

**ПОЛТАВСЬКЕ ОБЛАСНЕ УПРАВЛІННЯ КУЛЬТУРИ
МУЗЕЙ ГОНЧАРСТВА В ОПІШНІ**

УКРАЇНСЬКЕ НАРОДНЕ ГОНЧАРСТВО

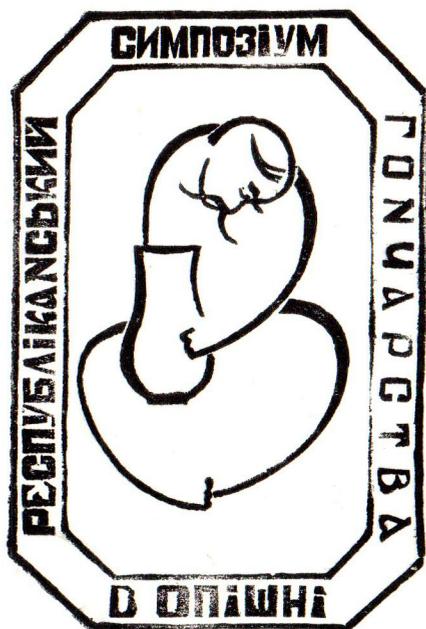
**Програма-запитальник
для дослідження традиційного гончарства
та збирання етнографічних матеріалів**

Рекомендовано по друку науково-методичною радою Музею гончарства в Опішні

Рецензенти: Ю. П. Лащук, доктор мистецтвознавства, член Спілки художників СРСР;

Л. П. Сморг, доктор філософських наук, професор.

Автор програми-запитальника — завідувачий Музеєм гончарства в Опішні О. М. Пошвайло.



П О Я С Н Е Н Н Я

Гончарство — одне з найдавніших ремесел—і до сьогоднішнього дня приваблює людей широкими можливостями масового та індивідуального самовираження, пізнання себе й навколишнього світу через творче спілкування з глиною. В цьому сивочолому ремесництві людина возвеличується до творця, стає самостійною творчою силою. З-під умілих рук старих і молодих майстрів народжується безкрай й світ нев'янучої краси: квітчасті куманці та барильця, погордливі глечики і пузатенькі горнятка, величаві барині й монументальні вершинки...

Тисячолітній доробок гончарів — зматеріалізована, уречевлена духовність, одне з праджерел складання сучасної національної культури. Ретельне дослідження традиційного гончарства повинно стати вагомим внеском у справу вивчення етногенезу, етнічної та культурної історії українського народу.

Українців не безпідставно називають керамічним народом. Наприкінці XIX ст. на території сучасної республіки існувало близько 700 місцевостей, де працювали гончарі. Вітчизняне гончарство багатоманітне у своїх стильових, функціональних, естетичних виявах, існуючих центрах, місцевих традиціях, що закономірно для такого народу, як наш, який розселений на значній території.

Якщо історики-культурологи уважно вивчать наше гончарство, перед їхнім здивованим зором постане велична картина цільної панорами розгалужених центрів ремесла, котрі діяли впродовж тисячоліть. У нас історично склалися самобутні осередки зі своєю власною долею, особливостями й закономірностями перебігу, які, незважаючи на їхню відособленість, все ж залишаються явищем однієї культури, одного народу й становлять цілісність.

В області традиційного гончарства України практично відсутня наукова систематизована джерельно-інформаційна база. Майже всі сучасні дослідження гончарства належать перу мистецтвознавців і ґрунтуються на старих етнографічних джерелах, переважно, кінця XIX—початку XX ст. З огляду на такі обставини, цінним джерелом збагачення фактологічної бази і створення самобутнього банку знань про традиційне народне гончарство можуть стати польові етнографічні дослідження за спеціальною програмою - запитальником, розробленим у Музеї гончарства в Опішні. При її складанні були враховані опубліковані раніше запитальники та спеціальні дослідження й матеріали, як дореволюційного, так і радянського часу. Використано також досвід укладання найбільш ґрунтовної програми для опису гончарного промислу, здійснений в 1912 році Київською губернською земською управою.

Програма — запитальник розпадається на три частини: 1) загальні відомості про гончарство та гончарів; 2) народні знання гончарів та технологія гончарного виробництва; 3) міфологія і добутово-обрядові аспекти українського гончарства. Перші дві з них відображають історичний розвиток гончар-

ного промислу, традиційний побут гончарів, особливості технологічних прийомів роботи ремісників (видобування й обробка глини; формування, сушіння, орнаментування, глазурування та випалювання глиняних виробів), конструктивні особливості гончарного круга та печі, гончарські системи лічби й розрізнення виробів. Вони **призначені для опитування здебільшого, гончарів та мешканців гончарних осередків.**

Третя частина зосереджується на вивченні місця гончарства та глиняних виробів у системі традиційно-побутової культури українців (загальні уявлення про гончарство; обрядовість, пов'язана з придбанням виробів та веденням молочного господарства; асортимент гончарного виробництва і способи виходу виробів у побуті; глиняний посуд у родинній, весільній, похоронній, календарній обрядовості, у народній медицині; правила поводження з посудом; глина в народних звичаях та обрядах). Ця група запитань **призначена для опитування як гончарів, так і всіх мешканців будь-яких населених пунктів.**

Опитувати, необхідно всіх гончарів без винятку — і тих, що працюють за професією, й тих, що вже залишили ремесло (особливо потомствених майстрів), а також найстаріших жителів села (міста), уродженців даного поселення. Для співставлення розповідей, уточнення окремих тверджень, уникнення всіляких вигадок і домовлень бажано, щоб одночасно розповідало кілька чоловіків.

Опитуючи населення, просіть порівнювати, як було колись (на поч. XX ст., в 20-х рр.), і які зміни сталися в наш час. Спонукайте інформаторів пригадати, що розповідали про дане явище, подію, факт їхні батьки (діди).

Кожну відповідь записуйте під номером, який відповідає номеру запитання. Анкетні дані інформаторів (див. наприкінці програми — запитальника) радимо записувати після завершення розмови, щоб не насторожувати співрозмовників.

Окрім запису спогадів, програма — запитальник передбачає збирання етнографічних, фольклорних, лексичних матеріалів, що відображають особливості народного гончарства в усіх його формах і виявах. Зокрема, зберіть предмети гончарного виробництва, зразки глини, ангобів, поливи. Розшукайте інструменти гончарів, старі фотографії, на яких зображені майстри, їхній побут, кераміка. Віднайдіть письмові джерела про гончарство — як рукописні, так і друковані: дослідження гончарного промислу, творчості окремих гончарів, грамоти, епістолярну спадщину, авторські малюнки, записи, нотатки та інші рукописи.

Для з'ясування міфологічних уявлень українців про гончарство суттєве значення матимуть записані Вами пісні, загадки, прислів'я, прикази, билінки, легенди, оповіді, в яких згадуються гончарі та глиняний посуд. При цьому зверніть особливу увагу на цікаві, незвичайні факти з життя гончарів: сумлінно зафіксуйте кожне слово гончарського лексикону, зберігаючи місцеві діалектні прикмети вимови назв ремісничої термінології.

Збираючи етнографічні матеріали (гончарні вироби), до кожного предмета обов'язково зазначте такі відомості: місцева назва, автор, датування, місце й час виготовлення, призначення, історія створення; де, від кого і яким способом придбано річ (на останні запитання відповідають і власник речі, й інформатор).

Якщо є можливість, запишіть розповіді гончарів на магнітну плівку; зніміть кіносюжети про технологічні процеси гончарного виробництва, традиційний побут гончарів; сфотографуйте майстрів, їхні інструменти, вироби, все, що пов'язане з гончарством та життям гончарів.

Сподіваємося на активну, захищену допомогу учнів та вчителів шкіл, сільської інтелігенції, викладачів і студентів вузів, технікумів, працівників музеїв, активістів Українського товариства охорони пам'яток історії та культури, краєзнавців, усіх тих, кому дороге минуле й сучасне рідного краю.

Результати опитування будуть використані істориками, археологами, етнографами, мистецтвознавцями, фольклористами, мовознавцями, лексикологами, філософами. Вони стануть основою всебічного вивчення традицій народного гончарства та плідного виходу їх для відродження й подальшого розвитку традиційних гончарних осередків України, допоможуть у розв'язанні економічних та художніх проблем, що зібралися в промислі протягом останніх десятиліть.

Нарешті, відповіді на запитання програми стануть неоціненним джерелом написання всеохоплюючого літопису українського народного гончарства, осмислення його як феномена вітчизняної культури.

Збереження й зафіксовані Вами польові етнографічні матеріали стануть справжнім пам'ятником тим знайомим і безіменним ратаям гончарської ниви, котрі сторіччями й тисячоліттями тримаються творчої сили глини й вогню.

1. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ ПРО ГОНЧАРСТВО ТА ГОНЧАРІВ

1. Історичний розвиток гончарного промислу

1. Як називається Ваше село (місто)?
2. Що Вам відомо про історію місцевого гончарного промислу? Коли і як він виник? Які є місцеві перекази про початок гончарства? Причини виникнення, хід історичного розвитку. Вкажіть періоди значного піднесення й занепаду промислу. Чим це було викликано?
3. Які заходи здійснювалися для підтримки й розвитку гончарного промислу? Коли? Хто був їх ініціатором? Чи мали вони позитивні наслідки?
4. Яким було економічне становище гончарів у минулому й тепер?
5. Гончарі займаються ремеслом протягом року чи тимчасово, у вільний від основної роботи час? А як було в давнину?
6. Чи побутує у Вашому селі (місті) кустарна (домашня) форма гончарного виробництва? Хто з гончарів виготовляє посуд вдома?
7. Чи існують в даному осередку державні керамічні підприємства, колективні цехи, гончарні бригади тощо? Опишіть їх діяльність.
8. Скільки днів (місяців) на рік гончарі займалися тільки гончарством? Чи були майстри, які поєднували гончарство із землеробством?
9. Чи об'єднувалися гончарі в професійних артілях, товариствах? Якщо так, то яку організаційну структуру мали ці об'єднання, які функції вони виконували?
10. Увесь технологічний процес, починаючи від приготування глини й завершення випалюванням глиняних виробів, здійснюється одним гончарем, чи розподіляється на окремі технологічні ланки з різними виконавцями? Як було в умовах кустарного виробництва?

11. Скільки кустарів було колись в даному селі (місті): на поч. ХХ ст., в 20-х рр., в 30-х рр., в 50-х рр. Де вони мешкали?

12. Скільки гончарів працює в даний час (кількість дворів)? Якщо вже немає гончарів, то коли вони зникли? Чому?

13. Складіть список гончарів Вашого села (міста). Подайте короткі біографічні відомості про кожного майстра (час і місце народження, національність, освіта, де навчався гончарству, із скількох років; що виготовляє, чи бере участь у виставках, куди збуває свої вироби). Зберіть старі фотографії, на яких зображені гончарі та їхні сім'ї. Сфотографуйте всіх сучасних майстрів-гончарів.

14. Кого з майстрів-кахельників, цегельників, черепичників, Ви пам'ятаєте? Де вони мешкали?

15. Хто з місцевих гончарів вважався найкращим майстром?

16. Як населення ставилося до тих гончарів, котрі виділялися з-поміж інших майстрів професійним вмінням, працездатністю?

17. Чи були жінки—гончарі?

18. Чи працювали в селі (місті) майстри з інших гончарних осередків?

19. Чи виїзжали місцеві гончарі вчитися або ж вивчати досвід у інші гончарні центри?

20. Чи існувала колись в селі (місті) земська реміснична, інструкторська або інша школа (майстерня), де б діти та кустарі навчалися гончарству? Якщо так, то як вона функціонувала? Хто з гончарів там навчався?

21. В яких виставках брали участь місцеві гончарі? Перелічіть виставки, вкажіть назву, час і місце проведення; прізвище, ім'я та по батькові гончаря; які твори він експонував, якими нагородами був відзначений; яка подальша доля цих виробів?

22. У яких музеях зберігаються твори місцевих гончарів?

23. Що Вам відомо про співпрацю місцевих гончарів з діячами культури та науки (художниками, письменниками, вченими)?

24. Чи пов'язані гончарі зі Спілкою художників і Художнім фондом України, обласним науково-методичними центрами народної творчості та культурно-освітньої роботи? В чому виявляються ці зв'язки?

25. Яке значення для збереження традиційного гончарства має династичність? Назвіть місцеві династії гончарів.

26. Чи запозичають сучасні гончарі досконаліші прийоми, роботи, орнаменти, мотиви, форми виробів?

27. Які зміни спостерігаються в промислі останніми роками: в художньо-стильових особливостях, технології виробництва, в асортименті, в ринках збуту і т. п.?

28. Які головні потреби сучасних гончарів: у забезпеченні сировиною, організації виробництва, збуті продукції тощо?

Розкажіть про існуючі труднощі, проблеми в роботі гончарів.

29. Що заважає подальшому розвитку промислу? Що Ви пропонуєте здійснити для подолання існуючих проблем? Яким Ви уявляєте майбутнє гончарного промислу?

2. ТРАДИЦІЙНИЙ ПОБУТ ГОНЧАРІВ

30. Охарактеризуйте побутові умови життя гончарів у минулому й тепер?

31. Опишіть (замалюйте, сфотографуйте) інтер'єри гончарського житла 20-х рр., 80-х рр., ХХ ст.

32. Чи мали (чи мають) гончарі спеціальні майстерні для заняття ремеслом? Як вони називаються? Опишіть їх, сфотографуйте інтер'єри.

33. У якій частині дворища гончаря будувалося горно? Чи мають сучасні майстри власні гончарі печі?

34. В які дні тижня гончарі працювали, а в які ні? Чи були випадки роботи в неділю?

35. Чи існували дні, які вважалися особливо сприятливими для гончарування?

36. Скільки годин тривав робочий день?

37. Як гончарі одягалися до роботи?

38. Скільки штук тих чи інших виробів міг сформувати гончар за один день?

39. Чи була залежність окремих технологічних процесів від фаз місяця?

40. Чи не завершувалися якісь технологічні процеси святковими обідами, ритуальними стравами чи іншими урочистостями?

41. Як впливала на гончарів робота зі свинцем? Чи траплялися випадки побутового отруєння свинцем, поливою?

42. Чи відомі які-небудь професійні захворювання гончарів?

43. Як поводитися гончарі, якщо в сім'ї з'являвся повійник? Чи були при цьому якісь обмеження в роботі?

44. Чи відрізнялися способи вшанування предків у гончарів від вшанування померлих у інших професійних групах місцевого населення?

45. Чи існували обмеження для зайнятих у гончарному промислі жінок під час місячних, менструації вагітності?

46. Чи працювали гончарі влітку на подвір'ї?

47. Які допоміжні роботи виконували члени сім'ї гончаря?

48. Як відбувалася передача професійної майстерності? Чи мали гончарі учнів? Як організовувався навчальний процес? Якими були етапи опанування гончарської майстерності?

49. Із скількох років учні починали навчатися гончарству? Як довго тривало навчання? У скільки років вони отримували право самостійно працювати за кругом?

50. В чому виявлялася конкуренція між майстрами?

51. В чому виявлялася взаємодопомога гончарів (толока, кредитування, поховання братчиків тощо)?

52. Якими були родини гончарів? Опишіть родинне життя гончарів.

53. Як гончарі проводили дозвілля? Які розваги побутовали в їхньому середовищі? Які пісні вони співали?

54. Охарактеризуйте фізичний тип місцевого гончаря, його психологію, світогляд?

II. НАРОДНІ ЗНАННЯ ГОНЧАРІВ ТА ТЕХНОЛОГІЯ ГОНЧАРНОГО ВИРОБНИЦТВА

1. Видобування глини.

55. Як гончарі віднаходили поклади гончарних глин?

56. Яка глина застосовувалася в гончарному промислі? Які сорти глини розрізняли гончарі? Як вони називалися? Подайте місцеві назви.

57. Які властивості має кожний сорт глини? За якими ознаками розпізнавали гончарну глину?

58. Як гончарі визначали якість глини?

59. Яка глина вважалася придатною для виготовлення цегли, кахель? Які її характерні прикмети?

60. Чи відрізнялася чимось глина, з якої виготовляли свистунці та дитячу іграшку, від тієї, з якої формували посуд? Чому?

61. Якими термінами позначалися фізико-хімічні властивості глин (жирність, тягучість, неоднорідність, пластичність тощо)?

62. Як називалося місце видобування глини (глинище, глейще)? Зазначте місцезнаходження старовинних глиниць з прив'язкою їх до географічного положення населеного пункту. Як вони називалися? Де копають глину сучасні гончарі?

63. Як населення ставилося до старих глиниць—колодязів?

64. Чи практикувалося серед гончарів освячення глиниць? Як воно відбувалося? До якої дати календаря приурочувалося?

65. В яку пору року, здебільшого, видобувалася глина? Чому?

66. Чи існували дні, коли заборонялося копати глину? Чому?

67. Хто видобував глину? Чи існували люди, котрі спеціалізувалися на копанні гончарних глин (глинокопи)?

68. З якими обрядами (ритуальними діями) починали копати глину?

69. Якими інструментами (пристроями) копалася глина й піднімалася на поверхню (якщо залягала на значній глибині)?

70. Як ці інструменти називалися? Хто їх виготовляв?

71. На якій глибині від поверхні ґрунту залягають гончарні глини?

72. Як укріплювали стіни в колодязях, з яких вибирали глину?

73. Розкажіть про технологію видобування глини.

74. Наскільки небезпечним було видобування глини? Чи траплялися випадки обвалів на глинищах?

75. Чи відомі випадки крадіжки глини? Як каралися злодії?

76. В які населені пункти продавалася місцева гончарна глина? Чи користувалися гончарі глиною, напівною в інших населених пунктах? Чому цій сировині надавалася перевага?

