

ИСТОРИЯ. ФИЛОСОФИЯ. ПОЛИТОЛОГИЯ

УДК 904(476)"8/19"

АССОРТИМЕНТ И ЭВОЛЮЦИЯ КЕРАМИЧЕСКОЙ ПОСУДЫ ПОЛОЦКА IX – ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЫ XX ВВ.

К. Е. БУЛЬБЕНКОВА
(Представлено: А. Л. КОЦ)

В статье рассматривается ассортимент посуды, найденной на территории Полоцка. Анализируется эволюция керамической посуды с IX по первую половину XX вв. Хронологические рамки обусловлены переходом от лепной к гончарной керамике на территории Беларуси в IX веке и до вытеснения гончарного производства массовым производством посуды в XX в.

Ключевые слова: керамика, глина, археологические находки, посуда из глины, Полоцк, гончарный круг, горшок, сосуд.

Полоцкая посуда очень разнообразна по форме и назначению. Рассмотрим ассортимент керамической посуды согласно её назначению на примере полоцких находок. По способу использования керамическая посуда делится на кухонную – она предназначена для приготовления пищи (горшки, крышки горшков, рынки, макотры, сковороды, латки, дуршлаг), столовую – используется для сервировки стола и подачи приготовленных блюд (миски, тарелки, кружки, кубки и др.), тарную – рассчитана на хранение продуктов (кувшины, горшки и др.). В других случаях за основу берется технологические особенности (состав) керамических масс и полив, или способ нанесения орнамента (для глазурованных изделий).

Кухонная посуда была самой распространённой: горшки, крышки горшков, рынки, макотры, сковороды, латки, дуршлаг. Основным видом посуды в IX-XVIII вв. преимущественно были горшки. Представлены в основном обломками. После XVII-XVIII вв. их удельный вес по отношению к другим видам керамической посуды уменьшается, но они по-прежнему остаются доминирующим видом керамики.

Горшки - самый распространенный вид кухонной посуды. Обычно горшки предназначены для приготовления пищи на огне. В маленьких горшочках парили молоко, заваривали лекарственные травы, варили кашу детям; большие горшки были предназначены для готовки пищи на семью или же корма для животных, могли достигать высоты до 40 см. [6].

Лепная керамика датируется от начала появления первой посуды в неолите и в среднем до X века на территории Беларуси. Хотя традиция изготавливать посуду способом ручной лепки в отдельных регионах Беларуси доживает до начала XX в. Если рассматривать лепную посуду средневекового Полоцка, то горшки имеют почти прямой верхний край (иногда он чуть отогнут наружу) и хорошо выраженные плечики, что отличает их от слабопрофилированных или тюльпановидных сосудов (с наибольшим диаметром примерно в средней части их высоты) третьей четверти I тыс. н. э. Горшки с плечиками непосредственно переходят в раннекруговую посуду. Наряду с этим есть круговая керамика, типологически связанная со слабопрофилированной лепной посудой. Сосуды изготавливались из неотмученной глины с примесью крупнозернистой дресвы. Стенки их толстые, неровные и шероховатые. Качество обжига невысокое. На изломе они имеют темный цвет. Обычно сосуды изготавливались на твердой подставке. Для того чтобы сосуд к ней не прилипал, подсыпали золу, мелкий песок или дресву. Лепные горшки иногда имеют веревочный орнамент роменского типа по плечу и закраинам венчика. Изготовление керамики лепным способом говорит о гончарном деле как домашнем промысле [8].

С появлением гончарного круга связано выделение специалистов-гончаров. В слоях X в., как правило, лепная керамика присутствует вместе с горшками, подправленными на простом гончарном круге с неподвижной осью и скользящим подшипником. Это простейший гончарный круг, описанный А.А. Бобринским. Гончарный круг появляется на полоцкой земле примерно в середине X в. Он повсеместно распространился во второй половине этого столетия в лесной полосе Восточной Европы [8].

Типологию бытовой керамики XI-XVI вв. по материалам "восточных раскопов" на Верхнем замке предложил Г. В. Штыхов. Исследователь выделил 6 типов Горшков и подразделил их на виды (А, Б, В). Самым ранним является тип I (бытовал преимущественно в слоях X-XI вв.). При этом выделяется специфический Полоцкий тип IV. У данных горшков венчик слегка вогнутый, со скошенным внутрь краем, вдоль которого проходит желобок. Появилась такая керамика в XI в. и при раскопках Верхнего замка встречена даже в предматериковом слое. Она имела значительное распространение в Полоцке в XII -

первой трети XIII в., после чего быстро исчезла. Сосуды чаще других имеют орнаментацию внешней поверхности: сочетается волнистый и линейный орнамент. Орнамент часто наносился по венчику, а иногда близко к его краю, что тоже отличает полоцкую керамику [9].

