

МКДОУ детский сад № 16 «Малыш» г. Омутнинск

Словарь Мини-музей «Русская изба»



Крестьянский дом трудно было представить без многочисленной утвари, накапливавшейся десятилетиями, если не столетиями, и буквально заполнявшей пространство. В русской деревне утварью называлось "все движимое в доме, жилище", по словам В.И.Даля. ***Фактически утварь - это вся совокупность предметов, необходимых человеку в его обиходе. Утварь - это посуда для заготовки, приготовления и хранения пищи, подачи ее на стол; различные емкости для хранения предметов домашнего обихода, одежды; предметы для личной гигиены и гигиены жилища; предметы для разжигания огня, хранения и употребления табака и для косметических принадлежностей.***

» В русской деревне употреблялась в основном деревянная и гончарная утварь. Металлическая, стеклянная, фарфоровая была распространена меньше. Деревянная утварь по технике изготовления могла быть долбленой, бондарной, столярной, токарной. В большом употреблении была также утварь, изготовленная из бересты, плетенная из прутьев, соломы, корней сосны. Некоторые из необходимых в хозяйстве деревянных предметов изготавливались силами мужской половины семьи. Большая же часть предметов приобреталась на ярмарках, торжках, особенно это касалось бондарной и токарной утвари, изготовление которой требовало специальных знаний и инструментов.



Гончарная посуда применялась в основном для приготовления пищи в духовой печи и подачи ее на стол, иногда для засолки, квашения овощей.



Металлическая утварь традиционного типа была, главным образом, медная, оловянная или серебряная. Наличие ее в доме было ярким свидетельством зажиточности семьи, ее бережливости, уважения к семейным традициям. Такую утварь продавали только в самые критические моменты жизни семьи.



Сундук для приданого в один из моментов свадебного обряда из емкости для хранения одежды превращался в символ зажиточности семьи, трудолюбия невесты. Ложка, повернутая выемкой черпака вверх, означала, что она будет использована на поминальной трапезе. Лишняя ложка, оказавшаяся на столе, предвещала приход гостей и т.п. Одни предметы утвари обладали очень высоким семиотическим статусом, другие более низким.



Для хранения громоздких хозяйственных припасов в клетях употреблялись **бочки, кадки, лукошки** разной величины и объема. Бочки в старину были самым обыкновенным вместительным и жидкостей, и сыпучих тел, например: хлебного зерна, муки, льну, рыбы, мяса сушеного, поскони и разного мелкого товара.

Для заготовки впрок солений, квашений, мочений, кваса, воды, для хранения муки, крупы использовались **кадки**. Как правило, кадки были бондарной работы, т.е. делались из деревянных дощечек - клепок, стянутых обручами. они делались в форме усеченного конуса или цилиндра. они могли иметь три ножки, являвшиеся продолжением клепок. Необходимой принадлежностью кадки были кружок и



крышка. Кружком прижимали помещенные в кадку продукты, сверху укладывали гнет. Это делалось для того, чтобы соления и мочения всегда находились в рассоле, не всплывали на поверхность.

Крышка берегла продукты от пыли. У кружка и крышки имелись небольшие ручки. Лукошком называлась открытая цилиндрическая емкость из луба, дно плоское, из деревянных досочек или коры. Делалось с ручкой-ложкой или без нее. Размеры лукошка определялись назначением и назывались соответственно: "набирка", "мостинка", "ягодница", "грибница", и т.п. Если лукошко предназначалось для хранения сыпучих продуктов, то закрывалось надевающейся сверху плоской крышкой.



Горшок - предмет бытовой, утилитарный, в обрядовой жизни русского народа приобрел дополнительные ритуальные функции. Ученые считают, что это один из самых ритуализированных предметов домашней хозяйственной утвари. В поверьях народа горшок осмыслялся как живое антропоморфное существо, у которого есть горло, ручка, носик, черепок. Горшки принято делить на горшки, несущие в себе женское начало, и горшки с заложенной в них мужской сущностью. Так, в южных губерниях Европейской России хозяйка, покупая горшок, старалась определить его родополовую принадлежность: является он горшком или



горшницей. Считалось, что в горшнице сваренная еда будет более вкусной, чем в горшке.

Интересно также отметить, что в народном сознании четко проводится параллель между судьбой горшка и судьбой человека. Горшок нашел себе довольно широкое применение в погребальной обрядности. Так, на большей части территории Европейской России был распространен обычай разбивать горшки при выносе из дома покойников. Этот обычай воспринимался как констатация ухода человека из жизни, дома, деревни. В Олонецкой губ. эта идея выражалась несколько иначе. После похорон горшок, наполненный в доме умершего горячими углями, ставился вверх дном на могилу, при этом угли рассыпались и гасли. Кроме того, покойника через два часа после смерти обмывали водой, взятой из нового горшка. После употребления его уносили подальше от дома и закапывали в землю или бросали в воду. Считалось, что в горшке с водой сосредотачивается последняя жизненная сила человека, которую сливают во время обмывания покойника. Если такой горшок оставить в доме, то покойник будет возвращается с того света и пугать живущих в избе людей.