77. Зберіть зразки глин. Сфотографуйте (замалуйте) способи та знаряддя видобування глини. Подайте розміри інструментів та пристроїв.

2. Приготування глини до роботи

78. Опишіть місцеві способи замішування глини. Зфотографуйте різні стадії та прийоми обробки глини.

79. За допомогою яких інструментів (пристроїв) гончарі обробляли глину? Опишіть їх, подайте місцеві назви, розміри, малюнки, фотографії. Вкажіть, хто їх виготовляв. Зберіть колекцію гончарних інструментів.

80. Чи залишали накопану глину вилежуватися, перемерзати? Де саме (біля глинища, на подвір'ї)? З якою метою це робили? Скільки часу тривав цей процес?

81. Якими звичаями гончарі починали переробку глини?

82. Де відбувалося замішування глини: у житловому приміщенні чи в окремій гончарні?

83. Яким способом подрібнювали глину (розсікали заступом, розбивали довбнею)?

84. Як саме замочували глину?

85. Глина замішувалася руками чи з допомогою механічних пристроїв?

86. Чи місили глину ногами?

87. Чи відомі гончарям: формування куль, набивання «кобили», стругання, закачування пересікання дротом, плескання грудок?

88. Як називалася велика купа набитої глини (кобила, кобилка, баба, валка)?

89. Якої форми грудки плескали гончарі (конічної, циліндричної, кулястої)?

90. Які ознаки достатньо закачаної глини?

91. Де зберігали замішану глину? Як називалося це місце (груба, грубка, глейник, глейвище)?

92. Чи практикували гончарі змішування різних сортів глини? Яких саме і в якій пропорції, з якою метою?

93. Чи домішували до глини пісок? В якій пропорції і з якою метою?

94. Чи домішували до глиняної маси інші речовини (шамот, шерсть, пташиний послід, пір'я тощо)?

95. Як називаються сторонні домішки, що трапляються в глині (вапнякові кульки, пісок, гузирчики, коріння і т. п.)? Як їх вибирали з глини?

96. Чи застосовувалося відмучення глини? Як саме?

97. Як переробляли глину для кахель? цегли? черепиці?

98. Чи були якісь особливості приготування глини для формування горщиків? мисок? дитячої іграшки? ритуального посуду?

99. Як обробляли глину для гіпсових форм?

100. Хто допомагав гончареві переробляти глину? Чи використовувалися механічні пристрої для замішування сировини?

101. Скільки глини перероблялося за один раз?

102. Скільки штук грудок готувалося до роботи?

103. Чи залишали невироблені грудки до наступного дня?

104. Чи вносилися якісь зміни в обробку глини залежно від пори року? Чи залежали ці процеси від певних фаз місяця?

105. Чи були дні, в які заборонялося замішувати глину? Чому?

106. Пригадайте прислів'я, приказки, пов'язані з процесом приготування глини до роботи.

3. Гончарний круг

107. Як називається верстат для формування глиняного посуду (круг, станок, стан, коло, шестерня, машина, головатий круг, волоський круг)?

108. Яку будову має місцевий гончарний круг? Замалуйте, сфотографуйте його. Вкажіть назви окремих частин та їх розміри.

109. Хто виготовляв гончарний круг? З якого матеріалу? Скільки років слугував один круг?

110. Як називається верхня частина гончарного круга (верхняк, головка, голова, кружало, кружалко, чашка)?

111. Як називається нижня частина круга (спідняк, сподняк, сподень, нижняк, кружка, спідній круг, долішній круг, маховик, махове коло, гончак, маховий круг)?

112. Як називається вертикальна вісь круга (вісь, штиль, веретено)?

113. На що опирався гончарний круг (стояк, п'ятку, дучку, порплицю)?

114. Як називається дерев'яна дощечка, за допомогою якої гончарний круг прикріплювався до лави (коник, лисичка, жабка)?

115. Що робили зі спрацьованими, старими й непотрібними кругами?

116. Чи були якісь обряди, звичаї освоєння нового гончарного круга?

117. Які новітні індивідуальні вдосконалення трапляються в гончарних кругах?

118. Чи відомий Вам ножний гончарний круг зі шпичками (головатий, шестерня, шльонський)?

4. Формування глиняних виробів

119. Як називається процес виготовлення глиняних виробів (гончарувати, займатися горшками, ліпити горшки)?

120. Опишіть робоче місце гончаря (круг, лава, розміщення грудок, мачка, дріт, ножик).

121. З якими обрядами та звичаями гончар починав формувати посуд з кругом?

122. Опишіть процес виготовлення різних гончарних виробів. Вкажіть місцеві назви кожної стадії їх формування. Замалюйте, зафотографуйте технологічний процес.

123. Гончарі кидали грудку глини на центр круга, чи клали й трошки приліплювали?

124. Як називається посудина, що стоїть поряд з гончарем і куди той час від часу вмочує руки (мачка)?

125. Які інструменти застосовувалися під час формування посуду (гончарський ножик, шпіра, ганчірочка, дріт)? Замалюйте, сфотографуйте їх. Подайте розміри. Хто їх виготовляв, з яких матеріалів? Зберіть колекцію цих інструментів.

126. Як ставилися гончарі до своїх інструментів? Чи наділялися вони магичними властивостями? Чи охоче розлучалися з ними майстри?

127. Опишіть техніку виготовлення миски, баклаги, думанця, барила.

128. Чи виготовлявся глиняний посуд без гончарного круга?

129. Чи пам'ятають місцеві гончарі ручний круг?

130. З якого сорту глини виготовлявся кухонний? столовий? ритуальний посуд?

131. Які вироби виготовлялися переважно (винятково) з червоної глини (глею)? Чому?

132. З якої глини виготовляли кахлі? цеглу?

133. Чи користувалися гончарі якимись мірочками, трафаретами, еталонами?

134. Як формувалися ручки (вухка) посуду? З якої глини? Коли саме посуд вухився? Опишіть цей процес.

135. Для якого посуду характерні ручки?

136. Як зрізався посуд на крузі (від себе, до себе)? Чому?

137. Чи були випадки, коли якісь вироби формували, обертаючи круг у зворотному напрямку (за рухом сонця)? Як це тлумачилося?

138. Хто займався виготовленням дитячої іграшки—свистунців, вершинків, баринь (берегинь?) — діти чи дорослі, чоловіки чи жінки? Чи робили це самі гончарі?

139. Опишіть техніку виготовлення дитячої іграшки, свистунців? тваринно-подібного посуду (барани, леви, птахи). Які знаряддя використовувалися при цьому?

140. До яких календарних свят, обрядів, гончарі виготовляли свистунці, ритуальний посуд?

141. Чи виготовляли гончарі людиноподібний посуд?

142. Чи були якісь особливості, умовності при формуванні ритуальних ви-

робів? Чи існували дні, найбільш сприятливі для передачі цим предметам магичної сили?

143. Чи формувалися які-небудь вироби в незвичайних умовах (в темноті, опівночі, до схід сонця)?

144. Як називаються шматочки глини, які гончар зчищає з рук, ножика та верхняка під час роботи (жламаччя, шломак, слимаччя)?

145. Чи виготовляли якісь вироби із шламаччя?

146. Чи не залежало формування тих чи інших виробів від фаз місяця?

147. Чи практикувалося формування глиняних виробів у гіпсових формах? Коли це з'явилося? Ким запроваджено? Хто виготовляв форми? Які предмети виливали в них? Опишіть технологію роботи з гіпсовою формою. Зберіть колекцію давніх гіпсових форм.

148. Як гончарі виготовляли димарі, водопровідні труби, облицювальну плитку?

149. Чи підписували гончарі свої вироби? Як саме і з якого часу? Замалюйте, сфотографуйте, підпиші.

150. Розкажіть про технологію виготовлення кахель. Які розміри вони мали?

151. Хто вирізав кахельну форму і з якого матеріалу?

152. Де відбувалося формування кахель? цегли? черепиці? (в хаті, на подвір'ї, в гончарні)?

153. Скільки кругів мав гончар-кахельник? цегельник?

154. Як називаються бічні стінки кахель (клубук, румпа)?

155. Які знаряддя використовувалися для приліплення клубуків та оправлення кахель?

156. Скільки осіб було задіяно в формуванні кахель, цегли, черепиці?

157. В яку пору року, здебільшого, виготовлялися кахлі? цегла? черепиця? Чому?

158. Опишіть технологію формування цегли.

159. Яких розмірів цеглу виготовляли у Вашому селі (місті)? Як вона називалася залежно від розміру?

160. Які інструменти застосовувалися для виготовлення цегли? Хто їх майстрував і з яких матеріалів? Замалюйте, сфотографуйте ці знаряддя.

161. Який вигляд мало клеймо цегельника? Хто його виготовляв і з чого? Як робився відбиток на цеглі? Зберіть колекцію тавравної цегли.

162. Чи формували місцеві гончарі черепицю? Які пристрої використовувалися при цьому?

163. Опишіть технологію виготовлення черепиці.

164. Чи обов'язково прибиралося робоче місце гончаря наприкінці дня? Як саме? За допомогою яких знарядь?

