



Олена ЩЕРБАНЬ

ГЛИНЯНИЙ ПОСУД ДЛЯ РІЗДВЯНИХ ТА ВЕЛИКОДНІХ СТРАВ (кінець ХІХ — перша половина ХХ століття)

Про ритуально-празникове призначення глиняного посуду. Автор виокремлює його в умовну групу. Перераховує його асортимент та подає характеристику кожного виду. Наголошується на способах використання глиняного посуду українцями під час підготовки та святкування двох найбільш шанованих християнських свят — Різдва й Великодня.

Ключові слова: Глиняний посуд, горщик, миска, тарілка, тазок, поставець, поросятник, Різдво, Великодень, Опішня, Полтавщина.

© О. ЩЕРБАНЬ, 2011

Глиняний посуд у часи його використання українцями (обмежимося хронологічним періодом від кін. ХІХ — до пер. пол. ХХ ст.) побутовув як для повсякденного вжитку, так і для здійснення обрядів під час свят. Взявши за основу останнє призначення, виокремлю його в умовну групу, яку назву «празниковий глиняний посуд». Цей посуд відрізняється від звичайного, повсякденного, часом і способом використання, в окремих випадках — формами, декором чи окремими його елементами.

Празниковий глиняний посуд донині не став об'єктом спеціального наукового дослідження. Це зумовлено тим, що глиняний посуд як один із елементів побутової культури українців, не вивчався окремішньо від неї. Чи не найбільше інформації про окремі аспекти використання глиняного посуду в обрядах згруповано в розділі «Предмети гончарного виробництва в традиційно-побутовій культурі українців» монографії керамолога Олеса Пошивайла «Етнографія українського гончарства. Лівобережна Україна» (1993 р.) [1]. В умовах сучасного зацікавлення традиційно-побутовою культурою українців, який спостерігаємо останнім часом, інформації про використання глиняного посуду в свята нашими предками бракує. Щоб заповнити прогалину, звертаю увагу насамперед на досі не вивчені аспекти: асортимент, особливості форми та декору окремих видів, способи та термін використання, страви, які готувалися, та особливості зберігання празникового глиняного посуду. Обмежимося описом використання глиняного посуду під час підготовки і святкування двох найбільш шанованих християнських свят українського народу — Різдва та Великодня. Не зайвим буде нагадати, що в цих святах переплелись християнсько-церковні традиції та календарні язичницькі, рудименти яких збереглися донині. І виявити їх можемо, в тому числі, дослідивши використання глиняного посуду. Характеристика цієї окремої умовної групи сприятиме також полегшенню атрибуції празникового глиняного посуду в музейних та приватних колекціях кераміки, позаяк виокремити його майже неможливо.

Різдвяний празниковий посуд призначався переважно для приготування й подачі до столу головних обрядових страв: куті та узвару (звар, вар, юшка, сливки). Для їх готування використовували два глиняні **горщики**, здебільшого — полив'яні. Автору невідомо, чи відрізнялися чимось ці горщики від повсякденних. Принаймні, жоден опитаний респондент не свідчив про наявність такої різниці і

про це не віднайдено інформації в жодній опублікованій науковій праці. Єдиною умовою переважно було те, щоб цей посуд був новим. Зокрема, про це свідчили мешканці Полтавщини: Христина Прядко, Ганна Катруша, Тетяна Усик (с. Устивиця Велико-Багачанського р-ну)¹, Ганна Міняйло (селище Опішня Зіньківського р-ну)², Марія Труш, Лідія Московець (с. Сенча Лохвицького р-ну)³, Євфросинія Сіроклин (с. Хомутець, Миргородського району)⁴; Київщини: Федора Юхименко, Христина Волощенко (с. Великі Пріцьки, Кагарлицького р-ну)⁵; Чернівеччини: Іван Гончар (с. Коболчин, Новодністровського р-ну)⁶. Окремі інформатори свідчать, що горщики для куті та узвару могли бути і вже використовуваними. Дотримувалися лише правила, що готувати в цьому горщику можна лише кутю, а в другому — лише узвар. Зокрема, опішнянка Ганна Діденко зазначила, що «Горщик помий, постав на наступний рік. Я в ньому не варю нічого, крім куті один раз на рік»⁷.

