



УДК 930.2:738.011.26(477.51-2)"19/20"  
DOI <https://doi.org/10.15407/nz2023.03.567>

## ГОНЧАРСТВО СЕРЕДЬНОГО ПОДЕСЕННЯ XX — ПОЧАТКУ XXI СТОЛІТТЯ: ЛОКАЛЬНА СПЕЦИФІКА

Надія БОРЕНЬКО

ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0001-6961-2131>

старша наукова співробітниця,  
Музей народної архітектури і побуту у Львові  
імені Климента Шептицького;  
наукова співробітниця відділу науково-архівних фондів  
МАНКУП ДНЦЗКСТК,  
вул. Чернеча гора, 1, 79014, Львів, Україна,  
e-mail: [borenjko@ukr.net](mailto:borenjko@ukr.net); [nadiyborenko@gmail.com](mailto:nadiyborenko@gmail.com)

*Мета статті* — характеристика минулого та сучасного стану гончарних промислів на території історико-географічної області Середнього Подесення (*територіальні межі дослідження*) в історичному та порівняльному аспекті, аналіз етнографічних особливостей виробництва, формотворчі та мистецтвознавчі ознаки видових і типологічних груп посуду. *Предметом* дослідження є технологія виробництва, локальні особливості формування, асортимент і мистецькі якості виробів, правила і звичаї гончарювання та процесу купівлі-продажу, колишній і сучасний стан промислу, функціональне призначення гончарного посуду в традиційно-побутовій і обрядовій культурі та фольклорні матеріали про здібності гончаря.

Коротко проаналізований стан гончарства в с. Олешня Ріпкинського району, де продовжує плідно працювати народний майстер України Іван Бібік, та в районному містечку Семенівка, де династичний гончар Олексій Саковський виготовляє побутовий гончарний посуд за традиційною технологією. Додано фольклорний матеріал про надзвичайні здібності гончаря-чарівника.

*Методологія дослідження* базується на історичному огляді, систематизації і узагальненні, теоретичному аналізі та спостереженнях автора.

**Ключові слова:** гончар, гончарні промисли, гончарська школа, глина, випал, горно, вироби, продаж.

Nadiya BORENKO

ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0001-6961-2131>

Senior researcher of the scientific and collection department of the Museum of Folk Architecture and Life in Lviv Klymentii Sheptytskyi Museum of Folk Architecture and Life in Lviv;

Researcher at the Department of Scientific and Archival Collections

МАНКУП ССРСЧМД

1, Chernecha Hora St., 79014, Lviv, Ukraine,

e-mail: [borenjko@ukr.net](mailto:borenjko@ukr.net); [nadiyborenko@gmail.com](mailto:nadiyborenko@gmail.com)

## POTTERY OF THE MIDDLE OF THE 20th AND EARLY 21st CENTURIES: LOCAL SPECIFICITY

The article deals with the features of pottery of the North Chernihiv area at the end of XIX to modernity. The borders of researched territory within the area of the Middle Podeseennya region have been defined. The processes of product formation, their firing, decor, assortment, names and artistic qualities are covered. The state of pottery is briefly analyzed. The article contains the analysis of the pottery craft of the Oleshnya village in the Ripkynskyi area, where lives and works national Ukrainian master Ivan Bibik; as well as pottery craft of the town Semenyvka, where dynasty potter Oleksiy Sakovskiy making pottery foodware with traditional technology. The paper includes folklore material about supernatural skills of potter-wizard.

*The purpose of the article* is to characterize the past and present state of the pottery industries in the historical and geographical region of Middle Podeseennya in a historical and comparative aspect, an analysis of the ethnographic features of production, formative and artistic features of specific and typological groups of dishes.

*The subject of the study* is production technology, local features of formation, assortment and artistic qualities of products, rules and customs of pottery and the buying and selling process, the former and current state of the industry, the functional purpose of pottery in traditional household and ceremonial culture, and folklore materials about the potter's abilities.

*The territorial limits of the study* are the historical and geographical regions of the Middle Podeseennya.

*The chronological boundaries of the study* are the second half of the 19th century and the beginning of the 21st century.

*The source base of the research* is the materials collected by the author in 2017. and 2019 as part of complex historical and ethnographic expeditions of the State Center for the Protection of Cultural Heritage from Man-made Disasters in the Middle Podeseennya.

A brief analysis of the state of pottery in the village of Oleshnya of the Ripky district, where the folk craftsman of Ukraine Ivan Bibyk continues to work, and in the district town of Semenyvka, where the dynastic potter Oleksiy Sakovsky makes household pottery using traditional technology. Added folklore material about the extraordinary abilities of the potter-wizard.

*The research methodology* is based on historical review, systematization and generalization, theoretical analysis and observations of the author.

**Keywords:** potter, pottery craft, pottery school, clay, baking, furnace, products, sell.

**Вступ.** Джерельною базою дослідження є матеріали, зібрані автором у 2017 р. і 2019 р. в складі комплексних історико-етнографічних експедицій Державного центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф на території Середнього Подесення — історико-географічної області, що частково збігається з межами історичного регіону Сіверщина. Враховуючи потужний розвиток тут в минулому гончарного промислу та фрагментарне існування його понині, предметом дослідження є технологія виробництва, локальні особливості формування, асортимент і мистецькі якості виробів, правила і звичаї гончарювання та процесу купівлі-продажу, колишній і сучасний стан промислу, функціональне призначення гончарного посуду в традиційно-побутовій і обрядовій культурі та фольклорні матеріали про здібності гончаря.

У другій половині XIX — початку XX ст. з'явилися статті, повідомлення, етнографічні й статистичні звіти, в т. ч. присвячені гончарним промислам Чернігівщини: М. Могильченка [1], Є. Спаської [2], М. Фріде [3], в другій половині XX ст. до цієї теми неодноразово звертались провідні дослідники народної кераміки Ю. Лащук [4], К. Матейко [5], в кінці XX — на початку XXI ст. окремі аспекти етнографічного, мистецтвознавчого та мовознавчого характеру розглядалися в монографіях і статтях О. Пошивайла [6], І. Пошивайла [7], О. Мірошниченко [8], Л. Овчаренко [9], А. Колупаєвої [10], Р. Шмагала [11], І. Штанкіної [12], Л. Сержант [13], Р. Мотиль [14], Т. Куценко [15], В. Бережняк [16], О. Цербань [17; 18], цінні відомості знаходимо в науковій літературі про гончарство України загалом та на окремих територіях зокрема: у М. Русова [19], Л. Меткої [20]. Серед матеріалів, що стосуються Чернігівщини, найбільше є даних щодо етнографічних особливостей та історії гончарного промислу в с. Олешня, де досі продовжує працювати народний майстер Іван Бібік. Значну увагу Олешні присвятив у XX ст. відомий керамолог Ю. Лащук [4], в монографії О. Пошивайла [6], крім описового матеріалу про виробництво, побут і звичаї олешнянських гончарів, є чимало копій фотографій з архіву Російського етнографічного музею в Санкт-Петербурзі, виконаних у 1908 р. О.М. Павловичем. Найдавнішою і найціннішою працею, присвяченою Олешні, вважаємо дослідження М. Могильченка 1899 р. [1]. Про локальні особли-

вості гончарства на півночі Чернігівщини, зокрема, в селах Олешня, Грабів і Ловинь Ріпкинського району писала автор [21]. *Мета статті* — характеристика минулого та сучасного стану гончарних промислів на території історико-географічної області Середнього Подесення в історичному та порівняльному аспекті, аналіз етнографічних особливостей виробництва, формотворчі та мистецтвознавчі ознаки видових і типологічних груп посуду. Досліджуються також побутове та ритуально-символічне використання посуду і вияви унікальних здібностей гончарів, зафіксовані у фольклорі.

Гончарний промисел на Чернігівщині був одним із найбільш поширених за кількістю зайнятих у ньому майстрів. Так, наприкінці XIX ст. у тодішньому Городнянському повіті було задіяно 518 осіб, у Кролевецькому 550 осіб. Дещо менше було в Глухівському, Новозибківському, Сосницькому, Суражському та Млинському повітах [14, с. 105]. В Городнянському повіті вони були розташовані так: Суховірщина, Глівів хутір — 100 гончарів, Ловинь — 85, Олександрівка — 70, Олешня — 40, Грабів — 120 гончарів, в Папірні і Ріпках — невідомо. (За нашими даними, гончарювали ще в Грибовій Рудні, Глинянці, Ганнівці). В інших повітах були такі центри: в Кролевецькому — Понорниця, Верби, Оболонне на Десні, Городище і Малий Короп, в Глухівському — Полошки, Тулиголови, Шатрище і Ущерп'є, в Борзенському — Ічня [5, с. 22]. Чернігівщина була дуже відомим осередком кахлярства. Чернігівські кахлі з XVI ст. і до початку XX ст. посідали одне з провідних місць в українській культурі [3, с. 98]. Визначними виробниками кахлярства були Ніжин та особливо Ічня. Народне кахлярство, окрім південної частини, на початку XX ст. ще існувало у центральній та північній частинах колишньої Чернігівської губернії — у Новгород-Сіверському, Кролевецькому, Глухові, Ріпках, Грабові [10, с. 48]. В. Бережняк за результатами досліджень 1991—1995 рр. відзначала такі східно-поліські центри: Брусилів, Верба, Грибова Рудня, Замглай, Короп, Олександрівка, Олешня, Осьмаки, Ріпки, Семенівка, Хомутець [16, с. 132]. Грабів і Ловинь, на жаль, не були нею згадані, а вони в той час ще безумовно діяли.

*Методологія дослідження* базується на історичному огляді, систематизації і узагальненні, теоретичному аналізі та спостереженнях автора.

