



С. Д. Масалёва

Костромская **ГЛИНА**

ГОНЧАРНЫЙ ПРОМЫСЕЛ КОСТРОМСКОГО КРАЯ
КОНЕЦ XIX – НАЧАЛО XX ВЕКОВ



УДК 738
ББК 85.125.1
М81

Материалы и исследования.
Костромской архитектурно-этнографический
и ландшафтный музей-заповедник «Костромская слобода».

Под общей редакцией Л. А. Михайленко.

Масалёва С. Д.
М81 Костромская глина. Гончарный промысел Костромско-
го края. Конец XIX–начало XX вв. – Кострома : Костром-
ской архитектурно-этнографический и ландшафтный му-
зей-заповедник «Костромская слобода», 2013. – 68 с.: ил.

Книга очерков Сталины Дмитриевны Масалёвой, старшего научно-
го сотрудника музея-заповедника «Костромская слобода», посвящённая
глине и истории гончарного промысла на Костромской земле, написана
по материалам КНО и этнографических экспедиций 1970–1980-х годов в
районы Костромской области. Именно тогда автором подробно были за-
писаны воспоминания старых гончаров о глине, о традициях и секретах
ремесла, сделаны уникальные зарисовки и описания изделий, бытовав-
ших в костромской деревне на рубеже веков. Материалы публикуются
впервые, и тем определяется эксклюзивность данного издания.

Сборник будет интересен не только специалистам или мастерам
по глине, но и самому широкому кругу читателей, в том числе школь-
никам, студентам, участникам художественных студий и объедине-
ний, работникам культуры, организаторам ремесленных центров и
Домов ремесел.

УДК 738
ББК 85.125.1

- © Текст. Масалёва С. Д., 2013.
© Издательский проект.
Костромской архитектурно-этнографический
и ландшафтный музей-заповедник
«Костромская слобода», 2013.

*Родился на круге,
Рос, вертелся,
Живучи парился,
Живучи жарился,
Вынесли в поле:
Зверь не ест и птица не клюет.*
(Костромская загадка)

Страницы истории

В Костромской губернии гончарный промысел существовал во всех уездах, и в каждом были свои секреты, как замесить глиняное тесто, чтобы горшок, загадкой о котором открывается этот сборник, стал поистине волшебным. По данным кустарного отделения Костромской губернской земской управы в 1914 году гончарным делом занималось 648 дворов с использованием 1114 рабочих рук. Особенно этот промысел процветал в Галичском, Буйском, Чухломском, Нерехтском, Ветлужском, Кологривском, Макарьевском уездах. В своей работе «Экономическое описание Нерехтского уезда Костромской губернии» В.М. Мешалин отмечал:

«До 1919 г. в уезде, в старых границах было очень много кустарных горшечников, но уже в 1920-х годах горшечным промыслом в уезде занимались единицы гончаров. Наибольшее количество их было в д. Локтево Тетеринской волости, где промыслом занимались несколько хозяйств с числом гончаров до 10 человек, так как глина находилась близко и в достаточном количестве и гончарное производство идет хорошо. Гончары (два человека) торгуют на базаре в г. Нерехте горшками, имея оборот до 15 000 рублей в год. В годы продовольственного кризиса все горшечники торговали горшками в развоз по деревням, обменивая

их на сельхозпродукты. Если горшечник из 50 сданных в один день горшков свезет половину и продаст их по 15 копеек за штуку, то составит доход в 75 рублей в месяц, что в крестьянском хозяйстве имеет огромное значение».



С.Д. Масалёва в экспедиции по изучению народной керамики.
Шарьинский район. 1974 год.

Изучение глиняного промысла сотрудниками КНО

В конце 1920-х годов XX века сотрудниками Костромского научного общества по изучению местного края (КНО) был поднят вопрос об изучении глиняного промысла в Костромской губернии и детальном обследовании местностей, где он развит, с целью изучения костромских ремесленных традиций. В 1928–1929 годах КНО были обследованы: Буйский, Галичский и Костромской уезды. При обследовании Буйского уезда в 1928 году были выявлены такие центры гончарного промысла в Ликургской волости как деревни Толстопятово, Петрилово, Степково, Ляхово.

Изучение гончарного промысла в д. Абрамово бывшей Красносельской волости в 1928 г. показало, что в волости по данным на 1925 год гончарством было занято из 60 дворов – 16, а в д. Барский Починок той же волости из 44-х – 2 двора. В д. Новый Белый Камень из 12 – 1 двор, в д. Румново из 24 – 2 двора.

В 1928 году Л.С. Кितिцына обследовала деревни Судиславского, Галичского и Костромского районов. Примерно в это же время сотрудниками Костромского научного общества исследуется бывший Нерехтский уезд – центры производства глиняных изделий в селе Марьинское и деревне Фомиковка. А также снова Буйский, Галичский, Костромской уезды.

