

УДК 738(477)"18/20"

**Олена Клименко**  
(Київ)

## **ХУДОЖНІ ОСОБЛИВОСТІ УКРАЇНСЬКОГО ГОНЧАРНОГО ПОСУДУ XIX – ПОЧАТКУ XXI СТОЛІТТЯ**

У статті проаналізовано художні особливості гончарного посуду, розглянуто посуд з позицій мистецтвознавства, враховуючи його функції, особливості форм та декору. Авторка систематизує посуд з урахуванням його утилітарного призначення: кухонний, столовий, обрядовий, декоративний, а також відзначає поліфункціональність значної частини виробів, наголошуючи на тому, що доцільність форми посудини, а отже, і її естетичні якості зумовлені функціональним призначенням. У статті розглянуто загальноукраїнські й регіональні особливості окремих видів посуду (горщик, макітра, ринка, цідильник, слоїк, пасківник, глечик, тиква, тиквастий глечик, носатка, куманець, баклага, барило, миска, полумисок, фігурний посуд).

**Ключові слова:** посуд, художні особливості, декор, форма, горщик, макітра, глечик, миска.

В статье анализируются художественные особенности гончарной посуды, характеризуются посуда с позиций искусствоведения, с учетом ее функций, особенностей форм и декора. Автор систематизирует посуду с учетом утилитарного назначения: кухонная, столовая, обрядовая, декоративная, а также отмечает полифункциональность значительной части изделий, акцентируя внимание на том, что целесообразность формы сосуда, а значит, и его эстетическое качество обусловлены функциональным назначением. В статье рассматриваются общукраинские и региональные особенности отдельных видов посуды (горшок, макитра, рынка, дуршлаг, банка, форма для выпекания пасхальных куличей, кувшин, тыква, носатка, куманец, баклага, бочонок, миска, фигурная посуда).

**Ключевые слова:** посуда, художественные особенности, декор, форма, горшок, макитра, кувшин, миска.

The paper deals with analysis of artistic features of earthenware. It aims at examining this ware from the art criticism's point of view while taking into consideration its functions, features of forms and décor. The author classifies the earthenware in view of its destination, i.e. kitchen utensils, tableware, ritual dishes, and decorative vessels, as well as mentions the multifunctionality of a considerable part of the ware while accentuating that expedience of a vessel's form and therefore its aesthetic qualities are predetermined by a specific functional purpose. The article considers the general Ukrainian and regional peculiarities of certain sorts of the ware: *horshchuk* (pipkin), *makitra* (large pot), *rynka* (not high clay plate which widens aloft), *tsidylnyk* (strainer), *sloyik* (high jar of clay), *paskivnyk*, *hlechyk* (jug), *tykva* (fictile vessel similar to pitcher with very narrow neck), *tykvastyi hlechyk* (pumpkin-shaped pitcher), *nosatka* (kettle-shaped vessel with long beak), *kumanets* (ceramic figured jar for spirits which now is used mainly as an adornment), *baklaha* (flask), *barylo* (cask), *myska* (plate), *polumysok* (soup plate), and figured tableware.

**Keywords:** earthenware, artistic features, décor, form, pipkin, large pot, pumpkin-shaped pitcher, plate.

Гончарний посуд українців є одним з найцікавіших і найвизначніших явищ в історії вітчизняної художньої культури. Його форми й декор відповідають найвибагливішим естетичним запитам і свідчать про величезний мистецький потенціал нашого народу. У XIX – на початку XXI ст. у виготовленні глиняного посуду відбулися значні зміни: від поступового розвитку в першій половині XIX ст. до розквіту в другій половині XIX – першій третині XX ст. і потім до занепаду з кінця 1920-х – початку 1930-х років (окремі ознаки занепаду з'явилися раніше, ще наприкінці XIX ст., проте саме за радянської доби вони набули широкомасштабних, нерідко катастрофічних, ознак). У наш час говорити про гончарний посуд як своєрідну повноправну складову

сьогодення не доводиться, адже, окрім зникнення більшості його різновидів, змінилися і його функції. Найчастіше глиняні посудини мисляться виключно як декоративні й лише деякими з них користуються в побуті (горщечки для печені, пасківники, макітри тощо). З понад семисот гончарних осередків кінця ХІХ – початку ХХ ст. нині залишилися одиниці. Розквіту гончарства (а отже, насамперед виробництву глиняного посуду як найважливішого різновиду асортименту) передувала багатовікова історія гончарного виробництва. Кожен з її етапів став важливою складовою української художньої культури. Це і період Київської Русі, коли відбувалося засвоєння багатих візантійських традицій, і занепад під час монголо-татарської навали з поступовим відродженням у добу пізнього середньовіччя та переорієнтацією на західні впливи через цехове гончарство, і доба бароко, коли багаті місцеві традиції у поєднанні з різноманітними впливами обумовили створення національної школи кераміки, що стала основою для здобутків у цьому виді декоративного мистецтва впродовж другої половини ХІХ – першої третини ХХ ст., коли асортимент гончарних виробів був чи не найрізноманітнішим за всі періоди керамічного виробництва на наших землях. У цей час українські гончарі створювали посуд (кухонний, столовий, обрядовий), фігурні посудини у вигляді людей і тварин, зооморфну й антропоморфну пластику, іграшку, архітектурну кераміку (кахлі, димарі, цегла, черепиця, облицювальні плитки), церковні предмети (курильниці, хрести, чаші, лампади, свічники), речі господарського й технічного призначення (труби, покриття для вуликів, бродильники для вина, грузила для рибалки). У великих осередках створювали майже всі ці вироби. Менш значні центри спеціалізувалися на окремих групах.

Найпоширеніший різновид асортименту виробів українських гончарів – посуд, аналізу художніх особливостей якого присвячено цю статтю. Її мета – розглянути посуд з позицій мистецтвознавства, враховуючи його функції, особливості форм та декору. При цьому, на нашу думку, доцільно проаналізувати художні особливості як на загальноукраїнському, так і на регіональному рівнях. Систематизацію посуду можна здійснювати за: а) призначенням (кухонний, столовий, декоративний, обрядовий); б) технологічними ознаками (теракотовий, димлений, полив'яний, мальований); в) характером форм; г) різновидами декору. Ми розглядаємо посуд через аналіз функцій до видів асортименту і далі – до художніх особливостей форм на рівнях загальноукраїнському та регіональному. Тому спочатку звертаємо увагу на види посуду з урахуванням його призначення, а також враховуємо подвійні функції: один виріб одночасно може бути столовим і декоративним (миска), столовим, обрядовим і декоративним (зооморфні посудини). Значна частина видів асортименту є одночасно кухонним і столовим посудом (макітра, миска, тиква). Варто підкреслити: навіть суто утилітарні посудини, виконані здібним майстром у межах традицій власного осередку з дотриманням усталеної технології та формотворчих засобів, є творами мистецтва завдяки вдалим пропорціям, силуету, характеру поєднання окремих конструктивних елементів (саме їх і забезпечує місцева традиція). Усе це в комплексі вироблено впродовж багатьох десятиліть, навіть століть, і передається з покоління у покоління з незначними інноваціями, які органічно доповнюють традицію. Доцільність форми, а отже, і її естетичні якості обумовлює утилітарне призначення. Якщо форма посудини відповідає призначенню і є доцільною, то вона найчастіше відповідає мистецьким запитам. Т. Романець слушно відзначає: «Форма посудини – найвиразніший показник її приналежності до того часу, національного або професійного художнього стилю, певної функціональної групи. Характер форми перш за все виявляється в її силуеті, через який ми пізнаємо особливості пропорцій та пластики посудини. Саме за силуетом ми найлегше можемо виділити український посуд серед начиння інших народів» [11, с. 46].