Оскільки кутя — різновид каші, для її приготування користувалися двох-трьохлітровими горщиками-кашниками (горнятами, горцатами [2, 3], «кулешниками» [4]). Спочатку кутю необхідно зварити. Приміром так: перебрані й промиті зерна потовченої пшениці залити гарячою водою і залишити на ніч. Змити, насипати в горщик так, щоб, повернувши горщик на себе, було видно половину дна, тому

що пшениця розварюється, і якщо її буде більше, кутя буде сирію⁸. Приготування куті на завершальному етапі передбачає додавання-змішування інших компонентів до неї. В різних регіонах України ці компоненти майже однакові, але водночас різні. За консистенцією готового продукту умовно виокремлюють два варіанти: густа (переважно Західна Україна) та рідка (готували, зокрема, на Полтавщині). Наведу рецепт густої куті з села Коболчин (Чернівеччина): «Вийняти зварену кутю з печі, наперед протерти в макітрі мак, потім досипати цукор, родзинки, все перемішати, але ні в якому разі не з гарячою, а з холодною кутею, бо з гарячою буде весь час рідка і «пускатиме воду»⁹. Рецепт рідкої куті, яку готувала моя бабуся Марія Яковенко в с. Писарівщина (Диканський р-н, Полтавщина) такий: у зварені та охолоджені зерна обдертої від верхньої плівки пшениці додавали узвару і меду¹⁰.

Оскільки узвару вживали значно більше, ніж куті, його варили в більших горщиках¹¹. Цей національний вітамінний і дуже смачний напій готували із сухофруктів (вишень, слив, груш, яблук, на півдні України — абрикосів). Для солоду в нього могли додавати меду. В книзі Зіновії Клиновецької «Страви і напитки на Україні» (1913 р.) подано такий рецепт узвару: «Взять сушених груш, яблук, вишень, слив, родзинки, фіг і ріжків. Облить і налить вареною водою. Накрити покриткою і поставити у піч до ранку. Уранці вийняти з печі, налить меду і поставити у холодне місце. Коли треба — подавати» [5].

Від виду куті залежав асортимент глиняного посуду під час подавання її до столу. Рідку **кутю та узвар на Святвечір** ставили на покуті в сіно в **горщиках з покриткою**¹² [6]. Коли родина сідала за стіл, кутю подавали у великій, спільній для всіх мисці. В регіонах, де була поширена густа кутя (зокрема, на Чернівеччині), узвар подавали в глечи-

¹ Спогади Прядко Христини, 1914 р. н., від 16.10.2003, с. Устивиця, Велико-Багачанський р-н, Полтавщина; Катруші Ганни, 1914 р. н., від 16.10.2003, с. Устивиця, Велико-Багачанський р-н, Полтавщина; Труш Марії, 1935 р. н., від 23.10.2003, с. Сенча, Лохвицький р-н, Полтавщина. Всі спогади із приватного архіву Олени (Опішне, Полтавщина).

² Спогади Міняйло Ганни, 1929 р. н., від 16.02.2004, с. Опішне, Зіньківський р-н, Полтавщина.

³ Спогади Труш Марії, 1935 р. н., від 23.10.2003, с. Сенча, Лохвицький р-н, Полтавщина; Московець Лідії, 1938 р. н., від 23.10.2003, с. Сенча, Лохвицький р-н, Полтавщина.

⁴ Спогади Сіроклин Євфросинії, 1927 р. н., від 9.09.2003, с. Хомутець, Миргородський р-н, Полтавщина.

⁵ Спогади Юхименко Федори, 1919 р. н., від 13.10.2006, Великі Пріцьки, Кагарлицький р-н, Київщина; Волощенко Христини, 1914 р. н., від 13.10.2006, Великі Пріцьки, Кагарлицький р-н, Київщина.

⁶ Лист Івана Івановича Гончара до Олени Щербань від 2.04.2003 р., м. Новодністровськ, Чернівеччина.

⁷ Спогади Діденко Ганни Павлівни, 1941 р. н., від 4.01.2011, с. Опішне, Зіньківський р-н, Полтавщина.

⁸ Лист Івана Івановича Гончара до Олени Щербань від 23.05.2003 р., м. Новодністровськ, Чернівеччина.

⁹ Там само.

¹⁰ Спогади Яковенко Марії, 1929 р. н., від 27.07.2003, 09.08.2003, Човно-Федорівка, Зіньківський р-н, Полтавщина.