Кроме того, к полоцким горшкам можно отнести V и VI типы. В V типе сосуды в разрезе нередко имеют плавную изгибающуюся линию, напоминающую латинскую букву S. Высота и наклон венчика с округлым или косо срезанным краем различные. Этот поздний тип керамики появился в Полоцке постепенно с середины XIII в. и бытовал на протяжении последующих столетий. В VI типе сосуды вида VIA изготавливались таким же способом, как и более ранняя керамика, а по способу моделировки венчика близки к виду III A. Они появились постепенно с 60-х годов XIII в. Керамика изготовлена менее тщательно. Встречается орнаментация, сочетающая волнистые и прямые линии. Венчик и шейка сосуда низкие, сверху как бы приплюснутые, край венчика немного загнут внутрь, туловище горшка раздутое. Сосуды вида VIБ появились в Полоцке не ранее начала XIV в. У них раздутое туловище, почти отсутствует шейка, венчик отогнут в виде валика. Подобная керамика найдена при раскопках многих городов в слоях XIV-XV вв. и более поздних [9].

Горшки первой половины XVI в. продолжают изготавливаться в традиционной для предыдущих столетий технике спирального налета на ручном гончарном круге. Днища такой керамики всегда имеют следы подсыпки песка. В Полоцке большинство неглазурованных горшков даже в конце XVI в. были изготовлены на ручном гончарном круге [3].

Керамические крышки представлены в основном фрагментарно, они имеют конусообразную форму с диаметром венчика от 18 до 23 см. и стенки, наклоненные обычно под углом до 45°. С древних времен форма крышек осталась почти неизменной. Основными признаками, определяющими хронологическую принадлежность отдельных типов крышек, являются: состав формовочной массы, технология обработки поверхности и наличие поливы. В XVI в. продолжали использоваться ручки двух типов: петлевидные и конические с крышечкой-стопой, аналогичной древнерусской. Размеры крышек напрямую зависели от формы и размеров венчиков посуды, для которого они предназначались. Например, в XVI в. диаметры крышек достигали 22 – 24 см., что соответствовало самым большим по размерам горшкам. Полоцкие крышки, как правило, имеют сквозное отверстие в стопе, края изделий приспущены вниз или прямые [4].

Крышки XVII в., покрытые зеленой глазурью, края венчиков имеют сложный профиль, происходит уменьшение их размеров, крышечка-стопа приобретает прямоугольные очертания. В XVIII в. основной цвет поливы - различные оттенки коричневого [4].

Рынки - утилитарные глиняные предметы на трех ножках с ручкой-ухом или втулкой для деревянной ручки, использовались для жарки различных пищевых продуктов в печи. Рынки имели приплюснутую поверхность со слегка отогнутыми стенками и напоминали сковороду. Форма рынок всегда пиаловидная с утолщенным округленным венцом. По материалам середины XVII — начала XVIII в. встречаются изделия глубиной до 12 см., этим они напоминают макотру на ножках. Обычно эта утварь имеет одну или две ручки-уха, а также приблизительную высоту ножек 10 см. При приготовлении пищи рынка очень устойчиво стояла на трех ножках среди углей в печи. В основном она изнутри покрывалась зеленой или рыжей стекловидной глазурью. Благодаря этому посуда хорошо и быстро отмывалась. Как и горшки, они были изготовлены на ручном гончарном круге и имели лепную ручку почти цилиндрической формы [7].

Рынки в Полоцке известны с XVI в. В XVIII в. глиняные изделия этого вида посуды уже не изготавливались. Вероятно, их вытеснила металлическая посуда. В слоях XVIII в. найдены только керамические сковороды [4].