Найпопулярнішим серед виробів українських гончарів в усі часи був **горщик** – посудина для приготування їжі в печі, нагрівання води, прання білизни. Згідно з розмірами, які відповідали побутовому призначенню, горщики мали певні назви. Диференціація назв щодо розмірів зі збереженням місцевої термінології наявна в більшості



**Горщики.  
Кінець XIX –  
середина  
XX ст.  
сmt Опішне  
Полтавської  
обл.  
Приватна  
колекція  
О. Клименко.  
Світлина  
О. Клименко**

регіонів України. Наприклад, на Полтавщині найбільший горщик, розрахований на кілька відер, називали «золітник» (в Опішному – «золільник», «золінник»), висотою 25–35 см – «підворотня», 20–25 см – «борщівник», 10–15 см – «кашник», 8–12 см – «кашня» або «махітка». Золільник використовували для кип'ятіння води, прання білизни, готування страв до урочистих подій тощо. Борщівник, або сімейний горщик, застосовували для приготування рідких страв – борщу, юшки тощо. У ньому також робили міцні напої – варену, запіканку, – тоді зверху горщик обмазували тістом [8, с. 125]. Назва «кашник» говорить сама за себе: у ньому готували каші. Найменший горщик – «махітка» («махотка», «горця», «горщечок») – слугував для приготування страв для дітей, зберігання масла й сметани [8, с. 130].

На Поділлі найбільші за розміром горщики називали «парастацькими» (від слова «парастас» – церковна поминальна служба, поминки) [7]. На Середній Наддніпрянщині найбільший горщик мав назву «двохзолінник», трохи менший – «кілаш» або «золінник», а найменші – «підкілаш», «горця», «росла махітка», «махітка» [2, с. 116].

Назви горщиків розрізняли і за характером силуету. Наприклад, на Полтавщині були «стовбуни», «плоскуни», «чавунці» [9, с. 29]. Пропорційно «стовбуни» трохи витягнуті по вертикалі, що обумовлено вирішенням дещо видовженої придонної частини. «Плоскуни» більш присадкуваті й нерідко мають нижчі вінця. У «чавунців» широкий тулуб, вузьке денце й дуже короткі розгорнуті вінця [8, с. 151].

Головні риси конструкції горщиків різних регіонів України – широкий тулуб, наближений до яйцеподібного, кулястого або зрідка до заокругленого циліндричного, і невисокі (рівні, розгорнуті або відігнуті) вінця. Виразність композиційного вирішення найчастіше доповнює пласке вухо (іноді – два).

Форми горщиків більшості етнографічних районів центральної смуги України (зі сходу на захід) за характером силуету опукліші, найширша частина – пуко (пук) – м'яко намічена й нерідко розміщена трохи вище середини висоти, а іноді – майже посередині, стінки заокруглено звужені до денця. У межах цих спільних рис існує велика кількість місцевих варіантів, однак в цілому загальний принцип форми зберігається. Натомість у горщиків низки осередків північної смуги України (північна зона Середньої Наддніпрянщини, північ Чернігівщини) пуко розміщене вище середини висоти й чітко підкреслене лінією вигину тулуба, плічка круто звужені до вінець, а придонна частина вирішена у вигляді зрізаного конуса.

На Лівобережжі, зокрема в Опішному, тулуб горщиків підкреслено широкий, «наповнений». Заокруглені лінії його силуету виступають контрастом до прямих, часто доволі високих вінець з чітко зафіксованою основою. Діаметр устя у 1,3–1,5 рази перевищує діаметр денця, до якого плавно звужено досить витончену придонну частину. М'яко окреслене пуко розташоване трохи вище середини висоти.

За характером вигину лінії корпусу опішнянський горщик близький до горщиків інших осередків Полтавщини й Слобожанщини (відмінності виявляються при досить детальному порівнянні) та має низку аналогій з горщиками південної зони Середньої Наддніпрянщини й Поділля. Проте в цілому подільський горщик дещо витягнутий по вертикалі (особливо з осередків Західного Поділля), а горщик південної групи Середньої Наддніпрянщини пропорційно приземкуватіший: у нього ширше дещо й придонна частина. Горщики Слобожанщини мають ширше (відносно висоти й верхнього діаметра) дещо й опуклішу нижню частину стінок. Регіональні відмінності спостерігаються і у вирішенні вінець: вони бувають порівняно високі й короткі, прямі, ледь помітно чи широко розгорнуті, відігнуті.

Горщики із с. Олешня та інших осередків півночі Чернігівщини за характером форми ближчі до північних районів Київщини, ніж до південночернігівських. Вони мають круті високо розміщені плічка, конусоподібну придонну частину й в цілому пропорційно стрункіші, ніж зразки центральної смуги України.

В окремих регіонах трапляються кулясті або кулясті трохи видовжені по вертикалі чи ніби сплюснені згори горщики. Особливо це помітно на прикладі двійнят – спарених горщиків, з'єднаних кільцеподібним вухом вгорі та двома валиками-наліпами на тулубі. Їх використовували для носіння їжі під час польових робіт. Іноді об'єднували три й навіть чотири горщики.

Горщики оздоблювали писанням, ритуванням, лискуванням, відбитками штампа. У с. Дибинці (Середня Наддніпрянщина) виробляли горщики, прикрашені підполив'яним малюванням.

Не менш поширеним різновидом посуду в побуті українців були **макітри**, які призначалися для замішування тіста, зберігання води, іноді – зерна, борошна, крупів, розтирання маку, картоплі, зрідка – для запікання страв у печі, зціджування молока. У них також квасили і солили на зиму буряки, капусту, огірки, золили білизну, подавали на стіл вареники, гречаники, пироги тощо [7; 8, с. 139]. Такій поліфункціональності, яка є незаперечною ознакою архаїчності речі [11, с. 52], відповідала й градація розмірів посудини. Висока якість глин Лівобережжя, Слобожанщини й деяких районів Правобережжя дозволяла виточувати на крузі тонкостінні кількавідерні макітри висотою до півметра й вище. Великі макітри для тіста були обов'язково полив'яними зсередини, для розтирання маку (вони порівняно невеликі) – лише неполив'яними (теракотовими або димленими). Я. Риженко наводить кілька назв макітер на Полтавщині за функціональними ознаками і розмірами: «макітра», «макітерка», «макотертъ», «макортет» [9, с. 27].

