

10. *Несен І.І.* Етнографічними стежками Житомирщини (сторінка з історії створення експозиції Музею народної архітектури та побуту України) // Волинський музей: історія і сучасність. Науковий збірник. – Луцьк, 2009. – С. 361–365.
11. *Несен І.І.* Культурні символи давнини: кінч у весільному ритуалі (за матеріалами Центрального Полісся) // Соціум, 2003. – Вип. 3. – С. 263–271.
12. *Орел Л.* Земля обпалена Чорнобилем – К., 2009. – 340 с.
13. *Орел Л.* Своя хата – рідна мати // Українська родина. – К., 2000. – С. 13–67.
14. *Радович Р.* Техніка та технологія традиційного житлово-господарського будівництва на Поліссі другої половини ХІХ – першої половини ХХ ст. // Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження. – Львів, 1997. – Вип. 1. Київське Полісся. 1994. – С. 62–82.
15. *Радович Р., Сілецький Р.* Стеля та сволок у традиційному будівництві поліщуків (конструктивно-технологічний та обрядовий аспекти) // Народознавчі зошити. – 1996 – № 2. – С. 78–94.
16. *Сілецький Р.* «Закладчина» хати на Поліссі: обрядово-звичаєвий аспект // Полісся України: матеріали історико-етнографічного дослідження. – Львів, 1997. – Вип. 1. Київське Полісся. 1994. – С. 83–97.
17. *Скуратівський В.* Дідух – К., 1995. – 271 с.
18. *Скуратівський В.* Покуть – К., 1992. – 235 с.

***Русинова Т.В.* Полесская изба в народных обычаях и верованиях**

В статье автор рассматривает полесскую избу, обряды и обычаи, связанные с ее строительством и главными частями интерьера – «красным углом», печью, окном, матицей, порогом.

Основой исследования стали памятники народной архитектуры, собранные в экспозиции «Полесье» Национального музея народной архитектуры и быта Украины и связанное с ними древнее народное мировоззрение.

Ключевые слова: Полесье, изба, обычаи, верования, календарные обряды, обряды семейного цикла.

***Rusinova T.V.* Polissya house in the customs and beliefs**

In the article the author examines Polissya house, customs and traditions of its construction and main parts of the house interior – «the Red corner», stove, window, ceiling beam, etc.

The monuments of folk architecture, collected in the exhibition «Polissya» of National Museum of Folk Architecture and Life of Ukraine and old folk ideology become a basis of the research.

Key words: Polissya, house, customs, traditions, beliefs, calendar rituals, rituals of family cycle.

УДК 903.23.738:264(477)

О.В. ЩЕРБАНЬ

Глиняний горщик у культурі харчування українців (кінець ХІХ – перша половина ХХ ст.)

Вперше в українській керамології й етнології узагальнено та проаналізовано розрізнені відомості щодо найбільш універсальної та найбільш архаїчної глиняної посудини – горщика. Доведено, що цей вид посуду був головним у культурі харчування українців кінця ХІХ – першої половини ХХ ст. В науковий обіг уведено досі не опубліковані матеріали етнографічних експедицій автора, зібрані в різних областях України.

Ключові слова: горщик, культура харчування українців, гончарний осередок, Опішня, Бубнівка, Канів, Умань, Рокита, Верба, Хомутець, Шатрища.

Упродовж принаймні останнього століття асортимент, форми, декор, призначення глиняного посуду змінювалися, але донині виготовляється й використовується найархаїчніший і найуніверсальніший його вид – горщик. Метою даної студії є спроба узагальнити й проаналізувати розрізнені відомості щодо використання глиняного горщика в культурі харчування українців. Хронологічні рамки дослідження окреслюються кінцем XIX – першою половиною XX ст. – часом найбільшого розквіту гончарства, і, відповідно, часом найбільшого поширення глиняних горщиків.

Слово «*горщики*» («горшки») вживалося не лише для позначення виду посуду, але й як узагальнююча назва глиняного посуду загалом [1] та на позначення гончарного виробництва. Процес гончарювання називали «робити горшки», «займатися горшками», «ліпити горшки» [2]. Гончарів називали «горщечниками», «горшешниками», «горшколепами» [3], «горшкарями» [4], «горчечниками», «горшочниками», «горщачами» [5]. Спільне походження зі словом «горщик» мають і терміни «гончар», «горн» [6]. «Горщечним», «горщечним», «горшковим» горном називали піч для випалювання посуду, кахлів, цегли з круглою за формою посудною камерою [7]. На означення гончарного виробництва одного майстра, як правило того, хто мав окрему майстерню в XVIII–XIX ст. побувала назва «горщечний завод» [8]. Основний інструмент, яким послуговувалися гончарі під час виготовлення глиняного посуду, називали «горщечним», «горщечним», «горшковим ножиком» [9]. «Горшкодраями», «горшкодротарями» називали мандрівних майстрів, які ремонтували (стягували дротом) переважно розбитий чи надтріснутий глиняний посуд, чи обплітали новий [10]. «Горшковозами» – осіб, які займалися гуртовим скуповуванням виробів у гончарів і їх роздрібним продажем [11]. «Горщята» – загальна назва «укладного» посуду [12]. А ще «горщятою» може бути макітра, менша 0,25 відра [13]. «По горшки! По горшки!», «Горшки! Горшки!» – переїжджаючи через село, кричали гончарі й горшковози, закликаючи покупців [14]. Слово «горщик» зустрічається і серед українських прізвищ [15] та назв місцевостей. Наприклад, с. Горщик (Коростенський район, Житомирщина) й природне підвищення «горшкова гора» поблизу с. Шилівка (Зіньківський район, Полтавщина) [16].

