

УДК 392.81:[641.542-032.61:622.91](477.4/.5)"18/19"

ГЛИНЯНИЙ ПОСУД НАДДНІПРЯНСЬКОЇ І ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У ВАРИСТІЙ ПЕЧІ (XIX–XX ст)

Олена ЩЕРБАНЬ

Харківська державна академія культури,
докторант кафедри культурології

На основі опублікованого та зібраного польового матеріалу розглянуто особливості конструкції варистих печей на території Наддніпрянської України, використання традиційного глиняного посуду, способи приготування їжі. Увагу приділено також впливу конструктивних на необхідність використовувати придатний посуд, специфіку варіння і тушкування, перелічено традиційні українські страви, звичаї та забобони, що побутували в окресленому відтинку в окремих місцевостях регіону.

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

Народна кулінарія українців до середини XX ст. майже повсюдно пов'язана з використанням глиняного посуду і варистих печей. Після перерви в їхньому широкому застосуванні, нині прослідковується жваве зацікавлення цими компонентами традиційної культури харчування. Це передусім зумовлено зростанням рівня етносвідомості більшості мешканців України, розвитком етно-туристичного та етно-ресторанного бізнесу. Але технологічні особливості використання цих архаїчних споруд і начиння досі повністю не вивчено.

Розглядаючи основні напрацювання етнографів про традиційну технологію готування страв і напоїв у варистій печі, помічаємо, що навіть у часи зародження і розквіту української етнографії (друга половина XIX – перша третина XX ст.) дослідники згадували про неї побіжно. Це пояснюємо тим, що тоді піч була в кожній хаті, технологія приготування в ній страв і напоїв у глиняному посуді сприймалася звично, буденно. Більше вивчали реліктову звичаєво-обрядову практику печі, описували її конструктивні особливості.

Дехто лише з дослідників-жінок більш-менш конкретно інформували про різні технологічні процеси. На мою думку тому, що дослідники-чоловіки, які вивчали схожі питання народної кулінарії (Микола Маркевич, Павло Чубинський, Федір Вовк, Петро Іванов, Микола Сумцов) не прискіпливо спостерігали за приготуванням страв і напоїв у печі, а самі не мали куховарського досвіду.

Найгрунтовніші відомості містяться в працях етнографів Варвари Щелоковської “*Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами*” (1899), написаної на основі польових матеріалів, зібраних на Куп’янщині (Харківщина), і Ніни Заглади “*Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині*” (1931)¹. Це одні з

¹ В. Щ. *Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами* / В. Щ. // *Этнографическое обозрение*. – Москва: Издание

небагатьох досліджень, в яких глиняний посуд описано не відірвано від повсякденного життя, а в контексті культури харчування, детально перераховано глиняний посуд, який використовувався в родині, згадано в якому посуді і коли ставили в піч страви, як поводитися з посудом, коли той перебував у теплотехнічній споруді.

У студіях дослідників пізнішого часу (коли печі разом з глиняним посудом для них поступово виходили з ужитку) вариста піч згадується в архітектонічних описах уже як обрядовий, сакралізований об'єкт, без конкретизації особливостей її технологічного використання². Навіть у працях найвідомішої дослідниці української народної кулінарії радянської та пострадянської доби Лідії Артюх (“Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України” (1982)³ про варисту піч згадано мало.

Лише провідний український керамолог Олесь Пошивайло в праці “Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна” (1993) зауважив не лише на магичні дії (пов’язані з випадками обпечення гарячим горщиком; взаємопов’язаність покладення на припічок сокири і розбивання горщиків, “примічки” щодо випадків перекидання горщиків зі стравами в печі і збіганням молока, забобони щодо випікання пасок у череп’яних тазиках; прогнози погоди за швидкістю закипання страв у горщиках; прикмети та забобони, пов’язані з повнотою горщиків в печі), але й пристосованості форми горщиків, ринок для приготування страв у печі⁴.

Оскільки нині великий попит на вивчення конкретних проявів народної культури українців, а ця тема недостатньо висвітлена в узагальнювальних публікаціях, вважаємо її *актуальною*.

