

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ЭТЮДЫ КУЛЬТУРЫ – 2008

*Материалы Всероссийской
научно-практической конференции
студентов, аспирантов и молодых ученых
(Томск, 25 апреля 2008 г.)*

Ч. 1. Музеология и культурное наследие

Под редакцией Э.И. Черняка

ИЗДАТЕЛЬСТВО ТОМСКОГО УНИВЕРСИТЕТА
2008

проживали студенты, снимавшие частные комнаты. Сравнивая жилищные условия студентов Императорского Томского университета в конце XIX в. и современную жизнь университетских студентов, можно прийти к неутешительному выводу о том, как мало положительных изменений произошло за прошедшее столетие. По-прежнему условия жизни студентов оставляют желать лучшего, только теперь «счастливыми» уже не называют студентов, которые проживают в общежитии университета. Считают, что повезло тому, кто снимает жильё, так как оно отличается большим комфортом, нежели общежитие.

ПОСУДА РУССКИХ: К ПРОБЛЕМЕ КЛАССИФИКАЦИИ

И.А. Rogoznikova*

Цель данной статьи – рассмотреть существующие классификации утвари русских, точнее посуды, по следующим признакам: материал, техника изготовления, конструктивная характеристика, функции в быту.

Особенности материальной культуры русских отражены во многих работах исследователей. Тем не менее утварь не была предметом специального изучения, хотя ей и уделяли внимание во многих публикациях. Сведения о домашней утвари приведены в работах И.И. Шангиной (2003). Достаточно полно специфика утвари русских описана Д.К. Зелениным (1991), Л.В. Беловинским (2003), В.А. Липинской (1987). Отдельные данные по утвари можно почерпнуть из работ Т.А. Ворониной (1999).

Утварь домашняя – это совокупность предметов домашнего обихода, включающая кухонную и столовую посуду, приспособленную для хранения и переноски вещей и продуктов питания и

* **Ирина Алексеевна Rogoznikova** – студентка 1-го курса кафедры музееологии и экскурсионно-туристической деятельности Института искусств и культуры Томского государственного университета. Научный руководитель – д-р ист. наук, профессор О.М. Рындина.

т.д. Утварь тесно связана с такими подсистемами материальной культуры, как мебель и орудия труда¹.

Крестьянский дом трудно представить без многочисленной утвари, накопивавшейся десятилетиями, если не столетиями, и буквально заполнявшей его пространство. Утварь – это посуда для заготовок, приготовления и хранения пищи, подачи её на стол – горшки, латки, лоханки, кринки, миски, блюда, ендовы, ковши, корчики и т.д.; всевозможные ёмкости для сбора ягод и грибов – корзинки, кузова, туеса и другие; различные сундуки, ларцы, шкатулки для хранения предметов домашнего обихода, одежды и косметических принадлежностей; предметы для разжигания огня и внутреннего освещения дома – огнива, светцы, подсвечники и многое др.²

При всей общности черт, характерных для традиционной материальной культуры русских, предметы домашней утвари существенно различались по материалу и технике изготовления. Каждый из них имел свое название, которое в зависимости от места проживания той или иной этнографической группы русских, сохранял особенности бытовой лексики. Большую смысловую нагрузку несла оригинальная художественная отделка готового изделия. Она позволяла отличать произведение одного мастера от другого, а также служила определителем места бытования утвари.

Остановимся подробнее на такой части утвари, как посуда.

В течение многолетней истории русского народа домашняя утварь претерпела значительные изменения; многое из того, чем пользовались для приготовления еды в незапамятные времена, лишь отдаленно напоминает современную посуду, а то и вовсе вышло из употребления³.

В зависимости от того, как и где готовили блюда русской кухни – варили, кипятили, солили, квасили, – посуду делали из дерева, глины, металла. По такому признаку, как материал, посуду принято разделять на 3 типа – деревянную, керамическую и металлическую. Рассмотрим их.

¹ *Лысенко О.В., Топорков А.Л.* Утварь домашняя // Материальная культура. М.: Наука. 1989. Вып. 3. С. 200.

² *Шангина И.И.* Русский традиционный быт. СПб.: Азбука-классика, 2003. С. 357.

³ *Воронина Т.А.* Утварь (XII–XX века) // Русские. М.: Наука, 1999. С. 397–398.

