

Утварь в быту и повседневной жизни
Автор-составитель материалов для опроса по теме «утварь»
Т.К. Щеглова

Утварь как предмет материальной культуры является отражением этнических традиций того или иного исторического хозяйственно-культурного типа, к которому относится изучаемый народ. Как правило, граница отличий в утвари проходила между скотоводами и земледельцами, или земледельцами и охотниками (рыболовами, собирателями) и проявлялась в видах и формах утвари, материалах и способах их изготовления, обрядах и ритуалах их использования. Показательным примером является отличие утвари земледельцев, ведущих в прошлом оседлый образ жизни, и скотоводов, ведущих кочевой образ жизни. Для первых основным материалом являлась глина из которой изготавливалась керамика и дерево, включая бересту. Для скотоводов-кочевников основным материалом служила кожа, которая в отличие от глиняных изделий была легкой и не билась при постоянных кочеваниях. Различие было и в количестве и видах утвари. У земледельцев существовала многочисленная и разнообразная утварь: для переноса тяжестей, для хранения продуктов, для приготовления пищи, для употребления пищи и т.д. У представителей кочующих культур их количество было минимизировано. Предлагаемый опросник может применяться к изучению народов с базовой земледельческой культурой и ее вариациями, например, при сочетании традиций земледельцев и рыболовов или собирателей. Такой вариант часто встречается и у славян (русские, белорусы, украинцы), и у финно-угров (мордва, мари, удмурты). Связано это с тем, что для земледельцев важным являлась привязка к многоводным источникам с приверженностью к лесостепным территориям. Поэтому этнографы часто вторую границу в различиях традиционной утвари связывают с «кормящим ландшафтом» народа - природно-географической средой в которой сформировалась его этническая культура. Для народов России скотоводческая культура связана со скотоводами-степняками (буряты, калмыки), скотоводами холодной таежной зоны или гор и предгорий (якуты, тувинцы, алтай-кижи), скотоводами-оленеводами тундры и лесотундры (ненцы, нганасаны) и т.д.

Предлагаемый опросник ориентирован на культуру народов земледельцев, носит характер маршрутного вопросника, который не охватывает всех проблем изучаемой утвари, может дополняться и уточняться. А при изучении утвари народов-скотоводов, народов-рыболовов и собирателей, народов-охотников может использоваться как схема с наполнением адаптированных к их культурам вопросов.

Утварь для хранения, приготовления и употребления пищи; традиции ее изготовления, хранения и ухода за утварью.

Печь в избе и ее использование для приготовления пищи (у земледельцев) или очаг в юрте или чуме и его использование для приготовления (у скотоводов или охотников).

В предлагаемом вопроснике изучается утварь народов земледельцев, у которых сложилась традиция комплекса печей, которые имели несколько назначений, главными из которых было приготовление пищи и обогрев жилища. Самым древним видом являлась глинобитная печь с духовым шкафом, которая у восточных славян называется «русская печь». Она имела большие габариты и использовалась не только для приготовления пищи, но и для сна, для просушки вещей; включалась в семейную витальную и календарную обрядность. Наличие духового шкафа без открытого огня было обусловлено зерновой основой традиционной пищи народов-земледельцев. Приготовление блюд из зерна – цельного или молотого требовало томления, а не кипячения. И наоборот блюда из мяса традиционно готовились на открытом огне, чем и было обусловлено наличие в жилище народов-скотоводов очага с открытым огнем с использованием треног и металлических котлов. Проживание восточно-славянских народов в условиях резко-континентального климата и дополнение земледелия скотоводством вызвало использованием печи с «подтопом» и конфорками, которые на Алтае часто называют «грубка», «камелек», «голландка». Связано это было еще и с тем, что русская печь с большим объемом глины плохо грела и остывала к вечеру. Подтапливали избу (русские) или хату (украинцы) к вечеру печью с конфорками на которых готовили в чугунах пищу с использованием открытого огня. Массовый отказ от русской печи был связан с поточным совхозным кирпичным жилищным строительством, что вызвало и изменение утвари для приготовления и хранения.

Печная утварь.

Каким печным инвентарем пользовались?

Его местные названия.

Материал, из которого он изготавливался.

Кто занимался изготовлением/ где приобретался.

В каких обрядах использовалась?

Утварь для выпечки хлеба.

Чем пользовались для просеивания муки (решето, сито, селница)? В чем замешивали хлебное тесто? К какому способу прибегали при формовке караев? На чем выпекали хлеб (на поду, подметя его помелом, на капустных листьях, в формах)? Скалки какой формы использовали для приготовления домашней лапши?

Утварь для приготовления пищи в русской печи и на печи-голландке (камельке, грубке) с конфорками и ее адаптация к традиционным

технологиям изготовления повседневных блюд (томления, парения, кипячения) в культурах народов-земледельцев.

Какие виды посуды использовались для приготовления в духовом шкафу русской печи для приготовления блюд способом томления (томленки, паренки), варки (борщи, похлебки), жарки, др. (название, виды, материал из которого изготовлена, кем изготовлена или где приобреталась)? Как назывались и готовились блюда повседневного питания в русской печи?

Какие виды посуды использовались на печи-голландке (камельке, грубке) с конфорками для приготовления блюд с кипячением, для жарки (название, виды, материал из которого изготовлена, кем изготовлена или где приобреталась). Как назывались и готовились блюда повседневного питания в русской печи?

