

ГОНЧАРСТВО МОРДОВИИ ПО ЭТНОГРАФИЧЕСКИМ ДАННЫМ

© 2015

Ю.Б. Цетлин, доктор исторических наук, ведущий научный сотрудник
отдела теории и методики

Институт археологии РАН, Москва (Россия)

Аннотация. Данная статья посвящена систематизации и анализу данных о народном гончарстве на территории бывшей Мордовской АССР. Эти данные были собраны в начале 1960-х гг. А.А. Бобринским в результате сплошного анкетного опроса на территории Мордовии. В результате было получено 75 писем, написанных как самими гончарами (очень редко), так и их молодыми родственниками, учителями местных школ и т.п. Как выяснилось, в большинстве случаев носителями гончарных традиций в Мордовии были не сами мордвины, а потомки русских гончаров, переселившихся на эту территорию в XVII-XIX вв. Распространение русского гончарства привело к почти полному изживанию местных мордовских гончарных традиций, от которых сохранились только отдельные следы. Однако здесь в большей степени, чем в среде сплошного расселения русского населения, сохранились архаичные черты гончарного производства, которые представляют особый интерес для изучения. Анализ этнографических данных о гончарстве Мордовии ведется с позиций историко-культурного подхода к системному изучению гончарства в соответствии с общей структурой производственного процесса гончарства в целом как особой сферы человеческой культуры.

Ключевые слова: Мордовия; этнография; гончарство; глиняная посуда; технология; обжиг; культурные традиции.

Предварительные замечания

Для более углубленного понимания археологической керамики и древнего гончарства в целом как источника исторической информации о прошлом огромную роль играют зафиксированные многочисленными отечественными (Д.К. Зеленин [1, с. 132-139], Н.М. Лопатенко [2], Р.А. Ксенофонтова [3], О.М. Пошивайло [4], И. Пошивайло [5], Т.И. Чудова [6]) и зарубежными (D.E. Arnold [7; 8; 9], N. Barley [10], W.R. DeBoer and D. Lathrap [11], W.A. Longacre [12], S. Rosey [13], Ch. Reith [14], P.M. Rice [15, p. 113-206], D.F. Rooney [16], O.S. Rye [17], B. Saraswati [18]) исследователями данные об этнографии гончарства в различных районах Земного шара.

В настоящее время о мордовском народном гончарстве известно очень немного [19]. Предлагаемая вниманию читателя статья посвящена систематизации и предварительному анализу данных о народном гончарстве на территории бывшей Мордовской АССР. Эти данные были собраны в начале 1960-х гг. благодаря усилиям А.А. Бобринского, который еще в конце 1950-х гг. предпринял сплошной анкетный опрос сельских и поселковых Советов народных депутатов на территории Европейской части СССР, в том числе, и на территории Мордовии. В результате такого опроса было получено 75 писем, написанных в редких случаях самими гончарами ввиду их очень пожилого возраста, а чаще – их более молодыми родственниками, или учителями местных школ, председателями и секретарями местных советов. Из 75 писем только 49 (т.е. около 65%) содержали, хотя бы самую минимальную информацию о местном гончарном промысле, а 26 писем были предельно краткими и информировали о том, что «на территории местного сельского совета гончарного промысла нет, и никогда не было». Такое единодушное отрицание настораживало, тем более что в письмах из соседних сельсоветов часто указывалось, что именно там (откуда приходили отрицательные от-

веты) работают гончары. Причина подобных ответов выяснилась позднее и заставила подвергать все такие письма перекрестной проверке. Она состояла в том, что в те годы подобные кустари-одиночки облагались налогом, который, учитывая малую доходность таких промыслов, многие не могли платить. Вот поэтому-то председатели сельских советов, заботясь об односельчанах, и отрицали существование на подведомственной им территории гончарных промыслов и старались направить внимание опрашивающих в другие районы.

Тем не менее, многие информаторы понимали, что гончарное ремесло находится на стадии постепенного умирания и нуждается в сохранении. Они с известным почтением относились к письмам, получаемым из Москвы, на которых в качестве обратного адреса значился «исторический факультет Московского университета». Именно благодаря этим информаторам и А.А. Бобринскому мы сегодня имеем возможность достаточно подробно описать характерные черты гончарного производства на территории Мордовии.

Однако прежде чем перейти к изложению конкретной информации, почерпнутой из этих писем, следует сделать ряд важных замечаний.

Первое – в абсолютном большинстве случаев носителями гончарных традиций на территории Мордовской АССР были не сами мордвины, а потомки русских гончаров, переселившихся на эту территорию в XVII-XIX вв., и даже в тех случаях, когда посуду делали коренные жители, они, как правило, научились этому у русских гончаров-переселенцев [20, с. 72-73; 21].

Второе – на территории Мордовии в большей степени, чем в среде сплошного расселения русского населения, сохранились архаичные черты гончарного производства, которые представляют особый интерес для изучения.

Третье – анализ этнографических данных о гончарстве Мордовии ведется с позиций историко-куль-



Рисунок 1 – Очаги гончарного производства на территории Мордовии (по письмам гончаров).
 Номера очагов на карте соответствуют номерам в тексте статьи

турного подхода к системному изучению гончарства, который предполагает его рассмотрение в соответствии с общей структурой производственного процесса по ступеням гончарного производства [22, с. 14] и структурой гончарства в целом как особой сферы человеческой культуры [23, с. 39-41].

Изложение этнографических данных

В полученных письмах с разной степенью полноты отражена информация о гончарном производстве в 15 пунктах Мордовии, причем в 11 случаях речь идет о конкретных населенных пунктах, в 2-х случаях информация может быть локализована на уровне сельских советов и в 2-х случаях – только на уровне районов Мордовской АССР (во всех случаях имеется в виду административное деление начал 1960-х гг.). Эти пункты следующие (Рис. 1. Номера пунктов в тексте соответствуют номерам на карте Мордовской АССР):

1) д. Ивановка, Хлебинского сельсовета, Теньгушевского района (Информаторы: председатель с/с М.Н. Князев и гончар И.Г. Щегольков);

2) г. Темников, Темниковского района (Информаторы: секретарь горсовета Куприянов и гончар Т.П. Шалаев);

3) с. Пурдошки, Пурдошанского сельсовета, Пурдошанского района (Информатор: гончар Н.И. Ауербаков);

4) с. Сивини, Сивинского сельсовета, Краснослободского района (Есть только косвенные сведения, что отсюда поступала посуда);

5) г. Троицк, Ковылкинского района (Информаторы: председатель с/с Мельников и секретарь с/с Земскова);