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

Серед способів приготування їжі в українців Наддніпрянщини переважали варіння і тушкування. Способом печіння виготовляли здебільшого хліб, пироги, паски, а смаження лишалося привілеєм свят⁵. У досконалій за конструкцією

Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, состоящего при Московском университете. – 1899. – №1–2. – С.266–322; *Заглада Н.* Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині / Н. Заглада // Матеріяли до етнології. – Київ: Всеукраїнська академія наук, 1931. – III. – С. 83–196.

² *Рахно К. Ю.* Разрушение печи как способ вызывания дождя украинцев / К. Ю. Рахно // Сибирский субэтнос: культура, традиции, ментальность. Материалы V Всероссийской научно-практической интернет-конференции на сайте sib-subetnos.narod.ru 15 января – 15 мая 2009 года. / Н. И. Дроздов (отв.ред). – Красноярск: Красноярский государственный педагогический университет им. В. П. Астафьева, 2009. – С. 267–268.

³ *Артюх Л. Ф.* Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України. / Л. Ф. Артюх – Київ: Наукова думка, 1982. – С. 40.

⁴ *Пошивайло Олесь.* Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. / Олесь Пошивайло – Київ: Молодь, 1993. – С.204, 237, 238, С. 311–312.

⁵ *Артюх Л. Ф.* Народне харчування українців та росіян... – С. 17.

варистій печі господині могли ефективно використовувати теплову енергію (піч гріється за рахунок розігрітого череня, стінок, гарячого повітря і теплового випромінювання). Посуд був пристосований до розмірів і конструкції цієї теплотехнічної споруди та пічного господарського начиння – рогачів й кочерг. Це дозволяло зручно поратися біля печі і готувати той широкий асортимент страв досить складної рецептури, яким славиться українська народна кулінарія.

Зокрема, нижня частина більшості різновидів використовуваного в печі українського посуду, вузького біля денця і розширеного до опуку, була зручна для рогача, щоб поставити (зняти) посудину в піч (з печі). Для цього в господинь існував набір рогачів – кожній групі начиння відповідав “свій” рогач. Верхня частина горщиків була звужена відносно опуку, спроможна витримувати температурний режим, необхідний для готування харчів, запобігати надмірному випаровуванню вологи. Діаметр вінця був такий, щоб в отвір могла вільно потрапляти рука, коли мили посудину, та її було зручно наповнити різнорозмірними твердими інгредієнтами. Водночас отвір не дуже широкий, щоб рідина швидко не википала й страва вмівала. Для цього горщик часто закривали глиняною покришкою, для якої були пристосовані вінця. Кулястий тулуб посудини забезпечував добре прогрівання страви в печі. Розширеність вінець макітер, ринок, мисок дозволяла поставленим в піч стравам засмажуватися.

Порання біля печі – “натопити” її, наготувати страви – було обов’язком жінок-господинь. Вони заготовляли, варили та подавали до столу харчі. Зазвичай, готувала страви мати або свекруха, а заміжня дочка чи невістка їй допомагала. Господиня загадувала дорослим дівчатам, що жили з нею, робити різні куховарські операції, привчаючи до печі. Але все ж, на її плечах лежав основний тягар цієї важкої, клопітної й загрозової для здоров’я роботи. Особливо в умовах багатодітності й економічних нестатків, в яких перебувала більшість мешканців Наддніпрянщини того часу. Чоловіки ж не вважали готування харчів за роботу – “одколи ковбаниться, вже давно пора витопити”.

У хліборобському суспільстві страви готували двічі на день (вранці і ввечері). Спершу варили борщ, потім – снідання. Ранком господиня варила відразу й полуденок, засувала готову страву в піч, закривала заслінкою, щоб була гаряча. Ввечері топила, щоб варити вечерю. Якщо на вечерю було що їсти, вдрупе печі не топила. Влітку ввечері піч не топили. Іноді варила в грубі до часу, коли худоба повернеться з паші.

Зимою вставала вдосвіта, спочатку готувала продукти, накладала дрова, коли світало – затоплювала. Влітку топила піч після того, як закінчувала ранковий догляд за худобою: здоїла корову, випровадила її з пастушком на пашу. Якщо господиня прокидалася рано, піч встигала витопити до десятої години⁶.

