



Олена ЩЕРБАНЬ

ГЛИНЯНИЙ ПОСУД В УКРАЇНСЬКІЙ СЕЛЯНСЬКІЙ ТРАПЕЗІ: ВІД НАРОДНОГО ДО ПСЕВДОЕЛІТАРНОГО (остання чверть ХІХ — початок ХХІ століття)

У статті йдеться про традиції сервірування столу в народному побуті з використанням гончарного посуду та поступову його заміну на фаянсовий.

Ключові слова: глиняний посуд, фарфор, фаянс, сервірування.

© О. ЩЕРБАНЬ, 2012

ISSN 1028-5091. Народознавчі зошити. № 1 (103), 2012

У традиційно-побутовій культурі, зокрема одному з її суттєвих компонентів — сфері харчування, посуд кожного етносу посідає важливе місце, уособлюючи етнічні особливості, матеріалізуючи естетичні смаки, відображаючи рівень культурного розвитку. В умовах швидкого зникнення традиційних систем господарювання особливо важливим видається дослідження глиняного посуду в культурі харчування українців у еволюції, динаміці перетворень, пов'язаних із радикальними змінами в суспільному і домашньому побуті. Глиняний посуд від останньої чверті ХІХ ст. (часу найбільшого розвитку гончарного виробництва) до наших днів (коли гончарне виробництво скоротилося до мінімуму, є чималий асортимент інших видів) не виходить з повсякденного користування українців.

У цьому контексті ми розглядаємо глиняний посуд не лише як ємність для приготування, подачі, споживання й транспортування харчових продуктів, а насамперед як один із головних предметів оформлення столу для селянської трапези впродовж зазначеного періоду, еволюцію його використання — від виготовленого кустарним способом до промислового, фаянсового, — акцентуючи увагу на тому, що звичайне сервірування столу є до певної міри уособленням суспільних і ментальних змін.

Наша тема досі не потрапляла в поле зору дослідників традиційно-побутової культури. Як основне інформаційне джерело виокремимо лише дві наукові публікації, які мають своєрідне вихідне значення для нашого дослідження. Це праця Варвари Щелоковської «Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами» (1899 р.) [3] та розділ «Пища Малоруссов» (1872 р.) сьомого тому праць, зібраних відомим етнографом Павлом Чубинським [1].

Упродовж ХІХ — початку ХХ ст. для спільної трапези українські селяни використовували глиняний посуд кустарного виробництва, зокрема глиняні миски, тарілки, кухлі. Аналізуючи скупі згадки-натяки про сервірування селянського столу в публікаціях дослідників значно ширших тем, одним із найдетальніших, на нашу думку, є опис, здійснений Варварою Щелоковською 1899 р. в уже згаданій праці, який стосується Куп'янського повіту Харківської губернії [3].

Оформлення столу для буденної трапези середньостатистичної української селянської родини не передбачало накривання його скатертиною. Її використовували 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 та ложки приносила в мисці й висипала прямо на стіл, при цьому намагаючись не торохтіти (підмічали, що від цього «лукавий радіє»). Кожен член родини їв своєю ложкою [3, с. 305]. Останньою по центру стола ставили одну глибоку миску (за Варварою Щелоковською — «чашку») з основною стравою (галушками, борщем, юшкою, кашею, затіркою тощо) [3, с. 305; 1, с. 438]. Сервірувавши таким чином стіл, господиня кликала родину їсти. Окрім мисок за столом у будні використовували глиняні кухлі для напоїв (сирівцю, води). 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. Подібним було й трапезування в польових умовах. Щоправда, тут обов'язково використовували скатертину, рушник, ряднину [3, с. 305—308; 2, с. 151].

Під час святкової трапези чи трапези на «оказію» (хрестини, весілля, поминальні обіди) селяни використовували більший асортимент страв і, відповідно, посуду. Подавали страви почергово. Наприклад, у Куп'янському повіті спочатку пироги, потім капусту, горох, кутю і, насамкінець, — узвар. На Різдво страв було ще більше, їли святвечорові пісні капусту й горох, закінчуючи кутею й узваром. На хрестини подавали (у мисках) пироги, борщ із бараниною, локшину [3, с. 309—321]. Подібне до описаного сервірування, на мою думку, характерне для українського селянського населення більшості території сучасної України, що пов'язано зі старожитністю такого асортименту посуду й страв, які споживалися з нього.

Головним столовим посудом у сервіруванні селянського столу кінця ХІХ — початку ХХ ст. були миски, про що свідчать матеріали керамолога Лідії Шульгіної. Даючи загальну характеристику мискам із села Бубнівка (Поділля), дослідниця відмітила, що вони масивні й дуже глибокі, вирізнявши три основні форми: «миска проста, з пружком; кругла миска, більші криси має і без пружка, або вазка, менші криси має, кругла без пружка й така, як вазка» [2, с. 150—151]. Так, у більшості більш-менш заможних селянських родин Куп'янського повіту в повсякденному житті було щонайбільш чотири глиняні миски (кілька запасних зберігалося на горіщі), чотири дерев'яні тарілки. Українські гончарі

виготовляли миски різного розміру. Господині мали їх кілька різновидів. Глибші миски використовували для подачі до столу рідких страв, мілкіші — густих. Окрім того, у більших родин використовували більші за розмірами миски, у менших — менші. Звичайно, у заможних родин асортимент повсякденних страв і, відповідно, посуду міг відрізнятись, наближаючись до селянського «празникового» [4, с. 86].

