



Олена ЦЕРБАНЬ

## ГЛИНЯНИЙ ПОСУД НАДДНІПРЯНЩИНИ ЯК СКЛADOVA ТРАДИЦІЙНОЇ КУЛЬТУРИ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ

Проаналізовано становлення та розвиток традицій формоутворення, декорування, функціонального призначення й використання глиняних виробів, що залежали від способів обробки продовольства для приготування повсякденних, святкових і обрядових харчових запасів, страв і напоїв, а також від природно-географічних умов, характеру господарської діяльності, інтенсивності контактів з іншими народами. Подано авторську типологію українського глиняного посуду за призначенням. Зроблено висновки про те, що глиняний посуд дотепер в основному розглядався окремо від традиційної культури харчування українців або ж торкаючись її побіжно. Види, типи та варіанти глиняного посуду свідчать про конкретне її функціональне використання в культурі харчування українців. Шляхом запозичень і внутрішньої еволюції форм гончарі вибирали найбільш оптимальні варіанти, що виразилося у використанні упродовж ХІХ — першої третини ХХ століття набору посуду, спеціалізованого на задоволенні різних кулінарних потреб господинь.

**Ключові слова:** глиняний посуд, традиційна культура харчування, форма, призначення, горщик, глечик, друшляк, макітра, українці.

© О. ЦЕРБАНЬ, 2016

Традиційна культура харчування українців, що складалася в процесі історичного буття — виразна ознака етноспільноти в певному ландшафтному ареалі, яка набула істотних етновиражальних рис, будучи етнічним атрибутом, сутнісно визначальною компонентою. Становлення та розвиток традицій формоутворення, декорування, функціонального призначення й використання глиняних виробів залежали від способів обробки продовольства для приготування повсякденних, святкових і обрядових харчових запасів, страв і напоїв, а також від природно-географічних умов, характеру господарської діяльності, інтенсивності контактів з іншими народами. Одним з найбільш інформативних елементів культури харчування є глиняний посуд для приготування, подачі до столу, споживання, зберігання та транспортування їжі. На території України виготовлене з глини кухонне начиння використовується щонайменше вісім тисячоліть. Ним користуємося дотепер і, очевидно, будемо користуватися надалі. Вивчення традиційного українського глиняного посуду видається нам важливим джерелом для з'ясування етногенетичних процесів, міжетнічних зв'язків, національних традицій культури харчування українців. Відтак досліджувати його слід у контексті динаміки перетворень, пов'язаних зі змінами економічного, суспільного життя й домашнього побуту, з одного боку, та в етнокультурних взаємодіях — з іншого, враховуючи зростаючий інтерес фахівців суміжних галузей. Зокрема, медицини, екології, нутриціології, дієтології, ресторації.

Етнографічні праці узагальнюючого характеру, присвячені вивченню ролі глиняного посуду в культурі харчування народів світу, досі не чисельні. Культура харчування українців описується народознавцями понад два століття. До кінця ХІХ ст. глиняний посуд в її контексті характеризувався лише побіжно, через окремі згадки того чи іншого виробу під час опису рецептів приготування страв. Лише Варвара Щелоковська 1899 р. опублікувала статтю з більш-менш детальним переліком начиння середньо-заможної родини Куп'янського повіту на Харківщині та згадками про його використання в приготуванні конкретних страв [3, с. 18—24, 266—322; 23, с. 29—36].

Сплеск досліджень форм, декору та призначення глиняного посуду Наддніпрянщини (у широкому розумінні її територіальних меж) відбувся у другій половині 1920-х років. Цей час пов'язаний із розгортанням гончарства загалом і народної культури зокрема в умовах «нової економічної політики» в руслі загальносоюзних тенденцій. Про це свідчить факт активного об-

говорення студій з питань гончарства (зокрема, українського) в Державній академії художніх наук (Москва), при якій діяла Комісія по вивченню кераміки [2].