Перше витоплювання нової печі вимагало дотримання певних обрядів. У Куп’янську, на Харківщині, одні це робили так: “Покладуть в піч житньої соломи

⁶ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині... – С. 100, 139–140

і прутиків два чи три свяченої верби. Тоді підуть до сусідів, випrosять сірників і запалять солому. Дивляться на вогонь у печі: як вогонь горить ясно, то жити буде весело, як темно горить – то життя буде плохе, як іде дим у хату, то у тій хаті часто спір і бійка між господарями та господинями⁷. Інші вважали, що перший раз топити в новій печі годилося дровами та нічого в ній не варити. Коли дрова в ній перегорали, годилося посадити в піч кілька хлібів (непарне число – “парну кількість знаюча господина не посаде”). І в один із них вліпити зверху недогорілу вуглину. Якщо вона, коли виймали хліб із печі, виявлялася перегорілою або ставала попелом, господарі дому матимуть у всьому удачу, щастя. В іншому разі неперегоріла вуглина означала, що в цю хату хоч і не входить жити: “добра не буде” (слобода Арапівка)⁸. В хуторі Єгорівка Куп’янського повіту (Харківщина), перед запалюванням вогню в новій печі господиня брала хлібну лопату, робила над устям знак хреста і говорила: “Господи, поможи в добрий час у новій печі топити!”. Повторювала тричі і ставила в піч новий, ще не вживаний, пустий горщик на вогонь. Якщо горщик від вогню не лопне, то піч добре зроблена, а якщо горщик трісне – то піч перекладали заново⁹.

Згідно із зібраними польовими матеріялами, існували певні правила розтоплення, розігрівання печі, а також “премудрості” користування пічним температурним режимом. Піч намагалися топити так, аби раціонально використовувати матеріял, призначений для спалювання, підтримувати необхідну температуру, а також використовувати натоплену піч. Залежно від пори року топили різними матеріялами: дровами, хмизом, соломою, кукурудзяними стеблами, сухими бур’янами. Існувала заборона вкидати в піч сміття. На Полтавщині, щоб розпалити піч, дрова складали “колодязем”, сунули його на черинь, поклавши всередину підпалений солом’яний віхтик. Досвідчені господині відчували рівень її напаленості “воно чути, як напалена, тоді згорнути жар на ту і ту сторону, змести попіл, щоб черинь був чистий” (с. Яреськи, Шишацький р-н, Полтавщина)¹⁰. Варвара Щелоковська підрахувала, що для розігрівання печі до температури, потрібної для випікання хліба на Куп’янщині (Слобожанщина), потрібно півтори-дві години¹¹. Польові матеріяли автора з Полтавщини підтверджують ці відомості. Для готування страв піч можна було топити менше.

Найпоширенішими повсюдно глиняними посудинами були горщики. В них найчастіше готували різноманітні борщі і каші. Також варили хміль під час

⁷ П. И. Народные обычаи, поверья, приметы, пословицы и загадки, относящиеся к малорусской хате (Материалы для характеристики мирозерцания крестьянского населения Купянского уезда) / П. И. // Харьковский Сборник. Литературно-научное приложение к “Харьковскому календарю” на 1889 год. – Харьков: Типография Губернского Правления, 1889. – Вып. 3. – С. 49.

⁸ Там само. – С. 49–50.

⁹ Там само. – С. 49.

¹⁰ Спогади Н. М. Третяк, 1936 р.н, від 16 жовтня 2003 р., с. Яреськи, Шишацький р-н, Полтавська обл. // Польові матеріяли Олени Щербань // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина).

¹¹ В. Ш. Пища и питье крестьян-малороссов... – С. 274.

приготування дріжджів¹², квасок, капусти, юшку, галушки¹³, локшину¹⁴, “холодці”, “фляки” (рубці)¹⁵, “підлеву”¹⁶, раковий куліш¹⁷, рибний холодець¹⁸, путрю¹⁹, квашу, кисіль²⁰, “озвар”²¹ та інші страви. В горщику пекли молозиво – перше молоко після того, як отелиється корова 3, С. 151]. Як розчиняли рибу, кишки, жовч і жир складали у невеликий горщик, який ставили в піч. Потрібка перетлівала, жир підіймався догори, його збирали ложечкою, проціджували, кришили цибулю і уміщували в піч. “Перепряжене” могло довго зберігатися²². Розмаїтість способів використання горщиків, специфіка технології приготування та необхідних об’ємів страв призводила до того, що навіть одна середньозаможна господиня користувалася різними за розмірами і частково пропорціями горщиками (близько п’ятнадцяти штук)²³. Залежно від страв, які готувалися, корелювався розмір посудин, але їх висота не могла бути більшою за устя печі.