Материалы КНО – обследования гончарного промысла в Солигаличском уезде в 1925 году – Георгиевской и Карцовской волостей, показали, что в период гражданской войны производство глиняной посуды явилось одним из главных источников существования. В большинстве случаев глиняные изделия в указанные годы не продавались, а производился их обмен на хлеб, картофель и разные предметы, необходимые в быту.

Участники экспедиций КНО в костромскую глубинку отмечали, что гончарным ремеслом занимались обычно мужчины. Работа по изготовлению гончарных изделий производилась в основном в жилой избе, но в некоторых уездах работали мастера и в специальных мастерских, например, в д. Абрамово Красносельской волости Костромского уезда. Такие гончарные мастерские обычно ставили за деревней, где гумно, и в том же порядке, как стояли овины и бани. В мастерской находился горн для обжига посуды, наверху под потолком устраивали полки, где сушили посуду, снятую с гончарного круга, и сам гончарный круг, на котором изготовлялась посуда.

✧ Посуда из глины в крестьянском хозяйстве

Среди многочисленных предметов крестьянского быта, как отмечалось в материалах участников экспедиций 1920-х гг., глиняная посуда занимала особое место. Ею пользовались для приготовления пищи, при хранении

жидких и сыпучих продуктов, транспортировки дегтя, льняного масла. Ассортимент посуды довольно большой, она была разных размеров: это огромные горшки-водяники для хранения воды, емкостью от 15 и более литров; корчаги под пиво, кувшины, горшки для приготовления пицци, кринки для молока, опарницы для теста, плоские миски, детские горшки-кашники и многие другие емкости, необходимые в крестьянском хозяйстве.

Гончары изготавливали посуду как для личного пользования, так и по заказу, на продажу. Это тазы с дырками на дне для откидывания творога, блюда разных размеров, масленки, плошки для топки масла, сковородки, цветочницы. Изготавливали корчаги бельевые (парили бельё), кувшины (Толстопятово). Изготавливались очень крупные, ведра на четыре, дегтярные горшки, они были высокие и с узкими горлами (Бартенево). Делались они обычно в два приёма: сначала одну половину сделают – нижнюю, а другую на следующий день, «чтобы сосуд не сел». Крупные горшки делались размером до 12 литров. Опарницы – от 12 до 40 литров, по словам мастеров, высотой до 1 метра.

В большом количестве изготавливалась сенокосная посуда, в которой носили еду в поле. Это кувшины под воду, «руковятки» – два небольших горшка соединенные между собой ручкой. Размеры посуды самые разные: от полутора (двух-трех-четырёх – и т.д.) до 40 литров емкостью.

✧ Гончарные заведения 1920-х годов в отчётах КНО

По архивным данным в начале второго десятилетия XX века в д. Абрамове Красносельской волости Костромского уезда работало несколько известных гончарных мастерских. Известно, что, во-первых, это «гончарное заведение Логинова, которое состояло из избы бревенчатой с деревянными полами и печью для обжига горшков вместимостью на 200 горшков. Заведение работало зиму, а летом не работало вовсе. Изделия продавались в Красном-на-Волге и в Плесе». Другим было «горшечное заведение Ивана

Тихоновича Макарычева. Оно состояло из избы горшечной, деревянной с соломенным покрытием». Гончарную построили здесь в 1912 году. Рабочий день был 8 часов. Заведение стояло на усадебной надомной земле. Работал в горшечной сам владелец.

Кроме этого в деревне Абрамово славилось «горшечное заведение Михаила Федоровича Коняева. Заведение состояло из избы бревенчатой с деревянными потолком и полом, с соломенной крышей. Горн для обжига горшков – 250 штук. В горшечном заведении два деревянных ножных круга. Работали только зимой, промысел побочный. На продажу возили в Красное или Плес».

«Горшечное заведение Павла Ивановича Смирнова ... состояло из избы горшечной, бревенчатой с сениями... Потолок накатный, с земляной засыпкой...». С «крышей соломенной и фронтоном тесовым... Печь для обжига кирпичная... В горшечной – два круга...»

Одним из самых старых было «горшечное заведение Андрея Яковлевича Пророкова при д. Абрамово... построено в 1900 году, работало около 8 месяцев в году, летом не работало. Рабочий день около 8 часов. Заведение стояло на усадебной земле. Посуду делал сам владелец... В 1916 году заведение не работало, за недостатком рабочих рук, так как сыновья владельца ушли на войну, а сам владелец уже старик 85 лет».

Из этих описаний можно сделать вывод о том, что условия в деревенских гончарных заведениях были похожими, в них редко использовался наемный труд, гончарство оставалось семейным ремеслом, которое передавалось от отцов и дедов сыновьям.