¹¹ Спогади Шапошник Марії, 1931 р. н., від 14.09.2006, с. Велика Павлівка, Зіньківський р-н, Полтавщина.

¹² Спогади Юхименко Федори, 1919 р. н., від 13.10.2006, Великі Пріцьки, Кагарлицький р-н, Київщина.

ках¹³. Чи були вони спеціально виготовленими для цього, поки що з'ясувати не вдалося. Але наважимося висловити припущення, що як і глечики «на свячену воду», вони були багато прикрашеними¹⁴. В подільському селі Бубнівка кутю на покуті ставили у **поставцях**. Керамолог Лідія Шульгіна поставці описала так: «Найпростіші форми поставців, нагадують глибоку миску, однак усією своєю будовою вже мають цілком відмінну від миски форму й належать до фігурного посуду. Поставці, надто старовинні, мають дуже різноманітні форми; **поставці на кутю** здебільшого 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» [7]. Опішнянський керамолог Анатолій Щербань у 2010 р. в Опішному знайшов фрагменти (збережено близько 50%) унікальної миски, датованої дослідником кін. ХІХ ст. Цей виріб відрізняється від тогочасних опішнянських мисок формою й декором. Миска полив'яна і ззовні і всередині. Боки орнаментовані мальованими прямими і хвилястими лініями, фляндрованими елементами. Зовнішня поверхня денця має ритовані лінії, що утворюють, на думку Анатолія Щербаня, десятикінцевий православний хрест. Внутрішня поверхня вкрита білим ангобом. Розміри виробу були такими: висота близько 10 см, діаметр — близько 28 см. Значна деструкція поливи всередині і ззовні, задимленість зовнішньої поверхні свідчать про інтенсивне використання миски. В етнографічних джерелах стосовно подібних виробів відомостей віднайти не вдалося. Форма й декор цього виробу подібні до бубнівських поставців¹⁵. Можливо, подібні були й їхні функції.

¹³ Лист Івана Івановича Гончара до Олени Щербань від 2.04.2003 р., м. Новодністровськ, Чернівецьчина.

¹⁴ Спогади Шапошник Марії, 1931 р.н., від 14.09.2006, с. Велика Павлівка, Зіньківський р-н, Полтавщина // Польові матеріали Олени Щербань. Приватний архів Олени Щербань (Опішне, Полтавщина).

¹⁵ Щербань Анатолій Леонідович. Консультація з приводу його знахідки фрагментів миски кінця ХІХ ст. від 4.01.2011 р. Опішне, Полтавщина.

Українці завжди намагалися тримати посуд у чистоті. В ніч на Різдво, після Святої вечері «... в мисках залишають небагато куті й узвару для «долі (щасття), а то може вона голодна, цілий рік не їла»» (Луганщина) [8]. Отже, до різдвяного посуду відносимо горщики на кутю й узвар і поставці на кутю.

Великодневий посуд. Основними великодніми атрибутами (стравами) українців є паска, здоба, переважно, печена та писанки і крашанки. Тісто на паску, зокрема в Опішному, вчиняли в глиняній макітрі великого розміру, яку використовували один раз на рік із цією метою¹⁶. Для випікання пасок послуговувалися глиняними формами з дном (переважно циліндричної конфігурації). Опитані мною респонденти стверджують, що вони повинні бути всередині полив'яними, оскільки здобне тісто до них не пристає¹⁷. У різних регіонах України їх називали по-різному — пасківники, пасочники, тазики, тазки, ставці, ставчики, бабники, «риночки для пасок», бугельники¹⁸ [9]. Одна із респонденток пригадувала: «Раніше у нас дома були тазіки для пасок — пасківники — глиняні (купували на базарі у Опішнім). А хліб пекли у жестианих формах. Воно, бач, паска не пристає до глини, а хліб пристає. Та велика була форма для паски — на відро. Бо як сходяться на Великдень — сім'ї здорові, здорову паску поставлять (посвячену). У піч вона улазила. Як витягати — перехилиють, щоб з челюстей вишла і двома рогаками як витягнуть. Пекли багато пасок. Менші, менші, і ще і дитські, маленьких напечуть»¹⁹. На Чернівецьчині паски випікали у

¹⁶ Спогади Міняйло Ганни, 1929 р.н., від 16.02.2004, с. Опішне, Зіньківський р-н, Полтавщина.

