

Цим матеріалом започатковуємо опублікування окремих робіт з матеріальної культури, напрацьованих наприкінці 1940-х — на початку 1950-х років співробітниками Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнографії (м. Київ) та Етнографічного музею Академії наук (м. Львів) у рамках підготовки «Етнографічного атласу матеріальної культури Української РСР». Через низку суб'єктивних обставин і тогочасних суспільно-політичних реалій ці тексти за тих часів не були опубліковані, а окремі з них були передані на зберігання до Архівних наукових фондів рукописів та фонозаписів Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології ім. М. Т. Рильського НАН України (далі — АНФРФ ІМФЕ).

Редколегія журналу «Народна творчість та етнологія» не втручається в авторський виклад текстів та у вживану на той час ідеологічно зафарбовану термінологію, оскільки має намір подавати ці тексти як пам'ятки етнографічних студій середини ХХ ст.

ДЕРЕВООБРОБНІ РЕМЕСЛА ТА ПРОМИСЛИ *

Лемеха М. В. **

Бондарство

Зі всіх деревообробних ремесел та народних промислів — бондарство найбільше поширене і розвинене на західно-українських землях. Бондарство має тут, — подібно як у всіх східних слов'ян, — дуже старовинну традицію. Майже вся термінологія по бондарній справі виводиться з корінів загальнослов'янських слів, що свідчить про поширення дерев'яної бондарної посуду на тих землях вже з дуже давніх часів. В археологічних розкопках старослав'янських курганів з часів передкиївської Русі на терені Волині знаходять бондарну посуду в виді дерев'яних вєдер. Такі старовинні вєдра, виготовлені з добре виструганих дубових клепок і докладно вставлених в пази дощок дна, вимагали так спеціального інструменту як і фахової вмілості. З тим більшою сміливістю можна твердити, що в часах Київської Русі, бондарство на західноукраїнських землях було вже окремим ремеслом в містах і городищах, а на селі доповняючим до землеробства заняттям окремих майстрів.

Загально вживана назва на означення ремісника, який виробляє посуду з клепок, — «боднар» (б. Галичина), «бондар» (б. Волинь і Буковина), «беднар» (Лемківщина), — походить без сумніву від спільного всім слов'янам слова «бодня», що означає «прикадок» — діжу, яка служила за скриню. Колись «бодня» була зроблена з одного вижолобленого стовбура дерева, а опісля з клепок. Вказує це на самі початки бондарства, яке розвинулося з довбаної посуду. Першим бондарем можна назвати того, хто прийшов на думку розколоти на дві половини дерев'яний стовбур, вижолобити, зложити знова і зв'язати ликом обі половини. З набуттям досвіду почали в цей сам спосіб лучити 3, 4 і більше дощочок тобто клепок в одну посуду. Цікаво що в горах Карпатах до кін. мин. ст. заховавсь того виду посуд, що своєю технікою сягає початків бондарства. Це «ончурі» — пляшки зложені начеб з двох клепок, із вставленим дном і споєні двома або трьома дерев'яними обручами. Архаїзм цього бондарського виробу звертає видно увагу

* Рукопис зберігається в АНФРФ ІМФЕ (ф. 14-2, од. зб. 246).

** М. В. Лемеха у 1949 році — молодший науковий співробітник Етнографічного музею Академії наук. — Ред.

всіх етнографічних збирачів, бо в майже кожному музеї на західних областях знайдеться 2–3 його екземпляри. Напевно на поді неодної старої гуцульської чи бойківської хати знайдеться цей старовинний посуд, який вже вийшов з уживання.

Інтересно, яка країна являється батьківщиною бондарства. Старинні Греки і Римляни не знали клепокового посуду, хоч мали ще тоді у себе багаті ліси. Для збереження і переносування рідин уживали незручної кам'яної посуду та шкіряних мішків. Найближчі сусіди Римлян — Германи знали тільки дерев'яну довбану посудину. Ні Тацит, ні жоден інший античний автор, які описували життя і побут Герман, не згадує про їх бондарні вироби. Перші згадки про бондарний посуд (бочки) маємо доперва з часів мандрівки народів. Вони стрічались у германських племен, які в своїх мандрівках по східній частині Європи зазізнались і засвоїли виріб бондарної посуду, якої до цього часу не знали. Тому можна б вважати батьківщиною бондарства землі нинішньої Білорусі або північної України багаті в ліси, і на яких бондарний посуд існував вже в перших сторіччях нашої ери, що й доказано археологічними розкопками старослов'янських курганів.

До розвитку бондарства на західноукраїнських землях причинилось в першу чергу велике багатство лісу, який давав відповідний матеріал на виріб клепок, а далі розвинула з давна в Карпатах і прикарпатських районах молочна господарка, що вимагає багато дерев'яної посуду на молоко та його перетвори. На долах а головню на території б. Волині, розвиткові цього промислу сприяла в минулих часах велика кількість горалень, броварів і смолярень, які потребували бочок на оковиту, пиво та смолу. Смола в бочках транспортувалась водними допливами волинських рік до Прип'яті, по Прип'яті доходила до Дніпра, а Дніпром аж до степової України. Вправді в другій половині XIX ст. в зв'язку з розвитком загального лісового промислу підупало смолярство, а з впровадженням акцизного податку скоротилась продукція оковити, то

мимо цього бондарський промисел на Волині, завдяки давним традиціям, не заломився. Він, достосовуючись до змінених умов, знайшов працю частинно при виробі експортної клепки, а частинно спрямувався на виріб домашньої дерев'яної посудини.

Доказом, як популярне тут бондарство є традиційні забави дівчат на андріївській вечір, коли дівчата ідуть до річки і набирають руками з води що попадеться, обов'язково між вкинутими в воду річачками мусить знаходитися обруч із старої бочки. Як захопить яка дівчина землі, то ця піде за хлібороба, як онучу то за ткача, а як обруч — за бондаря.

В народних приповідках і піснях виступають часто образи і порівняння з бондарства: — порожня бочка гуде; — голова як бодня; — гати в плечі як в бодню; і т. п.

Майже кожен селянин уміє ще й сьогодні сам направити дерев'яний посуд: набити обруч власного виробу, або із залізної бляхи; вставити дно; зложити розсипану бочку і т. д. Однак для виробу бочок та складнішого клепокового посуду потрібний вже спеціаліст, який має до цього відповідне знаряддя, а головню має знання, тобто являється майстром по бондарній справі. Такий сільський майстер звичайно не відбував ніякої фахової науки, тільки вчився бондарства один від другого, звичайно син від свого батька, бо часто цей фах лишався довгі десятиріччя в одній родині. Ще й сьогодні нема села, де б не було 2–3 а в лісистих околицях і більше спеціалістів ремісників по бондарству. В минулому занималось бондарством далеко більше осіб сільського населення, на що вказують численні прізвища, як Бондар, Боднар, Боднарчук, Бондарк і т. п.

Якщо в минулому потребував селянин якоїсь бондарної посудини, то звичайно віддавав її роботу сільському бондареві. На це віддавав майстрові переважно свій матеріал, а за працю рідко коли платив готівкою; частіше відплачувався працею на полі бондаря.

Бондарські вироби мали серед населення величезний збут на різні потреби домашнього господарства, бо металева і емальована посу-

дина була майже недоступна для бідняцьких та середняцьких шарів сільського населення. Тільки у куркуля можна було стрінати міські емальовані ведра, блашані балії тощо.

Звичайно за бондарство брався бідняк, якому дрібне господарство не вистарчало на прожиток. Він не мав ні коней, ні сільсько — господарського реманенту і тільки при допомозі «відробків» за свою працю управляв своє поле.

Від батька ремесла учився син і воно залишалося в руках цієї самої родини кілька поколінь, аж до часу, коли такий бондар зумів розбагатіти, покидав само бондарство, переходив в ряди сільської куркульської верхівки і тільки прізвище, яке до нього прилягало, зраджувало, чим занимались його батьки чи прадіди.