Но были и такие гончарные мастерские, где делалась продукция на поток. Здесь уже без наёмной рабочей силы было не обойтись. Взять хотя бы такой центр гончарства, как село Сунгурово Семеновской волости бывшего Костромского уезда. Это «...гончарное заведение Игнатия Кузьмина... Изба бревенчатая... потолок дощатый из деревянных балок... полы деревянные... Печь для обжига горшков... вместимостью... 175 горшков... Круги деревянные для

выделки посуды, ножные, два...». Это «...горшечное заведение Мавринова ...изба горшечная бревенчатая ...потолок деревянный из балок... полы деревянные простые...крыша соломенная...Круги деревянные ножные для выделки горшков, два... занимаются только зимой... является побочным заработком... по найму работает один работник... продажа на рынок в с.Красное...». Похожим образом были устроены и другие горшечные заведения села Сунгурово – гончарни Ефграфа Александровича Михайлова и других мастеров.

В исследованиях КНО отмечалось, что уездные мастера-гончары в своей работе использовали в основном местные глины красного цвета. Эти глины были жирными, и для их обезжиривания гончары, например, в д. Петрилово, в глину добавляли дресву и песок. А вот в д. Бартенёво в такую же глину, называемую «жировкой», добавляли только дресву, которая, по убеждению мастеров, улучшала качество посуды.

Мастера пользовались ручным гончарным кругом, который, как отмечалось в отчётах экспедиций, обычно изготавливали сами.

Из гончарных техник, описанных сотрудниками КНО, самой распространенной, например, в Буйском уезде, была техника налепа, чаще всего спирального: каждый сосуд выполнялся из длинного жгута глины. Но маленькое изделие могло делаться из небольшого жгута. Такой жгут назывался «свертень». Многие гончары дно своих кринок и горшков делали таким образом, свивая жгут в плотный круг, а потом его расплющивали. А другие мастера дно любого изделия предпочитали выделывать из цельного комка глины, расколачивая его на круге. Чтобы его было легче снять с круга, под дно обычно подкладывали песок.

При изготовлении посуды костромские гончары обычно пользовались тряпкой-«помазухой» для сглаживания стенок изделия снаружи и внутри, рядом всегда стояла миска с водой для смачивания помазухи. Для очистки только что изготовленных изделий от лишней глины, как отмечалось в отчётах КНО, костромские мастера пользовались деревянными ножами – длинными и короткими («коротыш») с

тупыми краями. (Записано в д.Толстопятово). После того, как образец был изготовлен, его начинали чистить – «стругать», т.е. выравнивать стенки сосуда деревянным ножом снизу вверх. (Записано в д. Бартенёво). Часто мастера на своих изделиях ставили клейма (д. Петрилово), иногда такие клейма были в виде креста (д.Толстопятово).

Подобные записи о гончарном промысле в уездах Костромской губернии чаще всего делались со слов самих мастеров, старожиллов деревень, деревенских старост. Таким образом, архив КНО пополнялся богатейшим материалом, позволяющим понять костромскую традицию гончарного ремесла.

Экспедиции музея-заповедника в 70–80-х годах XX века

✧ Изучение гончарного промысла продолжается

В 1970–1980 гг. XX в. сотрудниками КИАМЗ (Костромской историко-архитектурный музей-заповедник) были продолжены исследования по изучению гончарного промысла в Костромской области. Организовывались экспедиции в деревни Сергеево и Петровское Сусанинского района, в Кокушкино – Парфеньевского, обследованы были деревни Шарьинского района: Уполовничиха, Колесовка, Кузино, а в Красносельском районе – деревни Абрамово, Погост (ныне на территории Ярославской области). В большинстве из этих экспедиций мне посчастливилось участвовать. Что же нового в сравнении с материалами КНО было выявлено при изучении гончарного промысла в 1970-х годах?

Материалы этих экспедиций позволяют сделать вывод, что в 70-х–80-х годах XX века на территории Костромской области гончарный промысел, как промысел, увы, практически прекратил свое существование. Работали лишь единичные мастера. Назовём их имена, так как это само по себе уже ценная информация.

Гончары: Анатолий Александрович Ражев из д. Погост Левашовского района Ярославской области (бывшая Левашовская волость Костромской губернии); Павел Сергеевич Иванов из д. Сергеево Сусанинского района, Александр Васильевич Зайчиков из д. Петровское Сусанинского района; Вячеслав Александрович Михеев из д. Абрамово Красносельского района; Иван Васильевич Разумов из д. Варганиха; Назар Матвеевич Назаров из д. Колесовка; Геннадий Константинович Малышев из д. Уполовничиха Шарьинского района; Сергей Михайлович Смирнов из д. Ивтино Кологривского района; Александр Матвеевич Серов, Константин Никитович Голубев из д. Кокушкино Парфеньевского района; Николай Павлович Смирнов, Мария Александровна Теплова из г. Костромы.

