

Людмила Шевченко
(Київ)

[МАТЕРІАЛИ ЕКСПЕДИЦІЙ 1955 РОКУ
(Волинь. Одещина)]

ВОЛИНЬ

Щоденник Експедиції на Волинь,
с. Борки, Любешівського р-ну, Волинської обл.
с. Низькиничі, Іваничівського р. Волинської обл.*
1–16 січня 1955 р.

I

ПРОМИСЛИ

Запис № 1

ОБРОБКА ВОЛОКНА

Мал. 1, 2, 3	Колгоспниця Сухарчук Марія Миронівна с. Борки, Любешівського р. Волинської обл.	1. II. 1955 Шевченко
-----------------	--	-------------------------

Відколи стали сіяють коноплі і льон у колгоспі, то наші жінки виробляють волокно на трудовень. Те прядиво вони здають в обмін на мануфактуру.

Кожна сім'я коноплі і льон сіє на своїх сотках. Я засіваю 3 сотих. У мене коноплище завше одне, його не треба дуже угноювати. Чим більше сіється, тим краще волокно родить на тім коноплищі – «краще».

Вибіраємо коноплі два рази. Первий раз – тоді як сіно косять, у Петрівку. У нас кажуть «коноплі курять», – (те що квітує) треба вибрати плоскунь. Матірку вибірають восень, після жнив. Плоскунь стелять, а матірку мочать у возері.

Матірка небагато кисне, днів п'ять у теплій воді, у холодній – днів дванадцять. Плоскунь лежить неділь дві, бо її треба перевертати. Як висохне на сонці, її в'яжуть у

* Л. Шевченко довільно вживає назви населених пунктів (зокрема с. Борки, Бурки; с. Низьковичі, Низькиничі тощо). – *Ред.*

снопи і складають на хліві, або в клуні. Тремо тоді, коли є час. Краще терти літом, коли коноплі сохнуть на сонці. Є такі хазяйки, що туть взимку в хліві. Тоді треба коноплі сушити на печі.

Снопки, коли мочаться – «кмоч» (поміт) прикидають землею і ломаками.

1. Туть коноплі і льон на тарниці. Це природні розвиліни «лапи», в них вбиті «дошки», в них вроблений «язичок» (укр. мечик). Язичок скріплений до дощок дерев'яним кілком.

Тарниці роблять з кленового дерева. Те, що відходить від конопель, називається «коста» (костриця).

2. Як потremo – трапаєм трапачкою – це дошка з кленового дерева розміром 1 м. x 10 см.

М. 3. Деремо потрапане на щотки – дощечка з цвяхами (мал.).

М. 4. Коли готове прядиво – горнемо в «кіску». 12 кісок називається «козьол» із 12-ти «кісок», або одного козла буде два починки ниток. Починок – це повне веретено пряді.

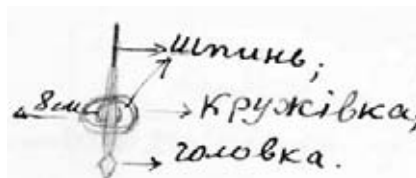
Запис № 2

ПРЯДІННЯ

Фото 4	Іванюк Ганна Андріївна, 42 р. Колгоспниця с. Борки, Любешівського р-ну, Волинської обл.	1/П.55. Шевченко
-----------	---	---------------------

Коли готовлю прядіння, то беру кілька хочу кісок на кудельку і мичу. Беру у жменю кісок три-чотири. У лівій руці держу кіску високо (над головою), а правою рукою смичу маленькими пучечками рівне прядиво і складаю на лаві. Коли перемичу всю жменю, то її (в півметра) складу втрое і прив'язую її до кудельки волокою. Куделька і [днище] зветься потась.

Пряду на коворутці або веретені. Веретена роблять усі самі, або ті, що продають. У нас робить їх дід Самусь і продає по 50 коп. Є веретена з [коліщатком] «кружівкою».



Запис № 3

ПРЯДКА «КОВРУТКА»

Фото	Іванюк Ганна Андріївна і Мокич Ларіон Лукич, 70 р. с. Борки, Любешівського р.	2/П.1955 р. Шевченко
------	---	-------------------------

Коврутку роблять наші чоловіки в селі.

Перша коврутка для прядіння появилася у 1912 р. В наше село зайшов полячок-столяр Станкевич, він і зробив першу коврутку «розкарачку»*. Після того наші столяри почали робити пряму коврутку «стовпасту» без кужів(л)ки, а перша – з кужів(л)кою.

1. Куврутка має такі частини:

2. Лапки 3 або 4.

3. Дошка – стільчик.

4. Стойки.

5. Мала стойка.

6. Колесо.

7. «Вінта» – дерев'яна труба.

8. Веретено з вилками.

9. Шпулька.

* Див. Д. К. Зеленін прялка «Коза».

10. Блочок.
11. Пас.
12. Корба.
13. Підніжок.
14. Циганка, що крутить корбу.

Коврутки мають усі в нашому селі, але де багато жінок, то прядуть і веретеном.

На веретено надівається кружівка, коли запрядається, це для того, щоб веретено було важче і краще було ним «посукувати» [Пускається веретено з розгону й воно само крутиться по інерції на землі, а пряля веде нитку, піднімаючи вгору руку поки можливо. Посукування полегшує роботу пальців при крутінні веретена]. Коли веретено повніе – кружівку знімається.

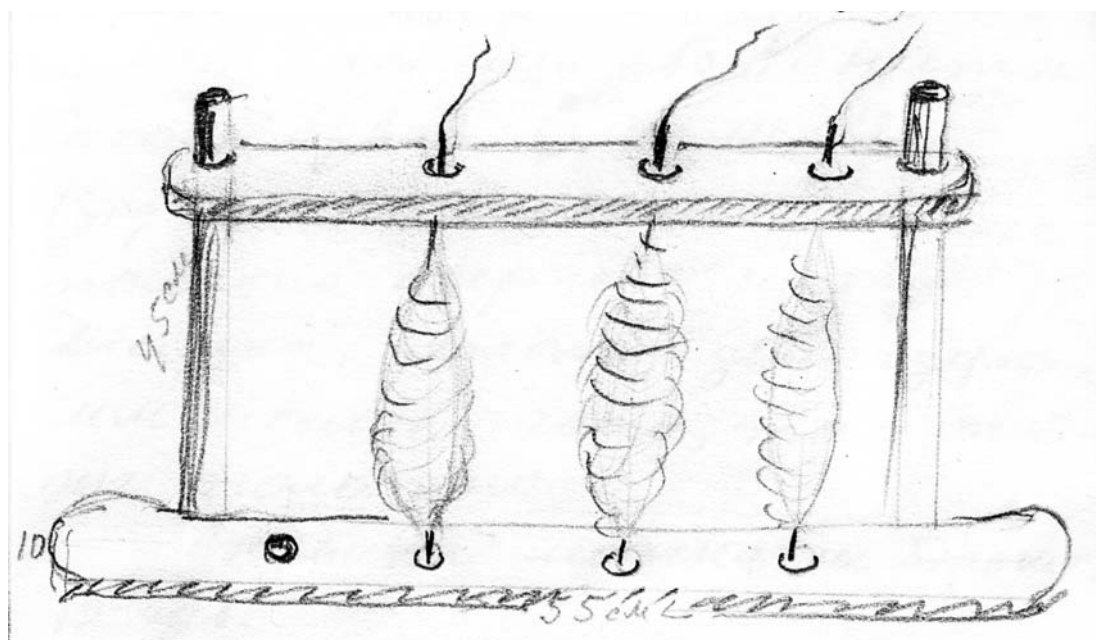
Запис № 4

СНУВАННЯ НА СТІНІ

Фото	Данилик Трохим Павлович столяр с. Борки Любешівського р. Волинської обл.	
------	---	--

Повне веретено пражі – це починок. З починка треба зразу снувати, щоб пряжа сохла; у нас усі жонки снують на стіні губами. Снування на стіні тим добре, що пряжа зразу сохне, а в других селах люди снують на мотовилі.

Снівниця – це два кілки в 1 метр довжини, в низ вбито по 4-ри дерев'яні кілки – з одного боку, а з другого – по одному цвяху на кінцях, для прикріплення їх до стіни. Снувати можна в хаті і на дворі. Прибивається один кілок в одному вуглу стіни, а другий – в другому. Всі частини снівниці грубо оброблені сокирою. Біля снівниці на землі ставиться «веретільниця» з починками.



Снувальниця занизує три нитки в плоску дощечку «ложку» із веретен; тягне їх через усю стіну від одного вугла до другого і веде їх по кілках відповідно перехрещуючи: то до верхнього, то до нижнього кілка (вбитого в дошку), рівночасно робить переміти; снуючи, снувальниця відраховує пасма і зав'язує окремою ниткою, поки не виснує всіх починків.

Основану пражу лічать чисницями – три нитки і пасмами = 10 чисниць, або 30 ниток. Пасом буває 6, 8, 10, 12.

Від цього числення ткане полотно одержує назву: вісімка, десятка, дванадцятка. Чим менше пасом, тим товще полотно.

Снувати можна не більше 12-ти губ.

При снуванні нитка протягнута з першого кілка лівої дошки до останнього – правої, дає відповідну міру – одна стіна.

Залежно від довжини стіни рахується довжина основи.

Запис № 5

ТКАННЯ

Полотно й інші ткани вирази жінки тчуть на загально відомих верстатах, удосконале-них і ніяких особливих змін у них немає.

Кожна хазяйка тче свої нитки сама, бо кожна хоче, щоб її полотно було хоріше (краще).

Тчуть полотно на два підніжки, а інші вирази на 4 – матеріал може бути і ширший, і вужчий, залежно від величини берда.

Рядна й дивані (налавники) вирабляються з пачосів (клоччя) і прядуться тільки веретенем, бо нитки товсті (вал). Рядно тчеться у 5 пасом, а диван – 8 п. На сорочку тчуть – на рукави в 9–10 пасом, а на станок у 12–13 п.

Техніка ткання у 4 підніжки «в ялинку», «полотном» – 2 підніжки і «кожушком» – двобічне ткання, т. е.

одна нитка йде знизу, а 3 – зверху,

одна нитка – знизу, а 1 зверху.

одна [нитка знизу], а 2[зверху]

[одна нитка знизу, а] 4 [зверху].

Основа дається тонша, а піткання товще й не рівне.

Назви частин верстату

15. «Коники» – каркас.
16. Поріг, на ньому держаться підніжки.
17. Підніжки 4. (педалі).
18. «Вушка» для підніжків.
19. Воротило – для основи.
20. Мачівниця – для полотна.
21. Начиння – пов'язане з сучі.
22. Бердо – калинові трості.
23. Ляда – рама (з ясеня) для берда.
24. Коліщата – для начиння.
25. Запирайка («сука»).
26. Триб – колесо дерев'яне.
27. Колесо для мачівниці (триб).
28. Човник.
29. Цівки.

Запис № 6

БЛІННЯ Й ФАРБУВАННЯ

	Сухарчук Марія Мартинівна	
--	---------------------------	--

Полотно тут не білиться, воно вбілюється в сорочках, а півмітки перед навиванням і тканням перуться й золяться в жлукті, вимерзають на морозі і вибілюються на сонці.

Нитки перед тканням диванів і рушників, або затикання рукавів – фарбується.

Фарбують ткалі самі. У п'ятилітровий чавун кладеться приблизно 1 кг. пряжі. Для них треба вкласти 1 пачку хорошої фарби. Фарбу треба класти в окріп і добре розмішати; до окропу вливається кварту квасу з капусти і трохи соли. Нитки вкладаються у фарбу помочені і кипить, щоб добре взялася фарба.

Запис № 7

ПРЯДІННЯ ВОВНИ

Мал. і фото		
-------------	--	--



Ранні овечки стрижуть двічі – весною й восени; стрижуть овечими ножицями; їх мають не всі, а позичають, стрижуть теж не всі, а ті, що вміють, ідуть спомагати (безкоштовно). У нас овечки маленькі, прості. Вовна, знята з овечки, зветься руно весняне чи осіннє. Руно миють у колодязній воді, годин дві відмочують, сушать, скубують руками, а чесати несуть у район на чесальню – на шотки. Із чесальні дають вовну «кудельками», ми їх прядимо веретенем і ковруткою. Снуємо і тчемо так, як льон і коноплі.

Запис № 8

БИТТЯ, АБО ВАЛЯННЯ СУКНА (ВОВНИ)

Фото	Сухарчук Радіон Іванович колгоспник 35 р., грамотний, с. Борки, Любешівського р.	
------	--	--

Бити сукно, кажуть «зомняти».

Зняте сукно з верстаті, або зразу мнеться, або лежить воно в сувої, поки прийде час його мнять (буде час).

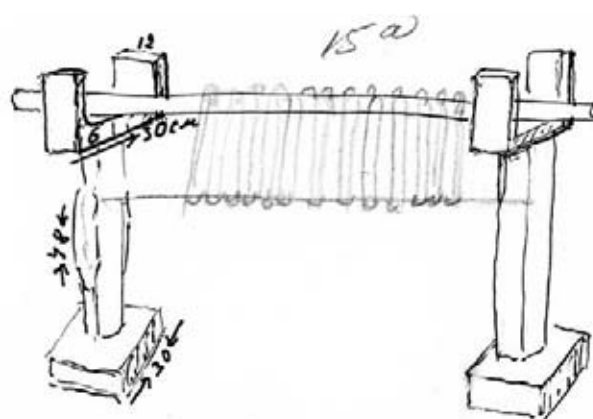
Для цього є велике корито дубове 1,50 м х 0,65 см. з ручками 12 см. «Колодку» сукна кладуть у те корито, намочують літеплюю водою; коло столу стає чоловік, опирається руками об стіл і з усієї сили мгне ногами те сукно, а хтось стоїть біля нього й поливає. Так колись мняли, так мнуть і тепер. Є у нас такий чоловік, який ходить по людях мняти сукно. Йому платять, хто як може – немає сталої ціни. За день можна вимняти-зомняти тільки 10 м. – 1 колоду.

Запис № 9

СТАНОК – «СТАВОК» ДЛЯ В'ЯЗАННЯ НАЧИННЯ

Фото	Данилик Трохим Павлович, інвалід, колгоспник, столяр с. Борки Любешівського р.	
------	--	--

Як і всі знаряддя праці виробляються в селі ручним способом, так і станок для в'язання начиння для ткання зроблені дуже примітивно – сокирою. Це дерев'яне знаряддя складається з двох грубих стовпців висотою в 62 см. Стовпці вставлені на підставки 30 х 10 см. На стовпцях вгорі насаджено по два грубих обрубків з виїмкою для довгого цівка. Цівка тонкий, розрахований на розмір петлі начиння. Стовпці нічим не зв'язані з собою, вони вільнорухомі, бо начиння в'яжеться різних розмірів. Начиння в'яжуть самі ткалі, а хто не має станочка – позичає і це зветься «спомагання» між сусідами.



«Ставок» для в'язання начиння
для ткацька.

Запис № 10

ОФОРМЛЕННЯ ТКАЦЬКИХ ВИРОБІВ

	Власні спостереження с. Борки, Любешівського р. Волинської області	1/II – 10/II. Шевченко
--	---	---------------------------

Оформлення ткацьких виробів дуже просте, без всяких химер. Це характерне переткання червоними смугами, що проходить в тканині всього українського Полісся.

В с. Борках смугастість на тканинах має свою особливість. На полотні, призначеному для сорочок як для жіночих, так і для чоловічих, протикаються по одній або дві червоних ниток, буває, й цілою групою лежать вони, але дуже тонкі нитки не вириваються з загального поля полотна.

Більше смуг і виразніше протикаються на рушниках побутового вжитку (недекоративні). Червоні ж масивні, але важчі смуги йдуть на кінцях, легші – то чотири-п'ять ниток протикаються по середині рушника дуже рідко, буває не більше трьох-чотирьох рядків.