6) с. Унуй-Майдан, Унуй-Майданского сельсовета, Кадошкинского района (Информаторы: председатель с/с В.Е. Баранов, секретарь с/с Н.С. Косолапов, гончары А.А. Казаков и В.Ф. Исаев);

7) с. Маслово, Унуй-Майданского сельсовета, Кадошкинского района (Есть только косвенные сведения, что отсюда поступала посуда);

8) с. Старая Пятина, сельсовет «?», Инсарского района (Информатор: гончар В.Е. Канайкин);

9) с. Шишкеево, Шишкеевского сельсовета, Рузаевского района (Информатор: учитель средней школы П.В. Пинчук);

10) с. Старые Турдаки, Стар-Турдаковский сельсовета, Кочкуровского района (Информатор: председатель с/с Н.К. Чичкин);

11) с. «?», Кап-Тавлинского сельсовета, Кочкуровского района (председатель с/с Ашаев, гончар Т.Я. Ботырев);

12) с. Б. Маресево, Б. Маресевского сельсовета, Чамзинского района (председатель с/с Зотов, гончары И.К. и И.Е. Шишовы);

13) с. «?», сельсовет «?», Зуб-Полянского района (Только косвенная информация);

14) с. «?», сельсовет «?», Б.-Березниковского района (Только косвенная информация);

15) с. «?», Содесинского сельсовета, Ельниковского района (Информатор: председатель с/с Журавлев).

Помимо тех очагов гончарного производства, которые функционировали непосредственно на территории Мордовской республики, туда поступала глиняная посуда из соседних областей. По письмам можно отметить следующие источники таких поступлений путем торговых контактов:

Ульяновская обл., Корсунский район, с. Старое Корсуново/д. Сухой Карсун;

Ульяновская обл., район «?», с. Коржовка и с. Фарзювка (?);

Ульяновская обл., район «?», с. Прамзино;

Горьковская обл., Больше-Болдинский район, д. Мало-Каварино;

Рязанская обл., Пичкиряевский сельсовет, с. Пичкиряево;

Рязанская обл., Чучковский (бывш. Каверинский) район, с. Демидово и д. Дудкино;

Пензенская обл., Бедно-Демьяновский район, с. Абашево;

Пензенская обл., район «?», с. Кириялово.

Таким образом, кроме 15 очагов производства, известных по письмам в самой Мордовии, население получало глиняную посуду не менее, чем из 8 пунктов Ульяновской, Горьковской, Рязанской и Пензенской областей. Следует также отметить, что ряд писем содержали рисунки и фотографии орудий гончаров, некоторые из которых приводятся в статье.

Теперь обратимся к обзору этнографической информации обо всех последовательных стадиях и ступенях технологического процесса гончарного производства и некоторых других данных.

Исходное пластичное сырье, его добыча, подготовка, примеси к глине

В 14 письмах содержится информация о том, на каком расстоянии от деревни или села, где живет гончар, добывается глина. Наиболее близким было глинище на расстоянии 800 м, затем в 1,5 км, 1,5-3 км, 3,5 км, 5-6 км. Наибольшее расстояние до глинища было у гончара, работавшего в г. Темников – 13 км. В среднем расстояние до глинища составляло 3,9 км.

Глина обычно копалась осенью или зимой в ямах диаметром 1-2 м и глубиной чаще всего от 1 до 3 м, реже – 5-6 м и до 8 м, толщина разрабатываемого слоя

составляла от 70 см до нескольких метров. Добыча глины производилась лопатами, мотыгами, кирками, наверх поднималась корзинами, ведрами, при значительной глубине для подъема использовались веревки и ворот.

Каждый гончар использовал свое глинище, предварительная оценка сырья осуществлялась либо сразу около места добычи по цвету, путем переминания, по вязкости, по примеси песка, либо во время предварительной ее обработки «по тягучести после 3-х часов мешания». Иногда гончар работал с двумя видами глин – белой и красной. Глина с песком оценивалась как «печная». Гончары с. Пурдошки (на карте №3) применяли и черную, и серо-желтую и белую глину, все они считались пригодными (но, вероятно, использовались для разных видов посуды).

В разных очагах гончарного производства процесс подготовки глины к работе имел, наряду с общими чертами, свои особенности. Этот этап работы описывался в письмах достаточно подробно и образно. Приведу несколько выдержек из писем (во всех случаях сохранен стиль оригинала, исправлены только некоторые грамматические ошибки).

Например, в с. Унуй-Майдан (№6) «добытая глина вносится в помещения, раскрашивается руками, обливается теплой водой, и некоторое время 1-2 часа раскисает, после чего располагают ее на пол и мнется ногами, после чего собирается в кучу и мнется еще 2-3 раза», глину мяли ногами и лопатами, били обухом топора до готовности.

В с. Старая Пятиня (№8) «разделявание глины производили только в ручную. И доводили до готовности в трех приемах. Первый разсыпаем на пол и производим меску руками. Второй прием делали собираем в кучу и начинаем резать руским серпом малиньками кусочками строчаем тонким слоем в диаметре от 3 мм до 5 мм. Для того чтобы в глине не осталось никокого остаток мусора».

В д. Ивановка (№1) «глину замачивают на одни сутки – заквашивают. На вторые сутки мнут ногами. Когда глина будет хорошо тянуться, тогда приступают к выделыванию изделий».

В г. Троицк (№5) «Глину кладут в кадку, размачивают в течение 1-2х суток, а затем делают замес».

В с. Пурдошки (№3) «Ножом крошат глину на мелкие ломтики (размельчают), поливают водой, топчат ногами, проходя ряд за рядом, скатывают в рулон. Еще раз растаптывают до слоя в 3-5 см, разрезают на отдельные пластиы 40x50 см, один или две таких пласта начинают еще раз мять (катать) на полу руками, получая лемях весом 12-15 кг».

В с. Шишкеево (№9) «Привезенная зимой глина вымерзала на морозе, а затем ее вносили в избу и раскладывали на специальные стеллажи, по мере оттаивания с водой мяли руками, как тесто. Каких либо орудий для того, чтобы мять глину не применяли».