**Основна частина.** Досліджувана територія Середнє Подесення — це заселена українцями історико-географічна область, що лежить у басейні р. Десни. За сучасним політичним поділом, вона охоплює частину території України й Росії, а також частково збігається з межами історичного регіону Сіверщина [22]. До складу історичної Сіверської землі включені басейни Середньої і Нижньої (територія Білорусі) Десни, сюди ж попадають і сучасні райони північної Чернігівщини, а саме: Новгород-Сіверський, Коропський, Корюківський, Чернігівський, Семінівський та Ріпкинський. Слід також розрізняти поняття Сіверщина (охоплює всі етнографічні землі племені сіверян за археологічними пам'ятками давньоруської доби, частина їх біля Брянська, Рильська, Курська і Белгорода зараз належить до Росії), і Сіверська земля — це лише частина ареалу розселення сіверян, територія, яка в другій половині ХІ — першій половині ХІІІ ст. входила до складу Чернігівського князівства [22]. За археологічними даними, Сіверська земля займає північно-західну частину ареалу поширення сіверянських пам'яток VII—X ст., тобто Роменської археологічної культури. О. Мостяєв називає територію давньоруського племені сіверян політико-географічним регіоном Чернігово-Сіверщина і зазначає, що це — своєрідна перехідна етнокультурна зона між Україною та Росією [23, с. 144]. Обсяг у межах тодішніх Чернігівського, Новгород-Сіверського, Путивльського та Рильського повітів окреслюють також як терени розселення севрюків — колишньої спільноти на українсько-білорусько-російському порубіжжі. Наукові дискусії досі незавершені: українці називають севрюків етнічною, або субетнічною (варіант — етнографічною) спільнотою українців, росіяни претендують на свою приналежність. В. Балушок схильний ці дві назви — сіверяни і севрюки — вважати визначенням одного етносу на українсько-російському порубіжжі [24, с. 19]. Дискусійною залишається також проблема етнічної природи литвинів (литвяків) — населення північно-східної Чернігівщини, згадка про яких з'являється в документах ХІV ст. В. Балушок однозначно схиляється до думки про їх білоруське коріння, зазначаючи, що українське населення чітко виокремлювало литвинів (білорусів) як певну етнічну спільноту [24, с. 21]. В той же час на початку 2000-х рр. В. Горленко, що походив з крайнього

північного сходу Сумщини, ідентифікував литвинів як українську етнографічну групу, причому він чітко вказав межі їх розселення: «Литвини посідають територію Середнього Подесення, частину відомого в минулому так званого задеснянського Полісся — північно-східний кут Сумської і північно-східну частину Чернігівської областей. [...] Можна гадати, що литвини — найбільш прямі нащадки населення історичної Сіверщини, територія якої в минулому була значно більшою [...]. Назва «литвини» відома з ХV—ХVІ ст. У той час вона широко вживалася щодо більшості населення Білорусі та Сіверської України, що межувала з нею (остання разом з Білоруссю довгий час перебувала в складі Литовської держави)» [25, с. 140—141]. Ми приділяємо цим термінам і цій дискусії особливу увагу тому, що, поперше, тутешнє населення й досі самовизначається як порубіжне: «Так у нас село ат села атлічяетса, у нас даже говар атлічяетса, панімаете. Сматріте — нескалька кіламетрав, а ми разгаваріваєм па-рускі» [26]; «У нас смесь, тут і беларускії, і українскії, і рускії, вот такоє, то ж ми на границе живьом» [27]; по-друге, у фольклорних матеріалах з Чернігівщини стосовно особи гончаря постійно застосовується політонім «литвин». За О. Пошивайлом, на Полтавщині жителів Чернігівської губернії називали «литвинками» [6, с. 58].

На сьогодні дієвими гончарними осередками досліджуваної території є село Олешня Ріпкинського р-ну з гончарем Іваном Бібіком, донедавна такі осередки діяли в селах цього ж району Грабів і Ловинь, та, за словами місцевих жителів, в Олександрівці. Іван Бібік — найстаріший гончар, народний майстер України, йому виповнюється 97 років. Докладні відомості про нього можна прочитати в соціальних мережах [28; 29], окремі дані наведені в попередній статті автора [21]. Гончарне виробництво в Олешні зараз зосереджене в його руках, хоч допомагають йому ще декілька майстрів. В Семенівці за традиційною технологією працює Олексій Саківський, 1983 р. н. За освітою він кулінар, на час запису був зайнятий в системі міського управління з озеленення. Гончарює у вільний від роботи час, допомагає йому дружина Ольга і дві донечки.

Докладні відомості про Олешню з'явилися наприкінці 1890-х рр. у земських збірниках Чернігівської губернії та звітах про діяльність Земської навчаль-

ної гончарної майстерні з 1895 р. Саме заходи Земства у напрямку діяльності цієї майстерні, спрямовані на підтримку місцевого гончарства, спричинили низку етнографічних, статистичних та загально-історичних розвідок [11, с. 110]. Проте, за словами Івана Бібіка, олешнянське гончарювання веде свій початок від с. Ловинь, де це ремесло було розвинуте значно раніше. Місцеві технологічні процеси видобування та обробітку глини тут не мають істотних відмінностей від загально-відомої технології на території України. Дослідження про гончарювання у селах Ріпкинського району на основі експедиційних матеріалів вже було опубліковане автором [21], тому обмежимося значно коротшим викладом. Видобування глини проводиться в Олешні на глибині в межах 2—4 м, цим займалися здебільшого взимку, на поверхню глину піднімали за допомогою відра на мотузці, в саму яму діставалися на стовбурі дерева з обрубаними гілками. За місцем видобування глину в Олешні називали *бараниковою*, а за властивостями — *огнеупорною* і *обикновенною*. *Огнеупорною*, за словами Івана Бібіка, додавали менше однієї четвертої частини. У Грабові глина залягає практично на поверхні (20 см глибини), тому видобували її навесні або восени, а виточували вироби взимку. Ділили на сорти: *кахльовка*, *гутнянка*, *гончарка*, *плустяк*. *Гончарка* — це вогнетривка глина, з якої виготовляли вироби. В Ловині основну глину брали теж безпосередньо в селі, де колись був цегляний завод, копаючи яму до 3—4 м глибини, проте додавали частку олешнянської. Впродовж тривалого часу (біля 5 днів) гончар витримував глину для випрівання, періодично змочуючи, потім збивав в *кобилу* (*здоровий ком*) висотою більше метра. Ознакою доброго збивання глини був той момент, коли вона починала ставати однорідною і вже не приставала до дерев'яного знаряддя. Масу глини із заготовленої *кобили* висотою більше метра простругували бондарним *стругом* в декілька етапів, в проміжках часу зволожуючи. Струг — це інструмент із залізним прямим чи вигнутим дугою лезом та двома дерев'яними ручками. В досліджуваних селах використовували вигнуте лезо, перероблене зі старої коси. Після цього глину знову ще раз місили, щоб вона була остаточно однорідна і туга, викидаючи найменші камінчики, інші предмети, бо вони при випалі можуть спричинити тріщину чи й наскрізну дірку.

Отже, наприкінці глину, яка вже отримала бажані пластичні властивості, виминали ще раз руками до такого однорідного стану, щоб вона остаточно перестала прилипати до рук. Процес підготовки глини до роботи, в якому часто брали участь усі члени родини гончаря, тривав декілька днів, бо, як правило, майстри намагалися приготувати відразу стільки глини, скільки необхідно було для виготовлення та випалювання посуду, який би повністю зайняв все горно. З великої грудки глини робили заготовки *бабки* (Грабів), *грудки* (Ловинь), *грудочки* (Олешня) з розрахунку на запланований виріб. Вагу і розмір заготовки визначали інтуїтивно, багатолітня практика дозволяла точно відтворити бажану ємність в літрах. В Олешні, Грабові і Ловині гончарні круги не мають суттєвих відмінностей від кругів інших регіонів України, вони — верхня і нижня частини — дерев'яні саморобні і знаходяться на металевому промисловому стержні *штоці* (Грабів), *веретені* (Ловинь). Верхня частина — це *верхняк*, нижня — *спідняк*. Цей тип повсюдно використовуваного *волоського* круга, на відміну від *шльонського*, на шести спицях, який зник з ужитку вже дуже давно, щонайменше з середини ХІХ ст. Гончарний круг кріпився до лави, де вже перед початком роботи були складені приготовані грудки глини та стояла посудина з водою для періодичного змочування рук. Попередній розгін нижнього круга (який необхідно було виконати перед початком роботи) проходив за рахунок поперемильних рухів обох ніг, в процесі роботи ліва нога відпочивала на незначному підвищенні (*ослінчику*), правою ногою гончар добивався обертання круга з однаковою швидкістю: «Правою от себе, ліва гуляє, я нею не опираюсь, нога свабодна, держитса на подставке, а правою кручу» [30]. Процес виготовлення (*виточування*) виробів, під час якого гончар сидить, а веретено круга знаходиться між ногами, теж традиційний практично для всієї території України, крім осередків Галичини та окремого села Нова Водолага на Слобожанщині, де гончар працював, стоячи перед кругом. Стосовно Нової Водолаги, то Л. Метка пояснює це так: «Можна припустити, що такий спосіб гончарювання майстри успадкували від своїх предків-переселенців із тих регіонів України, де він був традиційним» [20, с. 85]. Перед роботою майстер знімав взуття — босою ногою було значно зручніше крутити. Заготовлену грудку глини потріб-

но було стиснути між долонями і декілька разів перекинути з руки в руку, щоб вона заокруглилася, і, добре перед тим розкрутивши круг та надавши йому бажаної швидкості оборотів, з певної висоти сильно кинути на центр верхняка. В інтуїтивному якомога точнішому визначенні центральної точки круга полягала майстерність виробника — адже тоді менше зусиль потребувало відцентрування заготовки. Щоби надати гончарному виробу ідеальної півкруглої форми, майстер змочував у воді руки, повністю прикривав ними грудку і здавлював її. Потім грудку глини необхідно було тричі витягнути у вигляді конуса, двічі присадити, відтискуючи великим пальцем центральну заглибину, а далі лівою рукою всередині, а правою рукою зовні на одному рівні формувати бажаний виріб, витягуючи його до потрібної висоти і виробляючи потрібні випуклості. Коли форма посудини була практично готова, майстер, не перестаючи обертати круг, брав у ліву руку гончарський ніжик, яких у доброго гончаря було декілька різної конфігурації та розміру, і, злегка притискуючи його до стінок виробу, остаточно загладжував їх всередині і зовні. Окрім цього, зігнути вказівним пальцем правої руки він допомагав собі зовні у тих місцях, до яких в цей час всередині притискався ніжик, тим самим не дозволяючи, щоб на посудині відбилась і найменша деформація. Якщо потрібно було приліпити вухо, майстер зупиняв круг і, не знімаючи з нього виробу, переминав між долонями невеликий шматок глини, розпліскував його, формуючи, і прикріплював спочатку верхнім краєм, а потім нижнім, досить часто здавлюючи так, що на місцях прикріплення утворювалась невелика кругла виїмка. Щоправда, як зазначав Іван Бібік, в Олешні мало практикують посуд з вухами, особливо це стосується великих горщиків. Сам носик — вигин на вінцях із заторкуванням верху шийки — робиться способом притискання вінець вказівним пальцем лівої руки зсередини і великим та вказівним пальцем правої руки зовні. Посудину зрізували з круга тонким дротиком і обережно, щоб не деформувати сирі стінки, ставили для просушування. Готові вироби сушили три-чотири дні на дошках *петринах*, *п'ятрах*, опертих на сволочках *тремах*, *трямах* у тому ж приміщенні, де проходило виточування на крузі (іл. 1). Після кількадевного просушування зовнішню поверхню ще раз заглажували (*притирали*) камін-



Іл. 1. Сушіння виробів у гончарній майстерні Івана Бібіка, с. Олешня, Ріпкинський р-н, Чернігівська обл. 2017 р. Світлина Н. Боренько. Архів МАНКУП ДНЦЗКСТК