Рассказы гончаров-старожилов позволили участникам экспедиций сделать вывод о том, что и спустя полвека со времени исследований этих местностей сотрудниками КНО, традиции гончарства и обустройства мастерских почти не изменились. Любопытно, что это же постоянство наблюдалось и в способах заготовки и хранения глины, и в выборе приёмов и техник гончарства, оно касалось и других территорий, относившихся в прошлом к Костромской губернии.

Во время экспедиций по области сотрудники музея-заповедника записали много интересных воспоминаний и рассказов гончаров о том, как добывается глина, какие техники они применяют, что больше пользуется спросом у населения и т. д. Например, об истории промысла в Кологривском районе интересно рассказал гончар Сергей Михайлович Смирнов из д. Ивтино этого района. «Производством глиняной посуды занималась вся деревня. Посуду изготавливали в основном мужчины, но работала и одна женщина. В 1931 году в деревне было 62 хозяйства, занимающихся производством глиняной посуды. Мастера назывались «горшечниками». Для изготовления посуды пользовались глиной, но в округе ее было мало, приходилось брать даже займы друг у друга. Спрос на глину был очень большой. За глину, взятую в заем, отрабатывали на «жнивьё» или платили деньги».

Подробнее для примера остановимся на гончарном промысле в местностях, где еще были живы мастера, занимавшиеся производством глиняной посуды в 50-60-х годах XX века. Ярче других костромские традиции гончарства проявились в деревне Абрамово бывшего Костромского уезда, куда были занесены из Сунгурова Семёновской волости мастерами горшечных дел Шулепиными. «Одним из первых мастеров в д. Абрамово был Иванов Павел Иванович. Работали деревенские мастера в специальных мастерских. В д. Абрамово было около 20 таких мастерских. Они стояли за деревней на гумне, в одном порядке, где стояли овины, бани. Мастерские были деревянные, оборудованы горнами. Работали гончары с местной красной глиной и с белой глиной, привозной из-под Владимира». (Из рассказа В. А. Михеева, мастера по выделке глиняной посуды из д. Абрамово Красносельского района).

Абрамовские мастера уделяли большое внимание внешнему виду своего изделия. Для покраски глиняной посуды использовали порошкообразный свинец, сурик, употребляли медный опилок, марганец, пользовались «опилюной» – порошком красной меди и для цвета прибавляли свинец. По сырому изделию наносили узор из зигзагообразных, волнистых, прямых линий. Орнамент в основном располагали в верхней части изделия. Этот узор мастера наносили ножом (его кончиком) на слабо вращающемся круге, наносили узор и зубчатым колёсиком.

После изготовления изделия ставили на просушку на полки, суток на двое, трое. После просушки их красили и потом укладывали в «горно». При посадке посуды в «горно» всегда работали двое – один укладывал горшки, другой подавал. Посуду клали прямо на под. Первый ряд горшков ставили на дно, второй кверху дном, вниз горлом. Кринки ставили иначе. Первый ряд на дно, второй так: одна кринка вверх дном, другая – на дно и так до самого верха. Топить горн начинали постепенно.

При обжиге чело закладывали кирпичом и замазывали глиной. Обжиг в горне проходил часов 8. Изделия оставляли в горне до самого остывания. Старожилы села

рассказали, что их деревенские гончары возили свои изделия на продажу в Красное-на-Волге, Кострому, Приволжск, Плѣс, Кинешму.

Делали мастера и так называемую «облитуую посуду». Высушенную после изготовления посуду перед обжигом посыпали «свинцовым суриком», предварительно обмазав его дѣгтем. Её также иногда подкрашивали «белой» глиной (речной ил), прорисовывали узором, «пятнышками», наносили зигзаги, полосы, цветы. Во время обжига мастера следили за посудой, если изделие заблестело, то его вынимали из печи и обливали – «обкатывали» в чистой холодной воде. Посуда, украшенная суриком, стояла дороже «обварной», сурик стоил дорого, да и достать его было трудно.

За рабочий день гончар делал 115 кринок при хорошо приготовленной глине. Средняя выработка в день 50–60 кринок. Кринки пользовались большим спросом, их обменивали на картофель, овес, рожь. За 10 кринок насыпали 5 кринок овса, 4 ржи. Гончарная посуда продавалась в Кологриве, развозилась по деревням.

Чтобы наглядно показать устойчивость костромской традиции гончарства, стоит привести здесь воспоминания наших мастеров-старожилов, записанные мной в 1970-х годах в разных уголках Костромской области.