В с. Старые Турдаки (№10): «красная глина с мелкими камешками натаскают домой и сыпят на пол и начинают глину разделявать настелют слой в толщину 4-5 – сантиметров и начинают бить вовсю

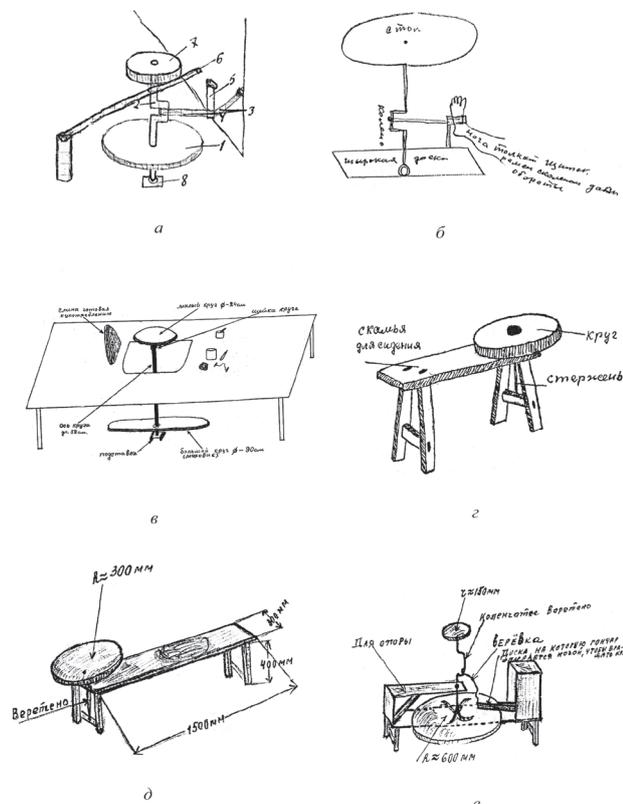


Рисунок 2 – Гончарные круги:

а – с. Старая Пятиня Инсарского района, б – с. Старые Турдаки Кочуровского района, в и г – г. Темников Темниковского района, д и е – с. Пурдошки Пурдошанского района.

силу обухом топора когда из глины получается полу житкое тесто».

В г. Темников (№2) глину «Режут сначала ножом на куски, смачивают водой до определенной мягкости и складывают в кучу часов на 5 чтобы лучше умокла. После этого на пол посыпают песку и месют ногами разминают по полу гладко, равномерным слоем. Затем обратно скатывают на пять минут, так делают до трех-четырех раз. После этого разрезают на 8-10 частей. После чего мнут каждый кусок как тесто и начинают делать посуду».

Одно из наиболее подробных и обстоятельных описаний процесса добычи и подготовки глины приводится в письме гончара Тимофея Павловича Шалаева (уроженца с. Пурдошки (№3), который переехал в г. Темников (№2), где и работал): «Глину копают летом мелкую на небольшой глубине и в одной яме все, ежели... глины нет собственной. Осенью начинают искать хорошей глины, ходят артелью все гончары копают ямки, ищут на зиму более качественней глину. Кому скоро удастся найти, а некоторые ходят недели три, теперь уже каждый для себя, как пошли морозы, теперь уже собственные, другой не должен лезть в чужую яму, хозяин придет выгонит, а ежели кто найдет глину, так скорей вылезает из ямы и начинает кругом окапывать ту яму, в которой оказалась глина небольшими ямками. Закон таков: на два метра не должен копать, другой, бывает, попадет много глины. Другия, как увидят, что окапывает, догадались, что нашел глину, бегут бегом скорей вырыть возле того, яму который нашол. Бывает еще, у других попадает, а бывает и у одного, который сперва нашел, он ее огородил и начинает копать, конечно, не один, ходят двое. Котория имеют лошадей, те накопают и привезут, а вот как мы без лошадей, то на копаешь, а лошадь еще не найдешь. Были такие безсознательные, ночей поедет и увезет у бедняка накопанную глину... до глины километра 3».

Очень мало приводится в письмах сведений о примесях, добавляемых гончарами в глину. Эта традиция уже почти полностью исчезает. Так, в с. Пурдошки (№3) «глину различают жирную и зольную. В жирную глину добавляются земляная зола, которая берется там же, и песка обычно (добавляют – Ю.Ц.) к черной глине. К серо-желтой и белой глине обычно мало чего добавляют» (что такое «земляная зола» – не ясно).

В с. Шишкеево (№9) приготавливая глину красного и желтого цвета ничего не добавляли, а в глину белого цвета добавляли песок, т.к. она, по словам гончаров, жирная и при обжиге без песка, посуда дает трещину. Зола добавляли в том случае, если глина была жидкая».

Конструирование посуды и гончарные круги

В Мордовии гончары использовали два вида гончарных кругов – ручной и ножной. Отмечены случаи, когда гончары в одном селе и даже родственники работали на разных гончарных кругах. Как правило, и технология изготовления посуды на разных кругах не была одинаковой. Вот, какие сведения об особенностях конструирования посуды можно найти в письмах.

В с. Старая Пятин (№8) использовался станок, называвшийся «вертящим, который приспособили вертеть ногой. Станок по устройству очень легкий, имеется два круга. Верхний круг маленький в диаметре 60 см, толщина 10 см (из одного куска). Нижний круг для быстрого вращения имеет в диаметре 1,5 м (из досок толщиной 3 см). Ось металлическая, нарезная, завинчивается в круг, нижняя часть имеет острый конец, забитый в деревянную чурку, в середине круглое отверстие для заливки смазки. Сосуды делаются «вытяжкой» (рис. 2а). В данном случае описывается массивный ножной гончарный круг. Слово «легкий» характеризует легкость на ходу, т.е. легко и долго вращается. Судя по рисунку, круг имел очень большой маховый момент, который обеспечивался очень массивным нижним диском. Верхний диск также большой по диаметру и массивный. Ось круга уже не деревянная, а железная. Понятно, что на таком орудии сосуды вытягивались из комка глины.

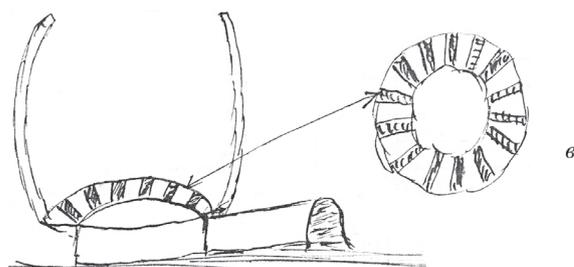
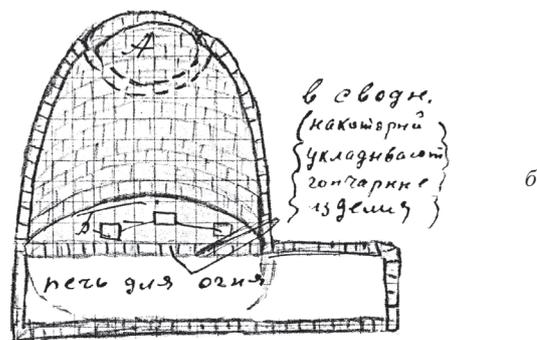
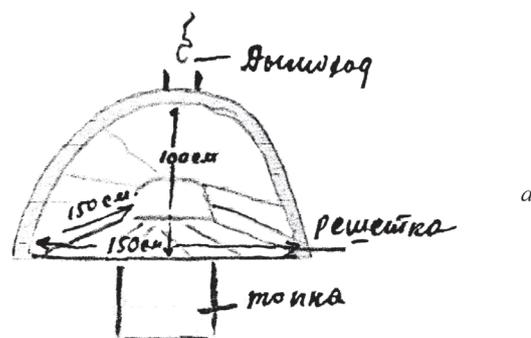


Рисунок 3 – Гончарные горны:
а – с. Шишкеево Рузаевского района, б – с. Старая пятин Инсарского района, в – с. Пурдошки Пурдошанского района.