Середні за розмірами посудини (3–10 л) – “борщівники”, “кілаші” служили для щоденного готування перших страв: борщів, кваску, капусти, юшки, галушок у квасі, а також узвару. Дещо менші (1–3 л) – “кашники”, “кулешінники” використовувалися для готування каш, куті, локшини, рубців, затірки, кулішу, лемішки, молозива, підлеви, путрі, киселю²⁴. І в найменших (до 1 л) – “махітка”, “горща”, “горщечок”, “кашненья” – готували каші (в тому числі молочну) малим дітям²⁵. Варвара Щелоковська зауважила, що готуючи складаний холодець, різні сорти м’яса готували в окремих горщиках²⁶.

Одночасно в піч ставили по кілька горщиків зі стравою. Було загальноприйняте варити у печі, приставивши посуд до вогню, відсуваючи його чи присуваючи, обгортаючи за потреби жаром. Будь-яку страву спочатку годилося поставити під комин, перехрестити, а тоді заставляти у піч²⁷. У Куп’янському повіті, складаючи компоненти борщу в новий горщик, його попередньо хрестили і писали крейдою чи вуглиною зовні на дні і на боках п’ять хрестів²⁸. Цікаві відомості

¹² В. Щ. Пища и питье крестьян-малороссов... – С. 277.

¹³ Там само. – С. 282.

¹⁴ Там само. – С. 283.

¹⁵ Там само. – С. 285.

¹⁶ Там само. – С. 286.

¹⁷ Там само. – С. 291.

¹⁸ Там само. – С. 292.

¹⁹ Там само. – С. 294.

²⁰ Там само. – С. 295.

²¹ Там само. – С. 296.

²² Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині... – С. 127–129.

²³ Там само. – С. 271–272.

²⁴ В. Щ. Пища и питье крестьян-малороссов... – С. 281–282, 285, 286, 291.

²⁵ Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі / Лідія Шульгіна // Матеріяли до етнології. – Київ, 1929. – Т. II. – С. 147.

²⁶ В. Щ. Пища и питье крестьян-малороссов... – С. 285.

²⁷ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині ... – С. 139.

²⁸ В. Щ. Пища и питье крестьян-малороссов... – С. 273.

вдалося зафіксувати на Полтавщині (с. Зезекали, Зіньківського р-ну). Інформаторка повідала, що через відсутність паливного матеріалу (“бо топить було нічим”) варили страву (кашу, борщ, гарбуз) “одночасно в двох горщиках – горщик на горщику – той, що зверху, скорій кипить”²⁹.

Для борщу і каші користувалися подібними за формою, але різними за розмірами горщиками, оскільки борщу за один раз варили більше, а каші – менше³⁰. На Дніпровському Лівобережжі в ХХ ст. борщ переважно варили в полив’яних горщиках. Вважалося, що в череп’яних він “не довго стоїть”³¹. У багатьох гончарних осередках Правобережжя (наприклад, Канів, Дибинці) і для борщу, і для каші гончарі виготовляли неполивні посудини.

Як варили борщ, нарізали порівну буряка з квасу і картоплі. Але стільки, щоб коли горщик перехилити, було видно половину дна. “Кришили буряк довгенько, а картошку, щоб тоненько”³². Інгредієнти насипали так, щоб горщик був на два пальці незаповнений і не накривали, бо під час нагрівання вміст розширювався. Як доварювали, вогонь вже був не такий сильний, накривали. “Бачимо по огні, як слабенький, то накривали”³³.

Готуючи борщ з м’ясом, у горщик спочатку клали підсолоне м’ясо, заливали сирівцем чи буряковим квасом і ставили в піч. Коли борщ закипав кілька разів, додавали розтерте пшоно, знову ставили в піч. Потім знову виймали горщик з борщем для запускання його товченим салом й остаточно ставили, залишивши умлівати до обіду. Це називалося “заставлять”. Готуючи пісний борщ, горщик зі стравною ставили-виймали двічі³⁴. Щоб затовкти страву чи подати її до столу, господиня спершу ставила горщики на “привалок” чи ослін³⁵.