Щодо регіональних особливостей форми макітри, то порівняння окремих осередків доводить, що макітри Лівобережжя і Слобожанщини витягнутіші по вертикалі, ніж зразки низки центрів Середньої Наддніпрянщини, Поділля, Прикарпаття, хоча в деяких центрах Середньої Наддніпрянщини трапляються великі макітри із досить високими стінками (сс. Цвітне, Дибинці). Макітри Західного Поділля мають порівняно невисокі широко розгорнуті стінки (сс. Гончарівка, Струсів на Тернопільщині), а зразки зі Східного Поділля – ніби перехідний до нього від лівобережного тип. Визначальними



**Цідильники (друшляки). XX ст.  
НМЗУГО. Фрагмент експозиції  
виставки «Гончарні етнобарви України»  
(сmt Опішне Полтавської обл., 2012 р.).  
Світлина О. Клименко**



**Горщики: а) 1930-ті рр. Івано-Франківська обл. Глина, полива; б) друга половина ХХ ст. с. Коболчин Чернівецької обл. Глина, лискування, димлення; в) кінець ХІХ – початок ХХ ст. с. Котельва Полтавської обл. Глина, лискування, димлення. НМЗУГО. Світлина О. Клименко**

велика мальована макітра із с. Дибинці Київської губернії першої половини ХІХ ст. (БКМ) та макітра великого розміру роботи П. Пічки із с. Малі Будища (кінець ХІХ – початок ХХ ст.) з декором у вигляді широких вертикальних мазків з приватної збірки О. Пошивайла (сmt Опішне Полтавської обл.). Її високі стінки доволі широко розгорнуті й вгорі увігнуті в середину. Придонна частина звужена до порівняно неширокого денця і за конфігурацією нагадує опішнянський горщик <sup>1</sup>.

Різноманітність форм та поліфункціональність притаманні також **ринкам** – одному з доволі популярних різновидів кухонного посуду. У них розминали варену картоплю і квасолю, смажили сало, картоплю, готували кашу, печеню, топили смалець тощо. Великі ринки застосовували для доїння кіз і корів. Їх так і називали – «дійниця» («дійничка») [8, с. 131]. У величезних витягнутих по горизонталі ринках-«гусятницях» і «поросятницях» запікали в печі птицю та м'ясо.

В Україні виробляли кілька конструктивних різновидів ринки, обумовлених призначенням посудин. Більшість із них за характером форми посідає проміжне місце між горщиком і макітрою: стінки заокруглено розгорнуті, плічка трохи увігнута в середину, коротка шийка (нерідко вона взагалі конструктивно не виражена) закінчується вінцями зі зливом. Висота посудини – від 10 до 20 см. Діаметр устя значно більший за висоту й майже вдвічі – за діаметр денця. Форму доповнено одним (маленька риночка) або двома (велика ринка) пласкими вухами, іноді – ручкою-«тулійкою». Маленька риночка з такою ручкою на Лівобережжі називається «засмажка» [8, с. 132]. Не менш поширеною була широка циліндрична ринка з «тулійкою», яка найчастіше розміщувалась на трьох доволі високих ніжках. В окремих випадках рівні стінки такої ринки розгорнуті. Вінця відігнуті або вирішені у вигляді валика. Ринки прикрашали доволі лаконічно: кілька смуг, доповнених «кривулькою», ряд рисок тощо. Однак кольорові поливи, якими вкривали посудину зсередини, нерідко утворювали на зовнішніх стінках мальовничі патьоки, що надавало посудинам особливої ошатності.

За характером композиційної побудови на ринки заокругленої форми схожі **цідильники** (друшляки), стінки яких порівняно невисокі й розгорнуті ширше, ніж у ринок.

елементами конструкції макітри лівобережних регіонів, зокрема Полтавщини, є широкий корпус з плавно розгорнутими високими стінками й вінця, що мають кілька варіантів (найчастіше вони пласкі й відігнуті майже горизонтально). Великі макітри, як і повсюдно в Україні, мають два (зрідка – одне) вуха, вигин яких ніби повторює силует тулуба. Діаметр устя більший за висоту й майже вдвічі – за діаметр денця. Макітри Слобожанщини також мають високі стінки, які іноді вгорі увігнуті в середину. На Чернігівщині макітри досить широкі з високими стінками, придонна частина яких опукло звужена до денця.

Незначні конструктивні варіанти форми макітри в межах окремого осередку залежать переважно від розмірів. Проте макітри певного розміру також варіюються за рахунок більшої або меншої вертикальності стінок. Вінця макітер найчастіше пласкі відігнуті (ширші або вужчі), іноді під ними стінки ледь помітно увігнуті в середину. Зустрічаються і макітри з досить помітним нахилом стінок в середину, як наприклад, унікальна

Застосовували друшляки для відціджування рідини, протирання варених слив й інших фруктів, приготування томату тощо. Вони мали градацію розмірів, чому відповідали й назви менших посудин – «друшлячок» [8, с. 131]. Значна частина цідильників за формою близька до миски або до широкої, як на Поділлі, макітри. Окрім розпису кольоровими ангобами, ритування та лискування, важливу роль в оздобленні цідильників відіграє характер розміщення отворів, які нерідко утворюють розету чи багатокутник.

**Слоїк** (в різних регіонах України зафіксовано назви «слой», «слоїк», «банка», «горщик на варення» [7; 8, с. 147]) – посудина для зберігання повидла, меду, смальцю, крупи – не має яскраво виражених локальних ознак форми. У більшості регіонів слоїк має яйцеподібний тулуб, наближений до заокругленого і трохи розгорнутого вгорі циліндричного, коротку шийку й відігнуті вінця. Загалом вироби цієї групи відзначаються простим силуетом. Їх обов'язково вкривали кольоровою або безколірною поливою (повністю зсередини й частково зовні), прикрашали ритуванням, а в окремих випадках навіть підполив'яним малюванням (сmt Опішне, с. Дибинці, м. Васильків). Унікальний зразок мальованого слоїка кінця ХІХ – початку ХХ ст. походить зі Слобожанщини (колекція НМУНДМ).

Простотою і виразністю силуету відзначаються **пасківники** – форми для випікання великодніх пасок (регіональні назви: «тазок для пасок», «поставець», «ставчик», «ставець», «пасківник», «бабник», «баб'єрка», «бабошник» [7; див. також: 2, с. 132; 8, с. 142]). Якщо на Полтавщині, Чернігівщині та Слобожанщині переважали тазки для пасок циліндричної більш або менш розгорнутої догори форми, то в інших регіонах України форми цього різновиду посуду могли мати дещо іншу конфігурацію: широко розгорнуті рівні стінки на Східному Поділлі, як у великого пасківника з Вінницького обласного краєзнавчого музею (інв. № КС-1445), або дзвоноподібну форму в деяких осередках території сучасних Хмельницької і Тернопільської областей (сс. Адамівка, Пирогівка, Гончарівка), хоча в західних регіонах України трапляються і циліндричні пасківники [6, с. 47 (рис. 11)]. Деякої різноманітності цьому типу посуду надають варіанти вінця: валикоподібні, відігнуті, прямі, трохи розгорнуті, іноді фестоновані. В окремих випадках проста лаконічна форма збагачується вертикальним рифленням уздовж усієї висоти стінок або кількома рядами вертикальних ум'ятин. Декоруються пасківники ритуванням у вигляді вузьких ліній, зрідка на стінках можна побачити ритований хрестик. Зсередини пасківники обов'язково вкрито безколірною або кольоровою поливою, що зовні на стінках може утворювати мальовничі патйоки й плями. Робили також і широкі форми для тіста з порівняно невисокими трохи розгорнутими стінками й вухом (нагадують ринки). Один такий виріб початку ХХ ст. з колекції НМУНДМ, декорований ум'ятинами та ритуванням, можна вірогідно віднести до Опішного (інв. № К-567).