✧ *Как заготавливали глину*

«Глину добывали всю зиму, ее копали мотыгой. Выкопанную синюю глину складывали так: брали лукошко и в него укладывали глину и утрамбовывали ее в лукошке, получался ком, мера глины весом 12–16 кг. («Ты мне должен отдать ком глины» – говорили должнику). Глину привозили к дому и оставляли на морозе. Перемороженная глина, говорили мастера, лучше, в ней меньше твердых камешков. Перед работой глину вносили в избу, и клали ее в долбленое из осины корыто. Оттаявшую глину мjali в избе. При мятѣ в нее подсыпали красный сухой песок, тщательно просеянный через сито. Если она была очень сухая, то добавляли воды. Хорошо промятую глину растаптывали в большой круг,

разрезали деревянным ножом, скатывали и складывали на лавку или на пол». (Из рассказа С. М. Смирнова, мастера из д. Ивтино Кологривского района).

«Гончарным промыслом в д. Сергеево и Петровском занимались только зимой по окончании полевых работ. Глину брали недалеко от деревни, копали глину заступом. Обычно заготавливали её осенью. При копке сбивали – «сбивали» кругом, затем привозили к дому и оставляли около дома открытой. Глина была красная, но разная по составу: «сильно клейная» и «сильно песчаная», т.е. глина жирная и глина тощая с большей примесью песка. Эти оба вида глины смешивали половину на половину». (Из рассказа П. С. Иванова, мастера из д. Сергеево Сусанинского района).

«Глину брали в 3 км от деревни. Глина была красная и чёрная. Заготавливали её в любое время года, по мере надобности. Глину копали железным заступом. Чёрную глину сбивали в «комья», она очень твердая и быстро промерзала, а затем ее резали на прямоугольные куски, в виде кирпича и складывали около дома, закрыв чем-нибудь. В дальнейшем, для приготовления к работе, её разбивали деревянным молотком». (Из рассказа А. М. Серова и К. Н. Голубева, мастеров гончарного дела из д. Кокушкино Парфеньевского района).

«...Глину заготавливали по осени по мелкому снегу. Добывали её железными лопатами-«заступами» и привозили домой. Заготавливали на всю зиму до 10 возов. Хранили около дома, покрывали специальными «постилахами» – тканой холстиной, чтобы глина не сохла. В д. Колесовка хранили глину в специальных «срубниках». Работали с осени, всю зиму до весны. Продукцию меняли на зерно, иногда продавали». (Из рассказа Г. К. Малышева, мастера из деревни Уполоничиха, Шарьинский район).

✧ *Приспособления для гончарного ремесла*

«Работали гончары на ручном гончарном круге (были и ножные, но на них работали в специальной мастерской. Посуду на нём делали «тянутой» т.е. вытяжным способом). Стенки сосуда обрабатывали мокрой тряпкой, называемой «мокрушник». Обязательно была миска с водой, а «мокрушник» в основном делали из куса овчины. (Из рассказа С. М. Смирнова, мастера из д. Ивтино Кологривского района).

«Мастера наши работали на ручном гончарном круге тяжелого типа и на ножном. Изделие с круга срезали проволокой и ставили его на просушку. Сырое только изготовленное изделие обрабатывали деревянным ножом, их было несколько видов. Нож-срезка, нож-«кривыш», дугообразной формы, нож для обточки плечиков сосуда, нож-«подденок» со скошенным кончиком. Нож-«подденок» с выгибом. Размеры ножей делались небольшими. И непременно в каждой мастерской – тряпка для выглаживания стенок сырого сосуда, плошка с водой для смазывания тряпки». (Из рассказа В. А. Михеева, мастера по выделке глиняной посуды из д. Абрамово Красносельского района).

«Работали в избе на ручном гончарном круге тяжелого типа. Размеры круга такие : диаметр 50 см, толщина круга 3–4 см. Обязательно надо иметь мокрую тряпку, обычно из портянины. Тряпкой «правили» посуду, сглаживали неровности на изделии внутри и снаружи. Излишки глины срезали специальным деревянным ножом. С круга изделие снимали тонкой проволокой, называли ее мастера «струнная резка». (Из рассказа А. М. Серова и К. Н. Голубева, мастеров гончарного дела из д. Кокушкино Парфеньевского района).

«Работал гончар на гончарном круге, при изготовлении любого изделия, обязательно в центр круга посыпали песок. Дно будущего изделия выдывали на руках, остальную

часть изделия кольцевым налепом. Форма изделия выделывалась не сразу, сначала оно было прямое «банкой», а потом «пузили» – расширяли. Выделанное изделие подчищали на круге деревянным ножом и тряпкой «помазухой» или ещё её называли «мазилка». С круга изделие срезали суровой льняной ниткой». (Из рассказа П. С. Иванова, мастера из д. Сергеево Сусанинского района).

