

Т. А. Гон тар ь

**ПОСУДА И ДОМАШНЯЯ УТВАРЬ КАРПАТСКИХ УКРАИНЦЕВ
В КОНЦЕ XIX — ПЕРВОЙ ЧЕТВЕРТИ XX в.**

В материальной культуре народа важное место занимают пища, домашняя посуда и утварь. Пища и способы ее приготовления — существенный показатель социально-экономического развития, особенностей хозяйственных занятий населения, географической среды, уровня культурных и торговых связей с соседними народами.

В этнографической литературе досоветского периода о посуде и утвари украинцев Карпат имеются незначительные сведения¹. В исследованиях советского времени посуда рассматривается в большинстве случаев с искусствоведческой стороны². Цель настоящей статьи — проанализировать посуду и домашнюю утварь в тесной взаимосвязи с ее функционально-бытовым назначением.

Статья написана в основном на полевых материалах автора, собранных в горных районах Львовской, Ивано-Франковской и Закарпатской областей. Кроме того, использована коллекция деревянной и керамической посуды Музея этнографии и художественного промысла АН УССР во Львове (далее МЭХП) и Львовского музея народной архитектуры и быта (далее — ЛМНАБ).

По функциональному назначению у карпатских украинцев можно выделить следующие группы посуды и домашней утвари: 1) для приготовления и приема пищи, для выпечки хлеба; 2) для переработки и сохранения молока и молочных продуктов; 3) для напитков и воды; 4) для транспортировки пищи и напитков; 5) для заготовки продуктов впрок; 6) для собирания грибов, ягод.

Карпаты богаты древесиной, поэтому многие виды посуды изготовлялись из дерева. Посуду заказывали у местных мастеров, реже — покупали на ярмарках. Глиняная посуда в быту карпатских горцев употреблялась в ограниченном количестве, что объяснялось отсутствием в горах гончарных центров (за исключением Пистыня и Косова). Неудовлетворительное состояние горных дорог затрудняло транспортировку глиняных изделий, изготовлявшихся в Косове, Пистыне, Кутах, Болехове, Дрогобыче, Старой Соли, Пораже, Хусте, Ужгороде и продававшихся на базарах. В начале XX в. у зажиточных крестьян появилась металлическая посуда; в бедняцких и середняцких хозяйствах

¹ В. Шухевич. Гуцульщина, т. I, Львів, 1901, с. 250, 264; В. Кобильник. Матеріальна культура с. Жукотина Турчанського повіту. Самбір, 1937, с. 13—22, 26—31; І. Максимчук. Домашня й кухонна посудина в Старім Самборі.— «Літопис Бойківщини». Самбір, 1936, с. 30.

² М. З. Козакевич. Дерев'яний посуд та вироби з лози, рогази і соломи.— «Довідник по фондах українського державного музею етнографії та художнього промислу АН УРСР», Київ, 1956, с. 100—113; К. І. Матейко. Народна кераміка західних областей Української РСР. Київ, 1959; А. Ф. Будзан. Різьба по дереву в західних областях України. Київ, 1960.

металлическая посуда даже и в 40-годах XX в. не имела широкого распространения из-за дороговизны³.

1. Многочисленной была посуда, предназначенная для приготовления, принятия, сохранения пищи и для выпечки хлеба.

В карпатских селах, как и на всей Украине, пищу варили в глиняных горшках (рис. 1, 1, 2). Наиболее распространенное название горшка — «горнецъ», оно бытовало еще в древней Руси⁴. Кроме того, на



Рис. 1. Посуда и утварь для приготовления пищи, для выпекания хлеба: 1, 2 — «горнецъ»; 3 — «лижник»; 4 — «денце»; 5 — «дijка»; 6 — «тялька»; 7 — «ринка»; 8 — «щидильник»

Гуцульщине горшки назывались «кулешенники»⁵ — для приготовления наиболее распространенного блюда — мамалыги («кулеші»). Локальные названия горшков, обусловленные размером, материалом и назначением — «варинче», «варінник» (Гуцульщина), «глиняник» (Бойковщина). В бойковских селах бытовал термин «саган» (от польского «sa-gan» — котел, казан). Поскольку с горшками имели дело только женщины, в ряде гуцульских сел они назывались «бабниці»⁶. В зависимости от назначения разными были и размеры посуды. Для приготовления праздничной (на свадьбу, крестины) и поминальной пищи служили большие горшки емкостью 1,5—2,5 ведра. Чтобы сделать новые глиняные горшки более крепкими, их закаляли («заварювали»): поливали горячим кипяченым молоком и на несколько минут ставили в печь. Лопнувшие, а иногда и целые горшки оплетали проволокой. Делали это бродячие мастера («горшкодраї», «дротарі»). Лопнувшие оплетенные горшки использовали для сохранения пищевых продуктов — муки, фасоли, зерна, соли.