В д. Ивановка (№1) также «вытягивают посуду на круге из одного комка. Работают на ножных кругах, нижний круг – диаметром 1 м, прикрепляется к железному веретену, которое стоит в тисках в деревянной доске на железной же пятке. Верхний круг – вершник – диаметром 40 см, привинчивается к веретену на железный крест. Современные круги не отличаются от прежних. Изготавливаются на этих кругах горшки и корчаги разных размеров от 200 граммов до 10 литров и дымоходные трубы диаметром 25 см». Этот круг немного поменьше, но также достаточно совершенный, снабжен железной осью, крепления к верхнему и нижнему дискам также железные.

В г. Троицке (№5) также применялся «ножной гончарный круг, нижний диск диаметром 105 см., верхний 30 см, соединены осью. Круг вращается при помощи шнура ногой. Посуда вытягивается. Затем сделанные формы сушатся в течение 3-5 дней в зависимости от температуры. Во время сушки посуда обливается свинцовым суриком». Здесь мы сталкиваемся с еще более совершенным орудием – ножной круг переделан таким образом, что вращение производится ногой при помощи специального шнура. Обычно в таком случае подвижная металлическая ось круга имеет коленчатую форму.

В ряде писем приводятся данные о постепенном распространении ножного гончарного круга среди местных мастеров. Так, в с. Шишкеево (№9)

«до 1918 г. гончарные круги были в основном ручные, на которых вначале лепили сосуд от руки, а затем его ставили на круг и обрабатывали деревянным ножом. В 1918 в с. Шишкеево пришло несколько семей гончаров из бывшей Самарской губ., которые и дали начало работе на ножных кругах. После 1918 года в основном вытягивали посуду из одного комка глины. Но когда делают крупные сосуды (на 8-10 л), то, бывает, используют жгуты. Изготовленную посуду высушивают. Производительность труда на ручном круге составляет в среднем 20-30 штук за день, на ножном 100-150 штук».

В другом письме приводится случай переселения гончаров из с. Старое Корсуново (Корсунский район Ульяновской области) в с. Старые Турдаки (№10) Мордовской АССР, которые, по сообщению информатора, «работали на ножном круге и вытягивали посуду до 300 горшков в день». Судя по рисунку, круг имел педальный привод и коленчатую металлическую ось (рис. 2б).

Местные же гончары в этом селе использовали более архаичные (чисто лепные) приемы работы: «Для изготовления большого сосуда берется кусок глины с кулак и мнется в виде толстого блина – это называется дно горшка. Потом (мастер – Ю.Ц.) катает примерно 15 жгутов, которые наращиваются на это дно до высоты 38-40 см и шириной 30 см. Жгуты наращиваются снаружи там, где горшок расширяется и изнутри там, где он должен сужаться. Получается горшок весом 8-9 кг. Его ставят сушить на 3-4 дня». Таких горшков за день делается 16-17 штук.

В г. Темников (№2) работают гончары, переселив-

шиеся из с. Пурдошки (№3). Крупную посуду они «делают из жгутов, затем обделывают на круге, а мелкую до 2-х литров – вытягивают из комка глины на круге». Причем, любопытно, что один из братьев – Шалаев Тимофей Павлович – работает на ножном круге (нижний круг деревянный диаметром 15 сантиметров), а второй брат – Шалаев Игнатий Павлович – работает на ручном круге диаметром 60 см, смонтированном на низкой скамейке (рис. 2в и 2г). У обоих кругов ось металлическая. Тут следует отметить, что оба брата живут самостоятельно, своими семьями. Поэтому отмеченное различие, вероятно, можно объяснять разной способностью братьев к адаптации к новым более совершенным орудиям труда.

В письмах имеется подробное описание того, как делали посуду в самом с. Пурдошки (№3). Цитирую: «Работают и месят глину тех же помещениях, в которых живут. Используются два способа:

Первый – «сналепу» из жгутов (называется «сусулька»), из которых налепливают примерный остов посуды, а потом, нажимая на изделие с обеих сторон пальцами, вытягивают нужную форму. Для того чтобы придать сосуду «дутую форму» употребляются «бочарки» с длиной дуги в 16-20 см и толщиной 2-2,5 см и «помошник» – это льняная или конопляная тряпица, сложенная вдвое по длине (длина 25-30 см, ширина сложенной вдвое – 7-10 см).левой рукой мастер держит внутри сосуда бочарку, нажимая на стенки, а на указательном пальце правой руки – помошник, который идет по следу бочарки снаружи».

В качестве переходного к вытягиванию можно рассматривать другой способ: «На круг кладется маленький комочек глины и расколочивается кулаком – это дно. Потом из глины делается жгут (сусулька) и начинает «наводиться»; правой рукой жгут прикрепляется к дну, а левой рукой придерживается стенка снаружи, так наводится на нужную высоту. Потом берет тряпку и слегка тянет глину, а левой – вращает круг. Потом сует левую руку внутрь сосуда и тянет форму».

И, наконец, наиболее совершенный и, судя по всему, в это время уже наиболее распространенный способ – «вытяжной». Гончар «берет 1-2 кг глины и надавливая большими пальцами в середину этого кома и начинают тянуть нужную форму».

Обобщая сведения о разных способах конструирования посуды, информатор пишет: «Примерно до 1930-х гг. сосуды изготавливали только сналепу на ручных кругах с деревянным веретенем. После 1930-х гг. и до настоящего времени (1961 г.) одни работают сналепу, другие на вытяжку и деревянная ось сменилась железной (на ручных кругах) и на коленчатое металлическое веретено (на ножных кругах)».

Этот же информатор приводит достаточно подробное описание устройства ручного (рис. 2д) и ножного (рис. 2е) гончарных кругов.

