



УДК 641.542.2-032.61(477) «19/20»

Олена ЩЕРБАНЬ

## НАРОДНА ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ПОЖИВИ У ГЛИНЯНОМУ ПОСУДІ (XIX—XX СТОЛІТТЯ)

Про особливості конструкції варистих печей мешканців Наддніпрянщини та їх вплив на способи приготування в них страв та напоїв.

**Ключові слова:** глиняний посуд, культура харчування, вариста піч, Наддніпрянщина.

© О. ЩЕРБАНЬ, 2017

ISSN 1028-5091. Народознавчі зошити. № 3 (135), 2017

Народна кулінарія українців до середини ХХ ст. майже повсюдно була пов'язана з використанням глиняного посуду і варистих печей. Після переориєнтації в їхньому широкому застосуванні нині прослідковується жваве зацікавлення цими компонентами традиційної культури харчування. Обумовлене воно, передусім, зростанням рівня етносвідомості значної частини мешканців України, розвитком етнотуристичного та етно-ресторанного бізнесу. Але технологічні тонкощі використання цих архаїчних споруд і начиння досі не знайшли комплексного висвітлення в наукових публікаціях.

Розглядаючи основні напрацювання етнографів стосовно традиційної технології приготування страв і напоїв у варистій печі, помічаємо, що навіть у часи зародження та розквіту української етнографії (друга пол. ХІХ — перша трет. ХХ ст.) дослідники згадували про неї побіжно. Оскільки, коли піч була в кожній хаті, технологія приготування в ній страв та напоїв у глиняному посуді сприймалося звичною, буденною справою. Більша дослідницька увага приділялася реліктовій звичаєво-обрядовій практиці стосовно печі, та опису її конструктивних особливостей.

Лише окремі дослідники-жінки подавали більш-менш конкретну інформацію про різні технологічні процеси. На мою думку тому, що дослідники-чоловіки, які були дотичними до висвітлення питань народної кулінарії, зокрема Микола Маркевич, Павло Чубинський, Федір Вовк, Петро Іванов, Микола Сумцов не прискіпливо спостерігали за приготуванням страв і напоїв у печі, а самі не мали куховарського досвіду.

Найбільш ґрунтовні відомості містять праці етнографів Варвари Щелоковської «*Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами*» (1899), написаної на основі польових матеріалів, зібраних у Куп'янщині (Харківщина), та Ніни Заглади «*Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині*» (1931) [2; 3]. Це одні з небагатьох досліджень, в яких глиняний посуд описаний не відірвано від сфери повсякденного життя, а в контексті культури харчування, поданий детальний перелік глиняного посуду, який використовувався в родині, згадки, в якому посуді і коли ставили в піч страви, як поводитися з посудом, коли той перебував у теплотехнічній споруді.

У студіях дослідників наступного періоду (коли печі разом з глиняним посудом для них поступово

виходили з ужитку) вариста піч фігурує в архітектонічних описах вже як обрядовий, сакралізований об'єкт, без конкретизації нюансів її технологічного використання [8, с. 267—268]. Навіть у працях провідної дослідниці української народної кулінарії радянської та пострадянської доби Лідії Артюх (зокрема «Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України» (1982) [1, с. 40] про варисту піч містяться короткі згадки.

Лише провідний український керамолог Олесь Пошивайло у праці «Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна» (1993) звернув увагу не лише на магичні дії (пов'язані з випадками обпечення гарячим горщиком; взаємопов'язаність покладення на припічок сокири та розбивання горщиків, «примічки» щодо випадків перекидання горщиків зі стравами в печі та збіганням молока, забобони щодо випікання пасок в череп'яних тазиках; прогнози погоди за швидкістю закіпання страв у горщиках; прикмети і забобони, пов'язані з повнотою горщиків в печі), але й на факт пристосованості форми горщиків, ринок для приготування страв у печі [7, с. 204, 237, 238, с. 311—312].

Оскільки нині наявний стійкий попит на вивчення конкретних проявів народної культури українців, а дана тема недостатньо висвітлена в узагальнюючих публікаціях, вважаємо її *актуальною*.

Метою статті є характеристика за опублікованими та зібраними під час польових досліджень матеріалами особливостей конструкції печей мешканців Наддніпрянщини та способів приготування в них поживи.