¹⁷ Спогади Китриша Василя, 1936 р.н., від 22.05.2003, с. Опішне, Зіньківський р-н, Полтавщина; Павлюк Надії, 1936 р.н., від 9.09.2003, с. Хомуць, Миргородський р-н, Полтавщина.

¹⁸ Спогади Китриша Василя, 1936 р.н., від 22.05.2003, с. Опішне, Зіньківський р-н, Полтавщина; Прядко Христини, 1914 р.н., від 16.10.2003, с. Устивиця, Велико-Багачанський р-н, Полтавщина; Сіроклін Євфросинії, 1927 р.н., від 9.09.2003, с. Хомуць, Миргородський р-н, Полтавщина; Яковенко Марії, 1929 р.н., від 27.07.2003, 09.08.2003, Човно-Федорівка, Зіньківський р-н, Полтавщина; Лист Івана Івановича Гончара до Олени Щербань від 23.05.2003 р., м. Новодністровськ, Чернівецьчина.

¹⁹ Спогади Яковенко Марії, 1929 р.н., від 27.07.2003, 09.08.2003, Човно-Федорівка, Зіньківський р-н, Полтавщина.

««риночках для пасок» циліндричної форми, але обов'язково конусна (щоб краще випадав готовий виріб), нагадує вазон для квітів, але з ручкою. Щоб з печі витягати було добре»²⁰. За даними керамолога Олега Слободяна димлений пасківник пістинського гончаря Павла Волощука (1856—1930), виготовлений наприкінці XIX ст., мав вигляд глибокої миски з вертикальними рельєфними вдавленнями на стінках, ззовні до середини [10]. За інформацією керамолога Катерини Матейко «бабники» для випікання пасок, виготовлені в Гуті Скляній, Новій Кам'яній, Лагодові, Потеличі, Смоленських та Ушні, Нижанковичах (Львівщина), Тисьмениці (Івано-Франківщина), Борщеві, Буданові, Заліщиках (Тернопільщина) нагадують вальцевидні горщики з більш або менш карбованою поверхнею. Вони завжди мають природний або чорний фон та вухо збоку. Цікаві своєю формою «бабники» роботи гончаря С. Левка з Селиськ, Львівської обл. Вони невисокі, з хвилястими вінцями, зверху ширші, внизу вужчі [11].

Форми спечених пасок різнилися, залежно від форми посудини в якій випікалися. У передсвяткові дні традиційно купували нові форми для пасок, для себе і на подарунок. Гончарі і дотепер масово виготовляють такі вироби²¹. Нові глиняні форми для випікання пасок перед використанням необхідно обов'язково намочити водою, щонайменше на добу. Інакше під час випікання, форма під впливом температури «витагне» вологу з тіста, паска удасться сухою²². Впродовж життя 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 ззовні, просочувалися жиром зсередини, але їх не викидали — передавали в спадок.

Для збереження регіонального колориту подаю рецепт паски подільської: «Взять гарячого масла 1 скл., гарячих вершків 2 скл., додати до їх 2 при-

горшні питльованого борошна, розмішати добре; як прохолоне, улити добрих дріжчів 1 скл. Скоро тісто зійде, покласти в нього 8 набіло ростертих жовтків, 2 ф. цукру, 5 ф. борошна. Вимісити добре, дати 2 год. Сходить, потім збити руками, якнайкраще; переложивши в намащену і обсыпану сухарями форму, дати зійти і дуже обережно сажуть у піч» [12].

Для фарбування яєць зокрема на Чернівецьчині, використовували риночку з ручкою з широким верхом, в яку зручно класти яйця і звідти їх вибирати²³. Звичайно, окрім празникового посуду, як і в повсякденні, господині для приготування різдвяних і великодніх страв користувалися глиняною макітрою (для розтирання маку, вчинення тіста), ринками (подавали вареники, млинці, голубці, запікали м'ясо, овочі), мисками, глечиками, кухликами.