Варто згадати кілька статей другої половини 1920-х років. Зокрема, Марія Фріде в роботі «*Форми й орнамент посуду з Поділля*» (1927) всі глиняні посудини з с. Бубнівка (Вінницька область) розділила на групи, відповідно до ступеня їх відкритості і подала характеристику їхнього призначення [10, с. 81—92].

Стаття Лідії Шульгіної «*Гончарство в с. Бубнівці на Поділлі*», опублікована в 1929 р., досі залишається найповнішим описом гончарства села Бубнівки [13, с. 111—200]. Написана вона на основі етнографічних «екскурсій» дослідниці, які становлять значний інтерес для керамологічних студій і виявляє її як фахового етнографа. Значну увагу в цій статті приділено формі, розмірам і застосуванню глиняного посуду. Найважливіший внесок дослідниці тут у тому, що зроблено акцент на використанні глиняного посуду в побуті, що більшість дослідників пропустили в своїх працях.

У статті Євгенії Спаської «*Глечик з хрестиком (етюд з циклу «Чернігівське гончарство»)*» (1929) описано звичай мітити хрестиком глечики у Зборну (Федорову), зроблено спробу розтлумачити його семантику [9, с. 35—41].

Завершується цей період більш поверховим у плані висвітлення проблем, що нас цікавлять, дослідженням керамолога Якова Риженка «*Форми ганчарних виробів Полтавщини*» (1930). У ній вчений уперше пояснив пристосованість форми горщика до приготування страв у печі [8, с. 22—42]. На жаль, поступ української керамології було штучно перервано репресивними заходами 1930—1940-х років. Лише наприкінці 1950-х рр. вивчення української народної кераміки, зокрема форм і призначення глиняного посуду, продовжилось.

Помітним явищем в українській керамології післявоєнного періоду стала монографія етнографа Катерини Матейко «*Народна кераміка західних областей Української РСР ХІХ—ХХ ст.*» (1959). В ній дослідниця, стисло описала форми глиняного посуду досліджуваного регіону, пояснюючи відносну їх стійкість тим, що вони були вміло і доцільно застосовані, не потребуючи ніяких змін. Навела характеристику призначення багатьох з них [6, 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 ХХ ст., виокремила локальні варіанти народного гончарства [4, с. 11].

Знаковою подією в українській керамології став вихід монографії етнографа та керамолога Олеса Пошивайла «*Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна*» (1993). У ній дослідник підсумував відомі на той час відомості про роль глиняних виробів у культурі українців Дніпровського Лівобережжя, додавши деякі власні спостереження та матеріали польових експедицій [7, с. 207—219].

Новаторське дослідження дизайну окремих видів глиняного посуду (тикви, миски, макітри) з 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 виробках конструкція визначається функціями предмету» [11, с. 223]. З другої половини 2000-х рр. у вивчення питань місця і ролі глиняного посуду в культурі харчування українців Наддніпрянщини включилася і автор дослідження [17; 18, с. 54—67; 19, с. 335—343; 20, с. 134—137; 21, с. 327—334; 22, с. 101—107; 23, с. 29—36; 24, с. 200—205].

Отже, дослідники ХІХ — початку ХХІ ст. в основному акцентували увагу на історико-художніх, типологічних, історико-етнографічних, етнолокальних, історико-генетичних аспектах вивчення глиняних посудин. Глиняний посуд переважно розглядався окремо від традиційної культури харчування українців, або ж торкаючись її побіжно. Українські вчені, фактично, з самого початку зацікавленості вивченням кераміки характеризували її форми і призначення. Але досі інформація про функції українських глиняних посудин і зв'язку з ними форми уривчаста, стосується окремих періодів історії України, регіонів, гончарних центрів, типів посуду. Досі жодного узагальнюючого дослідження взаємозалежності форм і призначення глиняного посуду всієї території сучасної України немає. Але подібні студії нині, у часи суцільної глобалізації, з одного боку,

