

бюджетное общеобразовательное учреждение Нюксенского
муниципального района Вологодской области

«Левашская основная общеобразовательная школа»

«Районная конференция по краеведению

«Первое открытие»»

**Секция «Река времени»
(историческое краеведение)**

**Исследовательская работа на тему:
« Глиняная посуда Бобровской округи»**

Автор: Бычихина Мария Викторовна,

обучающаяся 4 класса

бюджетного общеобразовательного учреждения Нюксенского
муниципального района Вологодской области «Левашская основная
общеобразовательная школа»

Руководитель: Белозёрова Ирина Михайловна,
учитель БОУ Ню Мр ВО «Левашская ООШ»

п. Леваш
2020

Содержание

I. Введение.....	3
II. Верка-горшечница.....	5
III. Разновидность глиняной посуды	8
IV. Заключение	
V. Литература	
VI. Приложение	

I. Введение

Часто со своей семьёй мы бываем в гостях у прабабушки в д. Вострое. Каждый раз она кормит нас вкусным обедом: супом или жарким из русской печи. Обед она готовит в большом глиняном горшке. Я заметила еще глиняную посуду: кринки, солонку, кувшин. Тогда у меня к прабабушке возник вопрос: « Откуда эта старинная посуда?» На мой вопрос она поведала мне о мастерице Белозёровой Вере Алексеевне, которая жила в д. Разуличье Бобровского сельсовета. Мне стала интересна тема производства глиняной посуды в домашних условиях.

Поэтому тему исследовательской работы я назвала «Глиняная посуда Бобровского края».

Цель работы: познакомиться с историей возникновения глиняной посуды в бобровской округе.

Задачи:

- 1) Проанализировать необходимость изготовления глиняной посуды;
- 2) Изучить биографию и мастерство Белозёровой Веры Алексеевны- гончарного мастера-самоучки;
- 3) Довести полученную информацию до одноклассников и односельчан;
- 4) Способствовать формированию у сверстников интереса к истории родного края.

Объект исследования: глиняная посуда.

Предмет исследования: изучение истории жизни мастера по изготовлению глиняной посуды и разновидность её изделий.

Методы: сбор информации, опрос родственников, односельчан, поиск в Интернет – сети, чтение литературы.

Будучи еще подростком, Белозёрова Вера Алексеевна переняла это искусство от своего дяди. Не единождыгодились ей эти навыки: в 30-е годы, когда семью раскулачили, делали по заказу односельчан корчаги да кринки, горшки да плошки-" кому что надо"; в 40-е роковые, оставшись без мужа, подписала договор с " Лесохимией"- делала посуду для фронта "за хлеб". Историю жизни этой красивой, хрупкой и в тоже время сильной женщины рассказала своим детям её дочь Закусова Мария Николаевна, а нам поведала её внучка Закусова Валентина Николаевна. Верку- горшечницу (именно такое прозвище закрепилось за Верой Алексеевной) до сих пор помнят многие старожилы Бобровской стороны: " Да, да, на хуторе была Верка- горшечница. Плошки делала, горшки, кринки- кому что надо"-не раз слышали мы от местных жителей. Родственники рассказывают о том, как Вера Алексеевна заготавливала глину, готовила её к работе, какую посуду и как делала. Для этой трудоёмкой работы около дома был поставлен большой амбар. В тёплое время года женщина трудилась непосредственно в нём. Обжигала свои изделия дома в избе в русской печи. Глину вместе с детьми возила на лошади. Было у Веры Алексеевны своё место в угоре у леса, где залегала красная глина. Её лопатами грузили все вместе на телегу. Нужно было много глины заготовить. А запасали её с осени. Тут же в амбаре стояла кадка с водой и ёмкость (глубокое корыто) для того, чтобы глину мять. Но в начале её замачивали, затем добавляли дресвы (мелкие синие камешки), а уже потом мяли. Дети

