

3. Капланов Р. М. К истории караимского литературного языка. Труды. Интервью. Воспоминания. М., 2010. С.13–23.
4. Каплановский И. З. Друг людей. Нравоучение караимскому юношеству с приведением текстов великих писателей священных книг. Одесса, 1886.
5. Караимский молитвенник / Сборник подготовил газзан Евпаторийской кенаса Тирияки В. З. Евпатория: Оджакъ, 2002.
6. Кокизов Ю. Д. Караимы. СПб., 1990.
7. Кончина Ю.Я. Илика. *Караимская жизнь*: ежемесячный журнал. Книга 10. М., 1912. С.94.
8. Лютостанский И. Талмуд и евреи. Том II. М.: Православное издательство «Энциклопедия русской цивилизации», 2009. 158 с.
9. Николайчик Ф. Д. Город Кременчук. Исторический очерк. СПб.: Тип. М. Стасюлевича, 1891. 217 с.
10. Общие заметки о караимах. *Караимская жизнь*: ежемесячный журнал. Книга 3. М., 1911. С. 37–71.
11. Первый национальный караимский съезд в Евпатории. *Караимская жизнь*: ежемесячный журнал. Книга 1. М., 1911. С.70–86.
12. Полное собрание законов Российской империи. Том 38. СПб, 1866. – 940 с.
13. Фиркович А.С. Авне-Зиккарон. Путевые заметки. *Караимская жизнь*. М., 1911. № 6.
14. Фиркович А. С., Лебедев В. В. Загадка 15000 древних рукописей. *Материалы по археологии, истории и этнографии Таврии*. Симферополь, 1991. Вып. 2. С. 130–140.
15. Хвольсон Д. А. Ивритские древности в Крыму. *Труды первого Археологического съезда в Москве*. М., 1871. Т. 2. С. 583–589.
16. Хвольсон Д. А. Восемнадцать еврейских надгробных надписей из Крыма. М., 1866.
17. Шапшал С. М. Караимы и Чуфут-Кале в Крыму. Краткий очерк. СПб., 1896.
18. Шапшал С. М. Караимы СССР в отношении этническом. *Караимы на службе у крымских ханов*. Симферополь, 2004. С. 6–34.

УДК 394(477)«18/19»

Лариса Шаповал
(Полтава)

ГЛИНЯНИЙ ПОСУД У КАЛЕНДАРНИЙ ОБРЯДОВОСТІ УКРАЇНСЬКОГО НАРОДУ В ХІХ–ХХ СТОЛІТТЯХ

У статті виокремлені традиційні форми глиняного посуду, які виготовлялися гончарями в ХІХ–ХХ ст. для приготування й споживання святкових страв, виконання господарських робіт, відправлення релігійних культів, обрядів за народним календарем. Наголошується на асортименті, декорі видів «празникового» глиняного посуду, способах, терміні використання, визначеному й закріпленому українським звичаєм функціональному призначенні, поза яким керамічний посуд практично не використовувався у повсякденному побуті українського народу.

Ключові слова: гончарство, глиняний посуд, календарна обрядовість, обряд, звичай, свято, «празниковий посуд», горщик, глечик, макітра, миска.

Одним із давніх і традиційних промислів і ремесел на території України з часів неоліту є гончарство. Розвитку гончарства сприяли об'єктивні умови – наявність покладів високоякісних глин, що мають червоний, чорно-бурий або світло-сірий кольори. Це зумовило виникнення центрів керамічного виробництва: на Київщині – Дибинці, Васильків, Канів, Нові Петрівці, Моринці, Гнилець, Полтавщині – Опішне, Хомутець, Комишня, Чернігівщині – Ічня, Городня, Короп, Ніжин, Олешня; Сумщині – Кролевець, Шатрище; Харківщині – Ізюм, Нова Водолага, Волині – Рокита, Дубровиця; Поділлі – Бубнівка, Бар, Кришинці; Західна Україна – Косів, Пистинь, Коломия на Івано-Франківщині, Ужгород, Хуст, Вільхівка, Дубовинка на Закарпатті. На початку ХХ століття в Україні існувало 700 місцевостей де займалися гончарством. Майстри виробляли глиняний посуд для приготування, зберігання й подавання на стіл страв (горщики, миски, полумиски, глечики, макітри, ринки, тикви, барильця, довжанки, баньки, куманці) та декоративний посуд, кахлі, черепицю, цеглу, димарі, дитячі іграшки.