Серед способів приготування їжі в українців Наддніпрянщини переважали варіння і тушкування. Способом печіння виготовляли здебільшого хліб, пироги, паски, а смаження лишалось привілеєм свят [1, с. 17]. У досконалії за конструкцією варистій печі господині могли ефективно використовувати теплову енергію (піч гріється за рахунок розігрітого череня, стінок, гарячого повітря і теплового випромінювання). А посуд був пристосований до розмірів і конструкції цієї теплотехнічної споруди та пічного господарського начиння — рогачів та кочерг. Це давало змогу зручно поратися коло печі і готувати той широкий асортимент страв досить складної рецептури, яким славиться українська народна кулінарія.

Зокрема, нижня частина більшості різновидів використовуюваного в печі українського посуду, вузька

біля денця і розширена до опуку, була зручною для рогача, щоб поставити (зняти) посудину в піч (з печі). Для цього в господинь існував набір рогачів — кожній групі начиння відповідав «свій» рогач. Верхня частина горщиків була звуженою відносно опуку, спроможною витримувати температурний режим, необхідний для приготування продуктів, запобігати надмірному випаровуванню вологи. Діаметр вінець був таким, щоб у отвір могла вільно потрапляти рука під час миття посудини і її було зручно наповнити різнорозмірними твердими інгредієнтами, але не дуже широким, аби рідина швидко не википала й страва умлівала. Для цього горщик часто закривали глиняною покриткою, для якої були пристосовані вінця. Кулястий тулуб посудини забезпечував добре прогрівання страви в печі. Розширеність вінець макітер, ринок, мисок давала змогу поставленим в піч стравам засмажуватися.

Порання коло печі — «натопити» її, наготувати страви — становило обов'язок жінок-господинь досліджуваного періоду. Вони заготовляли, варили і подавали до столу харчі. Зазвичай, готувала страви мати або свекруха, а заміжня дочка чи невістка її допомагала. Господиня загадувала дорослим дівчатам, що жили з нею робити, привчаючи до печі, різні куховарські операції. Але все ж, на її плечах лежав основний тягар цієї важкої, клопітної й загрозової для здоров'я роботи. Особливо в умовах багатодітності й економічних нестатків, в яких перебувала більшість мешканців Наддніпрянщини впродовж майже усього досліджуваного періоду. Чоловіки ж не вважали це за роботу — «одколи ковбаниється, вже давно пора витопить».

В умовах хліборобського суспільства страви варили двічі на день (уранці й увечері). Спершу варили борщ, потім — снідання. Ранком господиня варила відразу й полуденок, засувала готову страву в піч, закривала заслінкою, щоб була гаряча. Увечері топила, щоб варити вечерю. Якщо на вечерю було що їсти, вдрупе печі не топила. Влітку увечері піч не топили. Іноді варила в грубі до часу, коли худоба повернеться з пасі.

Зимою вставала вдосвіта, спочатку готувала продукти, накладала дрова. А коли світало, затоплювала. Влітку топила піч після того, як закінчувала ранковий догляд за худобою: здоїла корову, випроводила її з пастушком на пашу. Якщо господиня

прокидалися рано, піч встигала витопити до десяти годин [3, с. 100, 139—140].

Перше витоплювання нової печі вимагало дотримання певних обрядів. Зокрема, в Куп'янську на Харківщині, одні з людей це робили так: «Покладуть в піч житньої соломи і прутиків два чи три свяченої верби. Тоді підуть до сусідів, випросять сірників і запалять солому. Дивляться на вогонь у печі: як вогонь горить ясно, то жити буде весело, як темно горить — то життя буде похоче, як іде дим у хату, то у тій хаті часто спір і бійка між господарями та господаринями» [6, с. 49]. Інші вважали, що перший раз топити в новій печі годилося дровами і нічого в ній не варити. Коли дрова в ній перегоріли, годилося посадити в піч кілька хлібів (непарну кількість — «парну кількість знаюча господиня не посаде»). І в один із них вліпити зверху недогорілу вуглину. Якщо вона, коли виймали хліб із печі, виявлялася перегорілою або ставала попелом, господарі дому матимуть у всьому удачу, щастя. В іншому разі неперегоріла вуглина є ознакою того, що в цю хату хоч і не входить жити: «добра не буде» (слобода Арапівка) [6, с. 49—50]. У хуторі Єгорівка, Куп'янського повіту (Харківщина), перед запалюванням вогню у новій печі господиня брала хлібну лопату, робила над устям знак хреста і говорила: «Господи, поможи в добрий час у новій печі топити!». Повторювала тричі і ставила в піч новий, ще не бувший у вжитку, пустий горщик на вогонь. Якщо горщик від вогню не лопне, то піч добре зроблена, а якщо горщик трісне — то піч перекладали заново [6, с. 49].