У даному дослідженні слово «горщик» послуговується в його вузькому значенні через призму дослідження культури харчування: горщик – різновеликий посуд із опуклим тулубом, отвором, дещо меншим за опук, більшим чи майже рівним денцю і невисокими вінцями (переважно вертикальними прямими, рідше – відігнутими назовні), вухом або без нього, основна функція якого – слугувати місткістю для приготування страв у печі [17]. Горщиками послуговувалися також для зберігання продуктів і рідин, готових страв і напоїв, подачі їх до столу; нагрівання води, кип'ятіння білизни, справляння природних потреб, виконання лікувальних дій, а також в обрядово-ритуальній практиці.

Горщики вищеописаної форми (узвичаєної для XIX–XX ст.) на території України почали виготовляти з другої половини XVI ст. [18] і в досліджуваний період використовували в усіх її регіонах. Подібної форми вироби побутували в білорусів, румунів, поляків [19]. Упродовж часу форма українського горщика змінювалася, еволюціонуючи разом із гончарною технологією, пристосовуючись до теплотехнічних споруд, в яких готували страви. Його конфігурація дозволяє найбільш раціонально використовувати нагрівальну енергію вогню. Нижня частина глиняного горщика, вузька біля денця і розширена до опуку, придатна для підставлення рогача, щоб поставити-зняти посудину на жар (з жару). Для виймання з печі горщиків у кожної господині існував набір рогачів – кожному горщикові відповідав «свій» рогач [20]. Верхня частина горщика, звужена відносно опуку, спроможна витримувати температурний режим, необхідний для приготування продуктів, запобігати надмірному випаровуванню вологи. Вінця пристосовані до тримання покоришки. Незважаючи на наявність багатьох спільних рис, горщики на території України мають регіональні відмінності. Наприклад, на Полтавщині горщики виготовляли опуклобокими, з діаметром опуку більшим за висоту, а отвору – значно більшим за денце. Розміри отворів і денечь найбільш поширених на Гуцульщині горщиків були подібними [21], але боки їх більш «стрункіші». Навіть в одному осередку форма горщиків могла варіювати. Приміром, у Опішному, що на Полтавщині, горщики були ширшими та вужчими, вищими й нижчими, що підкреслює народна термінологія. «Пукатим» називали горщик з випуклими боками, «плоскуном» – нижчий, ніж, приміром, «стовбун» [22]. Регіональні відмінності формотворення українських горщиків, що сформувалися впродовж доволі тривалого періоду, досі спеціально не вивчалися, хоча можуть бути важливим джерелом для студіювання етнічної історії того чи іншого регіону. Перспективним видається такий напрямок досліджень, в руслі якого працювала керамолог Леся Данченко: виокремлювати умовні групи гончарних виробів в регіоні за спільними ознаками [23].

Для виготовлення горщиків у різних регіонах України використовували «горшечну», тобто придатну для виготовлення саме горщиків гончарну глину (її досить часто називали глеєм). Головною її властивістю мала бути вогнетривкість. Наприклад, в с. Опішному (Полтавщина) «горшковою» (горшечною) глиною називали найбільш високоякісну, придатну для виготовлення будь-якого посуду й будівельної кераміки. Її походження ототожнювалося з природою кам'яного вугілля. Гончарі говорили: «горшкова глина росте як земляне вугілля» [24]. У окремих гончарних осередках до горшечної глини додавали домішки. Зокрема, в с. Бубнівка (Поділля) наприкінці 1920-х років у рівних пропорціях змішували «глину білу з камінчастим глеєм». Гончарі вважали, що *«такий горщик варит швидко і швидко китит, таких найбільше робимо, воно тримає, саме діло, сам камінець тримає і не так швидко поб'ється»* [25]. У деяких гончарних осередках Черкащини вогнетривкої глини не було, тож горщики виготовляли з наявної, додаючи пісок. Але це не завжди допомагало. Наприклад, канівські гончарі (Олекса Слинько й Василь Бадя)

згадували, що в 1930–1960-х роках унаслідок невогнетривкості сировини, їх горщики часто тріскалися під час приготування страв [26].

Як й інший посуд досліджуваного періоду, горщики формували на ножному гончарному крузі. Вуха (вуха) до нього гончар завжди доліплював вручну. Випалювали горщики в горнах. Від технології випалювання (окислюваної чи відновної) залежав колір їхньої поверхні. Випалені за окислюваної технології горщики називалися «жовті», «червоні» [27], «руді» [28]. Частину цих виробів покривали поливою на вінцях, всередині чи й по всій поверхні. Випалені за відновною технологією горщики називалися «сірі», «сиві», «димлені» [29]. З технологією випалювання пов'язаний і декор посудин. Горщики, випалені в окислювальному середовищі, орнаментувалися переважно кількома прямими або хвилястими ритованими, відтиснутими або мальованими лініями на вінцях і плечах. Димлені – відтиснутим чи лісованим орнаментом, що міг вкривати всю зовнішню поверхню посудини – від утору до краю вінця. Горщик, що використовувався для приготування страв у печі, «святково», по всій поверхні, не розмальовували.

