може відтворювати жіночі груди [4, С.93], 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 уявлення, пов'язані з посудом [4, С.97].

Подібні виступи містять і інші різновиди посуду. На одних є по одній шишечці на тілі в центрі між 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 ручкою [4, С.93]. В Україні на подібному місці схожі виступи-«пупи» містили глечики для молока [17].

Для приготування страв, зокрема рідких каш, м'ясних бульйонів використовувалися глиняні горщики, які ставили у вогнище після випікання хліба [4, С.67-68]. Хоча середньоазійські горщики значно відрізнялися за формою від українських, але вони мали подібну конструкцію. Зокрема, вінця цього посуду невисокі, шиї немає. Діаметр отвору ширший, ніж у посуду для води.

Цікаво, що як і в багатьох регіонах України [6, 3], гончарі (переважно гончарки) багатьох досліджених Оленою Пещеревою осередків отримували плату за свої посудини зерном. Отримуючи за одну посудину одну рівну її об'єму мірку зерна [4, С.116-117].

Середньоазійські гончарі виготовляли й інші різновиди посудин, подібні до тих які виготовляли українці. Наприклад, в Каратазі – високі кружечки для пиття води [4, С.235, рис. 65: 3], що відрізнялися від українських більшою конічністю стінок і наявністю пійлечка. Для завашування кислого молока і перенесення рідких страв в поле – посудини з пласким дном, округлим тілом, злегка розширеними вінцями і двома вухами [4, С.233-234, 253, 255, рис. 71:1]. У Гидждувані їх форма була подібною до форми українських макітер. Як українці – миски та тарілки, мешканці Пянджикента розвішували тарелі для плову на стінах, пояснюючи таку дію тим, що такі вироби «не валятимуться під ногами» і слугуватимуть «для краси» [4, С.236].

Таким чином, побутові риси і особливості глиняного виробництва, спільні для українців та народів Середньої

Азії заслуговують на увагу. Підмічено кілька суттєвих паралелей між українським і середньоазійським глиняним посудом та пов'язані з ним звичаями, в контексті культури харчування. Обумовлені вони передовсім властивостями глини та необхідними для використання цих виробів, характеристиками щодо приготування, транспортування та зберігання страв і рідин.

ДЖЕРЕЛА ТА ЛІТЕРАТУРА

1. В.Щ. 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.

2. Зарецкий И.А. Гончарный промысел в Полтавской губернии / И.А.Зарецкий / – Полтава : Типо-литография Л.Фришберга, 1894. – 3 нен., II, 126, XXIII, VI, 11 с.

3. Метка Людмила. Гончарство Слобідської України в другій половині ХІХ – першій половині ХХ століття / Метка Л. – Полтава: ТОВ: «АСМІ». 2011. – 240 с. (Українські керамологічні студії; вип.2).

4. Пещерева Е.М. Гончарное производство Средней Азии. – М.-Ленинград: издательство Академии наук СССР, 1959. – 396 с.

5. Пошивайло Олесь. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). – Опішне : Українське Народознавство, 1993. – 280 с.: іл.

6. Пошивайло Олесь. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. – К.: Молодь, 1993. – 408 с.

7. Спаська Євгенія. Подорожі по Чернігівщині; уривки з щоденників, рр. 1921–1926, головним чином про ганчарство

Чернігівське // Українське Гончарство: Національний культурологічний щорічник. За рік 1994. – Опішне: Українське Народознавство, 1995. – Кн.2. – С.337–373.

8. Спогади гончаря Олександра Шкурпели, 1964 р.н. від 14.09.2010 р., Опішня, Зінківський р-н, Полтавщина // Польові матеріали Олени Щербань. Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина).

9. Спогади гончаря Михайла Єгоровича Китриша, 1929 р.н. від 21.05.2003, Опішня, Зінківський р-н, Полтавщина // Польові матеріали Олени Щербань. Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина).

10. Спогади Марії Карпівни Яковенко, 09.08.1929 р.н., від 27.07.2003., Човно-Федорівка, Полтавщина // Польові матеріали Олени Щербань. Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина).

11. Спогади Віри Макарівни Сєрої (дів. Федюн) (14 жовтня 1946 р.н., хутір Романи) від 12.05.2014 р., с. Кирило-Ганнівка, Зінківський р-н, Полтавська обл. // Польові матеріали Олени Щербань. Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина).

12. Спогади Марії Охріменко, 1949 р.н. від 15.08.2008 р., Городище, Лубенський р-н, Полтавщина // Польові матеріали Олени Щербань. Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина).

13. Сумцов Н.Ф. Очерки народного быта (Из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии) Профессора М.Ф.Сумцова // Сборник Харьковского Историко-филологического общества. Т.13 / 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 і ч. II – 57 с.

14. Шульгіна Лідія. Гончарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріяли до етнології. – К. : 1929. – Т. II. – С. 111–200.

15. Щербань Олена. Нотатки про традиційні правила поведження з новим глиняним посудом // Український керамологічний журнал. – 2004. – №4 (14). – С.91–94.

16. Щербань Олена. 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.

17. Щербань А., Щербань О. Форми та призначення українського глиняного посуду другої половини ХІХ – першої третини ХХ століття // Народознавчі зошити. – №2 (122). – 2015. – С.435-444.