Паралельно з бондарським ремеслом розвивався по селах і малих містечках кустарний бондарський промисел. Він повстав там, де число бондарів збільшилось до цієї ступені, що кількакратно перевищав запотребування. Їм всім не було вже чого ждати на замовлення місцевого споживача, а рівночасно їх рільне господарство так скоротилось, що з нього бондар ніяк не зміг прокормити себе і свою родину. Тоді бондарі перейшли з ремісників на домашній промисел. Такий бондар-промисловець почав вирабляти не на замовлення конкретного споживача, а для невідомого консумента — на ринок. В початках він добре знав потреби місцевого селянства і його вподоби; — себто орієнтувався в поємності місцевого ринку на бондарські вироби. Відповідно до цього кустарі бондарі регулювали свою продукцію. Виробивши скільки треба, брали вони свій товар на підводи і їхали на ярмарки до поближких містечок, розставляли бондарські вироби коло воза і на протязі кількох днів ярмарки продавали свої вироби сільським покупцям.

Місцевості, де працювало більше кустарів, творили пункти бондарського промислу, натомість там, де були особливо сприяючі умовини і переважаюча частина населення стала займатись фахово бондарством, — повстали центри бондарства.

Такими сприяючими умовинами повстання центрів бондарства є — поперше: наявність сировинної бази, тобто лісів, подруге: забезпечений ширший ринок збуту і потреба наявності широкого кола робітників з традиціями бондарного промислу.

Найважливішим центром кустарного бондарства стали з половини XIX ст. гірські райони Станіславської, Чернівецької і Закарпатської областей. В таких селах, як Річка, Брустури, Яворів, Прокурава, Теуча, Печеніжин, Ясіня, Путилів, де майже половина населення занималась бондарним промислом. Їх вироби визначаються легкою естетичною формою, прикрашені випалюваним орнаментом, знаходили попит далеко поза межами Гуцульщини. Передовсім ці вироби заспокоювали потреби місцевого гірського населення для молочного господарства, а значну частину бондарських виробів розвозили самі кустарі, переважно верхом на міцних кониках, по долинних селах, де вимінювали їх на хліб. Мальовничо виглядала картина об'ючених гуцульських коників з різного виду бербеницями, дійницями, діжками, які гірськими пляями спішили до підгірських містечок на ярмарки. Із своїми бондарськими виробами запускались карпатські верховинці далеко на Поділля. Тут були вони безконкурентними доставцями бондарних виробів в цілій південній частині Тернопільської області, де з браку лісів нема розвиненого ніякого деревного промислу, а зокрема бондарства. Дперва в північних районах цієї області карпатські бондарі зустрічались за польської окупації з конкуренцією волинських бондарів, — другого найбільшого центру бондарства на західноукраїнських землях.

За австрійських часів гуцульський центр опанував майже в цілості своїми бондарними виробами також низинні околиці Буковини, та ще й експортував в значних кількостях свої вироби до Румунії.

Але торговельний капітал дуже скоро втискається між кустаря і споживача. Переважно єврейські посередники з Косова і Пістиня починають оптом скуповувати бон-

дарські вироби у кустарів, заваблюють їх чимраз більше і тягнуть весь зиск для себе. Вони купують у бондарів за пів дармо їх вироби, і зачекавши до відповідної пори, ті самі бербениці, балії, пасківники і т. д. продають із 100 % баришем. Бондарі не були ніколи зорганізовані, що б спільними силами боротися з тим лихом. Тільки економічно сильніші бондарі не дали себе відтіснити від споживача та закабалитись капіталістичним посередникам — скупщикам.

На час літний вирушали гірські бондарі в полонини, що б там на місці виробляти з смереки бербениці, путні, дійниці та другу потрібну в полонинському молочному господарстві посудину. Вони поміщували свій варстат в шаласі званому «боднарка», побудованому звичайно на краю полонини серед дерев. За свої вироби одержували сир, бринзу та «гусьленку».

Карпатські верховинці були все славні із своєї великої зручності в обробці дерева. Тому і поза тим значним центром бондарства в багатьох інших селах східних і західних Карпат виробляють місцеві бондарі своєрідні, нераз дуже гарні бондарні вироби прикрашені випалюванням або й різьбою, що мали крім своєї вжиткової ще й мистецьку вартість. Крім цього виробляють там ще й сьогодні дуже гарну мініатюрну посуду, як коновочки, гилеточки, бербенички, сільнички, які розхоплюють курортники, як декоративні пам'ятки з побуту в Карпатах. Це своєрідний пам'яткарський промисел на мотиви місцевого бондарства.

Рівнож на Закарпатті бондарство дуже розвинене. Згадує про це знаний німецький економіст Г. Бідерман, який в 1862 р. досліджував ці околиці. Він бачив серед тутешніх верховинців розповсюджений виріб дерев'яних обручів з ліщини для бондарних цілей. Бондарство на Закарпатті покривало в значній мірі запотребування бочок на вина Угорщини, до якої тоді політично належала ця країна. Рівнож покривало воно в цілості місцевий попит на дерев'яний посуд, який подібно як по цей бік Карпат був значний для потреб полонинського молочного господарства.

Звичайним матеріалом на бондарні вироби в гірських районах є смерека. Спеціальний рід смереки, що найкраще надається на бондарні вироби називають тут «ява». Рідше уживають в горах для бондарства дуба та бука. Крім цього уживають матеріалу березового, яворового та осикового. В рідких випадках для декоративного бондарського посуду вживають народні майстри сливового і грушкового дерева.

В північно-східних районах Станіславської та Дрогобицької області смерека уступає місце сосні і дубові, в низинних районах Чернівецької області на перше місце висувається бук, а на Закарпатті дуб і частинно каштан. Бочки на вино мусять бути дубові з радіальної і то тільки коленої клепки, щоб не перепускали алякалічних плинів і тому Закарпатське бондарство високо розвинулось. Численних пунктів бондарського промислу на Закарпатті не будемо тут вчисляти, вони зазначені на окремій карті всіх народних деревообробних промислів.

В Тернопільській області стрічаємо тільки декілька пунктів бондарства; на північно-східній стороні в околиці Крем'янця с. Лішня, Антонівка а на півдні в районі Бучача — Усте Зелене. В минулому сторіччі знані були на ціле Поділля бондарські вироби Підгаєцьких кустарів і на кожній ярмарці по всіх подільських містах і містечках стрічались їх вироби. Але коли винищено тут у 80-их роках ХІХ ст. величезні дубові ліси, які оточували місто Підгайці, з браку сировини підупало тут зовсім бондарство, а Підгайці як центр можна уважати тільки в історичному значенні.

Львівщина покрита численними бондарськими осередками, які головню зосереджуються в північних районах, де багатство деревного матеріалу сосни і дуба, створило досконалу базу для цього промислу. Правдивим центром бондарського промислу стало тут з половини мин. ст. містечко (зараз село) Соколівка з численними своїми присілками, дальше менші осередки як Камінка-бузька, де з 1884 р. існувала Краєва дворічна школа бондарства, недалеко від неї Витків, Радехів, Гута Поняцька, Броди та Бібрка. Мешканці цих сіл і містечок пере-

важно хлібороби. Земля тут пісковата і тяжка для хліборобства, та й ще її тут було обмаль, бо все представляло кращу вартість по реформі 1848 р. захопили великі поміщики та церква. Хто міг емігрував до Америки. Лишилися тільки багаті куркулі і зовсім бідні, які не мали за що виїхати. Між тими бідними деякі почали шукати можливостей в бондарстві. Економічна нужда, темнота і класова несвідомість змушували бідних і погорджуваних тоді бондарів всі свої виробы віддавати посередникам, які маючи «патент», тобто концесію, диктували ціну бондарським виробам. Заробіток такого скупщика був обрахований на більш чим 100 % на чисто. Скупщик платив бондареві 40 гелерів за штуку і той самий товар продавав по 1 короні або й більше, вивозячи його до Глинян, Бродів, Золочева, Зборова і Львова. Коли бондар покривджений домагався більше за «начинне», — скупщик грозив, що він оплачує «патент», податки, а коли захоче всіх бондарів віддасть до криміналу, бо вони без «патенту» працюють. І бондар мовчки віддавав все своє «начинне» за таку ціну, яку диктував капіталістичний посередник.

Доперва на початках ХХ ст. під впливом діяльності І. Франка і його гуртка починає будитися також серед бондарів класова свідомість, а тим самим появляється перший прояв опору робочого люду капіталізму.