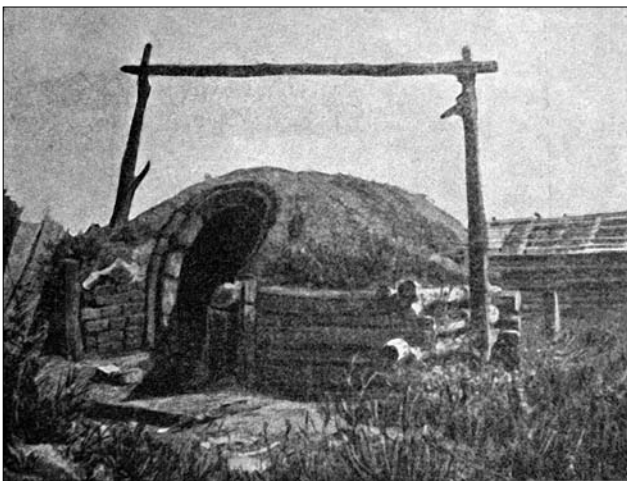
цем, дерев'яною лопаточкою або просто пальцями і знову легко зволожували. *Притирані* посудини могли стояти і через зиму, поки не набралася необхідна кількість до випалу. Окремого доопрацювання вимагали вироби, які підлягали покриттю поливою. Здавна на півночі Чернігівщини гончарі практикували посипання сухою поливою, що було простіше і доступніше, на відміну від обливання. Складові сухі частини поливи — свинець і пісок — змішувалися. Як зазначає Л. Метка, це було значно легше і зручніше, «тому що свинець можна було перепалювати не так довго, як для приготування рідкої поливи, й розтирати не так ретельно і не обов'язково на жорнах. Окрім цього, й пісок, який використовували для змішування зі свинцем, достатньо було пересіяти на дрібне сито, а не розтирати» [20, с. 104]. Свинець купували у великих шматках і плавляли в домашніх умовах у великих чавунних казанах, постійно помішуючи спеціальною довгою кописткою ковальської роботи, з дерев'яною ручкою. Це був доволі шкідливий процес. Вірогідно, через це в Олешнянській промисловій школі надавали великого значення ознайомленню гончарів з рецептами безсвинцевої поливи [9, с. 109]. Значно пізніше, вже в післявоєнний час почали купувати готову промислову поливу фрити (*фриту*) одеського виробництва, якою і по сьогодні користуються в Олешні. День перед випалом вироби для закріплення сухої поливи мазали спочатку березовим дьогтем, який самі переганяли, пізніше його замінили мазутом — продуктом нафтопереробки, а частіше відпрацьованим машинним маслом, який отримували від дизельних двигунів



Іл. 2. Залишки зруйнованого горна Василя Кириєнка (1920—2005), с. Ловинь, Ріпкинський р-н, Чернігівська обл. 2017 р. Світлина Н. Боренько. Архів МАНКУП ДНЦЗКСТК



Іл. 3. Попереднє прогрівання горна Івана Бібіка зі сторони пригребиці. На передньому плані Іван Бібік, с. Олешня, Ріпкинський р-н, Чернігівська обл. 2017 р. Скріншот В. Боровика. Архів МАНКУП ДНЦЗКСТК



Іл. 4. Загальний вигляд горна в с. Олешня, Ріпкинський р-н, Чернігівська обл. Кінець XIX ст. Світлина О.М. Павловича 1908 р. [1, с. 64]

тепловозів. Зазначимо, що в Олешні такої непрофесійної практики не зафіксовано. Для кращого кольору поливи тут зараз використовують марганець, який додають до фрити, внаслідок чого посуд набуває насиченого вишневого кольору — це одна з особливостей олешнянської кераміки. Підвищення температури і часу випалу дає зелений відтінок [8, с. 177]. Завершальним та найвідповідальнішим етапом у процесі виготовлення виробів з глини був процес випалювання, який здійснювався в гончарних печах *горнах*. Як зазначав Ф. Вовк, горно на всій території України більш-менш однакової конструкції: «Воно складається із двох частин, розміщених під рівнем ґрунту: *пригребиці*, або *погребиці* — переддвер'я печі — і самої *печі*, верхня частина або *стеля* якої з численними *прогонами*, тобто наскрізними отворами для проходження полум'я, є разом із тим і дном третьої частини — власне *горна*, що виходить у вигляді склепіння назовні й слугує місцем для випалюваного посуду» [31, с. 82]. Побудова горна в зазначених селах, проте, неоднакова: в Грабові та в Ловині — це типовий заглиблений в землю двокамерний горн аркового типу, місце для дров і відповідно їх спалювання називається *приямком*, а протилежний отвір горна для виходу диму і полум'я — *жерло*. Фасадний вхід після вкладання виробів закладали битими бракованими виробами (іл. 2). В Олешні горно Івана Бібіка та інші, яких в селі є ще багато, теж двокамерні, але наземного типу, ззаду *пригребиця*, відділена від посудної камери стінкою з цегли майже у людський зріст (іл. 3). Внизу стінка щоразу закладається цеглинами суцільно, а від половини або й на  $\frac{3}{4}$  висоти так, що є достатні отвори між ними для проходження диму і тяги. Між топкою *грубою* і камерою знаходяться *душники* (Олешня, за І. Бібіком), *запеуки* (Олешня, за М. Могильченком). Вироби закладаються в камеру з фасадного боку, верхня дуга отвору називається *каблук* (Олешня), *клабука* (Грабів). Усі олешнянські печі мають суцільне дерев'яне накриття, що повністю закриває їх і від шкідливих атмосферних впливів, і від людських очей. Така конструкція та ізоляція горна є, очевидно, і є тією особливістю, успадкованою від промислової майстерні, про яку писав Р. Шмагало [11, с. 114]. Зазначимо, що про обкладання зрубом, щоправда, лише до половини висоти горна, писав ще у 1899 р. М. Могильченко: «Прилад сей зветься в'язь

і робиться задля того, щоб здержувати горен, як він дуже нагріється і почне розходитись від тепла» [1, с. 61] (іл. 4). Такий же тип зафіксував у 1908 р. О.М. Павлович [6, с. 95]. Випал триває впродовж трьох днів, під час яких відбувається підвищення та спад температури в горні за рахунок поступового збільшення кількості закладених соснових дров. Дрова сушили один—два тижні. Найкраще йшли пні, кололи їх клинами. Перед початком випалу горно обов'язково прогрівали: «Добре прогреем, потом нада, щоб он астив, патаму шо, еслі в гарачий пастав — рве. А патам уже, када заложим повний горен, начинаю греть маленькім аганьком. Восем гадин треба греть его, падгревать, патаму шо яка не суха пасуда, а всьо равно там вада є. Вани прасихають, висахнуть, як треба, вігреються» [30]. Перші 1—2 години випалу кладуть по одному поліну, потім поступово підвищують температуру, спостерігаючи за виглядом виробів: «Кладуть іще, кладуть, вони красніє, як кров з молоком, а тоди іще апрделяють вони вже ж, видно — горшок лежить абмазаний, так воно всеє ж ростане вже, і вже такеє красіве, бачіте, паліва» [33]; «Постепенно, да, ані начинають краснеть, краснеть ат зада і да переду. І до тех пор, пака аж бела посуда відна» [30]. За інформацією з Ловині, вхід до горна на час випалу повністю замазували глиною, яку потім розбивали. За публікацією М. Могильченка, піч в Олешні впродовж всього часу випалу була відкрита [1, с. 61]. Як бачимо з прикладу горна Івана Бібіка, він зі сторони печі залишає в цегляній стіні отвори, і фасад теж не закриває, щоб була добра тяга (іл. 5). Це теж ще одна з особливостей гончарного виробництва в Олешні. В стандартне горно входило до 500—600 виробів, які практично можна було виготовити впродовж місяця. Починають закладати долівку горна виробами у звичайному стоячому положенні спочатку від стінок, щоб посудини були однакової висоти. Далі другий ряд закладають перевернутими виробами дном догори, наступний ряд так само. Біля самого верху і виходу здебільшого розташовують браковані або менш цінні вироби, оскільки їхній випал може бути неякісним (іл. 6).

Серед інших гончарних осередків Ріпкинського району, які донедавна ще були задіяні у виробництві, найстаріші жителі називали такі: Олександрівка, Папірня, Грибова Рудня, Глинянка. В Гра-



Іл. 5. Цегляна стінка з проміжками, яка розділяє пригребіщю і випалювальну камеру. В камері горить вогонь і проходить процес випалу, с. Олешня, Ріпкинський р-н, Чернігівська обл. 2017 р. Скріншот В. Боровика. Архів МАНКУП ДНЦЗКСТК



Іл. 6. Вироби після випалу в горні Івана Бібіка, с. Олешня, Ріпкинський р-н, Чернігівська обл. 2017 р. Скріншот В. Боровика. Архів МАНКУП ДНЦЗКСТК

бові, як зазначають, колись в кожному дворі були гончарі. Виявлені імена: Павлов Денис Митрофанович (1909—1987), Хоменок Яків Михайлович (1899—1986), Бугай Михайло Євсейович (1928—2016). В Ловині, як згадували члени сім'ї покійного гончаря Василя Кириєнка (1920—2005), ще років 10—15 тому працювали до 50-ти гончарів: Кіндрат, Єгор, Борис, Семен, Денис, Василь, Платон (прізвищ не пам'ятали). Стосовно Олешні і фактично злитого з нею хутора Глібів (Суховерщина), то, за результатами публікації 2005 р. О. Мірошниченко, гончарювали близько 40 осіб. Крім Івана Івановича Бібіка, названі Михайло Демидович Нечипоренко, Анатолій Степанович Кобзар, Михайло Ілліч Кобзар, Володимир Миколайович Денисенко, Микола Миколайович Бібік, Іван Васильович Не-



Іл. 7. Гончарні вироби 1-ї пол. — сер. XX ст. на спідняку гончарного круга Івана Китюха. Фрагмент експозиції історико-краєзнавчого музею в смт Семенівка, Чернігівська обл. 2019 р. Світлина Н. Боренько. Архів МАНКУП ДНЦЗКСТК



Іл. 8. Гончар Олексій Саковський за гончарним кругом, смт Семенівка, Чернігівська обл. 2019 р. Скріншот В. Боровика. Архів МАНКУП ДНЦЗКСТК

руш, Василь Іванович Савенко, Григорій Сергійович Бібік [8, с. 177].

