

та культура Полісся. Вип. 15. Спадщина П. Куліша в сучасних дослідженнях/ Відп. ред. і упорядник Г. В. Самійленко. – Ніжин, НДПУ, 2001. – С. 136-179.

3. Зеленська Л. Ганна Барвінок (Життєпис на основі епістолярної спадщини) / Л. Зеленська. – Чернігів: Управління у справах преси та інформації, 2001. – 130 с.

4. Мицик Ю.В., Чепела З.Ю., Шолудько І. Листи Ганни Барвінок (Олександри Куліш) до Михайла Грушевського / Ю. Мицик // Сіверянський літопис. – 2006. – № 2. – С. 20-40.

5. Подзигун В. Творчість Ганни Барвінок в українському літературному процесі другої половини XIX ст. Автореф. дис... канд. філол. наук./ В. Подзигун; Київ. нац. ун-т ім. Т.Шевченка. – К., 2006. – 19 с.

6. Романчук Ю. Деякі споминок про Олександру Кулішеву: (3 її листів в роках 1907-1910) / Ю. Романчук // Неділя. – 1911. – Ч. 33. – 27 серпня.

7. Федунь М. Згадки про Ганну Барвінок у галицькій періодиці: [письменниця, дружина П. Куліша] / М. Федунь // Дивослово. – 2008. – № 5. – С. 52-54.

8. ЦДАЛ, ф. 382, оп. 1, спр. 31, арк. 11-11 зв.

9. ЦДАЛ, ф. 745, оп. 1, спр. 12 (лист від 29 вересня 1909 р.).

10. Чернігівський обласний історичний музей ім. В.В. Тарновського (ЧІМ), Ад 1933-31, арк. 4.

11. Чубинський В. Ганна Барвінок: Біографічно-критичний етюд / Ганна Барвінок. Вибрані твори. – К., 1927. – С. 5-18.

12. Яцюк В. Барвінкові етюди: таїна видимого образу / В. Яцюк / Барвінок Ганна. Збірник до 170-річчя до дня народження / заг. ред. проф. В. Шендеровського, упорядкування В. Яцюка. – К.: «Рада», 2001. – С. 464-473.

Андросова-Байда Д.А., Барабаш Н.А. Интеллектуальные связи Ганны Барвинок с западноукраинской интеллигенцией (по материалам эпистолярного наследия)

В статье обозначена сеть интеллектуальных связей Александры Белозерской-Кулиш (Ганны Барвинок) с представителями западноукраинского культурно-национального движения кон. XIX – нач. XX в. Анализируется эвристический потенциал эпистолярного наследия писательницы.

Ключевые слова: Александра Михайловна Кулиш (Ганна Барвинок), эпистолярное наследие, западноукраинская интеллигенция, интеллектуальные связи.

Androsova-Baida D.O. Barabash N.O. Hanna Barvinok's intellectual connections with West-Ukrainian intelligentsia (on the base of epistolary heritage)

In this article, the curcuit of Alexandra Belozerskaia-Kulish's (Hanna Barvinok's) intellectual connections with persons who represent West-Ukrainian cultural movement of the end of XIX - beginning of XX centuries, was considered. Heuristic potential of her epistolary heritage was analyzed.

Key words: Alexandra Belozerskaia-Kulish (Hanna Barvinok), epistolary heritage, West-Ukrainian cultural movement of the end of XIX - beginning of XX centuries, intellectual connections.

02.04.2011 р.

УДК 903.23.738:264 (477)

О.В. Щербань

ГОРЩИК У КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ (КІНЕЦЬ XIX – ПЕРША ПОЛОВИНА XX СТ.)

У статті вперше в українській керамології й етнології узагальнено та проаналізовано розрізнені відомості щодо найуніверсальнішої і найархаїчнішої глиняної посудини – горщика. Доведено, що цей вид посуду був головним в культурі харчування українців кінця XIX – першої половини XX 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, Шатриця.