Значна кількість видів посуду належить як до кухонного, так і до столового. Різницю у застосуванні визначає насамперед технологія виробництва, проте нерідко функціональну специфіку демонструють і форми посудин. Це стосується насамперед **гличиків**, які розподіляються на неполив'яні (теракотові та димлені) й полив'яні (укриті кольоровими поливами або оздоблені підполив'яним малюванням). В українському гончарстві зафіксовано чимало місцевих назв неполив'яних гличиків: «глек», «гладиш» «гладуш», «гладун», «гладущик», «гладишка», «молошник» [8, с. 127, 165, 169], «молочник», «млічник». Проте найуживанішою є «гличик». Це слово, як зазначав М. Сумцов, серед усіх слов'янських мов трапляється лише в українській [12, с. 44]. Полив'яні посудини цього типу також в основному називають «гличик», зрідка – «кушин», на Поділлі та Прикарпатті – «дзбанок», «збанок», на Закарпатті – «довжанка» [7]. Маленький грушоподібної форми гличик з вушком і зливом на вінцях для молока й сметани та розливання рідини на Полтавщині називали «зливушник» [8, с. 132–133].

Форми неполив'яних гличиків зберігають найархаїчніші елементи [10, с. 3]. Остаточне формування їхніх регіональних особливостей відбулося, вірогідно, упродовж

XIX ст., хоча щодо виробів XVIII, навіть XVII ст., не зважаючи на недостатню кількість матеріалів, уже можна говорити про локальні особливості неполив'яних глечиків [4, с. 205–207].

Головним формотворчим елементом неполив'яного глечика Лівобережжя, зокрема Полтавщини, є підкреслено висока циліндрична шийка (лише в окремих випадках вона ледь помітно звужена або розгорнута вгорі), контрастом до якої за пластичною наповненістю виступає заокруглений тулуб з м'яко наміченим пуком, яке зазвичай розташоване нижче середини висоти посудини. Придонна частина поступово звужується до неширокого денця (його діаметр на 1–2 см вужчий від устя). Вінця конструктивно не виражені або вирішені у вигляді м'якого валика-потовщення. В окремих місцевостях краї шийки трохи розгорнуті й утворюють вузькі ледь помітні вінця. Основу шийки найчастіше досить чітко зафіксовано (без поступового переходу від плічок). Пропорційно тулуб і горловина майже рівні за висотою. Іноді тулуб на кілька сантиметрів вище від шийки. Нерідко горловина займає навіть більше середини висоти посудини. Часто глечики мають невелике пласке вухо.

Варіативність лівобережного глечика виявляється у більш або менш витягнутих пропорціях (за рахунок висоти горловини чи збільшення розмірів тулуба), частковому порушенні строгої циліндричності шийки, наявності або відсутності вуха, вінця та характері їхньої конструкції. Зокрема, в деяких центрах Чернігівщини та Полтавщини глечики мають досить плавний перехід від плічок до горловини й опуклу придонну частину, на Слобожанщині – ширше, ніби зрізане денце.

На Правобережжі у формі простого глечика можна простежити кілька досить відмінних між собою варіантів. Глечики південної зони Середньої Наддніпрянщини мають похилі плічка, які непомітно переходять у шийку, пуко розміщене нижче середини висоти [2, с. 68–69]. Подібні глечики створювали в деяких осередках Східного Поділля (с. Бубнівка). За композиційним принципом спільні риси наявні в глечиків північної зони Середньої Наддніпрянщини (м. Васильків) та низки осередків території сучасних Хмельницької, Тернопільської і Львівської областей, де вони мають видовжений яйцеподібний тулуб, порівняно широку, трохи розгорнуту шийку із зафіксованою основою



**Гончарний посуд. XIX–XX ст. НМЗУГО. Фрагмент експозиції виставки «Гончарні етнобарви України» (сmt Опішне Полтавської обл., 2012 р.).**

**Світлина О. Клименко**



**Ринки, носатка.  
Кінець XIX –  
середина XX ст.  
НМЗУГО.  
Фрагмент експозиції  
виставки  
«Гончарні етнобарви  
України»  
(сmt Опішне  
Полтавської обл.,  
2012 р.).  
Світлина  
О. Клименко**

та вузькі, трохи розгорнуті вінця. Шийка завжди коротша від тулуба. В окремих центрах Тернопільщини досить масивна, порівняно висока горловина глечика розгорнута під кутом. Оздоблення неполив'яних глечиків, як і інших різновидів простого посуду, залежало від характеру технології: теракотові зразки прикрашали писанням кольоровими ангобами, іноді – лискуванням, димлені – лискуванням, ритуванням тощо. Нерідко до початку XX ст. (в окремих осередках Лівобережжя навіть до середини XX ст.) продовжували застосовувати крайкування вінця кольоровою поливою.

Полив'яні глечики, форми яких в українському гончарстві з'явилися значно пізніше від теракотових і поширилися, вірогідно, під впливом міського цехового ремесла, дозволяють говорити про низку варіантів, у яких важко простежити регіональні особливості [2, с. 72–73]. Цікавий матеріал для дослідження демонструють зразки XIX – початку XX ст. Їх, на жаль, збереглося небагато, проте можна зробити певні висновки щодо художніх особливостей окремих зразків і припустити поширення того чи іншого різновиду полив'яних глечиків у великих гончарних центрах, насамперед у містах і містечках.

До XIX ст. (можливо, навіть до першої його половини або до середини) можна віднести мальований глечик із с. Дибинці Київської губернії [2, с. 67], форма й оздоблення якого мають аналогії зі зразками XVIII ст.: овоїдний, в абрисах наближений до овалу тулуб, коротка шийка, масивні розгорнуті вінця зі зломом біля основи. Деяко інша форма у зразків другої половини століття, що походять з Полтавщини: кулястий сплюснений тулуб, масивні профільовані вінця, нерідко доповнені великим піднятим вгору зливом, подібним до середньовічних виробів [3, табл. XX, мал. 4]. Глечик, укритий зеленкуватою прозорою поливою, з колекції НМНАПУ також має кулястий сплюснений тулуб, профільовану шийку й високі «важкі» вінця, уздовж яких розташовано масивний злив. Ритований декор складається зі смуг, ліній та ряду ліроподібних елементів із завитками (квітів?). На шийці розташовано ряд рельєфних кружечків. В альбомі, виданому 1913 року Кустарним складом Полтавського губернського земства, наведено мальований глечик, анотований як «глечик для свяченої води» [15, табл. V, мал. 35], у формі якого (із заокругленим тулубом, неширокою шийкою, профільованими вінцями-розтрубом, кільцевим піддоном-«копитком») відчувається зв'язок із традицією XVIII ст. Серед рослинного декору з великими багатопелюстковими квітами закомпоновано дату «1854» («1859»?). Поряд репродуковано глечик, оздоблений криноподібними мотивами й трьома горизонтальними рядами виноградних грон, також названий «глечиком для свяченої води» [15, табл. V, мал. 36]. Його найширшу частину розміщено нижче середини висоти, що надає виробу приземкуватості, не зважаючи на досить високу шийку, поступово звужену й розгорнуту до широких муфтоподібних вінця. Цікавий також глечик з Опішного другої половини XIX – початку XX ст. (НМУНДМ, інв. № К-551): кулястий тулуб на широкому піддоні-«копитку», рифлена шийка, профільовані вінця. Посудина вкрита брунатною зернистою поливою.