Гончарі кожного осередку виготовляли горщики різноманітних розмірів. Там, де рівень розвитку гончарства був високим, різновидів було більше, порівняно з іншими. Оскільки горщик найбільш універсальна посудина за способом застосування, йому притаманна найбільш розвинена метролого-термінологічна система розрізнення величин [30]. Систематизую найменування глиняних горщиків у різних регіонах України від найменшого до найбільшого:

– в Опішному (Зіньківський район, Полтавщина): махітка, горща (місткістю 1л), кашник (3 л), горщечок, борщівник, плоскун (10 л), стовбун (15 л), чавунець, підворотень (підворотник) (20 л), золітник (золільник) (30 л і більше) [31];

– в Зінькові (Зіньківський район, Полтавщина): горщата, окладдя, підворотня, підворотень, підсніжча [32];

– у Хомутці (Миргородський район, Полтавщина): кашнення (до 1 л), кашник чи горня (горща) (1-2 л), горщатне (горщатний) (3 л), кілаш (кілаш, калаш) (4,5 л), плоский (плоскій) (8-10 л), порожня (до 20 л), сніз (до 30 л) [33];

– у Біликах (Кобеляцький район, Полтавщина): горщочок, горщечок (0,5 л), горща (1 л), окладдя (1,5–2 л), кашня (2–2,5 л), кашник (3–4 л), підворотень (10 л) [34];

– в Олешні (Ріпкинський район, Чернігівщина): питун (менше 1л), молошник (1–1,5 л), подобеднік (2–2,5 л), обеднік (3–4 л), стовбун (5–7 л), плоскуша (8–9 л), варейка (10–12 л), ставнік (20 л і більше) [35];

– у Вербі (Коропський район, Чернігівщина): махотка (0,5 л), горщатко (1–1,5 л), уклад (2–3 л), борщівник (4–5 л), золільник (10–12 л) [36];

– в Рокиті (Старовижівський район, Волинь): малі горщики («варішки»), на чинахи (невеликі горщики для смаження), слої (горщики з двома вухами і покрішкою) [37]

– в Шатрищах (Ямпільського району, Сумщина): махотка, горщевик, кашник, яловець, владовець, борщівник [38];

- в Луб'янці (Макарівського району, Київщина): дробина, уклад (2 л), польовик (3 л), денежний (4 л), середній (на 1 відро), велич (на 3–4 відра);
- в Приборці (Іванківського району, Київщина): укладчик (1 л), укладич (2 л), ляцьковий (3 л), середній (1 відро);
- в Дибинцях (Богуславського району, Київщина): махітка, росла махітка, горща, підкілаш, кілаш або золінник, двохзолінник;
- в Цвітній (Олександрівського району, Кіровоградщина): одинари, подвінники, потринники, четвірки, п'ятірки, шестірні, десятирні, двадцятки, двадцятип'ятірки [39];
- в Каневі (Канівського району, Черкащина): шестерик (1/6 відра), четверик (1/4 відра), трояк (1/3 відра), підкілаш (0,5 відра), кілаш (1 відро), золільник (1,5–2 відра) [40];
- у Валках (Валківського району, Харківщина): горща (0,5 л), п'ятириковий, кашник (1 л), четверик (більший), малий окладач (1,5 л), окладач (2 л), плускунча, плоскунча (3 л), плускун (4–5 л), тройнят, підворотень, двойняк (близько 8 л), золінник, золільник (10–12 л, 3–4 відра) [41];
- у Львівщині, Івано-Франківщині, Чернівецьчині, Закарпатті: кулешінник, кулішарник, кашник, борщівник, золінник, золінниця [42];
- у Херсонщині: дробина, кашник, підкілаш або горщат, кілаш, плоский, підворотень [43].

Найменший горщик (у середньому – 0,5–1 л) – горща, горщечок, горщочок, махітка, махотка, дробина, варишка, кашнення, укладчик горня, питун – використовувався на території України переважно для приготування страв для дітей. У ньому також тримали масло й сметану.

Наступні за розмірами (1–1,5 л) горщики, приміром в Олешні називалися молошниками [44], що на нашу думку свідчить про готування в них молочних страв (переважно каші).

Для приготування густих страв користувалися горщиками місткістю 1–4 літри – кашниками, горщатними, подобедніками. На Гуцульщині їх називали «кулешник», оскільки в ньому варили мамалигу-кулешу [45]; в Опішному, іноді, називали хамулою (від однойменної назви каші з крохмалю, манки). Різновидом горщика-кашника був чавунець. Жителька Опішні Анастасія Прач розповіла, що в часи використання глиняних горщиків в її родині, кашу здебільшого варили або густу, яку споживали з молоком, або рідшу – куліш (жменя-дві пшона, до якого додавали дрібно порізану картоплю). Для пшоняної каші до молока пшоно відміряли так: у горщик насипали пшоно, клали його на бік, якщо було видно за крупою половину денця – це норма. Крупу промивали водою і наливали в горщик води менше на два пальці. Ганна Цюрюпа поділилася таким спостереженнями за процесом готування каші в горщику:

Кашу як варить, огню, читай, вона не баче. Вона ж накрита стоїть і умліває. Тоді не засмалюється. Як дуже жарко, буває і верх каші згорить. Як доварювали, огонь не такий, жар не такий, тоді накривали. Інколи, правда, зразу накривали [46].

Горщики середньої величини (3–8 літрів) – борщівники (сімейні горщики), обідники – використовували для приготування рідкої страви (борщу, капусти, юшки, в XX ст. – супу) на одну сім'ю [47]. В них же готували деякі святкові напої (варену, запіканку (замість покришки краї вінець горщика накривали-замашували тістом і так ставили в піч для приготування)) [48]. Жителька Опішні Ганна Нестеренко пригадала такий рецепт приготування борщу в горщику в печі:

Як борщ варити, налити холодної води в горщик, широко порізати на скоромний борщ квашені буряки (на пісний вузенько). Тоді буряк укипить під покришкою. Тоді картоплі, капусти (пізніше картоплі, бо розварюється), а тоді зажарку вкинув і хай закипить [49].