Деревянная посуда в зависимости от способа ее изготовления подразделяется на следующие виды: 1) долбленая и точеная; 2) бондарная посуда, склепанная из отдельных дощечек, охваченных обручами; 3) гнутая или плетеная из коры или из тонких лучинок¹.

Долбление – наиболее древний способ обработки. В конце XIX – начале XX в. сосуды, изготовленные таким путем, использовались в основном для хранения сыпучих продуктов или жидкостей. Долбленные сосуды предназначались главным образом для небольших запасов, например для соли (долбленные солонки).

Делали небольшие ковшики и различные корытца для рубки сечкой мяса, капусты, грибов и т.д., а также большие плоские корыта для просеивания муки и для резки лапши и т.д., кроме того, изготавливали тарелки и миски. Из твердого дерева вырезали пряничные доски, которыми печатали на больших пряниках (медовых и т.д.) всевозможные узоры, и маленькие печатки для этой же цели². Старинные квашни для теста также были долбленные, но в начале XX в. у русских уже преобладали бондарные изделия.

Из дерева вырезали ложки небольших размеров с округлой или продолговатой головкой и круглой или плоской ручкой. Ложками ели почти все блюда, и жидкие и густые. Вырезали также и деревянные вилки, но они были мало употребительны. Повсеместно были в большом употреблении деревянные долбленные ковши, представлявшие собой различного объема чаши с удлиненной ручкой. Из них пили, ими зачерпывали и наливали воду или разливали другие жидкости, насыпали крупу и муку³.

Долбленные сосуды постепенно заменялись получившей большое распространение бондарной утварью, известной еще исстари. Ее набирали из узких, длинных, тщательно выструганных дощечек – клепок, которые плотно пригонялись друг к другу, облекая круглое дно, и стягивались сверху и внизу обручами. Таким способом делали ведра, кадушки, бочонки и бочки, квашни, подойники и пр. Очень разнообразны были по размерам и назначению бочки и кадки. В больших бочках хранили зерно, квасили рыбу, овощи, мочили

¹ Зеленин Д.К. Восточнославянская этнография. М.: Наука, 1991. С. 139.

² Зеленин Д.К. Указ. соч.

³ Литинская В.А. Пища и утварь // Этнография восточных славян: Очерки традиционной культуры. М.: Наука, 1987. С. 308.

фрукты, засаливали грибы. Бочки и кадки были весьма разнообразны по размерам и назначению. Для засолки овощей русские использовали бочки или с равным диаметром дна и верха, или слегка суженные кверху. Широкое распространение и применение имели бочонки с ушками – ушаты, что давало возможность переносить их. Небольшие бондарные сосуды с одной выступающей клепкой, также удобные для переноски, служили для собирания (подойники) и отстаивания молока и сметаны. Многие бондарные сосуды имели хорошо подогнанные по размерам верхнего отверстия крышки (кружки).

В большом употреблении были различные сосуды, сплетенные из прутьев, луба. Они имели разнообразную форму, обычно с закругленными углами или цилиндрические, что обуславливал характер материала. Этим же определялось и использование плетеных емкостей, в основном для хранения и переноски нетекучих продуктов. Из бересты, которая, как известно, не пропускает воду, русские изготавливали цилиндрические сосуды с вставным деревянным дном, так называемые туеса. Все части соединялись настолько плотно, что туески могли использоваться как вместилища жидкостей¹.

Глиняную посуду делили на 3 основных вида, исходя из такого признака, как форма. Она может иметь конфигурацию овала, цилиндра или усеченного конуса, повернутого вверх основанием. Овальные горшки делали главным образом для варки пищи. Очень большие горшки имели особые названия. Русская корчага употреблялась главным образом для изготовления пива и кваса. Очень маленький горшок в южных областях России назывался махотка. Другая группа названий горшков связана с их назначением. Кашник использовали для варки каши, штеник – для варки щей. Очевидно, в эту же группу входит и гольник – маленький горшок для каши. Овальную форму имеет кубышка. Форма неправильного цилиндра у кринок для воды и молока. Форму перевернутого усеченного конуса имеют латка, плошка, жаровня².