З появою бавовняної нитки серед поліських ткаць, жінки с. Борки почали ткати рушники після Великої Вітчизняної війни, імітуючи жаккардове ткання. Ці рушники виробляються із сірої льняної нитки, а квіточки, або «дашки» – квадратики – з білої бавовняної нитки. Останні тчуться на 4-х підніжках і своєрідним способом основується основа та «зав'язується» начиння. Скатерки тчуться на 4-х підніжках в «ялинку» і на кінцях дається червоні, ледве помітні смуги, а то й зовсім не перетикаються.

Найбільше художнього таланту вкладає поліська жінка в т. зв. «дивані» – (рядна, налавники). Це покривала на скрині, лави, (краваті) ліжка; останніми роками почали їх вішати над ліжком на стіні. Рядна – дивани ткані з валу суцільно покриваються смугами різних кольорів, але масивними, широкими. Кольори розташовуються з великим художнім смаком. Узори складають деякі жінки, напр. Марія Сухарчук, і її узори переймають інші.

Запис № 11

ОБРОБКА КОЖІ (ШКУРИ) [ОВЧИНІ]

Фото	Семенюк Онисій Іванович нар. 1930 р., закінчив 4 кл. с. Борки, Любешівського р., Вол. обл.	10/II.1955 Шевченко
------	---	------------------------

Коли заріжемо вівцю чи барана, з нього здираємо шкуру. Її зразу треба вироблять, щоб не псувалась. Виробляють шкури всі, це нехитра штука, хто не знає, учиться від сусіди. Є в нас люди, які добре й давно чинять шкури, а є такі, що тільки год-два впізнав, як її виробити. Я навчився недавно.

Шкуру кладу на землю вовною вниз і намазую верх тістом житнім, незаквашеним, солоним. Тіста кладу небагато, аби тільки тісто пристало до кожного шматочка шкури. Тоді зкочую її в трубку і вона лежить з тістом суток двоє, а як яка, то й більше. Молода – менше, стара – більше. Зкочувати треба шкуру так, щоб на тісто не лягала вовна [конвертиком]. Після шкуру кладу в воду, і вона кисне неділь три. Тоді шкуру чищу: косою, що косять, зішкribaю всі рештки м'яса зі шкури і сушу. Тоді виминаю «трепачкою» – дерев'яною дошкою, виб'ю, що нічого з тіста не залишилося. На кінець – витираю білою глиною. Натру, натру і косою вишкребу, тоді ті рештки шкури відпадають. Коли хто хоче, щоб кожух був червоний, а не білий, то дубить. Варить дубову кору, її товчуть в ступі дрібно і варять на дворі. Коли прохолоне кора, її процідять і в той навар кладуть шкуру у діжку, щоб вона «набрала краски». Кисне днів три. (Вар.: неділь дві – ?). Шкури сушаться. Ключую шкуру, мну, щоб була м'ягка. Для цього є дерев'яна ключка. Я прив'язую шкуру товстою мотузкою до стелі, ключку з мотузкою і петлею (мотузки) прив'язую до ноги – (заціплює до ноги). Процес ключування полягає в тому, щоб зачепити ключкою всю шкуру і рівночасно вкладаю ногу в петлю, ключку тягну по шкурі і ногою допомагаю («спмагаю»). Так ключую доти, доки не буде шкура зовсім м'ягка і пружка (упруга).

Коли хто хоче, щоб кожух був білий, то добре натирає білою глиною, щоб була шкура гладенька і блискуча: треш глиною і чистиш косою, так декілька разів глиною натираю, щоб не порізати шкуру, бо глина дає рубці і видно, що треба чистити.

Ніколи не фарбуєм іншою фарбою, тільки дубом.

Дехто пробував фарбувати купованою фарбою шкуру, та вона після облазила (анілін).

Для кожуха треба 6–8 шкур.

Варіант: дубову кору сушу на печі, пробую, як добре розмокає, то товчу її в ступі, пересіваю на решето складаю в посудину, щоб варилося іноді й цілий день.

Запис № 12

ДЕРЕВООБРОБНИЦТВО

Мокіч Іларіон Лукич колгоспник к-пу ім. Буденного, с. Борки, Любешівського р-ну.	
---	--

У нас недавно почали люди робити «хібантом», «габlichem» (гиблем, рубанком), а то все робили від руки. Ще й зараз у с. Горках (БССР) роблять навіть коврутки тільки рукою – ножиком і сокирою без токарського станка.

Коли хоче робити зарубинки в шпичках, то приставляє ножика до шпиці, крутить колесом, а ножик вирізає ривчаки.

Ми робимо багато такого, що наш інструмент – один ножик, сокира і пішня – це широке долото, колись його робили цигани. Постоли плетем – ножиком дерем лико, березові кошелі робимо ножиком, коробки – ділим лозу теж ним. Жлукта, дуплянки (вудікі) довбаємо пішнею й ступи випалюємо.

Запис № 13

ПІДГОТОВКА ОБІДДЯ ДЛЯ КОЛЕС

Мокіч Іларіон Лукич с. Борки, Любешівського р.	
---	--

Обіддя робиться з ясеню дерева. У лісі валяє хазяїн дерево; коли не було пилок, або немає кому спомогти, а скоро треба, то сам іде в ліс, вибирає яке дерево похилене, то його краще зрубать. В який бік похилене, то з другого – рубає доти, доки не звалить. Голле одрубає, а пень поколе на рівні часті. Коле клином: надрубає сокирою, вжене клином, а тоді – другим і так поколовши, везе колодки до парні, щоб їх попарити і погнути.

Парня – це хатка, зроблена із сухостою, або попсутого дерева – в зруб. Ставиться вона на землі без усяких підвалин, з подвійними стінами «дубельтові». Її розмір частіше буває 3 x 6 м. Між стінами насипається піску і утрамбовується. Всередині парні викопується яму – піч, довгу напрольот парні. Від ями проводиться залізна труба надвір, якою виходить дим. Над печею встановлюється дводенну бочку залізну, ставиться дежда. Збоку (в бочці) робиться два виходи – для води і для пари.

Наверх парні кладеться бальки й їх засипається землею на 20 см. товщини. Землю насипається на стелю, яка стелиться теж з «плохого» дерева. У парні роблять вікно, для вкладання обіддя – необробленого дерева (з корою). У вікні робиться затулка (як ставня). Коли накладеться обіддя у вікно, його затулюють, щоб не виходила пара і навіть замазують глиною всі щілини.

До бочки вводиться залізна трубка ззовні і дерев'яне коритце, щоб наливати в бочку води. В те коритце треба влити відер 20 води, коли повна бочка, то вода побіжить у трубку – знадвору. Це буде знак, що більше води лити не треба.

Після цього затоплюється піч, воду доводиться до кипіння і з цього моменту піч палиться цілі сутки. Кожних півгодини треба добавляти 5–6 відер води, щоб побігла вода знов у трубку.

На другі сутки перед хаткою вкопується, або вони є готові, дві «бабки» по товщині ободу. Тоді вікно відкривається і виймається одного обода для проби на «бабці». Як добре гнеться, то перестаєм топити, як ні, то замазуємо знов вікно і далі парим. Обіддя з

парні виймається залізним гаком. Підчас парення пильнується, щоб з парні не виходила пара, всі щілини замазується. Плаху для ободу гнеться на бабці разом із сталлюю шиною, загинається її, проволокою зв'язується в двох місцях.

Біля цієї роботи працює чоловік 4–5. Колодицю точимо на станку, в ній провірчується 10–12 дірок для шпиль. В ній же провірчується дірка для вісі. Раніше бабку робили тільки сокирою і букси (дірки) не провірчували, а випалювали ручним способом, а тепер провірчують сверлом.

На колодицю набивають дві рихви – залізні обручі, їх роблять ковалі, і залізні «закати».

Так виробляються і гнуться полоззя для саней, тільки вони гнуться до половини. Знявши полоззя з бабки, їх кладуть у тінь під накриття, щоб вони висохли й не розігнулися.

Запис № 14

ДЕРЕВООБРОБНИЦТВО – ОЛІЙНИЦЯ

	Мокич Іларіон Лукіянович с. Борки, Любешівського р.	
--	--	--

Ручна олійниця буває тільки у деяких селян, які роблять її самі ручним способом – сокирою. Це дуже просте знаряддя: два стовпи – сохи (з природними розвилами) з «лапками» 1²⁰ м. висоти, на лапки кладеться два обаполи (т. е. пів балки) по 1 ½ м. довжини. Ці деревини звуться «мачухи», вони робляться з найтвержого дерева – дуба. Мачухи тиснуть зерно. У спідній мачусі видовбаний рівчак для стоку олії. Мачухи мають дірки для накладання на стовпці. У верхній мачусі видовбана довша дірка – на 20 см. На обох кінцях мачух вбиті великі клини; два клини ніколи не виймаються, вони насаджені з одного кінця, а другі – на другому – вибиваються тоді, коли виймають макуху: піднімається верхню мачуху і виймається «рукав» (з макухою), або тоді, коли вкладається зерно (в торбині). Перші (нерухомі) клини придержують рівно мачухи. (Далі «про їжу».)

Записи № 15

ВИРОБИ ВУЛИКІВ І БОРТІВ

	Мокич Іларіон Лукич с. Борки, Любешівського р. Вол. обл.	5/II.1955. Шевченко
--	---	------------------------

Як і всі дерев'яні знаряддя селяни села Борок роблять для себе власноручно, так і вулики виробляють дуже примітивним способом. Матеріал в лісі беруть тоді, коли привозять колоди для топлива.

Для вулика вибирається найкраща порода дерева – дуб, ясінь, береза, інколи – сосна.

Коли хазяїн не робить в колгоспі, він робить різні речі для господарства і домашнього обіходу. Тому й вулики видовбують зімою. До радянської влади селянин в лісі вирубував добру колоду, обчищав її від кори, вимірюючи (циркулем), вимірював десять см. на стінку (товщину) і пішню видовбував середину.

Тепер уже роблять вулики рямочні; ті – дуплянки стоять в лісі, а ці – біля хати.

Рямочні вуля роблять і з соломи – виплітають стінки як матки. Борт утворює, або вчетверо більша від вулика, її роблять із сосни, бо легше висажувати на дерево. В борті, як і в дуплянці, роблять вічко для пчіл, а вибирають мед через верх. Накривають дерев'яною кришкою, або соломляною.

Щоб легше видовблювати, то дехто робить вулика з порохнявого – дупластого дерева. Ці вулики немічні.

Всажують борт на дерево мотузкою: зав'язує її за деревину (гілку) ключкою, на найвищому дереві, і два кінці спускає наниз, мотузки з петлями на кінцях. Мотузку обкручує навколо сосни, шереховата «рапава» кора спинює шнур і тому легко лізти на дерево.

Деякі пчоловоди до мотузків приробляють «стільчик» – дошку, подібну до дитячої гойдалки.

Запис № 16

ОБРОБКА ЛИКА І ТКАННЯ РЕШЕТА

Фото і малюнок	Данилик Трохим Павлович с. Борки, Любешівського р.	8/П Шевченко
----------------	---	-----------------

Решета уміє кожний колгоспник робити, але після того, як люди почали получать гроші на трудодні і більше хліба, то вже замовляють або купують.

Як я задумаю зробити решето, а в мене є станок для цього, то заготовляю матеріал заздалегідь: на обичайку і на дно. Обичайку робимо з соснини, розколюю її на четверо і деру слоями. Ці слої кладу в довгий котел штук 50 і пару, як добре гнеться, я виймаю ті слої; швиваю дротом, дірки роблю шилом. Обичайку роблю з двох слоїв, між ті слої потім я вкладаю швиваю решето – дно.

Дно роблю із «стрілок», які деру з липового лика. З тих стрілок тчу дно, основа і вток – однакові. Тчу на станку як полотно на двох підніжках.

Станок 80 x 85 см; било – верх, накладка – низ, стовпи, на яких спочиває било й накладка. На накладку накладається основа. Перший рядок основи називається «зав'язка». На решето зав'язується 90 шт. стрілок, тоді їх провожу в бердо, після протягати в начиння і закріпити на билі.

Коли ж туди закладеш вчини, то кажуть «щучку зробив».

Стрілки поміж основою закладається при допомозі прутка – рівнозначне човникові. Пруток – це лозинка, завдовжки піткання, лозинка на одному кінці надколота повздожж. Я нанизую в розколіну стрілку і перетягаю її між основу.

При тканні лико змочується і основу, і уток. Начиння рухається на колістятах; вони прив'язані до поперечного кілка мотузками, а кілок завішується залізними гачками до стелі.

Запис № 17

ПЛЕТІННЯ РОГОЖІ

Фото	Іванюк Ганна Андріївна, 42 р., неписьм., с. Борки, Любешівського р.	
------	--	--

Щоб сплести рогожю, треба нарізати рогози. Це дуже утяжлива робота, бо сиру важко носити з болота. Тоді її висушити, як починає плести, треба мочити. Треба насувати мотузок (сучі) з прядива, так як на волоку тільки в одну «слойку». Суч треба прив'язати до жердки на палиці (верх), низ треба пронизати в дірки в дошці. Це основа. Щоб дошка не рухалася, її придавлюють з обох кінців камінням (на землі) [на фото – на лаві].

Коли добре натянена основа, тоді заплітаю «коску» – починаю плести. Із сучі залишаються кінці як китиці.

Рогожа призначена для спання; колись її виробляли найбільш бідні селяни, і її давали навіть на придане дочкам.

Ганна Андріївна залишилась в сім років сиротою і всю молодість провела на чужих роботах. Коли прийшлося виходити заміж, за такого ж бідняка, як і сама, то в придане взяла собі свої рогожі, замість тканих з валу кольорових ряден. І зараз сім'я Іванюків має застелений під для спання рогожою, бо ряден «диванів» жаліють, вони призначені на придане старшій дочці. Але у них є й ліжко, дерев'яне із спинкою, роботи самого Іванюка (батька), називають вони це ліжко полатиною. На палатині покладене сіно і прикрите сінником з сірого рядна і подушка з курячого пірря. Напірник з фабричного матеріалу. Постеля ця накрита смугастим диваном (налавником, чи рядном). Сім'я дуже привітна, гостинна й услужлива. Логічно розповідають про своє життя і працю.

Запис № 18

ПЛЕТІННЯ З СОЛОМИ

	Матвійчук Павло Севатіянович с. Борки, Любешівського р.	
--	--	--

У нас хто захоче, то все зробить. Один від другого вчиться, бо все без грошей: дерево в лісі можна брати, його хватає, лози хватає, лика всякого теж, соломи... аби сила та охота – буде всякому робота.

Наші люди в коморах мають тару (його вислів) всю власних виробів, тільки діжки роблять бондарі.

Борошно, ягоди, зерно держать у плетених кошелях із соломи і молокети. Так, як у нас дуже мокрий клімат, то в таких коробках продукти не пріють, бо в них воздух проходить, не застоюється.

Такі кошелі роблю і я, з околоту та з молокети – розколотої верби, молодих пагонків. Розрізаю ножиком молокету і мочу її й околот і починаю плести.

Починаю плести з дна: кулик сантиметрів 4–5, тісно складений об[п]літаю лозиною, міцно вкладаючи у коло («кружок»). Можна робити круглу коробку і подовгасту (овальну). Так поступово один пучок накладається, а другий до нього прикладається й переплітається лозою. На одну коробку треба кілограмів 1 соломки і один – лози. Розмір 20 см. висота і 45 см. ширина.

Кошілку роблять і з соснового коріння. Замість соломи надеру тонкого та довгого соснового коріння, він як волос і тонко складається. Краще соломи і блищить як шовк (віскоза!). На базарі соснові коробки дуже дорогі 15–20 карб., а ті 5–6 карб. Їх рідко хто робить, бо багато забирають труда, зате довго не зношуються.