В умовах сучасного зацікавлення традиційно-побутовою культурою українців, який спостерігаємо останнім часом, інформації стосовно використання глиняного посуду в календарні свята українцями бракує, чим обгрунтована актуальність даної статті. Не вивчені в повному обсязі: асортимент, особливості форми та декору видів глиняного посуду, способи, термін використання, страви, які в ньому готувалися, особливості купівлі глиняного посуду та зберігання продуктів. Названих аспектів торкалися вчені: Х. Вовк [1], О. Воропай [2], Л. Данченко [3], І. Зарецький [4], О. Клименко [5], О. Коваленко [6, 7], Ю. Лащук [8], С. Литвиненко [9], К. Матейко [10], Л. Метка [11], Р. Мотиль [12], І. Несен [13], О. Пошивайло [14, 15, 16, 17], І. Пошивайло [18], К. Рахно [19], Я. Рижеко [20], Т. Романець [21], В. Скуратівський [22], Л. Шульгіна [23], А. Щербань [24, 25], О. Щербань [26, 27, 28].

З середньовіччя до кінця ХХ століття в кожному гончарному осередку України визначилася певна кількість традиційних форм глиняних виробів, які виготовлялися гончарями і якими задовольнялися потреби населення для приготування і споживання страв, зберігання продуктів, виконання господарських робіт, забезпечення умов життєдіяльності, відправлення релігійних культів, обрядів. «Окремий глиняний виріб мав чітко-визначене й закріплене звичаєм функціональне призначення, поза яким він практично не використовувався. Кожному виду глиняного посуду були притаманні свої орнаментальні композиції. Про інформативно-охоронну роль керамічних розписів свідчить канонізований у часі вибір тих частин поверхні посуду, які слід було оздоблювати», – зазначає О. Пошивайло [14, с. 321].

Глиняний посуд активно використовувався українцями від ХІХ – до першої половини ХХ ст. у повсякденному вжитку, для здійснення обрядів під час календарних свят. Узявши за основу святково-обрядове призначення, цей посуд відноситься до умовної групи під назвою «празників глиняний посуд» [28]. Празниковий посуд використовували раз на рік. Використавши, його мили і чистим, порожнім, зберігали на полицях, у мисниках, у чулані-кладовці, на горищі, у коморі [23, с. 152]. «Для приготування й подавання до столу головних Святвечорових, Різдвяних страв: куті та узвару використовували два полив'яні глиняні горщики», – наголошує О. Щербань [27].

Керамічний посуд присутній у народних звичаях і обрядах, зокрема землеробського циклу. До певних календарних свят приурочувалося виготовлення гончарями посуду та ритуальних предметів, які нерідко були в центрі обрядових дій. Так, ранньою весною, коли дівчата вперше починали співати веснянки, варився горщик каші, виносився на вулицю, закопувався і прибивався кілком. Мотивування закопування горщика – різне, іноді протилежне одне одному. «В одному випадку це робиться немовби для того, щоб «на кашу та вулицю парубки ходили», а в другому – «щоб на нашій вулиці ні духа живого». У веснянці на адресу дівчат, що зробили це, лине прокляття: «бодай же Ви, сучі дочки з ума посходили!», «щоб трясця напала», «щоб не говорили». У веснянках на Лубенщині обрядові дії з горщиком розцінюються як чародійство, а мотивом обрядового дійства постає шлюбна магія. Впадає в очі жіночий характер обряду, його зв'язок із символікою плодючості», – зауважує О. Щербань [2]. Навесні в центрі уваги хліборобів було забезпечення родючості землі в поточному році, тому магічне викликання, ритуальне забезпечення цього проходило лейтмотивом весняної обрядовості українців, а виразним побутовим уособленням плодоносних сил землі був горщик з кашею. Закопування горщика – вияв магії: глиняний горщик повниться минулорічними плодами (кашею) так і земля – велетенська посудина, повинна наповнюватися щедрими дарами. У звичаї закопувати горщик з кашею етнографи вбачають рудименти жертвоприношень землі [18, с. 107].