Посуда для приема пищи.

Чем пользовались при приеме пищи? Как называли приборы для приема пищи? Из чего изготавливались (дерево, металл)? Были в быту чашки из половинок выеденной тыквы - кожуры?

Были ли известны большие деревянные чаши? Ели из одной чашки или разливали в небольшие чашки? Существовала традиция есть из утвари во время общей трапезы за столом, в которой готовилось блюдо (чугун, др.?) Какие ложки, поварешки и ковши для разлива жидких блюд бытовали в крае, как их называли? Что использовали в качестве солонки? Подавали ли ее к столу?

Какая керамическая посуда бытовала? Как использовали различные виды глиняной посуды, как назывались отдельные ее виды? Использовалась ли глиняная посуда для употребления пищи? Где приобреталась глиняная утварь?

Когда появился самовар? Какие самовары использовались? Кто и как ухаживал за самоваром на углях? С распространением самоваров какие особенности сформировались для проведения чаепития (куда ставили самовар, как его кипятили)? Из какой посуды пили чай? Какое распространение и когда получила покупная фаянсовая и фарфоровая чайная посуда?

Какие традиции размещения за столом членов семьи существовали? Была ли разница в используемой посуде, например, между детьми и взрослыми? Был особый порядок распределения пищи при использовании единой утвари (чугун, деревянная чаша, др.)

Утварь для хранения продуктов.

Какая утварь использовалась для хранения продуктов, заготовленных способ квашения (бочки, лагуны, долбенки)? Какие названия в зависимости от назначения имела эта утварь? В какой технике они были выполнены? Где приобреталась или изготавливалась долбленая и бондарная утварь? Какая

утварь использовалась для продуктов, заготовленных способом вяления или сушки?

Утварь для домашнего производства (маслоделие, помол зерна, др.)

Какой формы и в какой технологии были изготовлены маслобойки для сбивания сливок или сметаны с целью получения сливочного масла?

Когда использовались ручные мельнички (рушалки, рушки) для домашнего помола зерновых культур? До какого времени пользовались ручными мельницами? Из чего они были изготовлены (деревянные или каменные)? Кто занимался изготовлением в семье или селе? Опишите процесс изготовления.

Утварь для личной гигиены и жилищной санитарии

Какая утварь была предназначена для умывания (урьльники, подвесные умывальники, настенные умывальники, напольные умывальники, утварь под грязную воду)? Где в доме она находилась? Как менялась она на протяжении Вашей жизни? Как ухаживали за утварью для личной гигиены. Как защищали стены от намочания?

Имеет смысл остановиться на такой традиции, как использование так называемых клеёнчатых ковриков около умывальника, расписанных масляной краской со «шпалерными» сюжетами фантастического леса или охоты, либо сценами известных советских фильмов 1940-50-х годов (Свинарка и пастух), встречались и картины известных художников (Три богатыря). В этом же ряду стоит укоренившаяся в 1940-50-е г. традиция использования плюшевых прикроватных ковриков с известными сюжетами по мотивам работ известных художников, особенно были популярны сюжеты с сосновым бором. Но если тематически расписанных маслом клеёнок для защиты от воды стен около подвесных или настенных умывальников сохранилось мало. Более того, они перешли в разряд антикварных ценностей, хотя могут украсить экспозицию краеведческого музея любого уровня – от школьного до краевого. То прикроватные плюшевые коврики встречаются практически в каждой деревне. Конечно, прежде всего, в жилищах возрастных носителей этнической культуры. Иногда, перекочевав в подсобные помещения, – в сени, над «топчаном» для отдыха в летнее время или в так называемые «летние кухни» - компактные сооружения на усадьбе, куда переходит бытовая жизнь сельской семьи в летнее время, в т.ч. переносится приготовление пищи.

Как использовались для приготовления утвари такие природные материалы, как ивовый прут, береста, лыко? Какая утварь из них изготовлялась и для чего служила (корзины из ивового прута; туеса из бересты, заплечные короба-пестеры из бересты и лыка, др.)?

Какой инвентарь использовался при ежедневной, еженедельной, генеральной уборке рабочего помещения жилища с печью – избы? Когда и как

убирали остальные жилые камеры (комнаты)? Чем убирали? Как, где, чем и когда стирали в разные сезоны года (лето/зима)? Какие мыльные средства использовали при ежедневной гигиене, при мытье в бане?

Исследовательские траектории изучения утвари:

При опросе по теме можно пойти несколькими путями:

за основу взять материал исполнения утвари (деревянная, глиняная, железная, плетеная) или технологии изготовления (литые, долбленные, бондарные, лепные, др.)

за основу взять использование в быту (утварь для хранения продуктов земледелия, домашнего птицеводства, пчеловодства, др.), для варки, для потребления, утварь для молока, утварь для переноса тяжести, утварь для гигиены и санитарии, банная утварь, утварь для сбора ягод и грибов и т.д.).

Требования к фиксации информации об утвари

При проведении опроса по утвари, необходимо зафиксировать на фото или сделать рисунок сохранившейся традиционной утвари. Обратить особое внимание на традиционные и уникальные формы утвари. Если информатор сам изготавливал традиционную утварь, выяснить технологические особенности ее изготовления (в том числе, материал, инструменты, технику изготовления и т.д.).