



Олена ЩЕРБАНЬ

ГЛИНЯНИЙ ДРУШЛЯК У КУЛЬТУРІ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ: ФОРМА І ПРИЗНАЧЕННЯ

Вперше подано узагальнюючу характеристику форм та декору глиняних друшляків різних регіонів України, охарактеризовано їх призначення. Зроблено висновки про те, що цей нечисленний різновид глиняних виробів використовувався повсюдно на території України, мав регіональну специфіку, пов'язану із традиціями кулінарної культури конкретного ареалу використання.

Ключові слова: друшляк, дуршлаг, цідилок, цідильник, трушляк, дірчава миска, сировник.

Глиняні друшляки («друшлаки» [20, с. 131], «цідилки», «трушляки», «дірчаві миски» [15, с. 122], «цідильники», «сировки» [13, с. 43—44; 18, с. 99]) — один із найменш досліджених різновидів глиняного посуду. В узагальнюючих студіях, присвячених гончарству України, регіону чи окремому осередку, описові друшляків приділено одне-два речення [5; 8; 10; 13; 20; 15; 16; 18; 24; 26; 28]. Це свідчить про певне «ігнорування» цього виду посуду, відсутність наукового інтересу до його дослідження.

Перше визначення дефініції «друшляк» подано в «Словарі української мови» 1907 року Бориса Грінченка: «Род металлического или глиняного ситца, сосуд з дырочками в дне, чрез который сцеживают воду с вареников, лапши, макарон и т. п.» [3, с. 450].

Однією з перших серед дослідників кераміки про глиняні «друшляки» хоч і побіжно, згадала дослідниця подільського гончарства, керамолог Лідія Шульгіна в скрупульозній праці «Гончарство в с. Бубнівці на Поділлі». Зокрема вона відзначила, що на Поділлі друшляки мали форму великих мисок. Їх завжди робили полив'яними й часто розписували. Уточнила, що бубнівські гончарі пробивали отвори в мисках (звичайно ж у сирому вигляді) великим цвяхом, і друшляки трапляються як серед сучасних їй, так і поміж старовинними виробами [26, с. 151]. Лідія Шульгіна віднесла друшляки до «типич стіжкуватих відкритих форм», поряд з мисками, полумисками, тарілками, покрішками, поставцями, поросятниками, макітрами [26, с. 123—125, 145—146]. Проте не торкнулася питання призначення друшляків і способів їх використання.

Через тридцять років етнолог і мистецтвознавець Катерина Матейко в праці «Народна кераміка західних областей Української РСР ХІХ—ХХ ст.» (1959) однією з перших подала зображення глиняних друшляків з Гаїв Смоленських, Снятина, Струсова, Пістиня, Буданова, Ясенева. Застосувала таке визначення цього виду посуду: «Подібні своєю формою до мисок цідильники (друшляки) — посуд для проціджування рідини і т. п.» [13, с. 43] (виділення наше. — О. Щ.). Нам у жодному польовому етнографічному записі інформації про «проціджування» рідини через друшляк знайти не вдалося. Та й зрозуміло чому: таку рідину, як, приміром, молоко, квас, узвар тощо «проціджувати» доцільніше через сито чи тканину, а не через друшляк. Тому, вва-

жаємо, вжите дослідницею (і пізніше повторене іншими) слово не зовсім точним. Доцільніше використовувати в цьому випадку словосполучення «віддіджувати рідину», що означає, проціджуючи, відокремлювати що-небудь тверде від рідини, зливати рідину [22, с. 658]. У монографії Катерини Матейко згадано про особливості форм давніх друшляків і про те, що в Закарпатті їх називають «сировки» [13, с. 43—44, 106]. Однак наведеної в цьому дослідженні інформації не достатньо для формування цілісного уявлення про глиняні друшляки в культурі харчування мешканців Західної України.