Спостерігаючи за приготуванням борщу в горщику на фестивалі-квесті “Борщик у глиняному горщику” в 2014–2016 рр. (до слова, спеціально для цього організованих), я помітила, що води в борщ ніколи не доливали. Але вдалося

²⁹ Спогади Марії Касянівни Ткаченко, 1932 р.н., від 12.03.2016 р., с. Глинськ, Зіньківський р-н, Полтавська обл. // Польові матеріяли Олени Щербань // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина).

³⁰ Спогади Ганни Михайлівни Цюрюпи, 1929 р.н. 22.11.2006 р, смт Опішня, Зіньківський р-ну, Полтавська обл. // Польові матеріяли Олени Щербань // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина).

³¹ Спогади Н.М. Третяк, 1936 р.н, від 16 жовтня 2003 р., с. Яреськи, Шишацький р-н, Полтавська обл. // Польові матеріяли Олени Щербань // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина).

³² Спогади Надії Михайлівни Короті, 1929 р.н., від 23 жовтня 2003 р., с. Сенча, Лохвицький р-н, Полтавська обл. // Польові матеріяли Олени Щербань // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина).

³³ Спогади Ганни Михайлівни Цюрюпи, 1929 р.н. 22.11.2006 р, смт Опішня, Зіньківський р-ну, Полтавська обл. // Польові матеріяли Олени Щербань // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина).

³⁴ В. Ш. Пища и питье крестьян-малороссов... – С. 280–290.

³⁵ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині... – С. 140.

зафіксувати такий спогад: *“Одна молодиця варила борщ, і все горшок неповний получався, а чоловік ревнував, що не повний, так вона раз долила водою борщ, та другий, та так і варила повний горшок борщу”*³⁶.

Спостерігали за тим, аби борщ не збігав. Вважалося, що коли в печі виллється з горщика яке-небудь вариво, хтось із родини помре чи піде³⁷. Ніна Заглада зазначила, що за тим, щоб борщ не збігав і не википав спостерігали, бо вважали, що в такому разі псувався черінь – цегла набиралася вологи³⁸. Перевернути горщик з борщем вважалося поганим знаком – родину очікувало нещастя³⁹.

Кашу готували так: крупу змивали водою, насипали в горщик *“щоб повернуть і побачить дно в одній стороні”*, наливали водою, солили. *“Як води наллєш – ложку постав, як стоїть – буде добра каша”*. Ставили горщик у піч до вогню. Як закипить двічі-тричі – мішали, витягали. Як загусала – ставили на короткий час на жар і накривали⁴⁰.

Насамкінець, як борщ чи каша зварилася, вигортали жар із печі та засовували накритий посуд, *“щоб страва упрівала”*. *“Позатовкували все, понакривали, понаставляли в піч, закрили її заслінкою – і кажуть: уже витопили піч. Вважали, що якщо в печі не було достатньо тепла – борщ міг скиснути. Кашу лишали в печі з борщем. Молочну – відставляли”*⁴¹.

Для кваші використовували окремих горщик, в якому не варили нічого солоного. Іншими були й мірки. Всипали дві пригоршні гречаного борошна і одну житнього всипали в горщик. Наливали нагрітої (щоб руку можна втримати) води стільки, щоб не густе і не рідке, ставили в теплу піч, закривали заслонку – *“щоб солодала”*. Горщик стояв до вечора. Ввечері кип’ятили окріп, *“щоб у ключ закипів”*, розводили ним солод ріденько в тому ж горщику (він як *“солодав”* в горщику, то на споді лежав). Ще додавали туди кухоль холодної води до повноти. Далі сипали зверху небагато гречаного борошна, щоб дізнатися, чи добра буде кваша. Як добра – борошно поховається. Ставили в піч, щоб заночувала в ній – укисала. Зранку пробували. Якщо кисла – значить добра. Як ні – додавали квасу чи хліба – щоб укисла ще трохи. Як не встигне *“укиснути”* на ранок, господиня була змушена топити піч удень. Так і казали: *мабуть, квашу варять, чого вони серед дня варять. Чекали, щоб догоряло в печі, ставили так, щоб*

³⁶ Спогади Ганни Степанівни Донець, 1931 р.н., від 28.09.2006 р. Лютенські Будища, Зіньківський р-н, Полтавщина // Польові матеріали Олени Щербань. Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина).

