



УДК 641.542.2-032.61(477) «19/20»

Олена ЩЕРБАНЬ

## ГОРЩИКИ «НА ОКАЗІЮ» В УКРАЇНСЬКІЙ ТРАДИЦІЙНІЙ КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ

Висвітлюються способи використання глиняних горщиків у традиційній культурі харчування. З'ясовано, що їх виготовлення і широке застосування припало на піковий період історії українського традиційного гончарства — час виготовлення і використання широкого асортименту гончарної продукції.

**Ключові слова:** глиняний посуд, традиційна культура харчування, золільник.

© О. ЩЕРБАНЬ, 2017

ISSN 1028-5091. Народознавчі зошити. № 4 (136), 2017

Українська народна культура харчування ХІХ — першої третини ХХ ст. передбачала приготування страв і напоїв у глиняному посуді різних розмірів. В тому числі настільки великих, що ускладнювали розташуванню всередині головної теплотехнічної споруди, використовуваної українцями для приготування страв — варистої печі, оскільки їхня висота була більшою за її устя та челюсті. Тому для варіння в них харчів і нагрівання води необхідно було використовувати особливі способи, не використовувані більше для жодного різновиду кераміки. Дослідники неодноразово акцентували увагу на таких горщиках [3, с. 359; 5, с. 137, 210; 8, с. 125]. Але дотепер не опубліковано узагальнюючої роботи щодо їхнього використання в різних регіонах України. Обмаль в публікаціях інформації щодо конкретної технології приготування в них їжі. Розкриття цих питань — мета моєї статті.

Внаслідок опрацювання опублікованих джерел було з'ясовано, що в різних населених пунктах України найбільші горщики (об'ємом з відро і більше) мали відмінні назви. На лівобережжі Дніпра їх найчастіше називали «золільник», «золінник», «золійник». В Олешні (Чернігівщина) горщики об'ємом понад 20 літрів називали «ставніками», а в Хомутці (Полтавщина) посудини обсягом до 30 л — «сніз», а до 20 л — «порожня» [4, с. 137, 210]. Назва «золільник» похідна від одного з призначень цього посуду — в ньому кип'ятили воду для заливання одягу в жлуктах під час «зоління» (прання за допомогою золи). Термін «сніз», на мою думку, пов'язаний з особливостями перевезення такого посуду, оскільки «сніз» на Полтавщині — крайні дощечки у полудрабку воза [6, с. 162]. Причини використання двох інших термінів потребують додаткового дослідження у польових умовах. Наприклад, назва «ставнік» могла вказувати на використання для «ставлення» рідин (наприклад, сирівцю) і продуктів, що могли зберігатися тривалий час (повидло). А назва «порожня» — те, що більшість часу свого існування така посудина перебувала без вмісту.

Гуцули Карпат називали найбільші горщики (об'ємом 2—2,5 відра) «комашненики», похідним словом від назви похоронного обіду — комашні [7, с. 60]. Мешканці села Бубнівка (Вінничина) такі горщики називали «на оказію», стверджуючи: «були такі здорові горшки, що чоловік було влізе» та що в них «три відрі води влізе» [8, с. 147].

В окремих осередках Слобожанщини, а також селі Верба (Коропський район, Чернігівщина) [7, с. 60]



Іл. 1. Поштова картка «Типы и виды Малороссии». Москва. Фототипія Шерера, Набгольца і К°. 1917. Приватна колекція листівок Олени Щербань

золільники були набагато меншими, ніж у згаданих — мали об'єм близько відра. Справа в тому, що розмір найбільшої посудини, що використовувалася в певному регіоні, корелювався якостями місцевих гончарних глин, фізичною витривалістю і майстерністю гончарів, а також тим, звідки привозилися гончарні вироби для продажу. Наприклад, за відсутності глини з потрібними для витягування великих посудин характеристиками у Каневі (Черкащина) великих горщиків не робили, хоча користувалися їхньою назвою як умовною одиницею гончарського рахунку. Але місцеві мешканці мали можливість придбати великі горщики в гончарів з Дибинців [1].