**Ринка, пасківники. XX ст. НМЗУГО.  
Фрагмент експозиції виставки  
«Гончарні етнобарви України»  
(сmt Опішне Полтавської обл., 2012 р.).  
Світлина О. Клименко**

вання у вигляді ліній та «кривульок». Кінцем XIX – початком XX ст. можна датувати глечик з рифленою шийкою, низькими вінцями й краплеподібною формою тулубом, розташованим на неширокому «копитку». Окрім рифлення, він декорований вузькими ритованими смугами й укритий темно-брунатною поливою (Меморіальний музей-садиба гончарської родини Пошивайлів, сmt Опішне). Збереження давніх традицій простежуємо і в мальованому глечикі початку XX ст. з Опішного (НМУНДМ, інв. № К-554): кулястий сплюснений тулуб, низька кільцева ніжка, майже випрямлена з ледь помітним вигином шийка та масивні розгорнуті вінця, які в основі утворюють широкий пружок. Декор, що у вигляді широкої смуги рослинних мотивів (квіти, гронна винограду, листя тощо) займає всю поверхню тулуба, доповнений вертикальними рядами «накапування» на шийці та вузькими лініями на перехваті ніжки й в основі горловини. Цікавий глечик-бинчик з вухом, розміщеним над устям, що походить з м. Великий Токмак (нині – Токмак Запорізької обл., колекція НМУНДМ). Він має кулястий, трохи витягнутий по вертикалі тулуб, високу шийку, уздовж якої розташовано злив, що на заокруглених вінцях утворює характерний виступ. Посудину вкрито темно-брунатною поливою.

**Тиква** – вузькогорла посудина для зберігання, перенесення, використання під час літніх польових робіт і подавання на стіл рідини. В Україні побутують різні місцеві назви: «тиква» – на Полтавщині, Середній Наддніпрянщині, «банька» – на Поділлі й Прикарпатті, «корчага», «канта» – на Закарпатті, «кубушка» – на Слобожанщині [7]. В основі образного вирішення форми тикви лежить співставлення кулеподібного або широкого яйцеподібного тулуба з вузькою невисокою горловиною. Силует намічено плавними м'якими лініями й доповнено вухом. Регіональні особливості в поширенні того чи того конструктивного різновиду тикви простежити важко, бо навіть в одному осередку посудина може мати декілька варіантів, нерідко подібних до зразків з інших досить віддалених територій.

Наприклад, в Опішному полив'яні й теракотові тикви дещо різняться між собою. Класично опішнянським типом тикви (без аналогій в інших осередках) є посудина, що завжди вкрита поливою (зеленою, жовтою, брунатною, навіть блакитною) і має кулястий тулуб, витягнутий у нижній частині й розташований на невисокому піддоні, та видовжені конусоподібні плічка (головна особливість), які в окремих випадках сприймаються як шийка посудини. Коротка вузька шийка переходить у порівняно високі профільовані вінця зі зливом. Конструктивно основу плічок найчастіше виділено ритованими смугами (однією або кількома).

Другий різновид опішнянської тикви трапляється серед теракотових і зрідка – полив'яних зразків: тулуб яйцеподібною, наближеною до циліндра форми, заокруглені

Збереження в цьому виробі давньої традиції підтверджує порівняння його з більш ранньою за часом виконання посудиною, яку згодом можна віднести до середини XIX ст. Ідеться про глечик («кувшин, не употребляемой ныне гончарами формы» [15, табл. XVI, мал. 159]) з альбому 1913 року, який також має рифлену шийку й розгорнуті профільовані вінця. Однак опублікований в альбомі зразок, безумовно, архаїчніший, про що свідчать пружок на плічках, висока рифлена шийка, муфтоподібні вінця, пластичне доповнення вуха, а також характер декору, виконаного в техніці ритування

плічка, майже горизонтально звужені до невисокої шийки з профільованими чи заокругленими вінцями без зливу.

Тулуб теракотових тиков низки осередків (вони нерідко мають «крайковані» кольоровою поливою вінця) за формою наближений до кулі, сплющеної згори й витягнутої та звуженої у придонній частині. Варіанти простежуються у вирішенні плічок, які різко або поступово звужуються до основи шийки. Горловина іноді м'яко профільована, злив часто відсутній. Зрідка трапляються тикви, оздоблені підполив'яним малюванням (Полтавщина, Середня Наддніпрянина, Поділля, Закарпаття).

З полив'яним глечиком тісно пов'язана форма посудини, яка на Полтавщині має назву «**тиквастий глечик**», на Середній Наддніпрянині – «тиквач», на Поділлі – «збанок» або «банька», на Слобожанщині – «кубушкуватий глечик», на Чернігівщині – «глек» [7]. У тиквастих глечиках зберігали квас, узвар, солили огірки, мочили яблука, маринували сливи, тримали сметану, патоку, олію. Вони бувають теракотові, оздоблені писанням (найдавніші – часто з «крайкуванням» кольоровою поливою), димлені з лискуванням і ритуванням, повністю полив'яні або вкриті поливою зсередини, іноді – мальовані. Основний принцип компоновання форми – зіставлення підкреслено широкого «наповненого» тулуба, наближеного до кулі, звуженої у нижній частині, і порівняно вузької (дещо ширшої, ніж у тикви, й вужчої, ніж у глечика) горловини, утвореної стрункою – прямою або трохи розгорнутою – шийкою та профільованими вінцями. Злив м'яко підкреслений і розташований вздовж усієї висоти горловини (іноді він відсутній). Шийка й плічка сполучені вухом, яке нерідко профілюється. Варіанти виявляються у наявності або відсутності профілювання горловини й піддона, у градації висоти шийки, ширини тулуба тощо. Зокрема, в окремих осередках Середньої Наддніпрянині (Обухів, Канів) тиквачі мали порівняно невисоку горловину, іноді похилі плічка [1, с. 64; 2, с. 155]. Силует пізніших тиквастих глечиків дещо спрощений.

До тиквастих глечиків за формотворчим принципом (кулястий, звужений до денця тулуб, неширока профільована шийка, вухо) близькі посудини, доповнені високим носиком, розміщеним у верхній частині тулуба. Найцікавіші зразки походять з Полтавщини. Вони суцільно вкриті поливою. Профілювання горловини, пластичне оформлення основи носика дають підставу пов'язувати цей різновид посуду з цеховою



**Глечики. Кінець XIX – XX ст. НМЗУГО. Фрагмент експозиції виставки «Гончарні етнобарви України» (сmt Опішне Полтавської обл., 2012 р.).  
Світлина О. Клименко**



**Глечики. Кінець XIX – XX ст.  
НМЗУГО. Фрагмент  
експозиції виставки  
«Гончарні етнобарви України»  
(смт Опішне Полтавської обл.,  
2012 р.). Світлина О. Клименко**

О. Пошивайло зауважує, що носатку застосовували як умивальник, для розливання олії на базарах та міцних напоїв під час свят [8, с. 140]. Це досить рідкісний для українського гончарства різновид посуду. Більшість носаток кінця XIX – початку XX ст., що збереглися у музеях, створено, вірогідно, в Опішному. Мабуть, саме в Опішному традиція їх виготовлення виявилась тривалішою, ніж в інших місцевостях. Вироби зламу XIX–XX ст. мають невисокий тулуб, розташований на порівняно високій вузькій круглій ніжці. Придонна частина широко розгорнута, заокруглені плічка трохи звужені й різко відмежовані від широкої невисокої шийки, короткі вінця вирішені у вигляді валика або зовсім відсутні. Горловина й пуко сполучені трьома плоскими вухами для підвішування на мотузках. З четвертого боку на плічках розміщується носик. Варіанти цієї форми виявляються в тому, що ніжка замінюється на більш широкий низький піддон, а силует тулуба наближається до горщика. У носаток, укритих одноколірною поливою, форма пластично збагачується ум'ятинами, розміщеними навколо носика, а також завдяки профілюванню горловини й ніжки. Декоруються такі вироби ритуванням, наліпами, на початку XX ст. – підполив'яним малюванням.