Спеціальний посуд використовували для освячення великодніх страв, які несли до церкви. Зокрема, молочне поросся пекли і освячували в **поросятнику**, **поросятниці** — сплюснутій по довжині «ринці» для запікання м'яса [13]. Лідія Шульгіна зафіксувала, що бубнівські поросятники були великими, глибокими, плескатими з двох боків, мали одне чи два вуха, приліплені до опуклих боків. Сир у Бубнівці на Поділлі святили в невеликих **поставцях на сир**. Великоднім посудом, який спеціально виготовляли в Бубнівці, були **пейсахові тарілки**. Вони «бувають не дуже великі, плиткі і мають брижастий край, розписують їх скромніше від звичайних мисок» [14]. Саме брижасті краї виділяють ці миски від звичайних. Очевидно, такі тарілки призначалися для освячення якоїсь великодньої страви і подачі її до столу.

Отже, спеціальним великоднім празниковим посудом були пасківники, поставці на сир, пейсахові тарілки. У горщиках-двійнятах, двох невеликих горщиках, з'єднаних до купи, з ручкою-кільцем на дотичних вінцях на Святвечір хрещеники носили хрещеним батькам кутю і узвар [15]. Окрім того, нову макітру на Чернівецьчині дарували на Різдво чи Великдень²⁴. З огляду на те, що на свята намагалися подавати страви до столу в найкращому посуді, можна припустити, що на Різдво і Великдень він був найдорожчим, найдекорованішим. Це могли бути і миски з мисника, ті

²⁰ Лист Івана Івановича Гончара до Олени Щербань від 23.05.2003 р., м. Новодністровськ, Чернівецьчина.

²¹ Спогади Труш Марії, 1935 р. н., від 23.10.2003, с. Сенча, Лохвицький р-н, Полтавщина; Усик Тетяни, 1913 р. н., від 16.10.2003, с. Устивиця, Велико-Багачанський р-н, Полтавщина.

²² Спогади Діденко Ганни Павлівни, 1941 р. н., від 4.01.2011, с. Опішне, Зіньківський р-н, Полтавщина.

²³ Лист Івана Івановича Гончара до Олени Щербань від 23.05.2003 р., м. Новодністровськ, Чернівецьчина.

²⁴ Там само.

самі, що на показ, і дорогий фігурний посуд. Приміром, складної форми вазки на вареники. Їх Лідія Шульгіна описує так: «Широкі, опуклі, на високому денці, на стоячій низькій, або високій, з двома примхливими вушками, з покриткою, що має нагорі фігурного держачка, звичайно «дуже гарно розписані кругом». Теперішні бубнівські вазки безперечно відбивають на собі форми міських супових ваз; проте, старовинні вазки являють собою низку оригінальних, цілком саморідних та дуже гарних форм. Тепер селяни уживають вазок щораз рідше, бо ганчарі дорого продають їх (по 1—1,1/2 крб.), через це попит на них меншає» [16]. Не виключено, що міцні напої (горілку, наливки) подавали в великих барилах і маленьких барильцях, в тому числі зооморфних [17]. Такий посуд також міг бути новим, купленим перед святом. Так, на Чернівеччині (с. Коболчин) на Різдво годилося купувати миски, макітри²⁵. Купивши його та, відповідно, за всіма правилами, приготувавши до використання (про правила підготовки нового глиняного посуду вже написано раніше) [18, 19], господарі готували в ньому святкові страви, а в деяких видах посуду навіть подавали готові страви до столу. Празниковий посуд звичайно використовували раз на рік. Використавши, його мили і зберігали на полицях, в мисниках, в чулані-кладовці, на горіщі, коморі²⁶ [20].

Отож, підсумовуючи, зазначимо, що наприк. XIX — в пер. пол. XX ст. різдвяним та великоднім празниковим глиняним посудом були: горіщики, поставці, пасківники, поросятники, пейзахові миски. Горіщики на Різдво мали бути переважно новими. Це пов'язано, насамперед, із смыслом свята — новий посуд, значить не вживаний, чистий, не осквернений. Форми для випікання пасок використовували десятиліттями — поки не розбилася. Це можна пояснити раціональними міркуваннями: форма вже увібрала в себе жир, та й купувати нові поставці щороку не варт. Празниковий різдвяний та великодній глиняний посуд використовували здебільшого за його основним призначенням — приготування та подачі святкових страв до столу, а також транспортування їжі для освячення в церкву. В горіщиках та

поставцях готували кутю та узвар на Різдво, в пасківниках, «тазіках» — випікали паски, в поросятниках — запікали поросся та несли в ньому для освячення його в церкві, в ринках фарбували крашанки на Великдень. Гончарям нерідко надходили спеціальні замовлення на виготовлення святкового посуду. Деякі види цього посуду виготовляли з особливими «витребеньками».

