

Із історії кераміки та гончарства

Перегорнімо одну з найцікавіших сторінок історії людства, пов'язану з керамікою, а власне – з еволюцією техніки виготовлення керамічних виробів. Можливо, це додасть нам снаги, розуміння того, що не може, не повинно загинути на нашій, щедрій на глини землі багатотисячолітнє ремесло – гончарство.

Перше надбання людства в освоєнні нового матеріалу глини – посуд. Уявімо еволюцію цього геніального винаходу.

Спочатку, мабуть, первісна людина спробувала, перш ніж запікати дичину в багатті, обмазати її глиною. У такому «панцирі» м'ясо зберегло свій сік, лишилося м'яким, не підгоріло. Це надихнуло нашого прапращура шукати форму «панцира» для інших продуктів.

Є й така версія щодо походження глиняного посуду. Посудини зі шкур, міхурів тварин, панцирів черепах, шкаралупи, бананового листя, гарбузів, кокосових горіхів, яєць великих птахів, а також видовбані з дерева, у формі рогів, черепних і тазових кісток тварин – як і всі інші первісні види посуду – боялися вогню. Щоб страву нагріти, в наповнену посудину кидали розпечене каміння, але щоб при цьому не пропалити посудини, внутрішні стінки її перед цим обмащували глиною. Стикаючись з гарячим камінням (або вогнем), органічна оболонка частково або повністю згоряла. А глина, навпаки, міцнішала. Цю властивість її використали, створюючи посуд.

Відомі й інші версії. Кожна з них заслуговує на увагу. Бо ж спростувати їх набагато легше, ніж знайти максимально наближену до реальності прадавніх часів.

Вже в епоху неоліту людина опанувала перший етап керамічного виробництва, пов'язаний з добуванням і очищенням сировини, гарний, гігієнічний він давав змогу зберігати, а при потребі й транспортувати велику кількість води, молока, напоїв, інших рідин. У цьому зберігали запаси збіжжя, борошна, сушні, меду, жирів тощо. Поява керамічного посуду сприяла тому, що значно збагатився раціон харчування людини: до сирих продуктів і напівзапеченого м'яса з багаття додалися каші, юшки, тобто м'яка, рідка, гаряча, варена їжа. Такий посуд захищав продукти від гризунів, мурах, у ньому вони не так швидко випаровувались і псувались. Це був наче первісний термос, у якому гаряча страва довго не холоне, а холодна не нагрівається. З керамічних посудин почалася народна фармакопея: у них робили відвари, настоянки. Вони були першими мірами об'єму.

Гончарі, горшколіпи, горшечники, керамельники, скудельники, зодарі. Це все люди однієї професії. Так називали в різні часи наших пращурів, які творили з глини справжні дивовижі. Але розмову почнімо з доби, коли ще й не існувало всіх цих назв, а була тільки важка, але дуже потрібна людям праця.

Шість тисяч років тому на величезних просторах від Карпат до Дніпра, в долинах річок і на схилах плато жили хліборобські племена. Чоловіки обробляли землю, вирощували на ній пшеницю, просо, ячмінь, горох, льон, почасти займалися скотарством і рибальством. Жінки підтримували домашнє вогнище, пряли льон, ткали з рослинних волокон і вовни тканини, шили одяг і взуття, а також... гончарювали. У домашніх клопотах саме вони, жінки, завважили

властивість глини набувати будь-якої форми та зберігати її і почали користатись цим. Вимащували глиною долівку, зашпаровували плетені житла й посуд. А пізніше почали виготовляти посуд усущіль з глини.

Гостродонна чаша - найархаїчніший вид керамічного посуду. Прадавні гончарки виготовляли її в техніці джгутового ліплення. Для цього викачували з глини довгі качалочки і накладали їх спіраллю одну па одну, нарощуючи таким чином стінки посудини. Потім дерев'яною паличкою чи кісточкою, жмутом трави, гладеньким камінчиком або просто пучками загладжували її внутрішні боки.

Спірально-джгутова техніка ліплення – одна з найдавніших, її опанували практично всі народи. Вона й досі збереглась там, де рівень домашнього ремесла низький (у деяких племен Африки, Океанії, в окремих гончарських осередках Середньої Азії тощо). Цей дуже зручний спосіб формування не потребує спеціальних навичок, складних інструментів, що й обумовлює довголіття джгутової техніки. До того ж він дає змогу виготовляти посудини будь-якої форми й величини.

Чому ж одна з найдавніших посудин мала гостродонну форму? Річ у тому, що глиняний посуд людина винайшла раніше за стіл. Гостро-донні посудини ставили в отвір у земляній або глиняній долівці. Для готування в них страви їх закріплювали між трьома каменями в багатті. Існує також суто технічне пояснення хронологічної першості виникнення саме гостродонного посуду. Обтічна його форма не має кутів (типу "дно - стінка"), тому поверхня обвітряється і висихає рівномірно. Так само рівномірно прогрівається вона у вогні.