165. Хто допомагав гончареві під час виготовлення ним посуду (відставляв сформовані вироби, підносив п'ятра)?

166. Чи були дні, коли заборонялося гончарування? Якщо так, то чому?

167. Чи дозволялося стороннім особам спостерігати за роботою гончаря? Працювати за його кругом?

168. Чи не боялися гончарі «зглазу» під час формування посуду за кругом? Що робили для його попередження?

169. Чим зумовлювалася спеціалізація гончарів на виготовленні тих чи інших виробів?

170. Чи наліплювали на посудові якісь виступи, горбки тощо? З якою метою?

5. Висихання глиняних виробів

171. Куди виставлявся сформований посуд? Як називаються дошки, на яких сушилися посуд (п'ятра, п'ятрини, п'ятринки)? Вкажіть їх розміри. Де в хаті вони розташовувалися, як кріпилися? Хто їх виготовляв? З якого дерева?

172. Де сушилися глиняні вироби в зимовий і в літній час? Скільки часу тривав цей процес залежно від пори року та виду предметів?

173. Які умови необхідні для нормального висихання глиняних виробів (відсутність протягів, потоків тепла, прямих сонячних променів)?

174. Як називається процес замазування глиною тріщин, щілин, що утворювалися під час висихання (затирання стрячків, притирання стрячків, доглядання посуду, доглядка)?

175. Як називається процес потоншення стінок посуду (обрізання, обточування)?

176. Як складали миски для висихання (парували)? Чому саме так?

177. В якому положенні сушилися кахлі, цегла, черепиця? Як доглядали за ними під час сушіння?

178. Чи прикривали глиняні вироби вологими ганчірками (для рівномірного висихання)?

179. Як вироби пошкоджувалися під час сушіння (посуд рвався, ярився, посуд «хавало»)? Як називалися ці дефекти?

180. Як визначалося повне висихання (постукуванням, шкрябанням нігтем по поверхні)?

181. Де складалися висушені вироби? Скільки часу вони зберігалися в такому стані?

182. Опишіть, зафотографуйте місця висихання та зберігання сухих виробів.

6. Орнаментування глиняних виробів

183. Як називався процес нанесення декору на глиняні вироби?

184. Як і в яких випадках орнаментував щойно сформований посуд?

185. В якій момент сушіння посуд брали на орнаментування?

186. Чи декорували посуд після першого випалювання? після другого?

187. Як називалося оздоблення мисок (малювка), іншого посуду (писання)?

188. Яка загальна назва виробів, оздоблених підполивним розписом?

189. Хто орнаментував посуд (сам гончар, дружина, діти, інші особи)?

190. Як називається людина, котра розписує гончарні вироби?

191. Які кольори характерні для розписів місцевих гончарів?

192. По якому фону виконувався орнамент? Вкажіть його назви (побіловий, червінковий, шламачяний).

193. Чи залежав вибір фону від форми та призначення виробів?

194. Які фарби застосовувалися для оздоблення глиняних виробів? Як вони називалися? Хто їх виготовляв. Опишіть технологію приготування білої, зеленої, чорної, коричнево-червоної фарби. З яких компонентів вони склалися і в якій пропорції змішувалися? Як досягалися відтінки кольорів? Подайте рецепти всіх існуючих фарб.

195. Завдяки чому досягалася тривкість фарб на черепкові?

196. Якими інструментами наносився орнамент? Хто їх виготовляв і з яких матеріалів? Зафіксуйте місцеві назви, подайте розміри, замалюйте їх, сфотографуйте. Зберіть колекцію цих інструментів.

197. Який вигляд мав коров'ячий ріжок для розпису кераміки?

198. З якого часу гончарі почали користуватися для розпису спринцівками? В чому відмінність цього способу нанесення орнаменту від ріжкового?

199. В якому положенні розписували посуд: сидючи чи навстоячки, за гончарним кругом чи за лавою (столом)?

200. Які техніки декорування глиняних виробів характерні для даного осередку? Опишіть їх детально.

201. Чи оздоблювалась місцева кераміка фляндрівкою? Як вона виконувалася? Назвіть гончарів, які найкраще володіли цією технікою.

202. Чи характерне для гончарного осередку гравірування? Хто з майстрів застосовує цю техніку?

203. Чи оздоблювався посуд штампиками, коліщатками? Як саме? Які гончарі користувалися цим способом і які вироби ним оздоблювалися?

204. Хто з майстрів декорував свої вироби наліпним, рельєфним орнаментом? Коли він з'явився в даному осередку?

205. Чи відоме гончарям лощення посуду? Які види посуду декоруються цією технікою? Чи вилощували посуд не чорного кольору? Залощували всю поверхню посуду чи лише окремі частини? Чому?

206. В якому порядку наносилися окремі елементи орнаментів?

207. Опишіть детально всі елементи візерунків та орнаментальні композиції, як геометричні, так і рослинні, тваринні? Вкажіть їх місцеві назви (опущання, паски, кривульки, вивідець, релітка, пальчики, накапування, клинці, листва та інші). Пригадайте орнаменти, якими оздоблювали посуд раніше і які тепер не застосовуються? Замалюйте в кольорі, сфотографуйте основні мотиви орнаментів.

208. Які особливості орнаментів кухонного, столового, ритуального посуду, кахель, дитячої іграшки?

209. Чи існують якісь особливі орнаменти для певного виду посуду? З чим це пов'язано?

210. В чому відмінність орнаментальних мотивів, композицій на ритуальних виробах і на предметах щоденного вжитку?

211. Чи уснувала залежність між кольором фону та вибором того чи іншого орнаменту?

212. В яких частинах глиняних виробів зосереджується орнамент?

213. Які вироби оздоблювали геометричним орнаментом? рослинним орнаментом? тваринним орнаментом?

214. Як оздоблювався простий посуд? полив'яні вироби? Чи була відмінність в орнаментах залежно від наявності поливи?

215. Чи були відмінності в оздобленні простого і польв'яного посуду?

216. Чи оздоблювався наприкінці XIX—на початку XX ст. кухонний та столовий посуд (окрім мисок) рослинним орнаментом?

217. Чи характерні для місцевого гончарства сюжетні розписи?

218. Чи писалися на виробах якісь символічні знаки (навхрестя, хрещики)? Які саме і з якою метою?

219. Які глиняні вироби зовсім не декорувалися? Чому?

220. Як місцеві гончарі ставляться до орнаментів глиняного посуду з інших гончарних центрів: захоплюються чи зневажають; залишаються байдужими чи запозичають якісь елементи?

221. У чому схожість і відмінність мотивів, композицій орнаментів гончарних виробів і візерунків на предметах інших видів народної художньої творчості? Наведіть конкретні приклади.

222. Які орнаментальні мотиви з'явилися, а які зникли в гончарстві за радянського часу? за останні роки?

223. Чи спостерігається поступовий занепад орнаментальної культури міс-

цевого гончарства? В чому це виявляється? В якому напрямку відбувається спрощення, збіднення орнаментів? Які причини цих явищ?

224. Чи звертають гончарі увагу на покращення форми, орнаментів, якості виробів?

7. Приготування поливи

225. Як називається склоподібний сплав, яким покривають глиняний посуд (полива, поливо, глазура, склиста поволока, покіст, побілка)? Чи розрізняли назви залежно від виду поливи?

226. Які основні компоненти поливи?

227. Де гончарі діставали свинець? В якому вигляді (чущка, монета, кули)?

228. Як гончарі визначали якість свинцю?

229. Де перепалювався свинець: вдома чи купувався вже перепалений?

230. Чи мали гончарі спеціальні пічки для перепалювання свинцю? Якщо так, то опишіть їх, подайте малюнки, фотографії, обміри. Де вони влаштувалися (біля горна, біля варистої печі)?

231. Як перепалювали свинець влітку?

232. Чи були втрати свинцю під час перепалювання?

233. Хто з гончарської родини перепалював і розмелював свинець, пісок?

234. Який пісок застосовувався для приготування поливи? Як його промивали?

235. За допомогою яких інструментів, пристроїв гончарі перемелювали свинець, пісок, фарби?

236. Детально опишіть жорно для перемелювання свинцю. Як називалися його окремі вузли та деталі? Хто його майстрував і з яких матеріалів? Де діставали жорновий камінь? Замалуйте, сфотографуйте жорно, зробіть креслення, вкажіть розміри усіх частин.

237. Чи всі гончарі мали жорна?

238. Чи перемелювали свинець без жорен?

239. Як називався частково перемелений свинець (висівки, живець)?

240. Опишіть технологію приготування поливи. Сфотографуйте окремі процеси.

241. Поливи яких кольорів застосовували місцеві гончарі? Що входило до складу поливи кожного кольору і в якій пропорції? Запишіть усі побутові рецепти полив.

242. Опишіть способи приготування барвників для поливи.

243. Як отримували поливу жовтого? зеленого? темнобурого та інших кольорів? Чи користувалися гончарі синьою (кобальтовою) поливою?

244. Чи застосовувалася полива із солі?