[На кошілці від плетіння виходить цікавий узор – по діагоналі іде коричнева лоза, а прозирає золотиста соломка.]

Запис № 19

ВИРОБИ З СОЛОМИ

	Борейчук Сава Леонович с. Борки, Любешівського р.	
--	--	--

Я плету брилі, солом'яники для зерна і вулики.

Солом'яник 1 м. 20 см. висоти, 0,60 м. ширини, верх шийки 0,40 м., висота шийки 30 см.

Плету як матки – околот складаю качалочками і об[п]літую мотузками, які сам кручу ключкою.

В такому козубі (кадовб!?) не пріє зерно.

Запис № 20

ВИРОБИ З БЕРЕСТИ

Мал.	Несторук Ісак Зінов'євич с. Борки, Любешівського р.	
------	--	--

Коробки з березової роблять всі чоловіки, навіть недоростки. Для цього лупиться кора з берези, вона гладенька і блискуча. Ножиком нарізається паски то ширші, то вужчі, як кому треба, і звільжується, щоб не ламалися. Плетуть із дна вверх, овальної форми. З боків приробляються вушка і до них прикріплюється мотузка, щоб носити за плечима. Коробки вживаються для переноски різних речей, продуктів. В цій коробці бувало й дітей носять за спиною, як іде жінка в поле, або в ліс по ягоди й гриби. На кожному переплетінні виступає темніша від коричневого фону смужка і це дає приємне художнє оформлення виробу.

Запис № 21

ПЛЕТІННЯ ЛИЧАКІВ (ПОСТОЛИ)

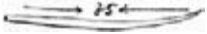
Іванюк Тиміш Семенович с. Борки, Любешівського р., Вол. обл.	1/II.1955 р.
---	--------------

Від предка ми носимо постолі, у нас звуть їх личаки, бо робимо з лика. Липове лико дає білі личаки, в'язь – червоні, а як під рукою немає того лика, найміцнішого, то плетемо й з верби – найслабші. Копа надертого з дерева лика зветься пуцаньок. Кора добре дереться в травні і в червні, а як зимою, то паримо в печі.

Для однієї пари взуття мочимо 16 шт. ликових полос по 1 ½ м. довжини. Пуцанька – це пара постолів.

Кожна личина підвінюється ножицом. Складаю лико на основу із трьох частин. 1 – перепліт, 2 – перенісся, 3 – вухо.

Щоб знати, який розмір зробити взуття, то беремо лико в руку і вимірюємо три кулаки в ряд, чи дитини, чи чоловіка, чи жінки. Раніше міряли по ліктю: від кісті руки до ліктя, бо кожна рука припадає до розміру стопи.

У п'ять вух задівається по одній острочині. Це крива паличка з верби, чи з другого дерева.  Острочини закріплюють вірність роботи. Такаж паличка як острочина уколює дірку у ликові, щоб просунути в нього кінець другої личини. Вона зветься штитка.



На підшві робиться подвійне переплетіння.

За один вечір можна зробити дві пари постолів.

Недороблені постолі легко скочуються від носка до п'ятки і зав'язується кінцями лика. Хлопець, напр., коли жене пасти товар, то бере постолі в торбу. Там на місці він їх змочує і доплітає.

Діти в 6–7 років уже плетуть личаки. У нас кажуть: «Шо ти за пастух, шо ти не вмійш постолі (плести) носити у торбі?».

Постолі скоро протоптуються, тому в кожній хаті є лико і всяк (крім жінок) зробіть личака. Чоловікам – це постачати взуття, а жінкам – сорочки і опорки-онучки для сім'ї.

У нас такий клімат, що без личаків не вкосує сіна. По болоті є такі кочечки та корчі, шо босим не ввійдеш, а чобіт спарить ногу. Личак змочеш, прийдеш перебуєш і суха нога.

Запис № 22

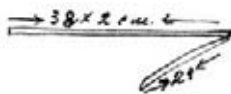
ПЛЕТІННЯ ВОЛОК (ОПОРОК) ДЛЯ ОНУЧ

Онучки рвемо з доношених сорочок. Ось кажуть нам: «кидайте прясти, ткати!»! А хто ж буде нам давати міцні сорочки й онучки. Фабричного не накупишся, та й дешеве, воно швидко згниє, а конопляне і тепліше, і міцніше. Личаки у нас ніколи не виведуться, поки є болота. Може як канали проведуть, то сухі луки будуть тоді в черевиках, чи босі будемо косить, гребти сіно. Личаків не носитимем, то й кори не треба буде дерти, ходити по хащах та болотах. А поки що треба носить, плести личаки, прясти онучі, плести опорки.

Волоки (опорки) плетемо з прядива, з кінського волосу, з липового лика. З кінського волосу дуже міцні, тільки як насиплеться між них піску, то зразу посічуться.

Волоки для чоловіків плетуться довші, для жінок – коротші й тонші. Волоками обмотується онучку до підкоління, не дуже міцно.

Волоки плетуть чоловіки ключкою.



Вити треба зправа на ліво. На ключку їх накручується по парі кілець – приблизно на 4 кроки (довж.), а що волоки подвійні, то їх треба давати довжиною на 8 кроків. Для малого треба 16 пар кілець, для дорослого – 26 пар.

ПРАННЯ БІЛИЗНИ

Власні спостереження	Шевченко
----------------------	----------

В селі ставків немає, а є болота, в яких прати не можна.

Кожна хазяйка сорочки пере в криничній воді. В ній вона відмочує брудну білизну, віджимає, складає у жлукто. Це видовбана колода без дна. Замість дна намощується на лозових пруттях соломи, ставиться жлукто на дошку, покладену на шаплик; зверху білизни застеляє стареньку рядничку і на неї насипає добре перегорілого попелу. В печі гріє до кипіння окріп, інколи розпікає залізяку, або цеглину дочервона і кладе її на попіл у жлукто, і зразу заливає окропом. Залежно від кількості сорочок заливає 2–3–5 чавунів окропу. Щільно закриває верх жлукта, а вода збігає в шаплик. Таким способом пропарена білизна біла й чиста. Полощуть у шаплиці біля криниці. Сушать білизну на жердках під хатою кілька день і наніч не знімають (зімою). В селі немає випадків, щоб з жерток пропадали речі.

Товсті тканини праля збиває прачем – це товста, виглажена дошка (оцупок) з ручкою. Збивається рідно на стільчику.

Сушу білизну качають рублем і качалкою. Вона тоді м'ягка й блискуча – краща, ніж проглажена отюгом.

У деяких селян є отюги для вугля, але більшість вважає, що від глаження отюгом річ псується. Проте, проникнення в побут модного міського одягу вимагає гарячої глажки. Тому молодь примінює отюг.

Взагалі в ці роки (1948–1955) уже широко приміню(є)ються фабричні вироби для обuvi, одягу, домашнього вжитку. Посуда в кожній хаті переважає фабрична. Все, що привозить кооперація, входить в побут.

МЕТАЛЕВІ ВИРОБИ

Фото	Власні спостереження с. Борки, Любешівського р.	
------	--	--

В колгоспі ім. Буденного працює кузня для обслуговування колгоспного господарства. Вони виконують різні речі для дрібного ремонту дерев'яним вуглем, який самі підготовляють у ямі, яка знаходиться недалеко від кузні. Тут можна зустріти старої форми серпи, які виробляли цигани до приєднання цієї території до УРСР.

Робота циган була примітивною. Це показують ручки з клямками на дверях колгоспників; двері замикаються дерев'яною завірткою, а рядом з ними є і залізні клямки; вони зроблені від руки нерівні й відмічаються сліди ковки. Такі ж нерівні і «вінчання» (верхушка) залізних ручок з клямками.

Від руки робили цигани й піщні широкі долота, і сокирки (див. фото) невеликі старослов'янської форми, на сокирах теж є сліди ковки – молота.

ГЛИНЯНІ ВИРОБИ

Фото, мал.	Власні спостереження
------------	----------------------

В районі немає ганчарів. Посуд привозять із інших областей і обмінюють.

Форма посуду має загальнослов'янський характер, але кольори і художнє оформлення відмінні від інших областей України.

Миски, горшки, глечики, вироблені з чорної глини, досить масивні, важкі (див. фото Данилика «піч»). Поверхня прикрашається полиском, тобто – блискучими лініями відображується узор «ялинка» або рівні смуги. Виконується ця техніка гладенькою дерев'яною або кістяною лопаточкою в сантиметрів 2 завужки. Виходить одна лінія матова, друга блискуча. Інший рід виробів макітер і тиков. Це жовта глина, світлого кольору, місцевість невідома і автори невідомі (фото: віз з горшками, Білорусь).

Запис № 26

ВЛАСНІ СПОСТЕРЕЖЕННЯ

13-15/II.1955.	с. Низьковичі, Іваничівського р. Волинської обл.
----------------	--

Село на високому культурному рівні, колгоспники заможні.

Ремесла в пережитковому стані. Плетіння кошків – лозових і солом'яних вживаються для збереження борошна й городини (буряків картоплі, цибулі й ін.). Їх плетуть старики, напр., колгоспний сторож Демчук.

Прядінням вовни й тканням займаються баби не систематично. Дівчата тчуть для приданого дивані (налавники) смугасті вовняні на конопляній сучі. Розкольоровка тканин смугаста з польським відтінком народного оформлення тканини.

10/III.1955.

Шевченко

II
Їжа – 13 записів.
ХАРЧУВАННЯ.

1. с. Борки, Любашівського р. Волинської обл.
2. с. Низьковичі, Іваничівського р.

Експедиція 1955 р. Січень

Запис № 1

Харчування	Власні спостереження с. Бурки, Любашівського р.	Шевченко 5.II.1955
------------	--	-----------------------

Основою харчування є житній хліб і картопля. Кожна сім'я має сало й м'ясо із вгодованого кабана. Олії зовсім немає. Кожний двір має корову, споживають молоко, б'ють масло в дерев'яних масницях і самі споживають, інколи продають. Годують курей 10–20. Яечка продають, самі не їдять ні курей, ні ячок. За виторговані гроші купують в кооперації гас, сіль, сірники, крам, посуд.

Садовини зовсім немає. Із овочів вирощують квасолю, мало цибулі, часнику зовсім немає.

Пояснюють це (колгоспники) тим, що жаліють соток – землі садибної, на якій садять картоплю і коноплі. (25–30 соток).

В лісах ростуть гриби, ягоди (черниці), клюква, але селяни не роблять заготовок для себе на зиму, зсилаючись на те, що «немає коли ходити в ліс на збір ягід та грибів. Проте, коли є врожай на гриби, то літом їдять, а не сушать.

Засол роблять не всі, беруть у колгоспі солоні огірки, капусту.

Запис № 2

Вариво	Власні спостереження с. Борки, Любашівського р.	1–8/II 1955. Шев.
--------	--	----------------------

Варять один-два рази на день. Ранком годин о 8 топиться піч дровами, приставляється їжа до вогню в чавунах. Картопля, або картопляний суп засмажений салом, без цибулі. Це є сніданок. Рано зразу варять і обід. Частіше капуста з картоплею, з м'ясом, або з одним салом (зажареним). Кашу яшну, пшоняну круту і рідку; їдять із салом або з молоком.

На друге варять ще вареники з квасолею і печуть пиріжки з квасолею. Варять варяниці, обмішують салом.

Сало є в кожній хаті, одні вживають більше, другі менше, але у кожного господаря є свині.

Молочні страви: молоко варене, молоко кисле, маслянку їдять з картоплею і п'ють саме з хлібом.

Сир обмішують із сметаною – «мачанка», їдять з хлібом.

Вареники житні роблять дуже великі з сиром. Їдять сухі, необмащені; також варять вареники з бобами.

Найчастіше їдять картоплю одливану, насипають її на стіл на скатертину і по одній картоплині беруть руками і їдять. Не люблять їсти огірків солоних, чи капусти з картоплею.

«Драгли» варять тільки у великі свята – весілля, паска, пущення, Різдво. Хрону не водиться.

Сир топлений печеться у маслі – це зветься «грудки».

Коровай печуть із житнього борошна, виробляють круглий високий хліб, викачують «шишки» – фігурки з тіста. Ці «шишки» втикають у хліб, змазуючи їх і коровай яйцем. Під коровай підстеляють капустяне листя, коли сажають у піч.



Шишки печуть і окремо розкидають насипом у піч. Ці шишки роздають родичам в день весілля.

Окремо печуть пироги, такої форми як і шишки, тільки начиняють квасолею. Пиріжки дають до обіду в той день, коли печуть коровай. Тісто на коровай печеться просте (не здобне).

Печуть млинці з того тіста, що й коровай (пампушки).

Другий рід млинців – це «підпалки», круглі, невеликі, густо замішені шматочки тіста (дрібні пампушки).

Запис № 4

Печево 25 березня	Сахарчук Марія с. Борки, Любашівського р. Волинської обл.	
----------------------	--	--

В день 25 березня селяни печуть із житнього борошна гальонки. Діти виносять напроти птахів, які в цей день прилітають і до них кричать: «бузько, бузько, на тобі гольонку, а ти мені дай жита мірку».

Запис № 5

Каша кумина	Сахарчук Марія Миронівна с. Борки, Любашівського району Волинської обл.	Шевченко 6.II.1955
----------------	--	-----------------------

На хрестини запрошують родичів, кума і куму, які несуть до новонародженого кашу і по три паляниці.

Каша крута, пшоняна з високим верхом і у вершечок втикається – жарені шматки сала (вишкварки).

Паляниці (житні) виробляє як перепічки, випікається на сковороді й протикається вилкою (перед посадкою в піч).

На хрестини йде жінка окремо, а чоловік – окремо. Жінка несе кашу і 3 паляниці в коробці (берестяна) за плечима. Продукти замотуються в чисту чиновату скатертину, переткану технікою «дощечками».

Ті самі продукти несе кума. (Крижми не носять).

Запис № 6

ПРОДУКТИ ДЛЯ ЇЖИ

Асортимент страв дуже вузький, невибагливий.

Основою харчування є хліб і картопля. Засмажують салом. Олії немає. Цього року не вродили сояшники. Б'ють олію з конопляного сім'я.

Кожна сім'я відгодовує кабана, колять, виривають щитину і смалють. М'ясо солять на солонину, частину продають сусідам, або віддають позичене. При закольці кабана годиться поділитися з сусідом і ближчими родичами. Сало складають у бодню й засолюють, їдять сирим потроху, більше держать для засмажування страв. Варять холодне; з печінки й легень печуть пироги, роблять ковбаси.

М'ясо волове їдять рідше, бо рідко ріжуть; скотину рогату продають для господарських потреб одягу тощо.

Курей немає звички їсти. Пережиток того, що кури «панська їжа». Курей годується на продаж, яєчка навіть рідко дають дітям.

Кури і яєчка швидче обрядова страва. На весілля й новосілля варять для вгощання. На дівочих складках першою стравою є яєшня. Молодій снідять дають яєшню. На великдень усі їдять крашанки. При народженні дають породілі яйця, зварені накруто.

Зараз молодь, яка була на заробітках *, або на учобі за межами села, вносить у побут злам – вводиться в харчування нові страви і новий спосіб готування їжі.

Запис № 7

ГОТУВАННЯ СТРАВ

	Спостереження в сім'ї колгоспника Івана Сухарчука інвалід В. Вітчизняної війни	18.II.1955 Шевченко
--	---	------------------------

Рано хазяйка приносить свіжої води з колодязя, або з криниці (місцеві назви).

Воду носять відрами металевими, донеде збереглися цебри, дерев'яні відра. При криницях з журавлем бувають постійні дерев'яні відра.

Вода в Борках дуже високо і нечиста, осадки торфових решток. Мало мінеральних речовин.

