

УДК 641.542.2-932.61:392.8(477.4/6)

DOI: 10.30838/J.BPSACEA.2312.290818.75.95

## ТРАДИЦІЙНИЙ УКРАЇНСЬКИЙ ПОСУД ТА ЙОГО ЗАСТОСУВАННЯ У ЖИТЛОВОМУ ПРИМІЩЕННІ УКРАЇНЦІВ

ЕГОРОВА В. С.<sup>1</sup>, *асистент*,

КОНОГОВА М. А.<sup>2</sup>, *студент*

<sup>1</sup>Кафедра українознавства, Державний вищий навчальний заклад «Придніпровська державна академія будівництва та архітектури», вул. Чернишевського, 24-а, 49600, Дніпро, Україна, тел. 0667220400, e-mail: egorova-vs@ukr.net, ORCID ID: 0000-0001-7390-4869

<sup>2</sup>Механічний факультет, Державний вищий навчальний заклад «Придніпровська державна академія будівництва та архітектури», вул. Чернишевського, 24-а, 49600, Дніпро, Україна

**Анотація.** Кожен із нас користується різними повсякденними речами, які роблять наше життя легшим, а іноді без них обійтися і зовсім неможливо. До таких речей належить і посуд. В умовах розвитку науково-технічного прогресу люди прагнуть зробити своє життя більш екологічним, тому спробуємо дізнатися про посуд із природних матеріалів (дерево, глина) та звернемося до витоків його виготовлення. Необхідно систематизувати та узагальнити відомості про традиційний український посуд, зосередити увагу на особливостях його застосування в Придніпровському регіоні.

**Ключові слова:** бондарство; глиняний посуд; природні матеріали; культура харчування; український народний посуд Наддніпрянщини

## ТРАДИЦИОННАЯ УКРАИНСКАЯ ПОСУДА И ЕЁ ПРИМЕНЕНИЕ В ЖИЛОМ ПОМЕЩЕНИИ УКРАИНЦЕВ

ЕГОРОВА В. С.<sup>1</sup>, *ассистент*,

КОНОГОВА М. А.<sup>2</sup>, *студент*

<sup>1</sup>Кафедра украиноведения, Государственное высшее учебное заведение «Приднепровская государственная академия строительства и архитектуры», ул. Чернышевского, 24-а, 49600, Днепро, Украина, тел. 0667220400, e-mail: egorova-vs@ukr.net, ORCID ID: 0000-0002-6246-3268

<sup>2</sup>Механический факультет, Государственное высшее учебное заведение «Приднепровская государственная академия строительства и архитектуры», ул. Чернышевского, 24-а, 49600, Днепро, Украина

**Аннотация.** Каждый из нас пользуется различными повседневными вещами, которые делают жизнь легче, а иногда обойтись без них и вовсе невозможно. К таким вещам относятся и посуда. В условиях развития научно-технического прогресса люди стремятся сделать свою жизнь более экологичной, поэтому попробуем узнать об изготовлении посуды из природных материалов (дерево, глина) и обратимся к истокам ее изготовления. Необходимо систематизировать и обобщить сведения о традиционной украинской посуде, сосредоточить внимание на особенностях применения посуды в Приднепровском регионе.

**Ключевые слова:** бондарство; глиняная посуда; природные материалы; культура питания; украинская народная посуда Приднепровья

## TRADITIONAL UKRAINIAN CROCKERY AND ITS USING IN UKRAINIAN LIVING QUARTERS

YEGOROVA V. S.<sup>1</sup>, *assistant*,

KONOGOVA M. A.<sup>2</sup>, *student*

<sup>1</sup>Department of Ukrainian Studies, State Higher Educational Establishment «Prydniprov's'ka State Academy of Civil Engineering and Architecture», 24-A, Chernyshevskogo str., 49600, Dnipro, Ukraine, phone: 0667220400, e-mail: egorova-vs@ukr.net, ORCID ID: 0000-0002-6246-3268

<sup>2</sup>Mechanical faculty, State Higher Educational Establishment «Prydniprov's'ka State Academy of Civil Engineering and Architecture», 24-a, Chernyshevskogo str., 49600, Dnipro, Ukraine

**Annotation.** Each of us use different everyday things, which make our life easier, and sometimes it is impossible to live without them, for example crockery. In conditions of the development of scientific and technical progress, people strive to make their life more eco-friendly. That's why, we will try to learn about the crockery manufacture from the natural materials (wood, clay) and to look at the origin of the crockery manufacture. It's necessary to systemize and sum up the information about traditional Ukrainian crockery to focus attention on peculiar properties using crockery in Prydniprovsk region.