і зростаючого зацікавлення автентичною культурою різних народів, з іншого, видається особливо назрілими й актуальними. Зокрема, необхідно здійснити системний аналіз джерельної бази; по-новому осмислити і систематизувати спадщину вчених, яка тією чи іншою мірою стосувалася питань використання глиняного посуду українцями в культурі харчування; віднаходити і вводити в науковий обіг, атрибутуючи їх, раніше невідомі речові, архівні та літературні джерела, результати польових досліджень; чітко визначити дефініції теми; розробити методологію дослідження, засновану на сучасних етнологічних методологічних підходах до вивчення народної культури українців; проаналізувати наявні типології глиняного посуду й на цій основі розробити універсальну розгорнуту типологію за функціональним призначенням; розкрити традиційний досвід використання глиняного посуду в повсякденній і обрядовій культурі харчування українців; врахувавши результати нових етнологічних, історичних, археологічних, мистецтвознавчих, культурологічних, керамологічних досліджень; представити цілісну характеристику взаємовпливів і метаморфоз глиняного посуду та культури харчування в усьому спектрі його історичних, етногенетичних, етноареальних, соціокультурних, конструктивно-технологічних і художніх ознак.

Методологічні основи досліджень мають ґрунтуватися на визнанні глиняного посуду в традиційній культурі харчування українців як предмета не тільки етнології, але й історії, антропології, соціології, культурології, керамології, музеології. Важливо використовувати дослідницькі підходи названих наук, враховуючи методологічні основи археології, мистецтвознавства, мовознавства. Оскільки така широка тема потребує монографічного дослідження, в нашій роботі зупинимося лише на одному її аспекті — висвітленні взаємозалежності форм і призначення глиняних виробів. Українські вчені, фактично, від самого початку зацікавленості вивченням кераміки, звертали увагу на особливості її форм в тих чи інших гончарних осередках. Але досі опублікована інформація з цих питань фрагментарна, стосується окремих періодів історії України, регіонів, гончарних осередків, типів виробів.

Відомо, що в XIX — першій третині XX ст. українське гончарство було високо розвинутим. Це виразилося у виготовленні і використанні широкого асортименту глиняного посуду. З ним українські господині здійснювали наступні операції: вибирали, мили, суши-

ли; 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. Внаслідок «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», «гладішки», «макітри», «сковорідки», «поросятниці», «гусятниці»), а також використовуваний в процесі готування («друшляки», «цїдилки», «бродильники», «гличики» тощо);

- **для збирання, зберігання і транспортування** продуктів («банки»-«слоїки») і напоїв («тикви», «барילה», «баклаги»), молока («гличики», «дїйниці»), 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**») [19, с. 335—343] (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 — багатоорнаментовані).

Кількість і асортимент глиняного посуду, яким користувалися в одній українській родині другої половини XIX—XX ст., залежали від її достатку. Наприклад, в 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 одиниць [3, с. 271—272].

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

Глиняний горщик — найбільш поширений і наймасовіший в кожному господарстві тип посуду. *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 — бути місткістю 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 середньозаможна господиня користувалася різними за розмірами і, частково пропорціями горщиками (близько п'ятнадцяти штук) [3, с. 271—272]. Приміром, у Опішні (розвинений гончарний осередок Полтавщини), горщики були ширшими і вужчими, вищими і нижчими («пукатими» — з опуклими боками, «плоскунами» — нижчими і «стовбунами»). 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). Верхня частина горщика була звуженою відносно опуку, спроможною витримувати температурний режим, необхідний для приготування продуктів, запобігати надмірному випаровуванню 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 википала й страва умлівала. Для цього горщик часто закривали глиняною покриткою, для розміщення якої пристосовані вінця. Кулястий тулуб посудини забезпечував добре прогрівання вмістилища в печі.