За формою великі вироби були подібними до інших горщиків певного гончарного осередку. Тому хоча в Бубнівці в 1920-ті рр. траплялися горщики «на okazji» з одним вухом (як менші вироби), здебільшого вони мали «два вуха» [8, с. 147]. Додаткове вуха уможливило більш зручне переставлення таких виробів під час користування, міцнішу фіксацію в руках господині. Це убезпечувало від небажаного виливання вмісту.

Назва «на okazji» фіксує той факт, що їжу в таких горщиках у різних регіонах України готували в певні, не повсякденні моменти життя родини чи громади: «Як зачепенька була»<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Спогади Клавдії Олександрівни Ільєнко, 1922 р. н., Великі Пріцьки, Кагарлицький р-н, Київщина // Матеріали звіту про результати керамологічної експедиції 13—14 жовтня 2006 р. в населених пунктах Київщини: Кузьменці, Великі Пріцьки, Кайомка, Матвіївка, Дибинці, Журавлиха, старших наукових співробітників Національного музею-заповідника українського гончарства в Опішному Олени Щербань та Людмили Меткої // Приватний архів Олени Щербань, Опішня, Полтавщина.

Наприклад, у них варили страви на весілля (на Полтавщині та Київщині капусту (капусняк), локшину, фруктовий кисіль), похорони, хрестини [5, с. 132]. Коли приводу для використання таких виробів для кулінарних потреб не було, окрім нагрівання води для зоління, її кип'ятили для купання. Застосовували ємкості для тримання солонини, води [5, с. 132], збіжжя, «уживали на сипанку», «всиплище»<sup>2</sup>.

Мені вдалося зафіксувати, що господині мали кілька таких посудин. Наприклад, Наталя Логвиненко з с. Миронівка (Київщина) користувалася чотирма<sup>3</sup>.

Воду в аналізованих посудинах нагрівали і варили в них страви надворі архаїчним способом — на відкритому вогнищі. Одна з найдавніших згадок про таке його використання для досліджуваної території міститься у повісті «Маруся» (написана 1832 року) харківського літератора-етнографа Григорія Федоровича Квітки-Основ'яненка. Під час приготувань до поховання головної героїні твору, «як обвидніло трохи надворі, зараз зібралися нужні люди у двір до Наума; розложили серед двора вогонь; жінки стали поратись, поприставляли казанки та горшки і варють борщі, локшину, квасок...» [2, с. 201]. Але, звичайно, ним користувалися й значно раніше. Найдетальніший запис (від мешканки Бубнівки Гані Ганчар) опублікувала 1929 р. Лідія Шульгина. «Бувало на велику okazji огонь лежить на землі, кругом стоять горшки, посеред двора варили; горщика за вуха, було, обертають, — то тим, то цим боком до вогня; удвох або втрох такого горщика виносять, годній жінці його не можна й двигнути» [8, с. 147].

Ілюструє наведені свідчення поштова картка 1917 р. з серії «Типы и виды Малороссии» (фото-

<sup>2</sup> Спогади Тесленко Варвари, 1938 р. н., від 10.11.2007 р., Опішня, Полтавщина // Приватний архів Анатолія Щербаня (Опішня, Полтавщина). Польові матеріали Анатолія Щербаня.

<sup>3</sup> Спогади Наталії Андріївни Логвиненко, 1927 р. н., Миронівка, Миронівський р-н, Київщина // Матеріали звіту про результати керамологічної експедиції 13—14 жовтня 2006 р. в населених пунктах Київщини: Кузьменці, Великі Пріцьки, Кайомка, Матвіївка, Дибинці, Журавлиха, старших наукових співробітників Національного музею-заповідника українського гончарства в Опішному Олени Щербань та Людмили Меткої // Приватний архів Олени Щербань, Опішня, Полтавщина.