Її односельчанка Ганна Цюрюпа пригадала таке:

Як варили борщ, насипали не дуже повно, бо розширяється, на два пальці не наливали повно, і не накривали. Як доварюється, вогонь не такий сильний, накривали, бачимо по огні, як слабенький, то накривали. Для борщу і для каші у мене отдельний горщок, вони однакові, але борщу варили більше, каші менше варили, бо борщу наїсишся, а каші менше накладаш [50].

Найбільші горщики в багатьох населених пунктах України називали золільник, золінник, золійник (від 10 до 40–50 літрів). Назва «золільник» похідна від способу використання цього посуду – в ньому кип'ятили воду для заливання одягу в жлуктах під час зоління (прання за допомогою золи). Окрім того, в золільниках кип'ятили воду для прання білизни й купання дітей. В них також готували страви на весілля (на Полтавщині готували капусту (капусняк), локшину, фруктовий кисіль), похорони, хрестини, а в інший час використовували для тримання солонини, води [51], збіжжя – *«їх уживать на сипанку»* [52]. В південних районах Івано-Франківської обл., с. Бубнівка (Вінниччина, Поділля) такі горщики ще називалися «на okazji» [53]. Гуцули Карпат називали найбільші горщики «комашненики», похідним словом від назви похоронного обіду – комашні [54]. Їхню величину гончар із с. Бубнівки Яків Гончар пояснив 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»* [55]. Найбільші горщики з Бубнівки робили здебільшого «на два вуха», але трапляються і *«на ідно вухо»* [56].

У різних регіонах України ємність горщиків максимального розміру відрізнялася. Найбільші автори даного дослідження вдалося бачити в Опішному. Вони могли вмістити понад 30 літрів (!). Ймовірно, подібні розміри мали й найбільші бубнівські «горщики на okazji», про які інформаторка Афоня Герасименко говорила: *«були такі здорові горшки, що чоловік було влізе»*, а Ганя Ганчар стверджувала, що в них *«три відрі води влізе»* [57]. Місткість таких горщиків у гуцулів Карпат – 2–2,5 відра [58]. В окремих осередках Слобожанщини [59], а також у с. Верба (Коронський район, Чернігівщина) [60] золільники мали об'єм близько відра. Щоб викрутити на гончарному крузі такий великий посуд, окрім глини з певними якос-

тями, неабияку роль відігравала старанність, неспішність, фізична витривалість і майстерність гончаря. За відсутності глини з гарними якостями, наприклад, у Каневі, великих горщиків не робили, хоча користувалися їхньою назвою, як умовною одиницею гончарського рахунку. У піч такі великі горщики не могли вміститися. Страви в них варили надворі. Мешканка Бубнівки Ганя Ганчар згадувала:

...бувало на велику окозю огонь лежить на землі, кругом стоять горшки, посеред двора варили; горщика за вухо, було, обертають, – то тим, то цим боком до вогня; удвох або втрох такого горщика виносять, годній жінці його не можна й дивинути [61].

Цілком ймовірно, що горщик-ставнік міг бути призначеним для тримання рідин і продуктів, що могли зберігатися тривалий час (сирівець, повидло).

У розмовно-побутовій лексиці відомі назви горщиків, що характеризують їх форму і властивості. Приміром, високі горщики називали «стовбун» (Опішня, Полтавщина), «рослий», «високий» (Комишня, Хомутець; Полтавщина), широкі й низькі – «плоскун» (Опішня, Полтавщина). Поширеними на Полтавщині були й такі назви горщиків як «чавунець» або «казанок», що формою нагадували металеві заводські вироби, характерною особливістю яких була відсутність вінець [62]. До речі, такі форми глиняних горщиків залишилися популярними й дотепер. Серед локальних назв горщиків можна згадати такі, що підкреслюють технологію приготування страв у них («варинче», «варінник» (Гуцульщина)) та матеріал, з якого їх виготовлено («глиняник» (Бойківщина)). Оскільки горщики вважались основною приналежністю жіночого господарства, в гуцульських селах вони називалися «бабниці». В бойківських селах побутовала також назва «саган» (від польського *sagan* – котел) [63]. Назви «варівний», «варівник» («неварівний») горщик наголошували на придатності (непридатності) для приготування страв у печі [64].

Для закривання горщиків виготовляли спеціальні кришечки – покрішки [65], накривки, розміри яких залежали від розміру отвору посудини, яку мали накривати [66].

Одночасно в господарстві господині мали в своєму розпорядженні до десятка різновеликих горщиків [67]. Щодня, як правило, використовуючи 2 горщика – на рідку й густу страву. Два, в яких готували їжу попереднього дня, випарювали. Незважаючи на доступність, порівняну дешевишну глиняного посуду, господині намагалися різними способами продовжити термін його використання. Використовували доти, доки посудина могла служити, навіть пошкоджена. Горщик з надщербленими вінцями, без вінець чи тріщиною називали гирявим (гирун, горюнчик) [68]. Надтріснутий глиняний горщик, зокрема в Карпатському регіоні, ремонтували (стягували дротом) мандрівні майстри (вони називалися «горшкодраями» чи «дротарями»). Гиряві горщики служили «на вплище», тобто для зберігання збіжжя, насіння, сухофруктів, горіхів тощо.