У 2019 р. було проведено короткочасний запис на відеокамеру у діючого гончаря смт Семенівка Олексія Леонідовича Саковського. Він династійний гончар: цим ремеслом займалися його дядько Сергій Михайлович Ромах, дід Михайло Максимович Ромах, прадід Максим Улянович Ромах. В місцевому історико-краєзнавчому музеї знаходяться, крім виробів цих майстрів, гончарний круг і посудини роботи Івана Даниловича Китюха, а також зразки гончарного посуду, авторство яких невідоме, оскільки співробітники музею в більшості придбали їх у результаті місцевих (неглибинних) розкопів (іл. 7). Гончарство було тут дуже розповсюдженим. В керамологічній літературі немає детальних даних про Семенівку, тому треба віддати належне науковим співробітникам му-

зею, які досліджують і пропагують це ремесло. В окремих виданнях є, що самостійний гончарний цех у Семенівці згадується у 1781 р. [6, с. 356] чи існує з XVIII ст. [16, с. 132] і що в кінці XIX — на початку XX ст. гончарська сім'я у складі одного майстра і підлітків-помічників в середньому виготовляла за рік 10800—12000 штук посуду [6, с. 174]. О. Пошивайло зазначав: «Про існування в другій половині XIX ст. гончарного цеху в м. Семенівці можна здогадуватися на підставі того факту, що на 1900 рік в музеї Чернігівської архівної комісії зберігалася «глиняне блюдо при піднесенні хліба-солі Е.К. Андрієвському («начальнику губернії». — О. П.) від майстрів гончарної справи м. Семенівки Новоизбківського повіту Чернігівської губернії» [6, с. 94]. Є короткі відомості про асортимент і назви гончарного посуду в Семенівці, а також в інших гончарних осередках, про які теж згадували респонденти [16, с. 128—132]. Це дані з матеріалів дослідницької першої чверті XX ст. М. Фріде [3] та з експедицій 1991—1995 рр. В. Бережняк [16, с. 128—132]. За нашими даними, респондентам були відомі такі місця виробництва: смт Семенівка, с. Верба (Коропського, в минулому — Понорницького р-ну), с. Олешня Ріпкинського р-ну, с. Шатрище (Ямпільського, в минулому — Глухівського р-ну Сумської обл.), а також с. Рибинськ (Корюківського р-ну).

В Семенівці Олексій Саковський використовує традиційні засоби — виточує вироби на ножному гончарному крузі, який має металеву основу, виготовленому його батьком Саковським Леонідом Івановичем, 1952 р. н. (іл. 8). Глину вибирають із місцевого кар'єру, що належав до цегельного заводу. Проте майстер змішує її з незначною частиною привозної донецької, т. зв. червоної глини, так само додає трохи піску, іноді шамоту. За день може зробити традиційну кількість виробів, яку в основному і продукували гончарі: «Отакіх можна і сотню сделать, меньших можна і две сотні сделать, а бо-лее крупние, уже, панятно, сделать будет меньше» [34]. Випал здійснюється сосновими дровами у горні, що знаходиться впритул до майстерні. Час випалу 8 годин: 4 години прогрівання, 4 години поступового підвищення температури до 1200 градусів. Асортимент обмежений в основному до горщиків і глечиків, рідше макітер, але не надто великих — адже саме такі вироби ще користуються попитом (іл. 9).



Для дотримання розмірів і об'єму посудин майстер при виборі глиняної заготовки використовує вагу (в той час як давні гончарі робили це інтуїтивно). Інструментарій обмежений двома простими засобами: це *правило* (дерев'яна лопаточка) та струна або ліска — для знімання виробів з круга.

В усіх трьох гончарних селах Ріпкинського району виготовляли *простий* посуд — неполив'яний *білий* і *жовтий* (красний), такий же, тільки полив'яний, та чорно-димлений — *синій*. До 1960-х рр. асортимент посуду був багатший: крім горщиків, глечиків (*гладишок*), мисочок, макітер виготовляли *глек* (*тикви*) — кулястий вузькогорлий посуд для транспортування води, великі стандартного силуету макітри, в яких заміщували тісто, великі ж мископодібні макітри *лохані*, в яких мили посуд і навіть могли купати немовлят. Завдяки наявності в глині каолінових домішок посуд міг виходити практично білого кольору, такі вироби зафіксовані в Грабові. Олешнянські ж вироби мали ясно-коричневий черепок з ледь рожевуватим відтінком. Різні кольори випаленого черепка одержували за рахунок пропорцій змішування видів глини. А відтінки інтенсивнішого синього та чорного кольорів димленого посуду залежали від температури і часу випалу та від того, на якому етапі проводилась герметизація горну. За О. Пошивайлом, димлений посуд з лискованим орнаментом масово виготовлявся в Олешні до початку ХХ ст. [6, с. 326]. Він оздоблений технікою лощення, здебільшого суцільно розташованими лініями. Є. Спаська зазначала, що виробництво димленого посуду має багатовікову історію та було переважно зосереджене на півночі регіону: в Олешні, Грабовій Рудні, Шатрищах, Новгород-Сіверському, і що тут його виготовляли до 1920-х рр. [2, с. 159]. Отже, лише Іван Бібік на межі ХХ—ХХІ ст. відродив прадавнє мистецтво (іл. 10). На це звернули увагу Р. Шмагало: «Серед строкатого велелюддя та поліхромії кераміки чергового щорічного національного симпозиуму гончарства в Опішному 2001 р. був єдиний острівець чорнолощених виробів. Він не відразу привернув увагу мистецтвознавців та членів журі симпозиуму. У чорнолощених баньок, тикв та ваз виявився єдиний автор — славетний гончар зі стажем з села Олешня на Чернігівщині — Іван Бібік. Він був єдиним народним майстром на симпозиумі з тих країв» [11, с. 100] та Р. Мотиль: «Димле-

ISSN 1028-5091. Народознавчі зошити. № 3 (171), 2023



Іл. 9. Гончарні вироби Олексія Саковського. 2010—2019 рр. Фрагмент експозиції історико-краєзнавчого музею смт Семенівка, Чернігівська обл. 2019 рр. Світлина Н. Боренько. Архів МАНКУП ДНЦЗКСТК



Іл. 10. Іван Бібік. Тиквастий глечик тиква, глек. 1990-ті рр. Глина, гончарний круг, відтискування, риткування, лощення, випал технікою відновного вогню, с. Олешня, Ріпкинський р-н, Чернігівська обл. Світлина Н. Боренько. Архів МАНКУП ДНЦЗКСТК

на кераміка Чернігівщини, крім пролощеної поверхні посуду, не має декору, зате вирізняється вишуканою архітектонікою форм. Її виготовляли в Олешні, Грабові, Олександрівці. Одним із найвизначніших майстрів є Іван Бібік із Олешні, він продовжує виготовляти димлений посуд і в першому десятилітті ХХІ ст.» [14, с. 176]. Димлений посуд в Семенівському і Новгород-Сіверському районах бачимо тільки в місцевих краєзнавчих музеях чи шкільних світлицях. Ці вироби, що їх безумовно в другій поло-



Іл. 11. Невідомий автор. Чайник. 1-ша пол. — сер. XX ст. Глина, гончарний круг, ритування, лощення, випал технікою відновного вогню. Краєзнавчий музей с. Дігтярівка, Семенівський р-н, Чернігівська обл. 2019 р. Світлина Н. Боренько. Архів МАНКУП ДНЦЗКСТК



Іл. 12. Невідомий автор. Миска. 1970-ті рр. Глина, гончарний круг, малювання, полива, випал, с. Ловинь, Ріпкинський р-н, Чернігівська обл. 2017 р. Світлина Н. Боренько. Архів МАНКУП ДНЦЗКСТК

вині XX ст. вже не продукували, вирізняються своїм художнім виконанням і неординарністю, часто з ліпними доповненнями (іл. 11). Посуд, який зараз зустрічається найчастіше — рудий, покритий безколірною поливою, що дає темніший відтінок поверхні. О. Саковський старається виготовляти простий традиційний, часто неполив'яний посуд, проте зразки його виробів, що знаходяться в Семенівському історико-краєзнавчому музеї, свідчать про прагнення надати своїм творінням привабливого вигляду завдяки поливі та художнім доповненням у вигляді



Іл. 13. Іван Бібік. Фігурні вироби кушини. 1970—1980-ті рр. Глина, гончарний круг, ліплення, полива, випал, с. Олешня, Ріпкинський р-н, Чернігівська обл. 2017 р. Світлина Надії Боренько. Архів МАНКУП ДНЦЗКСТК

ліпних деталей і вирізування. Окрім поливи (авторський термін *полуда*), застосовуються й власні способи декорування задимленими смугами. Розмальовування виробів у гончарних осередках Ріпкинського району епізодично тривало до 1970-х рр., надалі цього вже не застосовували. Орнаментували білою глинкою та рудою вохрою *медянкою*, в основному хвилеподібними мазками *мігульками* по колу верхнього зрізу: «Такімі разнімі мігульками, палосками краснімі, зельонімі» [35]. Мальовану миску виробництва с. Ловинь лише в єдиному випадку вдалось побачити в с. Велика Вісь (іл. 12). Практикували змішування медянки з білою глинкою в різних пропорціях, відповідно отримували жовтий, рожевий або ясно-коричневий колір. Оздоблювали й технікою фляндрівки, що було характерне тільки для Ловині. Цьому найчастіше підлягали миски, як найбільш святковий вид посуду, в меншій мірі глечики, зрідка горщики. Зафіксований тиснений орнамент у вигляді кругових, хвилеподібних ліній, а також рельєфний ліпний декор на неполив'яних і полив'яних посудинах фігурного типу, що особливо характерно для виробів Івана Бібіка другої половини — кінця XX ст. (іл. 13). Найчастіше декорували самою поливою, як безколірною, так і з додатком марганцю, полив'яний посуд називали *аблітий*, він вважався досконалішим і дорожчим. Вироби з Новгород-Сіверського і Семенівського районів відрізняються за декором: різним

співвідношенням полив'яної і неполив'яної зовнішньої поверхні; різними відтінками поливи (світло- і темно-зелена, світло- і темно-коричнева, темно-вишнева); без гравірування; з гравірованим декором (їх мало); з декоруванням білою глиною різної конфігурації мазків по полив'яній поверхні. Розповсюджений тип — рудий посуд, полив'яний або лише всередині, або полив'яний всередині повністю, а зовні на  $\frac{1}{2}$  висоти. В музеї с. Тимоновичі Ріпкинського району є висока ваза *кушин* світло-рудого черепка, зовні і всередині повністю покрита поливою вишневого відтінку, з заглибленим декором і хвилястими вінцями. Вона не підписана, але є висока ймовірність авторства Івана Бібіка (іл. 14). Такою ж технікою виконання вирізняється ваза з рельєфом у вигляді людських облич в Семенівському музеї.