**Куманець** – ритуальна посудина, призначена для подавання міцних напоїв під час весілля [8, с. 135]. Посуд з кільцеподібним тулубом виробляли на Слобожанщині [13, с. 46], Поділлі, Прикарпатті, Львівщині та деяких інших регіонах. Розрізняють два різновиди куманця: з кільцеподібним (переважає) та дископодібним тулубом (так званий «плесканець»). В обох випадках посудина мають круглу ніжку. У верхній частині розташовані носик, вузька шийка з вінцями та вухо. Форма куманця має багато варіантів і надає гончарям невичерпні можливості для індивідуальної фантазії.

До найдавніших куманців, які, можливо, виконані в Опішному, доцільно віднести вироби із пластичним декором у вигляді пташиних і зміїних голів або цілих постатей

традицією. Їхнє виробництво припинилося, ймовірно, наприкінці XIX ст. Назву такої посудини встановити не вдалося: сучасні гончарі її не пам'ятають, у літературі кінця XIX – початку XX ст. відповіді на це питання також віднайти не вдалося. В альбомі 1913 року подібну посудину ановано як «глечик для вареної» [15, табл. V, мал. 37, 38]. На Середній Наддніпрянщині виготовляли тикви з носиком, які використовувались на олію, горілку, наливки [2, с. 73]. Як варіант тиквастого глечика цю посудину розглядає Я. Риженко [9, с. 31]. О. Тищенко називає її «глечиком з носиком», «глеком-носаткою» [14, с. 158–159, 188]. На нашу думку, така посудина є варіантом так званої «носатки». Вірогідно, можна вирізняти «глечик-носатку», «горщик-носатку», «тикву-носатку». Поодинокі зразки таких посудин трапляються у музейних колекціях. Проте назву «носатка» зафіксовано щодо горщико- чи ринкоподібної посудини з трьома вухами й носиком.

Говорячи про призначення **носатки** у XVIII ст. як посудини для напоїв, Я. Риженко відзначає: «Нині де-не-де носатка вживається як умивальник» [9, с. 34]. В анотаціях до носатки з альбому 1913 року сказано: «носатка для олії» [15, табл. VI, мал. 55]. Щодо функціонального призначення цієї посудини

тварин (так звані «київські глечики» [2, с. 37]). Одна з таких робіт, що дозволяє говорити про наявність їхнього виробництва вже в середині – другій половині ХІХ ст., репродукується в альбомі А. Зайкевича [3, табл. ХХ, мал. 2] і вражає складністю композиції: профільовані ніжка й шийка, носик у вигляді голови гадюки. В отворі тулуба розташована скульптурка коня, до ніг якого піднімається голова змії, що обвиває ніжку посудини. Кілька подібних, поки що не атрибутованих достеменно виробів знаходиться в колекції НМУНДМ. Порівняння зі зразком, наведеним у виданні А. Зайкевича, дозволяє пов'язати місце їхнього виготовлення з Полтавщиною, не виключаючи Опішного, що підтверджується наявністю аналогічних робіт в опішнянського гончаря Ф. Чирвенка. Цю думку підтверджує також виріб, репродукований в альбомі 1913 року і анований як «глечик київський, що походить із Зіньківського повіту» [15, табл. V, мал. 39, с. 27].

**Баклага** подібна до куманця з дископодібним тулубом. Вона має на тулубі виступи з отворами для підвішування на мотузці, іноді – короткі ніжки. Функціонально – це дорожня посудина для води, що згодом перетворилась на столову й декоративну. Про особливості форми баклагі кінця ХІХ – початку ХХ ст. певне уявлення можна скласти завдяки зразку, репродукованому в альбомі 1913 року під назвою «баклажок плоский» [15, табл. ІІІ, мал. 21].

**Барило** – посудина, що своїм походженням пов'язана із однойменними дерев'яними виробами: бічні сторони орієнтованого по горизонталі тулуба оперізують рельєфні або нанесені розписом смуги – імітація обручів. Нерідко барила спираються на чотири короткі ніжки й мають невеликий отвір із шийкою (чи без неї) і м'яко окресленими вінцями. Поряд розташовано вуха, орієнтоване горизонтально або (зрідка) вертикально. Іноді трапляються великі барила з двома вухами й двома отворами. Композиція посудини варіюється за рахунок більш або менш видовженого тулуба й ступеня заокруглення його силуету, висоти шийки, ніжок (якщо вони наявні), розміру та характеру вигину вуха. Теракотові й полив'яні барила використовували для води під час польових робіт, а також для міцних напоїв.

**Миски** також належать до поліфункціональних посудин. Мальовані миски розміщували на миснику для окраси інтер'єру (декоративна функція), під час трапези



**Тикви (баньки). Кінець ХІХ – середина ХХ ст. НМЗУГО.  
Фрагмент експозиції виставки «Гончарні етнобарви України» (сmt Опішне  
Полтавської обл., 2012 р.). Світлина О. Клименко**



**Тиквасті глечики. ХХ ст. НМЗУГО.  
Фрагмент експозиції виставки  
«Гончарні етнобарви України»  
(сmt Опішне Полтавської обл., 2012 р.).  
Світлина О. Клименко**

у святкові дні переміщували на стіл (утилітарна), а на Різдво та Великдень виносили з хати до церкви. Прості з непоказним декором миски (полив'яні або теракотові чи димлені) використовували у повсякденному побуті для вживання їжі, розминання картоплі, прання білизни тощо.

У гончарській термінології українців зафіксовано форми й розміри мисок. Я. Риженко щодо мисок з Полтавщини наводить такі назви відповідно до їхніх розмірів: «одиначка», «одинарка» (діаметр – 35–45 см), «двойняк», «приставка» (25–30 см), «тройняк» (20–22 см), «четверняк» (16–18 см), «п'ятирик» (13–15 см); конструктивних особливостей – «прости», «яндоли», «кандійки» [9, с. 26]. Розглядаючи метрологічні системи розрізнення мисок за формою, О. Пошивайло (з посиланням на І. Зарецького) подає такі назви полив'яних мисок із сmt Опішне: «шльонка», «проста»,

«кандійка», «полумисок», і неполив'яних з Полтавщини: «сімейна», «велика», «мисочка», «плоска», «крисата», «єндола» [8, с. 167].

У більшості гончарних осередків вирізнялися два типи конфігурації стінок миски – заокруглено розгорнуті та з колінчастим зломом (ребром) по середині висоти чи вгорі. Перший тип миски вважається найдавнішим. Трапляється він повсюдно в Україні з варіантами в характері вигину стінок або у вирішенні вінець. Л. Данченко розглядає цей тип як «миска з округлим бочком» і подає народні назви: «прости», «на шуту» [2, с. 71]. Л. Шульгіна щодо с. Бубнівка на Поділлі застосовує назву «кругла миска» [17, с. 150]. Виділяючи два різновиди подільських полив'яних мисок, М. Фріде відзначає, що давніший тип має рівні, заокруглені стінки [16, с. 82]. Миски з колінчастим зломом стінок також створювали в більшості регіонів України з найдавніших часів [11, с. 57] паралельно з круглобокими. Про виникнення таких мисок у давнину на території Середньої Наддніпрянщини пише Л. Данченко й наводить гончарську термінологію першої половини ХХ ст.: «миски до лавки», «до полицки», «крайковані» [2, с. 16, 35, 71]. Обидва різновиди оздоблювали підполив'яним малюванням, хоча серед круглобокх найчастіше наявні прості, без декору або прикрашені писанням, ритуванням чи лискуванням.

