

Стаття



В'ячеслав КУШНІР

## ПИРІЖНЯНСЬКИЙ ОСЕРЕДОК КЕРАМІЧНОГО РЕМЕСЛА

Vyacheslav KUSHNIR. Pырizhnian Centre of Ceramic Artistic Craft.

Один з найвідоміших гончарних центрів у Південно-Східному Поділлі довгий час знаходився в с. Пиріжна Кодимського району на Одещині. Село розташоване в поймі правої притоки р. Савранки, яка впадає в Південний Буг, і було засноване вихідцями переважно з центральних регіонів Поділля. Більшість мешканців села – українці.

Основними заняттями пиріжнян є землеробство та тваринництво. На родючих чорноземах вирощувались злакові, бобові та олійні культури. Тваринництво складало скотарство, свинарство, птахівництво. Поряд з цими видами господарської діяльності у пиріжнян розвивалися домашні ремесла: ткацтво, теслярство та столярство, бондарство та інші.

Превалюючим з ремесел, яке набуло саме в Пиріжні широкого розповсюдження, стало гончарство. Наші спілкування з сучасними гончарями дають нам можливість стверджувати, що гончарство в селі існувало з давніх часів і традиції виготовлення посуду сформувались і збагачувались щонайменше декількома поколіннями майстрів. В 1960-70-их рр. ХХ ст. в селі нараховувалось близько 150 гончарів, більшість яких успадкували гончарну справу від своїх дідів і батьків. Об'єктом нашого дослідження стали питання розвитку гончарного виробництва в селі.

*Знаряддя виготовлення посуду.* Гончарство в селі було справою індивідуальною. Колективні об'єднання утворювались лише для організації продажу продукції. Кожний майстер мав свій нескладний реманент: гончарний круг в господарському приміщенні, лощило, тонкий дріт для відрізування готового виробу від круга, підвійчик (пензлик) для нанесення на посуд орнаменту. Гончарний круг складався з дерев'яного масивного нижнього (спіднього) – “спідняка” і дерев'яного або металевого верхнього, значно меншого за розмірами – “верхняка”. “Верхняк” і “спідняк” з'єднувались металевим стриж-

нем. Гончарний круг закріплювався на масивній лавці, на якій сидів майстер. По обидва боки від гончара знаходились необхідні для роботи речі: рідка глина, лощило, дріт, підвійчик з розведеною на воді білою глиною для орнаментатії. На власній присадибній ділянці будували гончарну піч.

*Процес гончарного виробництва.* Пиріжна не випадково стала центром гончарного ремесла в регіоні. Адже навколо села і в самому селі є багаті поклади високоякісної гончарної сировини (глини). Глину темнокоричневого кольору добували тут в будь-якому місці. Для виробництва посуду намагались відбирати кращу – без піску і сторонніх домішок. Декілька тон глини привозили до обійстя і зсипали біля комори, де вона просто неба “дозрівала” до потрібної кондиції. Вважається, що чим більше часу глина знаходиться на повітрі, тим кращою вона стає для роботи.

Через певний час, коли під впливом атмосферних факторів змінювалась структура глини, починають готувати її до виробництва посуду. Спочатку один вид глини кладуть у великий дерев'яний ящик (ні в якому разі не змішуючи з іншими видами, наприклад білою) і зволожують водою впродовж декількох годин. Після цього 20-30 хвилин ретельно місять, при цьому постійно вилучають з неї домішки. Рослинні домішки вилучають дротом. Приготовлену таким способом сировину клали біля круга. Майстер брав глину, скільки потрібно для виготовлення певного типу посуду, і, перш ніж кинути шматок на “верхняк”, розділяв його на дві частини і ударом один до одного вибивав з глини повітряні пустоти. Повторивши процедуру декілька разів, гончар кидав шматок на верхній круг і, відцентрувавши глину на крузі, починав формування виробу.

Керуючись виробничою доцільністю, гончарі виготовляли декілька типів посуду одночасно. Майстри вважали, що різний за формою і розмірами посуд зручніше розміщувати в гончарній печі, максимально використовуючи її робочий “простір”. Розподілу виробництва видів посуду серед гончарів села не було. Всі виробляли однаковий набір посуду: глечики для молока, горщики для приготування їжі, невеличкі горщики – горнятка, макітри, ринки для приготування бабки, баньки для води, горщики-близнята, тарний посуд великих розмірів (на 2-3 відра, заввишки 50-60 см), горщики для квітів тощо. Іноді мала місце певна “спеціалізація”. Наприклад, тарний посуд великих розмірів вдавалось виготовляти не кожному, і гончар, який робив це майстерно.