³⁷ П. И. Народные обычаи, поверья, приметы, пословицы и загадки, относящиеся к малорусской хате. (Материалы для характеристики мирозерцания крестьянского населения Купянского уезда) / П. И. // Харьковский Сборник. Литературно-научное приложение к “Харьковскому календарю” на 1889 год. – Харьков: Типография Губернского Правления, 1889. – Вып. 3. – С. 52.

³⁸ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині... – С. 139.

³⁹ В. Щ. Пища и питье крестьян-малороссов... – С. 281–282.

⁴⁰ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині... – С. 147.

⁴¹ Там само. – С. 139–140.

“довгенько” кипіла. Оскільки кваша пінилася, щоб вона не збігла, потрібно було мішати і надбирати в мисочку. Як гарно закипала і вже не збігала, ставили на годину в піч для “упрівання”. Далі горщик витягали, щоб “зачахла”, бо холодна була смачнішою. Як не з’їдали за раз усю – виносили в комору, де вона ночувала⁴².

У печі борщ і каша могли стояти до вечора. В такому випадку вони довго були теплі, або їхні залишки могли винести на холод. Зокрема, холодним їли пісний борщ. Його виносили на “водник” у снігах – полицку, прибиту в кутку над діжкою з водою⁴³.

У великих, на відро, полив’яних всередині горщиках варили повидло чи варення. Насипали повні слив чи тернослив. Після того, як витоплять піч, підкидали дрова, ставили два-три горщики разом на ніч. До ранку ягоди зсідалися. Тоді горщики витягували з печі і знову топили, як зазвичай. Ставили в піч, досипавши до повного свіжими ягодами. Так продовжували “три – чотири рази”, “поки повне буде”. Після цього горщики з варивом ставили “в холодне – в кладочку”. Понакриване покришками воно зберігалось рік чи два, доки не поїсться⁴⁴. В полив’яному горщику під покришкою варили квасоллю для начинки в пиріжки. “Бо як неполив’яний – то й горщик розвариться, а вона ще тверда”⁴⁵.

Для запікання і тушкування страв у печі використовували глиняні “макітри”, “макітерки”, “макортеті”, “макотерті” – різноманітний великий глиняний посуд з розхиленими боками і широким отвором, що дозволяв інтенсивно випаровуватися волозі, проникати високій температурі всередину страви, таким робом підсмажуючи її, забезпечував зручний доступ до вмісту макітри (картоплі, м’яса, голубців), змішування компонентів, запікання страв. У глиняній макітрі, накривши покришкою, куп’янські господині смажили печеню з гусей, індички, поставивши її в піч, як витописься, готували балаболі чи будзі, підсмажували шулики⁴⁶. У Старосіллі тісто, що залишалось після випікання хліба, насипали ополоником у макітру чи миску, перед тим помазану салом чи лосем, і ставили в піч. Спечений продукт називали “грецька бабка”⁴⁷. Маленького розміру поросят смажили в печі на покришці вулика – покрівцю⁴⁸. В Старосіллі для жаріння картоплі і м’яса використовувалися старі полив’яні макітри⁴⁹.

⁴² Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині... – С. 148–149.

⁴³ Там само. – С. 140

⁴⁴ Спогади Н. М. Третяк, 1936 р.н, від 16 жовтня 2003 р., с. Яреськи, Шишацький р-н, Полтавська обл. // Польові матеріали Олени Щербань // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина); Спогади Марії Карпівни Яковенко 1929 р-н., від 21 лютого 2004 р., с. Човно-Федорівка, Зіньківський р-н, Полтавська обл. // Польові матеріали Олени Щербань // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина).

⁴⁵ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині... – С. 145.

⁴⁶ В. Ш. Пища и питье крестьян-малороссов... – С. 266–322.

⁴⁷ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині... – С. 144.

⁴⁸ В. Ш. Пища и питье крестьян-малороссов... – С. 285, 293, 294, 296.

⁴⁹ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині... – С. 133.