«Ручной круг состоит из диска диаметром 60-80 см с веретенем и скамейкой для сидения. Крепление ручного круга таково:

Если сама ось деревянная, то в верхней ее части имеется утолщение в форме прямоугольного паралле-

лепипеда. В нижней плоскости круга выдалбливается по размерам параллелепипеда отверстие (углубление), куда и входит параллелепипед целиком основания. Чтобы устранить возможный люфт круга на оси, вставленный в круг параллелепипед прикрывают дощечкой с отверстием в центре по толщине оси. В дощечку вбивают деревянные гвозди (шпильки). Наружу параллелепипед не выходит.

Если ось металлическая, то она крепится к нижней плоскости круга тремя лапками, которые ответвляются от верхнего конца оси. В каждой лапке имеется отверстие для гвоздей.

Ножной круг состоит из малого (верхнего) круга диаметром 20-30 см и нижнего круга диаметром 1-1,2 м. Оба эти круга соединены коленчатым веретеном, от колена которого отводится веревочка, соединенная с доской нажима на которую ногой гончар приводит круг во вращательное движение».

О других инструментах и материалах, какими пользовались гончары, читаем: «Для снятия стружки с изделия и для отделения изделия от ручного круга употребляется специально отточенные деревянные ножички, которыми также придаете внешней части нижнего основания изделия нужный размер и форма. Сосуды сохнут два дня на полках, потом на печке и в русской печке, потом их лощат (высохшую посуду смачивают немного мокрой тряпкой и гладят камнем-«кремняк») или красят. Крашение слагается из следующего: мажут поверхность дегтем и посыпают глазурью (т.е. молотым стеклом или свинцовым суриком). Посуду делают «синюю» (лощеную) и поливную».

Любопытный термин, используемый при описании способа конструирования сосудов приводится в письме, полученном из с. Унуй-Майдан (№6). Автор письма сообщает:

«Способов было два:

Нашейным способом изготавливают посуду из отдельных кусков, после чего обрабатывают деревянным ножом, затем тряпочкой. Нашейные гончарные изделия обрабатываются на ручных кругах, и вращаются при помощи рук. У нашейного круга для вращения имеется прямое металлическое веретено длиной 50-60 см и один круг – увеличенный до 50 см.

Вытяжным способом изготавливают посуду из одного куска глины, после чего обрабатывается деревянной гладилкой и мокрой тряпочкой. Вытяжные гончарные изделия обрабатываются при помощи ноги. У вытяжного круга два круга, один нижний до 70 см, верхний круг до 20 см, круги в обоих случаях деревянные. У вытяжного круга, для вращения имеется двухколенчатый металлический вал длиной 50-70 см».

Что означает слово «нашейный» можно сейчас только гадать. Возможно, оно характеризует «наш» («нашенский», «местный») способ и круг в противоположность привнесенному со стороны, более совершенному «вытяжному» способу и «вытяжному» гончарному кругу.

Таким образом, в гончарстве на территории Мордовской АССР в первой половине XX столетия еще

шел процесс постепенного перехода от применения навыков скульптурной лепки сосудов из жгутов на ручном гончарном круге, который использовался главным образом как средство заглаживания поверхности сосудов, возможно также для частичного профилирования и вытягивания, к полному вытягиванию сосудов из одного комка глины на ножном гончарном круге, часто снабженным металлической коленчатой осью с педалью и ременным (веревочным) приводом.

Обжиг сосудов и обжигательные устройства

В письмах содержится достаточно много сведений о приемах обжига, длительности процесса, обжигательных устройствах. Здесь так же, как и при описании приемов конструирования посуды и гончарных кругов, мы сталкиваемся с сочетанием архаичных и более совершенных приемов и технических устройств.

Например, в с. Б.Маресево (№12) «Обжиг... изделий производился в русской печи, которая топилась по черному т.е дымоходов наружу не выводились и дым выходил прямо в дом, после обжига печь замазывали глиной чтобы сохранить жар».

В с. Старые Турдаки (№10) описаны два способа термической обработки изделий. Один – более архаичный – в русской печи: «2-3 горшка ставят в печь и кругом наложат дрова и до тех пор топят, пока горшки не сделаются красными. В это время готовится хлебный затор как для браги. Горшки аккуратно вытаскивают из печки и по одному опускают в широкую кадущку в хлебный затор и выдерживают 30-40 минут, затем вытаскивают и вновь ставят в горячую без огня печь. Такие горшки служат очень долго».

Описание второго способа, как видно, привычного и хорошо знакомого дано очень кратко: «Посуду обжигают в горне из кирпича, расположенном на задах усадьбы. Обжиг длится 7-8 часов».

Для нас своей архаикой более интересен первый способ, где обжиг в русской печи (т.е. в неспециализированном бытовом устройстве) сочетается с последующим обвариванием сосудов и томлением посуды.

Аналогичная информация о разных способах и устройствах для обжига имеется и из других очагов гончарного производства. Так, в с. Унуй-Майдан (№6) «Обжигали глиняную посуду в обычных русских печах или делали в землянках специальные русские печи в 2-3 раза больше. Обжиг длился 5 часов. Кроме того, обжиг велся в специальных горнах и длился около 2-х часов. После чего посуда охлаждалась в течении 4-5 часов». Здесь, помимо обжига в бытовой русской печи и горне, приводятся важные данные о существовании как бы промежуточных обжигательных устройств – специально построенных больших русских печах не бытового, а сугубо производственного назначения. Они, вероятно, были предназначены не только для обжига больших партий посуды, но и использовались одновременно несколькими гончарами.

В письмах из с. Шишкеево (№9) содержится сходная информация, но в них она дополнена важными

детальными об организации обжига в печи и о конструкции гончарного горна (рис. 3а): «Изготовленную посуду сначала высушивают, а затем обжигают. Длительное время каждый обжигал в русской печи в том доме, где и живет. Посуду в печи ставили на под, оставляя прогары для дров и медленно нагревали до температуры 600-700° (горшок краснеет). Для придания горшку синего цвета в печь бросали березовую кору и замазывали печь. Продолжительность обжига в печи 4-8 часов.

Позднее 5-6 гончаров делали общий горн где-нибудь в овраге. Устройство его таково: топка – ширина 150 см, глубина 150 см, высота 100 см перекрыта металлической решеткой. Вверху – дымоход, чтобы в него мог пролезать человек, которому подают посуду в горн. Вся печь закрыта за исключением дымохода и топки. При температуре 600-700° топку и дымоход замуровывают. Продолжительность обжига 6-12 час».

Как можно заметить, такой гончарный горн имел топку центрального действия и значительные размеры – в камере для обжига стоял человек и укладывал обжигаемые сосуды, роль теплопроводно-разделительного блока выполняла металлическая решетка, т.е. традиционные черты конструкции горна уже сильно утрачены.