Подібний за інформаційною наповненістю опис глиняних друшляків поданий у монографії львівського мистецтвознавця Романи Мотиль «Українська димлена кераміка ХІХ — початку ХХІ ст.: Історія. Типологія. Художні особливості» (2011). Він обмежений окремими фактами з історії побутування димлених друшляків, лаконічною характеристикою їхньої форми [18, с. 99—100].

У монографії мистецтвознавця Лесі Данченко «Народна кераміка Наддніпрянщини» (1969) подано лише одне фото глиняного друшляка 1950-х років, виготовленого в селі Голоківка в Черкащині [4, с. 52]. В іншій монографії дослідниці «Народна кераміка Середнього Подніпров'я» (1974) згадано, що в селі Сунки, що на Черкащині, весь посуд місцеві гончарі виготовляли з білої гончарної глини, лише миски і друшляки — з червоної [5, с. 93].

Вузагальноючий монографії відомого українського керамолога Олеся Пошивайла, присвяченій гончарству Лівобережжя «Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна» (1993) глиняним друшлякам присвячено лише одне речення: «В мисках з отворами на денці — друшляках — віддіджували зварені овочі тощо» [20, с. 211]. Таке визначення не зовсім точне, оскільки відомо, що з допомогою друшляка «віддіджують» не те, що ньому (в конкретному випадку овочі), а зайву рідину. Деяко детальніша інформація міститься в «Ілюстрованому словнику народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина)» (1993) Олеся Пошивайла: «Друшляк — посудина у вигляді миски з вушком і багатьма наскрізними отворами на денці; використовувалася для протирання відварених овочів, проціджування рідини тощо» [21, с. 131]. Подібне речення про друшляки (посилання

чомусь відсутнє) повторено в монографії опішнянського керамолога Віктора Міщанина «Північна група малих осередків гончарства Опішнянського гончарного району (друга половина ХІХ — ХХ століття)» (2005). Наведемо цитату повністю: «За допомогою мисок із численними маленькими отворами на денці — «друшляків» — протирали відварені овочі, проціджували рідину» [15, с. 210] (скрізь виділення наше. — О. Ц.).

У монографії опішнянського керамолога Людмили Меткої «Гончарство Слобідської України в другій половині ХІХ — першій половині ХХ століття» в науковий обіг уведено кілька фото, на яких зображено мископодібні глиняні друшляки [16, с. 39, 40, 43, 96, 139, 145]; згадано такі варіації їх назв: «друшляки», «трушляки», «цідилки», «дірчаві миски» [16, с. 122]. Однак інформації про призначення, особливості форм і декору слобожанських друшляків дослідниця не вказала, обмежившись фразою, майже ідентичною з наведеною в працях Олеся Пошивайла: «Подібними за формою до мисок чи неглибоких ринок були й друшляки — посудини з отворами на дні та в нижній частині стінок, які застосовувалися для проціджування рідини та протирання варених овочів» [16, с. 124] (виділення наше. — О. Ц.).

У статті «Конструкція з глиняних виробів як один із способів приготування ліків у народній медицині» Людмили Меткої наведена інформація про використання друшляків, у тому числі глиняних, в процесі приготування ліків. У цьому випадку друшляк виконував функції прошарку між верхньою посудиною, в яку складала сировину, і нижньою, в яку збирався готовий продукт [17, с. 116].

Досі дослідники не звертали увагу на працю полтавського керамолога Остапа Ханка, який у статті «Великобудищанський осередок гончарювання» (2002) вперше вдався до глибшого аналізу форми і призначення одного з виробів. Описуючи друшляк — «цідилок», знайдений у селі Великі Будища, що на Полтавщині, автор зазначив, що він призначений для проціджування помідорів і тертої сирі картоплі для виготовлення крохмалю. Дірки пробито в нижній частині, бо кожен отвір послаблює конструкцію друшляка, а тому їх пробивання угорі функційно не виправдане і конструктивно не бажане. Перехід внутрішньої поверхні зі стінок у дно досить різкий (а

не плавний, як у столових мисок). Остап Ханко пояснює цю особливість тим, що з цієї посудини нічого не вичерпував. Тому в плавному переході між стінками й денцем не було потреби [24, с. 226].