типія Шерера, Набогольца і К° (Москва), видана в контрагентстві А.С. Суворіна) (іл. 1). Невідомий фотограф зафіксував сцену приготування страв: житлових споруд не помітно, на задньому плані на березі водойми стоїть віз без коня, на землі лежить ще не розстелена довга ряднина. Одяг жінок, форма конструктивних деталей воза засвідчує, що дія відбувається на території Наддніпрянщини. Куховарці, що порається біля вогню, допомагає (щось змішує чи розтирає у посудині з широко відкритими вінцями) інша жінка, біля якої сидять, вишиваючи, двоє дівчат... Два великі глиняні горщики розташовані коло вогню. Третя кухарка приставляє глиняний горщик за допомогою рогаца.

Використання глиняних горщиків великих розмірів у культурі харчування Українців припинилося майже повсюдно на досліджуваній території у 1920—1950-х рр. внаслідок низки факторів — розпаду традиційного патріархального селянського суспільного устрою, занепаду кустарного гончарства. Інформатор з с. Бубнівка Яків Гончар пояснював це так: «колись люди ненажерливі були, треба їм було багато їсти, великі горщики робили, тепер мало їх роблять — люди не такі, не стільки їдять і нема що давати їм їсти» [8, с. 125].

Таким чином, використання великих, а тому й незручних і маловживаних у повсякденному житті українських селянських родин глиняних горщиків — цікавий епізод в історії української культури харчування. Їх створення і широке застосування припало на піковий період історії українського традиційного гончарства — час виготовлення і використання широкого асортименту гончарної продукції, як універсальної, так і спеціалізованої для певних кулінарних і побутових потреб. Охарактеризовані нами посудини — найбільші з тих, що використовувалися для приготування страв на вогні «на okazію». Вони були спеціалізованими для одночасного варіння значного обсягу харчів, нагрівання великої кількості води. За розмірами з ними можуть «позмагатися» лише великі макетри, які для варіння харчів не використовувалися.

1. Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішні, Національний архів українського гон-

чарства. — Ф. 1. — Оп. 7. — Од. зб. 79. — 56 арк. (Звіт про наукову етнографічну експедицію на Черкащину (Уманський район) 8.06.03—18.06.03 молодших наукових співробітників Інституту керамології Анатолія та Олени Щербань).

2. Квітка-Оснoв'яненко Г.Ф. Маруся / Г.Ф. Квітка-Оснoв'яненко // Українські повісті. — Київ: Державне видавництво України, 1929. — Т. 1. — С. 97—212.
3. Лысенко С.И. Очерки домашних промыслов и ремесел Полтавской губернии. — Вып. 2. Роменский уезд / С.И. Лысенко. — Одесса: Изд. Полтав. губернии, 1900. — 376 с.
4. Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна / Олесь Пошивайло. — Київ: Молодь, 1993. — 408 с.
5. Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина) / Олесь Пошивайло. — Опішні: Українське народознавство, 1993. — 280 с.: іл.
6. Словарь української мови: в 4-х т. / за ред. Б. Грінченка. — Київ, 1907—1909. — Т. 4. — С. 162.
7. Щербань О.В. Глиняний горщик у культурі харчування українців (кінець XIX — перша половина XX століття) / О.В. Щербань // Кераміка: наука і життя. — Київ, 2011. — № 1 (11). — С. 54—67.
8. Шульгіна Лідія. Гончарство в с. Бубнівці на Поділлі / Лідія Шульгіна // Матеріали до етнології. — Київ, 1929. — Т. II. — С. 111—200.

Olena Shcherban

#### POTTERS «NA OKAZIIU» IN UKRAINIAN TRADITIONAL NUTRITION CULTURE

The article is about ways of clay pots usage in the traditional food culture. It was found that the production and widely used were in peak history Ukrainian traditional pottery — it was the time of manufacturing and usage of a wide range of pottery products.

**Keywords:** pottery, traditional food culture, zolilnyk.

Олена Щербань

#### ГОРШКИ «НА OKAZIIO» В УКРАИНСКОЙ ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЕ ПИТАНИЯ

О способах использования глиняных горшков в традиционной культуре питания. Выяснено, что их изготовление и широкое применение приходилось на пиковый период истории украинского традиционного гончарства — время изготовления и использования широкого ассортимента гончарной продукции.

**Ключевые слова:** глиняная посуда, традиционная культура питания, золильник.