Вони починають самі організувати торговельну сторінку свого виробництва, відшукують самі дорогу до споживача і самі ввозять своє «начинне» до сусідних містечок і там їх збувають оптом і в роздріб. Вже за часів панської Польщі серед бондарів Соколівки були свідомі класово робітники, які також і матеріально вибилися з дотеперішньої крайньої бідоти, а стали першими ремісниками-хліборобами.

Територія обох останніх областей Волинської і Ровенської славна була з кращих бондарських виробів вже від дуже давних часів. Волинь має найбільші на цілій Україні дубові ліси, а з них найкращий на клепку дубовий матеріал першої якості. Виріб клепки на експорт був тут розповсюджений вже в ХVІІІ ст.

Її кололи масово у волинських лісах спеціальні робітники і сплавляли Бугом та Вислою до Гданська під назвою «мемельської клепки».

Волинські бондарі виробляли високоякісні дубові бочки, «кухви», «барила» тощо для потреб броварного промислу. З упадком горальництва в половині ХІХ ст. волинський бондарний промисел перебудувався на рейки кустарного виробництва для потреб населення і заготівлю півфабрикату експортної клепки. Волинські бондарні виробы покривали в цілості не тільки місцевий попит, але й переходили на захід ріки Буг на Холмщину і Підляшша, а навіть поширились на чисто польську етнографічну територію східної Любеліщини, про що згадує Кольберг в своїй роботі «Хелмске». За панської Польщі зустрічались волинські кустарі — бондарі на ярмарках північних містечок Тернопільської області. На загал Волинь уважалась за Польщі найбільшим осередком кустарного бондарного промислу в цілій державі і за польськими офіційними джерелами працювало тут 2.941 бондарських майстерень з околи 3.000 бондарями.

Другим видом бондарної справи на Волині був виріб дубової клепки на експорт. Виробники цієї клепки занимали посередне місце на пів кустарів напів робітників. Вони на замовлення капіталістичного спекулянта виробляли клепку на місці заготовлення сировини — в лісі. Тут рубали вони спершу дерево з пня, розпилювали стовбур на відповідної довжини колодки, які кололи широкими «бардинами» на клепку і то так майстерно, що дерево виходило наче вигибльоване. Клепку в'язали в «бунти» (в'язанки) копами і видавали скупщикам, який експортував її за границю, найбільше до Франції і Англії, де волинська клепка вважалась найкращою. Був це тільки півфабрикат, який використовувався заграничним промислом, бо доперва в Франції складалась з цих клепок бочки на вино, а в Англії на віски. При такій системі праці становище робітника було найбільш незавидне. Робітник залишався в повній залежності від капіталіста — скупщи-

ка, який достарчав сировини (закупував від землевласника-поміщика ліс) і відбирав продукт. Очевидно не свідомі і незорганізовані робітники були віддані на проізволяще капіталістичного скупщика і експлуатація їх прибирала з правила грубий характер. Заробіток не виносив більше 2 золотих денно, тобто стільки, щоб не вмерти з голоду. «Колоти клепку» ішли не раз і самостійні кустарі, коли по сезону не мали власної роботи. Побутові відносини цих робітників зовсім подібні до відносин лісорубів.

Праця бондаря-кустара починалась від заготівлі матеріалу, який вибирав, купував і привозив сам з поблизу лісів. За майстерню вживали бондарі звичайно малу шіпку а літом майстрували на подвір'ю під голим небом або дощовою порою під якимсь придашком. Зимом вся бондарська праця переносилась до хати. Тоді ціла хата бондаря закинена знаряддям, клепкою і напів викінченими виробами, а долівка засмічена трісками. Дома починає бондар роботу з цього, що вимірює матеріал на такі колодки, які потрібні до даної посудини і розрізує стовбур рамцевою пилкою. Колодки зв. «балванки» коле бондар широкою сокирою на короткому топорищі, званою «бондарка» — «бардина», спершу на дві половини а опісля на чверті. М'який осередок відлупує бо він закригий на клепку. З четверток виколоє бондар по радіальним слоям деревини дощинки зв. «гентини», «доги» або «дохи», (Станісл., Дрогоб., Закарп. обл.), які сокирою обтесує «з більшої тріски». Клепка виколена в цей спосіб визначається великою витривалістю, не пропускає алькалічних рідин і не тріскає при сушінню, бо деревні волокна остаються неперерізані. Колону клепку цинили наші бондарі все вище, як найкращу пилену.

Добрий бондар заготовляє на кілька літ наперед клепку і не уживає її ніколи в цьому році коли вона зістала виколена, лише сушить її один — два роки в тіні десь під дахом, щоб на сонці не тріскала. Лише зі сухого матеріалу виробляє бондар добре «начине» а із сирого розісхнеться, тече або й цілком розсиплеться.

Клепку на бербениці сушать в цей спосіб, що укладають з 8 виструганих клепок рамку — «кліточку» так що дощинки натискають на себе через що вигинаються по середині.

Сухі клепки виправляє бондар стругом — «вісним ножом» на «бондарнім» або «вісним стільці». Це нескладне знаряддя, звичайний стілець на чотирох ногах має кожний бондар. Вісний стілець («цапок» — Лемківщина) знаний у Волинській і Ровенській області званий «кобила»; напевно від цього, що на нім сидить бондар як на коні, обернений лицем до «головача» — куска круглого дерева насадженого на дерев'янім кілку або залізному цвяху. Головач отриманий під стільцем поземою дощинкою, на яку наступаючи бондар притискає головачем підставлену до стругання клепку або дерев'яний обруч.

Стругання клепки відбувається завжди при допомозі простого або кривого вісного ножа званого також «вісник» (Львівська область). До стругання клепки на бочки від зовнішньої сторони уживають вигнутого, а до стругання внутрішньої сторони вживають вгнутого вісника.

По обробленню плоских сторін клепки, «спускають» боки клепки на «лаві» зв. на Волині «спуск». «Лава» це властиво перевернений вістря до гори великий рубанок, що його одним кінцем опирають до якоїсь лавки чи стіни, а під другий підставляють ніжки — «стояк».

Кожний бондар має сталі форми на свої виробу т. зв. «складачі». Складач це звичайний обруч, в який вкладає бондар клепку за клепою аж його в цілості заповнить. Першу клепку придержує бондар до складача при допомозі «отримача» — приладу у виді двох рівнобіжних вилцят («кнобель» — Закарпаття; «спинач» або «мишка» — Волинь). Передпослідну клепку прикріплює бондар до складача рівножцям самим способом. Коли вже остання клепка заповнена бондар в'яже посудину обручами.

Обручі були давніше дерев'яні «вібли» тобто півокруглі з ліщини, верболозу чи молоді смереки, або «ставчасті» — широкі тесані з бука або ясеня, зав'язані на замок. Спочат-

ком ХХ ст. дерев'яні обручі виходять чимраз більше з ужиття, а їх місце займають залізні, які бондарі купують в місті. Тільки гірські майстри до сьогодні уживають з декоративних зглядів дерев'яні обручі, які краще гармонізують з їх виробами. При набиванні обручів вживають бондарі 2-ох інструментів. Перший це «натягач» — залізний гак, що порушається між двома вилами довгої на яких 80 см. рукоятті. Ним натягає бондар на бочку останні обручі. Другий інструмент «побивач» — чотиригранний кусок грабового дерева, який ставиться одним берегом на обручі і побивається обухом, щоб обруч зайшов на місце, де хоче бондар. Опісля вирівнює пилюкою кінці посуду.

В середині посудини, там де мають бути пази на дно, вигладжує бондар «шкіблею» — «скібно» — закованим сталевим ножом у виді сталеві обручки з рукою.

Вставлення дна є рівночасно міролом майстерності бондаря. «Утори» — пази, де має увійти дно, «затирає» бондар «вторником», що являє собою кусок сталеві пилюки оправленої в дерево ввиді півкружка — наче зломана коцюба. Зуби «вторника» можна більше або менше висунути в міру того, як глибокі мають бути пази. Залежно від величини посудини, вирізує бондар дно з одної дощинки, або складе з двох — трох дощинок допасованих і злучених із собою дерев'яними кілками. Міру величини дна знаходить бондар при допомозі простого дерев'яного циркуля, закінченого цвяшком. Такий циркуль називають в Карпатах «шестірня». Шестірнею шукає він такої міри, щоб розділити коло, яке творять пази, на шість частен. Знайденим діаметром зазначає на приготованих на дно дощинках коло і вирізує вузькою пилюкою «круг», зтесує його береги і вигладжує вісним ножом. Вставивши дно, бондар вигладжує середину посудини «шкіблею» і пробує, чи не тече; наливає води і коли виявиться, що вода місцями протікає, старається ці місця позатикати рогожею. Добрий бондарний майстер є гордий з цього, що не уживає рогожі, — впротивному разі до бондаря прилягає слава «партача».