✧ *Подготовка глиняного теста*

«Перед «выделкой» посуды, глину подготавливали: хорошо проминали, её мяли на полу в избе босыми ногами. Мяли глину часа 1,5 до тех пор, пока она не станет мягкой». (Из рассказа П. С. Иванова, мастера из д. Сергеево Сусанинского района).

«Красную глину мяли дома, в избе под полатями. Мяли ногами. В мятье глины принимали участие все члены семьи. Мяли долго, пока глина не станет мягкой и податливой к лепке. Песок к красной глине не подсыпали. На круг во время лепки песок также не сыпали». (Из рассказа А. М. Серова и К. Н. Голубева, мастеров из д. Кокушкино Парфеньевского района).

✧ *Как работали с цветом глины*

«По цвету глины у нас были синие и жёлтые. Из синей глины изготавливали корчаги, их не красили, а «обваривали, так как синяя глина не принимала краску. Изделия из жёлтой глины «красили», делали поливными. Покрывали после просушки свинцом или суриком. Для получения окраски из свинца его «пережигали», а затем, охлажденный, просеивали. После обжига изделие могло получать два цвета. Если в горне дать охлаждение постепенное, то изделие получало красный цвет, а если его вынуть из горна раскаленным, то цвет покрытия был зелёным». (Из рассказа Г. К. Малышева, мастера из деревни Уполовничиха Шарьинского района).

✧ *Какие техники использовали*

«Хорошо промятую глину растапывали в большой круг, разрезали деревянным ножом, скатывали и складывали на лавку или на пол. На круг подсыпали красный просеянный песок или золу. Дно будущего изделия делали на кругу, из комка глины. Остальная часть сосуда изготавливалась кольцевым налепом. Работали и в вытяжной технике. Все основные рецепты приготовления глиняного теста мастера держали в секрете». (Из рассказа С. М. Смирнова, мастера из д. Ивтино Кологривского района).

«Посуду на «кругу» делали налепным способом – кольцами. На «кругу» налепом выделялся остов изделия... Для формовки сосуда делали глиняные жгуты. Длина каждого жгута – 20 см. Каждый жгут накладывался кольцами, один на другой, с небольшим захватом нижнего». (Из рассказа Г. К. Малышева, Шарьинский район).

«Дно будущего изделия делали на кругу, из комка глины. Остальная часть сосуда изготавливалась кольцевым налепом. Работали и в вытяжной технике. Все основные рецепты приготовления глиняного теста мастера держали в секрете. Работали у нас гончары на ручном гончарном круге. (Были и ножные, но в специальной мастерской. Посуду на нём делали «тянутой» т.е. вытяжным способом). Стенки сосуда обычно обрабатывали мокрой тряпкой, называемой у нас «мокрушник». Обязательна была миска с водой, а «мокрушник» в основном делали из куса овчины. Посуду из синей глины «обваривали», «купали» в холодной воде. Напротив печи в деревянном корыте разводили в воде ржаную или овсяную муку. На ведро воды две горсти муки. Изделия после обваривания получались «рябенькие» – пестрые. При «обваривании» посуды, так называемом «купании», требовались искусные навыки. Как

говорили мастера: «надо было уметь катать в корыте сосуд», чтобы получился на нём красивый узор. Для узора даже подкладывали листочки от березового веника или обхлестывали сосуд березовым веником. Эта «обварная» посуда называлась у мастеров «необлитая», «серая», «черная». (Из рассказа С. М. Смирнова, мастера из д. Ивтино Кологривского района).

«Работали наши мастера и в «вытяжной» технике – местное название «вытачка». Эта техника изготовления посуды требует от мастера большого физического напряжения. Дно любого изделия «выделялось» из жгута. Нужная форма будущего сосуда вытягивалась не сразу. Вначале сосуд имел форму банки, после её «вытачки» мастер начинал выделять нужную форму, расширяя бока изделия и загибая края у данного изделия. Затем шла подчистка сосуда, его шлифовка. Мастер за день выработывал 80 кринок, 40 горшков на 4 литра. (Из рассказа В. А. Михеева, мастера по выделке глиняной посуды из д. Абрамово Красносельского района).

«Любой сосуд у нас делали в технике налепа. Жгуты для налепа небольшие. Дно изделия выделявали на круге. Брели небольшой ком глины, расколачивали его кулаком, лишнюю глину обрезали ножом, затем к дну будущего изделия по спирали выводили из жгута нижнюю часть, прилепляя жгут по кругу. Жгут был длиной 25–30 см, а толщиной до 5 см. Во время лепки жгут расплющивали. На 3–4-х литровой сосуд требовалось 3–4 жгута. На мелкую посуду один жгут. На корчагу – 8, на опарницу – тоже 8 жгутов (жменек). За день мастер мог сделать 40 – плосек, 30 – крынок, опарниц – 10, корчаг 7–8 штук». (Из рассказа А. М. Серова и К. Н. Голубева, мастеров гончарного дела из д. Кокушкино Парфеньевского района).