Та повернімось до наших прадавніх гончарок. З часом вони придумали кулясту й біконічну (зі зламом посередині) форму посуду, почали виготовляти чудернацькі зооморфні й антропоморфні посудини, різні горщики, миски, кубки, зерновики, кратери. З розвитком господарства дедалі більшала потреба у всілякому посуді, і відтак гончарство стало справою чоловіків. Жінки вже тільки декорували кераміку – наносили врізаний орнамент (двома його різновидами - штампуванням і гравіюванням), розмальовували її кольоровими глинами-ангобами.

Трударі-хлібороби в IV-III тисячоліттях до н.е. винайшли мотику й серп. Вони перші поставили на нашій землі вальковану будівлю - прародича сільської української хатини. Створили знакову систему письма й лічби. Приручили коня і собаку. Почали витоплювати метал. Сонцепоклонники, вони заклали підвалини язичницької релігії, пов'язаної з культом родючості. Самостійно відкрили ткацтво з рослинних ниток і вперше використали як одяг тканину.

Про всі ці досягнення розповіла нам їхня кераміка. А ще вона засвідчила, що давні гончарі сформували основні типи гончарного посуду, виробили способи декорування його, самостійно винайшли піч і горно, їхніми винаходами люди послуговуються дотепер.

Горщик – «дитя» гончарського круга. Він поширений у більшості народів світу, зокрема в слов'ян. Давніше горщик був основним видом посуду, не дарма самих гончарів називали горшколіпами, горщарями, а їхні майстерні – горшечнями. Назва ця походить від слова «горнець», тобто «вироблений у горні».

Виплекана численними поколіннями гончарів, форма горщика ідеально відповідає всім практичним вимогам. Висота класичного горщика дорівнює ширині його в найширшому місці. Інакше кажучи, горщик вписується в квадрат, зрештою – і в коло. Обтічна форма сприяє максимальному прогріванню всього об'єму у вогні. Задля цього звужено й нижню частину, за яку горщик беруть рогачем, щоб поставити в піч. Поперечник отвору горщика також обумовлений практичною доцільністю – щоб до нього можна було покласти великий шмат м'яса, а великою ложкою дістати його, а крім того, щоб посудину легко було мити зсередини рукою. Але – не більший, інакше страва швидко вихолоджуватиметься.

Глиняний посуд Середньої Азії

Ляганом називається велике блюдо або велика тарілка, призначена для подачі національних страв в країнах Середньої Азії (Узбекистану, Таджикистану). З такого посуду набирають основне блюдо собі в тарілки, а якщо це плов, то його їдять прямо з лягана, використовуючи столовий прилад або пучку з пальців. Лягани використовуються, як правило, при сервіровці святкового столу, але їх можна побачити і в повсякденних застіллях, коли збирається велика родина.

На території сучасних Таджикистану і Узбекистану є чимало провінцій, відомих своїми порцеляновими виробами. Серед них стародавні Самарканд і Бухара, узбецька столиця – Ташкент, міста Ферганської долини Худжанд і Канибадам, Шахрисабз і Андижан, Гіждуван і Хорезм. Всесвітньої слави досягли майстри кераміки з Риштана. Цей район заслужено зветься «найголовнішим гончарної майстерні всієї Середньої Азії».

Фарфор з Хорезму славиться своїм горизонтальним візерунком по краю лягана і такий же біло-синьої колірною гамою, що йде до нас з східного середньовіччя. Хорезмський посуд тонкий на дотик, має бортики, розташовані майже під прямим кутом. Лягани із Бухари і Гіждувана своєї розписом можуть навіть загіпнотизувати.

Вся справа в тому, що візерунки на блюді мають оптичним ефектом 3D – орнамент набуває об'ємні форми, якщо ляган віддаляти від очей і знову наблизити до них справа.

Гіждуванські вироби, незважаючи на свою товстостінність, легкі на вагу і пористі. Така особливість дає змогу довго залишатися продуктам в їх початковій температурі: холодними або гарячими.

Якщо розколоти ляган або інший вид посуду, зроблений вручну, то в кераміці можна виявити невеликі порожнечі. Вони утворилися при випалюванні глини, в якій знаходилися різні соломинки або пір'я птахів. Ці порожнечі є доказом ручного виробництва і створюються спеціально для легкості посуду, а також зменшення теплопровідності за типом термоса.

У лягана, зробленого умільцем, як і у решті керамічного посуду, з часом може виявитися одна особливість. Вироби покривають глазур'ю, яка виробляється також з натуральних матеріалів і барвників. З часом глазур може покритися тріщинами, що вважається нормою для узбецького хенд мейду. Такий ляган із зморшками дуже цінується в традиційних сім'ях і передається з покоління в покоління.

За матеріалами сайтів: <http://www.refine.org.ua/pageid-3441-2.html>;
<https://cikave.pp.ua/lyagany-23-foto-osoblivost-uzbec-kih-tar-lok-dlya-plovu-chomu-strava-tak-naziva-t-sya-scho-take-rishtanskaya-keram-ka/>