До виробу бочок, «барівок» та бербениць потрібно вигнутих клепок «калюхатих догів» (Карпатські райони), які ширші по середині як на кінцях. Для цього стесують клепку по середині від внутрішньої сторони, а від зовнішньої сторони стесують кінці клепок, щоб надати їм вигнуту форму і щоб вони легше подавались при стяганні бочки. При «збиранню» — стяганню, бочку ставляють над вогнем, бо розігріті клепки легше подаються. Тоді стягають їх мотузом при допомозі дрючка, яким перекручують мотуз так довго аж петля затисне щільно клепки. Тоді з цього кінця набивають обручі. Бондарний виріб готовий і чекає на споживача. Тільки гуцульський бондар «розписує» ще свою посудину розпаленими до червона залізними «писаками» (штанцями) через що його вироби мають своєрідний чар і манять око своїм мистецьким викінченням.

Свої вироби називають бондарі з гірських районів «судник», а з низинних районів «начинє». —

Найважливіші бондарські вироби тут ось такі:

Бодня — колись найбільш поширена посудина, від чого й пішла назва бондар. В основному бодня має вид низької діжі з ухами, опоясана широкими плоскими ясеневими обручами долом і горою, накрита віком, яке притискає патик перепханий через оба уха; з одного кінця патика є грубша за нього галка «бурулька», а з другого тоншого кінця звичайно отвір, через який можна зачепити колодку і нею замкнути бодню. Бодні різної величини занімали центральне місце в давній сільській коморі. Одні вживались для збереження святочної одежі та жіночих прикрас, другі для полотна, прядива і вовни в інших замикав господар найважливіші документи, гроші та інші цінності. Були окремі бодні на сало, солонину, солоне м'ясо та інші вартісніші продукти.

Скриня витіснила бодню з сільського побуту західноукраїнських земель. Тільки в північних районах Волині і гірських околицях Карпат можна було в довоєнний час знайти ще в коморі бодню. Натомість нових бодень вже сьогодні ніхто не робить. В гірських районах

Дрогобицької області боднею називають невисоку вальцевату посудину, зпоєну ліщиновими обручами і заднену з обох кінців. При краю дна — накриви знаходиться отвір закритий кілком до вливання молока. Бодня цього виду містить около 25–30 літрів молока. Нею транспортують молоко з полонин до хати і тоді вона має по боках дірки, через які переходить мотузок, щоб можна було бодню носити на плечах або перевісити по боках коня. На Закарпатті боднею називають високу вузьку діжку на трьох «лабах» з накривкою. Цей бодні вживають для квашення молока.

Бербениця — легко випукла звужена бочівка, зроблена звичайно з смерекових рідше з букових клепок, опоясана вгорі одним а внизу двома «віблями» смерековими або ліщиновими обручами. Часто обручі «ставчасті» (плоські, вистругані) ясеневі. Бербениці мають в горішньому дні отвір затканий дерев'яним чопом «грїзд», або окремою «закриткою» — «клемпушом». Висота бербениці звичайно сягає около 80 см. Бербениця широко вживається в карпатському полонинському господарстві. В них переховується молоко, солений сир і бринза. Перев'язану бербеницю мотузом в обох кінцях завішують до сволака «стаї» (пастирський високогірський шалас) і роблять в ній масло; до бербениці стікає «жентиця» (сирватка) з «вурди» і переховується в ній аж до спожиття пастухами, псами і молодняком. В бербеницях транспортують молочні перетвори з полонин до сіл і на ярмарки. Їх тоді перев'язують по обох боках гірських коників. Бербениця це рівно ж міра для молочних перетворів; — містить в собі 25 «міртуків» (около 25 літрів).

Менша бербениця (12–14 міртуків) має назву на північній стороні Карпат — «бриндзинка», а на Закарпатті — «барбаничка».

Бербениці великих розмірів на 110 літрів молока (смерекові, ясеневі і ліщинові обручі), уживані тільки на Закарпатті називають там — «полубіч».

«Барівка» — «барильце» — «берівочка» — дерев'яна сильно випукла бочолічка на горілку або в подорожі на воду; від 1–15 літрів міс-

тимості. Посудина ціла звичайно з дубових клепок, по обох кінцях 5–6 ліщинових віблих обручів, а при краях пара плоских ясеневих обручів. На середині одної з клепок вирізаний прямокутник з отвором на чоп. Ця чепурна черевата посудина притягала особливу увагу бондарів, а навіть великих народних майстрів по дереву Шкрібляків.

Часто трапляються в східних Карпатах баривочки «перекладувані» — одна клепка сливкова, друга грушева, а обручі один сливовий плоский а другий віблий з верболозу або ліщини. Майже кожна гуцульська берівочка прикрашена випалюваним орнаментом, а то й мистецьки різьблена. Орнаментация берівочок зникає у низинних районах, або виступає дуже слабо.

Переселенці Лемки та мешканці західних районів Львівської і Дрогобицької області називають більшу берівку на вино або й пиво: «антал» або — «анталок». — Для тих самих цілей вживають в східних Карпатах — «чубелів» — заднену з обох сторін коновку без вух з дерев'яним лійком і чопом в горішньому дні.

Бочки. — Для потреб домашнього господарства виробляють сільські бондарі бочки різної величини (від 25–200 л). Вони переважно випуклі параболічної, рідше циліндричної або конічної форми. Малі дубові бочки на около 50 літер о двох днах уживають скрізь для квашення огірків і буряків. Вгорішньому дні отвір цієї величини, що влізе рука, щоб наложити верствами огірків. Цей отвір по наповненню бочки герметично затикають чопом. Бочки високі на якого півтора м. — це звичайно «бочки на капусту». На території Волині зовуть їх «ставівка», а в б. Галичині «дубівка». В гірських районах Дрогобицької області така бочка зветься «станов» і вона вужча горою а низом поширена, ввиді великої діжі. На Закарпатті для квашення капусти найрадше вживають стару бочку з вина зв. «виднівка». Бочки вироблені з м'якого дерева цієї самої величини і форми, що капуста, — стоять майже в кожній селянській коморі для зберігання в них зерна,

муки, круп і т. д. В підкарпатських околицях складають до таких бочок вовну; де вона перележує до зими для дальшої переробки. Найбільшим бондарним виробом були бочки для сільської пожежної сторожі. Така бочка займає собою цілу довжину воза.

«Діжа» — «діжа на хліб». Зроблена із старанно виструганих дубових клепок; низом ширша як горою; низом і горою по одному широкому, ясеневому обручеві. В третій обруч вставлене віко, яке щільно замикає діжку. Віко часто прикрашене випалюваним орнаментом. Залежно від кількості «челяді» в хаті величина діжки вагається між 15—25 кг. муки на тісто. В гірських районах Дрогобицької області виступає також діжка ширша верхом як внизу. За це в східних Карпатах і Чернівецькій області скрізь замість діжки на хліб вживають довбане корито.

«Діжочки» — мініатюрні діжки на сир, бринзу звичайно гарно орнаментовані. Виступають у всіх гірських і підгірських районах Карпат. Їх містимість від пів до сім літрів. Набути їх можна часто як тару разом з молочними перетворами на ярмарках гірських містечок.

«Путина» — або «путера» — широка велика дерев'яна посудина децю поширена горою; сплетена двома плоскими або віблими обручами; з покривою або без неї. Путина вживається народом в гірських районах по обох сторонах Карпат. До неї зливає ватаг видоєне овече молоко, «клягує» молоко на «будз»; до путини кидає солений будз і розбиває «брайом» на бринзу.