Особлива роль відводилася глиняному посуду в новорічному циклі календарних свят українців. Відповідальним моментом урочистостей було приготування та поїдання ритуальної страви – куті з узваром, яка готувалася тричі: на Святвечір (6 січня), Голодну кутю (18 січня), Щедрий вечір (13 січня). Етнографічні джерела наголошують на тому, що напередодні Різдва на Святвечір кутя й узвар готувалися в куплених нових двох горщиках з покришками. Різдво (7 січня) – свято народження нового світу, а тому й посуд мав

бути новим, ритуально-чистим, невживаним, не оскверненим [26, с. 190]. Кутя – різновид каші, для її приготування користувалися дво-трилітровими горщиками-кашниками (горнятами, горщатами), а для узвару використовували більші горщики. О. Щербань зазначає, що «горщики для куті та узвару могли бути і використовуваними. Так, Ганна Діденко з Опішні повідомляла, що «горщик помий, постав на наступний рік. Я в ньому не варю нічого, крім куті один раз на рік. Оскільки узвару вживали більше ніж куті, його варили в більших горщиках. Від рецепту куті залежав вид глиняного посуду під час подавання її до столу. Рідку кутю та узвар на Святвечір ставили на покуті в горщиках з покриттями. Коли родина сідала за стіл, кутю подавали у великій, спільній мисці» [26, с. 191]. На Чернігівщині, де була поширена густа кутя, узвар подавали в глечиках. Глечики «на свячену воду», вони були багато прикрашеними. В селах Поділля на Різдво використовували «поставці на кутю» – спеціальний посуд, у якому готували кутю, ставили на покуті та подавали її до столу [26, с. 191]. Керамолог Л. Шульгіна зазначала, що: «найпростіші форми поставців, нагадують глибоку миску, однак усією своєю будовою мають відмінну від миски форму й належить до фігурного посуду. Поставці, старовинні, мають різноманітні форми; поставці на кутю роблять з полив'яними, гарно розписаними покриттями, що до них приліплюють примхливі вуха. Поставці, як і миски для приносу, розписують із зовнішнього боку; всередині здебільшого пишуть побілкою хреста. Орнамент поставців, зважаючи на їхній розмір, здебільшого буває рясний та чільний. Поставці на кутю роблять великі» [23, с. 152].

На покуті під іконами на сіні окрім горщиків із кутею та узваром ставили у горщиках зварені горох і капусту. Капусту – навпроти куті, горох – проти узвару. Ці чотири горщики накривали книшами й пирогами, а прибирали їх разом із горщиками з покутю лише на третій день. Їжу споживали з глиняних мисок. Після вечері ту миску, з якої їли узвар, не мили, а кожен клав у неї ложку, догори денцем таким чином, щоб ложки оточували миску вінцем, на ложки клали книш. За народними віруваннями, вранці дивилися: чия ложка перевернулася – той з родини найпершим умре [22, с. 309]. Для Святої вечері, вносили в хату сіна, розкладали його на покуті й ставили в новому горщику «кутю», узвар, зверху клали печену хлібину із сіллю, які знаходились там до закінчення обіду в день Богоявлення Господнього (Водохреще). Старші з родини, з пляшкою, «кувшином» чи «кубишкою» йшли за свяченою водою. Господар цією водою кропив господарські будівлі, худобу, виливав її хрест навхрест у криницю. Потім з пирогом у руках позначав крейдою хрести не лише на воротах, дверях, вікнах, але й на господарському начинні. Перші хрести ставили на нових горщиках з