Подальші розвідки з цього питання перспективні, оскільки сприятимуть виявленню нових видів глиняного посуду празникового призначення, що не лише розширить його асортиментний ряд, але й стане додатковим джерелом для наступних досліджень.

1. Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна / Олесь Пошивайло. — К. : Молодь, 1993. — С. 258—266.
2. Там само. — С. 210.
3. Пошивайло Олесь. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України: Гетьманщина / Олесь Пошивайло. — Опішне : Українське Народознавство, 1993. — С. 126, 134, 165.
4. Гонтар Т.О. Народне харчування українців Карпат / Т.О. Гонтар. — К. : Наукова думка, 1979. — С. 35.
5. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні / З. Клиновецька. — К. : Час, 1991. — С. 71.
6. Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. — С. 262.
7. Шульгіна Лідія. Гончарство в с. Бубнівці на Подоллі / Лідія Шульгіна // Матеріали до етнології. — К., 1929. — Т. II. — С. 152.
8. Каплун Н. Символічне і обрядове значення глиняного посуду у селянському середовищі наприкінці XIX — на початку XX ст. (За матеріалами Старобільського повіту Харківської губернії) : матеріали наукової конференції археологів і краєзнавців, присвяченої 75-річчю від дня народження Л.В. Бедіна / Н. Каплун. — 2005. — С. 210.
9. Матейко К.І. Народна кераміка західних областей Української РСР XIX—XX ст. / Катерина Матейко — К. : Вид-во Академії наук Української РСР, 1959. — С. 46.
10. Слободян Олег. Пістинська кераміка XIX — першої половини XX століття / Олег Слободян. — Косів : Косівський державний інститут прикладного та декоративного мистецтва, 2004. — С. 192.
11. Матейко К.І. Народна кераміка західних областей Української РСР XIX—XX ст. — С. 46—47.
12. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні. — С. 127.
13. Пошивайло Олесь. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України : Гетьманщина. — С. 142.

²⁵ Там само.

²⁶ Лист Івана Івановича Гончара до Олени Щербань від 23.05.2003 р., м. Новодністровськ, Чернівеччина ; спогади Шапошник Марії, 1931 р.н. від 14.09.2006, с. Велика Павлівка, Зінківський р-н, Полтавщина.

14. Шульгіна Лідія. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі. — С. 152.
15. Пошивайло Олесь. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України: Гетьманщина. — С. 130.
16. Шульгіна Лідія. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі. — С. 152.
17. Там само. — С. 153.
18. Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. — С. 229—230.
19. Щербань Олена. Нотатки про традиційні правила поводження з новим глиняним посудом / Олена Щербань // Український керамологічний журнал. — 2004. — № 4 (14). — С. 91—94.
20. Шульгіна Лідія. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі. — С. 152.

Olena Shcherban

ON POTTERY FOR CHRISTMAS
AND EASTER FESTIVALS
(Late XIX and Early XX cc.)

The article deals with Ukrainian pottery predestinated to be used in ritual and festival circumstances. Author has separated

earthenware items in a conventional group. She presents the range of ones and gives some characteristic features for each kind of those. Attention has been paid to the ways the Ukrainians made use of earthenware during preparation and celebration of both most honorable Christian festival — Christmas and Easter.

Keywords: Earthenware, pot, basin, plate, Easter cake pot, pig box, Christmas, Easter, Opishne, Poltava Region.

Елена Щербань

УКРАИНСКАЯ ПРАЗДНИЧНАЯ
ГЛИНЯНАЯ ПОСУДА
(конец XIX — первая половина XX века)

В статье рассматривается глиняная посуда ритуально-праздничного предназначения. Автор выделяет ее в условную группу. Перечисляется ассортимент и приводится характеристика каждого из ее видов. Особое внимание посвящается способам использования глиняной посуды украинцами в период подготовки и празднования двух главных христианских праздников — Рождества и Пасхи.

Ключевые слова: Глиняная посуда, горшок, миска, тарелка, «тазок», поставец, поросятник, Рождество, Пасха, Опішня, Полтавщина.