Во многих очагах гончарного производства горны, судя по письмам, соорудились из кирпича. В частности, в д. Ивановка (№1) «Обжигают изделия в самодельных горнах. Сложены они из кирпича. Внизу печь для дров, сверху перекрыта кирпичным сводом в клетку. Выше свода идет горн емкостью на 100-150 горшков разного вида. Обжиг длится 24 часа».

Горны с боковой топкой и, вероятно, большего размера (рис. 3б) были в с. Старая Пятинка (№8). Читаем: «Для обжига посуды использовался горн в виде ямы глубиной 2 м, обложенной кирпичом. Топка делается со сводами с отверстием для прохода огня, к ней идет топочный канал длиной 1,50 м, тоже обложенный кирпичом. Топился дровами из расчета 1 м³ дров на 400 горшков. Размер горна может быть разным (на разное количество посуды). Длительность обжига от 7-8 до 13 часов, в зависимости от размера горна и числа сосудов.

Такие же горны строились и городскими гончарами. В г. Темников (№2) «Обжиг производится в горне, вырытом в земле и обложенном кирпичом. Длится 8-10 часов»; в г. Троицк (№5) «Обжиг велся в горнах из кирпича круглой формы диаметром 1,25 м и глубиной 1,5 м, внизу горна сделана топка, выше топки – решетка из кирпича, на которую укладывается посуда. Обжиг длится 15-18 часов».

Более подробные сведения об обжиге изделий и конструкции гончарного горна поступили из с. Пурдошки (№3). Информатор сообщает, что «Обжиг длится 8-12 часов в зависимости от вида топлива и погоды. Если нужно получить белую посуду, купол горна, после загрузки посуды не заваливают землей. Если же нужно получить черную посуду, после окончания обжига кладется порция хороших дров, а когда

они разгорятся, отверстие сверху наглухо закрывают черепками и заваливают землей».

В этом же письме кратко описывается процесс изготовления поливы и обжига поливной посуды: «Раньше для поливы продавался в лавках свинцовый сурик. Его разводят в воде и мажут посуду кистью. Сейчас сами делаем из свинца глазурь путем пережигания свинца в порошок. Посуду мажем чем-нибудь липким, потом посыпаем этим порошком как солью и кладем в горн. Обжиг обычный, потом горшки остывают 3 часа».

Здесь же читаем об устройстве гончарного горна: «обжиговая камера «имеет форму пивной бочки» (рис. 3в). Дно диаметром 1,5–2 м, высота 1–1,5 м. Решетка выкладывается с отверстиями через кирпич для прохождения пламени через «ноздри», поддерживается «стулом» (столбом). К топочной камере подводится полуовальная печь, где сжигается топливо. Обжиг ведется березовыми или сосновыми дровами 8-12 часов в зависимости от погоды. Вынимать изделия из горна следует не раньше, как через 2-3 часа. Синяя посуда остывает около 5 часов. Горны располагаются примерно в 100 м от построек. Один горн делается на 4 или 5 гончаров.

Описание процесса обжига и конструкций обжигательных устройства также свидетельствуют о существовании в мордовском гончарстве архаичных и более развитых традиций. С одной стороны, сосуды обжигаются в обычной (бытовой) русской печи, иногда всего несколько штук, а с другой стороны, уже строятся аналогичные таким печам по конструкции производственные печи в 2-3 раза большего размера. Наряду с этим все большее распространение получают гончарные горны, которые также различаются размерами.

Складывается впечатление, что здесь мы имеем дела с двумя параллельными линиями развития обжигательных устройств: одна линия – затухающая – связана с использованием бытовых русских печей (попытка ее сохранения связана со строительством больших по размеру производственных печей), другая линия – прогрессивная – проявляется в постепенном распространении таких специализированных обжиговых устройств как гончарные горны, имеющих сходную конструкцию, но разные размеры.

Виды сосудов и их назначение

В нескольких письмах приводятся описания продукции гончаров. Так, в с. Унуй-Майдан (№6) изготавливаются молочные «балакировы» емкостью от 2 до 10 литров, чашки, тарелки, урыльники, цветочницы, корчаги для кваса емкостью от 10 и более литров; в д. Ивановка (№1) – корчаги, горшки, «жеренки», рукомойники, трубы дымоходные и т.п.; в г. Троицк (№5) – горшки, крынки, кувшины, цветочницы, сковороды, кострюли, трубы; в с. Старые Турдаки (№10) – горшки, «черепушки», «жаревни», рукомойники.

В этом же письме приводятся пояснения: «специальные сосуды использовались на свадьбах, на похоронах, большие горшки для хранения браги в погребе или избе, длинная черепушка для каши, для жарки

картошки, для жарки капусты, небольшие блюда использовались под огурцы, под мясо, под студень».

И далее, очень важное замечание – гончары, даже братья, живущие отдельно друг от друга, «метили свою посуду индивидуальными знаками».

Перечень продукции гончаров заставляет обратить внимание на два момента: первое – гончары производили практически весь спектр использовавшейся в повседневном быту посуды и второе – помимо разных сосудов, они обеспечивали местных жителей и изделиями технического назначения (дымоходные трубы).

Социальные стороны гончарства

Большой интерес представляют сведения, к сожалению, чрезвычайно отрывочные, они есть не во всех письмах, о разных сторонах социальной жизни гончаров. В некоторых очагах гончарного производства работали только отдельные гончары, как правило, из одной семьи. Это относится к селам Б. Маресево, Старая Пятина, д. Ивановка, г. Троицк. Зато, в двух населенных пунктах (селах Пурдошки и Шишкеево), судя по имеющимся данным, скорее всего, все население занималось, по крайней мере, в прошлом, гончарным делом. Рассмотрим имеющиеся данные более подробно.

В с. Маресево (№13) до революции гончарным промыслом занималось семейство Шаншиных, состоявшие из 4-х братьев, в с. Старая Пятина (№8) в 1961 г. делал посуду нынешний информатор Канайкин Василий Егорович (1929 г. рождения), а раньше до своей смерти – его отец Канайкин Егор. В д. Ивановка (№1) в 1961 г. работало несколько гончаров, причем как мужчины, так и женщина. Это были Елисейкин Корней Елисеевич (1889 г. рождения), Седова Ирина Елисеевна (1893 г. рождения) и Полошкин Андрей Матвеевич (1909 г. рождения). В г. Троицк (№5) в момент получения письма работал гончар Семин Тимофей Семенович (1893 г. рождения), который в 1921 г. научился делать горшки и другие глиняные изделия у своего отца.

Как уже отмечалось выше, более полные сведения имеются из двух населенных пунктов, где занятие гончарством было делом массовым.