Горщики господині купували переважно на базарі в гончарів або перекупників. Під час купівлі господиня уважно роздивлялася обрану посудину, щоб не було видно тріщин. Щоб пересвідчитися, що горщик не «драний», гарно випалений,

стукали по ньому нігтем чи зігнутиим пальцем, іноді горщиком об горщик, прислухаючись – якщо горщик озивався глухо, це значило, що наявна тріщина, нехай і невидима; якщо звук був дзвінким, це свідчило про якісне випалення посудини – такий посуд не пропускатиме вологи. Побутувало повір'я, що глухо озивається горщик, а дзвінко – горщиця, в якій страви будуть вдаватися смачними. Звертали увагу і на зовнішній вигляд посудини, перепалений посуд господині вважали міцнішим.

З часом склалася ціла система первісних дій, що передували введенню горщика в домашнє господарство, мета якої – продовження терміну використання, надання йому приємного запаху, покращення смакових якостей їжі, яка буде готуватися в ньому, захист приготованого від «темних сил». Існує значна кількість способів підготовки нового глиняного горщика до варіння в печі. Опишемо найбільш поширені з них. Новий горщик «заварювали» рідкою пшеничною кашею, розчином житнього борошна, відваром картоплі, цукрових буряків; змащували салом, смальцем, олією; кип'ятили в ньому молоко чи воду. В більшості випадків посуд після такої обробки ставили в піч для «загартування». Найскладніший спосіб підготовки горщика до використання зафіксований в с. Межиріч на Черкащині. Спочатку його натирали зовні та зсередини обчищеною цибулиною, попередньо вмочивши її в борошно, потім старим салом, насипали в горщик жменю-дві пшона чи іншої крупи, лушпиння з картоплі, все це заливали гарячою водою і ставили варитися в піч. Отриманий відвар виливали, вимивали горщик і двічі кип'ятили в ньому воду. Для цього наливали холодної води і ставили в жар на годину-дві, щоб «уварився». Або просто наливали води в новий горщик і залишали на дві-три години. В 1950-х роках новий горщик випарювали водою із содою (на 10 л води столова ложка харчової соди). Способи попередньої обробки посуду перед використанням були досить ефективними. Марія Осавуленко, жителька с. Межиріч на Черкащині, досі готує борщ в горщику, яким користувалася ще її мама (посудині вже близько 40 років) [69].

Окремі види горщиків не призначалися для готування їжі. Зокрема, в Опішному наприкінці XIX – на початку XX ст. виготовляли великих розмірів горщики-вулики для бджіл. Іноді невеликі горщики чи їх фрагменти (черепки) використовували в якості освітлювальних приладів [70]. Гончарі с. Бубнівки наприкінці 1920-х років виготовляли горщикоподібні «баньки на живіт» [71]. Специфічним горщиком із вушком (нічник (сирун)) послуговувалися і для справляння природних потреб [72]. На території Правобережної України побутували двійнята (двійнятка, парка, близнята, «дзвінята») – два невеликі горщики, з'єднані докупі, з ручкою-кільцем на дотичних вінцях. Їх застосовували для перенесення гарячих страв під час різноманітних польових робіт і сіножатей: в один горщик насипали рідку страву (борщ), в другий – кашу [73]; на Святвечір малі хрещеники носили в них хрещеним батькам купю й узвар [74]. Рідше з цією метою робили трійнята чи навіть «чвїрнята» [75]. Глиняні близнята накривали глиняними покрішками, а також дерев'яною накривкою, спільною для всіх горщиків, або полотниною.

Як одна з найбільш універсальних посудин, горщики виступали в якості обрядового й святкового посуду. Горщик фігурував у давньому ритуалі «бабина каша» під час святкування хрестин. За звичаєм баба-повитуха готувала кашу з додаванням яєць, масла та приносила її в горщику на хрестини. Всі присутні торгувалися за право розбити горщик. Найвищу ціну звичайно давав хрещений батько дитини. Йому й діставався горщик з кашею, який він, піднявши високо над столом, розбивав об ріг так, щоб черепки й каша лишилися на столі.

Горщик фігурував і у весільному обряді. В ньому, звісно, готували страви, подавали деякі з них до столу, здійснювали «магічні маніпуляції» з ним, розбивали «на щастя» [76]. Не дивно, що непоодинокі згадки про горщик трапляються в усній народній творчості. Зокрема, авторів даного дослідження вдалося зафіксувати такі весільні пісні з Полтавщини:

Їжте, дружечки, капусту
В нас капуста густа,
Січками січена, січена
У *горщечках* варена, варена
Не жаль же нам буде,
Як поїдять люди

Їжте, дружечки, капусту
В нас капуста густа
На городі саджена
Сокирами рубана
Січками січена
А діжці квашена
А в *горщику* варена
Варена потравами
З дорогими приправами
Через поле гуска летіла
З перцем капуста кипіла
Хоч з перцем, не з перцем
То з гусячим серцем.

Огляньтесь маги
Свого дитяти
Ложечки не миті
Горщечки під лавкою
Заросли муравкою

За молоді невісточкі
лежить сміття по кісточкі,

А горщечки попід лавками
позаростали муравками [77].

Для приготування й подачі до столу головних різдвяних страв (куті й узвару) використовували здебільшого полив'яні глиняні горщики – на кутю кашник, на узвар – більший. Чи відрізнялися чимось ці горщики від повсякденних допки з'ясувати не вдалося. Принаймні, жоден опитаний інформатор не свідчив про наявність такої різниці та про це не віднайдено інформації в жодній опублікованій науковій праці. Єдиною умовою переважно було те, щоб горщики були новими.