«Гелета» — «гелетка» — дерев'яна посудина об'ємом 12—16 літрів із смерекових або соснових клепок. Стрічається часто гелети видовбані у вербовому стовбурі із вставленим штучно дном і одним вухом. Клепкова гелета має вид стятого конуса, накрита плоскою затишкою з відрізка круглого дерева, закарбованого так, що на яких півтора см. входить до середини посудини та задержується на горішніх крисах. Призначення гелет різне. На полонинах вживається гелету як міру подою. Скільки сира і жентиці, яку видобувається з одної гелети овечого молока називають також коротко

«гелета». В домашньому господарстві гелетки вживаються різної величини для збереження товщів, сира а навіть для квашення борщу з буряків.

«Горнець» — це дерев'яна посудина у виді вальця бондарської або довбаної роботи. Має чотири літри і служить мірою зерна насіння і інших сипких річей. Сама назва вказує, що горнець була колись посудина бондарської роботи і доперва пізніше перейшла виключно як засаднича посудина гончарства.

«Мацька» — дерев'яна посудина до міряння овечого сира; внизу поширена а вужча горою; має два вуха з отворами на пальці або й без отворів; покривка входить вирізами у вуха посудини.

«Вівчий полумацьок» — тої самої форми що мацька тільки без накривки і половину менший. Обі посудини вживаються в західних районах Карпат.

«Полумацьок» — це міра для зерна. Передня частина посудини закінчена дзьобом, а по противній його стороні вуха з отвором на пальці. Містить в собі 25 кг. зерна. Вживають його скрізь на Підкарпаттю.

«Міртук» — коновочка, якою ватаг в карпатських полонинах мірить молоко, сіль, муку і т. д. Міра около 1 л.

«Ферділь» — уживаний тільки на Закарпатті, як міра на зерно — около 25 кг. Клепка смерекова, обручі ясеневі; горою поширений, з одним вухом зробленим в продовженні одної клепки.

«Черпаки на воду» — довбані і клепокві стрічаються скрізь примітивних видів, з яких тільки гуцульські черпаки вирізняються фігуральною видовженою ручкою.

«Коновка» — «конок» — «коновля» — цею назвою окреслені невеликі, до половини метра висоти, дерев'яні посудини з клепок, з вухом з боку вирізаним в одній клепці. Траплялись також і довбані коновки. Коновка поширена скрізь по західних областях і сумежних країнах, а тільки поступаючи на північ зникає і на Поліссі не виступає зовсім. Коновка становила давніше невідомий предмет хатнього

обладнання, стояла при дверях в околиці мисників, — наповнена водою до пиття. В народному побуті витворився звичай, що хоронить коновку перед занечищенням. Він забороняє сідати на коновку, бо хто сяде буде мати лиху жінку, а як дівчина то лихого чоловіка. З поширенням дешевих фабричних бляшаних ведер коновка починає чим раз більше зникати. В деяких селах біля Ужгороду коновку називають «гаргана».

«Коновочка» — заступає в східних районах Карпат збанок. Вживають коновочки для переносування менших кількостей молока та зберігання масла і соли. Лісоруби приносять в коновочках молоко, коли вибираються на довший побут в лісові колиби.

«Варчол» — малесенька коновочка, в якій зберігають на полонині «кляг» (сушений телячий шлунок) для стинання молока.

«Водоноска» — посудина у виді стятого сплющеного стіжка із смерекової клепки, заднена з обох кінців. У верхньому дні квадратний отвір закритий «клемпушом» (чопом). Обручі на водоносці вистругані з ясеня. Цей посудини вживають в Рахівській окрузі Закарпатської області.

Відро — до ношення і витягання води із керниці; смерекові або соснові клепки на залізних або ясеневих обручах; дві на проти себе клепки вистають понад інші і мають врублення або діри для засилення шнура, дроту або ланцюга. Гуцульські відра мають замість шнура дугу з кленового дерева, якої кінці становлять разом дві вузькі клепки ведра.

«Скіпець» — «дійниця» — загально вживана бондарна посудина, вуща долом, а значно поширена горою, яких 35 см. висоти, для подою молока. Скіпець несеться за одно вухо, вирізане в одній з вистаючих клепок. Перед скіпця вищий, щоби молоко в часі несення не розливалось. В східних районах Карпат дійниця прибирає характерну форму завдяки фантазійно встановленому в посудині вуху.

Дійницею називають по обох сторонах західних Карпат посудину видом малої діжки, з одним або двома вухами для доення овець.

Вона внизу значно ширша, щоб добре стояла на землі при доєнні овець.

На Закарпатті вживають для молока т. зв. «масляник». Це клепова посудина у виді стятого конуса, поставленого догори підставою; зроблена з смерекових або букових клепок і стягнена ясеневими обручами. Масляник прикріплений цвяшками до букової підстави і разом з нею дається переносити. Часто ця посудина прикрашена гарним випалюваним орнаментом.

«Масниця» — «масничка» — посудина в якій роблять масло домашнім способом. Вона складається з конви на сметану, званої у Волинській області «буянка». До коновки входить же «колотушка» або «бетелев» (кружок з дірками набитий на патик). Масляну коновку накриває «навершник», в якого дні є отвір на колотушку, щоб вона могла вертикально порушатись і колотити сметану в масничці.

«Жлукто» або «зварка» (Підкарпаття) — «зольник» (Чернівецька область) — це більша діжка на трьох ніжках, в дні має отвір на випускання води, затканий кілком, горішний отвір прикритий щільно накривою. Вживають його для виварювання сирого полотна і золення білля при допомозі попелу, води і розпаленого каміння. Такої самої «зварки» вживали в домашньому господарстві для підварювання зерна на крупу в цей сам спосіб тільки очевидно без попелу.

«Спуст» — була це більших розмірів клепова посудина на молоко для поміщицьких і куркульських дворів на б. Волині. Своїм видом нагадувала вона зовсім конов з двома вухами, опоясана ліщиновими або ясеневими обручами долом і горою, де вони переходили через оба вуха.

Ц е б р и і різнородний цевроватий посуд належить до прастарого виду бондарських виробів широко розповсюджених в західних областях. Є це отвертий посуд з короткої клепки, округлому або овальному дні з двома вухами, одним або без вух, опоясаний долом і верхом двома парами в давніших часах виключно дерев'яних а зараз залізних обручів. Малий, низький двоухий цевричок у виді еліпси вжи-

вають на Підкарпатті до купання малих дітей і звідсіля його назва «купільниця».

Цебрик з одним вухом називають переважно шафлик а біля Ужгороду «шафель». Вживають його переважно до ношення корму для свиней, миття посуду, зливання помий і т. д. Цього виду посуд знають в східних областях України під назвою «ряшка».

У рідному селі І. Франка на Підкарпатті вживали «люшвар» — цебер на високих трьох ногах, в якому після їдження мили посуд. До цієї самої цілі вживають ще й сьогодні на Закарпатті цебер з двома дротяними вухами званий «помийниця».

До прання білля виробляють місцеві бондарі «балії» — цебри без вух круглого виду дуже поширені горою. Їх вживають для купання дітей, а старші для докладнішого миття тіла. Хоч бляшана балія зручніша, то всетаки дерев'яна не дається витіснити з сільського побуту, бо вона дешевша і легша до направи, тоді коли бляшану треба було б вести на ремонт до міського бляхаря.

Найбільший посуд з цеброватих, знаний в західних і північних районах Львівської і Дрогобицької областей це «кадь» містимості кількості літер. Кадь нагадує своїм видом зовсім балію тільки ще більше поширена горою. Діаметр дна кадї звичайно одного метра, а верху 1.60 м. і більше. Боки й дно кадї з товстих на яких 4—5 см. клепок. Кадь служила до січення капусти так званими сікачами — двома великими залізними ножами. З впровадженням шаткування капусти, кадї втрачали існування і розсихаються на горищах старих сільських хат, перемінені звичайно на зсип зерна або на склад прядива.

Зближені видом до цебриковатого посуду є «путні» звані на Закарпатті «цебраня». Це сплюснена посудина із смерекових або соснових клепок, висока на 60 см. По плоскій стороні путні знаходиться одно вухо з твором на пальці. Вживають путні до тих самих цілей що одноухі цебрики.