Реже готовили пищу в чугунных эмалированных котлах — «баняках», «спіжових кітликах». Они в отличие от глиняных горшков были удлиненной формы с двумя ушками по бокам.

В карпатских селах для сцеживания жидкости с некоторых блюд пользовались деревянным кружком с короткой ручкой («денце», «кружок»). Кружок был целиком или частично в дырочках (рис. 1, 4).

³ В. Кобильник. Указ. раб., с. 14.

⁴ Н. Н. Воронин. Пища и утварь. — «История культуры древней Руси», т. I, М. — Л., 1948, с. 272.

⁵ В. Шухевич. Указ. раб., т. I, с. 96.

⁶ Архив Музея этнографии и художественных промыслов (далее — Архив МЭХП), ф. 1, оп. 2, ед. хр. 212, л. 16. Полевые материалы автора (далее — ПМА) (с. Верхний Березов Косовского р-на Ивано-Франковской обл.).

Для размешивания продуктов в процессе приготовления блюд и толчения картофеля во всех карпатских селах употреблялись «колотівки» — мутовки, сделанные из верхушки молодой ели или пихты⁷, с которой обрезали ветки, оставляя небольшие сучки («ріжки»). Аналогичные мутовки были распространены также у русских и белорусов⁸.

Ели из больших деревянных или глиняных мисок, покрытых глазурью и расписанных растительным или геометрическим орнаментом. Деревянные миски (долбленные или точеные) делали из мягкого дерева — вербы, ели. Они были круглой, реже — четырехгранной формы с немного разведенными стенками. Вся семья ела из одной или двух (если было много едоков) мисок. В семьях бедняков в конце XIX в. миски заменяли выдолбленные в крышке стола или в лавке углубления, в которые наливали пищу. Внизу этих своеобразных мисок было отверстие, через которое при мытье выливалась вода. Миски, сделанные в лавке, сверху накрывали крышкой⁹.

На Гуцульщине сваренную мамалыгу выкладывали на мелкую деревянную тарелку с ручкой — «кружок», «кулешник»¹⁰.

Ложки в горных селах были овальной и яйцевидной формы. Изготавливали их из липы, осины, бука и пр. На Гуцульщине на черенке ложки иногда вырезали или выжигали рисунок¹¹. Большие кухонные половники или «полонники» (на Гуцульщине), «варехи», «варішки» (на Лемковщине и Бойковщине) использовались для приготовления и наливания пищи. Они были круглой или овальной формы. Хранили ложки, половники в так называемом «лижнику», «залижнику», «лижкаї» (рис. 1, 3) — специальной полочке с несколькими рядами круглых отверстий, в которые черенком вниз вставлялись ложки; лижник вешали на стену.

Специальная посуда и утварь была для выпекания хлеба. Муку просеивали через волосяное сито. Тесто для пресного хлеба замешивали в деревянных долбленных корытах, изготовленных из вербы, березы, явора и осины. Размеры корыт зависели от назначения: для замешивания теста на праздничное печенье — большое (90—100 см), для повседневного теста — маленькое (50—60 см). В буковинских селах Карпат тесто замешивали в специальных больших долбленных мисках¹². Для замешивания теста употребляли также деревянную квашню из дощатых планок (рис. 1, 5), которая на Бойковщине и Гуцульщине называлась, как и у многих славянских народов, «діжка», «дїжка», на Лемковщине — «фаска» (заимствование из польского языка — «faska» — кадка). Преобладала конусовидная форма квашни, характерная для всей Украины, а также для русских, белорусов, поляков и литовцев¹³.

⁷ МЭХП, фонд бондарства, инв. № ЕП 72380.

⁸ Г. С. Маслова, Т. В. Станюкович. Материальная культура русского сельского и заводского населения Приуралья (XIX — начало XX в.). — «Материалы и исследования по этнографии русского населения Европейской части СССР» («Труды Ин-та этнографии АН СССР», т. LVII, далее — ТИЭ). М., 1960, с. 145; Л. А. Молчанова. Материальная культура белорусов. Минск, 1968, с. 189.

⁹ А. Онищук. Народна пожива у Надвірнянським повіті. — «Матеріали до українсько-руської етнології», т. 18, Львів, 1918, с. 37, 38.