**Keywords:** bon dage; pottery; natural materials; nutritional culture; Ukrainian national crockery of Pridneprovie

**Постановка проблеми.** Останнім часом і в світі, і в Україні дедалі більшу увагу приділяють екологічно чистим продуктам та здоровому харчуванню. Однак, аби споживати смачну їжу - не нашкодити своєму здоров'ю, замало вибирати лише корисні продукти. Не менш важливо підібрати якісний посуд, який зробить страви смачнішими та кориснішими.

Вибирати посуд можна за багатьма параметрами і кольором, розміром чи формою. Проте найважливіше правильно підібрати матеріал та покриття, з якого виготовляли кухонний посуд. Сучасний посуд буває емальований, чавунний, з нержавіючої сталі, з литих алюмінієвих сплавів, зі жаростійкого скла, керамічний, а також із тефлоновим або титановим покриттям. Попри те, що з роками вподобання українців дещо змінюються, у магазинах можна знайти все. А оскільки люди почали більше дбати про здорове харчування, можна впевнено говорити про те, що повертаються традиційні матеріали (дерево, глина) для виготовлення посуду. Дерев'яний та глиняний посуд ыз давніх віків використовували наші предки, а нині ним усе частіше користуються господині на сучасній кухні.

**Аналіз публікацій.** Питанням вивчення українського народного посуду, його видових особливостей, способу виготовлення та матеріалів присвячена низка наукових праць. До кінця XIX століття посуд у культурі харчування розглядався побіжно, лише Варвара Щелоковська 1899 року опублікувала статтю з більш-менш детальним переліком начиння середньозаможної родини Куп'янського повіту на Харківщині та згадками про його використання в приготуванні конкретних страв [11].

Дослідження форм, декору та призначення глиняного посуду Наддніпрянщини (у широкому розумінні її територіальних меж) активізувалися у другій половині 1920-х років. Цей час пов'язаний із розгортанням гончарства загалом і народної культури зокрема в умовах «нової економічної політики» в руслі загальносоюзних тенденцій [11]. З пізніших

праць відзначимо монографію мистецтвознавця Лесі Данченко «Народна кераміка середнього Придніпров'я» (1974 р.), яка, проаналізувавши форми горщиків і мисок Середнього Придніпров'я першої половини століття, виокремила локальні варіанти народного гончарства [2].

Знаковою подією керамології став вихід монографії етнографа та керамолога Олеса Пошивайла «Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна (1993)». У ній дослідник підсумував відому на той час інформацію про роль глиняних виробів у культурі українців Дніпровського Лівобережжя, додавши деякі власні спостереження та матеріали польових експедицій 687 [6].

Новаторське дослідження дизайну окремих видів глиняного посуду (тикви, миски, макітри) з с. Великі Будища (Полтавщина) та їх деталей опублікував мистецтвознавець Остап Ханко в статті «Великобудищанський осередок гончарювання» (2002 р.). Дослідник зробив висновок, що кожна деталь, кожна зміна форми гончарного виробу призначена для обслуговування однієї або кількох функцій, а загальна форма визначається основним призначенням [8]. У 2014 році вийшла стаття Г. П. Євсєєвої «Глиняний посуд у культурі українського народного житла Придніпровського регіону» [3].

**Мета статті** - дослідження різноманіття традиційного українського посуду, виготовленого з дерева та глини, з'ясування особливостей його виготовлення та застосування в побуті, зокрема, на території Придніпровського регіону.