Веры Алексеевны с малолетства помогали матери: плясали и топтали глину в корыте, так хотелось помочь. Свои изделия женщина формовала сидя на скамеечке, к которой был прикреплен круг. Его мастерица крутила рукой. Из комочка глины выходила "дородная посудинка". Инструменты для работы были самые простые: водичка, тряпочка и деревянный ножичек. да ещё сноровка мастерицы. Затем посуду просушит на воздухе, позже обжигала в печи. Обожжённую посуду необходимо обварить. Для этого женщина натваривала ржаной кисель в корыте и, вытащив деревянными клешонками из печи раскалённое изделие, катала его в киселе." Постукивали у неё посудинки-то, брякали-во какие были! Звенели даже!" Вся округа до сих пор вспоминает добрым словом мастерицу и пользуется её изделиями.

Глиняная посуда.

Слово "керамика" происходит от греческого "keramos", что значит глина. Этот природный материал обладает удивительными свойствами. Во влажном состоянии ему можно придать любую форму. А после обжига он становится твёрдым и не поддаётся разрушительному действию времени, воды, огня и химических веществ.

На Русском Севере, наряду с деревянными, использовались многочисленные глиняные изделия. Глиняные сосуды северных мастеров отличались плавными, обтекаемыми формами, а поверхность они имели шероховатую.

В Бобровской округе издавна использовались в хозяйстве множество глиняной посуды (утвари). Это всевозможные плошки кувшины, корчаги, сковороды-жаровни, кринки(крынки) и т.д. У пожилой части населения до сих пор эти предметы не выходят из обихода.

Горшок-хозяйственная утварь для приготовления пищи, подачи пищи, хранения припасов, плошка- глиняная посуда(тарелка), кувшин- глиняный горшок с узким горлышком, корчага- большой глиняный сосуд, кринка (крынка) - глиняная посуда для молока, рыльник (топник)- глиняный сосуд с широким горлом и коротким носиком, предназначенный для сбивания и перетапливания коровьего масла, блюдо, подблюдь- посуда для пищи, чарка- посуда для кваса, вина.

На протяжении многих столетий главным кухонным сосудом в нашей местности был горшок-утварь для приготовления пищи в виде глиняного сосуда с широким открытым верхом, имеющим низкий венчик, круглым туловом, плавно сужающимся к донцу. Горшки могли быть разных размеров: от маленького горшочка на 200-300 г каши до огромного горшка, вмещавшего до 2-3-х вёдер воды. Форма горшка не менялась во все время его существования и была приспособлена для приготовления еды в русской духовой печи. Горшками дорожили, старались обращаться с ними аккуратно. Если он давал трещину, его оплетали берестой и употребляли для хранения продуктов.

В поверьях местного народа горшком осмысливался как живое антропоморфное существо, у которого есть горло, ручка, носик, черепок. Горшки принято делить на горшки, несущие в себе женское начало, и горшки с заложенной в них мужской

сущностью. Так хозяйки, покупая горшок, старалась определить его родополовую принадлежность: является он горшком или горшницей. Считалось, что в горшнице сваренная еда будет более вкусной, чем в горшке. Интересно также отметить, что в народном сознании чётко проводится параллель между судьбой горшка и судьбой человека. Горшок нашел себе довольно широкое применение в погребальной обрядности. По рассказам местных старожилов, мы узнаём, что был распространён обычай и "окуривать" покойника углями в горшке, далее разбивать горшки при выносе из дома покойников. Этот обычай воспринимался как факт ухода человека из жизни, дома, деревни. После похорон горшок, наполненный в доме умершего горячими углями, ставился вверх дном на могилу, при этом угли рассыпались и гасли. Кроме того, покойника через два часа после смерти обмывали водой, взятой из нового горшка. После употребления его уносили подальше от дома и закапывали в землю или бросали в воду, считалось, что в горшке с водой сосредотачивается последняя жизненная сила человека, которую сливают во время обмывания покойника. Если такой горшок оставить в доме, то покойник будет возвращаться с того света и пугать живущих в избе людей. Горшок использовался также как атрибут некоторых обрядовых действий на свадьбах. Так, по обычаю, "свадебщики" во главе с дружкой и свашками утром приходили бить горшки к помещению, где проходила брачная ночь молодых, пока они ещё не вышли. Битьё горшков воспринималось как демонстрация перелома в судьбе девушки и парня, В поверьях русского народа горшок часто выступает как оберёг.