кутею та узваром. Перед вечерею випивали трохи свяченої води, починали і закінчували вечеряти кутею. У мисках після вечері залишали потроху куті та узвару для «Долі», а «то вона може весь рік не їла». По закінченню Святої вечері діти «носили вечерю» хрещеним, родичам, сусідам. Принісши в глиняній мисці, накритій паляницею та обв'язаній рушником, куті з медом, діти подавали її в руки, зокрема хрещеному батькові і говорили: «Прислав батько й мати з хлібом і сіллю, нате Вам, тату, вечерю!». Той приймав, дякував, куштував вечері, підсипав куті й меду, переминяв хліб, давав гроші (2, 3, 5 копійок), гостинці та відпускав [26, с. 193]. У горщиках-двійнятах, з'єднаних докупи, з ручкою-кільцем на дотичних вінцях на Святвечір малі хрещеники носили хрещеним батькам кутю та узвар [16, с. 130]. На Різдво могли дарувати один одному нову макітру так як і на Великдень. На свято Богоявлення Господнє (Хрещення, Водохреща) святили воду в глечиках для святої води – орнаментованому полив'яному глечику, у якому носили воду до церкви на освячення [15, с. 128].

На свято Стрітення Господнє (14 лютого) в глиняних глечиках святили воду. «Стрітенська свята вода» використовувалася нашими предками для окроплення новонароджених телят та інших домашніх тварин [26, с. 193]. Вареники на Масницю (Колодія) складали й подавали в глиняних макітрах і мисках. Окрім того миски використовувалися для приготування тіста для мандрик на Петрівку. Мандрики складали в макітру чи ринку [26, с. 193].

Основними великодніми стравами українців є паска та крашанки. Тісто на паску в Опішні (Полтавщина) вчиняли у глиняній макітрі розміру (30–40 л), яку використовували один раз на рік. Для випікання пасок у селах Наддніпрянщини послуговувалися спеціальними глиняними формами циліндричної форми з дном, облитими всередині поливою з прямими, але трохи розхиленими стінками [26, с. 194]. Подекуди, керамічні пасківники робили високими, з невеликим денцем, в інших місцевостях навпаки, вони були широкі й низенькі. Пасківники могли мати невеликі ручки-наліпи або вушка. Іноді їхні стінки мали вдавлені вертикальні жолобки [3, с. 70]. У різних регіонах України побутували різні назви: пастівники, пасочники, тазики, тазки, форми, ставці, ставчики, бабники, риночки для пасок, бугельники [10, с. 46]. Форми спечених пасок різнилися залежно від форми посудини, у якій випікалися. У передсвяткові дні існував звичай в українців купувати нові форми для пасок для себе і на подарунок. Гончарі масово виготовляли такі вироби. Нові глиняні форми для випікання пасок перед використанням необхідно було обов'язково облити водою, що найменше на добу. Інакше під час випікання, форма під впливом температури «витагне» вологу з тіста,

паска вдається сухою [25]. У жінки-господині, якщо вона дотримувалася традиційних приготувань з обов'язковим випіканням паски, накопичувалася певна кількість глиняних форм для пасок (від двох-трьох до десяти). Під час тривалого використання пасківники задимлювалися зовні, просочувалися жиром з середини, але їх не викидали, іноді навіть передавали в спадок. Другою великодневою стравою є фарбовані варені яйця – крашанки. Для фарбування яєць використовували керамічну риночку з ручкою з широким верхом, у яку зручно класти яйця та вибирати. Х. Вовком зафіксовано використання маленького глиняного горщика для розтоплення воску, у який вмочували прилад-паличку (писачок) для нанесення його на яйце під час виготовлення писанок на Великдень [1, с. 188]. Для кожної з фарб використовували новий горщик, оскільки лише пофарбовані в червоне яйця святити, а для «галуніння» яєць на Великдень використовували макітри. Також, глиняна макітра слугувала для вчинення опари на паски [27, с. 89].

