



ремесла и промыслы

Глину не мять — горшков не видать

В РУКАХ **НАСТОЯЩЕГО МАСТЕРА** ДАЖЕ САМЫЙ НЕПРИГЛЯДНЫЙ МАТЕРИАЛ СТАНОВИТСЯ **ПРОИЗВЕДЕНИЕМ ИСКУССТВА**. РУКИ ГОНЧАРА СПОСОБНЫ КУСОЧЕК ГЛИНЫ **ПРЕВРАТИТЬ В ШЕДЕВР**. ОБ ЭТОМ НЕ ПОНАСЛЫШКЕ ЗНАЮТ **МНОГИЕ ВОЛГОГРАДЦЫ**, ВЕДЬ ГОНЧАРНЫЙ ПРОМЫСЕЛ В НАШЕЙ ОБЛАСТИ **ИМЕЕТ ОЧЕНЬ БОГАТУЮ ИСТОРИЮ**

Чаще всего **СБЫТ** **ОСУЩЕСТВЛЯЛСЯ** в виде обмена: посуду **МЕНЯЛИ** **НА ЗЕРНО**, количество которого определялось **ЕМКОСТЬЮ СОСУДА**



Рубрику ведет доктор исторических наук, ведущий научный сотрудник Южного научного центра РАН, профессор Волгоградского государственного университета **МАРИНА РЫБЛОВА**

Благодарим за помощь в создании материала А.В. Когитину

„В селе **СОКОЛКА** Сердобского уезда Саратовской губернии **В НАЧАЛЕ XX ВЕКА** гончарным промыслом занимались около **100 ЧЕЛОВЕК**“

Мастера-горшечники (горшелепы) в Нижнем Поволжье были почти в каждом большом селе или станице. Они изготавливали посуду на заказ для своих односельчан и крестьян соседних хуторов. Однако немало было и таких сел, в которых гончарным промыслом занималась значительная часть жителей (от 50 до 100 мастеров), сбывавших свою продукцию на ярмарках и даже вывозивших их в соседние губернии.

Так, в селе Соколка Сердобского уезда Саратовской губернии в начале XX века гончарным промыслом занималось около 100 человек. В Камышинском уезде на производстве посуды специализировались села Лопуховка, Громки, Гнилой Проток, в Хволынском — село Шалкино. Село Громки, по преданию, было основано выходцами из села Камешкир Кузнецкого уезда — знаменитого своими умельцами-гончарами.

В станицах донских казаков гончарным промыслом обычно занимались иногород-

ние (не принадлежавшие к казачьему сословию), их мастерские располагались на краю поселений (на так называемых «мужичьих» улицах). Впрочем, в станицах Старогригорьевской, Новогригорьевской и Сиротинской этот промысел получил распространение и среди казаков. Так, примерно треть жителей Старогригорьевской занималась лепкой горшков. Всего во всех трех станицах в середине XIX в. было 46 гончарен. Часть своей продукции гончары-казаки сбывали на месте, большую — отправляли по Дону в низовые станицы.

В крестьянских селах гончарные мастерские имели немногие горшечники. Большинство работало в жилых помещениях. От постоянной сырости их избы быстро подгнивали и ветшали.

Посуду изготавливали самых разнообразных форм и размеров: кувшины и крынки для молока, махотки для сметаны, баклажки и кубганы для воды, большие корчаги для засолки овощей, опарницы, миски,

В крестьянских селах **гончарные мастерские** имели немногие горшечники. Большинство работало **в жилых помещениях**



▲ Глиняная гончарная труба, с. Злапавное, начало 20 в. Музей казачьего быта ВолГУ



на пол, посыпанный слоем песка.

Температура в печах была недостаточной для качественного обжига посуды: значительная часть ее выбраковывалась. Лучший обжиг достигался в горнах-ямах, вырытых в виде усеченного конуса (широким основанием вниз). Из-за нехватки леса в горнах обычно сжигали солому и кизяки. В одном горне можно было одновременно обжигать 100–200 горшков. За зиму один мастер-горшечник «срабатывал» 12–15 горнов.

◀ Образцы казачьей и крестьянской глиняной посуды из музея казачьего быта ВолГУ

горшки. Выделывали также глиняные дымовые трубы.