245. Чи купувалася готова полива?

246. Чи користуються гончарі окислами свинцю фабричного виробництва або ж заміниками свинцю? Якими саме?

8. Глазурування глиняних виробів

247. Як називається процес глазурування виробів (скління, обливка, обсіпка, сплавка, наведення поливи, крайкування)?

248. З якою метою глиняні вироби глазурувалися?

249. В якому вигляді наносили поливу на поверхню виробів: в рідкому? сухому?

250. Опишіть технологію покриття глиняних виробів поливою.

251. В яких випадках вироби глазурувалися сухою поливою, а в яких рідкою?

252. Якими інструментами користувалися під час глазурування?

253. Якими способами гончарі збільшували барвистість і блиск поливи?

254. Чи завжди глазурувався кухонний? столовий? ритуальний посуд?

255. Які вироби глазурувалися, а які ні? Чому?

256. Які частини виробів глазурувалися, а які ні? Чому?

257. Повністю чи тільки частково обсіпався посуд сухою поливою?

258. Як називається покриття поливою лише вінець посуду? В яких випадках воно застосовувалося, для яких виробів і з якою метою?

259. Чи глазурувалися кахлі? цегла? черепиця?

260. Які професійні звичаї та обряди здійснювалися під час глазурування посуду?

261. Чи не залежав час глазурування деяких глиняних виробів від фаз місяця?

262. Що робили для того, щоб вироби вилискували без поливи?

263. Яким був проміжок часу між глазуруванням і випалюванням виробів?

264. Чи тріскалася полива під час випалювання та після нього? Чому?

9. Гончарна піч

265. Як називається піч для обпалювання глиняних виробів (горно, горен, горень, горинь, горн, гончарна піч, піч, пец)?

266. Який тип горно побутує у Вашій місцевості: відкритий, напіввідкритий, закритий?

267. Чи були окремі горни для випалювання мисок і для випалювання іншого посуду? Яку форму вони мали: чотирикутну, круглу?

268. Чи існували спеціальні горни для випалювання цегли? черепиці?

269. З яких матеріалів викладалося горно (цегла-сирець, випалена цегла, вогнетривкі матеріали)? Скільки цегли, необхідно для зведення однієї печі? Хто будував горни?

270. Опишіть зовнішній і внутрішній вигляд гончарної печі. Зробіть креслення, плани; вкажіть розміри. Замалуйте або сфотографуйте горно.

271. Як називається камера горно, через яку був вхід до топки (пригребця)?

272. Як називається та частина горна, де згорає паливо (груба, піч, топка)?

273. Як називається частина горна, куди вкладається для випалювання посуд (клубук, кабиця)?

274. Як називається отвір у горні, через який завантажується посуд для випалювання (чоло, горло, шия, віко)?

275. Як називається перегородка, яка розділяє ту частину горна, де згорає паливо, від тієї, де складається посуд для обпалювання (черинь, підбеньня, сльоси)?

276. Як називаються отвори в черині у вигляді великого сегмента чи овала (пріжюни)? Яку функцію вони виконували?

277. Як називаються маленькі отвори в черині горна, через які проходив вогонь (дучка, душник, сльосина, сльосинка, сльоси, прогони)? Подайте схему розміщення дучок на черині. Скільки їх було? Яку форму вони мали?

278. Як називається опора, що підтримує черинь (козел)?

279. Як називаються краї випалювальної камери (клубуки)?
 280. Чи мали гончарні печі димарі?
 281. Які вдосконалення трапляються в сучасних горнах?
 282. Чи влаштовували гончарі навіси над горнами?
 283. Як часто горно обмазувалося глиною?
 284. Скільки штук посуду, мисок, цегли, кахель, черепиці, поміщалося в одному горнові?
 285. Скільки горнів посуду випалюють гончарі щорічно?
 286. Скільки гончарних печей міг мати один гончар? Якщо кілька, то в якій черговості вони використовувалися?
 287. Чи були гончарі, котрі зовсім не мали горна? Де вони випалювали свої вироби? Чи існували у Вашому селі (місті) громадські горни?
 288. Скільки років слугувало одне горно? Як здійснювався його поточний ремонт?
 289. Як утримувалося порожнє горно? Як воно захищалося від негоди?
 290. Що робили зі старими, не придатними для подальшого використання горнами?

10. Випалювання глиняних виробів

291. Як називається процес випалювання глиняних виробів (випалювати, палити)?
 292. Коли гончар починав складати вироби в горно? Хто йому допомагав? Які обряди, дії відбувалися при цьому?
 293. Детально опишіть спосіб заповнення виробами обпалювальної камери. Зафотографуйте цей процес. В якому порядку виставлялися вироби на черні (що за чим)? Як заставлялися мискові горни? В якому положенні ставився посуд? миски? цегла? кахлі? черепиця?
 294. Як називається ряд складених в горнові мисок (колода)?
 295. Яким способом гончарі запобігали склеюванню полив'яних виробів під час випалювання?
 296. Чи впускали гончарі сторонніх осіб, передовсім жінок, на підвір'я, до горно під час випалювання? Якщо ні, то чому?
 297. Які обмеження під час випалювання посуду регламентували поведіння сторонніх осіб та членів сім'ї гончарів (жінок: з місячним, вагітних, розлучених; чоловіків)?
 298. Чи відзначався якимись ритуальними діями перший випал у новому горнові, у Новому році?
 299. Яким чином заповнене горно учереплювалося? З якою метою?
 300. Чи існували прикмети, які провіщали успіх або невдачу майбутнього випалювання?
 301. В який період дня, здебільшого, починали випалювання? Чи залежало це від фаз місяця?
 302. Скільки разів випалювався посуд? Які види глиняних виробів випалювалися один раз, а які двічі? Чому?
 303. Як називався перший випал (пережигка) і один раз випалені вироби (пережигкові)? Як називалося друге випалювання (сплавка) і двічі випалені вироби (склені)?
 304. Якими дровами опалювали горно? Для яких видів кераміки, які породи деревини вважалися найбільш доцільними? Чому?
 305. Чи відважувалися гончарі випалювати вогкими дровами?
 306. Чи опалювали гончарну піч соломою? очеретом? торфом? вугіллям?

307. Скільки дров, необхідно для випалу одного горна?
 308. Чи випалювалися глиняні вироби у варистій печі? грубці? Як саме?
 309. Опишіть детально весь процес випалювання, починаючи з розведення вогню. Зафотографуйте окремі етапи випалювання. Коли відбувалося випалювання: вночі чи вдень?
 310. З якими обрядами гончар розпочинав випалювання?
 311. Хто і як запалював вогонь у горнові?
 312. Скільки годин тривало вигрівання горна?
 313. Як гончар регулював поступове посилення вогню, охолодження ним усієї кабіни?
 314. Як визначалася температура, необхідна для якісного випалювання?
 315. За якими прикметами гончар визначав закінчення випалу?
 316. Скільки часу тривало все випалювання (як перше, так і друге) залежно від пори року та виду опалюваних виробів (посуд, миски, кахлі, цегла, черепиця)?
 317. Скільки годин вироби охолоджувалися?
 318. Як виймали з горно посуд, миски, цеглу, кахлі, черепицю?
 319. Чи застосовували гончарі окурювання (посинення) посуду? З якою метою це робилося? Опишіть цей процес.
 320. Чи були якісь особливості у випалюванні ритуальної посуду?
 321. Якими знаряддями користувався гончар під час випалювання посуду? Як вони називаються? Подайте їх розміри, вкажіть, з яких матеріалів і ким вони зроблені. Замалуйте, зафотографуйте ці знаряддя.
 322. Як визначалася якість випалених виробів?
 323. Внаслідок чого посуд пошкоджувався під час випалювання? Що з ним відбувалося?
 324. Як ліквідували тріщини в мисках після першого випалу? Як називалися такі миски (заправка, спайка)?
 325. Що робили гончарі з бракованим посудом? Як він називався?
 326. Як гончарі ставилися до недалого випалювання? Чи не пояснювали це впливом надприродних сил?
 327. Де зберігалися випалені вироби?

II. ГОНЧАРСЬКІ СИСТЕМИ ЛІЧБИ ТА РОЗРІЗНЕННЯ ГЛИНЯНИХ ВИРОБІВ

328. В яких населених пунктах, гончарі продавали свої вироби? Складіть схематичну карту ринків збуту місцевих гончарних виробів. Вкажіть, які саме вироби, в яких містах (селах) продавалися? В яку пору року?
 329. Як посуд доставлявся до місця продажу?
 330. Як називався кінний віз, навантажений гончарними виробами?
 331. В якому порядку глиняні вироби складалися на возі, чим перекладалися?
 332. Хто торгував гончарними виробами: сам майстер чи його дружина, дорослі діти?
 333. Чи практикували гончарі оптовий продаж посуду скупникам? Як називався цей спосіб реалізації?
 334. Яка місцева назва скупника? Звідки приїжджали до гончарів скупники?
 335. Чи існували в даному осередку своєрідні системи лічби глиняного посуду? Коли ними користувалися: в домашньому побуті чи під час операції

купівлі-продажу? Хто знав ці системи лічби: лише гончарі та скупники чи все населення?

