Т. А. Гонтарь

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 сведения [1]. В исследованиях советского времени посуда рассматривается в большинстве случаев с искусствоведческой стороны [2]. 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. Кобільник.* 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, рогози 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 дороговизны [3].

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 —«горнець», оно бытовало еще в древней Руси [4]. Кроме того, на

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

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 «sagan»— 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. Кобільник.* 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 пихты [7], с которой обрезали ветки, оставляя небольшие сучки («ріжки»). Аналогичные мутовки были распространены также у русских и белорусов [8].

Ели из больших деревянных или глиняных мисок, покрытых глазурью и расписанных растительным или геометрическим орнаментом. Деревянные миски (долбленые 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 крышкой [9].

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

Ложки в горных селах были овальной и яйцевидной формы. Изготовляли их из липы, осины, бука и пр. На Гуцульщине на черенке ложки иногда вырезали или выжигали рисунок [11]. 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 долбленых 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 долбленых мисках [12]. 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, «діжа», «діжка», на Лемковщине —«фаска» (заимствование из польского языка —«faska»— кадка). Преобладала конусовидная форма квашни, характерная для всей Украины, а также для русских, белорусов, поляков и литовцев [13].

---

[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 Надвірнянськім повіті.— «Матеріали до українсько-руської етнології», т. 18, Львів, 1918, с. 37, 38.

[10] *R. Harasymczuk, W. Tabor.* Etnografia połonin huculskich.—«Lud», t. 35, Lwow, 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.* Pożywienie kurpiow, Krakow, 1936, s. 17; *В. Милюс.* 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 долбленой 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 «шерпінки». 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 дуршлаги покрывались глазурью. В 1930-х годах в зажиточных семьях стали появляться металлические дуршлаги, 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 — долбленая, 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 подойники («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 орнаменталь-

---

[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 Великоберезнянского р-на Закарпатской обл.).

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

ными мотивами, выполненными техникой выжигания. Подойники такой формы и с тем же названием («skopiec») были распространены по всей Польше [18], а также в Белоруссии [19]. Там они назывались «даенка».

В некоторых селах западной части Карпатского региона (например, с. Жукотин Турковского р-на Львовской обл.) овец доили в подойники («дiиниці») кадушкообразной формы. В ряде бойковских сел овечье молоко сливали в деревянную посуду («доїлницю», «дiиницю») эллипсовидной 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* — «скопець»; *2* — «дiиниця»; *3* — «коновка»; *4* — «гурчіл»: *5* — «лоханка»; *6* — «маслянка»; *7* — «раква»

Процеживали овечье и коровье молоко в деревянную посуду «коновку», «конов'я» и «гурчіл». 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.) долбленые «гурчіли», 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 долбленой посуде —«гелетке», сделанной из вербы. Она была круглой или эллипсовидной 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 литров [20].

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 Белоруссии [21]. Кувшины

[18] Pozywienie ludnosci więjskiej». Krakow, 1973, s. 194.

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

[20] *В. Кобільник.* 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 Бойковщине [22], «глек»— на Гуцульщине [23]. Другой вид глиняной посуды для молока в горах — «горня», «горнець», «лоханка», «лоханя», «маценя». 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 горнят, 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 черенком [24].

В горных селах масло изготовляли 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 долбленые 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», «діжки». На Гуцульщине были распространены «бербениці»— высокие (до 80 см) узкие бондарные бочонки, изготовленые из ели, реже из бука. Бойки и лемки сохраняли овечий сыр в деревянных кадках — гелетках, діжках, долбленых или бондарных. Долбленые гелетки были круглой, цилиндрической формы с двумя маленькими ушками; бондарные имели форму усеченного конуса [25]. Термин «гелятэ», обозначающий посуду для молока, был распространен и среди молдавских пастухов [26].

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* — «бокла»; *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 изготовляли 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 («konew», «konewka») бытовали в начале XX в. также в Польше [29]. В конце XIX— начале XX в. на Бойковщине воду носили и в «путне» [30]— деревянной посуде бондарной работы, эллипсовидной 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 долбленые ковши («черпаки») с ручкой [31] (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») [33] 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 долбленой 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] *A. Chętnik.* Указ. раб., с. 15, 19.
[30] *В. Кобільник.* 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. Изготовляли куршили гончары из Глинска или Потелича. В куршилях, как правило, подавали горячую водку.

Красотой форм и изысканностью декора отличались гуцульские глиняные «калачи» и «плесканки». «Калач»— 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 изготовляли 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 «порції» [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] *M. Śmiszko.* 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 заболеваний [42].

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 изготовляли «тріинята» 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* — «тріинята»; *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 («dvojačky») [46].

В деревянных бондарных «близнятах» отдельные кадочки соединялись общей ручкой. Гуцульские деревянные близнята украшались несложным геометрическим орнаментом, состоящим из точек и ромбов, выполненных 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] *A. Chętnik.* Указ. раб., с. 31.
[46] *A. Chlupova.* Prispevok k studiu l'udovej stravy v Dolnych Oresanoch.— «Slovensky narodopis», 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 «святильниця», «паскавча», «паскар», «паскосвіт», «пащене цибря», «пасківник», «пащеник». 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 пищи [47]. Пасківники 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).

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

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», «кадях», «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. Хащоване Сколевского р-на Львовской обл.).

дном — «сільнячці», «сільні», «гелетці», в которой было одно ушко — ручка с отверстиями для пальцев (рис. 5, *3*). Изготовляли их из вербы, дно — из твердого дерева (ясеня, бука). В сільнячках, 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 долбленой или точеной солонке («сольниці» «сільничці»). 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 изготовляли 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 долбленую мерку с ручкой («мірча») (рис. 5, *5*). Облегчал и ускорял сбор черники специальный деревянный совок «гребінка», «гребінь», «решітка» (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, бочонки), 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. Кміт.* Словник бойківського говору.— «Літопис Бойківщини». Самбір, 1939, с. 114.

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