Гончарный промысел был подсобным к земледельческому труду, им занимались преимущественно в малоземельных бедняцких хозяйствах, а за гончарные круги садились по окончании уборки хлебов и работали до начала весеннего сева. В «межпарье», т. е. летом, лепили горшки лишь немногие.

Глину для посуды обычно добывали в окрестностях села. Для изготовления посуды гончары использовали деревянную скамейку с надетым на штырь кругом (около полуметра в диаметре), деревянный, заостренный с обоих краев нож, небольшую лопатку с зубчатым краем, слизень (тряпку, смоченную водой) и голыши (круглые гладкие камни для лощения горшков).

При выделке посуды горшечник садился верхом на скамью, формовал из глины толстую лепешку и клал ее на круг. Лево́й рукой он вращал круг, а право́й с помощью слизня выводил стенки сосуда. Иногда с помощью зубчатой лопатки сосуды украшали различными узорами. Готовый сосуд срезали с круга тонкой проволокой и ставили на просушку. Боль-

шие предметы, например, дымовые трубы или жаровни снимали вместе с кругом и давали им подсохнуть.

Сушили гончарные изделия сначала в прохладном месте, затем в печи. Чтобы придать посуде гладкость и прочность, ее лощили, т. е. слегка смачивали разведенной в воде глиной и натирали камнем-голышом. После обжига на стенках лощеного сосуда оставались светло-стальные блестящие полосы, свидетельствующие о его особой прочности.

Обжигали посуду двумя способами: в горнах или просто в печах (у небогатых мастеров). Печь сбивали в избе из глины, ее внутреннее пространство было около 2 метров в длину, 1,5 в ширину и 1 в высоту. В печь закладывали длинные толстые поленья, оставляя между ними расстояние в 5–10 см. Поверх них поперек — второй (а иногда еще и третий) ряд поленьев. На дрова до самого печного свода устанавливали посуду: один сосуд на другой, горлышками вниз. Маленькие сосуды ставили поверх больших. Затопив печь, посуду обжигали до красна и прозрачности, затем ее вынимали из печи рогачами и ставили



Глазурованная посуда

Особым спросом у крестьян пользовалась глазурованная или «поливанная» посуда. Ее изготовление требовало дополнительных затрат и мастерства. Глазурованную посуду обжигали дважды. Сначала обычным способом обжигали сырые сосуды, а затем, остудив, покрывали их глазурью, или, как говорили горшечники — «поливали». Глазурь приготавливали из смеси окиси свинца (глета) и кварцевого песка. Их разводили водой до густоты патоки, зачерпывали раствор ложкой и лили внутрь сосуда, плавно поворачивая его. Большую часть посуды «поливали»

ЭТО ИНТЕРЕСНО! только изнутри — чтобы легче было отмывать остатки пищи. Покрытая глазурью с обеих сторон посуда стоила дороже и считалась «парадной». Для покрытия глазурью наружной поверхности, сосуд просто погружали в глазурную массу. Затем посуду сушили на полках и подвергали повторному обжигу, который длился дольше первого (до 15 часов). Когда сосуды становились светло-красными, обжиг прекращали. Опытные горшечники умели изготавливать глазурь различных цветов.

Если мастер хотел изготовить «муравленую» посуду, то перед обжигом покрывал ее крепким раствором соли. Такая посуда имела гладкую и блестящую поверхность.

Готовую посуду горшечники развозили на возах по окрестным хуторам и деревням, торговали ею на ярмарках или продавали зажиточным односельчанам-скупщикам, которые наживались на ее перепродаже.

Чаще всего сбыт осуществлялся в виде обмена: посуду меняли на зерно, количество которого определялось емкостью сосуда. Если горшок выменивался на пшеницу, просо или лен, покупатель отсыпал одну мерку, т. е. наполнял горшок зерном один раз, если на рожь, овес или ячмень — то дважды. За воз посуды (200–250 штук) можно было наменять 20–25 мер ржи. Излишки зерна горшечники впоследствии продавали.

Со временем мастеров-горшечников в нашем регионе становилось все меньше и меньше, но дело их не ушло бесследно. И сейчас в Волгоградской области есть люди, которые в своих маленьких мастерских кусочек глины превращают в произведение искусства.