У монографії мистецтвознавця Галини Істоміної «Мистецтво народної кераміки Волині другої половини XIX — XX століть» в авторській типології гончарного посуду Волині за формою друшляки віднесені до функціональної підгрупи відкритого посуду, типологічної групи «миски», типологічної підгрупи «друшляки», типу за формою «конусоподібні», «з ребром», «сферичні». Серед особливостей такого глиняного посуду дослідниця називає «з двома вушками, з прямими вінцями, з розхиленими вінцями» [7, с. 104]. У типології гончарного посуду Волині за призначенням Галина Істоміна відносить друшляки до функціональної підгрупи «столовий», «святковий»; типологічна група — «мископодібний», типологічна підгрупа — «друшляки», тип за функцією — «цідильники», у графі «особливості гончарних виробів» зазначено: «для сиру, вареників» [7, с. 105]. Описуючи глиняні друшляки, мистецтвознавець зазначає, що це «миски з отворами на денцях та боках (друшляки-цідильники) виконували виключно ужиткову функцію: застосовувалися для відціджування окремих компонентів страв. Форма друшляків відповідає формі мисок, лише на денці та нижній частині стінок наявні отвори для зливання рідини. Друшляки мають високі бокові стінки з двома вушками з боків, іноді — стінки з колінчастим зламом (Кульчин), посудини пізнішого періоду — пологі стінки з одним або двома вушками» [7, с. 107]. Помітно, що дослідниця наводить дещо суперечливі дані, оскільки в типології за призначенням відносить друшляки до столового та святкового посуду, а в поясненні — виключно вжиткового. Вказуючи, що вони призначені для вареників і сиру, а також для відціджування окремих компонентів страв, що не є ідентичним.

Короткий історіографічний аналіз вказує на відсутність узагальнюючих висновків про призначення, форми і декор, параметри глиняних друшляків, їх роль в культурі харчування українців. Зважаючи на сучасне зацікавлення культурою нашого народу, в тому числі культурою харчування, вважаємо вивчення форм, декору та призначення глиняних друшляків актуальною етнологічною темою.

Наскільки засвідчує джерельна база, глиняні друшляки на території України могли поширитися з XIX століття. Очевидно під впливом Заходу. Про це свідчить найбільш розповсюджена назва цих виробів — «друшляк», що походить від німецького словосполучення «durchschla'gen» — проходити (наскрізь), пробивати отвір. Більшість доступних для дослідження одиниць глиняних друшляків датована першою половиною XX століттям. Тому хронологія нашого дослідження буде обмежена цим періодом. Територіальні рамки окреслено сучасними межами України.

Виготовлення будь-якого глиняного виробу починається з вибору і підготовки формувальної маси. Візуальне обстеження глиняних друшляків дає змогу зробити висновок, що в більшості регіонів України їх виготовляли з тієї ж глини, що й миски — червоної [5, с. 93; 28]. Проте були й гончарні осередки, наприклад Опішня на Полтавщині, де друшляки, як і миски, виготовляли з двох видів глини — білої і червоної.

Регіонально глиняні друшляки відрізнялися формою і декором. Спільною для всіх них була мископодібність і найголовніша особливість — наявність численних наскрізних отворів, розміщених здебільшого в нижній частині виробу. Хоча трапляються вироби з дірами аж до самих вінців. Зокрема, на рисунку 8 згадуваної праці Катерини Матейко зображені друшляки мають різну «конфігурацію» розміщення отворів. П'ять із них, мископодібні, з отворами, зробленими «по колу» від дна до вінців. І один зображений друшляк, ринкоподібний, із отворами, зробленими у вигляді «зірки» [13, с. 44]. Керамолог Лідія Шульгіна в середині 1920-х років занотувала, що на Поділлі отвори-діри пробивалися в «сировій мисці» великим цвяхом [26, с. 151]. Ймовірно, подібний інструмент використовували гончарі й інших осередків. Принаймні його використання логічне і практично обґрунтоване.