Згідно з польовими матеріалами, були певні правила розтоплювання, розігрівання печі, а також «премудрості» користування пічним температурним режимом. Піч намагалися топити так, аби раціонально використовувати матеріал, призначений для спалювання, підтримувати необхідну температуру, а також використовувати натоплену піч. Залежно від пори року, різними матеріалами: дровами, хмизом, соломою, кукурудзяними стеблами, сухими бур'янами. Була заборона на вкидання в піч сміття. На Полтавщині, аби розпалити піч, дрова складали «колодязем», сунули його на черинь, поклавши середину підпалений солом'яний віхтик. Досвідчені господині відчували ступінь її напаленості «воно чути, як напалена, тоді згорнути жар на ту і ту сторону, змести попіл, щоб черинь був чистий» (с. Яресь-

ки Шишацький р-н, Полтавщина)<sup>1</sup>. Варвара Щелоковська підрахувала, що період розігрівання печі до температури, потрібної для випікання хліба на Куп'янщині (Слобожанщина) тривав півтори-дві години [2, с. 274]. Польові матеріали автора з Полтавщини підтверджують ці дані. Для приготування страв топити піч можна було топити менше.

Найбільш поширеними повсюдно глиняними посудинами були горщики. У них найчастіше готували різноманітні борщі та каші. Але також варили хміль під час приготування дріжджів [2, с. 277], квасок, капусту, юшку, галушки [2, с. 282], локшину [2, с. 283], «холодці», «фляки» (рубці) [2, с. 285], «підлеву» [2, с. 286], раковий куліш [2, с. 291], рибний холодець [2, с. 292], пугрю [2, с. 294], квашу, кисіль [2, с. 295], «озвар» [2, с. 296] та інші страви. В горщику пекли молозиво — перше молоко після того, як отелиться корова [3, с. 151]. Як розчиняли рибу, кишки, жовч і жир складали у невеликий горщик, який ставили в піч. Потрібка перетлівала, жир підіймався догори, його збирали ложечкою, проціджували, кришили цибулю і уміщували в піч. «Перепряжене» могло довго зберігатися [3, с. 127—129]. Розмаїтість способів використання горщиків, специфіка технології приготування та необхідних об'ємів страв призводила до того що навіть одна середньозаможна господиня користувалася різними за розмірами і, частково пропорціями горщиками (близько п'ятнадцяти штук) [3, с. 271—272]. Залежно від страв, які готувалися, корелювався розмір посудин. Але їх висота не могла бути більшою за устя печі.

Середні за розмірами посудини (3—10 л) — «борщівники», «кілаші» служили для щоденного приготування перших страв: борщів, кваску, капусти, юшки, галушок у квасі, а також узвару. Дещо менші (1—3 л) — «кашники», «кулешніники» використовувалися для приготування каш, куті, локшини, рубців, затірки, кулішу, лемішки, молозива, підлеви, пугрі, киселю [2, с. 281—282, 285, 286, 291]. І в найменших (до 1 л) — «махітка», «горща», «горщечок», «кашнення» — готували каші (у тому числі молочну) малим дітям [14, с. 147]. Варвара

<sup>1</sup> Спогади Марії Карпівни Яковенко 1929 р. н., від 21 лютого 2004 р., с. Човно-Федорівка, Зіньківський р-н, Полтавська обл. // Польові матеріали Олени Щербань; Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина).

Щелоковська зазначила, що готуючи складаний холодець, різні сорти м'яса готували в окремих горщиках [2, с. 285].