Підсумовуючи викладене вище, можна зробити наступні висновки. Горщик – найбільш поширений тип кухонного посуду. Українські горщики кінця XIX – першої половини XX ст. були різними за формами, розмірами й функціями. З-поміж інших видів глиняного посуду, що використовувався в культурі харчування українців, завдяки своїй формі, горщик вирізняється своєю багатофункціональністю й універсальністю. Цим може «похвалитися» хіба що не менш поширений вид глиняного посуду – макітра. Форми горщиків різних регіонів України мають багато спільних рис, що пов'язано з основною його функцією – приготування страв у печі, до якої форма цієї посудини й пристосована. Технологія їх виготовлення повсюдно на Україні має багато спільного, хоча регіональна специфіка присутня. Розміри горщиків Полтавщини, Чернігівщини, Волині, Сумщини, Київщини, Кіровоградщини, Черкащини, Харківщини, Херсонщини, Львівщини, Буковини, Івано-Франківщини, Закарпаття умовно стандартні. Є підстави стверджувати, що горщики найбільшого розміру виготовляли в найбільших гончарних осередках – Опішні, Хомутці, Бубнівці, Луб'янци. Назви горщиків, залежно від призначення, у різних регіонах побутували не однакові. Згідно термінологічних даних, наважимося висловити припущення, що найбільш поширеними стравами в Україні, які готували в горщику, були борщ і каша. Впродовж досліджуваного періоду горщики використовували для: готування страв у печі, зберігання рідини, в'язких і сипучих продуктів; кип'ятіння води великого об'єму; здійснення родинних і календарно-побутових обрядів, під час підготовки й святкування свят, коли іноді в горщиках подавали страви до столу. Горщиками дорожили, коли не можна було їх використати для кухонних потреб, знаходили застосування в господарстві, намагаючись використовувати до тих пір, поки з посудини не лишалися лише черепки. Функції глиняних горщиків упродовж досліджуваного періоду поступово звужувалися. Їх призначення слугувати для тримання рідини повністю перебрав на себе металевий і скляний посуд. З його поширенням, а також зміною конструкцій теплотехнічних споруд для приготування їжі, газифікацією осель українців, горщики поступово вийшли з ужитку. З перетвореннями в традиційній культурі горщики втратили й обрядову функцію. В сучасному побуті глиняні горщики ще й досі використовують переважно в не газифікованих селах, а також закладах громадського харчування. В колишніх гончарських осередках, де ще й дотепер лишилися запаси глиняного посуду, зокрема горщиків, їх й нині використовують здебільшого для зберігання сипучих харчових продуктів.

Джерела та література

1. *Пошивайло О.* Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). – Опішне: Українське Народознавство, 1993. – С. 129.
2. *Пошивайло О.* Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. – К.: Молодь, 1993. – С. 209, *Він же.* Ілюстрований словник... – С. 45.
3. *Пошивайло О.* Ілюстрований словник... – С. 44.
4. Лист Івана Івановича Гончара до Олени Щербань від 02.04.2003 р, м. Новодністровськ Чернівецької обл. [приватний архів автора].
5. *Спанатій Л.* Лінгвогеографічний аспект дослідження номінацій майстра посуду та інших виробів із глини в українській мові // Український керамологічний журнал. – 2004. – № 4 (14). – С. 75.
6. *Трубачев О.Н.* Ремесленна термінологія в слов'янських мовах (етимологія і досвід групової реконструкції). – М.: Наука, 1966. – С. 197, *Литвиненко С.* До історії деяких гончарських термінів // Український керамологічний журнал. – 2002. – № 1 (3). – С. 24.
7. *Пошивайло О.* Ілюстрований словник... – С. 114.
8. Там само. – С. 177.
9. Там само. – С. 52.
10. *Гонтар Т.О.* Народне харчування українців Карпат. – К.: Наукова думка, 1979. – С. 35; *Пошивайло О.* Етнографія українського гончарства... – С. 26.
11. *Пошивайло О.* Ілюстрований словник... – С. 162.
12. Там само. – С. 162.
13. Там само. – С. 166.
14. Там само. – С. 170.
15. Там само. – С. 174.
16. Там само. – С. 175.
17. Там само. – С. 129, *Слободян О.* Пистинська кераміка XIX – першої половини XX століття. – Косів: Косівський державний інститут прикладного та декоративного мистецтва, 2004. – С. 191.
18. *Виногородська Л.І.* До історії керамічного та скляного виробництва на Україні у XIV–XVIII ст. // Археологія. – 1997. – № 2. – С. 130–132.
19. *Сахута Я.М.* Фарби роднай землі. Книга для вучня. – Мінск: Народная асвета, 1985. – С. 67, 73, 75; *Florea B.* Florescu. Ceramica neagra lustruita de la marginea. – Bucuresti: Editura de stat pentru literatură și artă, 1958. – С. 46–47 (див. рис. 22–25); *Frys–Pietraszko E.* Osrodek gamecarski w lazku Ordynackim i jego wyroby na tle ceramiki malowanej w Polce. – Wrocław; Warszawa; Krakow; Gdansk: Zakład Narodowy imienia Ossolinskich, 1973. – С. 133 (див. рис. 54–55); С.134 (див. рис. 56–57); С. 246 (див. рис. 153); *Reinfuss R.* Gancarstwo ludowe. – Warszawa: Sztuka, 1955. – Табл. 2, 6–7.
20. *Пошивайло О.* Етнографія українського гончарства... – С. 210.
21. *Гонтар Т.О.* Народне харчування українців Карпат. – К.: Наукова думка, 1979. – С. 35.
22. *Пошивайло О.* Ілюстрований словник... – С. 164, 170.
23. *Данченко Л.* Народна кераміка Наддніпрянщини. – К.: Мистецтво, 1969. – С. 9–10, 134–135.
24. *Пошивайло О.* Ілюстрований словник... – С.20.
25. *Шульгіна Л.* Гончарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріали до етнології. – К.: 1929. – Т. II. – С.115–116.
26. Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішному, Національний архів українського гончарства (далі – НАУГ), ф. 1, оп. 7, од. зб. 97, арк.20.
27. *Пошивайло О.* Ілюстрований словник... – С. 132, 152
28. НАУГ, ф. 1, оп. 7, од. зб. 97, арк. 40.
29. *Пошивайло О.* Ілюстрований словник... – С. 146.