Призначення цих функціональних отворів:

- пропускати рідину, зайву вологу, рідкий жир, коли потрібно видалити їх з продукту (сиру, бринзи, локшини, галушок, помитих овочів, фруктів, смажених в олії вергунів, тертої сирової картоплі при виготовленні крохмалю тощо);
- пропускати сік і м'якшу сировину, затримуючи твердішу (під час перетирання відварених ягід, помідорів тощо).

Наприклад, гончар села Громи Уманського району, що на Черкащині, Григорій Іванович Червонюк (1925 р. н.), згадував: «*Ото друшляк. Вареники як вибрали з води, то висипали, вода витекла, можна і сир, всьо можна*»¹. Жителька села Паланка, Уманського району, Килина Павлівна Точільнікова (1917 р. н.), стверджувала: «*Ну в піст їли більшинство з горохом, варили горох, на друшляк цідили та з горохом, а не піст, то до молока, і та затірку їли, суп варили. Друшляк глиняний. (— Що ним цідити?) «Сливи, як варили, з яблук варення, вареники зварили та й теперечки, ложки ті є такі, і рунделики, а тоді в цей друшляк полив'яний великий перевернув з баняка алюмінієвого, а колись вони були глиняні, то на їх казали, що горшки, а у баняку так і казали: варено отак затірку в банякові»*»².

Вінця глиняних друшляків, як і мисок, були широкими з більшим за висоту виробу діаметром. Їх краї зазвичай загинали всередину. Іноді на території Західної України робили розлогими. Це пов'язано як з традиціями мискотворення того чи іншого осередку, так і, напевно, призначенням виробів. Так, у друшляків, призначених виключно для проціджування, вінця загинати всередину функціонально не потрібно. Натомість у виробках, що використовувалися ще й для протирання маси, загин був доцільним, оскільки затримував вміст, запобігаючи його перетіканню через край. Форма ємності друшляків здебільшого трапляється округла чи конусоподібна — як у мисок. Це зумовлено ще й тим, що друшляки досить часто (зокрема на території Дніпровського Лівобережжя) ставили на горщик чи миску, аби зібрати продукт, що проходить через діри.

Для проціджування важливо, аби зайва рідина стекла, і, як правило, в ємність, в яку вставляли друшляк. Залежно від способу збирання рідини, що витікала з друшляка, різнилося й розташування дір. Важливо, щоб вона не розлилася, тому і діри пробивалися здебільшого в тих частинах друшляків, що опускалися всередину посудини, в яку збиралася рі-

дина. Зокрема, на Лівобережній та Центральній Україні друшляки ставилися здебільшого на горщик чи макітру таким чином, що всередині опинялася лише нижня їх частина. У ній, відповідно, і пробивалися отвори. Важливо, що в цьому випадку виробу були міцнішими за суцільно вкриті отворами. Тому в них можна було сміливо перетирати зварені овочі та фрукти. Друшляки, виготовлені подільськими, катівськими, головківськими (Черкащина) та слобожанськими гончарями, як правило, вух не мали, оскільки їх використання не було доцільним. Лише в Опішні (Полтавщина) менші друшляки досить часто мали одне вертикальне вухо для зручності піднімання та тримання³.