✧ *Как производился процесс обжига*

«Перед обжигом изделие ставили на просушку, сушили на полках двое суток. Обжигали посуду в горне, в горне первый ряд изделий ставили на дно, остальные «на опрокидку» – на горло. Обжиг в горне шел часов 8. Посуду глиняную возили продавать в Макарьев, Кужбал, Кологрив». (Из рассказа А. М. Серова и К. Н. Голубева, мастеров гончарного дела из д. Кокушкино Парфеньевского района).

«Перед обжигом посуду сушили. Сушили на полках суток двое, затем после просушки всю посуду «перебирали» – выбирали брак. Обжиг происходил в печи в избе. Дрова для обжига специально высушивали, чтобы в печи не было сырости. Дрова в печи укладывались следующим образом. На низ укладывали две сырые жерди – еловые, по длине печи по её краям, на них – большие плахи поперек. Затем укладывали просушенные дрова, на которые укладывали подготовленные к обжигу изделия.

Первый ряд клали набок, а остальные как попало, но старались уложить набок и плотнее друг к другу. Изделия закладывали вечером, а топить начинали утром. Печь топили так: брали пучок лучины, поджигали и закладывали в задней стороне печи. Когда дрова разгорались, печь закрывали заслонкой. Печь постепенно нагревалась, огонь постепенно подходил к заслонке. Изделия в печи накалялись докрасна. У задней стенки печи обжиг проходил лучше. Обжиг при большом пламени продолжался часа два. Дрова сгорали все, изделия оседали. Если изделия из синей глины, из печи раскаленными их вынимали сырым шестом и «купали», «обваривали». Посуду из красной глины оставляли в печи до остывания ее. Она получалась красной, а из синей – темная, серая». (Из рассказа С. М. Смирнова, мастера из д. Ивтино Кологривского района).

«Перед обжигом после просушки изделие красили. Красили суриком. Мелом наносили узор на плечики изделия в виде некрупных кружочков или просто прямых линий.

После сушки и покраски изделия обжигали. Обжигали в избе в печи. Печь топили жарко. Изделия в печи должны раскалиться докрасна. Обжиг проводился, примерно, часа три. Затем изделия оставляли в печи до полного остывания. Остывшее изделие после обжига из печи доставали ухватом». (Из рассказа П. С. Иванова, мастера из д. Сергеево Сусанинского района).

«Обжиг изделий производили в печи или горне. В горне температура для обжига поднималась до 800–900 градусов. Горн делали из кирпича на 350 «посудин». Размеры горна внутри – 2×2 метра. Высота – около 1,5 метра. Сама печь – горно, внутри на деревянном срубе. Пол внутри засыпан песком. Изделия в горне калились часов 8, укладывались так: нижний ряд ставился на дно, остальные – «на опрокидку», т.е. горлом вниз. Укладывались не плотно. Сверху закрываются черепицей. Обжигали изделия и в печах в избах (в деревне Колесовка). В печь помещалось до 50 кринок. Дров на обжиг шло много. В печи посуда калилась часа 4. Из оставшейся глины делали ребяташкам свистульки-«петушки», которые раскрашивали. Работали мастера на ручном гончарном круге. При обработке посуды пользовались специальным деревянным ножом и тряпкой мокрой, называемой «помазуха». Из печи изделие вынимали железной кочергой. (Рассказ Г. К. Малышева, Шарьинский район).

✧ Способы украшения крестьянской керамики

«Для украшения посуды использовали сурик. Выполненные из синей глины, корчаги обваривали, местное название «купание». Перед печью ставили деревянное корыто, в корыто наливали холодную воду, в которой гончар разводил ржаную муку, получался мучной раствор. В нём-то и «купали» раскалённое изделие, вынутое из печки». (Рассказ Г. К. Малышева, Шарьинский район).

«Изделие готовое после просушки красили суриком (пошкообразным), свинцом пережжённым и растёртым на жерновах в порошок. Пережжённый свинец имел сероватый цвет и обжигался только при очень высокой температуре. Перед тем, как изделие посыпать суриком и свинцом, его обмазывали дёгтем, а затем обсыпали сухим суриком. После обжига изделие получало красный цвет. При повышенной температуре, «при белом огне», изделие получалось зелёным. Красили, таким образом, посуду только из красной глины.