¹⁰ R. Harasymczuk, W. Tabor. Etnografia polonin huculskich. — «Lud», t. 35, Lwów, 1935, s. 24.

¹¹ МЭХП, фонд бондарства, инв. № ЕП 41207, 41212.

¹² ЛМНАБ, инв. № 3448.

¹³ О. А. Ганцкая, Н. И. Лебедева, А. С. Парникова. Материальная культура сельского населения южновеликорусских областей (XIX — начало XX в.). — «Материалы и исследования по этнографии русского населения Европейской части СССР». (ТИЭ, т. LVII), с. 209; Л. А. Молчанова. Указ. раб., с. 147; Chętnik. Pozywienie kurpiów, Kraków, 1936, s. 17; В. Милос. Пища и домашняя утварь литовских крестьян в XIX и начале XX в. — «Балтийский этнографический сборник» (ТИЭ, т. XXII), М., 1956, с. 135.

С квашней было связано много верований и обрядов, сохранившихся с глубокой древности. Ее наличие в доме свидетельствовало о достатке. Квашню редко одалживали друг другу, считая, что если ее унесут в другую семью, достаток покинет дом.

В конце XIX— начале XX в. повседневный хлеб и праздничные виды печенья выпекали без форм. В селах Закарпатской Бойковщины и Лемковщины хлеб повсюду формовали деревянной долбленной миской с двумя ручками «палачкой», «опалачкой», «тялькой» (рис. 1, 6). В 20—30-х годах XX в. в карпатских селах начинают появляться металлические невысокие круглые формы («бляхи») для выпекания куличей.

Хлеб и другие виды печенья, выпекаемые без форм, сажали в печь на деревянной лопате небольшого размера, круглой или овальной формы. Для сажания куличей, выпекаемых без форм, использовалась специальная круглая большая лопата (в бойковских селах она называлась «круг») ¹⁴. Ее имели не все хозяйки.

Лук, сало, яичницу жарили в глиняных «ринках» — низкой, круглой, цилиндрической или горшковидной посуде, часто на трех ножках (рис. 1, 7). «Ринки» имели трубчатую ручку или ушко, некоторые — носик, через которые можно было выливать содержимое. Ринки такой формы изготовляли в селах Среднего Приднепровья ¹⁵. В селах Закарпатской Бойковщины в начале XX в. появляются металлические ринки на трех ножках с ручкой, так называемые «шерпинки». В них кипятили молоко, готовили молочную пищу ¹⁶.

Необходимым кухонным инвентарем в горных селах, как и на всей Украине, была скалка («качівка», «кашівка», «тачівка»), сделанная из твердого дерева. Ею раскатывали тесто на пироги, кныши, вареники. Готовые вареники вынимали большой ложкой («варіхою») или высыпали в глиняный дуршлаг («цідильник») — глубокую глиняную миску, покрытую отверстиями, с двумя ручками по бокам (рис. 1, 8). Глиняные дуршлагы покрывались глазурью. В 1930-х годах в зажиточных семьях стали появляться металлические дуршлагы, называвшиеся «друшляк». В карпатских селах бытовали глиняные макитры ¹⁷. Они имели небольшое дно и отлогие стенки с расширяющимися кверху закругленными краями («вінцями»). В макитре деревянным пестом с круглым или цилиндрическим утолщением на конце растирали мак, творог на вареники, толкли картошку.

Для мытья посуды в горных селах употреблялись небольшие деревянные бондарные шайки («цебрики»). Две удлиненные доски по бокам с круглыми отверстиями для пальцев служили ручками.

II. Посуда для молока и молочных продуктов в основном была деревянная — долбленная, бондарная, реже выточенная. Глиняная посуда больше бытовала в низинных местах Карпат, а также в соседних с ними районах, расположенных вблизи гончарных центров.

При доении коров и овец использовали деревянные бондарные поддойки («скіпці»), сделанные из еловых, реже буковых досок. Нижняя часть их была уже верхней. Одна удлиненная доска, в которой делалось отверстие для пальцев, служила ручкой. Переднюю часть подойника напротив ручки — «уха», как правило, делали немного выше, чтобы молоко не выплескивалось при переносе (рис. 2, 1). Емкость подойников была разной: от 7 до 12 литров. В гуцульских селах (горные районы Ивано-Франковской обл. и Раховский район Закарпатской обл.) подойники часто украшали геометрическими орнамента-

¹⁴ ЛМНАБ, инв. № 416.

¹⁵ Л. Данченко. Народна кераміка середнього Придніпров'я. Київ, 1974, с. 69, 70.