Горшок использовался также как атрибут некоторых обрядовых действий на свадьбах. Так, по обычаю, "свадебщики" во главе с дружкой и свашками утром приходили бить горшки к помещению, где проходила

брачная ночь молодых, пока они еще не вышли. Битье горшков воспринималось как демонстрация перелома в судьбе девушки и парня, ставших женщиной и мужчиной. В поверьях русского народа горшок часто выступает как оберег. В Вятской губ., например, чтобы предохранить кур от ястребов и ворон, на забор вешали вверх дном старый горшок. Это делалось обязательно в Великий четверг до восхода солнца, когда были особенно сильны колдовские чары. Горшок в этом случае как бы впитывал их в себя, получал дополнительную волшебную силу.

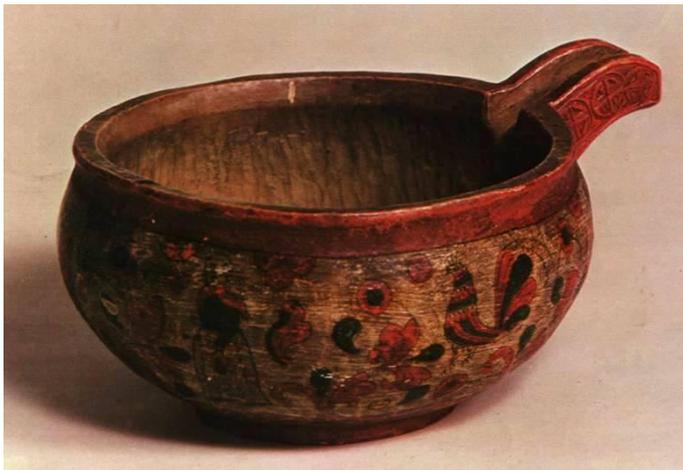


Для подачи на стол кушаний использовалась такая столовая утварь как *блюдо*. Оно было обычно круглой или овальной формы, неглубоким, на невысоком поддоне, с широкими краями. В крестьянском быту были распространены главным образом деревянные блюда. Блюда, предназначенные для праздничных дней, украшались росписью. На них изображались растительные побеги, мелкие геометрические фигуры, фантастические животные и птицы, рыбы и коньки. Блюдо использовалось как в повседневном, так и в праздничном обиходе. В будни на блюде подавалась рыба, мясо, каша, капуста, огурцы и другие "густые" кушанья, съедавшиеся после похлебки или щей. В праздничные дни помимо мяса и рыбы на блюде подавались блины, пироги, булочки, ватрушки, пряники, орехи, конфеты и прочие



сладости. Кроме того, существовал обычай подносить на блюде гостям чарку с вином, медовухой, бражкой, водкой или пивом. Коней праздничной трапезы обозначался выносом пустого блюда, накрытого другим или тканью. **Блюда** использовались во время народных обрядовых действий, гаданий, магических процедур. В родильных ритуалах блюдо с водой использовалось во время обряда магического очищения роженицы и повитухи, который проводился на третий день после родов. Роженица "серебрила бабу", т.е. бросала в налитую повивальной бабкой воду серебряные монеты, а повитуха омывала ей лицо, грудь и руки. В свадебном обряде блюдо использовалось для всеобщего показа ритуальных предметов и поднесения подарков. Блюдо использовалось и в некоторых обрядах годового цикла. Например, в Курской губ. в день Василия Кесарийского 1 января (14 января) по обычаю на блюдо укладывался жареный поросенок - символ богатства дома, ожидаемого в новом году. Глава семьи три раза поднимал блюдо с поросенком к иконам, а все остальные молились св. Василию о многочисленном приплоде скота. Блюдо было также атрибутом святочных гаданий девушек, называвшихся "подблюдными". В русской деревне существовал запрет на его использование в некоторые дни народного календаря. Нельзя было подавать блюдо с едой на стол в день Усекновения главы Иоанна Крестителя

29 августа, (11 сентября), так как, по христианской легенде, в этот день отрубленную голову Соломея преподнесла на блюде своей матери Иродиаде. В конце XVIII и в XIX в. блюдом также называли миску, тарелку, чашу, блюдце.