Макотры - вид глубокой глиняной посуды с круглым дном и широким устьем, диаметр которого гораздо больше диаметра дна. Макотра была незаменима в быту. Известна как глазурованная утварь данного вида, так и без глазури. Та из них, которая изготавливалась в XVI-XVII вв. была без глазури, предназначалась для растирания мака, льняных или конопляных семян, яичных желтков, творога. Другая, чаще всего с зеленой глазурью внутри, использовалась при взбивании теста для блинов и приготовления салатов. Внешняя сторона иногда украшалась одной-двумя рифлеными полосками или волнами. Макотрами также пользовались для приготовления еды в печи. Чтобы ее было легко переносить, иногда к ней приделывали ручку-ухо. Макотры применяли и как столовую посуду. Поэтому легко прослеживается влияние разнообразия функций предмета на разницу в размерах и типологию этой утвари. В пластах конца XVI - начала XVII в. встречаются два варианта данной посуды: большие неглазурованные макотры с шершавыми стенками (диаметр устья 25-35 см.) и аналогичных размеров глазурованные со значительно меньшим венцом (до 14-15 см.). Глазурованные макотры конца XVI - начала XVII в. обладают усеченно-конусной формой, а их венеч оформляется в виде карниза или просто внешне асимметричного утолщения с горизонтально срезанным краем. Они приближаются к формам мисок того же времени, отличаясь от них только более массивными стенками, диаметром венца (в основном 25-30 см.). Макотры XVIII-XIX

вв. сохраняют предыдущую форму, но с дополнением простого закругленного края венца в виде внешнего асимметричного утолщения [7].

Макотры XVI в. из Полоцка имеют большой диаметр венчика: 24-25 см., у ранних их форм рифленая поверхность. В XVII в. рифление уже не использовали. Самыми надежными признаками определения хронологии макотр являются технологические показатели - наличие глазури, ее цвет: зеленый (XVII в.) или коричневый (XVIII в.) [3].

Сковорода напоминает форму мисок со сходными пропорциями (диаметр венца почти равен высоте и в 2-2,5 раза превышает диаметр дна) и определяется по следам гари на наружных стенках, а также на дне снаружи. Она служила для жарки пищевых продуктов [7].

Их функции часто сочетались с функциями латок и рынок. Наиболее распространенный вид сковород - без ручки, диаметр изделий по верху от 15 до 24 см. при диаметре дна от 14 до 20 см., высота - от 4 до 5,5 см. Иногда встречаются сковороды с ручкой [3].

Сковороды первой половины XVI в. изготовлены на ручном гончарном круге, по форме и внешнему виду они аналогичны латкам. Формировалась на ручном гончарном круге и имеет следы нагара от длительного использования. В Полоцке найдено несколько сковородок, профиль которых можно полностью восстановить. Наиболее распространенный вид сковородок - без ручки, диаметр венчиков от 15 до 24 см., высота изделий от 4 до 5,5 см. при диаметре дна от 14 до 20 см. Датировать изделия можно по приемам обработки внешней поверхности: сковороды XVII-начала XVIII в. сероватого цвета с примесями в тесте среднезернистого песка и небольших камешков. Поверхность сковородок второй половины XVIII-начала XIX в. хорошо обработано, имеет красный цвет, на некоторых изделиях присутствуют следы лощения, а донце сохраняет следы формовки в виде рельефных концентрических полосок [4].

Латки употреблялись для тушения пищи. Эта посуда напоминает миски, но венчики у латок загнуты внутрь. Обычно латки имели большой диаметр дна, который был практически равен высоте посуды [3].

Все полоцкие латки - неглазурованные, изготовленные на ручном и ножном гончарном круге. Большинство фрагментов по форме венчика можно отнести как к латкам, так и к мискам, макотрам. Полоцкие латки можно разделить на две группы: 1) латки XVI - XVII вв.; 2) латки XVIII в.

Латки первой группы имеют венчик большого диаметра (до 34 см.), по форме венчика они напоминают макотру, а по пропорциям - сковороду. Необходимо отметить, что функции сковороды и латки совмещались, что напрямую влияло на форму изделий. Большинство латок XVI-XVII вв. имеют слегка отогнутые стенки и ребро по внутреннему краю, венчики пиалобразных латок срезаны под углом внутрь. По внешней стороне стенок и доньшек латок присутствуют следы нагара от долгосрочного использования при готовке блюд [4].

Латки конца XVII-XVIII вв. по форме напоминают миски, некоторые из них можно считать сковородами, сделанными в средневековой традиции. Почти все латки конца XVII-XVIII в. имеют сложный профиль, часто отогнутый венчик и манжету по внешнему боку. В XVIII в. продолжают производить пиалобразные латки - они более миниатюрные, с диаметром венчика 15 см. [4].

Дуршлаги представлены фрагментами донц, найденными преимущественно в слоях конца XVII-XVIII в. Изнутри донце покрыто зеленой или коричневой глазурью, внешне схожи с тарелками [3].