У макітрі також готували лемішку. Для цього просіювали маленький ківшик гречаного борошна, насипали на сковорідку, ставили в челюстях. Коли горіло в печі, то весь час перемішували, щоб борошно добре нагрілося. Всипали борошно в макітерку, добре посоливши: “лемішка любить, щоб солонна була”. Заливали борошно киплячим окропом – запарювали, щоб була не густа, добре вимішана, без помітного борошна⁵⁰. В макітру складали “круп’янки” (начинені гречаною чи пшоняною крупою, варені і підсмажені великі свинячі кишки) і залишали “доходити” у витопленій печі до обіду. В ній готували “печеню” – м’ясо з картоплею, цибулею, перцем і лавровим листям, поставивши на годину на невеликий жар у піч⁵¹.

Функцію доведення страв до готовності шляхом рівномірного підсмажування виконувала й дещо подібна за формою до макітри середнього розміру глиняна “ринка”. Вони, як правило, мали одну ручку (трубчасту горизонтальну або дугоподібну вертикальну). У Старосіллі трубчаста ручка називалася “рулькою”. Ніна Заглада єдина охарактеризувала призначення цього елемента – “щоб взяти у руки і нести до стола”. Наприклад, у ринку кришили сало чи ковбасу і ставили у витоплену піч. Страва підсмажувалася. І коли “самі свої обідали”, страву в ринці, несучи її за рульку, подавали до столу⁵². Наявність ручки-вуха – важлива деталь цієї посудини. Наприклад, гончарі з с. Громи Черкаської області її вважали головною відмінною ознакою від макітри (записано від гончаря Григорія Червонюка 11. 06. 2003 р.). Іноді ринки мали три ніжки “лабки” для підіймання дна над вогнем чи жаром⁵³, щоб страва нагрівалася знизу і рівномірно просмажувалася. Обмазавши стінки маслом, салом чи олією, в ринках запікали сальники, картоплю, бабку⁵⁴. Ринками “косими”⁵⁵ є й “гусятниця”, “поросятниця”, які вирізняються серед інших посудин більшими розмірами й овальними в горизонтальному перетині обрисами для зручності запікання м’яса тварин чи птиці. Наприклад, у Старосіллі в поросятниках до початку 1930-х років пекли порося під Великдень⁵⁶.

Для запікання страв (приміром, лапшовника⁵⁷), а також висушування в печі дрібних фруктів, використовували глибокі глиняні *миски*. В праці Варвари Щелоковської згадано, що напикши млинців, складали їх в миску, згортали

⁵⁰ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині... – С. 149.

⁵¹ Там само. – С. 153.

⁵² Там само. – С. 133.

⁵³ Шульгіна Л. Гончарство в с. Бубнівці на Поділлі / Лідія Шульгіна // Матеріали до етнології. – Київ, 1929. – Т. II. – С. 28–29, мал. 4:4; 5, с. 44–45, рис. 9: 3–7.

⁵⁴ В. Щ. Пища и питье крестьян-малороссов... – С. 286–288.

⁵⁵ Материалы для этнографического изучения Харьковской губернии // Харьковский сборник. Литературно-научное приложение к “Харьковскому календарю” на 1894 год. Под редакцией члена-секретаря Харьковского Губернского статистического Комитета В.В.Иванова. – Харьков: Типография Губернского правления, 1894. – Вып. 8. – С. 43.

⁵⁶ Заглада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині... – С. 134.

⁵⁷ В. Щ. Пища и питье крестьян-малороссов... – С. 288.

вчетверо і перемазували маслом, ставили в піч підсмажитися перед обідом⁵⁸. Дослідниця навела рецепт “солянки”, приготований в мисці: накладали в миску шаткованої чи січеної капусти, додавали олії, присолювали і ставили в піч, тим часом чистили рибу-вівсянку чи в’юнів, парили, злегка підсмажували, викладали в капусту, змішували все і знову ставили в піч ще смажитися далі⁵⁹.

Описуючи глиняні миски Поділля, зокрема Бубнівки, Євгенія Спаська зазначила, що форма простої миски з пружком “приступочкою” була дуже зручна до вжитку. Вона “вкладиста”. Її, як горщик і баньку, можна брати рогаčem і засувати в піч, коли треба, щоб покладене в миску не прохололо⁶⁰.

У досліджуваній період іноді виготовляли глиняні сковорідки. Вадим Щербаківський називав ці вироби “пательня”, “сковорода”, описуючи їх як “глиняні диски з трохи відігнутими догори краями”. Різницю в способі використання глиняних сковорідок від ринок він окреслив так: перші вживаються для того, щоб “смажити страви”, другі – щоб “пекти печені”.