Спеціальний посуд використовували для освячення великодніх страв, які несли до церкви. Я. Риженко в праці «Форми гончарних виробів Полтавщини» наводить відомості про те, що не так давно «ганчарі Полтавщини виробляли так звані «ставчики» – великі тарелі, використовувані виключно для освячення пасок. Наприкінці першої третини ХХ ст. «ставчики» вже не виготовлялися [20, с. 27]. В асортименті глиняних виробів «ставчики» згадував Іван Зарецький [4, с. 89]. На свято Великодня, як на заході, так і на сході України до початку 1930-х рр., запікали в печі молочних поросят у глиняних посудинах – поросятниках, поросятниці – сплюснутій по довжині «ринці» для запікання м'яса, птиці [16, с. 142]. У Бубнівці в поросятниці несли спечене поросся святити до церкви. Л. Шульгіна зафіксувала відомості про те, що «бубнівські поросятники були великими, глибокими, плескатими з двох боків, мали одне чи два вуха, приліплені до опуклих боків» [23, с. 134]. Великоднім посудом, який спеціально виготовляли в Бубнівці (Поділля), були «пейсахові тарілки». Вони «бувають не дуже великі, плиткі і мають брижастий край, розписують їх скромніше від звичайних мисок» Саме брижасті краї відрізняють ці миски від звичайних. На Великдень використовували «поставці» на сир, у яких його святити [23, с. 152]. Після Масляної було дозволено вживати горілку – «полоскати зуби». Жінки пили горілку не з «чарок», а з нових покришок, до того ж з господарською метою: «щоб на пшениці зони не було» [26, с. 196].

На Святого великомученика Георгія Побідоносця (Єгорія, Юрія) 6 травня українці святкували і постували, щоб «Єгорій скотину спас від звіра», «на Єгорія скотині подавали (харч), та й вила заховай». Відбувався вигін худоби на поле, хресний хід на озимину, після

освячення води й окроплення полів бували загальні гуляння (Охтирщина). Воду несли у глечиках – тиквах [26, с. 1966]. Х. Вовк згадував про глечик із молоком, сир, масло, які ставили на дернову лавку на свято Юрія [1, с. 188].

На Зелений тиждень у четвер неодружені дівчата «завивали вінки на всі святки» [22]. Звичай завивати березу: приготовано їжу (пироги, солодощі, ячня), усе чисто, посеред двору лежала молода зрубана берізка, під нею горщик із водою. Дівчата ходили по двору, сиділи на призьбі хати. Хлопці несли в руках приготовану їжу, інші – відра з пивом на палицях. Одна з дівчат гурту підходила до дерева, перекидала горщик із водою, брала берізку в руки. Заспівували дівчата разом пісню й усі йшли гуляти в ліс [2, с. 213]. У понеділок, пісня заговин на Петрів піст, «жінки глечики полощуть», тобто збиралися жінки й у складчину пили горілку в корчмі чи шинку. На другий день після дня Апостолів Петра і Павла (12 липня) є свято яке, називається «Полупетра» або Петрового батька. На Слобожанщині колись у цей день різали трьох півнів і варили борщ у трьох горнятах – «три борщі, бо святий Петро три рази відрікався від Христа» [2, с. 146].

Весняно-літні обряди давнини тісно пов'язувалися з магією «небесної» води, а використання при цьому предметів гончарного виробництва зумовлювалося народними уявленнями про здатність викликати й припиняти атмосферні опади належать до магічних властивостей глиняних виробів. Така взаємозалежність впливала з аналогії: як посуд є місткістю для рідини так і небо тримає в своїх за коморах дощі, вологу. У народі вірили, що виконуючи ритуальні дії з глиняним посудом, можна викликати або зупинити опади. Дослідники вказують на значущість зв'язку посуду з вогнем і з кипінням води, які й могли асоціюватися з громом та процесом творення хмар» [18].

Поширеним елементом обряду викликання дощу в Україні було вкидання в колодязь (криницю) горщиків. Причому в магічній практиці вимагалось користуватися краденим посудом: необхідний для обряду горщик чи глечик треба було спершу вкрасти у сусіда-гончаря або вдови. Акт викрадання посуду імітував-викрадання дощу. Виконавцями ритуалу були дівчата або вдови, котрі виділялися з поміж інших за ознакою ритуальної чистоти. На Чернігівщині етнографами відзначені випадки вкидання в колодязь горщиків, наповнених борщем. Обрядове закликання дощу дітьми «Іди, іди, дощику, зварю тобі борщику чи на дощ чи на сонечко. Очини, Боже, оконечко!» відтворювало забутий релігійний ритуал дорослих. У звертанні збереглися відголоски давніх ритуальних жертвоприношень надприродним силам, персоніфікацією яких виступає дощ. Задобрювання дощу здійснювалося як з метою його викликання і для його припинення [14, с. 333].