В с. Пурдошки (№3) «до коллективизации работало 65 семей гончаров» и «на каждой улице было 3-5 семей гончаров», а в 1961 г., когда были получены оттуда письма, работало или было на памяти информатора около двух десятков гончаров. В письме приведен их неполный, к сожалению, список:

Тюкульмин Кузьма Данилович (1885 г. рождения) – умер

Назаркин Матвей Михайлович (1892 г. рождения) – умер

Грошев Влас – (год рождения неизвестен) – умер

Грошев Андрей Семенович (1860 г. рождения) – умер

Грошев Тихон Андреевич (1880 г. рождения) – умер

Парсунов Михаил (1870 г. рождения) – умер

Щербаков Иван Антонович II (1897 г. рождения) – умер

Киселев Кузьма Михайлович (1865 г. рождения) – умер

Киселев Федор Трофимович (1894 г. рождения) – иногда работает

Шалаев Тимофей Павлович (1902 г. рождения) – работал до 1935 г.

Шалаев Игнатий Павлович (год рождения неизвестен) – работал

Ауербаков Иван Антонович (1896 г. рождения) – иногда работает

Ауербаков Николай Иванович (примерно 1925 г. рождения) – раньше работал гончаром, потом учителем

Грошев Николай Тимофеевич (1921 г. рождения) – иногда работает

Жилицын Ефрем Игнатьевич (1888 г. рождения) – работает

Валиков Михаил Игнатьевич (1918 г. рождения) – работает

Живечков Прокопий Васильевич (1895 г. рождения) – работает

Живечков Михаил Алексеевич (1905 г. рождения) – работает

Щербаков Иван Антонович I (1896 г. рождения) – работает.

Из этого списка видно, во-первых, что гончарством занимались одновременно несколько человек, происходивших из одной семьи, но скорее всего живших самостоятельным хозяйством, во-вторых, что гончарами были в ряде случаев отец и сын, т.е. наследование навыков шло по родственным каналам.

Продукция пурдошских гончаров распространялась как по окрестным селам, так и на более далекое расстояние: «Свои изделия, изготовлявшие их, развозили по базарам в Ельники (20 км), Темников (18 км), Краснослободск (35 км), Ташино (ныне Первомайск горьковской обл, 30 км), Базарные Дубровки 35 км, Стрельников (40 км)... Кроме того, гончарные изделия развозились по близлежащим селам и деревням в обмен на хлеб, картофель, мясо, яйца и т.д.».

Дополнительную информацию о гончарстве в с. Пурдошки находим в письме гончара Шалаева Тимофея Павловича, который жил и работал там до 1935 г.: «В селе работали русские (курсив мой – Ю.Ц.) гончары, как совмещавшие ремесло с сельскохозяйственными работами, так и занимавшиеся только гончарством. Некоторые бедные гончары работали в долг у богатых, получая от них необходимые средства и расплачиваясь потом посудой по самой дешевой цене... Были и перекупщики (которые имели лошадей). Они покупали за деньги или за хлеб партию посуды (обычно 1 горн целиком, равнялся 1 возу) и везли продавать на рынок...».

Некоторые гончары покупали дрова и нанимали других для копки глины. Иногда заготовкой глины занимались сыновья, а отец только работал на круге и обжигал».

Вторым селом, специализировавшимся на производстве глиняной посуды, было с. Шишкеево (№9). В 1961 г. там работали гончары Шарашкин Семен

Сергеевич (1894 г. рождения), Лазарев Иван Филиппович (1876 г. рождения) и ряд других. Радиус сбыта продукции шишкеевских гончаров доходил до 100 км. Большинство гончаров работало осенью после окончания сельскохозяйственных работ.

Информатор отмечает, что «На кругах в основном работали мужчины и очень редко женщины. Изготовлением горшков вручную (вероятно, все-таки не чисто лепные, а с ограниченным использованием ручного круга – Ю.Ц.) и больших корчаг занимались женщины, которые в народе назывались «талантливыми людьми». Самостоятельное изготовление посуды (женщинами – Ю.Ц.) начинается только после замужества».

Здесь важно обратить внимание, во-первых, на семейный характер гончарного ремесла, когда сын был продолжателем дела отца и у него обучался всем навыкам изготовления посуды («обучение работе на круге в семье начинается с 8 лет»), во-вторых, на то, что само производство носило сезонный характер и функционировало в свободный от сельскохозяйственных работ период, в-третьих, местные гончары работали как на заказ, изготавливая, например, крупные сосуды, так и на средний и широкий рынок, что соответствует совершенной технологии вытягивания посуды и работе на ножных гончарных кругах, в-четвертых, и это особенно интересно – в редких случаях сохраняется женское гончарство. По свидетельству А.А.Бобринского, который опирался на анализ этих же писем, «Еще в первые десятилетия XX в. у мордовского населения кое-где сохранялось собственное гончарное производство. В отличие от русских гончаров, делавших посуду на гончарном круге и развозивших ее по русским и мордовским деревням на продажу, мордовские гончары изготавливали посуду исключительно для нужд собственных домохозяйств и соплеменников» [20, с. 51].

Обычаи и верования в гончарстве

Очень скромные данные сохранились об обрядовой стороне гончарного производства.

По сообщению учителя истории и завуча средней школы с. Шишкеево (№9) Пинчука Павла Викторовича, «Если кто делает посуду и посадит у себя на огороде хмель, (а также – Ю.Ц.) кто срубит дерево, посаженное отцом или дедом, тот умрет раньше положенного времени. Вот почему посуду делали только 5% населения».

Сходное представление сохранилось в с. Старые Турдаки (№10). В местной среде бытовало мнение, что нельзя было всем людям делать горшки. Это мотивировалось тем, что по мордовским обычаям сделанные горшки «остаются в памяти (гончара – Ю.Ц.) на многие лета». Поэтому, если гончар делает горшки для себя и передает свое искусство другим, то «этот человек не может жить столько лет, сколько сужено богом жить».

В прежние времена в селе вручную посуду делали только для своей семьи почти 50% жителей. Эта посуда раньше имела особое значение: ее нельзя было продать, а можно было только подарить на память.

Такой горшок служил хозяину многие десятки лет.

Информатор также сообщает любопытное новгородное поверье. Его гадают только девки. Они ночью ловят с шеста петуха и приносят в избу. На стол насыпают горсточками 1) крошки хлеба, 2) крошки угля, 3) крошки глины, 4) скатывают маленькие комочки бумаги, 5) ставят стакан воды. После этого пускают петуха на стол. Если петух клюнет крошки хлеба, то девка выйдет за богатого. Если петух клюнет уголь, то она во время родов умрет. Если петух клюнет кусочки глины, то муж девки будет батрак. Если петух клюнет кусочки бумажки, то муж будет писарь. Если петух будет пить воду из стакана, то муж будет пьяница. В этом случае все захохочут и подымут эту девку на смех.