За силуетом і назвами у Ріпкинському районі виділяються такі вироби:

- **Молочний глечик** столового типу (*глечік, кушин, кушін, кувшін*) — з округлим вухом, відчутним зливком, помірно випуклим вичережком *пукою*, звуженим в нижній частині біля дна, з чітким переходом до шийки середньої висоти, розширеної догори. Вони здебільшого полив'яні всередині повністю, зовні до  $\frac{3}{4}$  висоти, рудаво-коричневого кольору, часто зовсім темні. Один з глечиків, відмінний серед інших, за конфігурацією подібний до промислових виробів — дуже висока вузька шийка, ледь розширена вгорі, значно ширше дно, кулястий вичережок. Поверхня декорована тисненим орнаментом у вигляді кругових та нігтеподібних ліній (іл. 15). Такий посуд був традиційним ще з кінця ХІХ ст. під впливом виробів вищезгаданої Земської промислової школи. Серед виробів І. Бібіка минулих десятиліть теж часто зустрічається посуд такого силуету, доповнений рельєфним ліпленням, повністю покритий темно-коричневою, темно-вишневою чи темно-зеленою поливою. Поодинокі вироби з двома вуха, рельєф імітує риси людського обличчя. Глечик для зберігання молока та його переробки типу *гладишка* найчастіше має силует, характерний для білоруських виробів — висока циліндрична шийка з потовщеними назовні вінцями, вичережок пропорційно малий, низький, слабо випуклий. Такий посуд початку ХХ ст. часто неполив'яний і скупко оздоблений вохрою. У побуті жителів ще зрідка зустрічаються чорнодимлені гладишки, здебільшого нелощені;



Іл. 14. Іван Бібік (?). Кушин. 1970—1980-ті рр. Глина, гончарний круг, відтискування, риткування, полива, випал. Краєзнавчий музей с. Тимоновичі, Ріпкинський р-н, Чернігівська обл. 2017 р. Світлина Н. Боренько. Архів МАН-КУП ДНЦЗКСТК



Іл. 15. Невідомий автор. Глечик глечик. Сер. — 2-га пол. ХХ ст. Глина, гончарний круг, відтискування, риткування, полива, випал, с. Суличівка, Ріпкинський р-н, Чернігівська обл. 2017 р. Світлина Н. Боренько. Архів МАН-КУП ДНЦЗКСТК



Іл. 16. Іван Бібик. Горщик. 1990-ті рр. Глина, гончарний круг, відтискування, ритування, полива, випал, с. Олешня, Ріпкинський р-н, Чернігівська обл. 2017 р. Світлина Н. Боренько. Архів МАНКУП ДНЦЗКСТК



Іл. 17. Невідомий автор. Банка глек, слоїк. 1970—1980-ті рр. Глина, гончарний круг, ритування, полива, випал, с. Нові Яриловичі, Ріпкинський р-н, Чернігівська обл. 2017 р. Світлина Н. Боренько. Архів МАНКУП ДНЦЗКСТК

• **Горщик.** Типовий варіант — випуклий у верхній половині, плавно звужується до дна, біля самого дна відчутне ребро *виїмка*. Часто додається на-

кривка — плоска, з високою горизонтально зрізаною голівкою-виступом. Один з них авторства Івана Бібіка — оформлений тисненим нігтеподібним орнаментом посередині вичеревка, полив'яний зовні на плечиках (іл. 16). Локальним варіантом є *ваза, вазка, вазочка* для приготування перших страв. Ця назва виникла недавно, мабуть, під впливом міської культури;

• **Банька** (*тиква, глек*) — традиційної форми, з дуже випуклим вичеревком і короткою, часто фігурною горловиною, з вухом від горловини до верхньої частини вичеревка. Серед виробів Івана Бібіка та інших гончарів зустрічаються як руді, так і чорнодимлені вироби, а також незвичного силуету, що імітують промисловий скляний посуд — вузькі видовжені циліндричні посудини;

• **Макітра.** Буває великої ємності. Дуже широка у верхній частині, випукла посередині, звужена до дна. Велика макітра *лоханя* може мати одне або два вуха, скупно орнаментована білою глинкою, що теж практикував Іван Бібик;

• **Миска.** За визначенням І. Бібіка, різновид *миска вешнянська* — з чітким зовнішнім ребром. За місцевим варіантом ребро згладжене чи повністю відсутнє. Найбільш декорований вид посуду. На згаданий мисці виробництва с. Ловинь з 1970-х рр. оздоблення полягає у нанесенні на внутрішню поверхню нижче вінець (*бережка*) спершу смуги білою глинкою, пізніше рудою фарбою *медяною* трьох фрагментів потрійних хвилястих смужок. Подібний орнамент розташований також на значно заглибленому дзеркалі (внутрішній поверхні);

• **Слоїк.** Локальна назва *глек*. Посуд, що за силуетом нагадує промисловий скляний прототип. Не був надто розповсюджений, зустрічається нечасто, після 1980-х рр. практично вийшов з ужитку. Полив'яний зовні і всередині (іл. 17);

• **Вазон.** Локальна назва *цвітнік*. Розповсюджений з кінця ХХ ст., за формою нагадує невелику макітру, полив'яний зовні, з тисненим орнаментом рослинного характеру, теракотового кольору.

У згаданих трьох селах Ріпкинського району (Грaбів, Ловинь, Олешня) як серед самих майстрів, так і жителів й досі збережена гончарська термінологія стосовно горщиків, які відрізняються за розмірами (*семі сортів*): *подмолошнік* 0,5 л, *молошнік* 1 л, *под'обеднік*, 2—3 л, *обеднік*, *обеднікова ваз-*

ка 4—5 л, ставбун, стовбун, плоскуша, пласкуша 6—8 л, варейка 10—14 л, ставнік 15 л. Подібними параметрами відзначалися й макітри: *подмолошнікова, молошнікова, ставнича* і т. д., а також гладішки: *подмолошнікова, молошнікова* та *обєднікова* на 3 л. В побуті на однілітрову гладішку казали *літровка*. Більшої від 3 л ємності гладішок не зауважено. В гончарських сім'ях користувалися також побутовою термінологією, аналогічною до зафіксованої на всій обстеженій території: *макотєрка, кувшінчик, гладішка, міска, глєчик, тиква, глєк, питун, передачка* — посудина, подібна до макітри, але звужена догори, *вазка, вазочка, слоїк, цвєтник, горщок*. На кожен вид страви був окремий посуд: борщ варили у *вазочках*, кашу варили у горщиках, а вимішували у *макотєрках* і в них же ставили допикати. Великі макітри (до 20 л) використовувались для замішування тіста на хліб, зустрічалась локальна назва *лоханя*. В незначній кількості виготовляли чайники, які називали *кухлі*.

В досліджуваних населених пунктах Семенівсько-го та Новгород-Сіверського районів за силуетом і назвами виділяються:

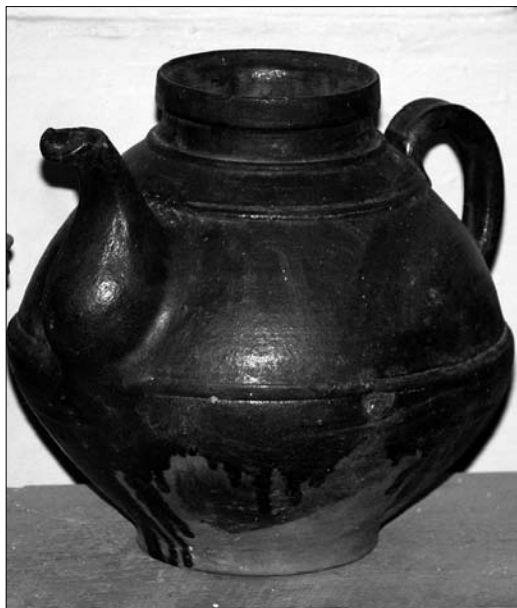
- **Молочний глєчик:** *глєчик, глєчок, гладішка, гладіш, кушин, кувшин, гльок, глєк*. Назва *гльок, глєк* давніша, на це вказують дослідники [16, с. 129], а в більшості сіл її відтворювали респонденти похилого віку. Окремі з них навіть розрізняли давні українські терміни та пізніші нашарування російських: «Ета па-українські «глєк», а парускі «кушин» [27]. Отже, лексеми *гльок, глєчок, глєк* побутували раніше, а *кушин, кувшин* стали вживати за аналогією з російськими назвами. Це підтверджується картографічно: лексеми *кушин, кувшин* домінують в межах українсько-російського пограниччя. На більшості території зараз побутують два варіанти — *кушин* і *гладішка* або *глєк*. Відсутність вуха тут не є визначальною рисою гладішки, оскільки і *кушин* може не мати вуха. Проте більшість жителів твердять: посуд без вуха — це *гладішка*, з вухом — *глєчик*. Слід зазначити, що це домінуюча версія про такий вид гончарного посуду на Чернігівщині [16, с. 129], втім, як і на Поліссі загалом. За силуетом глєчики в більшості легко видовжені, помірно випуклі, з пропорційною циліндричною шийкою, з чітким переходом від плечей до шийки;

- **Горщик:** *гарщок, махотка*. Домінує лексема *гарщок*, причому часто незалежно від його величини і ємності. Зокрема, жителі похилого віку вважають, що *гарщок* більший, призначений для перших страв, зокрема, борщу (*барщевій, барщавій*), а *махотка*, яка менша 2-х л — для каші. В багатьох селах переконані, що *махотка* — це давня назва, яку тепер повсюдно замінила лексема *гарщок*: «Ну, кались гаманели ж. Не гаршками називали, це кались-кались, а махоткаї, махотками називали» [36]. Стосовно лексеми *махотка*, яка зафіксована нами вперше на даній території, то слід додати, що в літературному варіанті *махітка* вона побутує на Полтавщині, як *горщик* найменшого розміру, що використовувався для дитячого харчування, в ньому ще зберігали сметану, масло тощо [18, с. 210], а також у відомому центрі Дибинці на Київщині [17, с. 38]. На Східному Поліссі, за В. Бережняк, лексема *махотка* побутувала в середовищі гончарів Шатрищ на ознаку малого горщика 0,5—1 л, та в Семенівці на ознаку горщика менше 1 л [16, с. 128]. Існування цього терміну у Шатрищі підтверджує також О. Щербань, вона ж зазначає, що й у Вербі горщики ємністю 0,5 л називали *махотками* [17, с. 38]. Отже, думка дослідників наступна: термін *махітка* побутує на центральній Україні, в межах київсько-полтавського діалекту, а його видозміна *махотка* — в окремих центрах Східного Полісся. Обидві лексеми існують на означення найменшого за розмірами і ємністю посуду. Назву *махотка* вживає й О. Саківський, крім того, він використовує власний термін *малятко* на ознаку горщечка, ще меншого від махотки. Цей посуд двох типів: випуклі, з короткою циліндричною горловиною та ледь видовжені, з розхилом потовщених вінець горщечки;

- **Макітра** має найбільшу кількість локальних назв: *макітра, макотра, макутра, макотрик, макотєрка, макатьєор, макотьєор, макотєр*. Внаслідок такої різноманітності домінуючої лексеми немає, хоча доволі розповсюдженим є термін *макотра*. Всі макітри — або невеликих розмірів (за силуетом подібні до горщиків, що зустрічається частіше), або великі, високі, дуже розширені вгорі;

- **Миска:** *миска, міска*. Теракотові, з ребром і без ребра, з випуском вінець;

- **Банька:** *глєк, глєк, глєдчик*. Вид посуду, що після 1950-х рр. вийшов з ужитку, тому назва часто то-