336. Як називається лічба посуду при оптовому збуті? Запишіть всі існуючі системи лічби виробів, що склалися в даному населеному пункті? Вкажіть розміри виробів та їх місткість.

337. Як лічилися горщики при їх оптовому збуті (наприклад: золінник, підворотень, стовбун, плоскун, кашник, махітка)?

338. Як лічилися полив'яні вироби при їх оптовому збуті (наприклад: одиначка, двійник, трійник, четверик, п'ятерик, шестерик, десятерик, двадцятерик)?

339. Як лічилися миски при їх оптовому збуті (одиначка, двійник, трійник, четверик, дріб'язок)?

340. Як називаються глиняні вироби одного виду залежно від їх величини (лічилісні назви)?

341. Зафіксуйте народні назви горщиків, полив'яних і неполив'яних мисок, глечиків, макітер та інших виробів залежно від їх форми та величини? Вкажіть, яку форму мають ті чи інші вироби та які їхні розміри (в сантиметрах).

342. Чи продавалися гончарні вироби горнами, согнями?

343. Як називалася звичайна сотня гончарних виробів?

344. Що означає термін «гончарська сотня»? Скільки штук виробів входило до її складу?

345. Що означає гончарська «штука»?

346. Що означають терміни: «уклад», «сотня з укладом»?

347. Скільки штук і якого саме посуду входило до «сотні з укладом»?

348. Яка традиційна для даного гончарного осередку величина малого, середнього та великого горна?

III. МІФОЛОГІЯ ТА ПОБУТОВО-ОБРЯДОВІ АСПЕКТИ УКРАЇНСЬКОГО ГОНЧАРСТВА

1. Загальні уявлення про гончарство

349. Як називається вміння виготовляти глиняні вироби (гончарство, гончарство, горщечне ремесло)?

350. Як називається людина, котра виготовляє глиняний посуд (гончар, ганчар, горчар, горцар, горшник, горшколіп, горнчар, горщечник)?

351. Чи були коли-небудь гончарі у Вашому селі (місті)? Чи є вони тепер?

352. Назвіть населені пункти, де є або ж були в минулому гончарі?

353. Як називається та частина поселення, де мешкали гончарі?

354. Чи є у Вашому селі (місті) вулиця або куток «Гончарівка»? Вкажіть з якого боку поселення вона знаходиться.

355. Чи трапляються у Вашій місцевості прізвиська, пов'язані з гончарним промислом (Гончар, Гончаренко, Гончарук тощо)?

356. Як називають у народі дружини гончаря (гончариха, ганчариха), сина (гончаренко), дочку (гончарівна)?

357. Чи відомі Вам населені пункти, городища, яри, кручі, урочища, річки та струмки, що називаються «Глинськ», «Гончарівське», «Гончарі», «Гончарка» або ж похідними від них словами? Вкажіть географічне місце знаходження цих пунктів чи місцевостей співвідносно з Вашим селом (містом)?

358. Чи вважали гончарів чарівниками?

359. Чи вважалося гончарство «святою», богорівною», «творчою, сакральною справою?

360. Як Ви пояснюєте приказку: «Не святі горшки діплять!».

361. Яке положення займали гончарі в громадському житті сіл та містечок?

362. Як місцеве населення ставилося до гончарів і гончарства в цілому (поважали чи ні)?

363. Чи існували які-небудь професійні зв'язки між гончарами і ковалями? В чому вони виявлялися?

364. Чи відомі Вам перекази, оповіді, небилічки, побрехеньки про зустрічі гончарів із мерцями, живими покійниками (унирями, відьмачами)?

365. Які професійні об'єднання, товариства, організації гончарів існували в даному гончарному осередку? Чи діють вони тепер?

366. Чи існував у Вашому поселенні гончарний цех? Що Ви знаєте про його діяльність (організаційна структура, атрибути, звичаї цехових майстрів)?

367. Чому цеховим гончарям заборонялося вбивати тварин і знімати шкури з трупів?

368. Які святі вважалися покровителями гончарів і гончарного ремесла?

369. Як відзначалися дні святих-патронів гончарства?

370. Чи святкували гончарі «Духів день»? Як саме?

371. Пригадайте билічки про зустрічі гончарів з богами, святими, архангелами.

372. Чи відомі уявлення, мов би фізичний стан гончаря в момент роботи передавався виготовленому ним посудові?

373. Чи допускає народна свідомість одухотворення глиняних фігур, перетілення їх в людей?

374. Чи уподібнюється існування череп'яного посуду до життя людини?

375. Чи має глиняний посуд, за народними уявленнями, душу?

376. Як називається гончар, залежно від його спеціалізації на виготовленні того чи іншого посуду, технічної чи будівельної кераміки (горцечник, білий гончар, посудник, полив'яник, мисочник, кахельник, цегельник)?

377. Чи були гончарі одночасно й пічниками?

378. Як відбувався ритуал освоєння нової печі? Чи ставили в неї, передвісім, новий горщик? Як це тлумачилося?

379. Чи побутовали у Вашому селі (місті) кахляні печі? Хто їх виготовляв? Де вони купувалися? Якими вони були (полив'яні, не полив'яні, розписані, рельєфні і т. д.)? Замалюйте, сфотографуйте існуючі кахляні печі (окремі кахлі).

380. Як називаються окремі частини кахляної печі і розміщені там кахлі (шаблон, архітрал, валок, крива, хундамент, опічок; лицьові, кутові, карнизні кахлі)?

381. Коли кахляні печі зникли у даному селі (місті)? Чому?

382. Для яких потреб застосовували у Вашому селі (місті) цеглу кустарного виробництва (для зведення печей, внутрішніх стін, грубок тощо)? Як вона називалася? Де в побуті застосовувалася цегла-серець?

383. Хто виготовляв цеглу? Де вона купувалася?

384. Чи існувала в населеному пункті цегельня? Кому вона належала? Як було організоване виробництво на ній? Коли припинила свою діяльність і з якої причини?

385. Куди збували свою продукцію цегельники?

386. Чи мала цегла якісь надписи, тавра цегельників? Замалюйте і сфотографуйте їх.

387. Зберіть колекцію місцевих кахель та цегли.
388. Чи використовувалася в побуті Вашого села (міста) черепиця? Як саме? Хто її виготовляв? Чи є в ній потреба сьогодні?
389. Якої форми льохів (погреби) викопують у Вашій місцевості? Чи не нагадують вони глечик (гладішкку)?
390. Пригадайте розповіді, небилиці, пригоди за участю гончарів.
391. Згадайте пісні, прислів'я, приказки, загадки, примовки, в яких згадуються гончарі чи глиняний посуд.
392. Чи знаєте Ви традиційні дитячі ігри, розваги, в яких були б задіяні гончарі або ж глиняні вироби?
393. Чи має місцеве населення потребу в глиняному посуді? Чи задовольняє Вас існуючий асортимент керамічних виробів? Якими б Ви хотіли бацити гончарні вироби у Вашій оселі? З яким функціональним призначенням?

2. Звичаї та обряди, пов'язані з придбанням гончарних виробів,

394. Звідкіля привозився глиняний посуд до Вашого села (міста)?
395. Як сприймався у Вашому населеному пункті приїзд гончаря з посудом?
396. Чи вважалось, мов би горщечник магічно впливає на подальшу долю дівчат?
397. Чи віщував дівчатам приїзд гончаря швидке одруження і взагалі багато веселі на селі? Чи мали значення при цьому пора року, місяць і день приїзду?
398. Чи відомі Вам крадіжки посуду у гончарів з наступним розбиттям його, остракізм гончарів (вигнання з села, биття горщиків), здійснювані дівчатами з тим, щоб швидше вийти заміж?
399. Чи побувало уявлення, мов би починати нове господарство слід з краденого горщика?
400. Якими словами (діями) гончар скликав людей до своїх виробів?
401. Везучи горщики на ярмарок чи на інший далекий торг, де гончар зупинявся ночувати (у когось на дворіщі, посеред села, на вулиці, на окраїні села, біля цвинтаря)?
402. Чи відомі Вам випадки, коли б гончарі жили біля цвинтаря або ж на ньому?
403. Розкажіть про пригоди, що траплялися з гончарями в дорозі?
404. Пригадайте перекази про гончарів, у яких ремісники вміють замовляти, викликати в людей різні фізичні вади, визволяти від чарів?
405. Що Ви чули про гончарів-литвинів?
406. Де саме продавався посуд (посеред вулиці, на базарах, ярмарках, в крамниці)?
407. Який вигляд мав гончарний ряд на торговищі? Опишіть свої враження.
408. Як виставлявся посуд на продаж на базарах та ярмарках?
409. З якими примовками продавався (купувався) глиняний посуд? Як гончарі прихвалювали свої вироби?
410. Чи існувала форма безгрошового обміну, коли посуд обмінювався на зерно, борошно, городину тощо?
411. На що зверталася увага під час купівлі глиняних виробів (ціна, добротність, форма, оздоблення)?
412. Як визначалася добротність глиняних виробів?
413. Чи продавався (купувався) на торгах бракований посуд?