**Виклад основного матеріалу.** Виготовлення посуду розпочалось дуже давно, і ця справа вже встигла стати звичайною. Еволюція людини відбилася на способах виготовлення, обробці та якості столового посуду. Примітивні миски змінилися витонченим посудом. Його художній розпис став творами мистецтва. Прагнення сучасних людей зробити своє життя більш екологічним зробило популярним виготовлення посуду з природніх матеріалів. Спробуємо розібратись у традиційному українському

посуді та способах його використання в домашньому господарстві українців.

Почнемо з **бондарства**. Це вид деревообробного промислу, виготовлення посуду і начиння, що призначаються для зберігання, транспортування та вимірювання рідин або сипких продуктів. **Дерев'яний посуд** - давній предмет побуту, який створив наш народ ще в епоху докласового суспільства в умовах примітивного натурального господарства [1].

На всіх етапах виготовлення посуду бондар мусив сумлінно і досконало обробити всі деталі, щоб з його рук вийшов високоякісний виріб. Кожен майстер мав свої секрети. Так, бондар Юстин Кузьмович Юріяк, 1921 р. н., із с. Шепіт Косівського району, розповідав про свій підхід до вибору породи дерева. Посуд для зберігання молока: скіпці (дерев'яна циліндрична посудина з вухом (ручкою для пальців) і ріжком для зливання молока), дійниці (посуд, у який доять молоко) [7] майстер виготовляв із груші, сливи, верби, явора. Масничку складав найчастіше з липи. Ці породи дерева надавали доброго смаку молочним продуктам.



Рис. 1. Дерев'яна ступа

Народні умільці шляхом видовбування, випалювання виготовляли:

- кадовби (кадоби, кадуби), тобто великі діжки для зберігання зерна та м'яса;
- ступи – пристрої для лущення, подрібнення зерна, тютюну та ін.

Побутували чи не в кожній хаті виготовлені з дуба, сосни, верби, берези, липи, груші ложки, ополоники (великі ложки для наливання страв).

До дерев'яного господарського начиння належали також різноманітні макогони (для

товчення маку, масла, сиру), качалки, товкачі, сільнички.

Бондарні вироби іноді покривали всередині емаллю, а зовні – олійними або емалевими фарбами, щоб надати їм більшої вологонепроникності. Секрети бондарної майстерності не втрачені і передаються фахівцями наступним поколінням. Попит на такі вироби був, є і буде, бо все натуральне і природне сьогодні досить актуальне [1].



Рис. 2. Дерев'яний посуд

**Глиняний посуд** з'явився дуже давно. Він споконвіку використовується багатьма народами. Глина – це натуральний та екологічно чистий матеріал. Вважається, що вона усуває негативні емоції. До майстрів гончарної справи здавна пред'являлися суворі вимоги. Вони не повинні були сидіти за гончарний круг із поганими думками. Працюючи з глиною, майстер вкладає в неї частинку своєї душі. Посуд е матиме низьку якість, якщо у гончара поганий настрій.



Рис. 3. Глиняний посуд

Але масштабне виробництво глиняних горщиків і глечиків почалося тільки в ХІХ столітті. Сьогодні старовинний глиняний посуд – це предмет гордості колекціонерів.

Перші сковорідки були глиняними та глибокими і відрізнялись від горщика лише тим, що були ширшими. Трохи пізніше їх почали робити із чавуну або заліза.

Чарки, черпаки, ковші, ополоники та кухлі також виготовляли із глини або дерева, згодом – із металів та скла [10].

Традиційний варіант глиняного посуду – горщик. Він був посередником між мискою та каструлею. Достеменно не відомо, коли він набув поширення, але однозначно можна сказати, що горщик поширився одночасно із мискою. У ньому варили супи або каші, зберігали різноманітні крупи або зерно та борошно, запікали овочі та кип'ятили воду. Зазвичай ті горщики, у яких їжу подавали до столу, були «полив'яними», прикрашені орнаментом, мали більш охайний вигляд, на відміну від пічних горщиків, закопчених через постійний контакт із вогнем та димом.