¹⁶ Архив МЭХП, ф. 1, оп. 2, ед. хр. 209, тетр. 3, л. 7; ПМА (с. Гусный Великобрезнянского р-на Закарпатской обл.).

¹⁷ МЭХП, фонд керамики, инв. № ЕП 46937.

ными мотивами, выполненными техникой выжигания. Подойники такой формы и с тем же названием («skorpiec») были распространены по всей Польше¹⁸, а также в Белоруссии¹⁹. Там они назывались «даенка».

В некоторых селах западной части Карпатского региона (например, с. Жукотин Турковского р-на Львовской обл.) овец доили в подойники («диниця») кадушкообразной формы. В ряде бойковских сел овечье молоко сливали в деревянную посуду («доїлницю», «дійницю») эллипсоидной формы с наглухо закрепленной крышкой, в которой было небольшое отверстие для молока (рис. 2, 2).



Рис. 2. Посуда для молока, переработки и сохранения молочных продуктов: 1 — «ско-
пель»; 2 — «диниця»; 3 — «коновка»; 4 — «гурчил»; 5 — «лоханка»; 6 — «маслянка»;
7 — «раква»

Процеживали овечье и коровье молоко в деревянную посуду «коновку», «конов'я» и «гурчил». Изготовленные бондарями коновки для молока имели форму усеченного конуса. На одной из клепок была сделана ручка. Высота коновок была разной — от 20 до 40 см. Коновки для молока и молочных продуктов накрывались крышкой (рис. 2, 3). Распространенные в селах центральной и западной Бойковщины (Сколевский, Турковский районы Львовской обл. и Межгорский р-н Закарпатской обл.) долбленные «гурчили», цилиндрические или конусообразные сосуды с узкой шейкой, накрывались деревянной крышкой (рис. 2, 4). Свежее и кислое молоко сохраняли не только в коновках, но и в долбленной посуде — «гелетке», сделанной из вербы. Она была круглой или эллипсоидной формы, имела два небольших ушка, накрывалась крышкой. В селах Западной Бойковщины (Турковский р-н Львовской обл.) овечье молоко всегда сохраняли в деревянной цилиндрической посуде бондарного изготовления — «бодне», которая имела наглухо закрепленную крышку с двумя отверстиями. Емкость ее — 25—30 литров²⁰.

Молоко держали также в глиняных кувшинах, хотя в быту украинцев Карпатского региона они не имели такого распространения, как деревянная посуда. Форма кувшина была такой же, как и в центральных областях Украины, в России и Белоруссии²¹. Кувшины

¹⁸ *Populacja ludności wiejskiej*. Krakow, 1973, s. 194.

¹⁹ В. С. Титов. Народные деревообрабатывающие промыслы Белоруссии. Минск, 1976, с. 67.

²⁰ В. Кобильник. Указ. раб., с. 16.

²¹ Л. Данченко. Указ. раб., с. 68, 69; Г. С. Маслова, Т. В. Станюкович. Указ. раб., с. 167; Л. Молчанова, Указ. раб., с. 214.

для молока («глек», «довжа», «довжан», «довжанка») были разной емкости — от 1,5 до 3 литров. Название «довжа», «довжан», «довжанка», возникшее из-за продолговатой формы кувшина, бытовало в Закарпатской Бойковщине²², «глек» — на Гуцульщине²³. Другой вид глиняной посуды для молока в горах — «горня», «горнець», «лоханка», «лоханя», «мацень». Это был глазурованный сосуд с широким отверстием и одним или двумя ушками по бокам, покрытый иногда несложным геометрическим, реже — растительным орнаментом (рис. 2, 5). Емкость горня, лоханок была разной — от 1 до 4 литров. В них было удобно снимать с кислого молока сметану. Различия в терминологии были обусловлены разной формой и размерами этого вида посуды.

Снимали сметану большой, почти плоской деревянной ложкой («полонником», «варешкою») круглой или треугольной формы с почти горизонтальным черенком²⁴.

В горных селах масло изготавливали в деревянных маслобойках («маслянках», «колотівках», «боденках», «збушках»), сделанных из сливы, липы, вербы или ели. В исследуемый период преобладали маслобойки из досок (рис. 2, 6). Реже употреблялись долбленные маслобойки цилиндрической формы. Маслобойка состояла из трех частей: деревянного бочонка («маснички», «боденки»), в который наливали сметану; крышки («навершника», «збушка», «верхняка») с отверстием и ручки для сбивания с прикрепленным к ней дырчатым кружком («колотівки», «веретена», «ботелева», «кружка»).