Корчага-большая посуда, похожая по форме на горшок. У неё устойчивое дно, а тулово круглое или чуть-чуть вытянутое. В корчагах варили и хранили пиво. Потому они назывались ещё и "пивниками». Но их могли даже использовать для хранения зерна., для нагревания воды или кипячения белья со щёлоком (раствором золы). В нижней части корчаги, в нескольких сантиметрах ото дна, имелось отверстие для слива. Оно затыкалось деревянной пробко-стырём. У тех жителей, у которых ещё сохранились корчаги, хранятся в них варенье или солёные грибы.

Рыльник (топник)-примерно тоже самое, что и корчага. но в его верхней части есть трубчатый носик. Он немного напоминает по форме заварочный чайник. Предназначен рыльник для сбивания и перетапливания коровьего масла. В настоящее время в семье Белозёровой И.М. есть несколько разновидностей рыльников, в которых очень удобно хранить и перерабатывать сливки.

Широкие сосуды с круглым туловом, которое переходит в узкую горловину, и с небольшим носиком-сливом, а иногда и с ручкой назывались кубышками. Они служили для хранения масла. В подобных гончарных изделиях держали дёготь. Но тогда уже они назывались дегтярницами.

Что такое латка (или жаровня), наверное, проще всего определить так: это глиняная сковорода. Только по форме латки могли быть не только круглые, но и овальные. В них жарили картошку, мясо, рыбу, яичницу, грибы. Иногда в латках готовили овсяный или гороховый кисель. Очень вкусное жаркое получается из русской печи, приготовленное в латке-жаровне.

Для подачи на стол кушаний в наших деревнях, использовалось такая столовая

утварь, как блюдо. Оно было обычно круглой или овальной формы, неглубоким, на невысоком поддоне, с широкими краями. Блюдо использовалось как повседневно, так и праздничном обиходе. В будни на блюде подавалась рыба, мясо, каша, квашеная капуста, огурцы и другие "густые" кушанья, съедавшиеся после похлёбки или щей. В праздничные дни помимо мяса и рыбы на блюде подавались блины, пироги, булочки, ватрушки, пряники, орехи, конфеты и прочие сладости. Кроме того, существовал обычай подносить на блюде гостям чарку с вином, медовухой, пивом, бражкой, квасом.

Блюда использовались во время местных народных обрядовых действий, гаданий, магических процедур. При опросе жительниц д. Угол Поповой Марии Николаевны, д.Аксентьево Мальцевой Риммы Николаевны рассказывали, что бабки-повитухи при принятии родов у роженицы использовали блюдо с водой во время обряда магического очищения роженицы и повитухи. который проводился на трети день после родов . Роженица "серебрила бабку" , т.е. бросала в налитую повивальной бабкой воду серебряные монеты, а повитуха омывала ей лицо, грудь и руки. А на свадьбах блюдо использовалось для всеобщего показа ритуальных предметов и поднесения подарков. Блюдо использовалось и в некоторых обрядах годового цикла. Так, многие пожилые женщины вспоминали, что на Святках вынимали из-под блюда вещи, имеющие символическое значение, пели подблюдные песни, прятали кольца, затем кликали прохожих, спрашивая их имена, приносили петуха или курицу и смотрели, какую из кучек разложенных предметов (золотые и серебряные монеты. хлеб. серьги и другие вещи) они начнут клевать.

Для питья и приёма пищи также служила чаша. Большие чаши использовались для подачи на стол кваса. Небольшие чаши, выдолбленные из глины употреблялись в крестьянском быту во время обеда для подачи на стол щей, похлёбки, ухи.

С чашей связывались приметы и поверья: в конце праздничного обеда принято было выпивать до дна чашу за здоровье хозяина и хозяйки, не сделавший этого считался врагом. Осушая чашу, желали хозяину: " Удачи, победы, здоровья, и чтобы в его врагах осталось крови не больше, чем в этой чаше." Упоминается чаша и в заговорах.