міг частково “спеціалізуватись” на виготовленні посуду даного типу, тобто майстер виробляв якийсь вид посуду у більшій кількості.

Процес формування посуду на крузі одноманітний, але й тут нерідко застосовувались індивідуальні засоби. Наприклад, для формування тарного посуду висотою більше 50 см, окремі гончарі застосовували дерев'яну дощечку, яка надавала можливість витягувати виріб до потрібної висоти.

Зі стінок сформованого виробу лоцилом знімалась зайва глина і загладжувалась поверхня. Підвійчиком на стінки наносився орнамент. Готовий посуд переносився в захищене від сонця приміщення для просушування.

Висушену продукцію складали в гончарну піч, попередньо просушену невеликою кількістю дров. При розміщенні посуду намагалися заповнити весь її простір. Щоб запобігти деформації від високої температури, вироби в печі мали мати три-чотири точки опору. Після заповнення печі посудом, вихід закладався керамічним браком і починався процес обпалювання. Температура в печі піднімалась поступово. Поступово вона і зменшувалась.

**Реалізація продукції.** Не менш важливою справою був збут продукції. Майстри переважно самі займалися цією справою, уникаючи послуг посередників. Мережа реалізації готової продукції гончарів південно-східних районів Поділля формувалася під впливом історичних умов розподілу ринків збуту. Переселяючись у менш населені порубіжні зі Степом землі, подоляни засновували тут і розвивали нові ринки. Пиріжняни, наприклад, не могли збувати продукцію, скажімо, на Вінничині, де трудилось чимало гончарів. Поряд знаходились такі відомі гончарні осередки як Студена, Чорномин. Тому ще на межі XIX-XX ст. подільська кераміка масово вивозилась за межі регіону, в тому числі на ринки Херсонської губернії. В середині XX ст. ситуація не змінилась. Успішно реалізовувати свою продукцію подоляни могли лише на ринках степової зони.

Крім ринків Кодимського району, пиріжнянських гончарів знали не лише в районах Одеської області, але і в Молдові. В 1960-70-ті рр. нашого століття попит на гончарну продукцію залишався ще настільки великим, що на ринки щотижня вивозилось близько 1000 виробів. Майстри об'єднувались для найму транспорту і розвозили свою продукцію до Ананьїва, Балти, Великої Михайлівки, Дубосар, Кривого Озера, Котовська та інших. Тобто північні райони Одещини знахо-

дились у сфері впливу пиріжнянців. Постійні і тривалі контакти з населенням такого обширного регіону були надзвичайно корисними для майстрів. Вони враховували пропозиції і побажання, зважали навіть на магичні дії з боку покупців, виконували окремі побажання, не з'ясовуючи їх доцільності. Наприклад, жінки, купуючи глечик, своєю рукою заміряли висоту горла, від якої, на їхню думку, залежала товщина шару сметани. Тому гончарі намагалися вгадати бажані розміри. Іноді жінки просили майстра кинути в горщик власною рукою декілька соломинок. Гончарі виконували примхи замовниць здебільшого не цікавлячись, що б це означало.



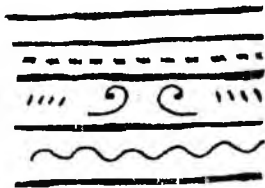
Ринки продажу керамічної продукції пиріжнянських гончарів.

Кожний гончар піклувався не лише про якість своєї продукції, але й про її зручність в користуванні. Скажімо, місце з'єднання денця і стінки макітри мало бути таким, щоб у будь-якій точці відбувався контакт внутрішньої поверхні з макогоном під час розтирання часнику чи маку. Внутрішню поверхню макітри намагалися робити рифленою. Застосування у виробництві таких тонкощів робило посуд більш зручним, допомагало пиріжнянам успішно конкурувати на ринках збуту.

