



УДК 641.542.2-032.61(477) «19/20»

Олена ЩЕРБАНЬ

## УКРАЇНСЬКО-СЕРЕДНЬОАЗІЙСЬКІ ПАРАЛЕЛІ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ГЛИНЯНОГО ПОСУДУ В НАРОДНІЙ КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ

Вперше проаналізовані паралелі щодо використання глиняного посуду в культурі харчування українців та народів Середньої Азії. Звертається увага на подібності окремих його видів, спільних та відмінних рисах у формах, висвітлені подібні уявлення стосовно символіки окремих елементів декору.

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

© О. ЩЕРБАНЬ, 2017

ISSN 1028-5091. Народознавчі зошити. № 2 (134), 2017

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 нашій статті звертається увага на подібності окремих видів глиняного посуду, спільних та відмінних рисах посудних форм, уявленнях щодо символіки окремих елементів декору в українців, таджиків та узбеків кінця XIX — першої половини XX століття.

Про фактологічний матеріал щодо гончарного виробництва азійських народів написана фундаментальна праця Олени Пещеревої «Гончарное производство Средней Азии» (1959), базована на матеріалах 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 за 2008—2016 рр.<sup>1</sup> [1; 2; 3; 6; 9].

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. Дещо відрізнялися, хоч мали спільні риси, головні теплотехнічні споруди, в яких готували страви. Українські «кабичю» і «варисту піч», так само як і узбецький «учок»

<sup>1</sup> 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).

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).

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).

Спогади Віри Макарівни Серої (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).

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).

та таджицький «дегдон» будували з глини. Отвір «учок» — влаштувався як овальна арка, що закривалася спеціальною затулкою. І опитані мешканці Наддніпрянської України, населення Ташкента, Самарканда та гірські таджики вважали, що їжа, приготувана 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 боків натирали свинячим салом чи смальцем, олією; наливали, кип'ятили в ньому молоко чи воду (значно рідше)<sup>2</sup>.

Здебільшого після таких дій посуд потрібно було поставити в гарячу піч. Іноді на дві-три години, іноді на ніч [10]. Таджики та узбеки також намагалися позбутися притаманної новій посудині 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 наливали 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, час від часу перебовтували вміст, щоб змочити стінки виробу. В селищі Сафідорк посуд, призначений для зберігання вершкового масла та інших молочних продуктів, обмазували середині 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 вва-

жався нещасливим, здійснювали очисні обряди, що мусли оберігати людей від зла впродовж року. При цьому обов'язково перестрибували через багаття, розбивали глиняний посуд [4, с. 8]. Майже аналогічний обряд відбувався в Україні, зокрема на Полтавщині. Пов'язаний він з передвесільними приготуваннями. Коли коровай-калачі випікалися в печі, відбувався цікавий обряд «гнічення калачів» (подекуди — «смалити качку»). Суть його полягав у тому, що калачниці виходили до воріт, де було невелике багаття, старша коровайниця мусли 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» [11].

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

Паралелі прослідковуються і в асортименті використовуваного посуду. За складом предметів глиняний посуд згаданих 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 населення купувало посуд у сусідів. Основні види таджицького посуду різнилися територіально, відповідно до технічних особливостей господарювання. Форми кухонного посуду значно відрізнялися від українських.

Дуже різноманітний за різновидами посуд азійських народів, пов'язаний з водою [4, с. 48], був подібним до українського начиння для рідких продуктів і напоїв (окрім глечиків для молока). Вузькість сфери використання такого посуду у таджиків пов'язана, перш за все, із специфікою набирання, перенесення, зберігання та споживання води в умовах сухого клімату. А

<sup>2</sup> Спогади гончаря Михайла Єгоровича Китриша, 1929 р. н. від 21.05.2003, Опішня, Зінківський р-н, Полтавщина // Польові матеріали Олени Цербань. Приватний архів Олени Цербань (Опішня, Полтавщина).

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

також, очевидно, меншим, ніж в українців, асортиментом використовуваних напоїв і рідких продуктів.

Найбільш поширеними в Середній Азії були посудини для носіння і тримання вдоми води (таджицькою — «куза», ягнобською — «калла»). В Каратегіні і в районі Файзабаду їх називали «кузеїовери» (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<sup>3</sup>. 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 середовища [8, 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 уподібнювали їх до переплених; плоскими 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 глеку мають дещо іншу форму нижньої частини (дно багаторо 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 попередніх, але були менших розмірів (висота не перевищувала 25—30 см), мали довшу і вужчу шию, менший діаметр тулуба. Олена Пещерева звернула увагу на подібність форми таких посудин до гарбуза [4, с. 53].

<sup>3</sup> 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).

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-«тутла» (вироби, зазвичай висотою 80—100 см, значно рідше — до 40—50 см). Всередині на дні цієї посудини майстрині спеціально приліплювали глиняний горбик висотою 3—4 см, що називався «піцца». 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, від нього залежали кількість і якість молочних продуктів. Можливо, на нього поширилися антропоморфні уявлення [4, с. 97].