Через ті друшляки, що мають діри, розташовані по всій висоті, доцільніше відціджувати рідину над ширшою за діаметр їхніх вінець мискою чи іншою посудиною. Вони менш міцні, тому для перетирання продуктів їх використовувати потрібно обережніше. Разом з тим, рідина з них стікає швидше. На Тернопільщині, Львівщині, Івано-Франківщині, Закарпатті такі друшляки досить часто мали по два горизонтально розміщених вуха [13, с. 44; 18, с. 100]. Катерина Матейко зробила висновок про те, що давні цідильники західноукраїнського регіону «*мали високі стінки з двома колінчасто або прямокутно загненими вухами по боках, новіші — широко розігнені нижчі стінки з вухом з одного боку та «дзьобушком» — малим виступом — з другого, на який спирався цідильник під час користування ним*» [13, с. 43—44]. Вуха та виступи в цьому випадку могли бути опорою для друшляка, коли його ставили на ємність для стікання рідини. Окрім того, звичайно, їх використовували для зручності піднімання, переставляння та тримання виробу. Своєрідні деталі мали закарпатські «сировки» у формі ринки на трьох ніжках [13, с. 43—44]. Зважаючи на назву, можна припустити, що ці вироби використовували для відстоювання/відціджування сироватки з сиру, бринзи. Наявність ніжок може свідчити про те, що «сировки» не ставили в горщик, ринку чи макітру, розташовуючи на тверду пласку основу.

¹ Звіт про наукову етнографічну експедицію на Черкащину (Уманський район) (8.06.03—18.06.03) молодших наукових співробітників Інституту керамології Анатолія та Олени Щербань. — Приватний архів Анатолія та Олени Щербань (Опішне, Полтавщина).

² Там само.

³ Спогади Марфи Тихонівни Кришталь, 1930 р. н., від 25.08.2013 р. Опішне, Полтавщина. Польові матеріали Олени Щербань. — Приватний архів Олени Щербань (Опішне, Полтавщина).

Глиняні друшляки Західної України за формами досить часто нагадують металеві. Можна припустити, що гончарі копіювали їх. У Східній і Центральній Україні під глиняні друшляки була пристосована форма мисок. На Харківщині навіть назва збереглася — «дірчаві миски».

Певна територіальна специфіка прослідковується і в декорі глиняних друшляків. Друшляки кількох осередків Правобережної й Західної України багато прикрашали «мисковим» орнаментом. Димлені — лискованим, полив'яні — фляндрівкою та опусканнями. Наприклад, на Поділлі друшляки в 1920-х роках завжди робили полив'яними й часто — розписаними [26, с. 151]. Як і за формою, за декором вони не відрізнялися від мальованих мисок [11, с. 315, мал. 17; 23, с. 134, мал. 240]. Найбільш східними осередками виготовлення декорованих друшляків був Канів, Голоківка та Обухів, де такі вироби виготовлялися до середини ХХ століття [28, с. 173, мал. 1; 4, с. 52; 14, с. 140, мал. 4]. В Коломиї (Івано-Франківщина) гончар Василь Кахнікевич виготовляв глиняні друшляки принаймні до 1970-х років. Один з виготовлених ним друшляків не має розпису, отвори розташовані зіркоподібно, що надає йому декоративності [6, с. 190, мал. 4]. Друшляки Лівобережної України здебільшого не орнаментували, але завжди робили полив'яними зсередини [16, с. 139, мал. 130; с. 145, мал. 149]. Це свідчить, на мою думку, про відмінне ставлення до цього різновиду посуду. На Лівобережжі — виключно утилітарне. На Правобережжі — досить часто утилітарно-декоративне. Оскільки друшляки не відносяться до категорії столового посуду і прикрашати стіл під час трапези не могли, вірогідно, багато орнаментовані вироби використовувалися для декорування оселі, виставлені на полицях та мисниках.