Розмір горщика корелювався стравами, які готувалися в ньому. Окрім того, горщики використовувалися для різних господарських потреб. Важливо відзначити, що конкретне призначення кожної окремої посудини залежало від її розмірів і потреб господині в певний момент. Горщики вищеописаної форми (узвичаєної для XIX—XX ст.) на території України почали виготовляти з другої половини XVI ст. і використовувалися в усіх її регіонах. Подібної форми вироби побутували в білорусів, румунів, поляків [18, 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, переважаними культурними впливами та контактами населення того чи іншого регіону. 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 досліджуваній період побутували горщикоподібні посудини — двійнята (двійнятка, парка, близнята, «дзвінята») — два невеликі з'єднані до купи горщики, з ручкою-кільцем на дотичних вінцях, призначених для перенесення їжі [13, с. 145]. Цікавим у сенсі взаємозалежності форми і функції є горщикоподібний за формою тулуба і вінець глиняний чайник. Глиняні чайники кустарного виробництва в побуті українців широко використовувалися відносно нетривалий 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 пристосована форма виробу. Але 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» [21, с. 327—334].

«Макітра», «макітерка», «макортеть», «макотерть» — різновеликий глиняний посуд із дуже розхиленими бічними стінками. Великі макітри мали два вушка по боках. Менші, в Опішному іноді мали одне вухо [8, с. 28—29]. 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. [20]. Особливістю глиняних макітер 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 [11, 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 Опішні називалися «макотерті»), змішування компонентів, запікання страв і складання готової випічки (середні посудини, об'ємом 5—6 л — в Опішні називалися «макітерки» [8, 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 давала змогу обмотувати верхню частину посудини мотузкою з метою зміцнення, убереження від розламування в процесі використання. У печі макітри інколи використовували під час приготування страв, які повинні запікатися. Через розширеність макітри інтенсивно випарувалась волога з неї, проникала висока температура всередину страви, таким чином підсмажуючи її.

Катерина Матейко помітила 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 Львівщи-

ні, Тернопільщині та Івано-Франківщині їх застосовували здебільшого для м'яття картоплі на пироги, тертя маку, сиру та зціджування молока. На Закарпатті макітер не знали взагалі [6, с. 43].

Функцію доведення до готовності шляхом рівномірного підсмажування виконувала й дещо подібна за формою до макітри середнього розміру глиняна «ринка». Але ринки, як правило, мали одну ручку (трубчасту горизонтальну або дугоподібну вертикальну) [8, с. 28—29]. В окремих осередках Західної України ринки виготовлялися з двома вухами, були схожими на фабричні «каструлі» [6, с. 44—45]. Наявність ручки — 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 [8, с. 28—29; 6, с. 44—45]. Щоб воно нагрівалося знизу і рівномірно просмажувало страву. Ринками «косими» [5, с. 43] є й «гусятниці», «поросятниці», які вирізняються серед інших посудин більшими розмірами і овальними в горизонтальному перетині обрисами, обумовленими формою туші тварини чи птаха, що запікається.

У досліджуваний період іноді виготовлялися глиняні сковорідки. Вадим Щербаківський називав ці вироби «пательня», «сковорода», описуючи їх як «глиняні диски з трохи відогнутими догори краями». Різницю у способі використання глиняних сковорідок від ринок він окреслив так. Перші вживаються для того, щоб «смажити страви». Другі — щоб «пекти печені» [14, с. 32]. З метою запікання, а також для висушування в печі дрібних фруктів [3, с. 288, 292, 300], використовували глибокі миски. Такі посудини призначалися і для охолодження страв, які подавали до столу холодними [3, с. 292, 295]. Форма і розміри глибоких мисок були дещо схожими на макітри відповідного призначення. Але мали свої відмінності, пов'язані з основними функціями.

Щодо характеристики глиняних мисок, тарілок, тарелей. Діаметр цих посудин був значно більшим 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 їй декорувалися найпишніше.

Практичне вирішення параметрів глиняного посуду також залежить від його призначення. Глиняна миска унаслідок 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 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 [6, с. 44]. Це пов'язано і з традиціями мискотворення того чи іншого осередку, і з 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, голоківськими (Черкащина) та слобожанськими гончарями — як правило вух не мали. Лише в Опішні (Полтавщина) менші друшляки досить часто мали одне вертикальне вухо для зручності піднімання та тримання [22]. Своєрідно розташовані вуха (два) мали друшляки Західної України [6, с. 44].

