(cc) BY

ИСТОРИЯ И ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

Автор:

Нарядчикова Екатерина

ученица 11 класса

Руководитель:

Фомина Наталья Васильевна

учитель ИЗО и МХК

МБОУ «Началовская СОШ»

с. Началово, Астраханская область

ДОМАШНЯЯ УТВАРЬ СЕЛА ЧЕРЕПАХА АСТРАХАНСКОЙ ГУБЕРНИИ

Аннотация*: в данной статье рассматривается тема домашней утвари села Черепаха Астраханской губернии. Авторами была восстановлена местная история, работа богата различными иллюстрациями.*

Ключевые слова*: домашняя утварь, село Черепаха, Астраханская губерния.*

Введение.

Крестьянский дом трудно было представить без многочисленной утвари, накапливавшейся десятилетиями, если не столетиями, и буквально заполнявшей пространство. В русской деревне утварью называлось «все движимое в доме, жилище», по словам В.И. Даля. Фактически утварь – это вся совокупность предметов, необходимых человеку в его обиходе. Утварь – это посуда для заготовки, приготовления и хранения пищи, подачи ее на стол; различные емкости для хранения предметов домашнего обихода, одежды.

Рис. 1

Рис. 2

В русской деревне употреблялась в основном деревянная и гончарная утварь. Металлическая, стеклянная, фарфоровая была распространена меньше.

В большом употреблении была также утварь, изготовленная из бересты, плетенная из прутьев, соломы, корней сосны.

Некоторые из необходимых в хозяйстве деревянных предметов изготавливались силами мужской половины семьи. Большая же часть предметов приобреталась на ярмарках, то особенно это касалось бондарной и токарной утвари, изготовление которой требовало особых знаний и инструментов. Гончарная посуда применялась в основном для приготовления пищи в духовой печи и подачи ее на стол, иногда для засолки, квашения овощей. Металлическая утварь традиционного типа была, главным образом, медная, оловянная. Она изготавливалась, приобреталась, хранилась русскими крестьянами.

Актуальность исследования определяется уходом из жизни предметов домашней утвари.

Объектом исследования является домашняя утварь села Черепахи Астраханской губернии, сохранившаяся и представленная в школьные музеи.

Предметом исследования предметы кухонной утвари и посуды

Цель исследования – комплексный анализ наименований кухонной утвари и посуды, используемой в семьях села Черепаха Астраханской губернии.

Задачи исследовательской работы:

1. Выявить состав наименований кухонной утвари и посуды, используемой в семьях села Черепахи;

2. Классифицировать наименования кухонной утвари и посуды в соответствии с функциональным использованием предметов кухонной утвари в процессе приготовления пищи, заготовки и хранения припасов;

3. Определить соотношение мотивирующих признаков в номинации предметов кухонного обихода, обратиться к этимологии слов.

Методы исследования:

В работе использовался метод полевого сбора, описательный и сопоставительный методы.

Тематические группы домашней утвари, используемые в семьях, проживающих в селе Черепаха Астраханской губернии.

Всю домашнюю утварь, которую активно использовали в своем хозяйстве жители села Черепаха Астраханской губернии, можно распределить на группы: глиняная посуда, чугунная посуда, стеклянная посуда, металлическая посуда, корзины, лубочная утварь.

В селе Черепаха Астраханской губернии издавна использовалось в хозяйстве множество глиняной посуды (утвари). Это всевозможные плошки, кувшины, корчаги, сковороды, крынки. У пожилой части населения до сих пор эти предметы не выходят из обихода. Многие жители предоставили предметы утвари для экспозиции школьного музея.

Рис. 3

Горшок – хозяйственная утварь для приготовления пищи, подачи пищи, хранения припасов; *плошка* – глиняная посуда; *кувшин* – глиняный горшок с узким горлышком; *корчага* – глиняный горшок, оплетенный берестой; *крынка* – глиняная посуда для молока; *блюдо, подблюдье* – посуда для пищи; *чарка* – посуда для кваса, вина.

Рис. 4

Рис. 5

В поверьях горшок осмыслялся 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 хозяйка, 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 четко проводится параллель между судьбой горшка и судьбой человека. Горшок нашел себе довольно широкое применение в погребальной обрядности. Так был распространен обычай разбивать горшки при выносе из дома покойников. Этот обычай воспринимался как констатация 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 возвращается с того света и пугать живущих в избе людей.