414. Чи відрізнялися чимось гончарні вироби Вашого поселення від традиційного глиняного посуду навколишніх сіл? Чим саме?
415. Вироби яких гончарних осередків, яких гончарів у Вашому селі (місті) вважалися найкращими?
416. Якого кольору глиняний посуд найбільше подобався місцевому населенню (чорний, червоний, жовтий, сірий)?
417. Як люди ставилися до виробів іншого кольору — нетрадиційного для даної місцевості?
418. Розкажіть про сезонність попиту на гончарні вироби. В яку пору року, перед якими релігійними святами чи домашніми господарськими роботами, який посуд розкупувався перш за все? Чому?
419. На які свята купували свистунці? Хто купував? В яку пору року, під час яких обрядів особливо багато свистіли на них? В яких випадках свистіння набувало форми ритуального дійства? Зберіть колекцію глиняних свистунців.
420. Перелічіть приблизний набір глиняних виробів (посуду) однієї типової сім'ї початок XX ст., 30-х рр., 50-х рр., 70-х рр. XX ст.

3. Гончарні вироби в традиційному побуті. Асортимент

421. Які глиняні вироби і як саме застосовувалися (застосовуються) в побуті Вашого села (міста): кухонний, столовий, господарський посуд, ритуальні предмети?
422. Зафіксуйте народні назви всіх гончарних виробів, які виготовляють (виготовляють) майстри даного (найближчого) гончарного осередку? Чому вони так називаються?
423. Опишіть, замалюйте, зафотографуйте ці вироби, вкажіть розміри, відзначте функціональне, вжиткове призначення. Яку форму (профіль) вінець денця вони мали? Зберіть колекцію місцевих гончарних виробів.
424. Розкажіть, як у глиняному посуді готувалися страви. Значте, для приготування яких страв призначався той чи інший вид посуду. Опишіть технологію приготування в ньому традиційних страв. Запишіть відповідні кулінарні рецепти.
425. Чи використовувалися горщики, окрім приготування страв, для інших потреб?
426. Для яких потреб, окрім молочного господарства, використовувалися глечики?
427. Розкажіть про побутове застосування ритуальних гончарних виробів (баранів, левів, носаток, куманців, куришок, лампадок, глечиків для вареної товчо). Перелічіть місцевий асортимент глиняних культових предметів. Чи могли ними користуватися без зв'язку з ритуалом відправленням культових потреб?
428. Яку функціонально-ритуальну роль виконували звіроподібні, птахоподібні, людиноподібні вироби?
429. Які гончарні вироби застосовувалися для зберігання продуктів харчування?
430. Яка загальна назва дитячої іграшки (монетка, дріб'язок)?
431. Яку дитячу іграшку виготовляли гончарі? Яка дитяча іграшка побутувала у Вашому селі (місті)? Як діти забавлялися тими речами?
432. Як називалися глиняні світильники? Яку форму вони мали?
433. З якою метою і які саме гончарні вироби обплітали дротом, могуть

кою? Як це називалося? Хто це робив і з яким посудом: новим чи старим, пошкодженим?

434. Як місцеве населення та гончарі одного гончарного центру сприймали вироби з інших гончарих осередків?

4. Глиняний посуд у родинній обрядовості

435. Розкажіть про використання глиняних виробів у побуті Вашого села (міста).

436. В яких випадках і в якій функції застосовувався гончарний посуд у родинних обрядах (родинах, хрестинах, «зливках»)?

437. Чи використовувався посуд у магичних діях, спрямованих на збереження вагітності та успішні роди?

438. Як поводитися з горщиком із кашею на хрестинах (розбивали палицею, розбивали об стіл)? Якими словами супроводжувалися ці дії?

439. Кому надавалося право розбити горщик (кому, найспритнішому, будькому з присутніх, всім учасникам обряду)?

440. Що робили з череп'ям від ритуального горщика (їли з черепків кашу, пили горілку, викидали на огороди)?

441. Чи траплялися випадки використання двох горщиків (з рідкою і крутою кашею)?

442. Чи оздоблювався горщик на хрестинах (об'язувався стрічкою, квітами)? Як це тлумачилося?

443. Чи застосовувався в родинних обрядах інший посуд? В якій функції?

444. З якою метою в родинних обрядах використовувалися миски (для тримання вареної, узвару, для очищення породіллі та повитухи)?

445. Який посуд і як саме був задіяний у магичних обрядах, покликаних збільшити молоко в породіллі (гльчик, тивва)?

5. Глиняний посуд у народному весіллі

446. Який посуд використовувався для новорічних гадань (горщики, миски, гльчики, глиняні кульки)? Як саме? Для цього брали новий чи старий посуд?

447. Чи застосовувалася в гаданні цегла? В якому значенні?

448. Які ритуальні дії з гончарними виробами найбільш характерні для народного весілля (розбиття горщика, перекидання його через хату)? Як вони тлумачилися?

449. В яких весільних діях були задіяні миски, гльчики?

450. В якому випадку з миски пили горілку?

451. Чи існував суто весільний ритуальний посуд (гльчик для вареної, носатка, перелієць, куманець, барило, звіроподібний посуд — барани, леви, півні)? Де він купувався? Як використовувався після весілля? Сфотографуйте або замалуйте цей посуд. Запишіть місцеві назви.

452. Чим весільний посуд відрізнявся від інших виробів (орнаментом, формою)?

6. Глиняний посуд у поховальних обрядах

453. Який глиняний посуд застосовувався у поховальних обрядах?

454. Чи ставили в головах покійника свічку, ввіткнуту в гльчик (горщик)?

455. Чи розбивали горщик (новий, старий) під час вивіснення мерця з хати? Як тлумачилися ці дії?

456. Чи ставили на могилі біля хреста горщик з кашею? Чому?

457. В якому посуді розводили мед (канун, коливо)?

458. Який посуд приносили на цвинтар для поминальних трапез?

7. Глиняний посуд у календарних обрядах

459. Коли саме навесні закопувався горщик з кашею? Хто це робив (дівчата чи хлопці, одружені чи ні)? Де виконувалося обрядове дійство (на вулиці, посеред двору)? Як воно тлумачилося? Які веснянки співали при цьому? В який час доби варилася каша і закопувався горщик?

460. У чому випікався ритуальний великодний хліб — пасха? Замалуйте форму цього посуду. Як він орнаментувався? Для цього брали новий чи старий посуд?

461. В якому посуді готували фарбу для фарбування великодних яєць (квашанок, писанок)?

462. В яких звичаях на Великдень присутня миска?

463. Чи існував великодний звичай дарувати молодим господарям новий глиняний посуд?

464. В чому готувалася кутя та узвар напередодні Різдва? Чи купували для цього нові горщики й покритки? Що робили з ними після завершення Різдвяних свят?

465. Чи гадали на покритці та горщику під час приготування куті?

466. Чи мли миску, з якої їли кутю та узвар?

467. Скільки часу горщики з кутею та узваром стояли на покуті?

468. Чи писали на горщиках з кутею та узваром на Голодну кутю (перед Водохрещею) похрестя, «хрещик»? Якщо писали, то де саме і з якою метою?

469. В яких різдвяних та новорічних обрядах присутня миска чи інший посуд?

470. Що Вам відомо про принесення до церкви так званих «мисочок» — вареників, пирогів і курей на другий день Різдва та Великодня?

471. Чи виготовлялися для приносу (панахиди) спеціальні ритуальні миски, різні з обох боків?

472. В яких календарних обрядах використовувалися глиняні свистуниці?

473. В яких звичаях та обрядах користувалися глиняною куришкою (курльвицею)? З якою метою?

474. Яку роль виконував глиняний посуд в народних ритуальних викликання дощу?

475. Чи кидався у воду посуд або цегла, щоб викликати дощ?

476. Чи кидали в колодязь горщики? Чим вони наповнювалися (борщем, кашею)? Який посуд брали для цього (купований, крадений)? Хто виконував ритуальні дії (дівчата, вдови)?

477. Якими піснями викликали (зупиняли) дощ діти?

8. Глиняний посуд у звичаях і обрядах пов'язаних з молочним господарством

478. Чи відоме Вам повір'я про переховування відьмами зірок у гльчках (горщиках)?

479. Як використовувався глиняний посуд відьмами (для збирання молока)?

480. Як саме за допомогою глечика, покритки направляли причину корову?

481. Якими способами захищали молоко в глечик «від зглазу» під час перенесення його через вулицю (опускали в молоко кінчик ножа; присолювали, кидали в глечик хліб, сіль; випарювали посуд жалкою кропивою)?

482. Через які магичні дії з горщиком відьми (знахарі) передавали свої чари іншим особам?

483. Чи писали на глечиках маленьке хрестя? Як воно тлумачилося? Де саме писалося? Чим? Чи приурочувалося це до якоїсь конкретної дати, події?

484. Чи мітився схрестям димлений посуд?