Для ношення страв працюючим в полі були розповсюджені скрізь по селах «двійнята»

або «зросляки». Ця дерев'яна посудина складається звичайно з двох, трьох а навіть чотирьох діжечок з накривками злучених разом одною ручкою для ношення. Гуцульські двійнята прикрашені звичайно гарним випалюваним орнаментом. Бондарі виробляли радо мініатюрні двійнята для туристів, які купують їх на спомин з Карпат та вживають вхаті за сільнички.

«Пасківник» або «світільничка» це дерев'яна посудина у виді малого цебрика, більшого скіпця або двійнята. Особливо гарно викінчена і багато орнаментована ця посудина служила для цілей культу священня пасхи. В останніх часах вживають пасківник як декоративний посуд, який радо набувають курортники і туристи і тому він увійшов в репертуар моделей пам'яткарського промислу в Карпатах.

«Боклаги» — виступають в гірських районах також часто бондарської роботи (хоч переважно довбаний посуд). Боклаги бондарної роботи зроблені з кленових, дубових або букових клепок і мають вигляд низького до 15 см. високого замкненого двома днами вальця, подібний до військових барабанів. Ремінці перетягнені через дірки у вистаючих поза дно клепок вживаються для ношення боклагів перевісивши їх через плече (як бойківську «бодню»). Обручі плоскі грабові або ясеневі замкнені на естетично розв'язаний замок. Отвір міститься по середині одної з клепок або в дні, зачоплений «клемпушом». В такому боклазі беруть зі собою пиво або оковиту, коли йдуть на «толоку» або вечірниці. В них носять також молоко з полонин або забирають молоко, коли йдуть на роботу у «бутини» (на лісозаготівлю).

На Закарпатті вживають для ношення молока боклаг у виді сплюсненого вальця або конуса, високого на яких 25 см.

На закінчення переліку бондарських виробів в західних областях треба ще згадати про «ончурі», — дерев'яні пляшки які колись вживались в гірських районах Карпат для алькогільних напій, а зараз можна їх зустрінути тільки як музейні особливості. —

В радянських умовах бондарський промисел має перед собою великі перспективи. Країні потрібна велика скількість бондарної тари як засолочні бочки і високо якісні дубові бочки для потреб розвиваючогося сильно в СРСР винарства.

Кустарне бондарство доживає на західних областях ще тут і там свого віку. Ще на ярмарках таких містечок як Косів, Кути, Печеніжин і інших на цілому Підкарпатті можна зустрінути кустарні бондарські вироби. В основному ж колишні кустарі — бондарі включились вже в соціалістичну систему виробництва. Там, де були колись більші центри кустарного бондарного промислу, бондарі об'єднались в артілі, як знаменита артіль бондарних виробів в Чернівцях «Бондар», артіль «ім. 30-річчя Радянської України» в селі Річка Станіславської області і багато інших. Переважно в кожній деревообробній артілі створено бондарний цех, де працюють вже по новому давні кустарі разом з молодими кадрами спеціалістів по бондарній справі. Сільські роздріблені бондарі включились зараз в бондарні ланки будівельних бригад своїх колгоспів і забезпечують так свої колгоспи як і колгоспників потрібною дерев'яною посудиною.

Змінився метод праці. Бондарі перейшли на поточний метод праці, де вже не мусить один майстер сам робити все від заготовлення клепок почавши аж до готової посудини. Процес праці розбитий зараз в бондарних артілях і цехах на кілька кадрів. Кожний з майстрів виготовляє тільки одну — дві деталі; одні заготовлюють клепку в лісі, другі її обраблюють, інші складають, через що продуктивність праці зросла двічі.

Крім цього широко застосовано в бондарстві механізацію виробництва і всі трудомісткі процеси заступлено механічною силою. Колену клепку замінює чимраз більше радіальна, випилена на спеціальних станках клепка, яка під оглядом якості не тільки не уступає старій колений клепці, але противно перевищує її.

Деякі старі види бондарної посудини як бодні, кадї, скопці і т. п. вибувають зовсім з побуту. Підвищений рівень життєвої стопи колгоспного селянства не знаходить вже заінтересування примітивною дерев'яною посудиною тоді, коли величавий розвиток радянської техніки дає йому можливість набути по дешевій ціні кращий металевий і емальований посуд.

В и с н о в к и:

а) Бондарство — важливий здобуток матеріальної культури — знане було в народному побуті на території західноукраїнських земель вже в доісторичні часи, а бондарне ремесло за часів Київської Русі досягло високого розвитку.

б) В супереч західно-європейській т. зв. «готській» теорії, яка батьківщиною бондарства вважає германські землі, — треба вважати батьківщиною бондарства в Європі північні землі України або Білорусі, звідки бондарство розповсюдилось в часі мандрівки народів по цілій Європі.

в) Багатство видів бондарної посудини дає доказ інтензивності цього народнього промислу в західних областях України.

г) Спосіб бондарного виробництва і форма виробів в західних областях майже ідентичні як в східних областях України, Білорусі і Росії.

д) В радянських умовах бондарство зискало дальші великі перспективи розвитку, бо крім побутового здобуває собі велике значення в промисловості.

Дерев'яна довбана посуда.

Значення виробів довбаних в дереві зараз невелике на західних областях. Історично беручи, — довбані вироби в дереві — великий крок на шляху людської культури. Людство завдячує їм уможливлення свого розселення по цілій земній кулі і удержування взаїмозв'язків завдяки винаходів довбаних човнів. Далше, від коли людина зуміла видобати борть чи улий, повстала нова галузь господарства — бджільництво. Не менше значення мала дерев'яна ступа, якої винахід уможливив людині краще приладження пожи-

ви. Всі ті вироби належать до зараня людської культури і мають світовий засяг поширення.

Бондарство далеко молодше і завдячує свій розвиток дерев'яній довбаній посуді. Зхвилиною, коли дві розлупані частини одного куска дерева видовбано і наново зложено та споєно ликом чи лозою — почалось бондарство. Дальшим кроком було додання до двох, третьої, четвертої клепки і т. д. Інтересно, що зародження бондарства, яке мало місце ще перед розселенням слов'ян, не привело до упадку довбаних виробів.

В археологічних розкопках з часів Київської Русі і пізніших віків заховались майже на цілій Україні, а зокрема на західноукраїнських землях численні екземпляри теслиць і долот — знаряддя до видовбування дерев'яної посудини, тоді коли самих предметів дерев'яної довбаної посудини, через малу відпорність дерева, заховалось небагато.

Виріб дерев'яної посудини обома техніками, — бондарною і довбаною — відбувався паралельно ще більше тисячі років, бо майже до кінця минулого сторіччя. Щобільше, в народному побуті аж до цього часу зазначувалась виразна перевага довбаного посуду над бондарним. Всі ці посудини, які ми сьогодні звикли бачити тільки бондарної роботи, як бочки, гелети, маснички, барилки, дійниці, ведра, коновки і т. д. ще до недавня уживали наші селяни переважно, як вироби довбаної роботи. Причиною цього була безпросвітність і надзвичайне убожество нашого селянства, як наслідок довголітнього гніту кріпацтва і паншини. Через це йому недоступне було хочби навіть примітивне бондарне знаряддя та знання бондарної техніки, коли при надмірі дерев'яного сирівця, кожний селянин сам собі видовбував первісною технікою дерев'яну посудину.

Човни, — довбані однодеревки, — належали в багатьох околицях Наддністрянського низу та Волинського Полісся до звичайного інвентаря кожного селянського господарства. Часті і наглі повені в долині Дністра змушували місцеве населення рятуватись на човнах,

натомість широкі весняні розливи Прип'яті і її допливів належать до природних явищ, коли всяка можлива зв'язь тільки на човнах. На виріб човнів уживали найрадше осики, дерева легкого і гнучкого, дальше липи, тополі і дуба, в Карпатах смереки, а на Поліссі сосни і осокори. Величина човнів була різна від малої на одну людину «довбанки — душегубки» до Поліських «дубів», вироблених з великанських осокорів або дубів, що могли помістити на собі два вози з кіньми. До виробу човнів уживали топора, сверла, теслиці, долота та півокруглого ножа званого «шкібля» або «скібка». Човен виробляли на місці, де знаходилось намічене на його виріб дерево. З дерева вирубували колоду величини майбутнього човна. Коли це мало місце над берегом якоїсь води — річки або озера — таку колоду кидали у воду, щоб перевірити точку тяжесті. Сторону, якою колода занурилась у воду, зазначували на спід човна, щоб був не виворотний. Колода оброблялась спершу із зовнішньої сторони, опісля сверлом («лопатень») вертіли на цілій поверхні що 10—15 см. глибокі дірки. По виверченню дір вижолоблювали поверчене топором і долотом, а переважно «теслицею» — знаряддям подібним до сокири і мотики, призначеним до вижолоблювання корит, нецок, човнів і т. п. Середину вистругували на гладко шкіблею. Викінчений човен висушували на сонці, а дірки, що були потрібні до контролювання товщини боків, затикали сосновими «тиблями». — Задержалась також по-декуди найстаріша техніка вижолоблювання човнів при помічі огня, головно, коли дерево спорохнявіле.