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 та проаналізувати розрізнені відомості щодо українського глиняного горщика, намагаючись розкрити секрет його старожительства. Хронологічні рамки окреслено кінцем XIX – першою половиною XX ст. – часом найбільшого розквіту гончарства, і, відповідно, часом найбільшого поширення глиняних горщиків. Слово «горщики» («горшки») вживалося не тільки для позначення виду посуду, але й як узагальнююча назва глиняного посуду [18, 129], позначення гончарного виробництва («займатися горшками», «ліпити горшки») [17, 209; 18, 45]. Гончарів називали «горшечниками», «горшешниками», «горшколепами» [18, 44], «горшкарями» [11], «горшочниками», «горщачами» [22, 75]. Спільне походження зі словом «горщик» мають і терміни «гончар», «горн» [28, 197; 10, 24]. «Горшечним», «горшечним», «горшковим» горном називали піч для випалювання посуду, кахель, цегли з круглою за формою посудною камерою [18, 114]. В даному дослідженні словом «горщик» автор послуговується в його вузькому значенні через призму дослідження культури харчування: горщик – різновеликий посуд з опуклим тулубом, отвором, дещо меншим за опук, більшим чи майже рівним дещо і невисокими вінцями (переважно вертикальними прямими, рідше – відігнутими назовні), вухом або без нього, основна функція якого – слугувати місткістю для приготування страв у печі [18, 129; 21, 191]. Горщиками в господарстві також послуговувалися для зберігання продуктів і рідин, готових страв і напоїв, подачі їх до столу; нагрівання води, кип'ятіння білизни, купання дітей, відправлення природних потреб, виконання лікувальних дій, а також в обрядово-ритуальній практиці. Горщики вищеописаної форми (узвичасної для XIX –

XX ст.) на території України почали виготовляти з другої половини XVI століття [2, 130-132] і в досліджуваній період використовували в усіх її регіонах. Подібної форми виробу побутували в білорусів, румунів, поляків [20, 67, 73, 75; 38, 46, 47, рис. 22-25; 39, 133, рис. 54, 55, 134, рис. 56, 57, 246, рис. 153; 40, табл. 2, 6, 7].

Упродовж часу форма українського горщика змінювалася, еволюціонуючи разом з 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 рогаца, щоб поставити зняти посудину на жар (з жару). Для виймання з печі горщиків в кожній господині існував набір рогаців – кожному горщику відповідав «свій» рогац [17, 210]. Верхня частина горщика, звужена відносно опуку, спроможна витримувати температурний режим, необхідний для приготування продуктів, запобігати надмірному випаровуванню вологи. Вінця пристосовані до тримання покривки. Незважаючи на наявність багатьох спільних рис, горщики на території України мають регіональні особливості. Наприклад, на Полтавщині, горщики виготовляли опуклобокими, з діаметром опуку більшим за висоту, а отвору – значно більшим за денце. Розміри отворів і денця найбільш поширених на Гуцульщині горщиків були подібними [3, 35], але боки їх більш «стрункіші». Навіть в одному осередку форма горщиків могла варіювати. Приміром, у Опішному, що на Полтавщині, горщики були ширшими і вужчими, вищими і нижчими, що підкреслює народна термінологія. «Пукатим» називали горщик з випуклими боками, «плоскуном» – нижчий, ніж, приміром, «стовбун» [18, 164, 170]. Регіональні відмінності формотворення українських горщиків, що сформувалися упродовж 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 [4, 134-135; 5, 9-10].

Для виготовлення горщиків у різних регіонах України використовували «горшечну», тобто придатну для виготовлення саме горщиків гончарну глину. Головною її властивістю мала бути вогнетривкість. У окремих гончарних осередках до горшечної глини додавали домішки. В деяких гончарних осередках Черкащини вогнетривкої глини не було, тож горщики виготовляли з наявної, додаючи пісок [7, 20].

Як і інший посуд досліджуваного періоду, горщики формували на ножному гончарному крузі.

Вухо (вуха) до нього гончар завжди доліплював вручну. Випалювали горщики в горнах. З технологією випалювання пов'язаний і декор посудин.