У календарних й родинних обрядах українського народу досить часто застосовувалися куришки (курушки) – ритуальні глиняні вироби у вигляді фігурної конусоподібної посудини з вирізами різної конфігурації на високому копиті. У центральних, східних областях України поширеним був виліплений з глини образ храму: куришки своєю формою нагадували стилізовані однобанні, рідше – трибанні, п'ятибанні церкви [25].

Гончарні ряди на торгах і ярмарках України на храмові свята неможливо уявити без баринь з курками і без них, вершників та свистунців у вигляді тварин – коників, котиків з трьома головами, птахів з бичачими та іншими головами, баранів, півників, курочок, качечок, чаєчок з чаєнятами. Ця антропоморфна і зооморфна пластика була пов'язана з аграрними та скотарськими культурами предків. Барині – це символічні образи антропоморфних божеств. Вчені вважають, що подібні статуєтки трипільської культури виготовлялися до новорічного циклу заклинальних обрядів та до календарних свят весняного і осіннього рівнодення. Глиняні свистунці приурочувалося до весняно-осінніх землеробських свят народного календаря. Поширеною є прикмета, що шум і свистіння відганяють нечисту силу. Свистунці є оберегами від нечисті та для дітей. Ними супроводжувалося відправлення землеробських культів, релігійних свят, для яких суттєвим було забезпечення ритуальної чистоти середовища виконання обряду [14, с. 330].

Українські господині для приготування страв на свято і в будень користувалися глиняною макітрою (для розтирання маку, вчинення тіста), мисками, глечиками, кухликами, ринками (подавали в них вареники, млинці, голубці, запікали м'ясо, овочі). До складу кухонного інвентаря заможної селянської сім'ї, окрім дерев'яних та металевих виробів входили горщики, яких налічувалося 15 штук. Використовувалися вони за різним призначенням, а тому були 4–5 гончарських величин. «Слово горщик є основною назвою для позначення рівновеликого глиняного посуду опуклої форми з широким отвором і невисокими вінцями, з вушком або без нього. Проте воно зустрічається у варіанті «горшок», зокрема на позначення великої посудини, поряд із цим словом уживається «горшок і горшок великий. Залежно від розміру й призначення побутують такі назви як «горща» (1 л), «горшечок, «горшчичок» (більший, ніж горща), «підворотен» (3 л), «піден'їзок» чи «піден'їзковий горшок» (8–10 л), «сніз» або «сноз» (30 л)», – зауважує С. Литвиненко [9, с. 146-147]. Для горщиків, що ставилися в піч тримали 3–4 покришки. У великому полив'яному горщику для опари заправляли тісто. Сім'ї, котра мала одну чи кілька корів, необхідно було 10–20 глечиків. Для розтирання маку та інших потреб використовували 2–3 макітри, а одну з них

тримали про запас. Для святкового застілля використовували 4 миски, а ще декілька зберігалося на горищі. Кілька найкращих мисок виставлялися в миснику бо у вжитку вони були тільки на свята. Серед столового посуду в ХІХ ст. з'явився чайник, череп'яні кухлі та полив'яна солянка [25]. Такий основний склад кухонного інвентаря варіюватися залежно від рівня розвитку місцевого гончарства та економічної спроможності української сім'ї. Зазначимо, що на свята завжди подавали страви до столу в найкращому посуді, тому під час Різдва та Великодня він був найдорожчим, найдекорованішим. Це були миски з мисника, фігурний посуд складної форми, вазки на вареники. Теперішні вазки схожі на форми міських супових ваз; старовинні вазки являють собою низку оригінальних, гарних форм – зауважує Л. Шульгіна [23, с. 153]. Міцні напої (горілку, наливки) подавали в великих барилах і маленьких барильцях.