Виріб човнів — однодеревок вийшов зовсім з побуту. Витіснили їх човни роблені з дощок.

Розвиток бджільництва уможливило таке знаряддя народної техніки як «пешня» — або «плісня» — залізне долото, осаджене на довгім дерев'янім держаку. Воно ж служило взагалі до видовбування дір в колодах дерева призначених на улиї, гелети, кадовби, «жлукта» і т. д. При довбанні улиїв, «жлукт» на парення білля і пряжі, уживали крім «пешні» ще й техніки випалювання спорохнявілої середини вогнем.

(Поділля). Для того вибирали колоди відповідної товщини, із спорохнявілим стриженем, через який пробивали «пешнею» наскрізь діру. В діру клалось кілька горючих вугликів. Колода була уставлена вертикально на каменях, через що в наскрізьну діру ставався продув повітря; вуглики розжарювалися, а від них спорохнявілі стінки діри. Майстер тільки наглядав за випалюванням і відповідно збільшував або зменшував доступ повітря. Пропалену в цей спосіб колодку очищав майстер старанно від звугленого дерева при допомозі тої ж «пешні» тільки з широким півокруглим вістрям. Значення тої техніки чисто історичне, бо вже від поч. ХХ ст. ніхто не робить вуликів з колод, а тільки з дощок.

Цей самої техніки вживали колись взагалі до всіх виробів, де ходило про видовбування дір в колодах дерева при виробі такого посуду як «жлукто» або «жлукто» — для парення лугом білля, білення полотна і пряжі гелет, барило, масниця і т. п. — посуду, який зараз виробляється тільки з клепок.

Відживають свій вік також ступи. Властиво вже після першої імперіалістичної війни ніхто не виробляв нових ступ, а старі уживались тільки рідко для виробу куті або розбивання соли. Тільки в гірських околицях і на Волинському Поліссі мали вони ще повне застосування в побуті. На ново віджили ступи за часів німецької окупації західних областей. Скрізь почали на старий зразок виробляти ступи, коли німецькі окупанти унеможливили місцевому населенню користуватись млинами для перерібки проса на пшоно, гречки та ячменю на крупу. Ручні ступи виробляють в цей спосіб: розколювали на двоє дубовий, буковий, кленовий, ясеневий, липовий або рідше і вербовий пень; в обох половинах вижолоблювали теслицею або долотами метрові півокруглі коритця. По споєнні в одно обох розколин повставала в пні додовжна, кругла діра з природним дном. До діри допасовували дерев'яний «ступір» — патик з круглою головою, яким обтовкувалось насипане зерно. В гірських районах Карпат отвір в ручній ступі випалювали вогнем в

цей спосіб, що горі пня укладали огонь, котрий тліючи через кільканадцять годин, випалював відповідну діру. Огонь пильнували через цільний час, щоб не згоріли боки ступи. Ніжні ступи виступали головню в низинних околицях і їх виробляли або подібною технікою як ручні але найчастіше колоду, де мав бути отвір, вертіли сверлами раз—коло—разу до означеної глибини, а опісля долотом видовбували решту.

До виробу кадовбів, гелет, масничок і іншої довбаної посудини як корит, нецок, уживали наші селяни найрадше дерева верби, бо свіжа сира верба є м'ягка і легка до оброблювання, а як висохне стає дуже тверда і при цьому висихаючи зменшує свій об'єм, через що затискає твердо дно. Дно укладали у («втори») паз, з твердого дерева з трьох — чотирьох частей, наперед краї, а потім середину. Добре допасоване дно при висиханні боки так затискали, що воно ставало якби зросле з цілою посудною. Отвір в середині вироблювалось цєю ж самою технікою, як описано вже при вулях і жлуктах. Найбільшою довбаною посудиною цього виду знаною на селах західних областей були так зв. «кадовби» — величезні бочки до переховування запасів. Найбільші з них могли помістити до 40 цтн. зерна. Бували такі великі, що через двері не містились і їх забудовували в коморі раз на все при будові хати.

З грубих колод сосни чи ялиці обтесаних в чотирикутник роблено т. зв. «стільці» до жорен. В них видовбували долотом два округлі вглиблення звані на Волині «дучки», а в горах «дужайки». В одну вложені два камені до мелення, а в другу «дучку» сиплеться зерно призначене до мелення.

Виріб та вживання корит і нецок був колись тут дуже розповсюджений. Коритарство творило осібний народний промисел із своїми знаними осередками — (Гута П'єнятська, коло Бродів, Текуча на Гуцульщині, с. Угорек, коло Крем'янця). Кустарі — коритарі із своїми виробами були звичайним явищем по ярмарках менших і більших містечок західних областей. Цей й до сьогодні старі коритарські виробы знаходять пристосування в народ-

ньому побуті нашого села. Є це «нецьки» або «ночви» звані також «нецята» (Львів. обл.) або «ваган» (Лемківщина). Вони мають півциліндричний вид і уживають їх до мішання тіста на пироги, змивання ложок, а також уживали їх колись до купання і колісання немовлят тощо. На виріб нецьок уживали колод берези, клена, явора, а найрадше липи, осики або верби. Стовбур дерева призначеного на нецьки розпилювали на колодки відповідної довжини і розлупували при допомозі топора, клинів і довбеньки на дві рівні половини так зв. «лупаки». На виріб нецьок брали тільки такі лупаки, які не мали внутрішніх суків. Лупак придатний на нецьки обстругував коритар згрубша сокирою і продовбував долотом, а зовнішню сторону обстругував вісним ножом. Нутро видовбував теслицею і вигладжував шкіблею. Цєю ж самою технікою вироблялись різні коритця з крисами або без крис, як миска на муку або тісто. Більші корита з виступами «пилюстами» до ношення уживались при різанні свині, до насолування солонини та м'яса. Зараз такі корита роблять переважно з дощок. Корита при керницях для поєння худоби та довбані для неї жолуби в стайнях, «валови» на корм для свиней, курей зумів зробити собі сам кожний селянин подібною як нецьки коритарською технікою. Але найчастіше послуговувались в Карпатах первісною технікою випалювання нутра. Для цього протесував вібляк зверху, зазначував місце вижолоблення топором і на це накидав розжарених вугликів і пильнував тільки щоби випалювалось як треба; по вишкробанню вугілля корито було готове.

До недавна на Волинському Поліссі на Поділлі а давніше скрізь уживали «мазниці» в роді маленького дерев'яного відерка, видовбаного в одному куску осики подібною технікою як довбались вулики — колоди і задненому з обох сторін; в горішньому дні отвір щоб влити до середини дьоготь та вложити «квач». Сьогодні цей етнографічний реквізит можна стрінати тільки в запалих гірських закутинах в сільських господарствах старої дати.

Різного виду дрібна господарська посудина як довбані мірки, черпаки на воду, на зерно, на сир (ці останні звані на Закарпатті «париха»), кубки на молоко і горілку, чашки, горнятка, різного виду миски «дерев'янки» — видовбані нераз при допомозі одного тільки ножа уживаються ще тут то там, але в основному уступають місце новочасні посудини.

З дрібних довбаних виробів деякі крім вжиткового значення перетворились в першу чергу в декоративний посуд, а то так з уваги на свій ефективний вид, як і мистецьке виконання. Вони притягали найбільше увагу народних мистців, які прикрашували їх з давен— давна випалюваним орнаментом, різьбою та інкрустацією. Це переважно «ракви», «боклажки», дерев'яні пляшки, стакани і стаканчики, різного виду ящички, тарілки та сільнички.