Масло сохраняли в небольших круглых кадках из досок с двумя ушками («гелетках»).

На Гуцульщине масло держали в так называемой «рахві», «ракві» — круглой деревянной посуде, которая плотно закрывалась крышкой (рис. 2, 7). Рахвы были разных размеров, долбленные и выточенные. Поверхность их часто украшали концентрическими кругами и маленькими кружочками, выполненными выжиганием.

Брынзу складывали в деревянную посуду — «бербениці», «гелетки», «дїжки». На Гуцульщине были распространены «бербениці» — высокие (до 80 см) узкие бондарные бочонки, изготовленные из ели, реже из бука. Бойки и лемки сохраняли овечий сыр в деревянных кадках — гелетках, дїжках, долбленных или бондарных. Долбленные гелетки были круглой, цилиндрической формы с двумя маленькими ушками; бондарные имели форму усеченного конуса²⁵. Термин «гелятэ», обозначающий посуду для молока, был распространен и среди молдавских пастухов²⁶.

III. Отдельную группу составляет посуда для хмельных напитков (водки, вина, пива), для пресной и соленой воды. В карпатских селах наиболее распространенной посудой для переноски и сохранения воды была деревянная «коновка» («конва», «коновця», «кондайка»), на Гуцульщине ее называли также «водоніска»²⁷ (это название подчеркивало функциональное назначение — носить воду); «підручка»²⁸ — небольшая коновка, которую носили не на коромысле, а в руках. Коновки для воды были почти той же формы,

²² Архив МЭХП, ф. 1, оп. 2, ед. хр. 230, л. 31; ПМА (с. Тишев Воловецкого р-на Закарпатской обл.).

²³ В. Шухевич. Указ. раб., с. 264.

²⁴ Архив МЭХП, ф. 1, оп. 2, ед. хр. 212, л. 40; ПМА (с. Криворивня Верховинского р-на Ивано-Франковской обл.).

²⁵ Архив МЭХП, ф. 1, оп. 2, ед. хр. 209, л. 77; ПМА (с. Карпатское Турковского р-на Львовской обл.).

²⁶ «Молдаване. Очерки истории, этнографии, искусствоведения». Кишинев, 1977, с. 97.

²⁷ А. Онищук. Указ. раб., с. 38.

²⁸ Архив МЭХП, ф. 1, оп. 2, ед. хр. 213, л. 15; ПМА (с. Верхний Березов Косовского р-на Ивано-Франковской обл.).



Рис. 3. Посуда для напитков: 1 — «коновка»; 2 — «путня»; 3 — «черпак»; 4 — «горнятка»; 5 — «бокля»; 6 — «боклага»; 7 — «барилочка»; 8 — «барівка»; 9 — «боклага-плескач»; 10 — «боклаг»

что и для молока, но больших размеров. Очень часто передняя часть их (против ручки) делалась немного выше (табл. 3, 1). Иногда их изготавливали из одного куска дерева техникой долбления. Коновки были распространены в Прикарпатье, Покутье, куда бондари с Гуцульщины возили продавать свой товар. Коновки такой же формы и с таким же названием («копew», «копewка») бытовали в начале XX в. также в Польше²⁹. В конце XIX — начале XX в. на Бойковщине воду носили и в «путне»³⁰ — деревянной посуде бондарной работы, эллипсоидной у основания, с постепенно расширяющимися кверху стенками. Одна удлиненная клепка, имевшая отверстие для пальцев, служила ручкой (рис. 3, 2).

Наиболее древней посудой для питья воды в карпатских селах были долбленные ковши («черпаки») с ручкой³¹ (рис. 3, 3) или большие ложки — «варіхи»³². Однако в начале XX в. уже больше употреблялись бондарные деревянные кружки («кухлі»). Воду пили также из глиняных кружек («квартя») или небольших кувшинчиков («водопійки»³⁴, «горнятка») (рис. 3, 4). В 30-х годах XX в. в зажиточных семьях стали появляться металлические кружки цилиндрической формы.

Карпатские горы богаты соляными источниками, из которых население окрестных сел брало для пищевых нужд соленую воду («ропу», «соровицю»). Носили и хранили ее в так называемой «боклі» — двухдонном цилиндрическом бочонке, сделанном из досок. В одной доске было отверстие для наливания и выливания воды (рис. 3, 5). Наливали соленую воду долбленной деревянной кружкой («роплянкою») через деревянную лейку.