Воду черпають алюмінієвими кухликами. У деяких господарів є глиняні горшечки для води, вони швидче б'ються, тому повелися металеві, які постачає кооперація.

Готувать їжу мати, старша дочка, або невістка.

Більшість хат не мають окремої кухні – одна хата. Біля порога при вході праворуч піч, а ліворуч ослони, помийниці, або навпаки – ліворуч піч, а праворуч місце з інвентарем для готування страв для людей і корму для скотини.

* У 1951 р. в селі Борках був недорід і багато молоді їздило на жнива в південні райони УРСР. До радянської влади молодь далі свого району не виїздила, виключаючи службу в армії.

На ослоні стоять відра, горшки, кухлики; на підлозі чавуни з харчами для тварин, шапки дерев'яні, цебри з вухами; череп'яні тикви з олією, або з гасом.

Через те, що в селі немає базару і в район далеко, глиняного посуду обмаль. Все ж водяться миски, макітри, глечики, горшки. Їх вимінюють у приїзжих ганчарів, які міняють посуд за зерно і продають за гроші. Міняють так: насипають в посуд повно зерна, незалежно від сорту.

Вугол біля печі заставлений рогаками, є кочерга, хлібна лопата, у декого чаплія для сковороди. На припічку в дерев'яній коробці сіль, сірники, качалка, дерев'яна ложка.

Запис № 8

ВОГОНЬ

Фото	Власні спостереження у сім'ї к-ка Данилика Трохима Павловича столяра, стельмаха, решітника
------	---

До колективізації були хати, що мали «лучніки», або «коміни» – це висячі світильники з очерету, обмазані глиною, або з мішка – круглі, теж обмазані глиною. Останні можна було підвішувати до стелі, щоб не заважали. Більше лучніки були в напівкурних хатах, яких було чимало до війни, коли німці спалили половину села, то залишилась одна тільки курна хата.

У старих хатах світили лучинами в коминках посередині хати. При радянській владі, а деякі і до возз'єднання західних земель до СРСР, завели «комінки» рядом з великим коміном варистої печі на припічку – з протилежного кінця від кочерг. (Зліва від тексту зазначено «фото див. хата Данилика». – С. С.) Комінок виходить «на хату». Як немає часу – світять лучиною (скалки). Комінок мурований, нерухомий. У старих хатах на припічку, біля челюстей були «ямки», де зберігався «присок» – жар. Щоб не витратити сірників, розгрібали присок і світили скалки. Зараз всі користуються сірниками і в нових хатах **ямок** не роблять (у припічку).

Опалюють хати і варять страви дровами, яких є достатньо. Колгосп дає кожному колгоспникові стільки дров, скільки йому потрібно. Привозять дрова колгоспними кіньми, сам господар їде в ліс, а іноді бере собі сусіду, чи родича для допомоги. За плату ніхто не їде, бо це зветься «попросити допомогти» ти мені поможеш, а тоді – я тобі».

Запис № 9

МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ І СТРАВИ

Колгосп постачає корму на 2 корови, а хто має три, то добуває сіно за свій рахунок. Тож кожна родина колгоспників має корову. Господарка встає рано видноє корову і зливає у глиняні гладжки. Дійниці цинкові, підилки марлеві, або маленькі ситечка, рідко є цідилка металеві, куповані в кооперації. Частину молока хазяйка несе на здачу в молочарню, або власне перепускає через сепаратор. Перегін відає на корм теляті. Частину зливає на **відстоювання** на сметану, а частину парить-варить у печі так, щоб воно не кипіло, а спарилось в жару. Із відстояного молока збирають сметану для масла, а кисле молоко їдять з кашою, картоплею, або саме п'ють з хлібом. Масло б'ють у дерев'яній масниці загально розповсюдженій.

Маслянку п'ють як кисле молоко. Масло продають; рідко коли обмішують варене тісто, як пампушки (кльоцки) затірку – дрібно покришений корж і відварений як галушки. Дехто й називає цю страву «галушками». Із сиру роблять пироги – більше вкладають сиру, ніж тіста (дуже великі). Пироги ці обмащують маслом. Після віддушеного сиру залишається сироватка, на ній варять пшоняну кашу.

Сир – обрядова страва, бо на весіллі й народженні повинна бути страва з сиром. Його печуть, називають «грудки».

Корову доять двічі на день, рано й ввечері, тому молоко п'ють, особливо діти, кожний день. Дорослі молока не люблять пити самого, а з стравою.

ОБРОБКА ЗЕРНА ДЛЯ КАШ

Ступа.	Данилюк Пилип (робить)
Жорна.	Денисюк Явдоха Онуфріївна
фото	с. Борки, Любашівського р.

Каші готуються із пшона, ячменю і пшениці. Щоб зробити це зерно придатне для їжі, його товчуть у ручній ступі. Це дерев'яне знаряддя випалене з дуба або ясення – з цілої колоди. Ступа має підставку, ширшу від самої ступи (суцільна), ступа до дна вужча, вверху – ширша. (Зліва біля тексту написано: «Форма чарки. Висота 1 ½ м. Радіус ½ м. – С. С.») До ступи є два роди товкачів в одну стойку й у дві. З потовченого проса виходить пшоно, з ячменю й пшениці кутя. За одну годину, всередньому, можна зтовкти 2 кг. зерна. Сухе зерно зтовчеться швидче. Після ступи зерно просівається на решето.

Просяна – пшоняна каша є обрядова, її варять на хрестини і на весілля, поминки. Кутя вариться на новий рік, і поховання – коливо.

Для ручного помолу зерна є ручний млинок «жорна». Жорна є майже в кожній хаті, нараховується до 80 проц. Тільки дехто не має їх. Жорна стоять у сінях, накриті чистою плахтою (рядном). Ті, що не мають своїх жорен, ідуть до сусідки як на своїх і за це не платиться – це так спомагаються.

Кожний хазяїн робить сам собі жорна – дерев'яну частину, а камені точать тільки два хазяїна, а як хто, то купує у другому селі.

Млинок складається з таких частин: два камені, верхній окований обручем, спідній має залізу «пуприцю»; пуприця стоїть на веретені (залізному); мльон – це палиця 1 ¼ м. довжини і 5 см. товщини, мльон повертає камінь. До мльону прикріплений «гвіздок»; у верхнім камені приклепане залізне вушко до обруча, у це вушко заходить палиця – нижнім кінцем, а верхнім – вона проходить у поперечну перекладку «клопут», в якому видовбана дірка для мльону. Камні спочивають на дні поду. Під-коробка чотирикутна, соснова. Під встановлений на землі на 4-х ножках. Розміри: під – 85 x 85 см, висота – 90 см., від вінець поду до дна – 28 см., від дна до перекладины – 25 см. Стовп 2 ½ м., який іде від поду до мльону, до стовпа прикріплена палка вгорі – мльон. Поперечка з діркою для мльону – 60 см.

мльон 1,50 см.

Зерно по пуду, два й три (мішками) мелють в млині-вітряку, який стоїть за селом, на жорнах мелють по 2–5–10 кг.

ОЛІЯ

Крім сала і масла населення села Борок любить рослинні жири. Їх б'ють в ручній олійниці з сояшникового й конопляного насіння. Зерно підсушується і товчється в ступі, після просівається на тонке сито; кладеться зерно в ночви і добре перетирається, щоб зм'якло; коли зерно добре вм'яте, то з нього потече трохи олії, як здушити. Як готове – то засмажується в череп'яних мисках, або в залізних сковородах.

Останні роки чоловіки понаходили залізні військові шапки (каска), в них засмажують зерно для олії. Коли смажеться, то зерно треба добре помішувати, щоб не пригоріло, бо буде гірке. Засмажене зерно всипається в один рукав 2–2 ½ кг. Із нього може вилити ½ літри олії, коли воно гарно приготовлене. Рукав (торба з сорочки) з зерном вкладається між «мачухи» в олійниці. Тоді в мачухи поволі вбиваються клинни, щоб текла олія. Як олія перестане текти, то й клинни перестають вбивати, бо інакше порветься рукав. Як готове, зерно видушене, то вибивається клинни з одного боку і виймається рукав – це вже макуха. Закладається друга порція зерна.

Макуху бере собі хазяїн разом з олією й віддає на корм свиням. Власникові олійниці нічого не дають – це є взаємодопомога «общий труд».

При капіталістичній Польщі в селі Борках було два поміщики, у них були механізовані олійниці (кінська сила), на них били олії по пуду і два.

Запис № 12

МЕД

Мед у селян уважається лакіткою, ліками і ритуальною стравою. З медом варять кутю на Різдво і новий рік, коливо на поминки, ситу на діди – (проводи). Сита – це розведений мед або сахар з булкою, проскуркою, або бубликами.

Мед бжолі носять в борті у лісі – це дикі бжолі, або ті, що втечуть із домашнього вулика і в лісі сядуть у борті.

Хазяїн виносить вулик у ліс в травні місяці. Вибирає таку деревину, щоб добре всадити вулика. Вулика витягується ковротом (корбою).

У вуликові є поперечка, щоб бжолі будували на ній щільники. Мед хазяїн вибирає тоді, коли рій вийде з вулика, а буває так, що хазяїн бере з лісу зовсім борть і везе його додому. Біля хати є малі вулики дуплянки й рамочні.

Запис № 13

ВИПІЧКА ХЛІБА

В с. Борках їдять хліб житній, гарно приготовлений, без лишніх домішок. Борошно на хліб мелють у млині, щоб добре було вмелене, то гарний хліб виходить. Борошно сіють на густе сито, у кого його обмаль – то на решето. Учиняють хліб на ніч у діжі. Діжа робиться з клепок, кругла з гладеньким віком – ясинове, з обручем. Діжі не вживають більш нідочого. Це річ сакральна. Молоду (чесну) садовлять на діжу.

Хліб учиняється на кислому тісті, яке зберігається від печива до печива в діжі. На паску треба вимити діжу й висушити в чистий четвер на сонці, тоді треба пекти паску на дріжджах.

Спочатку наливається теплої води в діжу, розбавляється тісто або дріжджі, солиться, тоді всипається борошно й розміщується кописткою – дерев'яна, довга лопаточка. Поставить у тепле місце, щоб сходило.

Це зветься «вчинити хліб». Вранці добавляється борошно і міситься крутенько. Сходить. Як добре висходить, то робимо спочатку пампушки і печем на сковороді, або млинці. Тоді виробляю хлібини. Біля діжі ставимо макітру з водою, вмочаю руки в воду і виробляю «виплескую» хліб і сажаю на лопату і в піч; лопату підсипаю висівками, або підстеляю сухе капустиане листя. Дехто засушує для хліба дубове листя.

Щоб добре випікся хліб, то треба, щоб добре була напалена піч, щоб челюсті всі були червоні (білі). Піч вигрібаю й помелом вимітаю. Хліб виймаю тоді, коли він дає добрий гук (дзвін, звук).

ОДЕЩИНА

I

Щоденник польових записів
у відрядженні до м. Білгород-Дністровський Одеської області.

Шевченко Людмили Прокоп.

Серпень 1955 р.

1. Архівні виписки О. Обл-Арх.
2. Музейні виписки.

Одеса, 12–15 серпня 1955 р.

Обласний Державний Одеський Архів.

Фонд № 1.

Канцелярія Новоросійського и Бессарабського Генерал-Губернатора.

Ф. 1, оп. 16, В-1241, год – 1864, д. 111, л. 73.

«Дело дворового человека А. Т. Пересекина об увольнительном акте».

После манифеста 19 февраля 1861 г. Персекин требовал от помещицы Поповой увольнительной для себя и для своей 77-летней матери, проработавшей у Поповой 40 лет.

Жена Пересекина тоже была дворовой Поповой и умерла у него. Тепер же помещица не дает Пересекину увольнительной без откупа, требует за это денег от него.

Генерал-Губернатор советовал Пересекину обратиться к Мировому посреднику.

Фонд 1.

Канцелярия Новороссийскаго и Бессарабскаго Генерал-Губернатора.

Ф. 1, оп. 16, В-246, д. – л.л. 1, 2, 4, 14–15.

Докладная записка одесских ремесленников.

В 1863 г. в Одессе было организовано новое общественное Управление, охватывающее только домовладельцев, купцов и мещан, т. е. все сословия, кроме ремесленников.

Ремесленники обратились к Генерал-Губернатору с просьбой обратить внимание на то, что о ремесленниках в постановлении Генерал-Губернатора было сказано: «Существующий ныне в Одессе порядок управления ремесленными цехами остается до времени без изменений».

Ремесленники в своей докладной подчеркивают, что их быт и условия труда, их существование и интересы не имеют ничего общего с интересами других сословий, а именно: мелкие торговцы, слуги, чернорабочие и землепашцы, к которым ремесленники приписаны. Ремесленники подчеркивают, что они «как производители искусства» представляют «особый класс», дают пользу не только городу Одессе, а всему государству (л. 1 на зв.) [л. 1]. Что они готовят множество учеников разных искусств.

Ремесленники просят организации в г. Одессе отдельного управления, избирательного права и места для своих представителей в местной Думе. Ибо их представители, зная «ценность труда, работы и качества самих изделий, не допустят случаев выпуска недоброкачественных изделий» на пользу государства.

В доказательство своей преданности государству ремесленники, по случаю войны внесли на алтарь спасения Отечества от врагов свою жертву – 14 тысяч руб. денег, предназначенных для постройки жилищного дома для ремесленников – «ремесленного дома» [л. 2].

Дальше следуют многочисленные подписи свидетельствующие о наличии среди ремесленников разных национальностей: русских, евреев, немцев, украинцев (наименьше), молдаван и пр. [л. 2 на зв.; л. 3–4].

Конкретного ответа на это обращение ремесленников не было. Но было письмо градоначальника Генералу-Губернатору о том, что высшие инстанции планировали в недалеком будущем заменить ремесленные цехи промышленным уставом по образцу Петроградских и Московских промышленных предприятий [л. 7].

Об этом писал некий А. Шумахер из Министерства Внутренних Дел в 1866 г. Он в своей докладной записке не советовал ликвидировать Одесские ремесленные цехи и переводить ремесленников в отдельное сословие. Он мотивировал это тем положением, что в одесские ремесленные цехи входят представители всех сословий одесских обществ. Из них и могут быть избранными представители в Думу от ремесленников, они и будут защищать интересы своих цехов [л. 14–15].

Фонд 1. Канцелярия Новороссийскаго и Бессарабскаго Генерал-Губернатора.

Ф. 1, оп. 17, в – д.-123, год 1867, л. 1–11 (22 ст. звор.)

Дело о даровании Одесскому ремесленному сословию общественных прав, коими пользуются одесские городския сословия.

В прошении повторяется тоже самое, что и в 1864 г., и подписей разных национальностей подано около 300 ремесленников. За неграмотных подписались другие лица – грамотные мастера.

Ф. 1. Канцелярия Новороссийскаго и Бессарабскаго Генерал-Губернатора.

Ф. 1, оп. 44, в-143⁶, Д-48, год 1872, л. 1–2.

а) «Дело о деньгах следующих от строителей одесского Днестровского водопровода за лечение больных»;

б) «Об устройстве лазарета для этих рабочих».

Работы по водопроводке состоялись по берегу Днепра. Рабочие жили в ужасных условиях: жилища грязные, темные, тесные, холодные, не оборудованные, условия для работы были весьма вредные (не відмічено, які саме Л. Ш.). Отсутствовала элементарная гигиена жизни и какая-либо медицинская помощь. Земляные и каменные работы проводил какой-то предприниматель Мюллер. Об условиях труда рабочих и их удобствах, жизненных потребностях совершенно не заботился [л. 2].

Когда в крае появилась эпидемия холеры, рабочие на этих землянных работах начали повально болеть. Только после этого Мюллер начал устраивать быт для рабочих и привлек к ним местного врача. Он начал строить и лазарет.