30. *Пошивайло О.* Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. – К.: Молодь, 1993. – С. 136.
31. *Пошивайло О.* Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. – К.: Молодь, 1993. – С. 137; *Зарецький І.А.* Гончарний промысел в Полтавской губернии. – Полтава: Типо-літографія Л. Фришберга, 1894. – С. 89.
32. Там само. – С.91.
33. *Пошивайло О.* Етнографія українського гончарства... – С. 137.
34. *Кривчанська М.Ф.* Назви посуду гончарного промыслу Полтавщини // Полтавсько-київський діалект – основа української національної мови. – К. : Вид-во АН УРСР, 1954. – С. 116; *Зарецький І.А.* Вказана праця. – С. 91.
35. *Пошивайло О.* Етнографія українського гончарства... – С. 137.
36. *Орел Л.* Кераміка с. Верба Коропського району Чернігівської області // Українське гончарство: Національний культурологічний щорічник / Науковий збірник за минулі літа / Упор. Олесь Пошивайло; Худож. Юрко Пошивайло; Пер. на англ. Ігоря Пошивайла. – К.: Молодь; Опішне: Українське Народознавство, 1993. – Кн. 1. – С. 313.
37. *Пошивайло І.* Гончарські карби Полісся // Українська керамологія: Національний науковий щорічник. 2002 / За ред. докт. Істор. наук Олесь Пошивайла. – Опішне: Українське Народознавство, 2002. – Кн. 2. – С. 183; *Патета С, Самарський В.* Відрядження на Волинь // Українське гончарство: Національний культурологічний щорічник. За рік 1994. – Опішне: Українське Народознавство, 1995. – Кн. 2. – С. 149.
38. *Пошивайло О.* Етнографія українського гончарства... – С.137.
39. *Данченко Л.* Народна кераміка середнього Придніпров'я. – К.: Мистецтво, 1974. – С. 116.
40. *Щербань О.* Про приготування борщу та каші в глиняному горщику // Минуле і сучасне Волині й Полісся: роде наш красний. Вип. 24. Матеріали Третьої Волинської обласної науково-етнографічної конференції, 14–16 червня 2007 р., м. Луцьк – Луцьк: Волинський краєзнавчий музей, 2007. – С. 37.
41. *Метка Л.* Гончарство Харківщини середини ХХ століття (за матеріалами керамологічних експедицій) // Український керамологічний журнал. – 2004. – № 1 (11). – С. 106.
42. *Матейко К.І.* Народна кераміка західних областей Української РСР ХІХ–ХХ ст. – К. : видавництво академії наук Української РСР, 1959. – С. 47.
43. *Самарський В.* Гончарство Півдня Україна (історико-етнографічне дослідження) [Рукопис] // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішному, Національний архів українського гончарства, ф. 1, оп. 2, од. зб. 42, арк. 21–22.
44. *Пошивайло О.* Етнографія українського гончарства... – С. 137.
45. *Гонтар Т.О.* Вказана праця. – С. 35.
46. *Щербань О.* Вказана праця. – С. 140.
47. *Пошивайло О.* Ілюстрований словник... – С. 125.
48. *Пошивайло О.* Етнографія українського гончарства... – С. 210; *Він же.* Ілюстрований словник... – С. 125.
49. Спогади Нестеренко Ганни Фотіївни, 1930 р.н., с. Опішне, Полтавщина, від 18.02.2003 р. [приватний архів автора].
50. Спогади Цюрюпи Ганни Михайлівни, 1929 р.н., с. Опішне, Полтавщина, від 22.11.2006 р. [приватний архів автора].
51. *Пошивайло О.* Ілюстрований словник... – С. 132.
52. *Шульгіна Л.* Вказана праця. – С. 147.
53. Там само.
54. *Гонтар Т.О.* Вказана праця. – С. 35.
55. *Шульгіна Л.* Вказана праця. – С. 125.
56. Там само. – С. 147.
57. *Шульгіна Л.* Вказана праця. – С. 147.
58. *Гонтар Т.О.* Вказана праця. – С. 35.