З останньої чверті ХІХ ст., часу інтенсивного розвитку фарфоро-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 з блюдцями й чайником. Цьому сприяло два основних фактори. Інтенсивний розвиток фарфоро-фаянсової промисловості вимагав розширення ринку збуту її продукції. В умовах посилення конкуренції в сфері випуску цієї елітної продукції (призначеною, насамперед, для користування нею еліти), фабриканти почали випускати значну кількість дешевого фаянсового посуду, призначеного для посередньо заможних селянських родин. Він був ненабагато дорожчий за гончарний. Зокрема, фаянсовий чайник у Куп'янському повіті наприкінці ХІХ ст. коштував 20 копійок, тоді як кустарний полив'яний — 17 копійок [3, с. 271—272]. Разом із тим, фаянсовий посуд був міцний, легкий і водночас красивий, що вигідно вирізняло його від кустарного, тому він швидко знайшов споживача. Другий фактор, що впливав на поширення фаянсового посуду, — поширення культури споживання чаю [1, с. 448]. Більшість різновидів фаянсового посуду, що спочатку увійшли до сервірування столу, а значить і культури харчування українців, були пов'язані зі споживанням цього напою. Ці, начебто слабо помітні на перший погляд доповнення до столового посуду українських селян, призвели до появи певних тенденцій у культурі харчування українців, що більш рельєфно проявилися в ХХ ст.

Окрім традиційних для фарфоро-фаянсової промисловості виробів, на межі ХІХ—ХХ ст. фарфоро-фаянсові підприємства Російської імперії та Польщі почали випускати глибокі миски, розраховані на селянського споживача.

Упродовж 1920-х — 1930-х рр. використання фаянсового посуду стало більш поширеним. Фарфоро-

фаянсова промисловість, що інтенсивно розвивалася, постачала все більше й більше відносно дешевої продукції, яка широко популяризувалася. Відбувався процес «уподібнення» селянського й міщанського побуту. Відтоді фаянсовий і, рідше, фарфоровий посуд міцно увійшов у побут українців. Зможніші селянські родини почали використовувати супники, вази тощо. У цей час у наближених до міст селах і невеликих містечках відбулися зміни в порядку здійснення трапез. Осердя сервірованого столу перемістилося з центру на його периметр. 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 до столу страв і порядок їх споживання.

Упродовж другої половини ХХ ст. 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 повсякденну трапезу, лишивши прикрасою інтер'єру та іноді використовуючи для споживання страв на свята. Як бачимо, після введення до повсякденного побуту українського селянина елітного глиняного посуду — фарфорового і фаянсового — перенесення «елітної культури» споживання страв із нього не відбулося. Тому не дивно, що з руйнацією української фарфоро-фаянсової промисловості наприкінці 1990-х — на початку 2000-х рр. попит українського селянина переважно на неглибокі тарілки, чашки і блюдця, чайники задовольняють сумнівної якості вироби чужоземного виробництва.

Підсумовуючи, зазначу, що сформульована тема досі не була дослідженою. З огляду на сучасний інтерес до глиняного посуду й проблем його використання в побуті, вважаю її актуальною і своєчасною. Наведені матеріали впродовж періоду від кінця ХІХ — до початку ХХІ ст. в загальних рисах дають змогу прослідкувати еволюцію оформлення столу для селянської трапези від глиняної (кустарного виробництва) миски до фаянсового (промислового) посуду. Сервірований стіл української селянської родини кінця ХІХ — початку ХХ ст., окрім місця прийому їжі, відігравав не лише виховну роль, але й роль, передовсім, об'єднувачого центру всієї родини, оскільки страву споживали (як щоденно, так і в свята) переважно з однієї посудини, що зазвичай розміщувалася по центру столу (сучасне сервірування перемістило посуд з порцією страви для кожного

окремо на периметр столу). Основні українські страви (борщ і кашу) подавали до столу в одній глибокій мисці, з якої їх споживали всі члени родини, дотримуючись при цьому певного порядку, що регламентував правила поведінки за столом всіх: від найстаршого до найменшого. Розмови під час трапезування не заохочувалися. Сучасним сервіруванням столу, здебільшого фаянсовим посудом на кожного окремо, передбачається можливість всім учасникам трапези спілкуватися між собою.

1. Труды этнографическо-статистической экспедиции вь Западно-Русскій край снаряженной императорским русским географическим обществом. Юго-западный отдел материалы и изследования, собранные д. чл. П.П. Чубинским. — С.-Пб., 1872. — Т. 7. — С. 433—448.
2. Шульгіна Лідія. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі / Лідія Шульгіна // Матеріали до етнології. — К., 1929. — Т. II. — С. 111—200.
3. Щелоковская В. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами / В. Щ. // Этнографическое обозрение. — М.: Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, 1899. — № 1—2. — С. 266—322.
4. Щербань Олена. Глиняний посуд «на пазник», або в чому готуємо різдвяні та великодні страви? / Олена Щербань // Берегиня. — 2011. — № 2 (68). — С. 86—91.

Olena Shcherban

ON POTTERY WARE IN UKRAINIAN PEASANT REFECTORY: FOLK TRADITIONALISM TO PSEUDO-ELITISM (last quarter XIX to early XXcc.)

In the article have been treated some traditions in the set-out of a table in people's homestead life with especial attention to usage of pottery ware gradually replaced with faience ones

Keywords: pottery, porcelain, faience, setting

Олена Щербань

ГЛИНЯННА ПОСУДА В УКРАЇНСЬКІЙ КРЕСТЬЯНСЬКІЙ ТРАПЕЗІ: ОТ НАРОДНОГО ДО ПСЕВДОЕЛІТАРНОГО (последняя четверть ХІХ — начало ХХІ века)

В статье идет речь о традициях сервировки стола в народном быте с использованием гончарной посуды и постепенной ее замене на фаянсовую

Ключевые слова: глиняная посуда, фарфор, фаянс, сервировка.