485. Чи були протягом року дні, коли заборонялося споживати страви, приготовлені в глиняному посуді?

486. В яких випадках виготовлення глиняного молончого посуду набувало характеру ритуального дійства?

487. Коли для виготовлення молочного посуду брали «непечату» воду, формували вироби до схід сонця? З якою метою?

488. Чи був на денцях посуду (глечиків) маленький гузирчик—«пуп»? Як тлумачилося його присутність?

489. Чи відомі Вам повір'я про випивання вужами молока з глечиків?

490. Чи виготовлялися ручки глиняного посуду у вигляді змії, ящірки? Чим це пояснюється?

9. Глиняний посуд у народній медицині

491. Який посуд найчастіше застосовується в лікувальній практиці народної медицини (глиняний, дерев'яний, металічний)?

492. В яких випадках і при яких хворобах вимагається користуватися по-вним горщиком, глечиком?

493. Які ліки готують лише в полив'яному посуді?

494. Коли рекомендують готувати ліки в горщику, замазаному тістом, глиною?

495. В яких випадках лікувальні речовини варилися, спалювалися, смажилися в глиняному посуді?

496. Чи застосовувався в лікувальній практиці інший посуд, окрім горщиків (глечики, ринки, макітри)? Коли саме?

497. Який посуд і яким чином використовувався в замовленнях (горщик, глечик, миска, кухоль)?

498. Яке значення надавалося перевертанню глиняного посуду в замовленнях?

499. За яких обставин у селянському побуті посуд виконував роль лікарських банок?

10. Правила поведінки з глиняним посудом

500. Якими діями супроводжувалася купівля посуду на базарах та ярмарках (стукали по виробам, опускали в середину руку, нащупували «пуп» на денціві і т. п.)?

501. В яких життєвих ситуаціях і для яких потреб заборонялося торгуватися під час купівлі глиняного посуду? Чому?

502. Як тлумачилося натрушення в посуд сіна (соломи) з гоначрського во-ву?

503. Чи траплялися випадки отруєння свинцевою поливою під час приготування страв у полив'яному посуді?

504. Чи обробляли якимось новий посуд перед його використанням? Опишіть існуючі способи (обмивання житньою мукою, молоком, вимазування салом тощо). Вкажіть для яких видів посуду вони характерні?

505. Чи оброблявся новий посуд відварами цілющих трав (чистотіл), парило, материнка, оман, череда та інші)? Як саме і з якою метою?

506. Чи дозволялося використовувати посуд не за його безпосереднім призначенням?

507. Що робили й приказували жінки, якщо обпікалися об горщик?

508. Як тлумачилося перекидання горщика зі стравою в печі, вкбгання молока з глечика?

509. Чи дозволяв народний етикет їсти страви з того посуду, в якому вони готувалися (з горщика, глечика)?

510. Чи мився на ніч кухонний, столовий, ритуальний посуд? Чому?

511. Чи закривався посуд зі стравами на ніч покриткою? Чому? Чи закривався покриткою пустий посуд? Чому?

512. Чи існував звичай на ніч ставити в піч горщик з водою? Як він пояснюється?

513. В яких частинах хати зберігався глиняний посуд (під піччю, на миснику, на полиці, під лавою)? В якому положенні (перевернутим догори дном, на ребрі тощо)?

514. Який посуд тримали біля печі, на миснику, на полиці, під лавою?

515. Який посуд зберігали на горниці? В якому положенні і чому саме так, а не інакше?

516. Чи зберігався глиняний посуд поза межами житлового приміщення (в коморі, повітці, клуні, на подвір'ї)?

517. З якою метою в димохід вмазувалися кахлі?

518. Чи підвіщувалися на димохід так звані пічні іконки?

519. Як називається велика гілка з сучками, що вкопувалася побіля хати і на якій розвіщувався посуд?

520. Чи виставляли глиняний посуд на огорожі (тинах)? Який саме і з якою метою (від засухи, для оберігання курчат)?

521. Як називаються окремі частини посуду (шийка, горло, носик, вушко, плечі, денце, утор тощо)? Замалюйте різні вироби і вкажіть назви всіх частин.

522. У яких фольклорних творах глиняний посуд уподібнюється людині, тварині, рослині?

523. В яких побутових ситуаціях глиняний посуд провіщає неприємності?

524. Який посуд використовувався для тривалого, а який—для короткочасного зберігання продуктів харчування? Чим він різнився за формою та орнаментикою?

525. Чи залишали страви надовго в мисках? Чому?

526. Починаючи трапезу, чи хрестив господар миски, наповнені їжею? Як тлумачилися ці дії?

527. Для якого посуду обов'язковою вважалася покритка? Чому?

528. В яких випадках покритка ставала атрибутом гадання?

529. Коли посуд перевертали догори дном? З якою метою?

530. Де зберігався порожній посуд?

531. Чи асоціюється (в народних уявленнях) розбиття посуду з людською смертю?
532. Як тлумачилося випадкове розбиття глиняного посуду? Що це провіщало?
533. Чи розбивали посуд з метою виліковування хворого, попередження захворювання чи інших негативних дій надприродних сил?
534. Чи розбивався горщик з кашею, якщо в сім'ї дитина хворіла або ж погано росла?
535. В яких звичаях та обрядах навмисне розбивали посуд (на весіллі, хрестинах, похороні)? З якою метою?
536. Як тлумачилося часткове пошкодження посуду?
537. Чи дозволялося зберігати в господарстві битий посуд? Чому?
538. Що робили з робитим посудом (викидали геть, зберігали)?
539. Що символізували повні горщики (достаток, замовність)? Переповнений стравами, продуктами посуд?
540. В яких звичаях та обрядах і за яких обставин вимагалось брати новий посуд? Чому?
541. В яких народних звичаях та обрядах застосовувалося череп'я? З якою метою?
542. Що робили з череп'ям (кидали в целену жінкам; кидали на поріг; клали молодим на голову; кидали на огород, в колодязь; їли з череп'я)? Як тлумачилися ці дії?
543. В яких звичаях використовувалася цегла? Пригадайте повір'я, прикмети, в яких би згадувалася цегла?
544. Як у Вас називають полив'яний посуд (поливаний, лужаний, мурмурований, глазурований), не полив'яний (простий, білий)?

II. ГЛИНА В НАРОДНИХ ЗВИЧАЯХ І ОБРЯДАХ

545. Чи ототожнювалася земля з глиною? Чому?
546. Чи вважалася глина «святою», «чистою»?
547. Чи наділялася глина цілющими, магичними властивостями? Наведіть приклади.
548. Чи ототожнювалася природа гончарної глини з природною кам'яною вугілля? Чи вважалася буцим-то глина росте?
549. Чи дозволялося на глинищах випорожнення (екскрементация) людей? Чому?
550. З чого і ким за місцевими міфологічними уявленнями, переказами була створена перша людина (виліплена з глини)? Якого кольору була та глина?
551. З якого матеріалу зводили печі (з глини, цегли, кахель)?
552. Якими магичними властивостями наділялася цегла з печі?
553. Чи наділялася магичними властивостями глиняна обмазка печі—«печина», «печунка»? Як вона використовувалася в любовній магії (колування пелюстками, замазування в глину сліду парубка)?
554. Як тлумачиться поява вві сні глиняних виробів, печі, «печини»?
555. Як застосовувалася глина в будівництві хати (обмазування стін, набивання призьби, стелі, долівки тощо)?
556. Коли почали зводити цегляні стіни?
557. Що домішували до глини, якою мазали стіни (вовну, пір'я, зерно)? З якою метою?
558. Чи фарбували стіни хат, господарських будівель кольоровими глинами? З якого боку і з якою метою?

І Н Ф О Р М А Т О Р И

Прізвище, ім'я, по батькові _____

Рік і місце народження _____

Національність _____

Адреса помешкання _____

В даному населеному пункті мешкає з _____

Освіта, який навчальний заклад закінчив _____

Професія _____

Дата опитування, місце _____

Опитування провів _____

(прізвище, ім'я, по батькові, рік народження, національність,

професія, домашня адреса)

Спосіб придбання етнографічних матеріалів _____

ПІДПИС _____

В І Д П О В І Д І

НА ПРОГРАМУ-ЗАПИТАЛЬНИК ТА ЗІБРАНІ
ЕТНОГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ ПРОСИМО
НАДСИЛАТИ ЗА АДРЕСОЮ:

315120, ПОЛТАВСЬКА ОБЛАСТЬ,

ЗІНЬКІВСЬКИЙ РАЙОН,

СЕЛИЩЕ ОПІШНЯ,

БУЛ. ПАРТИЗАНСЬКА, 2

МУЗЕЙ ГОНЧАРСТВА В ОПІШНІ

Надіслані Вами письмові матеріали зберігатимуться
в науковому архіві Музею гончарства, а речові
пам'ятки—у фондосховищі. Вони також будуть
виставлені для огляду в постійній експозиції
та на виставках.

Для постійних кореспондентів Музей гончарства відкриє персональний
фонд в архіві та іменну колекцію у фондосховищі.