Найчастіше в одному осередку робили обидва різновиди форми мисок з досить усталеним для певного регіону або осередку характером вигину стінок. Зокрема, в Опішному на Полтавщині побутувало кілька типів, серед яких найпопулярнішими є миски з рівними, розгорнутими під кутом стінками, які вгорі утворюють різкий злам, що переходить у характерний жолобок з плоскими вінцями над ним. На півночі Полтавщини (с. Постав-Мука) й у низці центрів Чернігівщини (с. Верба, Осьмаки, Олешня) стінки мисок над ребром вгорі випрямлені. Подібний прийом трапляється на Тернопільщині й Станіславщині, де він поєднується із колінчастим зломом середини корпусу. На Східному Поділлі переважають миски з широко розгорнутими або порівняно високими стінками, які нерідко профільовані по середині. Миски із сmt Смотрич і с. Миньківці (сучасна Хмельницька обл.) мають напівсферичну форму. Паралельно в Смотричі виробляли миски з колінчастим зломом стінок.

Конфігурація вінець миски також має низку варіантів: плоскі вузькі або порівняно широкі відігнуті під кутом чи горизонтально, заокруглені й опущені вниз або трохи підняті вгору, вирішені у вигляді валика, загнуті всередину, фестоновані тощо. У багатьох осередках робили миски з конструктивно не вираженими або наміченими ледь помітним потовщенням віncями. Особливо це стосується мисок зі зломом у верхній частині стінок (с. Постав-Мука на Полтавщині, сс. Олешня, Осьмаки й Верба на Чернігівщині, м. Косів, с. Пістинь на Івано-Франківщині).



**Банки (слоїки). Перша половина ХХ ст. смт Опішне Полтавської обл. Приватна колекція О. Клименко. Світлина О. Клименко**

Щодо технологічних ознак в Україні виробляли миски теракотові, писані кольоровими ангобами, димлені з лискованим декором, укріті кольоровою або безколірною поливою, іноді прикрашені ритуванням чи відбиками штампа та декоровані підполив'яним малюванням. Останні дослідники, зокрема Ю. Лашук, відносять до народної майоліки [5, с. 373].

Характер оздоблення неполив'яних мисок подібний до інших різновидів простого посуду і має багато спільних рис у досить віддалених осередках: смуги, риси, «кривульки», плями тощо. Нерідко теракотові миски, як і горщики, глечики або тикви, по берегах «крайкували» кольоровою поливою. Натомість мальовані миски вражають багатством регіональних особливостей. Найчастіше декор українських мальованих мисок, як і в інших різновидах посуду, підкреслює конструктивні особливості форми – денце, стінки та вінця. Нерідко розпис займає всю площину дзеркала й стінок, і окремо акцентуються вінця (наприклад, коли зображується пташка чи букет).

В одних осередках мотиви розміщували щільно, заповнюючи поверхню миски, в інших – залишали багато вільного тла. При цьому могли використовувати великі елементи орнаменту або зовсім дрібні чи (і це найчастіше) їхнє поєднання.

Манера трактування декору в окремих осередках спокійна, урівноважена, коли лінії малюнка й плями різнокольорових ангобів гармонійно співіснують, ненав'язливо доповнюючи одне одного, або ж, навпаки, експресивна, побудована на контрасті м'яких та різко окреслених елементів. При цьому традиції певного осередку поєднуються з індивідуальним почерком майстра, котрий варіює і збагачує особливості своєї школи. Показовими в цьому плані є роботи майстрів з Косова й Пістиня, у яких майже однакові сюжети й мотиви та усталений колорит (жовто-зелено-брунатні малюнки на білому тлі) завдяки різному трактуванню й манері виконання визначають специфіку кожної школи. Жанрові сценки, зображення птахів, риб, тварин, вазона тощо в с. Пістинь малюють надзвичайно експресивно, розкуто, ніби майстер квапиться завершити роботу. Динамічність головних мотивів доповнюється великими, впевнено окресленими «зубцями», «копитцями», «тройками» та мінливими патьоками зеленого й жовтого кольорів. Це класичний народний примітив з його наївною безпосередністю у вирішенні образів. Натомість косівські майстри малювали більш спокійно, старанно обігруючи деталі, органічно поєднуючи великі й дрібні мотиви, досягаючи необхідної міри узагальнення шляхом відбору найголовніших елементів.

Набір орнаментальних мотивів декору українських мисок, як і інших різновидів посуду, є досить усталеним у певних осередках чи регіонах, однак простежуються і



Миски, тарелі.  
Кінець ХІХ –  
середина ХХ ст.  
НМУНДМ.  
м. Косів,  
с. Пістинь  
Івано-  
Франківської обл.  
Фрагмент  
експозиції  
виставки «Тіні  
забутих предків»  
(Київ, 2005 р.)

загальноукраїнські елементи. Враження орнаментального багатства складається завдяки незліченній кількості варіантів їхнього поєднання між собою у певних регіонах та центрах.

Паралельно з мисками в багатьох осередках виробляли **полумиски**. В окремих осередках полумиски іноді вирішені у вигляді давніх «крилатих мисок» або нагадують «міську» тарілку тощо. Принципи декорування полумисків подібні до оздоблення мисок відповідних центрів з незначними видозмінами, викликаними особливостями конструкції.

**Зооморфні й антропоморфні посудини** – порівняно давній різновид народної кераміки, виробництво якого наприкінці ХІХ – на початку ХХ ст. в Україні скоротилося, а у ХХ ст. у зв'язку зі зміною ритуальної функції (посуд для святкових напоїв) на декоративну він набув ознак декоративної скульптури. Переважають зображення лева й барана, рідше – птаха (півень, курка) та вершника. Композиційний принцип у зображенні тварин усталений: вона стоїть на чотирьох ніжках, голову розташовано прямо або злегка відведено вбік, паща відкрита (отвір для виливання рідини). Між рогами (баран) або вухами (лев) розташований другий отвір з маленькою покриткою. Тулуб вирішено у вигляді барила, доповненого масивною (лев) або невеликою (баран) головою. Популярні прийоми декорування – імітування вовни у вигляді ліплення з пропущеної крізь сито чи тканину глини, ритування, ум'ятини, відбитки штампа, наліпи. Фігурні посудини найчастіше вкривали зеленою або брунатною поливою. Виробляли також антропоморфні посудини (Слобожанщина, Середня Наддніпрянина), тулуб яких найчастіше був наближений до форми тикви або глечика і доповнений невеликою головою та руками.

У ХХ ст. виробництво фігурного посуду в більшості гончарних осередків припинилося. До наших днів збереглося воно лише в Опішному, де у 1950-х роках в артілі «Художній керамік» було відновлено майже втрачену традицію. У другій половині ХХ ст. зооморфна пластика стала масовою продукцією артілі (заводу) «Художній керамік». На початку ХХІ ст. деякі опішнянські гончарі продовжують створювати скульптуру у вигляді баранів, левів, биків, коней, які обов'язково доповнені атрибутами традиційного зооморфного посуду: тулуб-посудина, хвіст-ручка, паща – отвір для виливання рідини, на голові ще один отвір з покриткою.