Іл. 18. Невідомий автор. Чайник. 1-ша пол. — сер. ХХ ст. Глина, гончарний крут, відтискування, ліплення, полива, випал. Історико-краєзнавчий музей в смт Семенівка, Чернігівська обл. 2019 р. Світлина Н. Боренько. Архів МАН-КУП ДНЦЗКСТК

тожна з назвою глечика. Визначальна лексема *глек*. Пам'ятають такий вид посуду лише окремі респонденти похилого віку. Кулясті, з вузькою горловиною і незначним розхилом вінець, одна з них (с. Дігтярівка) нагадує пляшку. Типологічно між глечиками і баньками бачимо глеки з кулястим тулубом і ширшою, ніж у баньок, шийкою зі зливком;

- **Пасківник.** Зафіксований один раз в музеї с. Дігтярівка, локальна назва невідома. Малий, циліндричний, з круговою рельєфною смугою вгорі;

- **Чайник:** *чайник, глек*. Зустрічається лише в музеях, але у великій кількості, значної ємності. Передусім це чайники на зразок фабричних, проте різної конфігурації і виготовлені з великим умінням і художнім смаком. За інформацією, їх виробляв ще дядько Олексія Саковського і його вчитель і наставник Сергій Ромах — останній перейняв практику цих виробів від свого батька Михайла Ромаха. Серед виявлених чайників є незначна кількість чорно-димлених, що свідчить про їх давність, оскільки в другій половині ХХ ст. посуд за такою технологією на Чернігівщині виготовляв вже тільки Іван Бібік в Олешні, а серед асортименту його виробів подібних зразків не зауважено. Наявність таких великих чайників (1,5—3 л) наприкінці ХІХ — в першій половині ХХ ст. так пояснюється дослідниками: прагнення задовольни-

ти попит покупців спонукало гончарів під час виготовлення посуду урізноманітнювати асортимент [5, с. 126] (іл. 18). Чайний посуд почали виготовляти з першої половини ХІХ ст., наслідуючи тотожні предмети фабричного виробництва, у зв'язку зі значним поширенням у Росії чаю [6, с. 225]. Подібні зразки відомі в гончарних центрах Луганщини [20, с. 141], Полтавщини [6, с. 141, 226];

- **Двійнята.** Цей посуд для транспортування їжі зустрівся лише раз в музеї с. Дігтярівка, локальна назва невідома. За дослідженнями, раніше його виготовляли в осередках Осьмаки та Верба Коропського району [16, с. 128].

Кожен вказаний вид посуду мав свої основні та додаткові функції і використовувався суто за призначенням. Слід також зазначити, що в даний час жителям прикордоння майже невідома та різноманітність назв, яку в процесі експедицій у центри гончарства Східного Полісся ще впродовж 1991—1995 рр. фіксувала В. Бережняк [16]. Тут зовсім не вдалося почути гончарську термінологію, а Олексій Саковський послуговується лише загальними термінами: *горщик, гладишка, гладиш, макотра, макотер, макотрик, пасочник, кринка, кружка*, за винятком лишень авторського *малятко*.

Спостерігається локальна специфіка придбання гончарних виробів. Процес купівлі-продажу проводився в ХХ ст. вже в основному за гроші, проте в Ріпкинському районі ще збереглися згадки і про торгівлю «на одсип»: «Єхали, всьо, в основном, не за гроші продавали — менялі на зерно, ви понимаете? А на зерно менялі як — вот літровий гаршок, літра: скоко влазить у гаршок зерна, стока за гаршок давайте там, два гаршка зерна, ето уже в завісімості, як договорятса между собой пакупатель і продавец» [33]. Традиційною формою продажу гончарних виробів був вивіз по селах, іноді й на значну віддаль, та на ярмарки й базари, де існувала більша ймовірність збуту. На території Середнього Подесення спостерігаємо й два основні типи — вивіз самим гончарем та часто лахмітником (*тряпочником, карявніком, карявошніком*), який міняв вироби (посуд, свистунці, а також карамельні півники чи дрібні дешеві прикраси) на зужиті полотняні речі — *тряпки, онучки*: «Йому виносили старі тряпки, а він за них давав горшки» [38]; «Тепер уже не їздять, а раньше з детства я помню — їде підвода, о, віз, а зверху ло-

зяне таке корито, як ото борти на селі, о, там уже сіном наповнене, і повна машина, і він їде по селу і кричить: — Гаршки, гаршки!» [39]; «Я помню, їзділі, я помню, що раз, напевно, на тиждень, а, мо, й раз у місяць, як ано, праєзжав карявник, називали» [40]. У 2019 р. записано цікавий варіант переказу про гончаря-чарівника, який варто навести повністю: «Ну от гончар ехав із Шатріщ, то, що усю возілі. Да, у Шатріщах делалі там гаршки, там була тая, і там делалі гаршки. Ну і єдут уже на ярмалок, первий ярмалок, і єдут же, вязуть гаршки. Гаршки, глекі, ну, тади ж не звалі «гаршки», а «махоткі», махоткі вязуть. Ну, і отут же вот, у тутейшой вот хате, не у той, а у другой вот тут хате останівся человек, шо уж ж єде аттуда, і ще ж єму нада єхать, щоб уже ж конь атдыхав, да тади не конь же був, а бік же ж, на біках же ж їзділі. Дак щоб же ж вон атдыхав, ну, і папрасівся наноч да яго. Ну, да йон яго і пусців, пусців наноч, біка расхамутав, поставілі біка, ну, а сам же ж к хазяїну пришов, йон утамівся ж, біка того папробуй паганянь. Пашов, льог і заснув. А сей думає хазяїн: — Стой, пойду хать глипну да хоть адін гарщок чи гльок, шо-лібо, да украду. — Ой, украв на сваю голува. Узяв гарщок і ходе кругом воза, а в двор не їдет, і всьо, а гарщок теї носе. А той хазяїн устав же ж да й пашов біка ж таго запрягать — ой, пажалуста, йон із гаршком і стаїть. І ганчар каже: — Знаїш шо, чалавек, нельзя так делать. Лучче б ти папрасів, я за то, шо переночевав, я б тебе яго дав так. А так нельзя делать. Красті не паложено» [41]. Фольклорний текст аналогічного змісту, записаний Б. Грінченком в с. Філівці Ніжинського повіту і опублікований ним у 1901 р. в книзі «Из уст народа: Малорусские рассказы, сказки и пр.», надрукованій в Чернігові, пізніше поміщений в монографіях відомих керамологів І. Пошивайла [7, с. 379] та О. Пошивайла [6, с. 66—67]. Слід зауважити, що гончар в Б. Грінченка теж означений як литвин. В цьому переказі фіксуються уявлення тих часів, коли гончарство було одним із найважливіших ремесел і гончар займав привілейоване місце в ієрархії суспільних відносин, був носієм певних світоглядних уявлень, внаслідок чого наділявся певними надприродними можливостями. Недарма їжа, приготована в глиняному посуді, набирає поліфункціонального значення, а сам посуд (найчастіше це горщик) виступає основним символом ритуально-



Іл. 19. Невідомий автор. Горщик для молозива. 1970-ті рр. Глина, гончарний круг, полива, випал, с. Кудлаївка, Новгород-Сіверський р-н, Чернігівська обл. 2019 р. Світлина Н. Боренько. Архів МАНКУП ДНЦЗКСТК

обрядових дій. Про використання гончарних виробів у календарній, родильній та весільній обрядовості вже написано немало, тому звернемо увагу на додаткові відомості, зібрані в результаті експедицій 2017 і 2019 рр. Зокрема, в с. Кудлаївка досі зберігають спеціальний горщик для молозива, в який вкидали копійки, щоб корова й надалі давала багато молока: «Ну, коли корова розтелилась, первий раз як подоїла, і це молоко наливаєм, кидаєм тудя копійчки, монетки і варимо молозиво. Більше того дня в ньому нічого не вариться [...]. Таго, щоб не була бідна карова, щоб була багата. І цей горщик іменно для молозива тримаємо» [38] (іл. 19). Окрім суто побутової функції, горщик мав ще специфічне ритуальне призначення, типове для Полісся — його (або два горщики, що характерно саме для Чернігівщини) розбивали на хрестинах, вивільняючи кашу: «А, на хрестіни да, варять кашу, дак любую, якую є, да. А на хрестіни тади махотку тую разбівають» [37]; «Павикидають ті черепочки, кашу поели і собрали. А хто додому бере, кажуть, ще курям, щоб неслись» [42]. Тут також довго зберігався режим харчування, властивий для спільнот зі значною часткою патріархального укладу, де чітко виступає домінуюча роль батька як глави сім'ї: «Нет, все булі с адной міскі. Та же сама картошка, та же сама і борщ. Значіць, і па-



Іл. 20. Іван Бібик. Гончарні вироби. 2017 р. Глина, гончарний круг, полива, випал, с. Олешня, Ріпкинський р-н, Чернігівська обл. 2017 р. Світлина Н. Боренько. Архів МАНКУП ДНЦЗКСТК

том уже ж, тіпа там чи закусиваць, чи не закусиваць, баба питає: — Міша, ти будеш малако? — [...]. А йон атвечає: — Не, ня хочу. — І баба атвечає: — Дак тади ня буду і начінаць. — То єсть гладишка полная з малаком, панятна, шо у гладишкі уже вершок. Значіць, якщо бацька сказав: — Я ня хочу, — і баба атвечає: — Дак ня буду й пачінаць [...]. Ну, вот так вот мі і жилі, паєтаму бацька у нас якбі культ такій був і ва єде, і ва всьом уже» [39]. Наяву чіткі залишки уявлень про семіотичні функції посуду через опозицію «повний-порожній». Право першості в порушенні повноти глечика зберігалось виключно за главою сім'ї.

**Висновки.** Обробка глини сягає своїм минулим в далекі археологічні часи. Проте гончарство як феномен народної культури лише порівняно недавно стало об'єктом серйозного вивчення українськими науковцями, коли предметом дослідження стають не лише технологічні засади, асортимент і мистецькі якості виробів, але й комплекс світоглядних уявлень, пов'язаних з гончарним виробництвом, з роллю гончаря в традиційно-побутовій і обрядовій культурі нації. Адже гончарство і все розмаїття явищ, пов'язаних з ним, є включеним у загальну систему соціальних зв'язків і реалій. Наукове осмислення гончарного ремесла і спроби реконструкції міфологічних уявлень про особу гончаря прослідковуємо з кінцем ХІХ — початком ХХ ст., і понині ця проблема залишається актуальною. Дослідження східно-поліського гончарства в територіальних рамках Середнього Подесення є потрібним з точки зору збереження традицій гончарного ремесла і його часткової трансформації, оскільки в сучасному побуті мешкан-

ців вони зафіксовані вже дуже фрагментарно. Види і асортимент збереженого на сьогодні гончарного посуду є традиційними, а відтак — характерними для вищезгаданих гончарних осередків явищем. Гончарні промисли на Чернігівщині наприкінці ХІХ — на початку ХХ ст. були найпоширенішими за кількістю зайнятих майстрів. Зараз реліктові залишки гончарного промислу знову перейшли у виключно домашнє заняття, і то в поодиноких випадках. І саме тому їй необхідно вивчати і пропагувати (іл. 20).