Гончарі кожного осередку виготовляли горщики різноманітних розмірів. Там, де рівень розвитку гончарства був високим, різновидів було більше. Оскільки горщик – найуніверсальніша посудина за способом застосування, йому притаманна найбільш розвинена метролого-термінологічна система розрізнення величин [17, 136]. У народній термінології автор виокремлює дві «системи» найменування глиняних горщиків: 1) залежно від розміру; 2) залежно від основного призначення: 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), золінник (золільник) (30 і більше л) [17, 137; 6, 89]; в Зінькові (Зіньківський район, Полтавщина): горщата, окладдя, підворотня, підворотень, підсніжча [6, 91]; 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) [17, 137]; 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) [9, 116; 6, 91]; в *Олешині* (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 і більше л) [17, 137]; 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) [14, 13]; в Рокиті (Старовижівський район, Волинь): малі горщики («варішки»), на чинахи (невеликі горщики для смаження), слої (горщики з двома вухами і покривкою) [16, 183; 15, 149]; в Шагрищах (Ямпільського району, Сумщина): махотка, горщевик, кашник, яловець, владовець, борщівник [17, 37]; 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, двох золінник; в Цвітній (Олександрівського району, Кіровоградщина): одинари, подвінники, потринники, четвірки, п'ятірки, шестірні, десятирні, двадцятки, двадцятип'ятірки [5, 116]; 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) [35, 37]; в Харківщині: п'ятирковий,

кашник (1 л), четверик (більший), малий окладач (1,5 л), окладач (2 л), плускунча (3 л), плускун (4-5 л), тройнят, підворотень, двойняк (близько 8 л), золінник (10-12 л) [13, 106]; в західноукраїнських областях: кулешінник, кулішарник, кашник, борщівник, золінник, золінниця [12, 47]; в південних областях: дробина, кашник, підкілаш або горщат, кілаш, плоский, підворотень [19, 21-22].

Найменший горщик використовувався на території України переважно для приготування страв для дітей. У ньому також тримали масло й сметану.

Наступні за розмірами горщики називали молошниками [17, 137], що на думку автора свідчить про готування в них молочних страв (переважно каш).

Для приготування густих страв користувалися кашниками, горщатними, подобедніками, кулешниками. 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 пшоно, 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 [35, 140].

Горщики середньої величини – борщівники (сімейні горщики), обедніки – використовували для приготування рідкої страви (борщу, капусти, юшки, в ХХ столітті – супу) на одну сім'ю [18, 125]. 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»* [26]. Її односельчанка Ганна Цюрюпа пригадала таке: *«Як варили борщ, насипали не дуже повно, бо розширюється, 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 окремі горщок, вони однакові, але борщу варили більше, каші менше варили, бо борщу наїсишся, а каші менше накладаєш»* [27].

Найбільші горщики в багатьох населених пунктах України називали золільник, золінник, золійник. 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 (капустняк), локшину, фруктовий кисіль),

похорони, хрестини, а в інший час використовували для тримання солонини, води [18, 132], збіжжя *«їх уживать на сипанку»* [29, 147]. В південних районах Івано-Франківської області, селі Бубнівка (Вінничина, Поділля) такі горщики ще називалися «на оказію» [29, 147]. Гуцули Карпат називали найбільші горщики «комашненики», похідним словом від назви похоронного обіду – комашні [3, 35]. Страви в них варили надворі [29, 147]. Для закривання горщиків виготовлялися спеціальні кришечки – покришки [17, 210; 18, 126, 134, 165], накривки, розміри яких залежали від розміру отвору посудини, яку мали накривати [29, 152].

Одночасно в господарстві господині мали в своєму розпорядженні до десятка різновеликих горщиків [24, 25], щодня, як правило, використовуючи два горщика – на рідку й густу страву. Два, в яких готували їжу попереднього дня, випарювали. Незважаючи на доступність, порівняну дшевізну 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) [18, 126]. Надтріснутий глиняний горщик, зокрема в Карпатському регіоні, ремонтували (стягували дротом) мандрівні майстри (вони називались «горшкодраями» або «дротарями»).