Для приготовления пищи в печи применялись глиняные горшки разного размера, с округлым туловом, образующим заплечики, и узким дном (горшки отличались от чугунов низким венчиком в

¹ Литинская В.А. Указ. соч. С. 308–310.

² Зеленин Д.К. Указ. соч. С. 138.

верхней части тулова), а для жарки – глиняные миски-латки с высокими, почти вертикальными бортами.¹ Поскольку жар сохранялся в глубине русской печи, горшки задвигали туда при помощи рога, или ухвата. Он, как кочерга и как сковородник, которым доставали сковороды, имел длинную деревянную ручку. Некоторые хозяйки пользовались специальным катком, по которому прокатывали ручку, чтобы не держать на весу тяжелую посуду с пищей.

Посуда, не предназначенная для печи, нередко покрывалась блестящей поливой – глазурью, при этом создавали разнообразные орнаменты, сочетая зеленые, коричневые, желтые, реже – синие цвета. Пластичность глины позволяла создавать сосуды специфической формы в соответствии с ее назначением. Так, для жидкостей делали кувшины, крынки с высоким, расширяющимся кверху горлом.

Классификация металлической посуды в литературе не выработана. Ее обычно описывают, исходя из названия и назначения. В крестьянских семьях металлическая посуда высоко ценилась и была представлена чугунами, сковородами, котлами, тазами, ведрами и др. В быту городского населения она получила большее распространение, здесь употреблялись также кастрюли, миски, поварешки, вилки².

Металлическая посуда больше была распространена в тех районах, где издавна существовали центры её производства, – в промышленных областях Центральной России, на Урале, в Сибири. Здесь быстрее стали применять в быту кастрюли, миски, поварешки, вилки, сковородки, обычно для выпечки блинов. Там, где металлическую посуду не делали, она приобреталась на ярмарках. Предпочтительнее была медная посуда.

В употреблении были большие медные сосуды такой же формы, как и горшки – медяники, в них грели воду. Позже их сменили чугунные горшки – чугунники. Из меди делали кружки, ковши, эндовы – чаши для пива и вина наподобие деревянных³.

Жарили на железных и медных (луженых) сковородках, с рукоятями.

¹ Беловинский Л.В. История русской материальной культуры. М.: Вузовская книга, 2003. С. 48.

² Литинская В.А. Указ. соч. С. 311.

³ Воронина Т.А. Указ. соч. С. 405–406.

Столовая посуда для пищи и питья носила общее название судков. Жидкие кушанья подавали на стол в кастрюлях и оловянных, а также в «рассольнике» (род соусника). Его использовали и для соленых блюд. За столом жидкую пищу разливали в мисы¹.

Самовары теперь обычно делают из латуни, раньше их делали из красной меди. Из листа меди паяли широкий цилиндр для стенок самовара и из меньшего – для внутренней трубы (кувшин). Нужную форму этому цилиндру придавали холодной ковкой, это называлось «наводить самовар». Мелкие детали самовара отливали².

Итак, посуду по материалу принято делить на деревянную, керамическую и металлическую. В свою очередь, деревянную посуду классифицируют по технике изготовления, глиняную – по форме, металлическую посуду не систематизируют, лишь описывая и перечисляя предметы. Таким образом, единой классификации посуды русских в настоящее время не выработано.

Г.Н. ПОТАНИН И ФОРМИРОВАНИЕ СИБИРСКОЙ АРХЕОГРАФИИ

Т.В. Родионова *

Археология как специальная историческая дисциплина, занимающаяся теорией и практикой документальных публикаций, разрабатывающая принципы, методы, правила издания источников, зародилась еще в XVIII в., но приобрела подлинное научное значение ближе к середине XIX в. после знаменитых строевских экспедиций и создания археологической комиссии во главе с директором департамента Министерства народного просвещения П.А. Ширинским-Шихматовым. В Сибири начало археологическому поиску положил историк Д.Л. Кузнецов. Он приобщился к

¹ Воронина Т.А. Указ. соч. С. 399.

² Зеленин Д.К. Указ. соч. С. 141.

* **Родионова Татьяна Валерьевна** – студентка 4-го курса кафедры музеелогии и экскурсионно-туристической деятельности Института искусств и культуры ТГУ. Научный руководитель – д-р ист. наук, профессор Н.М. Дмитриенко.