Одночасно в піч ставили по кілька горщиків зі стравою. Було загальноприйнято варити у печі, представивши посуд до вогню, відсуваючи його чи присуваючи, обгортаючи за потреби жаром. Будь-яку страву спочатку годилося поставити під комин, перехрестити, а тоді заставляти у піч [3, с. 139]. У Куп'янському повіті, складаючи компоненти борщу в новий горщик, його попередньо хрестили і писали крейдою чи вуглиною зовні на дні і на боках п'ять хрестів [2, с. 273]. Цікаві відомості вдалося зафіксувати на Полтавщині (с. Зезекали, Зіньківського р-ну). Інформаторка повідала про те, що в зв'язку із скрутою із паливним матеріалом («бо топить було нічим») варили страву (кашу, борщ, гарбуз) «одночасно в двох горщиках — горщик на горщику — той, що зверху, скорій кипить»<sup>2</sup>.

Для борщу і каші користувалися подібними за формою, але різними за розмірами горщиками. Оскільки борщу за один раз варили більше, а каші — менше<sup>3</sup>. На території Дніпровського Лівобережжя у ХХ ст. борщ переважно варили у полив'яних горщиках. Вважалося, що у череп'яних він «не довго стоїть»<sup>4</sup>. У багатьох гончарних осередках Правобережжя (наприклад, Канів, Дибинці) і для борщу і для каші гончарі виготовляли неполивні посудини.

Як варили борщ, нарізали порівну буряка з квасу та картоплі. Але стільки, щоб коли горщик перекилити, було видно пів-дна. «Кришили буряк довгенько, а картошку, щоб тоненько»<sup>5</sup>. Інгредиенты насипали так, щоб горщик був на два пальці незапо-

вненим і не накривали. Оскільки під час нагрівання вміст розширявся. Як доварювали, вогонь вже був не таким сильним, накривали. «Бачимо по огні, як слабенький, то накривали»<sup>6</sup>.

Готуючи борщ з м'ясом, у горщик спочатку клали підсолене м'ясо, заливали сирівцем чи буряковим квасом і ставили в піч. Коли борщ закипав кілька разів, додавали розтерте пшоно, знову ставили в піч. Потім знову виймали горщик з борщем для запускання його товченим салом і остаточно ставили, залишивши умлівати до обіду. Це називалося «заставлять». Готуючи пісний борщ, горщик зі стравою ставили виймали двічі [2, с. 281, 290]. Щоб затовкти страву чи подати її до столу, господиня спершу ставила горщики на «привалок» чи ослін [3, с. 140].

Спостерігаючи за процесом приготування борщу в горщику в печі під час проведення фестивалів-квестів «Борщик у глиняному горщику» у 2014—2016 роках (до речі, спеціально для цього організованих), я помітила, що води в борщ ніколи не доливали. Але вдалося зафіксувати такий спогад: «Одна молодиця варила борщ, і все горшок неповний полувася, а чоловік ревнував, що не повний, так вона раз долила водою борщ, та другий, та так і варила повний горшок борщу»<sup>7</sup>.

Спостерігали за тим, щоб борщ не збігав. Вважалося, що коли в печі вилетіть з горщика яке-небудь вариво, хтось із родини помре чи піде [6, с. 52]. Ніна Заглада зазначила, що за тим, щоб борщ не збігав і не викіпав спостерігали, бо вважали, що в такому разі псувався черинь — цегла набиралася вологи [3, с. 139]. Перевернути горщик з борщем вважалося поганим знаком — родину очікувало нещастя [2, с. 281—281].

Кашу готували так: крупу змивали водою, насипали у горщик «щоб повернути і побачить дно в одній стороні», наливали водою, солили. «Як води налеш — ложку постав, як стоїть — буде добра каша». Ставили горщик у піч до вогню. Як закипить двічі-тричі — мішали, витягали. Як загуса-

<sup>2</sup> Спогади Марії Касянівни Ткаченко, 1932 р. н., від 12.03.2016 р., с. Глинськ, Зіньківський р-н, Полтавська обл. // Польові матеріали Олени Щербань; Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина).

<sup>3</sup> Спогади Ганни Михайлівни Цюрюпи, 1929 р. н. 22.11.2006 р., смт Опішня, Зіньківський р-ну, Полтавська обл. // Польові матеріали Олени Щербань; Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина).

<sup>4</sup> Спогади Надії Михайлівни Третяк, 1936 р. н. від 16 жовтня 2003 р., с. Яреськи, Шишацький р-н, Полтавська обл. // Польові матеріали Олени Щербань; Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина).

<sup>5</sup> Спогади Надії Михайлівни Короті, 1929 р. н., від 23 жовтня 2003 р., с. Сенча, Лохвицький р-н, Полтавська обл. // Польові матеріали Олени Щербань; Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина).