Для питья и приема пищи также служила чаша. Деревянная чаша представляет собой сосуд полусферической формы на небольшом поддоне, иногда с рукоятями или кольцами вместо ручек, без крышки. Часто по краю чаши делали надпись. Либо по венцу или по всей поверхности чаша украшалась росписью. 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, похлебки, 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 объема с ручкой. Глиняные и выточенные из дерева кружки украшались росписью, а деревянные – резьбой, поверхность некоторых кружек покрывалась плетением из бересты. Их использовали в повседневном и праздничном обиходе, были они и предметом обрядовых действий.

А для питья хмельных напитков пользовались чаркой. Она представляла собой небольшой сосуд круглой формы, имеющий ножку и плоское дно, иногда могла быть ручка и крышка. Чарки обычно расписывались или украшались резьбой. Этот сосуд употреблялся как индивидуальная посуда для питья браги, пива, хмельного меда, а позднее – вина и водки в праздничные дни, так как пить разрешалось только по праздникам и подобного рода напитки были праздничным угощением для гостей. Пить было принято за здоровье других людей, а не за себя. Поднося гостю чарку вина, хозяин ждал от него ответной чарки. Ее чаще всего использовали в свадебном обряде. Чарку с вином предлагал новобрачным священник после венчания. По очереди они отпивали из этой чарки по три глотка. Допив вино, муж бросал чарку под ноги и топтал ее одновременно с женой, приговаривая: «Пусть так под ногами нашими будут потоптаны те, которые станут посевать между нами раздор и нелюбовь».

Считалось, что кто из супругов первым наступит на нее, тот и будет главенствовать в семье. Первую чарку хозяин подносил на свадебном пиру колдуну, которого приглашали на свадьбу в качестве почетного гостя, чтобы избавить молодых от порчи. Вторую чарку колдун просил сам и лишь после этого начинал защищать новобрачных от недобрых сил.

Традиционной утварью для русского застолья являлись ендовы, ковши, братины, скобкари.

В хозяйстве никак нельзя было обойтись без высокой крынки (в ней хранили молоко или молочные продукты домашнего производства. Для сбивания масла применялись специальные узкие крынки.

Заключение.

Значительное влияние оказывают на современные изменения утвари и такие явления, как развитие торговли и общественного питания.В деревнях традиционная утварь все-таки находила себе применение. Вплоть до последнего времени сохранялись всевозможные корзины, лукошки, туеса, берестяные коробки, деревянные чашечки и пестики для растирания сала. В ходу была и некоторая глиняная посуда: кринки, миски, но в связи с прокладкой газопроводов в сельской

местности и применением газовых плит ее стали заменять обычной современной фабричной посудой. Правда еще можно встретить «бабушкины» горшки, в них в русской печи варят щи и кашу, но они стали уже редкостью. В крестьянском доме была утварь, имевшая особое назначение: ею пользовались в дни, связанные с годовыми церковными праздниками. К Пасхе в высоких жестяных формах пекли сладкие куличи. Для приготовления «пасхи"- сладкого творога – пользовались специальными четырехугольными формами из дерева, легко разбиравшимися на части. На одной из стенок подобной формы вырезали буквы «ИХ» (Иисус Христос) и крест, которые четко отпечатывались на готовом изделии.

Один из великих людей сказал, что народ, не знающий своего прошлого, не имеет будущего. М. Горький писал: «Все познается сравнением, и 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.

В работе вдохновлял личный интерес и желание восстановить местную историю. Ведь, как выяснилось, краеведческого и этнографического материала не так уж и много, и возникла настоятельная потребность пополнить его.

Список литературы

1. Алексеев В.М. Предисловие к «Учебнику русского мышления» // Академия Тринитаризма. – М., Эл №77-6567, публ. 12212, 27.06.2005. Древности славян и Руси. – М.: Наука, 1988.

2. Культура русской провинции. Новые исследования: Материалы научно-практической конференции / Отв. ред. В.П. Кудинов. – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. ун-та, 2002.

3. Лихачев Д.С. Земля родная: Книга для учащихся / Д.С. Лихачев. – М., 1983.

4. Очерки русской культуры 19 века. – М.: Московский университет, 1985.

5. Материалы школьного музея.

6. Тематические группы домашней утвари в Ермишинском районе Рязанской области [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://savvatmaschool.ucoz.ru/204642.doc