[Можно себе представить условия лазарета!]

Комиссия составленная для расследования условий работы над водопроводом не представила полной картины этих условий.

Ф. 1. Канцелярия Новороссийского и Бессарабского Генерал-Губернатора.

Ф. 1, оп.-16, В-1252, Д-168, год 1865, лл. 1–3, 46.

а) «Дело по просьбе жителей г. Очакова, занимающихся судоходством, об учреждении в этом городе особаго лоцманского цеха».

б) Утверждение устава Общества Николаевских Лоцманов.

Жители Очакова указывают в своем прошении о том, что лоцманы г. Очакова являются самым беднейшим сословием, промысляющих водоходством или рыболовством. В связи с открытием Николаевского порта Очаковские Лоцманы, знающие все фарватеры р. Буг, знающие хорошие и плохие места этой реки, могут быть полезными для службы в проводники судов. Но этой службе мешает им соперничество старших лоцманов: они угрожают потерей службы очаковцам. Поэтому очаковские неорганизованные лоцманы просят учредить Цех или общество по образцу вольных матросов [л. 1; л. 2–3].

Разрешение получили.

Пар. 28 лоцманского устава. В о-во лоцманов принимаются только русские всех вероисповеданий и преимущественно из местных жителей [л. 46].

Пар. 29. В лоцманский цех принимаются не моложе 21 года, не опороченного вида, хорошего сложения, без хронических болезней, уметь читать и писать; иметь рекомендацию от общества в каком работал.

Пар. 30–31. Вступающий в цех лоцманов сдает экзамен по определенным дисциплинам.

32. Лоцман приносит присягу.

33. Член цеха лоцманов освобождается от рекрутства.

34. Вслучае увечья лоцман получает пенсию.

35. По истечении 60 л. Лоцман получает пенсию по старости. Пенсия назначается со стажем не менее 10 л.

36. Вдовы лоцманов получают пенсию до выхода замуж, сыновья получают пенсию до вступления на самостоятельную работу – до 18 л., а дочери – до 21 г. до выхода замуж.

Пар. 37. Пенсии всякого рода назначает общее собрание лоцманского цеха.

Ф. 1. Канцелярия Новороссийскаго и Бессарабского Генерал-Губернатора.

Ф. 1, оп. 100, в-1538, Д. 23, год 1872.

Дело «о вывозе из Одессы в Турцию женщин для продажи в публичные дома».

Торговлей женщинами занимались еврейские мещанки. Специальные маклерши обманом заманивали девушек евреек к мужчинам, приезжим из Турции, якобы для замужества. Снабжали их паспортами турецких подданных, и там соответствующие маклеры определяли их – продавали в дома терпимости.

В Одессе в то время обнаружено ремесло по перевозке в Турцию дезертиров – еврейских рекрутов, что, очевидно, было связано с торговлей еврейских девушек.

Обследование русским консулом в Константинополе обнаружило в этом году 50 девушек, проданных в публичные дома. Девушки были отданы туда принудительно. Они выявили личностей, занимающимися этим позорным делом.

Одесская полиция установила строгий тайный надзор над подозрительными элементами.

Ф. 1, оп. 100, в-1539, д-87, 1872.
Стаття в газ. «Голос», № 70, 1872.
«О домах терпимости в Кишиневе[»].

Канцелярия Новороссийскаго и Бессарабскаго Генерал-Губернатора.
Ф. I, оп-100, в-1540, д-118, г. 1872.

Скарга на міщанку Фельдмон про вивіз дочки міщанки Самофалової із Херсона в Одесу і продажу її в публічний дім.

Одеський Обл. Архів.

Виписка из копий матеріалів до теми «Развитие капитализма в с/х-ве и крестьянского движения на Украине в 60–90 гг. XIX в.» Лещенко Н. Н.

Дело 11.

Л. 30. «Доклад Хотинской уездной Земской Управы XVI очередному уездному Земскому Собранию по поводу приглашения обществом сельского хозяйства Южной России присоединиться к его хозяйству перед правительством об изменении существующих законоположений, касающихся ответственности рабочих по нарушению ими договоров и обязательств».

Вопрос касается урегулирования взаимоотношений между сельскими рабочими и их нанимателями.

Основная причина конфликтов между рабочими и капиталистами заключается в том, что «договор недостаточно обеспечивает выполнение рабочим принятых на себя обязательств, – они поставлены в необходимость продавать свой труд вперед, на таких условиях, выполнение которых фактически часто невозможно» [ст. 71].

«...Ненормальность отношений между рабочими и нанимателями есть факт всеобщий, присущий данным историческим обстоятельствам, нельзя искать причин его в личных качествах, в нравственной порочности рабочих, а потому и выхода из этих ненормальных отношений нельзя искать в уголовной каре за нарушение условий найма» [72].

«Не может быть никакого сомнения в том, что нарушения договоров бывают чаще там, где рабочий наиболее закабален и где экономическое его положение всего хуже. (л. 33.)

Нарушения договоров не прекратятся, пока не изменятся условия труда рабочих.

Л. 35. Никакие рабочие книжки не помогут и никакая уголовная ответственность не исправит существующих конфликтов между рабочими и нанимателями [ст. 77].

О. О. Г. А., ф. 22, 1885 г., д-431, лл. 30, 33.

Л. 11. Хозяин хлебных плантаций указывает на срыв уборки урожая по причине ухода рабочих на работу к другим помещикам. От безавшаго бездомного и неимущаго рабочего нечего взыскать за срыв договора. Поэтому наниматель предлагает усилить ответственность на землевладельца-хазяина за прием на работу безавшаго рабочего. Он предлагает, что бы при найме рабочего на работу рабочий должен получить бесплатно рабочую книжку. Хазяина, принявшаго к себе на работу рабочего без книжки, штрафовать в 100 руб. в пользу Казны. 24/VII, 1881, г. Елисаветград [ст. 79].

О. О. Г. А., ф. 22, оп. 1, В-47, Д. 403, год. 1881.

Из копий Н. Н. Лещенка, ст. 58. Дело 191, л. 137.

Отношение Таврическаго губернатора № 2846 от 11 июля 1886 г. Временному Одескому генерал-губернатору».

О беспорядках в г. Бердянске.

Драка пришлых косарей на уборку хлеба с бердянскими рабочими.

Пришлых в Бердянск косарей было около 1000 человек. Они расположились под горой за городом.

Пришлые рабочие легче нанимаются за более дешевую цену, чем местные рабочие, установившие более высокую цену на сезон уборки хлеба.

Бердянские рабочие в числе 159 чел. напали на косарей. Последние ранили косой одного бердянца, а те закидали косарей камнями и разграбили их имущество. Гу-

бернатор обвиняет бердянских рабочих как зачинщиков, особенно потому, что между ними были пьянные. Из них арестовано 17 чел., а имущество косарей только частично возвращено.

О. О. Г. А., ф. 5, оп-2, В-142, Д-22, год 1886, л. 137–139.

Музей краєзнавства

м. Білгород-Дністровський Одеської області, кол. Акерман

Акерманський музей був організований в 30-х рр. місцевим населенням, яке намагалося зберегти в одному місці цінні знахідки, свідки далекого минулого і сучасного своєї Батьківщини. В ньому були зібрані археологічні пам'ятки, що були добуті на території Акерманського повіту. Цим і пояснюється те, що в музеї найбагатші фонди (палеоліту, неоліту, первісного ладу) і феодалізму (Київська Русь).

До радянської влади держава не дбала за схоронення історичних цінностей цього міста, і коли насильно окупували Акерман румунські бояри музей тим більше був занехаяний.

В 1940 р. радянська влада оголосила пильно оберігати історичні і культурні пам'ятники, музеєві було присвоєно профіль «Обласного краєзнавчого музею». Держава асигнувала кошти, виділила спеціалістів, кваліфікованих музейних робітників, які почали будувати експозицію. Збирали матеріал.

Фашистський напад на нашу землю припинив працю в музеї, і тільки в 1945 р. Музей по-справжньому почав організувати свою роботу, але експозиція будувалася без радянського відділу – не було експонатів.

Згідно постанови Радянського Уряду про перебудову музейної експозиції по всьому СРСР, Білгородський Музей докорінно перебудував свою роботу і розширив відділ радянського періоду. Інші відділи побудовані були так, що показували національно-визвольну боротьбу місцевого населення проти різних загарбників.

Скл[а]д персоналу:

Директор, два наукових співробітники, художник, він же й бібліотекар, одна наглядачка, вона ж і продає білети, прибиральниця і помбух.

Експозиція займає 360 кв. м. площі й розміщується в 9-ти кімнатах не однакової величини.

Найменшу площину займає вестюбюль, в ньому розміщена виставка «Дружба народів», організована у 1955 р.

Виставка справляє зворушливе і культурне враження. Біля центральної стіни від вхідних дверей (на 4 ступеньках) встановлений великий гібсовий монумент (в тоні слонової кістки) «Сталін і Хрущов» розглядають карту. Над монументом на стіні вміщений великий герб СРСР, на двох бічних стінках в ряд розвішені по 8 гербів 16-ти народних Республік. Біля монумента з обох боків розміщені 16 національних прапорів. На вільній площині стін відповідні цитати класиків марксизму.

Показ експозиції починається Залом, де виставлені у вітринах у шафах та на підставках різні експонати доби палеоліту, неоліту та Київської Русі – данні про східних слов'ян.

Знахідки паліоліту над р. Дністром представлені макетом: охота на бізона і мамонта, на стендах виставлені фрагменти мамонтових костей, тутже – вироби з кісток мамонта, робота первісних людей. Тутже стоять 2 зашклені шафи з малюнками, що реконструюють палеолітичну людину і її побут, і знаряддя праці – крем'яні знаряддя. Цитати класиків марксизму і етикетаж, що дохідливо розкриває зміст картин, речей і характеризує епоху. В такому плані показаний неоліт і скіфські племена та їх культура, з їх побутовими сценами й епізодами з матеріальної й духовної культури (культ жінки) – на Придністров'ї.

Бородинський скарб.

У цій же кімнаті четверта стіна відведена східним слов'янам: макет – реконструкція побуту і селища IX–X стст., шафа з різними речами й фотографіями.

1. Макет невеликого розміру (1×1 м) дає повну уяву життя і занять трудового населення Київської Русі. На третьому плані в глибині поселення з хатами з двохстилими

крівлями, криті очеретом; біля хати розвішені рибальські сіті. Перед хатою жінка в намітці пряде куделю веретеном. На жердці сушаться баранячі шкури, біля них чоловік чинить шкури. На передньому плані дві жінки в серпанках із спущеними кінцями, на чолі серпанок, скріплений квіткою. Жінки одягнені у довгі червоні й зелені шати з рукавами. Низ одягу протканий червоними й жовтими смугами. На горбку одна жінка ліпить глиняний посуд. Чоловіки одягнені в довгі полотняні сорочки із смугами на плечах (полики) і на низу сорочки, сині вузькі штани, обв'язані волоками від постолів. Внизу (в долині) ріка, на ній човен-довбанка; на другому кінці [на] горбку долини пахар оре конем і плугом.

У вітрині виставлені речі. Слав'янський керамічний посуд, кістки і глиця для плетіння рибальських сітей.

(фото), грузила для рибної ловлі.

На фото відображений макет слав'янської печі для випалювання кераміки з IV–V ст. н. е. Піч знайдена на раннеслов'янському селищі Слободея-Душка МРСР. Оригінал печі знаходиться в Музеї м. Ізмаїл.

II. Зал присвячений визвольній боротьбі українського народу в XVII ст. проти турків. Тут показана зброя тих часів козацька і турецька. Дещо з побуту козаків та місцевого населення – найбільше народної кераміки: миски, полумиски, фляги, куманці дерев'яні і глиняні. Кераміка по формі і орнаментаті зближена до гуцульської: полива зеленкувата з коричневим. (фото) XVII ст.

Миска конусоподібна, глибока, дно невиділене з середини (як п'яла), а зовні дно сильно зазначене, як підставка.

Миска XVI ст. Теж конусоподібна, полива жовта з білим з різко виділеними вінцями, орнамент – променеподібний.

Миска зелена, глибока № 823, XV ст. з виділеними вінцями майже по-середині миски – конусоподібна.

Миска мала глибока конусоподібна, жовта полива, прикрашена двома кривулями вдавленими, коричневого кольору. XV ст.

Миска маленька, з орнаментом «Ялинкові шишки», на них сітка вдавнена, колір поливи жовтий і темно зелений.

Деякі миски зроблені з білої глини, на них орнамент зеленкувато-синій. На одній із мисок відображені овочі, аналогічні орнаменту на бесарабських килимах (див. фонди Музею українського мистецтва).

Серед цих виробів інтерес представляє медовик темнокоричневого кольору з верхівцем на коні. Верхівець – «Пан взявся в боки» – посуд для меду (див. «барани»).

У вітрині «побутові речі феодала-кріпосника XV–XVI ст.ст.[>] знаходяться народні вироби (кераміка) і привозні – перські й ін. східних держав.

В цьому залі одна стіна присвячена перебуванню А. Пушкіна в Акермані в 1821 р.

По середині зала – макет турецької кріпості в Акермані. Цей архітектурний пам'ятник почали будувати слов'яни в XIII ст. – німий свідок героїчної боротьби місцевого населення за свою незалежність від іноземців.

III. Зала.

Визволення місцевого населення Росією від турків. Макет кріпості в часи оборони і перемоги Акерманців під проводом Суворова і Кутузова над турками – 1770–1779 (?)

Тут одяг і зброя російського війська та інші допоміжні матеріали. Документи у вітринах.

В IV Залі починається Героїчна боротьба народів Росії за побудову соціалізму: Революція 1905 р., пролетарська революція 1917 р. під керівництвом вождів робітничого класу Леніна і Сталіна. В короткому нарисі показана історія боротьби місцевого населення з новими захватчиками – руминськими боярами.

В січні-березні 1918 р. Ізмаїльський і Акерманський повіти окупувала капіталістична Румунія. Бояри забрали від селян землю, передану їм згідно декрету II Всеросійського з'їзду Рад, закрили школи, заборонили вживати матерню мову.

Населення виявило героїчний протест проти захватчиків і безнастанно, до 1924 р. вело боротьбу з ними. За цей період було 153 повстань, боротьба за воз'єднання з Радянським Союзом.

Найкраще показана тут вистав[ка] знаменитого татарбунарського повстання. Документи про жорстоку поведінку руминських бояр з населенням викликають і зараз обурення в глядача. Щоб міцніше закабалити вільнолюбне трудове населення румун. Комендант міста Акермана дав наказ носити кожного ранку його шапку, а зустрічні повинні спинитися перед нею і низько вклонитися, в противному разі – розстріл.

Проти такої зневаги людської гідності і насильства над народом виступило населення під проводом татарбунарських селян. Вся зала присвячена цій героїчній боротьбі. Посеред кімнати – повстанський прапор, біля нього макет будинку, в якому тарбунарці організували бойові наради і збори повстанців. На стінах фотографії із с.Татарбунар і окремі місця із різних подій повстанського руху. Документи і речі героїв, з якими жорстоко розправилися румунські людиди.

Зворушливу картину являє показ речей зроблених руками повстанців, посаджених в тюрму (фото) і особисті речі, і одяг деяких учасників повстання, їх фото: Чумаченко Т. М., Лисий С. М., Чумаченко Д. М., Беседенко Н. А.

Зброя, якою повстанці воювали з регулярним румунським військом. Крім вогне-стрільної зброї, селяни вживали знарядь праці. У вітрині на червоному шовковому полотні виставлені: стара позублена коса, серп, молоток для лупання ракушняка, граната, дзвінок, яким давали керівники повстання сигнали. Замок зроблений вожаком повстання Бальцом у 1892 р. з його ім'ям. Цим замком замикалася церква в Татарбунарах. Музейні робітники вплинули на церковну раду, і вона віддала замок безкоштовно в музей. Біля с/г знарядь – зброї поміщена дерев'яна ложка, якою їли селяни в часи румунської окупації.