Як і миски, глиняні друшляки виготовляли різних розмірів. Наприклад, друшляки опішнянських гончарів (Полтавщина) були двох типів — великі (близько 10 л) та малі (1,5—2 л). Опішнянка Марфа Кришталь (1930 р. н.), яка використовувала в кухонному господарстві глиняні друшляки, згадує: «У хазяйстві було два друшляки — один в обіход, менший, — для помідор одлити, для галушок — галушки витягали на друшляк — а тоді по тарілках. Другий друшляк великий, для слу-

чаю, треба томату наварити, відцідити слив відро. Друшляк одціджувати сливи, помідори на томат, локшину на поминки. Його ставили на макітру, горщик. Маса должна бути, щоб протирати. Місце в йому було, отак ложкою дерев'яною по кругу, щоб не перелазило через вінця. Тому вінця крислати»⁴.

Вважаємо, що друшляки почали широко використовувати, а відтак і виготовляти, під впливом змін у культурі харчування українців. Спробую реконструювати ці зміни. Одразу ж відзначу, що це складна справа, оскільки розвиток українського гончарства проаналізовано недостатньо. В етнографічних і кулінарних працях ХІХ століття (зокрема присвячених культурі харчування українців, написаних Миколою Маркевичем, Варварою Целоківською, Володимиром Гнатюком, Володимиром Шухевичем) згадок про використання цих виробів не знайдено. Помітно, що їхні функції виконувало сито, решето, тканина [1, с. 294; 2, с. 99, 102, 109; 12, с. 155, 152, 164, 169, 170; 27, с. 142]. Єдина згадка про використання в той час друшляка (щоправда, не відомо, з якого матеріалу виготовленого), знайшлася в художньому творі «Кайдашева сім'я» Івана Нечуя-Левицького (1878), що містить багато описів побутових сцен населення Середнього Подніпров'я. Молода господиня (Мелашка) використовувала друшляк для відціджування зайвої води з варених у воді вареників із полуницями [19].

Саме вареники з ягодами (вишнями) рекомендують відціджувати в друшляку в кулінарних книгах 1910-х років Зіновія Клиновецька («Страви й напитки на Україні») [9, с. 54] та М. Хмелевська («Економная кухарка») [25, с. 202]. У всіх інших рецептах книги Зіновії Клиновецької рекомендується користування «решетом». У книзі М. Хмелевської, готуючи сливове повидло, господиням запропоновано протерти печені сливи «через дуршляк или решето» [25, с. 355]. В цій кулінарній книзі вперше зафіксовано використання помідорів у рецептах приготування борщу. Автор рекомендує протирати відварені помідори через сито [25, с. 20, 22].

⁴ Спогади Марфи Тихонівни Кришталь, 1930 р. н., від 25.08.2013 р. Опішне, Полтавщина. Польові матеріали Олени Щербань. — Приватний архів Олени Щербань (Опішне, Полтавщина).

Вказані праці засвідчують, хоч і епізодично, шлях проникнення друшляків у культуру харчування українців. Спочатку їх використовували для проціджування страв з тіста — вареників, локшини. Пізніше — для відціджування рідини з варених овочів, грибів. І лише з 1910-х років прослідковується тенденція їх використання для протирання-перетирання. Можливо, це частково пов'язано зі зміною рецептури приготування борщу з появою помідорів і включенням до складу страви томатного пюре. Змінилася технологія приготування фруктових і ягідних повидла, варення. Нововведення стало в нагоді на кухні — через друшляк легше, ніж крізь сито, цідити відварені овочі, гриби, бобові, відцідити зайву рідину зі щойно зварених вареників, тому глиняні друшляки не менше ніж півстоліття широко використовувалися повсюдно на території України.

З розвитком промислового виробництва, приблизно з 1930-х років, глиняні друшляки були витіснені зручнішими (легшими) і довговічнішими металевими виробами. Зокрема, це відзначено для димлених друшляків Західної України [13, с. 44; 18, с. 100]. До того ж, у згаданий період розпочався занепад українського гончарства, зникнення одних гончарних осередків і кардинальні зміни в асортименті продукції в інших. Тому приблизно з середини ХХ століття до сьогодні в Україні здебільшого використовують друшляки із пластмаси, пластику, сталі тощо. Лише окремі гончарі, як, приміром, опішнянин Олександр Шкурпела, епізодично виготовляє такі вироби, але функціональне призначення їх тепер інше. За словами майстра, він їх створює для приготування вареників на пару.