<sup>6</sup> Спогади Ганни Михайлівни Цюрюпи, 1929 р. н. 22.11.2006 р., смт Опішня, Зіньківський р-ну, Полтавська обл. // Польові матеріали Олени Щербань; Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина).

<sup>7</sup> Спогади Ганни Степанівни Донець, 1931 р. н., від 28.09.2006 р. Лютенські Будища, Зіньківський р-н, Полтавщина // Польові матеріали Олени Щербань; Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина).

ла — ставили на короткий час на жар і накривали [3, с. 147].

Насамкінець, як борщ чи каша зварилася, вигортали жар із печі та засовали накритий посуд, «щоб страва упрівала». «Позатовкували все, понакривали, понаставляли в піч, закрили її заслінкою — і кажуть: уже витопили піч. Вважали, що якщо в печі не було достатньо тепла — борщ міг скиснути. Кашу лишали в печі з борщем. Молочну — відставляли» [3, с. 139, 140].

Для кваші використовували окремий горщик, в якому не варили нічого солоного. Іншими були й мірки. Всипали дві пригоршні гречаного борошна і одну житнього всипали в горщик. Наливали нагрітої (щоб руку можна втримати) води стільки, щоб не густе і не рідке, ставили в теплу піч, закривали заслонку — «щоб солодала». Горщик стояв до вечора. Увечері кип'ятили окріп, «щоб у ключ закипів», розводили ним солод ріденько у тім самім горщику (він як «солодав» в горщику, то на споді лежав). Ще додавали туди кухоль холодної води до повноти. Далі сипали зверху невелику кількість гречаного борошна, щоб дізнатися чи добра буде кваша. Як добра — борошно поховається. Ставили в піч, щоб заночувала в ній — укисала. Зранку пробували. Якщо кисла — значить добра. Як ні — додавали квасу чи хліба — щоб укисла ще трохи. Як не встигне «укиснути» на ранок, господиня була змушена топити піч удень. Так і казали: мабуть, квашу варять, чого вони серед дня варять. Чекали, щоб догоряло в печі, ставили так, щоб «довгенько» кипіла. Оскільки кваша пінилася, щоб вона не збігла потрібно було мішати і надбирати в мисочку. Як гарно закипала і вже не збігала ставили на годину у піч для «упрівання». Далі горщик витягали, щоб «зачахла», бо холодна була смачнішою. Як не з'їдали за раз усю — виносили в комору, де вона ночувала [3, с. 148—149].

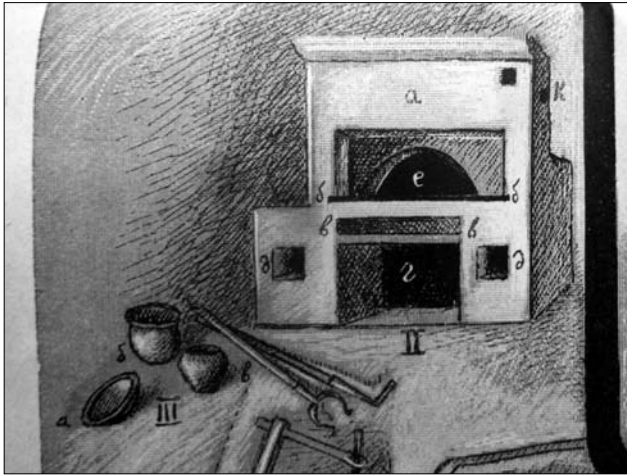
У печі борщ і каша могли стояти до вечора. В такому разі вони довго лишалися теплими. Або їхні залишки могли винести на холод. Зокрема, холодним їли пісний борщ. Його виносили на «водник» у сінях — поличку, прибиту у кутку над діжкою з водою [3, с. 140].