Алкогольные напитки, в основном водку, в горных селах хранили в посуде, сделанной из дерева, глины, реже стекла. Деревянная посуда

²⁹ А. Chętnik. Указ. раб., с. 15, 19.

³⁰ В. Кобильник. Указ. раб., с. 17, 27.

³¹ МЭХП, фонд бондарства, инв. № ЕП 41623.

³² Архив МЭХП, ф. 1, оп. 2, ед. хр. 222, л. 85, 86; ПМА (с. Люта Великоберезнянского р-на Закарпатской обл.).

³³ Архив МЭХП, ф. 1, оп. 2, ед. хр. 214, л. 15; ПМА (с. Лихобора Турковского р-на Львовской обл.).

³⁴ А. Онищук. Указ. раб., с. 38.

для водки (долбленая или бондарная) была цилиндрической или бочкообразной формы. Общей чертой всей этой посуды, называвшейся «боклага», «барівка», «чубелів», «барило», было то, что она была двухдонной (рис. 3, 6, 7). Наливали жидкость в отверстие, которое закрывалось затычкой. Барила аналогичной формы и такого же функционального назначения были распространены и в центральных областях Украины.

В бойковских селах водку держали в так называемых «барівках», «берівках», «боденках» — деревянной посуде бондарной работы в форме усеченного конуса с наглухо закрепленной крышкой. В крышке «берівки» было отверстие для наливания водки и доступа воздуха при ее выливании, ручка-дуга и носик, через который содержимое выливалось (рис. 3, 8). «Барівки» были разных размеров. Посуда такой формы на Гуцульщине применялась также для пива («чубелів на пиво») ³⁵.

В гуцульских селах была распространена «боклага» — плоский круглый сосуд с узким горлышком (рис. 3, 9). Старые боклаги были долбленые, но с развитием и усовершенствованием токарной техники появились выточенные ³⁶. Их брали с собой на летние пастбища пастухи и лесорубы.

В селах Западной Бойковщины (Старосамборский р-н Львовской обл.) в конце XIX в. водку сохраняли и подавали на стол в так называемом «куршілі» ³⁷ — круглом плоском глиняном сосуде с узким горлышком, к которому была приделана закругленная ручка. Стоял «куршіль» на четырех ножках. Емкость куршилей — от 2 до 5 литров. Для прочности их оплетали проволокой. Изготавливали куршили гончары из Глинска или Потелича. В куршилях, как правило, подавали горячую водку.

Красотой форм и изысканностью декора отличались гуцульские глиняные «калаци» и «плесканки». «Қалач» — кольцеобразный сосуд с коротким горлышком, на четырех низких ножках. Посуда похожей формы была распространена на Полтавщине («куманці») ³⁸, а также в Румынии и Венгрии ³⁹. Глиняная плесканка имела ту же форму, что и деревянная боклага. Калачи и плесканки всегда покрывали глазурью и расписывали орнаментом с растительным или анималистическим сюжетом.

В лемковских селах изготавливали керамический шарообразный сосуд с узким горлышком — «боклаг», по бокам которого была одна или две пары ушек (рис. 3, 10).

Менее распространенными в быту карпатских украинцев были стеклянные бутылки с узким горлышком. Их, как и глиняную посуду, для прочности оплетали проволокой. Стеклянная посуда употреблялась преимущественно зажиточными крестьянами.

Во время праздников алкогольные напитки пили из деревянных, а с начала XX в. и из стеклянных рюмок, называвшихся «порціі» ⁴⁰, «пугарі» ⁴¹. Деревянные цилиндрической формы пугарі были на ножке. На Гуцульщине они часто украшались резьбой.

Емкость рюмок — 25 г, реже употреблялись 50-граммовые и стограммовые пугарі. Все присутствующие на празднике пили из одной рюмки,

³⁵ МЭХП, фонд бондарства, инв. № ЕП 41502.

³⁶ М. З. Козакевич. Указ. раб., с. 107.

³⁷ І. Максимчук. Указ. раб., с. 30.

³⁸ МЭХП, фонд керамики, инв. № ЕП 47428.

³⁹ М. Smiszko. Naczynia pierscieniowate. — «Lud», t. 35, Lwów, 1936, s. 115, 119.

⁴⁰ Архив МЭХП, ф. 1, оп. 2, ед. хр. 213, л. 61; ПМА (с. Сопот Сколевского р-на Львовской обл.).

⁴¹ В. Шухевич. Указ. раб., т. 1, с. 307.

что часто являлось причиной распространения инфекционных заболеваний⁴².