Отже, практичне рішення параметрів глиняного посуду залежить від призначення виробу. Глиняна миска внаслідок продіравлення дна перетворилася на друшляк. Хоча за формою і почасти декором ці вироби були подібними, їхні функції в культурі харчування були кардинально різними. Глиняні друшляки в українській кухні почали використовувати відносно пізно, порівняно, приміром, з горщиком, глечиком, мискою під впливом розширення асортименту споживаних продуктів і страв із них. Новочасна кухонна техніка легко справляється із приготуванням пюре і пастоподібних страв. Тим не менше, в сучасній кухні, мабуть, в кожній, є місце і для друшляка (щоправда, не глиняного). Без нього досі важко обійтися, проми-

ваючи ягоди, фрукти, овочі, гриби, крупи, готові макаронні вироби, проціджуючи відварену картоплю чи картоплю-фрі, відціджуючи сирватку з творогу.

1. В. Щ. Пища и питье крестьян-малороссов, с некоторыми относящимися сюда обычаями, поверьями и приметами / В. Щ. // Этнографическое обозрение. — М. : Издание Этнографического Отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии, 1899. — № 1—2. — С. 266—322.
2. Гнатюк В. Народня пожива і спосіб її приправи у східній Галичині / В. Гнатюк // Материяли до українсько-руської етнології. Видання етнографічної комісії. — Львів : Наукове товариство ім. Шевченка, 1899. — Т. 1. — С. 96—110.
3. Грінченко Б. Словарь української мови / Борис Грінченко. — К. : Наукова думка, 1996. — Т. I (А-Ж). — 539 с.
4. Данченко Л. Народна кераміка Наддніпрянщини / Леся Данченко. — К. : Мистецтво, 1969. — 140 с.
5. Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я / Леся Данченко — К. : Мистецтво, 1974. — 190 с.
6. Забашта Р. Гончарний промисел Коломиї / Ростислав Забашта // Українське Гончарство: Національний культурологічний щорічник. За рік 1995. — Опішне : Українське народознавство, 1996. — Кн. 3. — С. 187—192.
7. Істоміна Г. Мистецтво народної кераміки Волині другої половини ХІХ — ХХ століть / Галина Істоміна. — Рівне : Волинські обереги, 2009. — 232 с.
8. Клименко О.О. Народна кераміка Опішні (до проблеми традицій та інновацій в народних художніх промислах) : дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата мистецтвознавства / О.О. Клименко. — К. : Інститут мистецтвознавства, фольклористики та етнології імені Максима Рильського НАН України, 1995. — 342 арк.
9. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні / З. Клиновецька. — К. : Час, 1991. — 218 с.
10. Кушнір О.В. Типологія косівського глиняного посуду другої половини ХХ ст. / О.В. Кушнір // Історичні етюди : збірник наукових праць / під ред. д-ра іст. наук, проф. С.І. Світленка. — Дніпропетровськ : Літограф, 2011. — Вип. 3. — С. 214—219.
11. Ликова О. Львівські збирачі кераміки кінця ХХ — початку ХХІ століття: деякі аспекти формування приватних колекцій / Оксана Ликова // Український керамологічний журнал. — 2005. — № 1—4. — С. 154—161, 309—315.
12. Маркевич Н. Поверья, кухня и напитки малороссиян / Н. Маркевич. — К. : тип. И. и А. Давиденко, 1860. — 174 с.
13. Матейко К.І. Народна кераміка західних областей Української РСР ХІХ—ХХ ст. / К.І. Матейко. —