Над столиком-вітриною на стіні вміщена висяча вітрина, в якій розкладені носильні (особисті) частини селянського одягу, власність Тат[а]рбунарських повстанців: стара поношена шапка-барашкова, картуз, піджак і постолі з ременю. З обох боків висячої вітрини вміщені чотиризубі вила залізні з довгою ручкою і коса, теж з ручкою.

Крім речового матеріалу, ілюстрації і фото з села Татарбунари дають доволі повну картину героїчної боротьби радянських патріотів проти румунських гнобителів.

Повстання потерпіло поразку тому, що воно виступало без допомоги робітничого класу.

Радянський Відділ.

В 8 залі виставлене сільське господарство, промисловість і антирелігійна виставка.

В розділі «сільське господарство[»] влучно показана, на невеликому матеріалі, праця і життя селян за румунських окупантів, і взагалі становище біднішого селянства до революції. Так на одній стіні виставлена борона – метьолка, якою бідняцьке населення обробляло землю.

Граблі (із с. Татарбунари) для віяння соломи. Розмір: ручка 1 м. 10 см., головка 31 см., один зуб (всіх 4) 12 см.

Соломорізка «Декапъ», із с. Південне, Лиманського р. Подарунок Петра Іващенко.

Особливу увагу привертає соломотерка. Це дошка з якогось м'якого дерева, очевидно з верби. Дошка збита з окремих 4-х дощок. На ній густо набиті малі, плоскі і гострі кременці, які розтирають соломку. На другім боці дошки прироблені грубі натики для утримання каміння, яке накладалося для тягару. До дошки прикріплялися віжки для впрягання коня. Коли на Гармані (току) розстелена солома, господар ставав у центрі току, а коняку тримав за віжки і швидко гонив по колу. Коняка тягла дошку, біла соломку нею і таким чином роздроблювала соломку для корму скота.

Такі дошки привозили на базар спеціальні майстри, які їх виготовляли. Як саме, не міг ніхто пояснити.

Борона-мітелка – довгий дрючок, [на] ньому накручена лоза – тонкі гілочки, довгі; як щіткою як мітлою господар волочив землю. Як розповідає дід Цимлінський, тут земля була така родюча, що хватило кинути зерно в легкорозпушену землю, заволочити такою мітелкою, і хліб родив.

№ 2

**Щоденник польових записів з відрядження
до м. Білгород-Дністровський Одеської області
Шевченко Людмили Прокопівни
Серпень 1955 р.**

ВЛАСНІ СПОСТЕРЕЖЕННЯ*Запис № 1*

В Білгород-Дністровському над лиманом набережна заселена переважно рибалками. Колись ця вулиця називалася «Рибацька[»], тепер Кишинівська.

Донедавна тут були хати-землянки, тобто стіни з каменю-ракушняка, а крівля похила з землі, рибацька хата будувалася без стелі. Тепер таких хат немає, або перебудовані на кращі, або старі хати-землянки служать за літні кухні, а для житла вибудовані хороші, високі «дома» (будинки) під черепицею або цинковою бляхою.

Двори рибалок без садиб, але довгі й вузькі, розраховані на сушку сітей.

Кишинівська вулиця зараз забудовується і від лимана повстав новий ряд хат.

Запис № 2

	Кравченко Андрій Пилипович рибалка від діда-прадіда, 83 р., малограмотний. Кишинівська, № 14	18/VIII 1955 Шевченко
--	--	-----------------------------

Кажуть старі батьки, що наш дід був «перебежчик», утік від панщини з тієї сторони. Мій батько жив на Чиїрі, це коса, що врізалася далеко в лиман. Там зараз добре забудовані хати і школа своя. Звідціль кілометрів 5 іти попід берегом. На Чиїрі жив мій батько, він умер, а мені було 8 років. Я zostався сиротою і пішов служити до хазяїна – рибалкувать, а мати жила в Чиїрі і вийшла заміж. Мене не любив отчим. Мені прихотилося дуже гірко – як, звісно, сироті.

У хазяїна я був як наймит, усе робив, що треба було у хазяїстві рибалки. Рибалки жили тільки з ловлі риби, день і ніч на воді, а більше – вночі, бо риба ловиться, коли тихо на лимані. Рибалка не глядів погоди – дощ, спека, буря – він на воді. Тільки рибалка знав свою «худобу» (рибу), він вивчив, коли краще вона ловиться. Та всьоодно, як би він не знав примхи своєї наживи, вона, як вода, то припливе, то втіче. Вода це щастя. Один і не дуже трудиться, не гониться, а риба йде в сіть, а другий мотається, б'ється, а вона не йде і не йде. Хоч як погано рибалці, однако він не кида свого промысла, хоч знає добре, що земля здорове діло, а вода щасливе діло. Та рибалки не мали своєї землі, жили з води.

Запис № 3

Повірря про рибалок	Кравченко Андрій Пилипович	18/VIII
---------------------	----------------------------	---------

Рибалка може вилізти далеко і високо – продав рибу, пропив і далі на воду, а другий продав – і гляди, живе як старець, а під подушкою держить капшук золота. Та й з того добра не бува, бо кажуть, що рибалки вкрали осмока і пропили, то мати божа їх прокляла, щоб вони жили й не наїдалися. Так воно і є – було у нас риби як піску, та нікуди було її давать. Дешева була. Тільки після Японської війни появилися тут купці і почалася вивозка риби. Тоді вона подорожала, пішов оселедець, то був 1 коп. штука, а тоді – 30 коп. штука.

Кравченко А. П.

Запис № 4

Снасті у рибалки – це сіті. То не рибалка, коли не вмів в'язать сіті, а тепер ловлять рибу, а сіті купують. Я з жінкою вив'язу одну сіть за день і получу 1 руб. Тепер в'яжемо з кітків (катушок), чим тонша катушка (нитка), тим краще вона (риба) пристає до стінок і не може виприснути, а товсті нитки – то риба хитріша від чоловіка – виплутається і випресне. Кітки № 30, 40, 60.

Сіті в'яжемо з ниток хазяїна, він платить тільки за роботу.

Кравченко А. П.

Запис № 5

Як ми жили до советів, то жінки пряли з ниток готових, купували у молдаван, – хто привезе на базар, пряли тонко нитки. Скільки є жінок, то кожна виходить на вулицю, під пахою держить кужелицю і пряде з кужіля. Тоді зимою сіті в'язуть. А бува й літом, повиходять на вулицю, і кожна з дощечкою сидить і в'яже. Гомонять, плітки всякі розказують.

Чоловіки на риболовлю ходили по 7–10 чол., артеллю над ними був старший атаман. Його всі слухали, хоч він був і дурак, а ставав атаманом, бо його батько був атаманом. Коли немає риби, мало вловимо, то він мовчить, а як влову є 1000 шт., скумбрії, то він кричить: «Я наловив?! А він нічого не розумів».

Коли тягнуть було невода, то баби виходять помагати, яка хоче в чавун риби (на вечерю л. ш.), то йде помагає, і їй дають. Риби було стільки, що добрий атаман і так віддавав дріб'язок дітям, бідним жінкам. А більше були атамани жадні, усе підбере, бо йому прибуток більший, як нам простим. А бувало так заміліє лиман, що риба вся втече, то тоді – драка... Той собі тягне свою артель на глибшу воду, а той собі.

Тепер як ловиш рибу, то треба брати білет в рибзаводі, і рибу несе на КАРГАН = на завод.

Запис №

Яковлев Василь Васильович, 1918 р. нар., письменний. Білгород-Дністровський. Кишинівська № 27.	
---	--

Мій батько Василь Степанович нар. 1855 р., помер 1946. Казав батько, що наш прадід перейшов із тієї сторони лимана – з Малоросії.

В Білгороді-Акермані було дуже мало хаток, всі вони були біленькі земляночки, тому цей город називали білим – турки назвали Аккерманом – білим городом. Наш прадід був примар при Бесарабії, приписував людей у місці, а його син уже був рибалкою.

Василь Степанович Яковлев мав 5 синів, всі вони з ним рибалкували, була своя «артель», а батько був «атаманом». Його не вибирали – бо він був батько. Як тільки діти підростали, так і на каюк – 8–13 р. уже й на воді.

Із 5-ти синів виросли всі й поженилися, їх сім'ї живуть у батьківській хаті.

I. Найстарший син Василь Васильович, електромонтер, служив у чорноморському флоті, а далі рибалив. Він має двоє дітей.

1. Син Василь Васильович, зараз робить у рибному заводі регулятором обладнання.

2. Дочка Марія Васильовна, трактористка і мотористка на катері.

II. Син Іван Васильович має дочку касіром (скарбником) Держбанку.

III. Син Севастіян Васильович, має четверо дітей.

1. Петро Севастіяннович, механік.

2. Дочка – держконтроль смешторгу.

3. Син – працює в рибтресті кефального господарства – службовець.

4. Син – робітник, токар на заводі.

IV–V. Сини Афанасій і Амбросій загинули на фронтах 1942 р. Один із них був нежонатий, а один має жінку і дитину. Всі живуть в дідівській хаті.

Дружина Василя Степановича Улита Іванівна померла в 1925 р. і мала 65 років від роду. Дід женився вдруге з Євдокиєю (фото [1]), і з ним прожила вона 20 р.

Вся сім'я родичів нараховує чоловік тридцять. Коли є яке свято, то хоч хотів би запросити когось із чужих, то не можна, бо своїх цілий «колхоз».

[Василь Васильович, старший син, ходив до жінки загиблого Афанасія, щоб зфотографуватися, то вона розгнівана не захотіла, і батькові дуже стало прикро, що в сім'ї стався перший розкол.

Всі дальні родичі живуть на цій же вулиці біля батьківського двору.

Мати – жена Василя Степановича Явдоха – ще бодрі і дещо заробляє на себе (продає насіння на вуглу вулиці), заробляє не менше карбованців п'ять. (Стакан насіння 1 карб.)

Сім'я вся дружна, продовжує рибалити, має свою сіть. Коли є влов, то виходять усі з дому допомагати чоловікам тягти сіті (фото [2]).

Всі витрати на життєві потреби регулюють два брати: Василь і Іван, на них числиться батьківська хата, поділена на дві половини (фото [3]).

*Сім'я Яковлевих.
Власні спостереження*

Сім'я займає велику довгу хату, поділену на дві половини, в ній є по дві кімнати й кухня, біля неї літня кухня, побудована в ряд (фото [4]). До кухні притикає комора і курник, рядом хлів для свиней, а далі – для кіз (фото [5]). Коло ясел для кіз складена копиця паші. Двір займає [?]. Довгий двір, за словами Ковалевих, повинен бути у кожного риболова, щоб мати де сушити довгі сіті. Дерев не можна сажати, бо вітер сіті підніме, заплутає між вітями і порве. До радянської влади посадили були дерева тай позрубували. Цього року знов посадили пару акацій, виходячи з того, що у старших нема сили рибалити систематично, а молодші, як любителі, рідко займаються цим ремеслом, бо нема коли, а риби хватає від рибзаводу. Нема роцоту виїздити на лиман для заробітків. Тепер цей промисел став спортом для сім'ї, що займалася ним декілька століть.

За нашими спостереженнями сім'я дійсно дружна і навіть дочку віддала заміж, прийнявши в хату зятя Лимаренка Анатолія Івановича. Вони живуть під головуванням старшого брата Василя Васильовича, його поважають і слухають. Сім'я користується пошаною, в селі – її знають багато за побережжям, вона брала участь в зйомці кінокартини Отелло – сини їздили на лимані на парусних лодках і в других картинах, які знімаються в кріпості.

Запис №

Риболовні снасті, роди риб	Яковлев Вас. Васильович природній рибалка, рибалкує, старший в сім'ї
----------------------------	---

1. Сіть плавуча – «тягуни», на ній дерев'яні пробки «галагани», ловиться рибу з двома каюками – вони її тягнуть по воді (фото [6]).

2. Сіть вставна – на паколях, сітку вставляється, прикріплюється до дна, а рибалка приходиться через декілька годин удвох, або й більше, сидячи в каюці, витягають рибу.

3. Волок «Гура», 40 м. довжини, теж тягнеться двома каюками.

4. Рачниці – це круглі сітки (як «хватки»), конусоподібні, на них прив'язані, метрів по 2, чотири стьошки, їх впускається у воду, прикріплюється кілком – через деякий час приходять рибалки витягати раки – хвилин 10.

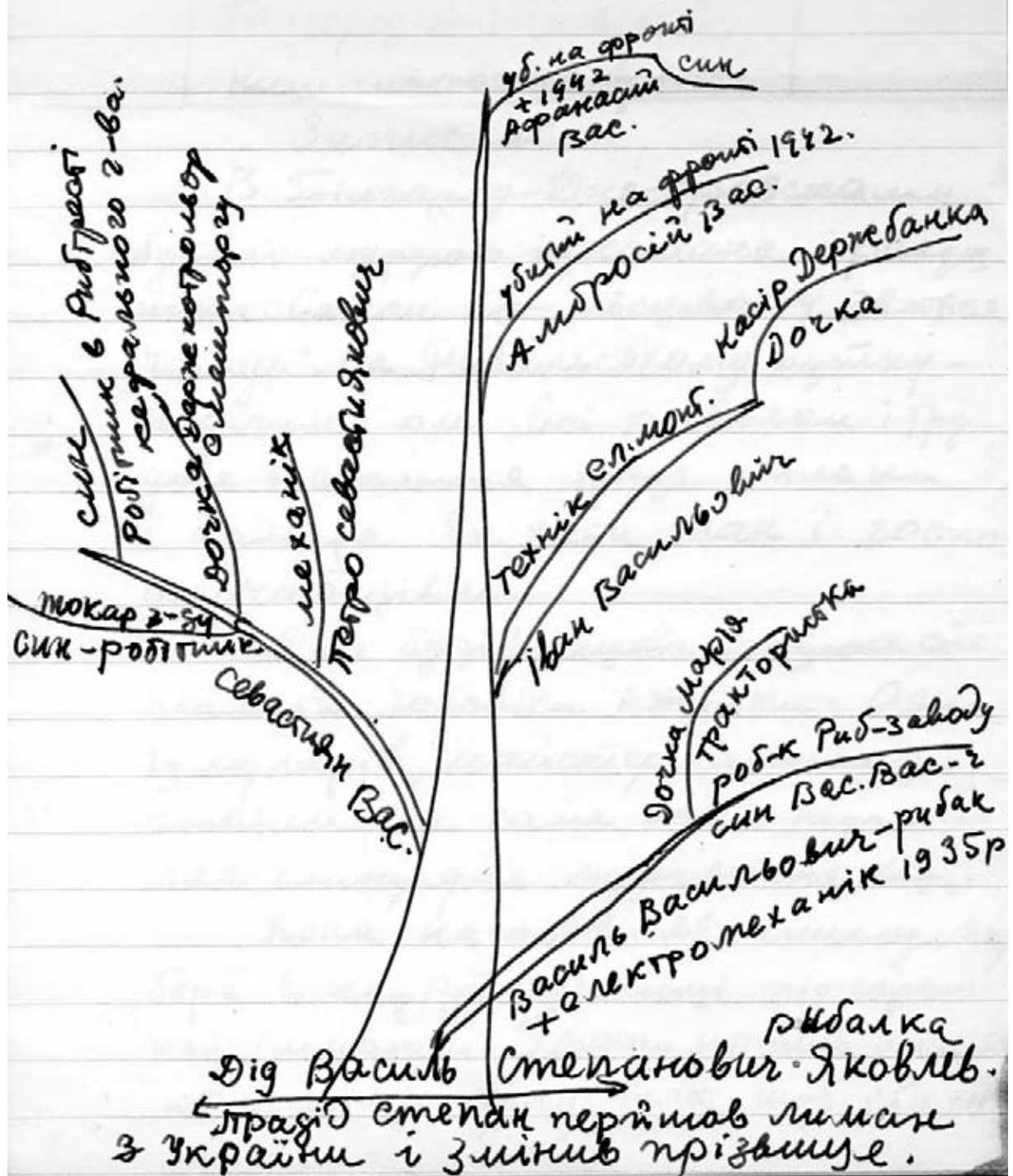
Приманку в рачиці кладеться в середину – риб'ячі головки, які беруть із консервного заводу (покидьки).