Таким чином, у календарній обрядовості українців у ХІХ–ХХ ст. глиняний посуд використовувався доволі широко. Цей посуд відрізняється від звичайного, часом, способом використання, в окремих випадках – формами, декором, окремими його елементами. Різдвяним чи великоднім «празниковим» глиняним посудом були: горщики, поставці, пасківники, поросятники, пейзажні миски, ринки [27]. Побутувала назва пісний посуд, пісні горщики – нові гончарні вироби або ті, у яких готувалися пісні страви; використовувалися для відправлення релігійних культів, обрядів; горщики, у яких страви готувалися тричі на рік: на Різдво, напередодні Хрещення й на Головосіку [16, с. 141]. Такий посуд міг бути новим, купленим перед святом. Купивши його та відповідно, за всіма правилами, приготувавши до використання, господині готували в ньому святкові страви, а в деяких видах посуду навіть подавали готові страви до столу [16, с. 230]. Реалізація гончарних виробів, особливо посуду, дитячих іграшок, здійснювалася самими майстрами, які роз'їжджали по селах на возах з високими плетеними кошикоподібними кузовами, заповненими посудом, із закличками «по горшки». Вартість виробу визначалася кількістю зерна, що вміщала посудина. Гончарі вивозили керамічні вироби на ярмарки, базари розташовуючи їх в гончарному ряді прямо на землі. Це одна з характерних рис українських ярмарків, що надавала їм специфічного колориту.

Джерела і література

1. Вовк Хведір Студії з української етнології та антропології. Київ: Мистецтво, 1995. 336 с.
2. Воропай О. Звичаї нашого народу. Т. 1-2: етнографічний нарис. Київ: Обереги, 1993. 592 с.
3. Данченко Л. Народна кераміка Середнього Подніпров'я. Київ: Мистецтво, 1974. 190 с.

4. Зарецкий И. А. Гончарный промысел в Полтавской губернии. Полтава: Типо-литогр. Л. Фришберга, 1894. 3 нен., II, 126, XXIII, VI, 11 с.
5. Клименко О. Українська мальована миска. *Народне мистецтво*. 2008. №3/4. С. 28–33.
6. Коваленко О. Гончарська термінологія XVI–XVIII століть: проблеми історії та атрибутування. Заповідна Хортиця : матеріали міжнар. наук.-практ. конф. «Історія запорізького козацтва в пам'ятках та музейній практиці». Запоріжжя, 2011. Спец. вип. С. 74–78.
7. Коваленко О. Глиняні люльки XVII–XVIII століть (за матеріалами Полтавщини). Опішне: Українське народознавство, 2008. 144 с.
8. Лащук Ю. П. Українські гончарі. Київ: Тов-во культур. зв'язків з українцями за кордоном. 1968. 40 с.
9. Литвиненко С. З гончарської лексики східностепових говірок. *Вісник Луганського державного педагогічного університету імені Тараса Шевченка*. Філологічні науки. 2000. № 4. квітень. С.146–149.
10. Матейко К. І. Народна кераміка західних областей Української РСР XIX–XX ст. Матейко. Київ: Вид-во АН УРСР, 1959. 108 с.
11. Метка Л. Глина і Глиняний посуд в українській народній медицині (XIX – початок ХХІ ст.): монографія. Полтава: ТОВ «АСМІ», 2013. 248 с.
12. Мотиль Р. Українська димлена кераміка XIX – початку ХХІ ст. Історія. Типологія. Художні особливості. Львів: Ін-т народознавства НАН України, 2011. 208 с.
13. Несен І. Гончарний посуд. Народна культура зраненої землі: каталог. Київ: Довіра, 1997. С. 17–18.
14. Пошивайло О. Гончарство в системі традиційно-побутової культури українців. *Українці: Історико-етнографічна монографія у двох книгах*. Книга 1. Опішне: Українське народознавство, 1999. С.304–338.
15. Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина). Опішне: Українське народознавство, 1993. 280 с.
16. Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. Київ: Молодь, 1993. 408 с. (С.206–207).
17. Пошивайло О. Опішнянська мальована миска другої половини XIX – початку ХХ ст. (у зібранні Російського етнографічного музею в Сакт-Петербурзі) / автор-упорядник О. Пошивайло; художник Ю. Пошивайло; фотограф Т. Тарас Пошивайло. Опішне: Українське народознавство, 2010. 632 с.
18. Пошивайло І. Феноменологія гончарства: семіотико-етнологічні аспекти. Опішне: Українське народознавство, 2000. 432 с.
19. Рахно К. Глиняний горщик: життя після смерті. *Полтавська думка*. 2009. №47. 19 листопада. С.15.
20. Риженко Я. Форми ганчарних виробів Полтавщини. *Науковий збірник Харківської науково-дослідної катедри історії української культури імені академіка Д. І. Багалія*. Харків, 1930. Т.9. вип.2. С.22–42.
21. Романець Т.А. Різновид гончарного посуду. *Народна творчість та етнографія*. 1986. № 1. С.60–62.
22. Скуратівський В. Русалії. Київ: Довіра, 1996. 734 с.
23. Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі. *Матеріали до етнології*. Київ, 1929. Т.2. С.111–200.
24. Щербань А. Декор глиняних виробів Лівобережної України: від неоліту до середньовіччя: монографія ; Ін-т керамології, від-ня Ін-ту народознавства НАН