59. *Василенко В.И.* Опыт толкового словаря народной технической терминологии по Полтавской губернии. – Х.: тип. «Печатное дело», 1902. – С. 45, *Метка Л.* Вказана праця. – С. 106.
60. *Орел Л.* Вказана праця. – С.313.
61. *Шульгіна Л.* Вказана праця. – С.147.
62. *Кривчанська М.Ф.* Вказана праця. – С. 117.
63. *Гонтар Т.О.* Вказана праця. – С. 35.
64. *Пошивайло О.* Ілюстрований словник... – С. 126.
65. *Пошивайло О.* Етнографія українського гончарства... – С. 210; *Він же.* Ілюстрований словник... – С.126, 134, 165.
66. *Шульгіна Л.* Вказана праця. – С. 152.
67. Спогади Московець Лідії Іванівни, 1938 р.н., с. Сенча, Лохвицький р-н, Полтавщина, від 23.10.2003 р. [приватний архів автора]; спогади Оточки Олени Макарівни, 1930 р.н., с. Сенча, Лохвицький р-н, Полтавщина, від 23.10.2003 р. [там само].
68. *Пошивайло О.* Ілюстрований словник... – С. 126.
69. *Щербань О.* Нотатки про традиційні правила поводження з новим глиняним посудом // Український керамологічний журнал. – 2004. – № 4 (14). – С. 91–94.
70. *Щербань О.* Глиняний посуд у творах Миколи Гоголя // Чумацький шлях. – 2009. – № 3. – С. 28–29.
71. Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці... – С. 153
72. *Пошивайло О.* Етнографія українського гончарства... – С. 210.
73. *Шульгіна Л.* Ганчарство в с. Бубнівці... – С. 145.
74. *Пошивайло О.* Ілюстрований словник... – С. 130.
75. *Матейко К.І.* Вказана праця. – С.49.
76. *Щербань О.* Глиняний посуд у весільній обрядовості Полтавщини // Традиційна культура в умовах глобалізації: проблема збереження і оновлення етнічно-культурної спадщини: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції. 27–28 серпня 2008 р. – Х.: АТОС, 2008. – С. 105–110.
77. Там само.

***Щербань Е.В.* Глиняний горшок в культурі харчування українців (кінець ХІХ – перша половина ХХ в.)**

Впервые в украинской керамологии и этнологии обобщено и проанализировано разрозненные сведения касательно наиболее универсальных и архаических глиняных сосудов – горшков. Доказано, что они были главными в культуре питания украинцев конца ХІХ – первой половины ХХ в. В научный оборот введены не публиковавшиеся ранее материалы этнографических экспедиций автора, собранные в разных областях Украины.

Ключевые слова: горшок, культура питания украинцев, гончарный центр, Опощня, Бубновка, Канев, Умань, Рокита, Верба, Хомуец, Шатрища.

***Shcherban O.V.* Clay Pot in the Food Culture of the Ukrainians (the late 19th – the early XX century)**

The author has generalized and analyzed the separate information about the most universal and the most archaic clay vessel – a Ukrainian clay pot. It is made for the first time in the Ukrainian ceramology and ethnology. It is proved, that clay pot was the main type of earthenware in the food culture of the Ukrainians during the investigated period. She puts the materials of her ethnographical expeditions, collected in the different regions of Ukraine and still not published, into scientific circulation.

Key words: pot, the food culture of the Ukrainians, pottery centre, Opishne, Bubnivka, Kaniv, Uman, Rokyta, Verba, Khomutets, Shatryshcha.

УДК 746.7(477)«19»

О.Л. МАЙДАНЕЦЬ-БАРГИЛЕВИЧ

Монументально-декоративне мистецтво, творене соломою, другої половини ХХ століття

У статті розглянуто один із напрямів монументально-декоративного мистецтва – мозаїка соломою другої половини ХХ ст. та проаналізовано творчі досягнення митців, які творили в цій галузі.

Ключові слова: монументально-декоративне мистецтво, національний стиль, традиційна народна культура, орнаменталізація, пластично-конструктивні можливості, мозаїка соломою, інкрустація, інтарсія, маркетрі, флоромозаїка, аплікація, рельєфне вишивання, плетіння соломою.

Серед різновидів українського декоративного мистецтва мозаїка соломою займає досить поважне місце. Для зазначеного періоду характерна різноманітна палітра технологічних і композиційних прийомів використання соломи як матеріалу для творення художніх образів та масштабне застосування її у художньому оформленні інтер'єрів громадських споруд. Завдяки різноманітності природної колористики та необмеженим пластично-конструктивним можливостям, солома з часом стала одним із провідних матеріалів, здатним естетизувати архітектурний простір, наповнити його органічним теплом.

У мистецтвознавчих дослідженнях Є. Мамолата [1], В. Нагая [2], П. Жолтовського та П. Мусієнка [3], Б. Бутник-Сіверського [4] зустрічаються матеріали про цей вид мистецтва та творчість художників, однак, системна оцінка та детальний аналіз цього явища практично відсутні. Тому видається доцільним і актуальним дослідження розвитку мистецтва з використанням матеріалу соломи зазначеного періоду, введення його в науковий обіг. Окрім того, останнім часом з'являються нові митці, а також нові технологічні прийоми, які потребують наукової атрибуції й оцінки.

У світському середовищі ХVІІІ ст., мабуть, вперше виникла ідея серед майстрів, які володіли технікою маркетрі та інтарсією, використати солому для створення мозаїчних рисунків декоративного оформлення дерев'яної поверхні меблів й інших елементів інтер'єру. Оригінальні мистецькі твори, виконані у техніці маркетрі для оформлення меблів і датовані ХVІІІ ст., зрідка зустрічаються в зарубіжних музейних колекціях [5], а також у вітчизняних збірках (декоративні пласти, 1920-ті роки ХХ ст.) [6].

У народному побуті українців з давніх часів соломою прикрашали полиці, божниці [7], рами, скриньки, дитячі іграшки, писанки, виготовляли обрядові речі