Рис. 4. Глиняний горщик

Форма горщика виникла не випадково. У давнину вважалося, що тільки в горщиках продукти можуть прогрітися рівномірно. Це пояснюється тим, що матеріал (глина) швидко прогрівається і відмінно накопичує тепло. При цьому вона його повільно «віддає». Виходить, що їжа тушкується.

Для закривання горщиків виготовлялися спеціальні кришечки – покришки, накривки, розміри яких залежали від розміру отвору посудини.

Одночасно господині мали в своєму розпорядженні до десятка різновеликих горщиків. Щодня, як правило, використовували два – на рідку й густу страву [9]. Горщики господині купували переважно на базарі в гончарів чи перекупників. Господиня уважно оглядала обрану посудину: чи не було тріщин, горщик не драний, гарно випалений; стукала по ньому нігтем чи зігнутих пальцем, іноді горщиком об горщик, прислухаючись – якщо він озивався глухо, це значило, що наявна тріщина, нехай і невидима; якщо звук був

дзвінким, це свідчило про якісне випалення посудини – така не пропускатиме вологи [3].

Також великою популярністю користувались миски – дуже зручний вид столового посуду для супу, юшки, каші.

Особливо для української кухні, багатої на супи і каші, миска була незамінним столовим предметом.

Миски виконували роль тарілок. Окрім простих горщиків і мисок, у хаті іноді не було ніякого іншого посуду. Часто миски були дуже великі, з них їла уся сім'я. У старовинних книгах з етикету можна знайти оповідання, де вважається доброю манерою ретельно обтерти ложку, перш ніж знову узяти суп із загальної миски [10].



Рис. 5. Глиняні миски

Макітра – конусоподібний посуд, виготовлений з випаленої глини, для сходження тіста або для перетирання маку макогоном чи подрібнення інших харчових продуктів. З-поміж інших видів глиняного посуду макітра вирізняється своєю багатофункціональністю.

Глиняні макітри – один із найбільш уживаних видів глиняного посуду українців.

У господарстві вони практично незамінні, оскільки мають широку сферу застосування, міцно пов'язані з традиційною кулінарією. Макітри застосовували для тримання води, сирівцю, збіжжя, зоління білизни, приготування опари, учиняння тіста, складання вареників, гречаників, пирогів тощо.

Макітри можна поділити на типи, залежно від функцій, які вони виконували:

- об'ємом понад 5 літрів, полив'яні й неполив'яні, головне призначення – приготування опари та вимішування тіста. До середини ХХ століття, коли в кожній

українській хаті була піч, на всі «свята-празники» та в неділюг осподині обов'язково випікали хліб, пироги, перепічки. Залежно від кількості членів сім'ї потрібні були макітри різних розмірів. Найбільш уживаними для цього були макітри місткістю близько 10-15 літрів;

• менші 6 літрів, здебільшого полив'яні, адже такі менше вибирають жир, тому легше миються, використовували для тушкування та запікання м'яса, овочів (картоплі, капусти, буряків, гарбузів тощо), готових страв.



Рис. 6. Макітра та макогон

У другій половині ХХ століття полив'яні мальовані макітри, іноді з покриттями, використовували для зберігання та подачі до столу вареників, гречаників, млинців, голубців тощо.

У макітрі за допомогою товкача або макогона розтирають мак, зерно на кутю, розминають картоплю. У ній подають вареники, кашу, картоплю, капусту та інші страви [5].

Найбільш розвиненими у формах і розмірах вони були на більшості території Лівобережної України та центральної частини Дніпровського Правобережжя. Чим далі на захід, тим розміри макітер зменшувались і зужувалася сфера їх застосування. На Закарпатті макітер не знали взагалі [2].

Куманець (зрідка куман), керамічна фігурна посудина, що нині слугує здебільшого як прикраса, - це оригінальний різновид українського традиційного посуду. Якщо раніше (а подеколи і тепер) їх використовували для зберігання й подання на стіл різноманітних напоїв, то тепер – це переважно декоративна оздоба інтер'єру в національному стилі.



Рис. 7. Куманці

Куманці могли мати різну форму, однак найвідоміші ті, зазвичай полив'яні та щедро оздоблені (розписані, з ліпленням), які використовували для спиртних напоїв, зокрема, у формі дисків або кілець (тобто дисків без середини), з вигнутою ручкою та носиком, горловиною (нерідко з кришкою) та з ніжкою-підставкою [4].