Горщики господині купували переважно на базарі в гончарів чи перекупників. З часом склалася ціла система первісних дій, що передували уведенню 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. 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». Способи попередньої обробки посуду перед використанням були досить ефективними. Марія Осавуленко, жителька с.Межиріч, що на Черкащині, досі готує борщ в горщику, яким користувалася ще її мама (посудині вже близько 40 років) [32, 91-94].

Окремі види горщиків не призначалися для готування їжі. Зокрема, в Опішному наприкінці ХІХ – на початку ХХ століття виготовляли великих розмірів горщики-вулики для бджіл. Іноді невеликі горщики чи їх фрагменти (черепки) використовували в якості освітлювальних приладів [31]. Гончарі Бубнівки наприкінці 1920-х років виготовляли горщикоподібні баньки на живіт [29, с.153]. Специфічним горщиком з вушком (нічник (сирун) послуговувалися і для

відправлення природних потреб [17, 210]. На території Правобережної України побували двійнята (двійнятка, парка, близнята, «дзвінята») – два невеликі горщики, з'єднані до купи, 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 [29, 145]; на Святвечір малі хрещеники носили в них хрещеним батькам кутю і узвар [18, 130]. Глиняні близнята накривали дерев'яною накривкою, спільною для всіх горщиків або полотниною.

Як одна з найуніверсальніших посудин, горщики виступали в якості обрядового й святкового посуду. Горщик фігурував у давньому ритуалі «бабина каша» під час святкування народин. За звичаєм баба-повитуха готувала кашу з додаванням яєць, масла і 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»... [30]. Не дивно, що непоодинокі згадки про горщик трапляються в усній народній творчості. Зокрема автору вдалося зафіксувати такі весільні пісні з Полтавщини.

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

Підсумовуючи викладене вище, доходимо висновку: українські горщики кінця XIX – першої половини XX ст. в культурі харчування були різними за формами, розмірами й функціями. З-поміж інших видів глиняного посуду, завдяки своїй формі, горщик вирізняється своєю багатофункціональністю й універсальністю. Цим може «похвалитися» хіба що не менш поширений вид глиняного посуду – макітра. Упродовж досліджуваного періоду горщики використовували для готування страв у печі, зберігання рідин, в'язких та сипучих продуктів, здійснення обрядів, зокрема родильних, весільних та календарних, іноді для подавання страв до столу, але поступово призначення горщиків звужувалися. Їх функцію слугувати для тримання рідин повністю перебрав на себе металевий та скляний посуд. З розвитком металургії в колишньому СРСР, а також зміною конструкцій теплотехнічних споруд для

приготування їжі, газифікацією осель українців, горщики поступово вийшли з ужитку як ємність для приготування їжі. З перетвореннями в традиційній культурі, горщики втратили й обрядову функцію. В сучасному побуті глиняні горщики ще й досі використовують переважно в негазифікованих селах, а також закладах громадського харчування.