Полив’яні глечики теж повсюдно використовували як посуд для приготування в печі пряженого чи відтоплювання кислого молока, щоб зібрати сир⁶¹. Молоко на ряжанку ставили в піч у глечику, щоб “стопить”. Страву “мочане” в Старосілля готували так: неварене молоко в глечику ставили на полицю, щоб скислося. Потім відтоплювали його – ставили глечик із кисляком в піч. Утворений сир відтискали у ганчірці під каменем. Потім складали його в макітерку, додавали топлеєне молоко і м’яли м’ялом так довго, щоб не було грудочок сиру. Насипали в миску і їли з млинцями. Мочане подавали на стіл перед молочною кашею⁶².

У глиняних кухликах з прямими стінками пекли в печі “стовпці”, які після запікання мали циліндричну форму. Використання цього виду посуду як кухонного було обумовлено необхідною формою та розмірами готової страви. Важливо, що після запікання “стовпці” можна було легко вийняти з посудини. Подібну форму, але значно більші розміри мали “тази”, “тазки”⁶³, “ставчики” – форми для випікання пасок. Ці вироби використовуються зазвичай нечасто: раз чи двічі на рік. Тому вони довго служили господарям. Згідно зі спогадами мешканки Опішні (Полтавщина) Катерини Порскало, вона вже понад 22 роки користується “тазиками” для пасок, якими до неї користувалася її тітка Василина, тобто посудини “смажаться” в печі понад 40 років⁶⁴.

⁵⁸ В. Щ. Пища и питье крестьян-малороссов... – С. 288, 289, 292, 300.

⁵⁹ Там само. – С. 292.

⁶⁰ Спаська Є. Орнамент бубнівського посуду / Євгенія Спаська // Матеріали до етнології. – Київ, 1929. – С. 209.

⁶¹ Загада Н. Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині... – С. 133.

⁶² Там само. – С. 151.

⁶³ Там само. – С. 134.

⁶⁴ Спогади Катерини Миколаївни Порскало, 1951 р.н., від 17.03.2009 р., смт Опішня, Зіньківський р-н, Полтавська обл. // Польові матеріали Олени Щербань // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина); Спогади Ганни Михайлівни Цюрюпи, 1929 р. н. 22.11.2006 р., смт Опішня, Зіньківський р-ну, Полтавська обл. // Польові матеріали Олени Щербань // Приватний архів Олени Щербань (Опішня, Полтавщина).

Упродовж досліджуваного періоду культура використання глиняного посуду для приготування страв у печі трансформувалася. Описані вище реалії стосуються здебільшого часу до кінця 1920-х років, що характеризується розквітом досліджуваних традицій. Господині застосовували універсальні і спеціалізовані посудини для виконання різноманітних кухарських операцій. Через їх використання у варистій хатній печі виробилися своєрідні смакові стереотипи й звички. З іншого боку, складні для селянства соціально-економічні умови цього періоду значно вплинули на трансформації культури харчування. З останньої третини ХХ ст. традиційна вариста піч практично вийшла з повсякденного ужитку, а – відтак і приготування страв у глиняному посуді припинилося. Його функції перебрав металевий, скляний, фаянсовий і фарфоровий, пластиковий.

На початку ХХІ ст. глиняний посуд поступово почав відвойовувати втрачені позиції. Спочатку в кухнях закладів громадського харчування, в яких почали зумисно будувати печі, оскільки страви, приготовані в них і в глиняному посуді, користуються популярністю. Але, зазвичай, розмаїття глиняного посуду та способів користування ним, сучасні кулінари не використовують, оскільки не мають відповідних знань.

THE POTTERY OF DNIPRO REGION AND TECHNOLOGY OF COOKING IN THE OVEN (IN XIX–XX CENTURIES)

Olena SHCHERBAN

Kharkiv State Academy of Culture

Using the collected research the author of the article describes the design features of cooking stoves in the territory of Ukraine, as well as the traditional pottery, cooking and stewing, traditional Ukrainian dishes, cooking methods, customs, and superstitions.

Keywords: pottery, culture, food, furnace of cooking, Dnipro.

Стаття надійшла до редколегії 10.11.2016

Прийнята до друку 21.11.2016