Скорочення:

МАНКУП ДНЦЗКСТК — Музей-архів народної культури Українського Полісся Державного наукового центру захисту культурної спадщини від техногенних катастроф

МАФККУР SSCPCHMD — The Museum-Archive of Folk Culture of Ukrainian Polissya of the State Scientific Center for the Protection of Cultural Heritage from Man-Made Disasters

1. Могильченко М. Гончарство в с. Олешні, у Чернігівщині. *Матеріали до українсько-руської етнології*. 1899. Т. 1. С. 53—65.
2. Спаська Євгенія. Глечик з хрестиком. *Матеріали до етнології і антропології*. 1929. Т. ХХІ—ХХІІ. Ч. 1. С. 38—43.
3. Фриде Марія. Гончарство на юге Черниговщины. *Материалы по этнографии*. 1926. Т. 3. Вып. 1. С. 45—58.
4. Лащук Ю. Украинская народная керамика ХІХ—ХХ ст. Автореферат дисс. на соиск. уч. степени доктора искусствоведения. Київ, 1971. 46 с.
5. Матейко К. *Народна кераміка західних областей Української РСР*. Київ: Наукова думка, 1959. 107 с. + 31 табл.
6. Пошивайло Олесь. *Етнографія українського гончарства. Лівобережна Україна*. Київ: Молодь, 1993. 404 с.
7. Пошивайло Ігор. *Феноменологія гончарства. Семіотико-етнологічні аспекти*. Опішне: Українське Народознавство, 2000. 412 с.
8. Мірошниченко Олена. Сучасний стан гончарства в селі Олешня Ріпкинського району Чернігівської області. *Український керамологічний журнал*. 2005. № 1—4. С. 177—178.
9. Овчаренко Л. Земська гончарна навчальна майстерня в селі Олешня Чернігівської губернії (1895—1898). *Український керамологічний журнал*. 2004. № 2—3. С. 105—118.
10. Колупаєва Агнія. *Українські кахлі ХІV — поч. ХХ століть*. Львів, 2006. 358 с.



11. Шмагало Ростислав. Гончарний промисел і підприємство: погляд крізь століття (з досвіду діяльності навчальної майстерні гончарства в с. Олешні на Чернігівщині). *Народознавчі зошити*. 2004. № 1—2. С. 110—115.
12. Штанкіна Ірина. Мотив «вазона» у декорі Чернігівських кахель XVII — початку ХХ ст. *Народознавчі зошити*. 2004. № 1—2. С. 98—109.
13. Сержант Людмила. Витоки символіки форми й орнаменту кераміки Чернігівщини. *Українське мистецтвознавство*. 2008. Вип. 8. С. 157—165.
14. Мотиль Р. *Українська димлена кераміка ХІХ — початку ХХІ ст. Історія. Типологія. Художні особливості*. Львів: Інститут народознавства НАН України, 2011. 206 с.
15. Куценко Тетяна. З історії гончарства в Олешні. *Сіверянський літопис*. 1995. № 2. С. 38—43.
16. Бережняк Валентина. З лексики східно-поліських гончарів. Полісся: мова, культура, історія. *Матеріали міжнародної конференції*. Київ, 1996. С. 127—133.
17. Щербань Олена. Борщівник — для борщу, кашник — для каші. *Дім і Сім'я*. 2014. № 4. С. 37—38.
18. Щербань О. Про приготування борщу та каші в глиняному горщику. *Минуле і сучасне Волині і Полісся: роде наш красний. Матеріали Третьої Волинської обласної науково-етнографічної конференції*. Луцьк, 2007. С. 139—141.
19. Русов Михайло. Гончарство у с. Опошні, у Полтавщині. *Матеріали до українсько-руської етнології*. 1905. Т. VI. С. 41—59.
20. Метка Л. *Гончарство Слобідської України в другій половині ХІХ — першій половині ХХ століття*. Полтава, 2011. 239 с.
21. Боренько Надія. Гончарні промисли півночі Чернігівщин кінця ХІХ — початку ХХІ ст.: порівняльний аспект. Музей просто неба в соціокультурному просторі. *Матеріали міжнародної наукової конференції, присвяченої 50-річчю заснування Національного музею народної архітектури та побуту України*. Київ, 2019. С. 38—48.
22. Подесіння. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Подесіння> (дата звернення: 19.11.2021).
23. Мостяєв Олександр. Історична доля регіонів як критерій політико-етнографічного районування України. *Сьомий міжнародний конгрес українців. Етнологія*. Київ, 2012. С. 135—149.
24. Балушок Василь. Етнічна різність між українцями та білорусами в середньовічно-ранньомодерні часи. *Сьомий міжнародний конгрес українців. Етнологія*. Київ, 2012. С. 17—29.
25. Горленко Володимир. Етнографічні групи. *Українці. Історико-етнографічна монографія*. 1999. Кн. 1. С. 140—142.
26. Боренько Н.В. Авторські зібрання польових аудіозаписів. *МАНКУП ДНЦЗКСТК. Фонд аналогових документів*. АК-[Семенівка-(УІІ-УІІІ)-2019-Боренько-10]. Запис від Холоділо Н.О., 1952 р. н. в с. Архипівка Новгород-Сіверського р-ну Чернігівської обл. 3 серпня 2019 р.
27. Боренько Н.В. Авторські зібрання польових аудіозаписів. *МАНКУП ДНЦЗКСТК. Фонд аналогових документів*. АК-[Семенівка-(УІІ-УІІІ)-2019-Боренько-14]. Запис від Нашиван Н.В., 1949 р. н. в с. Пушкарі Новгород-Сіверського р-ну Чернігівської обл. 7 серпня 2019 р.
28. Бібік Іван Іванович. URL: <https://chor.gov.ua/Nashadiyalnist>>Anonsy (дата звернення: 19.11.2021).
29. Люди: *Життєві перипетії найстаршого гончаря*. URL: <https://cheline.com.ua/people/zhitteyeviperepetiyi> (дата звернення: 19.11.2021).
30. Боренько Н.В. Авторські зібрання польових аудіозаписів. *МАНКУП ДНЦЗКСТК. Фонд аналогових документів*. АК-[Ріпки-(УІІ-УІІІ)-2017-Боренько-6]. Запис від Бібіка І.І., 1925 р. н. в с. Олешня Ріпкинського р-ну Чернігівської обл. 1 серпня 2017 р.
31. Вовк Федір. *Етнографічні особливості українського народу. Студії з української етнографії та антропології*. Харків: Видавництво О. Гаркуші, 2015. 463 с.
32. Боренько Н.В. Авторські зібрання польових аудіозаписів. *МАНКУП ДНЦЗКСТК. Фонд аналогових документів*. АК-[Ріпки-(УІІ-УІІІ)-2017-Боренько-1]. Запис від Воробей Г.К., 1937 р. н. в с. Ловинь Ріпкинського р-ну Чернігівської обл. 1 серпня 2017 р.
33. Боренько Н.В. Авторські зібрання польових аудіозаписів. *МАНКУП ДНЦЗКСТК. Фонд аналогових документів*. АК-[Ріпки-(УІІ-УІІІ)-2017-Боренько-1]. Запис від Ботья А.Г., 1944 р. н. в с. Грабів Ріпкинського р-ну Чернігівської обл. 27 липня 2017 р.
34. Боренько Н.В. Авторські зібрання польових аудіозаписів. *МАНКУП ДНЦЗКСТК. Фонд аналогових документів*. АК-[Семенівка-(УІІ-УІІІ)-2019-Боренько-8]. Запис від Саковського О.Л., 1983 р. н. в смт Семенівка Чернігівської обл. 1 серпня 2019 р.
35. Боренько Н.В. Авторські зібрання польових аудіозаписів. *МАНКУП ДНЦЗКСТК. Фонд аналогових документів*. АК-[Ріпки-(УІІ-УІІІ)-2017-Боренько-1]. Запис від Шмаровоз О.Д., 1969 р. н. в с. Грабів Ріпкинського р-ну Чернігівської обл. 27 липня 2017 р.
36. Боренько Н.В. Авторські зібрання польових аудіозаписів. *МАНКУП ДНЦЗКСТК. Фонд аналогових документів*. АК-[Семенівка-(УІІ-УІІІ)-2019-Боренько-5]. Запис від Бокач А.К., 1938 р. н. в с. Орликівка р-ну Чернігівської обл. 29 липня 2019 р.
37. Боренько Н.В. Авторські зібрання польових аудіозаписів. *МАНКУП ДНЦЗКСТК. Фонд аналогових документів*. АК-[Семенівка-(УІІ-УІІІ)-2019-Боренько-2]. Запис від Грибулі Л.М., 1941 р. н. в с. Тимоновичі р-ну Чернігівської обл. 26 липня 2019 р.
38. Боренько Н.В. Авторські зібрання польових аудіозаписів. *МАНКУП ДНЦЗКСТК. Фонд аналогових документів*. АК-[Семенівка-(УІІ-УІІІ)-2019-Боренько-10].

