



**Музейна
практика**

Вікторія ЗУБАНЬ

ОДА МАКІТРИ

Макітра — один із найпоширеніших видів українсько-го традиційного глиняного гончарного посуду, назва якого походить від словосполучення «мак терти», — бо здавна в ньому перетирали мак для різдвяної куті. Своїм виглядом вона нагадує горщик: з опуклими боками, що, зужуючись донизу, переходять у плоске дно, а вгорі завершуються розхиленими або увігнутими всередину вінцями. Макітра має два вуха, що кріпляться вгорі з протилежних боків до тулуба. Такий посуд виготовлявся різної ємності, найменший приблизно 2—2,5 л (для розтирання маку з цукром), найбільший 25—30 л (для приготування весільного тіста). Часто макітру повністю покривали поливою, іноді ззовні або всередині — залежно від призначення. Справжнім скарбом для господині була макітра, прикрашена опішнянською мальовкою. Ось як про це писав наш славетний земляк Микола Гоголь у своєму творі «Сорочинський ярмарок»: «Гори горшків, закутаних у сіно, поволі сунули, здається, нудьгуючи з своєї неволі і темряви; подекуди тільки яка-небудь розмальована яскрава миска чи макітра хвастовито висувалася з високо піднятого на возі плоту й привертала розчулені погляди прихильників розкоші. Багато з подорожніх поглядало із заздрістю на високого гончаря, власника цих коштовностей, що повільно йшов за своїм крамом, дбайливо закутуючи глиняних своїх чепурнів та кокеток ненависним для них сіном...».

Здавалося б, у ХХ столітті ставлення до традиційного глиняного гончарного посуду змінилося, більш доступними стали речі з металу, фарфорової маси. Але де ж ви бачили фарфорову макітру? Отож господиня, яка готувала традиційні страви української кухні, берегла ту глиняну дивопосудину, як зіницю ока. Розповісти, як то воно все було в Опішному в минулому столітті, ми запросили до Меморіального музею-садиби філософа й колекціонера опішнянської кераміки Леоніда Сморжа гончарку **Галину Зінченко**. Ось що повідала нам майстриня: «В Опішнянському промкомбінаті серед інших видів гончарного посуду виготовляли й макітри. До 15 л робили Петро Зубань і Степан Бордюг, а якщо треба кому на весілля більшу, літрів так на 25, то замовляли окремо Івану Галагану або Петрові Сердюку. Тісто на короваї та медяники мали вчиняти обов'язково в новій макітрі. Місити його повинна була одружена молодиця, гарна господиня, ще й щаслива в шлюбі. Вдові, злозязикій або заздрісній жінці такої справи не доручали. Випікали весільну здобу в глиняній печі. Коли все це відбувалося, намагалися не говорити голосно і ні в якому разі не сваритися. Коли ж закінчувалося весільне застілля, макітру, у якій місили тісто на короваї, розбивали. Як макітра для короваю була одна, нехай і шлюб для молодят буде одним на все життя. Ось такий був звичай.

У колекції Музею-садиби я помітила макітру, подібну до весільної, літрів 25 тут буде. У великих макітрах, літрів на 20—25, моя мама ще солила сливи. Ми

вибирали тверденькі, що тільки колір взяли, нестигли фрукти. На дно посудини насипали шар чистого річкового піску, потім шар слив і так кілька разів аж до самого верху. Чисту джерельну воду підсолювали і нею заливали вміст макітри. Солені сливи були дуже смачними, звичайно, що їх треба було змивати від піску.

Макітра на 10—15 л мала бути в кожній господі. В ній вчиняли тісто на пироги, паски та іншу випічку. Готові пиріжки чи пампушки можна було скласти в чисту макітру, накрити чистим рушником чи серветкою, і вони довго не черствіли. Така макітра, бачу, теж є у колекції Музею-садиби. Впізнаю і авторів цього виробу. Згончарював її відомий майстер Михайло Китриш, а розмалювала дружина гончаря Галина. А ось і маленька макітерка для маку. Шкода, що дерев'яного макогона нема для неї. Ви звернули увагу на те, що стінки посудини всередині не зовсім гладенькі, — це щоб зручніше було розтирати мак для різдвяної куті».

Що не кажіть, а макітра таки чарівна посудина, недаремно її ототожнювали з людською головою.

Вислови:

— Макітра добре варить (хтось розумний, розсудливий, кмітливий)

— Роззубити обручі від макітри (втратити здатність правильно мислити)

— Мати порожню макітру (бути нерозумним, нерозсудливим)

— Змакітрити (зрозуміти, втямити, зметикувати)

— Голова замакітрилася (запаморочилася)

— Вертиться, як макогін по макітрі (непосидючий)

— Не шукай у макітрі горошину (не будь дріб'язковим)

Приказки:

— Сього-того по макітерці, та й досить із мене

— Вареники ті самі, та інша макітра

— Носить дід макітерку, а баба — сковороду

Дитяча лічилочка:

В кожну макітру сіло по вітру,

В кожний горщик

Бризнув весняний дощик.

Надворі ХХІ століття, а традиційний глиняний посуд знову стає популярним, особливо макітра. Без неї не приготуєш вишуканих страв традиційної української кухні. І, врешті, якщо Ви вже вирішили придбати для себе макітру, то їхати по неї слід до Опішного. Є тут чудові майстри, що можуть і велику весільну згончарювати — яку замовите. То вже слід для себе в Національному музеї-заповіднику українського гончарства на зразок пригледіти, — маємо на будь-який смак. Тож чекаємо!



Гончарка Галина Зінченко біля весільної макітри в Меморіальному музеї-садибі філософа й колекціонера опішнянської кераміки Леоніда Смержа. Міські Млини, Полтавщина. 16.12.2015. Фото Вікторії Зубань. Національний музей-заповідник українського гончарства, Національний архів українського гончарства



1. Михайло Китриш (форма), Галина Китриш (мальовка). Макітра. Глина, ангоби, полива, гончарний круг, ліплення, мальовка. Опішня, Полтавщина. Початок 1980-х. Національний музей-заповідник українського гончарства. Фото Тараса Пошивайла. 2. Автор невідомий. Макітра. Глина, ангоби, полива, гончарний круг, ліплення, мальовка. Опішня, Полтавщина. 1970-ті. Національний музей-заповідник українського гончарства. Фото Тараса Пошивайла. 3-4. Автор невідомий. Макітра. Глина, ангоби, полива, гончарний круг, ліплення, мальовка. Опішня, Полтавщина. 1986. Національний музей-заповідник українського гончарства. Фото Тараса Пошивайла