Різко відігнутими формували гончарі вінця у глиняних «банках» (слоїках) — посудинах для збереження повидла, меду, смальцю і мочених-квашених овочів. 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 літрів (залежно від продукту, що зберігався). Все це, звичайно, має функціональне пояснення. Такі посудини займають менше місця в льохах і комірках, де зберігаються. Відігнуті вінця давали змогу закріплюватися мотузці, якою об'язувалася ганчірочка або папір, що накривали посудину, оберігаючи її вміст від потрапляння сторонніх домішок. А через отвір вміст легко діставався.

Посуд для рідких продуктів і води відрізнявся від описаних 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 [7, с. 138].

За формою і функціями виокремлюються два різновиди глечикоподібних посудин. Перші «глечики», «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 [8, с. 30—31]. У глечиків Правобережної та Західної України ший таких посудин були значно нижчими, а тулуб — витягнутішим [6, с. 52]. Призначалися вони для наливання молока і відстоювання на сметану, масло, сир. У них також ставили молоко в піч для умівання. Особливості, пов'язані з відстоюванням молока, зумовили форму цієї посудини. Висока, без перегинів і широка, порівняно з іншими посудинами для рідких продуктів шия, забезпечувала зручність збирання вершків. Куляста форма тулуба дозволяла збільшити об'єм посудини. Різновиди глечикоподібного посуду називали «дзбанками», «кушинами» За особли-

востями форми і призначення ці вироби перебувають між глечиками для молока і тиквами.

Горло і вінця посудин для води («тиква», «барильце») алкогольних напоїв («тиква», «корчага», «барильце», «куманець», «плеканець») 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, 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. Така деталь притаманна і для античних посудин з подібними функціями. Очевидно, вона пов'язана з особливостями зберігання вина — воно більш 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 міцних напоїв мають бути уберігання від швидкого нагрівання вміщеної рідини і перешкоджання їй випаровуванню. Для цього форми тулубів більшості таких виробів (окрім куманців і плеканців) кулясті, а отвори — вузькі і такі, що піддаються герметичній закупорці. Герметичністю ізолювалося вмістище від теплового контакту з довкіллям. В той же час, глиняні «тикви», які дуже часто носили на далекій відстані, були максимально місткими і транспортабельними [11, 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 — Опішні) стали декоративними, а не вжитковими виробами [8, с. 33].

Глиняними посудинами для питва були «кухоль» і «кухлик». Ці два типи виробів різняться не лише розмірами, але і формою. «Кухлі» часто мали склад-

ну профілізацію стінок. Стінки «кухликів» дуже часто були прямими, 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 форму [17]. 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» — глиняні форми для випікання пасок.

Посуд, що використовувався 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 [13, с. 168].

Особлива технологія виготовлення — у посуду «на відлів» (с. Бубнівка). Це були дуже рідкісні горщики невеликого розміру або глечики, зроблені на замовлення для ворожби, пов'язані з нечистою силою, відьмами, знахарями. Вважалося, що «такий горщик, навідлів 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 [13, 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 обрядовим. Наприклад, «глечики для святої води», «миски на принос», «перепієць» були багатше декоровані, ніж побутові. На функції окремих категорій посудин вказують окремі елементи декору і конструкції. Наприклад, найбільш простий за

формою прями́й чотирикінцевий хрест наносився переважно на шії 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 кращій «збір» вершків, сметани. Лише в окремих випадках хрести зустрічаються на посудинах, не пов'язаних із молочним господарством — тиквах і мисках [16].

Українські матеріали однозначно вказують на те, що конічний або циліндричний виступ з внутрішнього боку дна глечика свідчить про використання такої посудини для відстоювання молока з метою отримання якнайбільшої кількості сметани. Зокрема, Лідія Шульгина відзначала, що кожен «гладущик», виготовлений в селі Бубнівка, мав «пуп» на дні (їх форми і розміри були різними [13, 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 статеву ознаку [1, с. 122—124]. Інших відомостей про таку семантику вдавлених на ручках посудин нам знайти не вдалося.