«Ракви» — це посуд з яворового дерева у виді круглого ящичка з щільною накривкою. Уживають його найчастіше мешканці гірських околиць для зберігання масла, сира, бринзі, коли людина знаходиться в подорожі, або взагалі десь поза домом.

Сільнички найрізноманітніших видів, — овальні, циліндричні; у виді двійнят і трійняків, маленьких коновочок, скіпців і дійничок належать разом з попередньо вичисленими до тих чисто народних зразків, які перейшли до сучасного народного художнього промислу, який працює вже не тільки для потреб одного села чи близької околиці, але також заспокоює мистецькі потреби загалу.

Взагалі до довбані вироби з дерева, як ужитковий посуд починають уступати з селянського побуту західних областей доперва з кінцем XIX ст., коли прогрес техніки уможливив широким масам спорядження клепкової посудини. Тоді доперва доступним стало таке залізне знаряддя як пила, долото сверли а тим самим поширилась вмільсть бондарної техніки серед широких селянських мас. Був це заразом період часу коли капіталістична господарка на цих землях по хижацьки здевастувала ліси до цієї ступені, що змусила загал числитись з деревиною як цінним матеріалом.

Вкінці поширивсь фабричний металевий посуд, зручніший в ужиткуванні який став масово поширяться по наших селах. Ці всі фактори зумовили, що довбаний посуд, відігравши свою тисячолітню історію, починає відживати і вибувати з побуту народних мас.

Сьогодні значення коритарства переважно тільки історичне. Довбаний посуд доживає свого віку на подах старих будівель, або сколекціонований в численних музейних збірках дає свідомство минулої ролі і значення довбаного посуду в народному побуті.

Незначна кількість народних видів довбаного посуду (ракви, барилки, боклаги, тарілки, чашки) злились з точеними виробами і перейшли в галузь різьбарства по дереву, як художній декоративний посуд.

Л о ж к а р с т в о

Майже до початків ХХ ст. село західноукраїнських земель вживало тільки дерев'яних ложок. З того часу почали появлятися на селах спорадично металеві ложки, які по першій імперіалістичній війні почали чимраз більше випирати дерев'яну ложку з народного побуту. Сьогодні селянство вживає для їдження тільки металевих ложок, а дерев'яні ложки вживаються ще при тих всіх кулінарних операціях де металева ложка не може заступити дерев'яної. Також в запалих селах Карпат та Волинського Полісся вживають ще тепер до їдження дерев'яних ложок.

Дерев'яна ложка вживалась у нас вже від найдавніших часів. В археологічних розкопках з часів Київської Русі знаходяться серповаті ножі, цілком такі самі, як «різці» уживані сьогодні ложкарями при виробі ложок (Б. А. Рибаків: Ремесло древней Руси).

Ложка увійшла в традиційні звичаї народу. При весільних обрядах молодий дає молодій між іншими дарунками обов'язково дерев'яну ложку, якою вона споживає весільні страви.

Не диво, що запотребування на ложки було величезне. Пункти виробу дерев'яних ложок були розсіяні по цілій території західних областей, а важніші з них це на території Стані-

лавської області: Яворів, Брустури і Прокурава, села в яких майже всі мешканці занимались ложкарством. На Підкарпатті знані були осередки ложкарства околиці Надвірної, Сколе, Добромилі, Турка, Трійця коло Снятина, а в низинних районах Гута Поняцка коло Бродів, Кам'янка Бугська, Яворів і Угорок коло Крем'янця. — Найважливіший центр це так званий центр гуцульський (гірські райони Станіславської області), який покривав не тільки в цілості місцеве запотребування, але й вислав свої вироби за Дністер на Поділля, Буковину та Румунію. Їх ложки переважно з яворового дерева прикрашені випалюваним а також і різьбленим орнаментом, відзначались естетично вибагливою формою. Старші види цих ложок мають овальне та глибоке «їдало», чим зближаються дуже до великоруських ложок з надволжанських районів. Ложки цього типу з півокруглими ручками «черенками» виступають скрізь на Закарпатті, а частинно і в Чернівецькій області. Натомість ложки низинних районів мають видовжене «їдало» і сплющений «черенок». Цей вид ложок характеристичний для найбільшого ще й сьогодні центру ложкарства у Львівській області, яким є м. Яворів із своїми передмістями.

Прекрасний знавець народного побуту І. Франко описав спосіб вироблювання ложок і побут ремісника ложкаря на Підкарпатті в своєму художньому оповіданні: «Домашній промисл».

До виробу звичайних ложок уживають ложкарі дерева бука, явора, берези і вільхи, а навіть сосни і осики. Крайці ложки виробляють з грушки, а в горах з ялівця і жерепу. Ці останні ложки називають «запашні».

Праця ложкарів організована так: в більшій сім'ї хтось із старших муштин заготовляє матеріал і різ пилою, на малі колодки, які опісля коле сокирою на менші частини звані «гентини» і обтесує їх з грубшого сокирою. Ложкарі з гірських районів сушать звичайно ці гентини натомість деіноді виробляють зараз таки з сирого дерева, бо таке легше обрабляти. Дальшу роботу виконують зви-

чайно молоді хлопці підручки. Вони на бондарному стільці стесують стругом гентини до відповідної товщини і надають їм зрубша вид ложки, варехи чи полонника. Найважлива кінцева обробка і вона належить вже до досвідченого майстра, який на коліні струже «різцем» — залізним ножом з заокругленим вістря — внутрішню сторону ложки так зв. «їдало», а далі вигладжує його «стругачем» — звичайним ножом з гладким вістря, рівняє та обрізує краї та заокруглює «черенок». Готову ложку вигладжують ще в Яворові «скробачем» — півтупим тонким ножом, а в підгірських районах Дрогобицької області (в с. Жукотині) — склом.

Ложкарі виробляють ще варехи і варешки — це більші ложки до черпання з горшка борщу, винимання вареників, тоді звичайно вареха з дірками зветься «цідильник» тощо, а в гірських районах «полонники» до черпання молока з високих а вузьких бербениць і для полонинського господарства «черпаки» (велика вареха з дірками) до вибирання сира і вурди з казанів.

Вареху вважає народ за невідому ознаку сільської господині, яка не радо дивиться, коли хтось інший крім неї послуговується її варехою. Звідсіля пересуд, що дівчині не можна пити воду з варехи, бо піде замуж далеко від свого села, а коли це замужна жінка, — то муж її покине.

Один робітник міг виробити до 50 ложок, коли вже мав готові гентини оброблені по сокирі. При застосуванню токарні продукція ложкаря подвоїлась. Робочий період за капіталістичної системи тривав у кустарів ложкарів з жовтня до половини квітня. Особливо зимою

праця ложкарів ставала посиленою і тривала до 15 годин денно.

Вироблені ложки, варехи, хохлі і полонники розносили карпатські верховинці в бесагах на плечах по долах де продавали їх на цілій території Станіславської, Тернопільської і Дрогобицької області. Яворівські ложкарі розносили свої вироби далеко поза свій центр. Ще й сьогодні можна стрінати майже в кожному місті яворівського кольпортера, який обвішаний решетами, діточими іграшками, ложками хохлями і варехами зуміє промандрувати сотні кілометрів, розносячи на плечах вироби свої і своїх сусідів.

Однак тільки деяким ложкарям вдалось оминати капіталістичних посередників — скупщиків, які немилосердно їх використовували. Закабаленим в цей спосіб кустарям — ложкарям діставалось не більше цього, без чого вже ніяк не можна було жити. Приміром за австрійських часів ложки продавались 1—7 крейцарів штука, тоді коли скупщики з Яблонова платили кустарям не більше 80 крейцарів за копу ложок першої якості і то не готівкою, а тільки горівкою, тютюном, мукою на чому знова подвійно заробляли.

Сьогодні і тільки мало свідомі кустарі держаться кольпортеського способу збуту своїх виробів. Попит на дерев'яну ложку зараз не великий і при артільному виробництві планово урегульований. Артіль дбає про колективний збут виробів своїх членів через свої магазини і ларки в більших і менших містах, а цим самим дає можливість своїм членам використати продукційно час, який перед тим пропадав марно на мандрівку по краю сотень цього виду кольпортерів.