Посуда для питья в археологических коллекциях представлена кружками, кубками и мисками-пиалами. Кружки - это высокие (до 12,5 см.) сосуды с закругленными, или прямоугольными, ручками. В основе формы кружек лежит цилиндр. Кубки по форме напоминают небольшие глазурованные горшочки с ручкой, диаметр венчиков не превышает 7-8 см. Они являются самой распространенной категорией посуды для питья. Миски-пиалы XVII-XVIII вв. могли быть предназначены для подачи жидких блюд или питья. В XVIII в. кубки в Полоцке уже не использовали. Вероятно, из массового употребления их вытеснили кружки, которые стали основным видом керамической посуды для питья. Уменьшению ассортимента керамической посуды для питья в XVIII в. содействовал и фактор резкого увеличения стеклянной посуды [3].

Столовая посуда представлена керамическими мисками и тарелками для еды, они известны с начала XVII в. Большинство столовых мисок XVIII в. имеют вертикально поставленный край венчика в виде широкой манжеты. Прозрачная зеленая глазурь наносилась только с внутренней стороны. Миски и тарелки XVI-XVIII вв. глазурованные. Как правило, с внутренней стороны покрыты прозрачными глазурями зеленого (конец XVI - XVII в.), коричневого или желтого цвета (XVIII в.) [3].

Миска относится к виду посуды, не менее популярному, чем тарелка. При археологических раскопках определить, где миска, а где сковорода, довольно сложно. Чтобы отличить миску от сковороды, нужно обратить внимание на то, есть ли следы нагара на ее внешней стороне. Известно, что в мисках еду не готовили. Размер их стенок и диаметр венца не превышал 20 см. В XVI-XVII вв. в большинстве случаев середину миски покрывали зеленой или коричневой глазурью. Глазурованные миски употребляли в XIX в., но при возникновении колеччатого бортика они приобретают конусно-цилиндрическую форму,

что подтверждено многими находками. Кроме глазурных красок для покрытия мисок использовали эмали. Изделия с отогнутым бортиком, как правило, декорировались по его поверхности волнообразным орнаментом [7].

Тарелка является наиболее распространенным видом посуды. Тарелки всегда богато украшались. Бортики многих из них декорировались сеткой, состоящей из ромбов. Иногда бессистемно наносились зигзагообразные ленты или составленные из них фигуры, расположенные по кругу, а также отпечатки столбиков от квадратиков или рисунки, расходящиеся от центра в виде лучей. Сетка часто сочеталась с рифлением (волна или одна-две параллельные ленты). Бортики некоторых тарелок украшались волнами, нанесенными многогранными гребешками. Тарелки вошли в ассортиментный ряд гончарной продукции в XV в., и постепенно многие из них стали настоящими произведениями искусства. Необходимо отметить, что отношения между диаметром этого углубления и шириной бортика, а также размер углубления тарелки варьируют, и иногда очень сложно определить, где тарелка, а где мелкая миска. Тарелка - это плоская посуда с небольшим углублением и с горизонтально отогнутым бортиком шириной не менее 3 см. [7].

Тарная посуда представлена кувшинами - это керамическая посуда для хранения и переноски воды и жидких блюд.

Кувшины с узким горлышком и плоским дном имели манжету около венчика и ручку с ровиком посередине. Это шаровидная по форме посуда, которая применялась для транспортировки жидких пищевых продуктов (мед, подсолнечное масло, квас, пиво, вино). Они относятся к виду тарной утвари. В большинстве своем данная посуда была с носиком-сливом, как у жбанов [7].

Чаще всего кувшины относятся к слоям XVI-XVIII вв. Отличаются тестом хорошего качества, с незначительными примесями песка, изящными формами [5].

Жбан или **кринка** - самый распространенный вид керамических изделий по всей Беларуси. Это высокая глиняная посуда, сужающаяся кверху, с ручкой-ухом и носиком-сливом. Несколько фрагментов жбанов, которые считались привозными, были найдены при раскопках в Полоцке в пластах XIII в. При изучении археологических материалов выявилось, что глазурованные изделия этого типа имели диаметр горлышка не менее 11-12 см. (чтобы внутрь емкости могла пройти рука). Иногда в кувшинах носили воду. Во время изучения археологических раскопок наличие жбанов определяют по поверхности верхних частей или ручкам, потому что формой и отделкой нижней части они похожи на горшки. Жбаны конца XVI-XVII в. отличались лентоподобными ручками, которые, как правило, крепились чуть ниже венца. Самые ранние изделия этого типа покрывались с двух сторон зеленой или коричневой стеклообразной глазурью. В начале XVIII-XIX в. глазурь с внешней стороны наносилась только по горлышку сосуда. Чаще всего жбаны декорировались орнаментом не только по горлышку, но и по плечу. В основном для этого применялась техника рифления (при помощи гребешка) во много рядов, а также сетчатый орнамент. Иногда жбан украшался комбинацией рифления и сетки в различных вариациях [7].