Подібні виступи містять і інші різновиди посуду. На одних є по одній шишечці на тілі в центрі поміж ручками. На інших ця шишечка має подовжену форму і звисає кінцем донизу. На деяких із них є лише один наліп — горбик, шишечка. Згідно з відомостями, зібраними серед населення верховини Пянджа, в долині Хуфа всі посудини поділялися на «чоловічі» і «жіночі». До чоловічих відносилися більше 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 означає жіночі груди, так само, як і масивні ручки) з одного чи з двох боків посудини, чоловічі — по одній під ручкою [4, с. 93]. В Україні на подібному місці схожі виступи-«пупи» містили глечики для молока [12].

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, ший немає. Діаметр отвору ширший, ніж у посуду для води.

Цікаво, що, як і в багатьох регіонах України [3; 6], гончарі (переважно гончарки) багатьох досліджених Оленою Пещеревою осередків отримували плату за свої посудини зерном — за одну посудину 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 заквашування кислого молока і перенесення рідких страв в поле — посудини з плоским дном, округлим тілом, ледь 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, мешканці Пянджикента розвішували тарелі для плову на стінах, пояснюючи таку дію тим, що такі вироби «не валятимуться під ногами» і використовуються «для краси» [4, с. 236].

Таким чином, особливості глиняного виробництва, спільні для українців та народів Середньої Азії, заслуговують на увагу. Кілька суттєвих паралелей між українським і середньоазійським глиняним посудом та пов'язані з ним звичаями, в контексті культури харчування, обумовлені, передовсім, властивостями глини та необхідними для використання цих виробів характеристиками щодо приготування, транспортування та зберігання страв і рідин.

1. В. Щ. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами / В. Щ. // Этнографическое обозрение. — Москва : 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 Л. Гончарство Слобідської України в другій половині XIX — першій половині XX століття / Метка Людмила. — Полтава : АСМІ, 2011. — 240 с. — (Українські керамологічні студії, вип. 2).
4. Пещерева Е.М. Гончарное производство Средней Азии / Е.М. Пещерева. — Москва ; Ленинград : Издательство Академии наук СССР, 1959. — 396 с.
5. Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина) / Олесь Пошивайло. — Опішне : Українське народознавство, 1993. — 280 с. : іл.
6. Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна / Олесь Пошивайло. — Київ : Молодь, 1993. — 408 с.
7. Спаська Є. Подорожі по Чернігівщині; уривки з щоденників, рр. 1921—1926, головним чином про гончарство Чернігівське / Євгенія Спаська // Українське

гончарство: Національний культурологічний щорічник. За рік 1994. — Опішне : Українське народознавство, 1995. — Кн. 2. — С. 337—373.

8. Сумцов Н.Ф. Очерки народного быта (Из этнографической экскурсии 1901 г. по Ахтырскому уезду Харьковской губернии) Профессора М.Ф. Сумцова / Н.Ф. Сумцов // Сборник Харьковского Историко-филологического общества. Т. 13: Труды Харьковского предварительного комитета по устройству XII археологического съезда. Изданы под редакцией проф. Е.К. Редина. — Харьков : Печатное дело, 1902. — Т. II. — Ч. I і ч. II. — 57 с.
9. Шульгіна Л. Гончарство в с. Бубнівці на Поділлі / Лідія Шульгіна // Матеріали до етнології. — Київ, 1929. — Т. II. — С. 111—200.
10. Щербань О. Нотатки про традиційні правила поводження з новим глиняним посудом / Олена Щербань // Український керамологічний журнал. — 2004. — № 4 (14). — С. 91—94.
11. 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.
12. Щербань А. Форми та призначення українського глиняного посуду другої половини XIX — першої третини XX століття / А. Щербань, О. Щербань // Народознавчі зошити. — 2015. — № 2 (122). — С. 435—444.

Olena Shcherban

#### PARALLELS IN TRADITIONS OF POTTERY USAGE IN THE FOLK NUTRITION CULTURE OF UKRAINE AND CENTRAL ASIA

Parallels in traditions of pottery usage in the folk nutrition culture of Ukraine and Central Asia are analyzed for the first time. Attention is paid to similarities of its separate species, common and distinct features of its forms, similar conceptions about individual elements of décor's symbolic are highlighted.

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

Олена Щербань

#### УКРАЇНСКО-СРЕДНЕАЗІАТСЬКІЕ ПАРАЛЛЕЛИ В ІСПОЛЬЗОВАНІИ ГЛИНЯНОЇ ПОСУДИ В НАРОДНОЇ КУЛЬТУРЕ ПИТАНІЯ

Впервые проанализированы параллели по использованию глиняной посуды в культуре питания украинцев и народов Средней Азии. Обращается внимание на сходства отдельных его видов, общих и отличительных чертах в формах, освещены подобные представления о символике отдельных элементов декора.

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