Упродовж ХІХ – на початку ХХІ ст. відбулися зміни в усіх видах українського глиняного посуду. Більша частина різновидів асортименту зникла, зменшилась кількість елементів декору, погіршилась технологічна якість, що вплинуло на художні особливості виробів. У цей період українські гончарі виробляли традиційні вироби,

які або існували з глибокої давнини, або з'явилися у добу середньовіччя й у XIX ст. міцно увійшли до традиції багатьох осередків. Наприкінці XIX – на початку XX ст. розпочалося виготовлення речей, обумовлених запитами міського споживача й запровадженням у сільську культуру міських смаків. У радянський час набула поширення продукція артілей (згодом – заводів), яка стала своєрідним розвитком традицій української народної кераміки й найчастіше була виконана на високому фаховому рівні. Продовжувалось виробництво і в домашніх умовах у традиційних осередках, не зважаючи на всілякі утиски з боку влади. І в наш час ще працюють окремі майстри, які створюють традиційний гончарний посуд. Тож для збереження виробництва українського глиняного посуду необхідні насамперед заходи держави – від підтримки конкретних майстрів до вдумливої економічної політики в цілому.

---

<sup>1</sup> Село Малі Будища (нині – Зінківського р-ну Полтавської обл.) межує з Опішним, тож художні особливості обох осередків мають багато спільних рис. По суті, Опішне з навколишніми селами й хуторами (Вільхове, Малі Будища, Міські Млини, Попівка) є великим своєрідним осередком українського гончарства.

1. Данченко Л. Народна кераміка Наддніпряниці / Л. Данченко. – К. : Мистецтво, 1969. – 140 с. : іл.
2. Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я / Л. Данченко. – К. : Мистецтво, 1974. – 192 с. : іл.
3. [Зайкевич А. Е.] Мотивы малороссийского орнамента гончарного производства. – [б. г.] : Изд. Полтавского губернского земства, 1882. – XXI табл.
4. Клименко О. Гончарство / О. Клименко // Історія декоративного мистецтва України : у 5 т. / ІМФЕ НАНУ; голов. ред. Г. Скрипник. – К., 2007. – Т. 2. – С. 195–217.
5. Лащук Ю. Українське гончарство – феномен народного мистецтва слов'янського світу / Ю. Лащук // Українське гончарство: Національний культурологічний щорічник / Науковий збірник за минулі літа. – К. ; Опішне : Молодь – Українське народознавство, 1993. – Кн. 1. – С. 371–379.
6. Матейко К. І. Народна кераміка західних областей Української РСР : історико-етнографічне дослідження / К. І. Матейко. – К. : Вид-во АН УРСР, 1959. – 108 с., XXXI табл.
7. ПМА (польові матеріали автора 1980–2011 рр.).
8. Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України: Гетьманщина / О. Пошивайло. – Опішне : Українське народознавство, 1993. – 280 с. : іл.
9. Риженко Я. Форми гончарних виробів Полтавщини / Я. Риженко // Науковий збірник Харківської науково-дослідної кафедри історії української культури ім. акад. Д. І. Багалія. – [Х.] : Держ. вид-во України, 1930. – Т. 9. Праці етнографічно-етнологічної секції. – Вип. 2. – С. 22–42.
10. Романець Т. А. Древние истоки форм и декора украинской народной керамики 2-й половины XIX–XX вв. : автореф. дисс. ... канд. искусствоведения / Т. А. Романець. – М., 1988. – 16 с.
11. Романець Т. А. Стародавні витoki мистецтва української народної кераміки / Т. А. Романець. – К. : Просвіта, 1996. – 207 с.
12. Сумцов Н. Ф. Культурные переживания. № 48–49. Глек и Кглек / Н. Ф. Сумцов // Киевская старина. – 1889. – Т. 26. – № 7. – С. 44–45.
13. Сумцов Н. Ф. Культурные переживания. № 50. Куманец / Н. Ф. Сумцов // Киевская старина. – 1889. – Т. 26. – № 7. – С. 46.
14. Тищенко О. Р. Історія декоративно-прикладного мистецтва України (XIII–XVIII ст.) / О. Р. Тищенко. – К. : Либідь, 1992. – 192 с.
15. Украинское народное творчество: в 6 сериях. – [М.] : Изд. Кустарного склада Полтавского губернского земства, 1913. – Серия 6. Гончарные изделия. – Вып. 1. Типы украинской гончарной посуды. – 28 с. : XX табл.



16. Фріде М. Форма й орнамент посуду з Поділля // Науковий збірник Ленінградського товариства дослідників української історії, письменства та мови / М. Фріде. – К. : з друкарні Української академії наук, 1928. – Вип. 2. – С. 81–92.
17. Шульгіна Л. Ганчарство в с. Бубнівці на Поділлі / Л. Шульгіна // Матеріали до етнології. – 1929. – Вип. 2. – С. 111–190.

### Список скорочень

БКМ – Білоцерківський краєзнавчий музей  
НМЗУГО – Національний музей-заповідник українського гончарства в Опішному  
НМНАПУ – Національний музей народної архітектури та побуту України  
НМУНДМ – Національний музей українського народного декоративного мистецтва

### SUMMARY

The range of earthenware in Ukraine was always highly wide and various, particularly in the XIXth – early third of the XXth centuries. Its most widespread variety is tableware which acts as one of most remarkable phenomena in Ukrainian folk art history. Its forms and dīcor meet the most exigent aesthetic requirements. It is expedient to classify the earthenware: by destination (kitchen utensils, tableware, ritual dishes, and decorative vessels); by technological features (terracotta, smoked, glazed, and painted); by nature of forms; by sorts of dīcor. A great deal of the earthenware's varieties relates both to kitchen utensils and tableware, and to ritual dishes. A difference in utilization is determined first of all by production methods and principles of decoration (unglazed, glazed, or painted), however the functional specificity is often demonstrated by nature of a vessel's form.

The regional peculiarities of the earthenware are observed distinctly enough in forms of pipkins, large pots, unglazed jugs, in form and dīcor of plates and other examples of painted tableware. Meanwhile, there is difficult to retrace any regional specificity in such varieties of tableware as glazed jug, *tykva* (*banka* – a cylindrical fictile vessel similar to pitcher with very narrow neck), *tykvastyi hlechyk* (*dzbanok* – pumpkin-shaped pitcher), *tsidylnyk* (*drushliak* – strainer), *sloyik* (*banka* – high jar of clay), *barylo* (cask), *baklaha* (flask).

The regional originality is also determined by dīcor of the earthenware – both the elements of decorative patterns, and the nature of their interpretation: a lot of the general Ukrainian motifs of ornament are interpreted by the potters in their ceramic centres in accordance with their local particular traditions that in fact determine any of local artistic and stylistic peculiarities. The common kitchen utensils were decorated by the Ukrainian potters with engraving, imprints of stamp, glossing; they were also overlaid with achromatic and coloured glazes; whereas the tableware were adorned with underglaze paints.

**Keywords:** earthenware, artistic features, dīcor, form, pipkin, large pot, pumpkin-shaped pitcher, plate.