**Висновки.** У зв'язку з поширенням моди на екологічно чисті продукти та предмети побуту українська нація знову повернулася до своїх витоків, дізнаючись про старі методи виготовлення посуду. Науково-технічний прогрес не стоїть на місці, отож необхідно використовувати нові технології для поліпшення життя. Екологічно чистий посуд віддає свої цілющі якості продуктам, тому споживання їжі стає все більш приємним і корисним. Дерев'яний та глиняний посуд на сучасній кухні - це не лише оригінальна прикраса, а і вельми доречне екологічне придбання.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Гайдай Л. І. Історія України в особах, термінах, назвах і поняттях (від найдавніших часів до Хмельниччини) : навч. посіб.-комент. / Л. І. Гайдай. – Луцьк : РВВ "Вежа" Волинського держ. ун-ту ім. Лесі Українки, 2000. – 436 с.
2. Данченко Леся Народна кераміка Середнього Придніпров'я / Леся Данченко. – Київ : Мистецтво, 1974. – 190 с.
3. Євсєєва Г. П. Глиняний посуд у культурі українського народного житла Придніпровського регіону / Г. П. Євсєєва, О. Д. Жак // Вісник Придніпровської державної академії будівництва та архітектури : зб. наук. пр. – Дніпропетровськ, 2016. – № 7. – С. 38–44.

4. Жайворонок В. В. Знаки української етнокультури : Словник-довідник / В. В. Жайворонок. – Київ : Довіра, 2006. – 703 с.
5. Етимологічний словник української мови : у 7 т. / редкол.: О. С. Мельничук (голов. ред.) [та ін.] ; АН Української РСР, Ін-т мовознав. ім. О. О. Потебні. - Київ : Наук. думка, 1982–2012.
6. Пошивайло О. М. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна / О. М. Пошивайло. – Київ : Молодь, 1993. – 408 с. : іл.
7. Словарь української мови = Словарь украинского языка : [у 4 т.] / збір. ред. журн. "Киевская Старина" ; упоряд., з дод. влас. матеріалу Б. Грінченко. – [Репр. відтворення вид. 1907-1909 pp.]. – Київ : Вид-во АН УРСР, 1958. – Т. 1 : А-Ж. – С. 86.
8. Ханко О. Великобудушанський осередок гончарювання / О. Ханко // Українська керамологія : нац. наук. щорічник. – Опішне : Українське народознавство, 2002. – Кн. 2 – С. 218–241.
9. Шульгіна Л. Гончарство в с. Бубнівці на Поділлі / Л. Шульгіна // Матеріали до етнології. – Київ : Всеукраїнська академія наук, 1929. – Вип. II. – С. 111–200.
10. Щербань О. В. Глиняний посуд в культурі харчування українців кінця 1860-х – початку 1870-х років (за матеріалами, зібраними Павлом Чубинським) / О. В. Щербань // Україна в етнокультурному вимірі століть (До 175-річчя з дня народження видатного українського етнографа Павла Чубинського) : зб. наук. пр. / відп. ред. П. М. Чернега / Нац. пед. ун-т ім. М. П. Драгоманова. – Київ, 2014. – Вип. 3. – С. 92–98.
11. Щербань О. Глиняний посуд у традиційній культурі харчування українців через призму дослідження Варвари Щелоковської / О. Щербань // Народна творчість та етнологія. – 2014. – № 5. – С. 28–34.