- України, Нац. Музей-заповідник українського гончарства в Опішному. Полтава: АСМІ, 2011. 247 с.
25. Щербань А. Форми та призначення українського глиняного посуду другої половини ХІХ – першої третини ХХ століття. *Народознавчі зошити*. 2015. №2(122). 2015. С. 435–444.
26. Щербань О. В. Глиняний посуд в народній культурі харчування українців Наддніпрянщини (друга половина ХІХ – початок ХХІ століття) : монографія. Харків: Видавець Олександр Савчук, 2017. 272 с.
27. Щербань О. Глиняний посуд «на празник» або в чому готуємо різдвяні та великодні страви. *Берегиня*. 2011. № 2. С. 86–91.
28. Щербань О. Український празниковий глиняний посуд (кінець ХІХ – перша половина ХХ століття). Календарна обрядовість у життєдіяльності етносу: зб. наук. праць за матеріалами міжнар. наук. конф. «Одеські етнографічні читання». Одеса, 2011. С.335–343.

УДК 069.51:908(477.53-25)]:[39:631.12+94(477.65-22)"1956/1961"

Людмила Чеботарьова
(Полтава)

«ЗАТОПЛЕНА ІСТОРІЯ»: ГОСПОДАРСЬКЕ НАЧИННЯ ТА РЕМАНЕНТ ЖИТЕЛІВ С. ЖОВНИНЕ

Стаття розповідає про музейні предмети – речі повсякденного вжитку – хатнє начиння, сільськогосподарський інвентар, обладнання для ткацтва, які побували в сільських родинах, затопленого водами Кременчуцького водосховища, старовинного козацького с. Жовнине.

Ключові слова: музейні предмети, фонди Полтавського краєзнавчого музею імені Василя Кричевського, реманент, господарське начиння, сільськогосподарський інвентар, побутові речі селянина, с. Жовнине, Кременчуцьке водосховище.

*«Хотів би поклонитись рідній хаті, а ні, – хоч рідному двору,
Та вже нема села на карті! Нема його і на яву!..»*

Іван Жученко

Полтавщина – мальовничий, багатий природними ресурсами, давньою історією і культурою край. Здавна на її території люди займалися землеробством, скотарством, різноманітними ремеслами й промислами. Зокрема, в ХІХ – на поч. ХХ ст. були досить поширені теслярство, столярство, бондарство, стельмаство, гребінництво, плетіння, ложкарство. Господарське начиння та реманент виготовляли з доступних у регіоні природних матеріалів. Майже у кожній родині займалися прядінням і ткацтвом. Із розквітом промисловості в Україні народні ремесла і промисли, не витримуючи конкуренції, почали