Роди риб у лимані: найкращий рибець, судак, лящ, чехонь, пструг.

Рибець засолюється розрізаним, це зветься «платаная риба[»].

Риб-завод виплачує рибу, як пайову – Рибартель. Один із сім'ї Яковлевих служить у заводі, він одержує на пай рибу, а решта сім'ї постачається рибою з лиману власною ловлею.

Дерево родословної сім'ї
Василе Степановича Яковлєва.



II

Запис №

Побудова хат	Савенко Зіновія Мефодієвна, майстер-муляр. Білгород-Дністровський, Кишиньовська вул. 14	
--------------	--	--

В Білгород-Дністровському будівлі мурують із самана і ракушника. Саман помісцевому зветься «чамур». На Рибальському кутку – над лиманом всі рибалки і трудове населення будує тільки з чамура як хати, так і господарчі будівлі.

Для будівництва існують спеціалісти чоловіки і жінки. Один із мулярів, майстер Савенко розповіла, як саме вона підготовляє глину для мурування хат.

Вона наготовляє глину, яку бере в кар'єрі-глинищі під горою над лиманом. Глину носить мішком цілу купу так, щоб стало на всю хату, або частинами – спочатку мало тільки на один пласт муру.

Мурується двома способами: із «пац» – це формована глина з соломою, як цегла; другий спосіб – «заливання».

Із формованих вальків хата коштує дорожче, залівна – дешевше. На перший спосіб наготовляється на сотню пац два мішки дрібної соломи, глину заливається водою і ногами вимішується добре глину з соломою. Як добре перемішана маса, її накидається в дерев'яні формочки, з яких виходять вальки у вигляді цегли. Ці паці сохнуть на сонці, залежно від насиченості глини водою.

Сухими пацами мурується хата. Хто багатший, той дає фундамент із каміння-ракушника, а хто не має коштів, то кладе зразу на землю рядів два паців, і вони засихають, а після слоями на них накладається другий ряд паців у метр вишини. Таких рядів буває без фундаменту 3. Після накладки кожний слой (верства) повинна присохнути.

Паці вбиває чоловік ногами, рівно вкладає одну пацу за другою, коли добре просохне пласт, він накладає на нього другий. Таких верств вальків буває 4.

На хату розміром 10 × 12 м. треба 2000 карб., а на 8 × 10 м. – 1700.

На четвертому шарі муляр робить перемички для вікон і дверей, а тоді накладає балки для стелі.

Після того як змурує верству глини для стіни, майстер обчищає стіну штиховою лопатою. Це залізна чотирикутна лопата.

Коли роблять хату взаливку, то готову, вимішену глину з соломою чоловік накладає мур вилами. При цьому більше стримить кінців соломи [фото].

Змуровану хату «запацують» – заглажують жовтою глиною руками, тоді штукатурують з кінським кізьяком, коли висохне – білять. Всі хати на березі лиману білі й зараз.

Перемички, або простінки в хаті роблять теж моровані, але обов'язково кладуть ряд цегли, а тоді на неї паці.

В деяких селах, напр., в селі Сергієвка до глини додають дрібний камінь.

Всі хати по Білгородському районі двосхилі. Вийняток є у с. Шабо.

Власні спостереження

Болгарське село Сарата і Зоря побудовані таким же способом, як і Білгород-Дністровські рибачькі хати. Багато є хат, збудованих у 1954 р. Ці хати відрізняються від старих своїм розміром. Це великі будинки, поштукатурені сірим кольором, а по сірому проведена площина білого кольору, голубого, а бува й рожевого (цеглястого.) На фронтоні сірий колір на всіх хатах, а на ньому вимальовані різні узори: квіти, коні, льви і обов'язково дата побудови хати. Криті хати сірою черепицею. Садиби обнесені камінною горожою, помазаною білою або жовтою глиною.

На воротах (яких нема) стоять муровані стовпи обцементовані, а на них витиснуті вазони з тюльпанами.

На деяких тинах-мурах проведена лінія – ламана кривуля безкольорова, а на деяких – білі ромби то більші, то менші.



Фото [1].
Неподільна сім'я рибалок
Яковлевих (3 покоління).
м. Білгород-
Дністровський
Одеської обл.
Відрядження
Л. Шевченко.
Серпень, 1955 р.



Фото [2].
Рибалка Яковлевих
сушить невід.
Відрядження
Л. Шевченко
до Білгород-
Дністровського р.
Одеської обл.
Серпень, 1955 р.



Фото [3].
Хага рибалки
дорадянських часів,
тепер літня кухня.
м. Білгород-Дністровський.
Відрядження.
Л. Шевченко. 1955 р.



Фото [4].
Будинок рибалок
Яковлевих.
Відрядження
Л. Шевченко
до Білгород-
Дністровського р.
Одеської обл.
Серпень, 1955 р.



Фото [5].
Двір рибалок
Яковлевих. Відрядження
Л. Шевченко до Білгород-
Дністровського р.
Одеської обл.
Серпень, 1955 р.



Фото [6].
Рибалки плетуть сіті.
м. Білгород-Дністровський
Одеської обл.
Відрядження Л. Шевченко.
Серпень, 1955.

Квіти бувають однотонні, а більше кольорові: посуд цеглястий, квіти червоні, листя зелене, трапляються вазони (горшки) синього кольору.

В цьому селі і молдавани, живуть аналогічно болгарам. Тільки розмова різнить їх.

с. Татарбунари.

Власні спостереження

Районний центр. В містечку різне населення, а в селищному поселенні виключно українці. В містечку вулиці прямі, а в селі криві з перевулками. Село розположене на пригірку дугою, схили гір (горбовина) йдуть від півночі до заходу.

Хати стоять причілком до вулиці з одним, і рідко, з двома вікнами. Чільна стіна з виходом у двір і відкритим ганком. Є хати з невеликою галереєю з відхиленою стріхою, на стовпах. Більше озеленення біля хат, ніж у містечку.

Ближче до містечка хати побудовані з парадним ходом на вулицю, чорний – у двір.

Хати, як і по селах цього району, стоять вужчою стіною до вулиці. Хати довгі і вузькі, криті черепицею, дахи двосхилі.

Загальне враження (вулиць) справляє зближеність до українського села. Зелень біля хат густа, (акації) посадка на вулицях густіша, ніж у других дворах поблизу містечка.

Населення здоровкається зі всіма зустрічними, розмова в прилюдних місцях українська.

Село було, за переказами, під татарами, і через те, що через камінні гори були проведені труби для води до фонтанів, воно прийняло назву татарську: Татарбунари – татарські фонтани. Сліди їх є біля церкви, яка збереглася від далеких часів. Церква російської архітектури.

Запис №

Кар'єр	Андрієнко Павло Петрович. 55 років, робітник-каменолом, письменний, живе в Татарбунарах	
--------	---	--

За переказами на цьому місці була пустеля, а з тієї сторони люди втікали від панщини і тут селилися. Нібито мій прадід утік від свого па[на] в Бесарабію. Як сюди перейшов, то міняв фамілію, приймав подданство друге, тоді пан хоч і найде свого кріпака, то не має права його взяти. От такі «перебежчики» й заселялися тут. Чи був тут який пан, не знаємо.

Кар'єри – камінні шахти – були тут із давна, лупали скалу від государства – так за румунів було, як і зараз. Не було окремих артилей.

Ця скала, що ми її б'ємо, зветься Висока скала. Камінь її йде на 3 м. глибини. Лупаємо молотом, клином, вилами 8-зубими вивертаємо, ломом, залізні граблі, совок, лопата-подбора.

За 8 год. треба набить 54 кубом. за 1 місяць на 1 робітника. Є в нас люди, що виробляють по 70 кубом.

Зарплата по закону 9 р. 17 коп. За 1 кубм. За 12 год виробляють 1 ½ норми.

Одяг свій, дають як спецодяг тільки фартух; інструмент теж свій.

Лом – 25 крб.; лопата подбора – 6 крб;

вила – 50 крб

молот 50 [?]

совок – 4 к[р]б. – казенні.

Харчуються сухими продуктами. Хто що собі принесе, то й їсть.

Працюємо бригадами. Зарплату отримуємо не систематично, тому не можемо планувати своїх витрат.

Живемо в своїх хатах, не дуже багатих, більше землянки, у одного вона коштує 5 тис., у другого – 15 тис. крб. – з каменю.

Напр., Кірган Григорій Максимович живе в невеликій хатці, критій черепицею, має жінку й дитину: поміщається в одній кімнаті і кухні, має 12 сот. садиби. Ми всі живемо без свого господарства. Живемо із свого промислу».

Власні спостереження

Кар'єрів у Татарбунарі не багато, біля них працює всього 30 чол. Праця дуже важка. Цілий день на спеці і на дощі. Немає навіть куріня, де б люди перепочили, сховались би від негоди. Бригади по 5–10 ч. роблять коли і як самі порадяться. Одні члени бригади йдуть до дому після восьми годин робочого часу, а другі працюють скільки сил хватить. Перерви на обід немає, їдять коли хто захоче. Хоч відпочивають під доглядом бригадира, який дає команду «перекурити».

Робота провадиться ручним відсталим способом. Робітники розповідають, що уже рік як поговорюють про поліпшення праці, про механізацію процесів праці, але ще нічого не зроблено. Тимчасом, як на других кар'єрах уже рвуть камінь динамітом і перевозять каміння механізованими знаряддями: крани, візки з вузькоколісками.

Робітники вповні свідомі, члени профспілки, молодь організована, має свій комсомольський осередок при РК ЛКСМ, вони, якраз, і ставлять питання на своїх зборах про полегшення процесів праці, про введення механізації на Татарбунарському кар'єрі.

Звертається увага на те, що лупають камінь і окремі члени громади чи Сільради. Коли потрібно якому господареві набрати каміння для будівництва на своїй садибі, він погоджує це з Сільрадою або з виконкомом і самостійно набиває собі стільки ракушника, скільки йому треба метрів каміння.

Ганчарство

В Татарбунарах є індивідуальні ганчарі, хоч вони всі є членами артілі «Керамік», яка виробляє тільки будівельні матеріали.

Ганчар, що робив колись посуд для продажу, залишив свою спеціальність через малу виручку за посуд.

Посуд глиняний однотипний, який робить ганчар по традиції, такий посуд виробляє і артіль «Керамік», що підлягає Київській промкооперації.

Він (посуд) малоходкий, не привабливий: мисочки різних розмірів неполив'яні, макітри, банки для засолу, а горшків зовсім немає; глина не добре оброблена, без відповідної сумішки для поливи, тріскається, і горшки на вогні довго не держаться. Населення задовольняється більше тривкою фабричною посудиною.

Глина береться в глинищах мастка – глей. Сушиться на сонці – «вистоюється[»]. Краще оброблена глина дає і кращий посуд.

Висушену глину засипає ганчар у ящик – дві частини глею і 1 частина жовтої глини, води стільки заливається, щоб розмішена глина була як сметана. Звечора заливає, рано вимішує. Хто є в хаті, той і місить, прямо на лаві руками; щоб глина не приставала, її підсипають сіяним попелом; вимішену глину ще прорізають дротиками, щоб не попалося якихось твердих речей. Ця робота дуже кропітка.

Вироблену глину, викачану як тісто у формі паляничок, бере ганчар на круг і виробляє руками форму, яку вже він задумав. Ногами крутить круга, а руками вправляє.

Сирий посуд просушується і закладається в піч.

Коли посуд неполив'яний, то випалюється його у надвірній печі, полив'яний – у хатній печі.

Перед закладкою посуду в піч її мажеться злегка мазутом, щоб забити шпарки (пори). Полив'яний посуд обпалювали двічі – перед поливою і коли обсіплять поливою, то знов загрузають у піч. Первий раз на дворі, а другий – у хаті випалювали.

Піч надвірна, прямо в ґрунті викопана на 2½ метри глибини, на два ширини і поділена надвоє. Одна частина для загрузки посуду, кладеться на решітчасту чирінь, щоб дух – вогонь проходив на посуду знизу. В нижній частині печі горить вогонь. Палиться піч спочатку легко, а потім посилюється. Ганчар по духу визнає, коли припинити, а коли посилити вогонь.

Загрузається піч по 2000 літрів за один раз. Морока з ним дуже велика, буває багато браку, тріскається посуд, а виручки з нього мало. Наші ганчарі покинули цим займатися і пішли на завод робити.

В артілі теж погано оплачується ця робота, у 1953 р. там платили по 47 коп. за 1-літровий посуд, а тепер 28 коп. Виробляв дома для артілі, а тепер покинув, робив там, як знизили плату, то й там покинув.

Вистоюється в печі посуд літом по 8 год, а зимою по 12 год.

Ганчарство в Одеській артілі «Керамик»

Я обстежила цю артіль і виявила, що виробництво глиняного посуду організованим шляхом провадиться абсолютно тими методами, якими провадять гончарі-кустари. Народні методи у виробництві артілі «Керамик» освоєні з 30-х років, тобто від організації індивідуальних майстрів у колективне виробництво. Тільки в 1955 році заведено механізоване мішення глини – глею при допомозі трансмісії, і то вона пускається в рух за допомогою людської сили.

Продукція цієї артілі відмінна від виробів індивідуальних майстрів тим, що ганчар виробляє форму скифських пифос на одно відро води, з двома вухами.

Горно в артілі однакове як і для випалювання черепиці і кафель.

Посуд обливають перед поливою мазутом для заливки пористої глини.

В проєкті артілі є в цьому році організувати цех виробництва художніх виробів малих форм. Прикомандирований для цього художник из художньо-промислового училища в Одесі.

Для цього цеху є і відповідні кадри в артілі. Колгоспниця Олена Шиян із с. [?] Опішнянського р. Полтавської обл. була визвана в 1940 р. Союзом для роботи в художньому цеху. Але війна перешкодила цьому [?] початку творчої роботи з народного мистецтва.

Після війни Олена Шиян почала виробляти дитячі цяцьки з глини, але її засміяли, і вона 15 років місить глину для ганчара, який претендує на більшу плату, ніж на ту, яку він виробляє формуванням посуду 500–600 карб. Він заявив, що його робота цінніша від роботи наукового робітника, бо він виробляє речі, які робилися десятки тисяч років тому. Його фотографували за роботою в якийсь фільм, тільки одягли в дідівський одяг і бороду причепили, а йому всього 42 роки. (Єврей).

О. Шиян зробила на замовлення якогось інженера глиняні пищики «зайчики» на лапках (служать), жовтого «терракот» кольору з рожевими і зеленими вкрапленнями.

Другий вид її творчої теми – це пищик «індюк» в жовтій його природній формі = з розпущеним довгим клювом, коралами та вієруватим хвостом, синього кольору, полив'яний.

Хороша попелничка у формі лодки і на ній дві «білочки», чи «собачки», рибки і свинки.

Все це свідчить за те, як пропадає природжений хист народних майстрів і як не організовано працюють дома культури і художньої самодіяльності. Вони не провадять ніякої роботи з майстрами прикладниками. А на місцях їх оточення зустрічає вороже, убиває природню культуру талановитих одиниць. Причиною цього є комерційна мета артільного виробництва художньої промисловості.