Отже, 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 — «тикви», «куманці», «барила», і менш закриті — «кушини» та «дзбанки» використовувалися для подачі до столу напоїв, зберігання рідких продуктів, перенесення води в поле. «Глечики», «гладушки» вже можна віднести до середньо відкритих посудин. У них було інакше призначення — для молочних продуктів. Цей своєрідний 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.

Середньо відкритими були і горщики, що істотно відрізняються від інших кухонних посудин наявністю невисоких, як правило, прямих або ледь 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.

Отже, вивчення глиняного посуду в традиційній культурі харчування українців — багатогранна наукова проблема. Навіть побіжний аналіз форм і призначення кераміки дає змогу стверджувати, що види, типи та варіанти глиняного посуду свідчать про конкретне її функціональне використання в культурі харчування українців. Гончарі, які мешкали на території Наддніпрянщини, помічали, що особливості форми посудин впливають на їх побутові властивості. Шляхом запозичень і внутрішньої еволюції форм вони вибирали найбільш оптимальні варіанти, що виразилося у використанні упродовж ХІХ — першої третини ХХ ст. набору посуду, спеціалізованого на задоволенні різних кулінарних потреб господинь.

1. Бобринський О. О двух символах плодородия на украинской керамике / О. Бобринський // Українське гончарство. — Київ; Опішне, 1993. — С. 120—135.
2. Бюллетени Г.А.Х.Н. — № 6—7. — Москва, 1927.
3. В. Ц. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами / В. Ц. // Этнографическое обозрение. — № 1—2. — Москва, 1899. — С. 266—322.
4. Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я / Л. Данченко. — Київ, 1974.
5. Зарецкий И. Гончарный промысел в Полтавской губернии / И. Зарецкий. — Полтава, 1894.
6. Матейко К. Народна кераміка західних областей Української РСР ХІХ—ХХ ст. / К. Матейко. — Київ, 1959.
7. Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна / О. Пошивайло. — Київ, 1993.
8. Риженко Я. Форми ганчарних виробів Полтавщини / Я. Риженко // Науковий збірник Харківської науково-дослідної кафедри історії української культури імені академіка Д.І. Багалія. — Т. ІХ. — Вип. 2. — 1930. — С. 22—42.
9. Спаська Е. Глечик з хрестиком (етюд з циклу «Чернігівське гончарство») / Е. Спаська // Матеріали до етнології й антропології. — Т. ХХІ—ХХІІ. — Ч. 1. — Львів, 1929. — С. 35—41.
10. Фріде М. Форми й орнамент посуду з Поділля / М. Фріде // Науковий збірник Ленінградського то-