У великих, на відро, полив'яних всередині горщиках, варили повидло чи варення. Насипали повні слив чи тернослив. Після того, як витопили піч, підкида-



Приготування полтавського борщу в печі. ЕтноЕкоАгро-Садібка «Лялина Світлиця» Олени Щербань

ли дрова, ставили два-три горщики разом на ніч. До ранку ягоди зсідалися. Тоді горщики витягували з печі і знову топили, як зазвичай. Ставили в піч, досипавши до повного свіжими ягодами. Так продовжували «разів 3—4», «поки повне буде». Після цього горщики з варивом ставили «у холодне — у кладовку». Понакриване покришками, воно зберігалось рік



Малюнок печі (з книги: Шарко Александр. Малороссийское жилище // Этнографическое обозрение / Издание Этнографического отдела императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. — Москва, 1901. — № 4. — С. 119—131)

чи два, доки не поїється<sup>8</sup>. У полив'яному горщику під кришкою варили квасолу для начинки в пиріжки. «Бо як неполив'яний — то й горщик розвариться, а вона ще тверда» [3, с. 145].

Для запікання і тушкування страв у печі використовували глиняні «макітри», «макітерки», «макортеті», «макотерті» — різноманітний великий глиняний посуд з розхиленими боками та широким отвором, що дозволяв інтенсивно випаровуватися волозі, проникати високій температурі всередину страви, таким чином підсмажуючи її, забезпечував зручний доступ до вмісту макітри (картоплі, м'яса, голубців), змішування компонентів, запікання страв. В глиняній макітрі, накривши кришкою, куп'янські господині смажили печеню з гусей, індички, поставивши її в піч, як витопиться, готували бараболі чи будзі, підсмажували шулики [2]. У Старосіллі тісто, що залишалося після випікання хліба насипали ополоником у макітру чи миску, попередньо помазану салом чи лоєм і ставили в піч. Спечений продукт називали «грецька бабка» [3, с. 144]. Маленького розміру поросят смажили в печі на кришці вулика —

<sup>8</sup> Спогади Надії Михайлівни Третяк, 1936 р. н., від 16 жовтня 2003 р., с. Яреськи, Шишацький р-н, Полтавська обл. // Польові матеріали Олени Щербань; Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина); Спогади Марії Карпівни Яковенко 1929 р. н., від 21 лютого 2004 р., с. Човно-Федорівка, Зіньківський р-н, Полтавська обл. // Польові матеріали Олени Щербань; Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина).

покрівцю [2, с. 285, 293, 294, 296]. У Старосіллі для жаріння картоплі та м'яса використовувалися старі полив'яні макітри [3, с. 133].

В макітрі також готували лемішку. Для цього просіювали маленький ківшик гречаного борошна, насипали на сковорідку, ставили в челюстях коли горіло в печі і весь час перемішували, щоб борошно добре нагрілося. Всипали борошно в макітерку, добре посоливши. Оскільки «лемішка любить, щоб солона була». Заливали борошно киплячим окропом — запарювали. Щоб була не густою, добре вимішаною, без помітного борошна [3, с. 149]. В макітру склали «круп'янки» (начинені гречаною чи пшонаною крупою, варені і підсмажені великі свинячі кишки) і залишали «доходити» у витопленій печі до обіду. У ній готували «печеню» — м'ясо з картоплею, цибулею, перцем і лавровим листям, поставивши на годину на невеликий жар у піч [3, с. 153].

Функцію доведення страв до готовності шляхом рівномірного підсмажування виконувала й дещо подібна за формою до макітри середнього розміру глиняна «ринка». Вони, як правило, мали одну ручку (трубчасту горизонтальну або дугоподібну вертикальну). У Старосіллі трубчаста ручка називалася «рулькою». Ніна Загада єдина охарактеризувала призначення цього елемента — «щоб взяти у руки і нести до стола». Наприклад, у ринку кришили сало чи ковбасу і ставили у витоплену піч. Страва підсмажувалася. І коли «самі свої обідали», страву в ринці, несучи її за рульку, подавали до столу [3, с. 133]. Наявність ручки-вуха — важлива деталь цієї посудини. Наприклад, гончарі з с. Громи Черкаської області її вважали головною відмінною ознакою від макітри (записано від гончаря Григорія Червонюка 11.06.2003 р.). Іноді ринки мали три ніжки «лабки» для підймання дна над вогнем чи жаром [14, с. 28—29, мал. 4:4; 5, с. 44—45, рис. 9:3—7], щоб страва нагрівалася знизу і рівномірно просмажувалася. Обмазавши стінки маслом, салом чи олією, в ринках запікали сальники, картоплю, бабку [2, с. 286, 288]. Ринками «косими» [5, с. 43] є й «гусятниці», «поросятниці», які вирізняються серед інших посудин більшими розмірами й овальними в горизонтальному перетині обрисами для зручності запікання м'яса тварин чи птиці. Наприклад, у Старосіллі у поросятниках до початку 1930-х рр. пекти поросят під Великдень [3, с. 134].