Для питья и приема пищи служила *чаша*. Деревянная чаша представляет собой сосуд полусферической формы на небольшом поддоне, иногда с рукоятями или кольцами вместо ручек, без крышки. Часто по краю чаши делали надпись. Либо по венцу или по всей поверхности чаша украшалась росписью, включающей растительный и зооморфный орнамент (широко известны чаши с северодвинской росписью). Изготавливались чаши различной величины - в зависимости от их использования. Чаши большого размера, имевшие вес до 800 г и более, употреблялись наравне со скобарями, братинами и ковшами во время праздников и канунов для питья пива и браги, когда собиралось много гостей. В монастырях большие чаши использовались для подачи на стол кваса. Небольшие чаши,

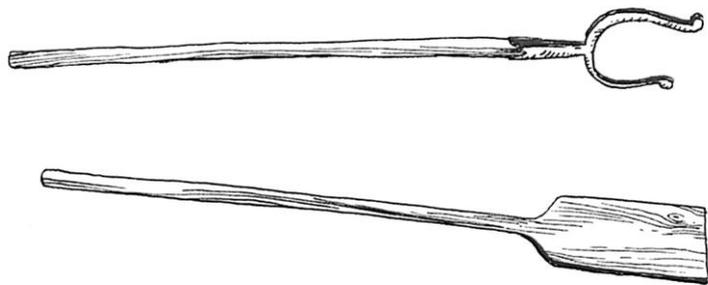


выдолбленные из глины, употреблялись в крестьянском быту во время обеда - для подачи на стол щей, похлебки, ухи и т.п. Во время обеда кушанья подавались на стол в общей чаше, отдельная посуда использовалась лишь во время праздников. Есть начинали по знаку хозяина, за едой не разговаривали. Зашедших в дом гостей угощали тем же, что ели сами, и из той же посуды.

Чашу применяли в различных обрядах, особенно в обрядах жизненного цикла. Ее также употребляли и в календарных обрядах. С чашей связывались приметы и поверья: в конце праздничного обеда принято было выпивать до дна чашу за здоровье хозяина и хозяйки, не сделавший этого считался врагом. Осушая чашу, желали хозяину: "Удачи, победы, здоровья, и чтобы в его врагах осталось крови не больше, чем в этой чаше". Упоминается чаша и в заговорах. Для питья различных напитков применяли *кружку*. Кружка - это цилиндрическая посуда разного объема с ручкой. Глиняные и выточенные из дерева кружки украшались росписью, а деревянные - резьбой, поверхность некоторых кружек покрывалась плетением из бересты. Их использовали в повседневном и праздничном обиходе, были они и предметом обрядовых действий.



Единственным приспособлением для еды служили *ложки*. В основном они были деревянными. Ложки украшались росписью или резьбой. Соблюдались различные приметы, связанные с ложками. Нельзя было ставить ложку так, чтобы она опиралась черенком на стол, а другим концом на тарелку, так как по ложке, как по мосту, в миску может проникнуть нечистая сила. Не разрешалось стучать ложками по столу, так как от этого "лукавый радуется" и "скликаются на обед злыдни" (существа, олицетворяющие собой бедность и несчастье). считалось грехом убирать ложки со стола в заговенье, накануне положенных церковью постов, поэтому ложки оставались на столе до утра. Нельзя класть лишнюю ложку, иначе будет лишний рот или сядет за стол нечистая сила. В качестве подарка нужно было принести ложку на новоселье, вместе с караваем хлеба, солью и деньгами. Широко применялась ложка в обрядовых действиях.



Кочерга, ухват, сковородник, хлебная лопата, помело - это предметы, связанные с очагом и печью. Кочерга - это короткий толстый железный прут с загнутым концом, который служил для размешивания углей в печи и сгребания жара. С помощью ухвата передвигали горшки и чугунки в печи, их также можно было вынуть или установить в печь. Он представляет собой металлическую дужку, укрепленную на длинной деревянной рукояти. Перед посадкой хлебов в печь под печи очищали от угля и золы, подметая его помелом.

Помело представляет собой длинную деревянную рукоять, к концу которой привязывались сосновые, можжевеловые ветки, солома, мочало или тряпка. При помощи хлебной лопаты в печь сажали хлеба и пироги, а также вынимали их оттуда. Вся эта утварь участвовала в тех или иных обрядовых

Рубель (В Кировской области каток и валец)



Рубель, так же как и ложки, — предмет повседневного обихода русского народа. В прежние времена, когда утюга еще не было, белье гладили, накручивая его во влажном состоянии на скалку и затем продолжительное время укатывая, утрамбовывая рубелем. Рубелем хорошо подчеркивается исполнение всякого рода коротких арпеджио или форшлагов. Злоупотреблять им не следует, так как звучание его может быстро приестся.