Корчага - большая глиняная посуда с узким горлом и валикоподобным завершением, суженной околдонной частью и двумя овальными ушками, что крепились к плечикам, украшенным рельефным орнаментом. Предназначена для хранения и транспортировки продуктов. Корчаги попадают при раскопках почти всех белорусских городов в слоях XII-XIII вв. и считаются привезенными с товаром из Киева, где в этот время их производили в большом количестве. На корчагах иногда бывают знаки, буквы или целые слова [1].

В Беларуси известны корчаги с узким и широким горлом. С узким горлом были расширены в X - первой половине XIII в. С широким горлом корчаги расширены с XIV-XVI вв. Имели массивное тулово с плоским дном, часто с двумя дугообразными ручками, как правило, были глазурованы. В них держали соленые грибы, огурцы, зерно и др. В конце XIX - первой половины XX в. на Витебщине корчаги называли плетеным из лозы и соломы короб. В наше время корчаги вышли из использования [10]. Находок корчаг XII-XIII вв. в Полоцке неизвестно, но очевидно, что вместо корчаг широко бытовали привозные амфоры, которые приспособляли под вторичное употребление.

Спарыши - это глиняный сосуд из двух или трёх горшков одинакового или разного размера, скрепленных ручкой, также к горшкам делались крышки. По этнографическим материалам подобная посуда использовалась для доставки еды на поле во время сенокоса или жатвы. Совмещение утварей способствовало удобству передвижения и сохранению тепла в пище [2].

Таким образом, полоцкая керамическая посуда представлена обширным ассортиментом кухонной, столовой и тарной утвари. С появлением гончарного круга начался новый этап в технике изготовления керамических изделий. Распространившись уже в первой трети XI в. по всей территории древней полоцкой земли, круговая посуда повсюду вытеснила изготовление посуды лепным способом. Горшки стали более совершенными по форме (изделия симметричны, их поверхность хорошо заглажена, они имеют четкий хорошо оформленный венчик), появилась возможность для более широкого внедрения орнаментации изделий. В разные периоды актуальной были разные виды посуды. Например, с IX века

и по XVIII вв. среди массовой категории посуды были керамические горшки. Каждое столетие роль горшков всё уменьшалась, так как ассортимент посуды расширялся.

ЛИТЕРАТУРА

1. Археалогія Беларусі: энцыклапедыя. У 2 т. Т. 1 / рэдкал.: Т. У. Бялова (гал. рэд.) [і інш.]. - Мінск: БелЭн, 2009. - 496 с.
2. Археалогія Беларусі: энцыклапедыя. У 2 т. Т. 2. / рэдкал.: Т. У. Бялова (гал. рэд.) [і інш.]. - Мінск: БелЭн, 2011. - 464 с.
3. Дук, Д. В. Гончарное дело: посуда и бытовые предметы // Полоцк: монография. - Минск: Бел. навука, 2012. - С. 365-370.
4. Дук, Д. У. Полацк XVI – XVIII стагоддзяў: нарысы тапаграфіі, гісторыі матэрыяльнай культуры і арганізацыі жыццёвай прасторы насельніцтва беларускага горада / Д.У. Дук. – Наваполацк: ПДУ, 2007. – 268 с.
5. Левко, О. Н. Средневековое гончарство северо-восточной Белоруссии / О. Н. Левко; АН Беларусі, Ін-т гісторыі. - Минск: Навука і тэхніка, 1992. - 63 с.
6. Сахута, Я. М. Беларускае народнае ганчарства/ Я. М. Сахута. - Мінск: Беларуская энцыклапедыя імя Петруся Броўкі, 2013. - 220 с.
7. Шауро, Г. Ф. Народные художественные промыслы и декоративно-прикладное искусство: учебное пособие / Г. Ф. Шауро, Л. О. Малахова. - Минск: Республіканскі інстытут прафесійнага адукацыі (РІПО), 2015. - 176 с.
8. Штыхов, Г. В. Города Полоцкой земли (IX–XIII вв.) / Г. В. Штыхов. - Минск: Наука и техника, 1978. - 160 с.
9. Штыхов, Г. В. Древний Полоцк (IX–XIII вв.) / Г. В. Штыхов. - Минск: Наука и техника, 1975. - 136 с.
10. Podróznicy. Fundatorzy. Świąci / pod redakcja Tomasza Ratajczaka. - Poznan. - 2008. - Tom 35. - P. 89-95.