Для запікання страв (приміром, лапшовника [2, с. 288]) а також висушування в печі дрібних фруктів використовували глибокі глиняні миски. У праці Варвари Щелоковської згадано, що напикши млинців, складали їх в миску, згортали вчетверо і перемазували маслом, ставили в піч підсмажитися перед обідом [2, с. 288, 289, 292, 300]. Дослідниця навила рецепт «солянки», приготований в мисці: наклали в миску шаткованої чи січеної капусти, додавали олії, присолювали і ставили в піч, тим часом чистили рибу-вівсянку чи в'юнів, парили, злегка підсмажували, викладали в капусту, змішували все і знову ставили в піч ще смажитися далі [2, с. 292].

Описуючи глиняні миски Поділля, зокрема Бубнівки, Євгенія Спаська зазначила, що форма простої миски з пружком «приступочкою» була дуже зручною до вжитку. Вона «вкладиста». Тобто, її, як горщик і баньку, можна брати рогачем, і засувати в піч, коли треба, щоб покладене в миску не прохололо [9, с. 209].

У досліджуваній період іноді виготовлялися глиняні сковорідки. Вадим Щербаківський називав ці вироби «пательня», «сковорода», описуючи їх як «глиняні диски з трохи відігнутими догори краями». Різницю в способі використання глиняних сковорідок від ринку він окреслив так: перші вживаються для того, щоб «смажити страви», другі — щоб «пекти печені» [13, с. 32].

Полив'яні глечики теж повсюдно використовували як посуд для приготування в печі пряженого чи відтоплювання кислого молока, щоб зібрати сир [3, с. 133]. Молоко на ряжанку ставили в піч у глечик, щоб «стопить». Страву «мочане» в Старосіллі готували так: неварене молоко в глечик ставили на полицю, щоб скислося. Потім відтоплювали його — ставили глечик із кисляком в піч. Утворений сир віджимали у ганчірці під каменем. Потім складали його в макітерку, додавали топлене молоко і м'яли м'ялом так довго, щоб не було грудочок сиру. Насипали в миску і їли з млинцями. Мочане подавали на стіл перед молочною кашею [3, с. 151].

У глиняних кухликах з прямими стінками пекли в печі «стовпці», які після запікання мали циліндричну форму. Використання цього виду посуду як кухонного було обумовлено необхідною формою і розмірами готової страви. Важливо, що після запікання «стовпці» можна було легко вийняти з посудини. По-

дібну форму, але значно більші розміри мали «тази», «тазки» [3, с. 134], «ставчики» — форми для випікання пасок. Ці вироби використовуються зазвичай нечасто: раз чи двічі на рік. Тому вони служили господарям тривалий час. За спогадами мешканки Опішні (Полтавщина) Катерини Порскало, вона вже понад 22 роки користується «тазиками» для пасок, якими до неї користувалася її тітка Василина, тобто посудини «смажаться» в печі понад 40 років<sup>9</sup>.

Упродовж досліджуваного періоду культура використання глиняного посуду для приготування страв у печі трансформувалася. Описані реалії стосуються здебільшого часу до кінця 1920-х рр., що характеризується розквітом досліджуваних традицій. Господарині застосовували універсальні та спеціалізовані посудини для виконання різноманітних кухарських операцій. Через їх використання у варистій хатній печі виробилися своєрідні смакові стереотипи й звички. З іншого боку, складні для селянства соціально-економічні умови цього періоду значно вплинули на трансформації культури харчування. З останньої третини XX ст. традиційна вариста піч практично вийшла з повсякденного ужитку, а — відтак і приготування страв у глиняному посуді припинилося. Його функції перебрав металевий, скляний, фаянсовий і фарфоровий, пластиковий. На початку XXI ст. глиняний посуд поступово почав відвойовувати втрачені позиції. Спочатку в кухнях закладів громадського харчування, в яких почали зумисне будувати печі, оскільки страви, приготовані в них і в глиняному посуді, користуються популярністю. Але, зазвичай, розмаїття глиняного посуду та прийомів користування ним сучасні кулінари не використовують, оскільки не мають відповідних знань.