- К. : Видавництво академії наук Української РСР, 1959. — 108 с.
14. Микитенко Л. Гончарство Васильківського та Обухівського районів Київської області / Людмила Микитенко, Віктор Самарський // Українське Гончарство : Національний культурологічний щорічник. За рік 1995. — Опішне : Українське народознавство, 1996. — Кн. 3. — С. 135—142.
 15. Міщанин В. Північна група малих осередків гончарства Опішненського гончарного району (друга половина XIX — XX століття) / Віктор Міщанин. — Опішне : Українське народознавство, 2005. — 304 с.
 16. Метка Л. Гончарство Слобідської України в другій половині XIX — першій половині XX століття / Людмила Метка. — Полтава : АСМІ, 2011. — 240 с. — (Українські керамологічні студії ; вип. 2).
 17. Метка Л. Конструкція з глиняних виробів як один із способів приготування ліків у народній медицині / Людмила Метка // Етнічна історія народів Європи. — К. : Унісерв. — Вип. 29. — 2009. — С. 112—117.
 18. Мотиль Р. Українська димлена кераміка XIX — початку XXI ст. Історія. Типологія. Художні особливості / Романа Мотиль. — Львів : Інститут народознавства Національної академії наук України, 2011. — 208 с.
 19. Нечуй-Левицький І.С. Зібрання творів / І.С. Нечуй-Левицький. — К., 1968. — Т. 2, 5, 10.
 20. Пошивайло О. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна / Олесь Пошивайло. — К. : Молодь, 1993. — 408 с.
 21. Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України (Гетьманщина) / Олесь Пошивайло. — Опішне : Українське народознавство, 1993. — 280 с. : іл.
 22. Словник української мови. — К. : Наукова думка, 1970. — Т. I (А-В). — 799 с.
 23. Титаренко В. Миски Поділля / Володимир Титаренко. — К. : Народні джерела, 2007. — 152 с.
 24. Ханко О. Великобудинський осередок гончарювання / Остап Ханко // Українська керамологія : Національний науковий щорічник. 2002 / за редакцією докт. іст. наук Олеся Пошивайла. — Опішне : Українське народознавство, 2002. — Кн. 2. — С. 218—241.
 25. Хмелевская М. Экономная кухарка / М. Хмелевская ; под ред. Е. Астаховой, Т. Крупы. — Харьков : Библекс, 2006. — 416 с.
 26. Шульгіна Л. Гончарство в с. Бубнівці на Поділлі / Лідія Шульгіна // Матеріали до етнології. — К. , 1929. — Т. II. — С. 111—200.
 27. Шухевич В. Гуцульщина / Володимир Шухевич // Матеріали до українсько-руської етнології. Видання етнографічної комісії. — Львів : Наукове товариство імені Шевченка, 1899. — Т. 2. — 302 с.
 28. Щербань А. Про виготовлення глиняного посуду в Каневі / Анатолій Щербань, Олена Щербань // Український керамологічний журнал. — 2004. — № 4 (14). — С. 27—38.

Olena Shcherban

CLAY COLANDER IN UKRAINIANS' FOOD CULTURE: THE SHAPE AND DESTINATION

The article has presented first review of general peculiarities in forms and décor of clay colanders with description of their functional destination along various Ukrainian lands. Conclusion has been made that this kind of instrumental pottery, less widely used in Ukraine, had evident regional specificity in accordance with cookery traditions of any particular area.

Keywords: colander, form, décor, cookery.

Олена Щербань

ГЛИНЯНИЙ ДУРШЛАГ В КУЛЬТУРЕ ПИТАННЯ УКРАЙНЦІВ: ФОРМА И НАЗНАЧЕНИЕ

Впервые представлено обобщающую характеристику форм и декора глиняных дуршлагов разных регионов Украины, охарактеризовано их назначение. Сделаны выводы о том, что этот малочисленный вид глиняных изделий использовался повсеместно на территории Украины и имел региональную специфику, связанную с традициями кулинарной культуры конкретного ареала использования.

Ключевые слова: дуршлаг, форма, декор, кулинария.