Посилання

1. Василенко В.И. Опыт толкового словаря народной технической терминологии по Полтавской губернии /.../ – Харьков: тип. «Печатное дело», 1902. – 80 с.
2. Виноградська Л.І. До історії керамічного та скляного виробництва на Україні у XIV–XVIII ст. // Археологія. – К., 1997. – № 2. – С.129-140.
3. Гонтар Т.О. Народне харчування українців Карпат. – К.: Наукова думка, 1979. – 140 с.
4. Данченко Леся. Народна кераміка Наддніпрянщини. – К.: Мистецтво, 1969. – 140 с.
5. Данченко Леся. Народна кераміка середнього Придніпров'я. – К.: Мистецтво, 1974. – 190 с.
6. 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.
7. Звіт про наукову етнографічну експедицію на Черкащину (Канівський регіон) (13.08.02–22.08.02) молодших наукових співробітників Інституту керамології Анатолія та Олени Щербань // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішному, Національний архів українського гончарства, – ф. 1, оп. 7, од. зб. 97, 46 арк.
8. Звіт про наукову етнографічну експедицію на Черкащину (Уманський район) (8.06.03–18.06.03) молодших наукових співробітників Інституту керамології Анатолія та Олени Щербань // Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішному, Національний архів українського гончарства, ф. 1, оп. 7, од. зб. 79, 56 с.
9. Кривчанська М.Ф. Назви посуду гончарного промислу Полтавщини // Полтавсько-київський діалект – основа української національної мови. – К.: Вид-во АН УРСР, 1954. – С. 115–129.
10. Литвиненко С. До історії деяких гончарських термінів // Український керамологічний журнал. – 2002. – №1 (3). – С.23-24.
11. Лист Івана Івановича Гончара до Олени Щербань від 2.04.2003 року, м. Новодністровськ, Чернівецьчина // Приватний архів Олени Щербань (Опішне, Полтавщина).
12. Матейко К.І. Народна кераміка західних областей Української РСР XIX–XX ст. – К.: Видавництво Академії наук Української РСР, 1959. – 108 с.
13. Метка Л. Гончарство Харківщини середини XX століття (за матеріалами керамологічних експедицій) // Український керамологічний журнал. – 2004. – №1 (11). – С. 102–111.
14. Орел Л. Кераміка с. Верба Коропського району Чернігівської області // Українське гончарство: Національний культурологічний щорічник / Науковий збірник за минулі літа / Упоряд. Олесь Пошивайло; Худож. Юрко Пошивайло; Пер. на англ. Ігоря Пошивайла. – Київ – Опішне – Молодь – Українське Народознавство, 1993. – Кн. 1. – С. 311-315.
15. Папета С., Самарський В. Відрадженья на Волинь // Українське гончарство: Національний культурологічний щорічник. За рік 1994. – Опішне: Українське Народознавство, 1995. – Кн. 2. – С.147-154.
16. Пошивайло І. Гончарські скарби Полісся // Українська керамологія: Національний науковий щорічник. 2002 / За редакцією доктора історичних наук Олесь Пошивайла. – Опішне: Українське Народознавство, 2002. – Кн. 2. – С.172-185.
17. Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. – К.: Молодь, 1993. – 408 с.

18. Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). – Опішне: Українське Народознавство, 1993. – 280 с.: іл.
19. Самарський В. Гончарство Півдня України (історико-етнографічне дослідження). – Рукопис, ф.1, оп. 2, од.зб. 42.– 43 с.
20. Сахута Я.М. Фарбы роднай землі. Кніга для вучня. – Мінск: Народная асвета, 1985. – 191 с.
21. Слободян О. Пістинська кераміка XIX – першої половини XX століття. – Косів: Косівський державний інститут прикладного та декоративного мистецтва, 2004. – 153 с.
22. Спанатій Л. Лінгвографічний аспект дослідження номінацій майстра посуду та інших виробів із глини в українській мові // Український керамологічний журнал. – 2004. – №4 (14). – С.75-78.
23. Спаська Є. Орнамент бубнівського посуду // Матеріяли до етнології. – К., – 1929. – Т.ІІ. – С. 201-221.
24. Спогади Московець Лідії Іванівни, 1938 р.н., с. Сенча, Лохвицький р-н, Полтавщина, від 23.10.2003 р. // Польові матеріали Олени Щербань. Приватний архів Олени Щербань (Опішне, Полтавщина).
25. Спогади Оточки Олени Макарівни, 1930 р.н., с. Сенча, Лохвицький р-н, Полтавщина, від 23.10.2003 р. // Польові матеріали Олени Щербань. Приватний архів Олени Щербань (Опішне, Полтавщина).
26. Спогади Нестеренко Ганни Фотіївни, 1930 р.н., с. Опішне, Полтавщина, від 18.02.2003 р. // Польові матеріали Олени Щербань. Приватний архів Олени Щербань (Опішне, Полтавщина).
27. Спогади Цюрюпи Ганни Михайлівни, 1929 р.н., с. Опішне, Полтавщина, від 22.11.2006 р. // Польові матеріали Олени Щербань. Приватний архів Олени Щербань (Опішне, Полтавщина).
28. Трубачев О.Н. Ремесленна термінологія в славянських языках (етимологія і опыт групової реконструкції). – М.: Наука, 1966. – 415 с.
29. Шульгіна Лідія. Гончарство в с. Бубнівці на Поділлі // Матеріяли до етнології. – К.: 1929. – Т.ІІ. – С.111-200.
30. 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. – Харків: АТОС, 2008. – С.105-110.
31. Щербань О. Глиняний посуд у творах Миколи Гоголя // Чумацький шлях. – 2009. – №3. – С.28-29.
32. Щербань О. Нотатки про традиційні правила поведіння з новим глиняним посудом // Український керамологічний журнал. – 2004. – №4 (14). – С.91-94.
33. Щербань О. Посуд в «Енеїді» Івана Котляревського // Збірник матеріалів XVII Всеукраїнської науково-практичної конференції «Нові дослідження пам'яток козацької доби в Україні». – Харків, 2007. – Вип. 16. – С.155-158.
34. Щербань Олена. Потрави з полив'яних мисок // Зоря Полтавщини. – 2006. – № 32. – 1 березня. – С. 3.
35. Щербань О. Про приготування борщу та каші в глиняному горщику // Минуле і сучасне Волині й Полісся: роде наш красний. Випуск 24: Матеріяли Третьої Волинської обласної науково-етнографічної конференції, 14-16 червня 2007 р., м. Луцьк – Луцьк: Волинський краєзнавчий музей, 2007. – С.139-141.
36. Щербань О. Борщ та каша з глиняного горщика // Україна і світ у часовому вимірі. 2009 рік. – Донецьк: Норд-Прес, 2009. – С.623-624.
37. Щербань А., Щербань О. Про виготовлення глиняного посуду в Каневі // Український керамологічний журнал. – 2004. – № 4 (14). – С.27-38.
38. Florea V. Florescu. Ceramica neagra lustruita de la marginea. – Bucuresti i Editura de stat pentru literature si arta, 1958. – 84 s.
39. Fryś-Pietraszkowa Ewa. Osrodek garncarski w lazku