1. Артюх Л.Ф. Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України / Л.Ф. Артюх. — Київ : Наукова думка, 1982. — 112 с.
2. В. Щ. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и при-

<sup>9</sup> Спогади Катерини Миколаївни Порскало, 1951 р. н., від 17.03.2009 р., смт Опішня, Зіньківський р-н, Полтавська обл. // Польові матеріали Олени Щербань ; Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина) ; Спогади Ганни Михайлівни Щюрюпи, 1929 р. н. 22.11.2006 р., смт Опішня, Зіньківський р-ну, Полтавська обл. // Польові матеріали Олени Щербань ; Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина).

- метами / В. Щ. // Этнографическое обозрение. — Москва : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете, 1899. — № 1—2. — С. 266—322.
3. *Загида Н.* Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині / Н. Загида // Матеріяли до етнології. — Київ : Всеукраїнська академія наук, 1931. — III. — С. 83—196.
  4. *Иванова А.В.* Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии. Сл. Кабанье / А.В. Иванова, П. Марусов // Харьковский сборник. Литературно-научное приложение «Харьковскому Календарю» на 1893 год / под ред. члена-секретаря В.В. Иванова. — Харьков : Губернская типография, 1893. — Вып. 7. — С. 413—460.
  5. Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии // Харьковский сборник. Литературно-научное приложение к «Харьковскому календарю» на 1894 год / под ред. члена-секретаря Харьковского Губернского статистического Комитета В.В. Иванова. — Харьков : Типография Губернского правления, 1894. — Вып. 8. — С. 1—384.
  6. *П. И.* Народные обычаи, поверья, приметы, пословицы и загадки, относящиеся к малорусской хате. (Материалы для характеристики мирозерцания крестьянского населения Купянского уезда) / П. И. // Харьковский Сборник. Литературно-научное приложение к «Харьковскому календарю» на 1889 год. — Харьков : Типография Губернского Правления, 1889. — Вып. 3. — С. 35—66.
  7. *Пошивайло О.* Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна / Олесь Пошивайло. — Київ : Молодь, 1993. — 408 с.
  8. *Рахно К.Ю.* Разрушение печи как способ вызывания дождя украинцев / Рахно К.Ю. // Сибирский субэтнос: культура, традиции, ментальность. Материалы V Всероссийской научно-практической интернет-конференции на сайте sib-subetnos.narod.ru 15 января — 15 мая 2009 года. / отв. ред. Н.И. Дроздов. — Красноярск: Красноярский государственный педагогический университет им. В.П. Астафьева, 2009. — С. 266—271.
  9. *Спаська Є.* Орнамент бубнівського посуду / Євгенія Спаська // Матеріяли до етнології. — Київ, 1929. — С. 201—223. — Табл. I—IV.
  10. *Сумцов М.Ф.* Слобожане. Історико-етнографічна розвідка / М.Ф. Сумцов. — Харьков : Союз, 1918. — 240 с.
  11. *Сумцов Н.Ф.* Этнографический очерк Харьковской губернии / М.Ф. Сумцов. — Харьков : Союз, 1918. — 24 с.
  12. *Чубинский П.П.* Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной имперским русским географическим обществом. Юго-Западный отдел / П.П. Чубинский. — Санкт-Петербург : Типография В. Безобразова, 1877. — Т. 7. — Вып. 2. — 278 с.
  13. *Щербаківський В.* Орнаментация української хати / Вадим Щербаківський. — Рим : видання «Богословії» ЕД. «Bohoslovia», 1980. — Т. III. — 47 с.
  14. *Шульгіна Л.* Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі / Лідія Шульгіна // Матеріяли до етнології. — Київ, 1929. — Т. II. — С. 111—200.

*Olena Shcherban*

#### THE FOLK TECHNOLOGY OF COOKING IN POTTERY (XIX—XX CENTURIES)

About the design features of cooking stoves of Dnieper residents and their impact on methods of meals and drinks cooking.

**Keywords:** pottery, culture, food, furnace for cooking, Dnieper.

*Olena Щербань*

#### НАРОДНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В ГЛИНЯНОЙ ПОСУДЕ (XIX — XX СТОЛЕТИЯ)

Об особенностях конструкции варистых печей жителей Приднепровья и их влияние на способы приготовления в них пищи и напитков.

**Ключевые слова:** глиняная посуда, культура, пища, варистая печь, Приднепровье.