- вариства дослідників української історії, письменства та мови. — Вип. 1. — 1928. — С. 81—92.
11. Ханко О. Великобудушанський осередок гончарювання / О. Ханко // Українська керамологія: Національний науковий щорічник. — 2002. — Кн. 2. — Опішне, 2002. — С. 218—241.
  12. Цетлин Ю. Древняя керамика теория и методы историко-культурного подхода / Ю. Цетлин. — Москва, 2012.
  13. Шульгіна Л. Гончарство в с. Бубнівці на Поділлі / Л. Шульгіна // Матеріали до етнології. — Т. II. — Київ, 1929. — С. 111—200.
  14. Щербаківський В. Орнаментация української хати / В. Щербаківський. — Рим, 1980.
  15. Щербань А. Декор глиняних виробів Лівобережної України від неоліту до середньовіччя / А. Щербань. — Полтава, 2011.
  16. Щербань А. Хрестоподібні знаки на традиційній кераміці Лівобережної України: історія й семантика / А. Щербань // Культура України. — Харків, 2014. — С. 83—90.
  17. Щербань А. Глиняні куклі з Опішні: до проблеми атрибутування / А. Щербань, О. Щербань // Нові дослідження пам'яток козацької доби в Україні. — Вип. 22. — Ч. I. — Київ, 2013.
  18. Щербань О. Глиняний горщик у культурі харчування українців (кінець XIX — перша половина XX століття) / О. Щербань // Кераміка: наука і життя. — № 1 (11). — Київ, 2011. — С. 54—67.
  19. Щербань О. Український празниковий глиняний посуд (кінець XIX — перша половина XX століття) / О. Щербань // Календарна обрядовість у життєдіяльності етносу. Збірка наукових праць; Матеріали міжнародної наукової конференції «Одеські етнографічні читання». — Одеса, 2011. — С. 335—343.
  20. Щербань О. Глиняна макітра в побуті та весільній обрядовості жителів Опішного в останній третині XX — початку XXI століття (за польовими матеріалами) / О. Щербань // Матеріали до української етнології. Збірник наукових праць. — Вип. 8. — Київ, 2009. — С. 134—137.
  21. Щербань О. Глиняний чайник в культурі харчування українців / О. Щербань // Вісник національної академії мистецтв. — Вип. 23. — Львів, 2012. — С. 327—334.
  22. Щербань О. Форми і призначення глиняних друшляків у культурі харчування українців / О. Щербань // Народна творчість та етнологія. — № 5. — 2013. — С. 101—107.
  23. Щербань О. Глиняний посуд у традиційній культурі харчування українців через призму дослідження Варвари Щелоковської / О. Щербань // Народна творчість та етнологія. — № 5. — 2014. — С. 29—36.
  24. Щербань Е. К вопросу о маркерах изменений в традиционной культуре Украины (на примере глиняных дуршлагов) / Е. Щербань // Традиції і сучасні стан

культури і мистецтва: Матеріали Міжнародної наук.-практ. канф. (28—29 листопада 2013 г., Мінск): у 2 частках. — Ч. 2. — Мінск, 2014. — С. 200—205.

*Olena Shcherban*

EARTHEN DISHES OF  
NADDNIPRYANSHCHYNA  
AS THE COMPONENT  
OF TRADITIONAL CULTURE  
OF NUTRITION OF UKRAINIANS

The formation and development of traditions in forming, decorating, functionality and use of clay products, dependent on methods of processing food to cook everyday, festive and ritual food supplies, food and beverages, as well as the natural and geographical conditions, the nature of economic activity, intensity of contacts with other nations, are analyzed. The author presents her own typology of Ukrainian pottery for the purpose. It is ascertained, that pottery is still largely considered separately from traditional Ukrainian nutrition culture. Types and variants of pottery indicate its specific functional using in nutrition culture of Ukrainians. By borrowing and internal evolution forms potters choose the most appropriate options, which resulted in using during the XIX — the first third of the twentieth century, a set of dishes, specialized to meet different culinary needs of housewives.

**Keywords:** pottery, traditional nutrition culture, shape, purpose, pot, colander, Ukrainian.

*Олена Щербань*

ГЛИНЯНАЯ ПОСУДА ПРИДНЕПРОВЬЯ  
КАК СОСТАВЛЯЮЩАЯ  
ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЫ  
ПИТАНИЯ УКРАИНЦЕВ

Проанализированы становление и развитие традиций формообразования, декорирования, функционального назначения и использования глиняных изделий, которые зависели от способов обработки продовольствия для приготовления повседневных, праздничных и обрядовых пищевых запасов, блюд и напитков, а также от природно-географических условий, характера хозяйственной деятельности, интенсивности контактов с другими народами. Представлена авторская типология украинской глиняной посуды по назначению. Сделаны выводы о том, что глиняная посуда до сих пор в основном рассматривалась отдельно от традиционной культуры питания украинцев или касалась ее вскользь. Виды, типы и варианты глиняной посуды свидетельствуют о конкретном ее функциональном использовании в культуре питания украинцев. Путем заимствований и внутренней эволюции форм гончары выбирали наиболее оптимальные варианты, выразившиеся в использовании в течение XIX — первой трети XX века набора посуды, специализирующегося на удовлетворении различных кулинарных нужд хозяек.

**Ключевые слова:** глиняная посуда, традиционная культура питания, форма, назначение, горшок, кувшин, дуршлаг, макітра, украинцы.