IV. Особую группу составляла посуда для транспортировки пищи и напитков во время полевых работ и сенокоса. Наиболее распространенным видом посуды в этой группе были деревянные или глиняные двойные горшочки или кадочки («близнята», «двійнята», «дзвінята») (рис. 4, 1), реже изготавливали «тринята» или «чвірнята»⁴³ (рис. 4, 2). Глиняные горшочки были соединены глиняными же полосками («штабками») и большим круглым ушком. Их, как правило, покрывали глазурью, на внешней стороне наносился растительный (на Гуцульщине) или несложный геометрический орнамент. В карпатских селах



Рис. 4. Посуда для транспортировки пищи и напитков: 1 — «близнята»; 2 — «тринята»; 3 — «збанок»; 4 — «банька»; 5 — «пасківник»

также были распространены черные «двійнята». Глиняные спаренные горшочки бытовали также у белорусов («спарышы», «блізнята»)⁴⁴, поляков («dwojaki»)⁴⁵ и словаков («dvojasky»)⁴⁶.

В деревянных бондарных «близнятах» отдельные кадочки соединялись общей ручкой. Гуцульские деревянные близнята украшались несложным геометрическим орнаментом, состоящим из точек и ромбов, выполненным техникой выжигания. Деревянные двійнята накрывались крышками с вырезами для ручки, глиняные — одной деревянной крышкой, общей для двух горшочков. На Гуцульщине крышки для близнят иногда украшали резьбой или выжиганием.

В глиняных крынках с ручкой («гладунцях») носили в поле молоко, в глиняных кувшинах («збанках») и в шаровидных сосудах «баньках», «корчагах», «коршове» — воду. Збанок имел широкое и высокое горлышко, банька — узкое, обязательной в обоих сосудах была ручка (рис. 4, 3, 4). Збанки и баньки покрывали глазурью и расписывали растительным, геометрическим и анималистическим орнаментами. Баньки использовали также для хранения растительного масла. Баньки для масла отличались сдержанным декором — несложным геометрическим орнаментом.

⁴² Ивано-Франковский областной гос. архив, ф. 370, оп. 1, ед. хр. 44, л. 8.

⁴³ МЭХП, фонд керамики, инв. № ЕП 47216.

⁴⁴ Л. А. Молчанова. Указ. раб., с. 214.

⁴⁵ А. Chętnik. Указ. раб., с. 31.

⁴⁶ А. Chlupova. Príspevok k štúdiu ľudovej stravy v Dolných Oresanoch. — «Slovenský národopis», 1975, № 3, с. 457.

Несколько особняком стоит деревянная, бондарная или долбленая посуда, использовавшаяся для переноса освященного кулича («паски») и другой ритуальной пасхальной пищи. В соответствии со своим назначением она называлась «святитьница», «паскавча», «паскар», «паскосвіт», «пашене цибря», «пасківник», «пашеник». Наиболее распространенными в горных селах были пасківники круглой или эллипсовидной формы, сделанные из досок, более широких у основания. Пасківник накрывался деревянной крышкой, с ручкой-дугой. Крышка закрывалась задвижкой («замком»), концы которой проходили сквозь отверстия в «ушках» изделия (рис. 4, 6). У белорусов посуда аналогичной формы («кубельчик», «бельчик») применялась для транспортировки воды и пищи⁴⁷. Пасків-



Рис. 5. Посуда и утварь для заготовки продуктов, для собирания ягод, грибов: 1 — «гордів»; 2 — «гелетка»; 3 — «сльня»; 4 — «кошль»; 5 — «мірча»

ники изготовляли также в форме близнят, которые накрывались двумя крышками с вырезами для ручки. Часто бондарные пасківники из досок украшали выжиганием (на Гуцульщине), долбленые — резьбой (на Бойковщине).

В 20—30-х годах XX в. в гуцульских селах наряду с «пасківниками» стали употреблять плетеные из пареной лозы кошёлки («кошар», «кобілчин») ⁴⁸. Они были овальной формы с дугообразной ручкой.

V. В каждом крестьянском хозяйстве была специальная посуда для заготовки продуктов впрок. Капусту квасили в деревянных бочках («станвах», «становцях», «кадовбах», «боднях», «кадах», «гордівах», «полибичках»). В бойковских селах преобладали бочки, сделанные в форме усеченного конуса высотой от 1 до 1,5 м.

На Гуцульщине и частично на закарпатской Бойковщине бытовали бочки, расширенные в средней части. Дощатые планки скреплялись тремя парами обручей (рис. 5, 1).