Ordynackim i jego wyroby na tle ceramiki malowanej w Polsce-Wroclaw-Warszawa-Krakow-Gdansk: Zaklad Narodowy imienia Ossolinskich, 1973. – 287 s.

40. Reinfuss Roman. Gancarstwo ludowe. – Warszawa: Sztuka, 1955. – 98 s + 47 tab.

Щербань Е.В. Глиняний горшок в культурі питания українців (конец XIX – первая половина XX в.)

В статье впервые в украинской керамологии и этнологии обобщены и проанализированы разрозненные сведения касательно наиболее универсальных и архаических глиняных сосудов – горшков. Доказано, что они были главными в культуре питания украинцев конца XIX – первой половины XX в. В научный оборот введены не опубликованные ранее материалы этнографических экспедиций автора, собранные в разных областях Украины.

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

Scherban O.V. Clay pot in the food culture of the Ukrainians (the late 19th – the early XX century)

In the article 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.

22.02.2011 p.

УДК 94 (477):692

**О.Г. Мокроусова
М.А. Кадомська**

ПАЛАЦ ТЕРЕЩЕНКІВ В СЕЛІ ДЕНЕШІ: ІСТОРІЯ БУДІВНИЦТВА У ЛИСТУВАННІ ЗАМОВНИКІВ ТА АРХІТЕКТОРА

Стаття, присвячена маловідомій історії будівництва замського палацу родини Терещенків в селі Денеші, розкриває складні стосунки між архітектором П. Голландським та власниками маєтку. Розвідка вводить у науковий обіг нові архівні (епістолярні) та іконографічні матеріали.

Ключові слова: село Денеші, Терещенко, Павло Голландський, листування

Родина Терещенків була однією з найбагатших землевласників України, зокрема на Житомирщині Волинської губернії. І сьогодні тут популярними туристичними об'єктами залишаються палаци в Червоному та Андрушівці. Маєтку ж в селі Денеші пощастило значно менше – один з численних палаців родини сьогодні напівзруйнований і чекає на відродження. Тим актуальніше простежити історію його будівництва, яка досі не була глибоко розроблена