Для питья различных напитков применяли и кружку. Кружка-это цилиндрическая посуда разного объёма с ручкой. Глиняные и выточенные из дерева кружки украшались росписью, а деревянные- резьбой, поверхность некоторых покрывалась плетением из бересты. Были еще и чарки.

В хозяйстве никак нельзя было обойтись без высокой кринки, в ней хранили молоко, или молочные продукты домашнего производства. В них подавали квас, брусничную воду или пиво, а в низких кринках-топлёное молоко или простоквашу.

Для глиняных сосудов, в которых готовилась и хранилась пища, делались глиняные же крышки-волохи. Походила такая крышка на плоскую воронку.

VI. Заключение.

Значительное влияние оказывают на современные изменения утвари и такие явления, как

развитие торговли и общественного питания. В деревнях традиционная посуда все-таки находила себе применение. Вплоть до последнего времени сохранялись всевозможные корзины, лукошки, теса, берестяные коробки, деревянные чашечки и пестики для растирания сала. В ходу была и некоторая глиняная посуда: кринки, миски, но в связи с установкой газовых плит в сельской местности и применением электрических плит её стали заменять обычной современной фабричной посудой. Правда, в деревнях еще можно встретить "бабушкины" горшки, в них в русской печи варят кашу и щи. Многие хозяйки приобретают на ярмарках изделия гончарных дел мастеров. Даже в ресторанах и кафе большим спросом пользуются блюда русской кухни в керамической посуде.

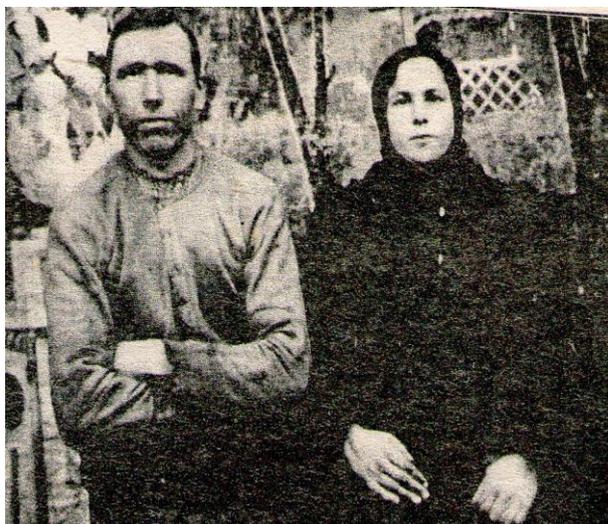
Один из великих людей сказал, что народ не знающий своего прошлого, не имеет будущего. М.Горький писал: "Всё познается сравнением, а для того, чтобы правильно оценить настоящее, необходимо знать прошлое."

Вот почему была выбрана данная тема. Тема нужная, актуальная, глубоко нас заинтересовавшая, открывшая на многое глаза, заставившая думать, сопоставлять, анализировать.

V. Список литературы.

1. Всё обо всём. Детская энциклопедия М. 1994.
2. Г.Федотов. «Послушная глина» -М.1999 г.
- 3 Е.В. Данкевич, О.В. Жакова. «Знакомьтесь: глина» - М. Санкт-Петербург.1998 г.
4. Словарь В.Даля.
5. Газета «Новый день» от 30.06.2007

VI Приложение



БЕЛОЗЁРОВЫ
Николай Васильевич
и Вера Алексеевна



ГОРШОК



ГОРШОК БРАТИНА



ГОРШОК ДЛЯ
ТОПЛЕНИЯ МАСЛА



ГУСЯТНИЦА



ЕНДОВА



ЖАРОВНЯ



КАНДЮШКА



КАНОПКА



КАЦЕЯ



КАШНИК ГОРШОК



КИСЕЛЬНИЦА



КОРЧАГА



КРЫНКА



КУВШИН



КУВШИН КРУПНИК



КУБЬШКА



ЛАТКА



МИСКА

www.posuda.mos.ru