## REFERENCES

1. Gaidai L.I. *Istoriia Ukrainy v osobakh, terminakh, nazvakh i poniattiakh (vid naidavnishykh chasiv do Khmelnychchyny)* [Ukrainian History in person, in terms, in names and in notions (from ancient times to Khmelnytskyi)]. Lutsk: RVV "Vezha" Volynskoho derzh. un-tu im. Lesi Ukrainky, 2000, 436 p. (in Ukrainian).
2. Danchenko L. *Narodna keramika Serednoho Prydniprovia* [Folk ceramics of Middle Pridneprovie]. Kyiv: Mystetstvo, 1974, 190 p. (in Ukrainian).
3. Yevsieieva H.P. and Zhak O.D. *Glynianyi posud u kulturi ukrainskoho narodnoho zhytla Prydniprovskoho rehionu* [Pottery in culture of Ukrainian folk housing Pridneprovsk regency]. *Visnyk Prydniprovskoi derzhavnoi akademii budivnytstva ta arkhitektury* [Bulletin of the Prydniprov'ska State Academy of Civil Engineering and Architecture]. Dnipropetrovsk, 2016, no. 7, pp. 38–44. (in Ukrainian).
4. Zhaivoronok V.V. *Znaky ukrainskoi etnokultury: Slovnyk-dovidnyk* [Signs of Ukrainian ethnoculture]. Kyiv: Dovira, 2006, 703 p. (in Ukrainian).
5. Melnychuk O.S. *Etymolohichni slovnyk ukrainskoi movy: u 7 t.* [Etymological dictionary of Ukrainian language: in 7 volumes]. AN Ukrainkoi RSR, In-t movoznav. im. O. O. Potebni [Academy of Sciences of the Ukrainian SSR, Institute of linguistics n. a. O. O. Potebnia]. Kyiv: Nauk. dumka, 1982–2012. (in Ukrainian).
6. Poshyvailo O.M. *Etnografiia ukrainskoho honcharstva: Livoberezhna Ukraina* [Etnography of Ukrainian pottery: Left Bank Ukraine]. Kyiv: Molod, 1993, 408 p (in Ukrainian).
7. Grinchenko B. *Slovar ukrainskoi movy = Slovar' ukrainskogo yazyka* [Ukrainian dictionary]. *Kievskaya Starina* [Kiev's Olden Time]. Kyiv: Vyd-vo AN URSR, 1958, vol 1, p. 86. (in Ukrainian).
8. Khanko O. *Velykobudyshhanskyi oseredok gonchariuvannia* [Velykobudyshchanskyi center of pottery]. *Ukrainska keramolohiia: nats. nauk. Shhorichnyk* [Ukrainian keramology: National scientific yearbook]. Opishne: Ukrainske narodoznavstvo, 2002, book 2, pp. 218–241. (in Ukrainian).
9. Shulhina L. *Honcharstvo v s. Bubnivtsi na Podilli* [Pottery in Bubnivtsi village on Podil]. *Materiialy do etnolohii* [Material of ethnology]. Kyiv: Vseukrainska akademiia nauk, 1929, iss. 2, pp. 111–200. (in Ukrainian).
10. Shherban O.V. *Glynianyi posud v kulturi horchuvannia ukrainsiv kintsia 1860-kh – pochatku 1870-kh rokiv (za materialamy, zibranymy Pavlom Chubynskym)* [Pottery in the Ukrainian culture at the end of 1860<sup>s</sup> – the beginning of 1870<sup>s</sup> (for material, collected by Pavlo Chudynskyi)]. *Ukraina v etnokulturnomu vymiri stolit (Do 175-richchia z dnia narodzhennia vydatnoho ukrainskoho etnografa Pavla Chubynskoho)* [Ukraine in the ethno-cultural dimension of centuries (To 175 anniversary of the birthday of great Ukrainian ethnographer Pavel Chubinskyi)]. Nats. ped. un-t im. M. P. Dragomanova [National Pedagogical University n. a. Drahomanov]. Kyiv, 2014, iss. 3, pp. 92–98. (in Ukrainian).
11. Shherban O. *Glynianyi posud u tradytsiinii kulturi horchuvannia ukrainsiv cherez pryzmu doslidzhennia Varvary Shhelokovskoi* [Pottery in traditional culture Ukrainian cuisin through the prism of research Varvara Shchelokovska]. *Narodna tvorchist ta etnolohiia* [Folk art and ethnology]. 2014, no. 5, pp. 28–34. (in Ukrainian).

Рецензент: Євсєєва Г. П., д-р наук держ. упр., проф.

Надійшла до редколегії: 29.01.2018 р.