- ко-13]. Запис від Зазай В.М., 1974 р. н. в с. Кудлаївка р-ну Чернігівської обл. 6 серпня 2019 р.
39. Боренько Н.В. Авторські зібрання польових аудіозаписів. МАНКУП ДНЦЗКСТК. Фонд аналогових документів. АҚ-[Семенівка-(УІІ-УІІІ)-2019-Боренько-6]. Запис від Ревун Н.Г., 1950 р. н. в с. Радомка Новгород-Сіверського р-ну Чернігівської обл. 30 липня 2019 р.
40. Боренько Н.В. Авторські зібрання польових аудіозаписів. МАНКУП ДНЦЗКСТК. Фонд аналогових документів. АҚ-[Семенівка-(УІІ-УІІІ)-2019-Боренько-15]. Запис від Коврижко Н.М., 1958 р. н. в с. Печенюги Новгород-Сіверського р-ну Чернігівської обл. 8 серпня 2019 р.
41. Боренько Н.В. Авторські зібрання польових аудіозаписів. МАНКУП ДНЦЗКСТК. Фонд аналогових документів. АҚ-[Семенівка-(УІІ-УІІІ)-2019-Боренько-12]. Запис від Ревенок Г.М., 1945 р. н. в с. Прокопівка Новгород-Сіверського р-ну Чернігівської обл. 5 серпня 2019 р.
42. Боренько Н.В. Авторські зібрання польових аудіозаписів. МАНКУП ДНЦЗКСТК. Фонд аналогових документів. АҚ-[Семенівка-(УІІ-УІІІ)-2019-Боренько-7]. Записано Надією Боренько від Коробко Л.М., 1957 р. н. в с. Погорільці Новгород-Сіверського р-ну Чернігівської обл. 31 липня 2019 р.
- REFERENCES
- Mohylchenko, M. (1899). Pottery in Oleshnia village, Chernihiv region. *Materialy do ukrainsko-ruskoj etnologii* (Vol. 1, pp. 53—65) [in Ukrainian].
- Spaska, Yevheniia. (1929). Hlechyk z khrestykom. *Materialy do etnologii i antropologii* (Vol. XXI—XXII, part 1, pp. 38—43) [in Ukrainian].
- Fryde, Mariia. (1926). Honcharstvo na yuhe Chernyovshchyny. *Materyaly po etnografii* (Vol. 3, issue 1, pp. 45—58) [in Russian].
- Lashchuk, Yu. (1971). Ukrainian folk ceramics of the 19th and 20th centuries. *Avtoferat dyss. na soisk. uch. stepeny doktora iskusstvovedeniya* [in Russian].
- Mateiko, K. (1959). *Folk ceramics of the western regions of the Ukrainian SSR*. Kyiv: Naukova dumka [in Ukrainian].
- Poshyvailo, Oles. (1993). *Ethnography of Ukrainian pottery. Left-bank Ukraine*. Kyiv: Molod [in Ukrainian].
- Poshyvailo, Ihor. (2000). *Phenomenology of pottery. Semiotic and ethnological aspects*. Opishne: Ukrainske Narodoznavstvo [in Ukrainian].
- Miroshnychenko, Olena. (2005). The current state of pottery in the village of Oleshnia, Ripky district, Chernihiv region. *Ukrainskyi keramolohichnyi zhurnal*, 1—4, 177—178 [in Ukrainian].
- Ovcharenko, L. (2004). Zemstvo pottery training workshop in the village of Oleshnya, Chernihiv province (1895—1898). *Ukrainskyi keramolohichnyi zhurnal*, 2—3, 105—118 [in Ukrainian].
- Kolupaieva, Ahniia. (2006). *Ukrainian tiles of the 14th and early 20th centuries*. Lviv [in Ukrainian].
- Shmahalo, Rostyslav. (2004). Pottery and entrepreneurship: a look through the centuries (based on the experience of the pottery training workshop in the village of Oleshni, Chernihiv region). *Narodoznavchi zoshyty*, 1—2, 110—115 [in Ukrainian].
- Shtankina, Iryna. (2004). The «flowerpot» motif in the decor of Chernihiv tiles of the 17th and early 20th centuries. *Narodoznavchi zoshyty*, 1—2, 98—109 [in Ukrainian].
- Serzhant, Liudmyla. (2008). The Origins of the Symbolism of the Form and Ornamentation of Chernihiv Region Ceramics. *Ukrainske mystetstvoznavstvo*, 8, 157—165 [in Ukrainian].
- Motyl, Romana. (2011). *Ukrainian smoked ceramics of the 19th and early 21st centuries. Typology. Artistic features*. Lviv: The Ethnology Institute NAS of Ukraine. [in Ukrainian].
- Kutsenko, Tetiana. (1995). From the history of pottery in Oleshnya. *Siverianskyi litopys*, 2, 38—43 [in Ukrainian].
- Berezniak, Valentyna. *From the vocabulary of Eastern Polissya potters. Polissya: language, culture, history. Materials of the international conference* (Pp. 127—133) Kyiv [in Ukrainian].
- Shcherban, Olena. (2014). Hogweed — for borscht, kashnik — for porridge. *Dim i Simia*, 4, 37—38 [in Ukrainian].
- Shcherban, O. (2007). About cooking borscht and porridge in a clay pot. *Mynule i suchasne Volyni i Polissia: rode nash krasnyi. Materialy Tretoi Volynskoi oblasnoi naukovo-etnografichnoi konferentsii* (Pp. 139—141). Lutsk [in Ukrainian].
- Rusov, Mykhailo. (1905). Pottery in the village of Oposhnia, Poltava region. *Materialy do ukrainsko-ruskoj etnologii*, 4, 41—59 [in Ukrainian].
- Metka, L. (2011). *Pottery of Sloboda Ukraine in the second half of the 19th and first half of the 20th century*. Poltava [in Ukrainian].
- Borenko, Nadiia. (2019). Pottery Crafts of the Northern Chernihiv Region in the Late Nineteenth and Early Twenty-First Centuries: A Comparative Aspect. An open-air museum in the socio-cultural space. *Materialy mizhnarodnoi naukovo konferentsii, prysviachenoj 50-richchiu zasnuvannia Natsionalnoho muzeiu narodnoi arkhitektury ta pobutu Ukrainy* (Pp. 38—48). Kyiv [in Ukrainian].
- Podesinnia. Retrieved from: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Podesinnia> (Last accessed: 19.11.2021).
- Mostiaiev, Oleksandr. (2012). Historical fate of regions as a criterion of political and ethnographic zoning of Ukraine. *7th International Congress of Ukrainian Studies. Ethnology* (Pp. 135—149). Kyiv [in Ukrainian].
- Balushok, Vasyl. (2012). Ethnic Differences between Ukrainians and Belarusians in Medieval and Early Modern Times. *7th International Congress of Ukrainian Studies* (Pp. 17—29). Kyiv [in Ukrainian].
- Horlenko, Volodymyr. (1999). *Ethnographic groups. Ukrainians. Historical and ethnographic monograph*, 1, 140—142 [in Ukrainian].
- Borenko, N.V. Author's collections of field audio recordings. *MAFKKUP SSCPCHMD. Fond analohovykh dokumentiv*

- tiv. AK-[Semenivka-(UII-UIII)-2019-Borenko-10]. Recording from N. Kholodilo, 1952, v. Arkhypivka Novhorod-Siverskiy region Chernihivska obl. The 3<sup>d</sup> of August 2019 [in Ukrainian].
- Borenko, N.V. Author's collections of field audio recordings. *MAFKKUP SSCPCHMD. Collection of analog documents*. AK-[Semenivka-(UII-UIII)-2019-Borenko-14]. Recording from N. Nashyvan, 1949, v. Pushkari Novhorod-Siverskiy region Chernihivska obl. The 7<sup>th</sup> of August 2019 [in Ukrainian].
- Bibik Ivan Ivanovych. Retrieved from: <https://chor.gov.ua>Nashadiyalnist>Anonsy> (Last accessed: 19.11.2021) [in Ukrainian].
- People: *Life's vicissitudes of the oldest potter*. Retrieved from: [https://cheline.com.ua>people>zhittyevi\\_peripetiyi](https://cheline.com.ua>people>zhittyevi_peripetiyi) (Last accessed: 19.11.2021) [in Ukrainian].
- Borenko, N.V. Author's collections of field audio recordings. *MAFKKUP SSCPCHMD. Collection of analog documents*. AK-[Ripky-(UII-UIII)-2017-Borenko-6]. Recording from I. Bibik, 1925, v. Oleshnia Ripkynskiy region Chernihivska obl. The 1<sup>st</sup> of August 2017 [in Ukrainian].
- Vovk, Fedir. (2015). Ethnographic features of the Ukrainian people. *Studies in Ukrainian ethnography and anthropology*. Kharkiv: Vydavnytstvo O. Harkushi [in Ukrainian].
- Borenko, N.V. Author's collections of field audio recordings. *MAFKKUP SSCPCHMD. Collection of analog documents*. AK-[Ripky-(UII-UIII)-2017-Borenko-1]. Recording from H. Vorobei, 1937, v. Lovyn Ripkynskiy region Chernihivska obl. 1 august 2017 [in Ukrainian].
- Borenko, N.V. Author's collections of field audio recordings. *MAFKKUP SSCPCHMD. Collection of analog documents*. AK-[Ripky-(UII-UIII)-2017-Borenko-1]. Recording from A. Botiaia, 1944. V. Hrabiv Ripkynskiy region Chernihivska obl. The 27<sup>th</sup> of July 2017 [in Ukrainian].
- Borenko, N.V. Author's collections of field audio recordings. *MAFKKUP SSCPCHMD. Collection of analog documents*. AK-[Semenivka-(UII-UIII)-2019-Borenko-8]. Recording from O. Sakovskoho, 1983, v. Semenivka Chernihivska obl. The 1<sup>st</sup> of August 2019 [in Ukrainian].
- Borenko, N.V. Author's collections of field audio recordings. *MAFKKUP SSCPCHMD. Collection of analog documents*. AK-[Ripky-(UII-UIII)-2017-Borenko-1]. Recording from Shmarovoz O.D., 1969 r. n. v s. Hrabiv Ripkynskiy region Chernihivska obl. The 27 of July 2017 [in Ukrainian].
- Borenko, N.V. Author's collections of field audio recordings. *MAFKKUP SSCPCHMD. Collection of analog documents*. AK-[Semenivka-(UII-UIII)-2019-Borenko-5]. Recording from A. Bokach, 1938, v. Orlykivka region Chernihivska obl. The 29 of July 2019 [in Ukrainian].
- Borenko, N.V. Author's collections of field audio recordings. *MAFKKUP SSCPCHMD. Collection of analog documents*. AK-[Semenivka-(UII-UIII)-2019-Borenko-2]. Recording from L. Hrybuli, 1941, v. Tymonovychi region Chernihivska obl. The 26 of July 2019 [in Ukrainian].
- Borenko, N.V. Author's collections of field audio recordings. *MAFKKUP SSCPCHMD. Collection of analog documents*. AK-[Semenivka-(UII-UIII)-2019-Borenko-13]. Recording from V. Zazai, 1974, v. Kudlaivka region Chernihivska obl. The 6 of August 2019 [in Ukrainian].
- Borenko, N.V. Author's collections of field audio recordings. *MAFKKUP SSCPCHMD. Collection of analog documents*. AK-[Semenivka-(UII-UIII)-2019-Borenko-6]. Recording from N. Revun, 1950, v. Radomka Novhorod-Siverskiy region Chernihivskoi obl. The of 30 July 2019 [in Ukrainian].
- Borenko, N.V. Author's collections of field audio recordings. *MAFKKUP SSCPCHMD. Collection of analog documents*. AK-[Semenivka-(UII-UIII)-2019-Borenko-15]. Recording from N. Kovryzhko, 1958, v. Pecheniuhy Novhorod-Siverskiy region Chernihivska obl. The 8 of August 2019 [in Ukrainian].
- Borenko, N.V. Author's collections of field audio recordings. *MAFKKUP SSCPCHMD. Collection of analog documents*. AK-[Semenivka-(UII-UIII)-2019-Borenko-12]. Recording from Revenok H.M., 1945, v. Prokopivka Novhorod-Siverskiy region Chernihivska obl. The 5 of August 2019 [in Ukrainian].
- Borenko, N.V. Author's collections of field audio recordings. *MAFKKUP SSCPCHMD. Collection of analog documents*. AK-[Semenivka-(UII-UIII)-2019-Borenko-7]. Recording by Nadiya Borenko from L. Korobko, 1957, v. Pohoriltsi Novhorod-Siverskohyi region Chernihivska obl. The 31 of July 2019 [in Ukrainian].