Попит визначав кількість виробництва того чи іншого типу посуду. Якщо потреба в глечиках для молока була постійною, то попит на деякі інші типи посуду залежав від конкретних обставин. Наприклад, у 1960-ті рр., особливо в Молдові, для дарунків на поминальних післяпасхальних святах купувались баньки в великій кількості. Останнім часом широким попитом користуються горщики для квітів.



Мал. 1.



Мал. 2.

Гончарне ремесло в Пиріжні в радянські часи не підтримувалось місцевою владою. Майстрів намагались об'єднати проти їх волі в колгоспні цехи. Коли ж це не вдавалось, перешкоджали їх роботі, не давали транспорту для вивозу продукції на ринок. Все це нашкодило справі. Кількість послідовників гончарства зменшувалась. Сьогодні в селі залишилось два діючих майстри, які ще продовжують традиції цього стародавнього ремесла. Зменшенню кількості майстрів в Пиріжні сприяло і збільшення в торговій мережі скляного та фаянсово-порцелянового посуду промислового виробництва. Згодом гончарство зникає у сусідньому селі Івашкове, знане в минулому, зокрема, своєю зоо-антропоморфною пластикою.

Керамічна продукція пиріжнянського осередку відноситься до Подільського традиційного регіону, мистецтво майстрів якого відображене в науковій літературі<sup>1</sup>. На межі із Степом, гончарі застосовували свої специфічні прийоми оздоблення кераміки. Так, ще в 1920-их рр. кольорова полива широко використовувалась саме в Півден-

ному Поділлі, зокрема, в Івашкові. Характерною рисою для південно-східної частини Поділля була й орнаментация посуду на "червіні" – поливі з червоної охри<sup>2</sup>. Регіональні особливості зберігаються і на сучасному етапі. Так, якщо на Вінничині деякі орнаментальні схематичні композиції створені з горизонтальних прямих і хвилястих прорізаних ліній (мал. 1), то у пиріжнян в останні десятиліття хоча і домінують в орнаменті такі ж мотиви, але вони більш різноманітні, виконані не врізними лініями, а переважно білою глиною на червоному тлі. Це комбінації з двох і більше горизонтальних ліній, між якими знаходились хвилясті лінії, пунктири, штрихи, завитки різних конфігурацій (мал. 2). Однак в цілому сучасна орнаментика посуду збідніла. Втрачене розмаїття кольорової гами поливи, а геометричний і рослинний орнаменти створюються на стінках посуду з одного, а не з декількох кольорів, як раніше.

Суттєво зменшився асортимент типів посуду. Ще в першій половині ХХ ст. він був достатньо різноманітним. Робили баньки, баняки (казани), вази, горнята, гладушки (глеки), горщики, кухлята, макітри, миски, полумиски, ринки, слої і навіть чашки та блюдця. Виготовлялися також різні форми так званого фігурного посуду у вигляді схематизованих тварин. У 1960-70-х рр. найбільшим попитом з цього набору в населення користуються горщики та горнята, гладушки, макітри, баньки, в меншій мірі – ринки. Як наслідок, зменшення асортименту позначилося на спеціалізації виробництва. Якщо в 1920-их рр. більшість гончарів спеціалізувалася на виготовленні певних типів продукції<sup>3</sup>, то в наш час, принаймні у Пиріжні, як зазначалось, один майстер виготовляє практично всі типи посуду для продажу. Однак це не позначилося на самотності пиріжнянського гончарного ремесла.

У наш час попит на гончарні вироби ужиткового призначення зберігається. Він зумовлений, зокрема, відродженням у селі домашнього тваринництва. До того ж вироби з глини екологічно чисті і дешеві. Повертається і молодь до села, яка може успадкувати і продовжити традиції виробництва гончарної продукції, зберігаючи, разом з тим, регіональну етнографічну самотність подільської землі.

<sup>1</sup>Самарин Ю.А. Подольские гончары. – Москва, 1929; Фріде М.А. Форма і орнамент посуду з Поділля // Науковий збірник Ленінградського товариства дослідників української історії, письменства та мови. – К., 1928; Матейко К.І. До історії української народної кераміки // Матеріали з етнографії та художнього промислу. – К., 1954. – Вип. 1; Гудак В.А. Кераміка // Поділля. Історико-етнографічне дослідження. – К., 1994 та ін

<sup>2</sup>Фріде М.А. Форма і орнамент... – С. 86.

<sup>3</sup>Там само. – С. 82.