Для квашения свеклы на борщ, для засолки огурцов служили небольшие (60—70 см высотой) бондарные бочонки конусовидной формы с двумя ручками — «гелетки», «ділетки» (рис. 5, 2). Капусту для квашения шинковали ножом или на шинковке («шатківниці»). Ее изготовляли сами горцы из толстой доски, в которую наискось вставляли ножи, сделанные из старых кос. По доске двигался четырехугольный ящик, в который помещали головку капусты.

Зерно ссыпали в большую долбленую кадку («кадовб») или в прямоугольный ларь «сусік». Муку хранили также в больших ларях, разделенных деревянными перегородками (для разных сортов муки) ⁴⁹. Как правило, такие сусіки были у зажиточных крестьян. Бедняки, не имевшие больших запасов муки, хранили ее в долбленой посуде со вставленным

⁴⁷ В. С. Титов. Указ. раб., с. 54—56.

⁴⁸ Архив МЭХП, ф. 1, оп. 2, ед. хр. 212, л. 32; ПМА (с. Нижний Березов Косовского р-на Ивано-Франковской обл.).

⁴⁹ Архив МЭХП, ф. 1, оп. 2, ед. хр. 212, л. 119; ПМА (с. Хашоване Сколевского р-на Львовской обл.).

дном — «сіллячці», «сільні», «гелетці», в которой было одно ушко — ручка с отверстиями для пальцев (рис. 5, 3). Изготавливали их из вербы, дно — из твердого дерева (ясеня, бука). В сіллячках, гелетках хранили также соль. Небольшие долбленые солонки «сольнички» вешали на стену вблизи печи, чтобы во время приготовления пищи соль была под рукой. На столе соль стояла в долбленной или точеной солонке («сольниці» «сіллячці»). Наличие на столе соли и хлеба, по представлениям крестьян, должно было обеспечить благополучие крестьянской семьи.

Деревянные солонки были широко распространены и у других восточнославянских народов — русских, белорусов.

VI. Особая посуда и утварь была для сбора грибов и ягод. Это разнообразные корзинки, плетеные из лозы, корней ели, луба. Их изготавливали в каждой семье преимущественно дети-пастухи. Корзинки для грибов и ягод («опалки», «козубки») ⁵⁰ были полусферической формы с дугообразной ручкой. Специально для сбора ягод — черники, брусники, ежевики — плели кошёлки («копілі») разных размеров с одной ручкой (рис. 5, 4). Кроме того, на Бойковщине ягоды собирали в небольшую долбленную мерку с ручкой («мірча») (рис. 5, 5). Облегчал и ускорял сбор черники специальный деревянный совок «гребінка», «гребінь», «репітка» (Гуцульщина, Бойковщина), «дзіргінець» (Лемковщина). Такие совки были распространены также у русских в Сибири и на Европейском Севере ⁵¹.

Заканчивая анализ домашней посуды и утвари украинцев Карпат конца XIX — первой четверти XX в., следует еще раз подчеркнуть, что в исследуемом регионе в основном была распространена деревянная посуда и утварь. Как и повсюду, количество и ассортимент посуды в хозяйстве зависел от степени зажиточности крестьян.

Посуда и утварь Карпатского региона отличалась богатством, целесообразностью и пропорциональностью форм. Народные мастера украшали посуду и утварь разными способами. Глиняную посуду — преимущественно покрывали глазурью и расписывали геометрическим орнаментом; деревянную — украшали резьбой или выжиганием.

Посуда и утварь карпатских горцев в конце XIX — начале XX в. имела много сходных черт с посудой и утварью украинцев центральных областей, восточных и западных славян, а также других соседних народов, что свидетельствует о тесных этнокультурных связях этих народов.

Некоторые виды традиционной посуды и утвари карпатских украинцев бытуют и в наше время. Это деревянная посуда для хранения и заготовки продуктов впрок (бочки, бѣчонки), корзинки для ягод и грибов, утварь и посуда для приготовления пищи (мутовки, скалки, деревянные ложки, макитры, корыта и т. п.), глиняная и деревянная посуда для молока и молочных продуктов (маслобойки, крынки, коновки).

В настоящее время народные мастера и профессиональные художники на основе лучших образцов традиционной деревянной и глиняной посуды карпатских украинцев создают сувениры и другие изделия декоративного и прикладного искусства.

⁵⁰ Ю. Кмит. Словник бойківського говору.— «Літопис Бойківщини». Самбір, 1939, с. 114.

⁵¹ А. А. Лебедева. Бутаковский этнографический музей.— «Сов. этнография», 1976, № 1, с. 150.