Живе ганчар Ольга Шиян при виробництві. Займає одну кімнату з двома хлопцями 14 і 16 років. Чоловік загинув на фронті. Старший хлопець уже працює після закінчення ремісничої школи електромонтером, а менший відвідує 6 клас середньої школи.

с. Шабо, Лиманського р., Одеської області

Цимлінський Микола Васильович

землемір І-ї бригади Колгоспу ім. Кірова. Виноградар. Народився 1889 р.

Шабо – це село українське, а назва його пішла від француза капіталіста, що займав багато землі і мав виноградний Завод. Його вина славилися, і він мав величезні плантації виноградників.

Проте, тут були поміщики і німці, та чомусь француз був першим.

Мій дід розповідав, що коли він перейшов лиман, перебіг з того боку з Росії, то тут у Шабо було дуже мало хаток. Хатки були маленькі, низькі, кругл*, криті околотом, з гребенями, побілені.

* Круглі – чотирисхилі.

Поміщиків було два – француз і німець, тут було навіть три церкви: французька, німецька і руська. Женилися з руськими, а як прогнали француза і німця, то переробили одну їх церкву на руську, а наша і німецька згоріли від бомб.

На колонії жили ті, що робили у поміщика, а на слободі селилися «слободні», ті, що хотіли, – робили, а не хотіли – не робили. Мій дід і батько не робили у пана, а рибалкою займалися. Землі у них не було – одна хатинка і двір. Зайняв на пустирі землю, збудував із цеглу хату. Ця хата атцовська, їй більше як 100 років («їй более чим сто лет»).

Мені уже 83 годи, а як умерла мати, то я мав 2 годи, а хата уже була, при ній ½ га саду.

Батьківська хата була без сарая на дві половини – хата і через сіни – чиста комната. Тепер прибудували хлів до Задньої стіни під однією кришою. Вся хата крита комишем.

Хата на слижах і на сволоках, все побілене. Так як було при батьках, тільки топки перенесли з сіней. Груба ділить хату по половині і обігриває обидві хати, які стоять рядом, а напроти чистої хати комора. Під хатою була призьба, у 1910 г. зняли уже ми. У селян на слободі є чимало хат із призьбою.

[У кухні є лежанка, але без топки, як грецька софа.]

Двір поділений на три частини: перед входними дверима і перед хлівом вільне, без загорожі місце, тут стоїть стіл, лавки. Тут обідають. Частина цієї половини двору загорожена комишовим тином – «тир». Третя частина двору – фактично половина його – загорожена комишем під квітник, який знаходиться перед вікнами чистої хати. Двір засаджений густо акацією, від вулиці густо кущами чорної смородини та великими деревами [фото]. Двір тінистий, привітний.

Ворота дерев'яні з шалівок, типові для українських сіл центральних областей УРСР [фото].

[Щоденник] № 3 Одеська область

Запис №

Текстильна фабрика	Унагурян Федір Дмитрович, нар. 1928, молдаванин, місцевий, бригадир ткацького цеху. Татарбунари, Б.-Дністр. р.	20/VIII.1955. Шевченко
--------------------	--	---------------------------

На цій фабриці я працював до радянської влади всього два місяці учеником-ткачем. Я нічого не навчився. Хазяїн фабрики був капіталіст німець Леонард Ессен, фактичним хазяїном був майстер цеху. Коли поступав хлопець учитися, то він всеціло належав майстрові. Майстер «учив» три роки, на четвертий ученик ставав за станок. Всі інші роки ученик був посильним, робив всі доручення майстра. Як на фабриці, так і в його сім'ї. Як добре догожав майстрові, то він приймав, а як ні, то проганяв. Все було в руках його. Я не добув до того, щоб мене оформили на роботу – німець утік в 1943 р. під натиском Червоної Армії. У 1945 р. я став справді учеником ткачем і робив до 1948 р., а потім майстром – бригадиром ткачем.

До радянської влади фабрика мала дуже малу площу, цехи були тісні, темні, і в кожному цеху відбувалося по два-три процеси. Фабрика займала 1 корпус, тепер збудували другий двохетажний. Раніше красільний цех був у тісному, темному і мокрому підвалі, то зараз він знаходиться в окремому одноетажному і високому приміщенні. Окремо ткацький цех, смесовий, прядільний і цех для мокрої априатури, механічний цех в окремому будинку. Рухається механічний цех при допомозі дизеля в 120 к. с. Раніше всі процеси відбувалися ручним способом, тепер – майже всі процеси праці механізовані і більш вдосконалені. Воду раніше таскали відрами з бочок, які доставлялося кіньми, тепер є артизанські колонки, при допомозі бурова № 3 збільшили качку води в 2 рази. Найбільше механізацію провели в 1950–1954 рр.

Фабрика зробила запасні водоймища, коли не буває води в колонках від засухи, то фабрика не робить простоїв через брак води, як це було до того.

Побудована фільтраційна станція для відходів, які виходять із красильного цеху. Раніше ця красильна вода виходила прямо в річку й занежищала воду, тепер забруднена вода йде в очищуючу станцію і виходить звідтіля в ріку зовсім чистою.

Для робітників побудований душ, для чоловіків окремо, для жінок – окремо. Є гаряча й холодна вода. Це побутове явище на фабриці дуже задовольнило робітників, яких на фабриці нараховується 120 чол. працездатних. Планується побудова й організація їдальні, якої зараз не хватає, і робітники в обіденну перерву їдять сухі харчі.

Продукція фабрики однотипна, виробляється сукно артикул № 16/57.

Ткачі працюють на 9-ти станках по два станки на кожну і виробляють по 35 м. за 8 год. Бригада виробляє за 8 год 140–147 м. Окремо один ткач виробляє 18–20 м. на одному станку, на двох – 36 ½ до 40–43. Оплата йде за нормою. В середньому виробляють по 23–24 карб. за робочий день.

Мої побутові умови подібні до всіх наших робочих. Я живу в собственном доме. Как женився в 1948 г., так і купив у хазяїна будинок за 13 тис. карб. з садибою 800 сот. Маю дві кімнати і прохода. Живу с жінкою і дочкою 6-ти років. Жінка теж працює в Райспілці.

Власні спостереження

Фабрика в цьому містечку являє собою дійсно рідке явище. Вона не є фабрикою, яку ми привикли собі уявлять: величезні корпуса з височеним димарем, з капітальною огорожою і т. ін.

Ця виробнича установа невеликих розмірів, безгамірна, станки хоч металеві й рухаються при допомозі механізмів, гамір їх не виходить за межі стін цехів.

Цехи справжні свідки піклування за здоров'я робітників: просторі світлі, деякі з скляними стелями, забезпечені вентиляцією, чистота й гігієна бездоганна.

Великим недоліком виробництва – це брак побутових установ при фабриці – буфету, їдальні навіть не забезпечується кип'ятком.

Погано влаштований Червоний куток – це тісна низька і темна кімната, з грубообтеганими лавками без спинок. Радіоточка постійно включена в порожній залі. Для культурного відпочинку немає місця робітникам цієї фабрики.

Директор жінка пояснила, що вона застала величезні неполадки в цій фабриці і в першу чергу подбала за поліпшення умов праці в цехах, а тепер буде займатися устаткуванням виробничого побуту і культурних установ. Черговість залежить від бюджету, який назначається фінчастиною в обмежених сумах.

Запис №

Суконна фабрика	Звітність фабрики за 1950 р. с. Татарбунари, Одеськ. об.	20/VIII.1955. Шевченко
-----------------	---	---------------------------

Для характеристики виробництва, його потужності я взяла один із кращих років у виконанні виробничого плану.

У 1950 р. план фабрики значився 78000 крб., а випущено готової продукції на 83565 або 107.1 проц.

На 1-е січня 1951 р. спеціалістів 118 чол., а чорноробочих 89. Щороку поширюється прийом робітників – допоміжний персонал.

Основна професія складається із робітників 3–5-літн. стажем. Учеників – 10 ч. ітр – 11 ч. До невиконання планів в попередні роки спричинилося тіснота, темнота, незадовільний стан технологічного обладнання, брак сушільні, старе зношене знаряддя та станки.

В 1954 р. відбувся капітальний ремонт, введені нові станки, цілком перебудовані цехи.

Із всього колективу є 12 стаханівців. Виробництво ввело методи Ф. Ковалева і кращі люди фабрики його освоїли і виробляють 106,9 проц. плану.

Середній зарібок робітника виносить 504–620 крб.

Житлоплощі фабрика не має, навіть ученики ФЗО живуть на приватних квартирах.

Соціалістичний побут нічим не позначився.

Їжа	Власні спостереження. сс. Татарбунари, Шабо. Українське населення	
-----	--	--

Харчування в цих селах не відрізняється від харчування колгоспників центральних областей України. Складники страв рослинні з перевагою баранячого м'яса та рибних продуктів. Баранина частіше буває, ніж волловина або свинина, тому, що кожна родина має мінімум 4–5 овечок, а рибу постачає лиман, її продає кооперація по дуже доступній ціні. У кого є хлопці і чоловіки, то в вільні години від господарчих і колгоспних робіт ловлять вудками рибу для свого вжитку.

Городину вирощують на своїх присадибних городах; картоплю, капусту, буряки, огірки, помідори, цибулю, часник. Крім цього, кожна колгоспна сім'я одержує продукти з колгоспу на трудовні. Консервують на зиму огірки, капусту загальноорозповсюдженим способом – солять і квасять для борщу буряки.

Городина соковита й хороша в сприятливе поліття, бо земля надзвичайно хороша, ситий чорнозем дає багаті врожаї, коли нормально проходять дощі. Кілька років підряд тут був недорід через засуху, але дбайливі господині свої городи біля хати поливали і спасали городи.

Великою допомогою в харчуванні в цій стороні є виноград. Кожна родина має в полі «садок» – виноградник ½ га (пів), напр., у колгоспника Цимлінського Миколи є, а при румунах було 3 га винограду.

Румунські бояри роздавали землю селянам для кращого визиску їх шляхом оподаткування.

Виноград завжди дає колгоспникам хороші прибутки, хоч тут він продається по дуже низькій ціні.

Є й баштани – кавуни й дині літом заміняють фрукти, яких тут вирощується дуже мало. Солончакове підґрунтя не дає зростати великій породі дерев. У деяких районах зростають гарні абрикосові садки. Кавуни в Татарбунарах мало вирощують – вся увага звернена на плекання винограду.

Колгоспники тримають корови, кури, свині, а більше вівці і кози. Літом доручають їх пасти громадському пастухові, якого кожний двір харчує по черзі. Коли господарка доїть свої вівці, раз чи два в сезон то й несе обід пастуху.

Життя колгоспників	Цимлінський Микола Васильович, 1889 р., письменний, мірник землі в колгоспі. с. Шабо
--------------------	---

Село Шабо ділиться на адміністративний центр – містечко, що має ряд торговельних пунктів, культосвітніх установ і ринок місцевого значення, – і Слободу, де живуть колгоспники. В містечку населення мішане: українців мало, приїзжі службовці, а то молдавани, євреї, німці і французи. На Слободі живуть виключно українці і змішані – українці, подружені з іншими національностями.

Шабó виникло в XVIII ст., коли Росія роздавала землі на півдні іноземцям. Це була Швейцарська колонія. Поміщик Шабо, онук першого колонізатора, доживав у цій колонії до 1918 р. Він і його предки розвели великі плантації винограду і виробляли дуже хороший сорт вина. Шабське вино в цьому – Білгород-Дністровському районі вважається найкращим. Але тут був ще й поміщик німець – всі вони висмоктували для свого капіталу і руську землю, і руських людей.

В селі було дві церкви – православна і протестанська, православна згоріла, а кірху після 1940 року – воз'єднання селяни добудували – зробили верх її на зразок церкви російської архітектури (бані). Корпус церкви залишився в романському стилі.

Населення – українці й французи (за словами Цимлінського) женилися й виходили заміж, не зважаючи на різницю у вірі й національності. До радянської влади поміщики навозили сторонніх людей для роботи в виноградниках (спеціалістів). На чорну роботу ходило місцеве населення. Хто не хотів робити у поміщика, той не брав землі у нього і займався рибалкуванням. Тільки румуни подавали насильно по 3 га землі на двір.

У мого батька було своєї 1 ½ га винограду, вона у мене так і залишилась.

Мій батько розповідав, що Слобода звалася тому, що там поселялись люди, які не хотіли робити у колонії.

Мій дід утік з того боку лиману, приписався до однієї сім'ї, що тут уже жила, прийняв її фамілію – Цімлінського, поміщик хоч і узнав його, бо він був кріпак, то не мав права взяти, бо він уже був член сім'ї другого «подданства».

В Слободі поселялися руські (українці). Мій дід не хотів займатися землею, бо тоді знов був би кріпаком: купити землю у поміщика нізащо було, та він і не продавав, а так брати, то буде вічний у пана, тому він займався рибалкуванням.

Рибальство давало прибуток. Він робив у артілі. Артіль відвозила улов в Білгород – в Аккерман, а виручку ділили між рибалками.

Дід розповідав, що тут були пустощі, хаток було дуже мало – займав шматок землі і будував хату. За двір і хату платив панові, а землі для поля не мав.

Хата, в якій я живу, це дідівська, вона була маленька, їй більше як сто років. Як умерла моя мати, мені було 2 роки, а хата ж стояла, а мені зараз уже 75 год.

Хати робили із цумура (саман), крили очеретом. Хатки були біленькі, маленькі. Ця хата була побудована через сіни – дві великих хати, кухня й сіни. А дідова – хата, хатина і через сіни – комора. Сарая не було. Я вже зробив хлів під однією крівлею, а комору переробив на хату [фото].



Коли мої діти почали учитися [?], то треба було і чистої хати, то я зробив із комори кімнату, а до глухої стіни прибудував сарайчик для продуктів (комору), а як завелася скотинка, уже при («советах») радянській владі, то зробив і сарай для коровки.

Сина й дочку забрали румуни, так ми їх і не бачили, а один син, найменший, учителює.

Хата на слижах і на сволоках, земляна підлога – діл. Груба обігриває обидві хати, кухню й кімнату праворуч, топка з сіней. У кімнаті, кол. коморі топки немає – літня кімната. В кухні вариста піч і замість теплої лежанки виліплена холодна, як грецька «софа», без топки. Батьківська хата мала призьбу, а [?] я уже зняв і підводиться чорним.

Двір являє собою типовий двір центр. обл. України. Перед хатою праворуч від входу вирощена велика розкішна акація, що отіняє хату і під нею ослін, біля нього стіл, тут старі обідають (влітку), перед вікнами квітник, обгороджений комишовими короткими стеблами (як бамбук) – тири (молд.). Перед хлівом – загорода для курей, загорожена високими комишевими стеблами [фото].

Праворуч від входу в двір стоїть літня кухня.

Двір і садиба обсажена густими акаціями і кущами чорної смородини – шпоришками [фото].

Ворота типові для центр. областей: дерев'яні жердини на тонких стовпах і фіртка дощана.

Середина хати з обладнанням нагадує Київщину – стіл, лава, кілька фабричних стільців, скриня накрита скатеркою фабричного виробу. На стінах портрети, прикрашені вишитими рушниками, невисокої художньої вартості – техніка хрестиком.

Підлога встелена «тряпочними» доріжками, характерними для всіх хат цього р-ну. Їх виготовляє кожна хазяйка, скручуючи довгі смужки різних ганчірок, і ці смужки тчуть ткачі в с. Сергіївці – росіяни. В селі немає ткачів і немає верстатів. Ремеслом колгоспники не займаються, а сировину – вовну для ткання – підготовляє кожна хазяйка. Тчуть доріжки на сучі – готових фабричних нитках. Верстати загальновідомі.

*Підготував до друку
С. Сіренко*