Здесь следует отметить ряд интересных моментов: во-первых, по обычаю не все жители села или деревни могли делать посуду, это ограничение закреплялось обычаями, во-вторых, косвенное указание на запрет под страхом смерти передачи гончарных знаний и навыков посторонним лицам, в-третьих, ограничение на продажу некоторой части посуды, которую можно было только дарить и которую владелец должен был хранить много лет, в-четвертых, роль глины в обрядах гадания и, возможно, несколько презрительное отношение к людям, связанным с глиной («Если петух клюнет кусочки глины, то муж девки будет батрак»).

Выводы

Таким образом, письма гончаров с территории Мордовской АССР, полученные А.А.Бобринским в начале 1960-х гг., содержат важную информацию о различных сторонах гончарного производства. Они почти исключительно касаются русского гончарства, носители традиций которого активно переселялись на территорию Мордовии из центральных губерний России, начиная с XVII в. Распространение русского гончарства привело к почти полному изживанию местных мордовских гончарных традиций, от которых сохранились только отдельные следы. В то же время, попав в инокультурную среду, русские гончары значительно дольше сохраняли традиционные и архаичные черты своего ремесла.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Зеленин Д.К. Восточнославянская этнография. М.: Наука, 1991. 511 с.
2. Лопатенко Н.М. Традиционная керамика Ерги. Вологда: Изд-во «Полиграфист». 1993. 48 с.
3. Ксенофонтowa P.A. Японское традиционное гончарство XIX – первой половины XX в. (историко-этнографическое исследование). М.: Наука, 1980. 192 с.
4. Пошивайло О.М. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. К.: Молодь, 1993. 408 с.
5. Пошивайло І. Феноменологія гончарства: Семіотико-етнологічні аспекти. Опішне: Українське Народознавство, 2000. 432 с.
6. Чудова Т.И. Гончарство коми (зырян) во второй половине XIX – первой половине XX веков. Сыктыв-

- кар: Изд-во Сыктывкарского университета, 2001. 88 с.
7. Arnold D.E. Ceramic theory and cultural process. Cambridge University Press. 1985. 268 p.
 8. Arnold D.E. Ecology and ceramic production in an Andean community. New studies in Archaeology. Cambridge University Press. 1993. 278 p.
 9. Arnold D.E. Social Change and the Evolution of Ceramic Production and Distribution in a Maya Community. Boulder: University Press of the Colorado. 2008. 351 p.
 10. Barley N. Smashing Pots. Feats of Clay from Africa. London: British Museum Press. 1994. 168 p.
 11. DeBoer W.R. and Lathrap D. The making and breaking of Shipibo-Conibo ceramics // Ethnoarchaeology: Implications of ethnography for archaeology. N-Y. Columbia University Press. 1979. P. 102-138.
 12. Longacre W.A. Kalinga pottery, an ethnoarchaeological study // Pattern of the Past. Cambridge: Cambridge University Press. 1981. P. 49-66.
 13. Posey S. Yemeni Pottery. London: British Museum Press. 1994. 64 p.
 14. Reith Ch. Comparison of three pottery villages in Shan State, Burma. The Journal of Burma Studies. Northern Illinois University. Vol. 1. 1997. P. 45-82.
 15. Rice P.M. Pottery Analysis. A Sourcebook. Chicago and London: The University of Chicago Press. 1987. 559 p.
 16. Rooney D.F. Folk Pottery in South-East Asia. Singapore: Oxford University Press. 1987. 74 p.
 17. Rye O.S. Pottery technology. Taraxacum-Washington. 1981. 150 p.
 18. Saraswati B. Pottery-Making Cultures and Indian Civilization. New Delhi: Abhinav Publications. 1979. 178 p.
 19. Степанов П.Д. Гончарство у мордвы // Записки Научно-исслед. Института при Совете министров Мордовской АССР. №9. История и археология. Саранск: Мордовское гос. издательство. 1947. С. 147-169.
 20. Бобринский А.А. Гончарная технология как объект историко-культурного изучения // Актуальные проблемы изучения древнего гончарства (коллективная монография). Самара: Изд-во СамГПУ, 1999. С. 5-109.
 21. Кирсанов Р.С. Гончарство населения Самарского Поволжья в конце XVII-XVIII вв. // Древнее гончарство: итоги и перспективы изучения. М.: ИА РАН. 2010. С. 153-185.
 22. Бобринский А.А. Гончарство Восточной Европы. Источники и методы изучения. М.: Наука, 1978. 272 с.
 23. Цетлин Ю.Б. Древняя керамика. Теория и методы историко-культурного подхода. М.: ИА РАН, 2012. 384 с.

POTTERY PRODUCTION IN THE MORDOVIA DISTRICT: ETHNOGRAPHIC STUDY

© 2015

Yu.B. Tsetlin, doctor of history science, leading research fellow,
Theory and Method Department
Institute of Archaeology Russian Academy of Sciences, Moscow (Russia)

Abstract. The paper tells about the results of systematization and analysis of ethnography data on pottery production in Mordovia district, collected by Alexander A. Bobrinsky in the beginning of 1960th during complete questionnaire work. There are 75 messages as from the potters themselves (very rare) as from their younger relatives, local school-teachers, and others. Then became clear that most of the local potters were Russian migrants (not the Mordovians) lived here from 17-18th centuries. Distribution the Russian pottery traditions destroyed the local Mordovian ones preserved only in traces. But the Russian potters in Mordovia had retained more archaic pottery traditions than the same potters resided in Russia. Just these traditions have a lot of interest to study. The author investigates the Mordovian pottery production through the system of Historical-and-Cultural approach according to the universal structure of pottery technology and the whole pottery production process as a field of the human culture.

Keywords: Mordovia; ethnography; pottery production; clay vessels; technology; firing; cultural traditions.

УДК 902/904

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ СИНТАШТИНСКОЙ КЕРАМИКИ КУРГАНА ХАЛВАЙ 3

© 2015

И.В. Шевнина, научный сотрудник лаборатории археологических исследований
Костанайский государственный университет, Костанай (Казахстан)

Аннотация. Статья посвящена технико-технологическому анализу синташтинской керамики кургана Халвай 3. Курган Халвай 3 находится на левом берегу тобольского рукава Каратамарского водохранилища (Костанайская область, Северный Казахстан), исследовался в течении полевых сезонов 2009-2010 гг. Тургайской археологической экспедицией. Диаметр сооружения 32 м включая ров, высота насыпи 1 м. Материалы кургана Халвай 3 относятся к разным археологическим периодам, но сооружен курган был в синташтинскую Самарский научный вестник. 2015. №4 (13)