Из черной глины посуду «обваривали» в мучном растворе. В холодную воду бросали ржаную муку – получалась «болтушка», в которой и «купали» раскалённое изделие. Изделие получалось серым с пестрыми пятнами. Для украшения посуды использовали и марганец, так называемый «марганцевый облив». Марганец – огнеупорная краска, сухая, черная. Его пережигали, потом просеивали и также обсыпали изделие перед обжигом. После обжига на изделии получался светло-чёрный или темно-коричневый цвет». (Из рассказа А. М. Серова и К. Н. Голубева, мастеров гончарного дела из д. Кокушкино Парфеньевского района).

«Посуду из синей глины «обваривали», «купали» в холодной воде. Напротив печи в деревянном корыте разводили в воде ржаную или овсяную муку. На ведро воды две горсти муки. Изделия после обваривания получались «рябенькие» – пестрые. При «обваривании» посуды, так называемом «купании», требовались искусные навыки, как говорили мастера: «надо было уметь катать в корыте сосуд», чтобы получился на нём красивый узор. Для узора даже подкладывали листочки от березового веника или обхлестывали сосуд березовым веником. Эта «обварная» посуда называлась у наших мастеров «необлитая», «серая», «черная». (Из рассказа С. М. Смирнова, мастера из д. Ивтино Кологривского района).

В заключение этого обзора ещё раз стоит сказать, что такая устойчивость традиций гончарства объясняется тем, что промысел этот оставался чаще всего делом семейным. Из века в век в костромской глубинке снова повторялся опыт предков, давно разгадавших секреты наших глин, научившихся украшать изделиями из них крестьянский быт, тем самым обогащая своим творчеством его эстетику.

А теперь постараемся обобщить то, что можно было бы назвать костромской традицией в гончарном деревенском промысле.

✧ *Гончарные глины*

Во-первых, здесь традиция просматривается в том, как выбирался и готовился материал для гончарства. Как показывают данные экспедиций и архивные документы, для производства гончарных изделий мастера Костромской губернии использовали исключительно местную глину, заготавливая её с наступлением осени, но иногда, в очень редких случаях – зимой. Глины на сезон требовалось много, в зависимости от того, какое количество посуды надо было изготовить. Гончарная глина, с которой работали мастера, состояла из глинозёма и различных примесей, как органических, так и неорганических, что влияло на её жирность и цвет. По цвету глины бывали: белые, красные, желтые, синие, голубые, серые, коричневые, чёрные. Мастера-горшечники прежде всего обращали внимание на жирность глины. Качество глины, тощая она или жирная, мастер определял на ощупь и растиранием её в руках. Жирная глина очень пластичная, в соединении с водой образует вязкую, жирную массу. Тощая же глина, в отличие от жирной, непластичная, рассыпчатая, сухая. В соединении с водой она не даёт пластичного вязкого теста. В такую глину для получения горшечного теста требуется добавка примесей. Костромские мастера предпочитали другим красные жирные глины.

✧ *Подготовка глиняного теста*

Во-вторых, существовали определённые традиции в подготовке глиняного теста, из которого предстояло изготавливать то или иное изделие. Обратимся к рассказу Вячеслава Александровича Михеева, мастера по выделке глиняной посуды из д. Абрамово Красносельского района (1970-е годы). «Копали глину мотыгой. Все брали глину из одной ямы. Яму копали глубокую, так как «горшечный» слой находился на полуметровой глубине. Глину заготавливали по осени, свозили к дому и оставляли открытой. Перед работой с глиной, её заранее вносили в избу, обычно вечером, чтобы она прогрелась. Глину мяли босиком на полу. В нее ничего не добавляли. В случае, если глина была жирной, её «отощали», добавляя в нее другой красной глины, которую брали в верхних слоях земли».

Это было очень трудоёмкое дело – подготовить глиняное тесто. Мяли глину почти все члены семьи, иногда прямо на полу в избе, очень тщательно, нащупывая ногами камешки и другие посторонние предметы и устраняя их. В результате получалась однородная, хорошо промешанная глина, так называемое у мастеров «глиняное тесто», готовое к работе. Очень важным было при начале работы с глиной хорошо и качественно её промять. Для выхода прочного товара, глина должна быть вполне однородной, без посторонних примесей, пузырьков воздуха. (При обжиге неподготовленная глина в изделии обжигалась неровно и раскалывалась).

В-третьих, особым искусством и даже секретом у костромских мастеров считались многочисленные «добавки», которые они применяли, чтобы изделие из глины было более качественным, т.е. прочным и внешне выглядело более эстетично. Каждый мастер, пользуясь в основном своей местной глиной, хорошо зная её свойства, вносил сугубо свои коррективы для её улучшения в изготовлении изделий. Например, в деревне Ивтино Кологривского района мастера, используя жирную глину, добавляли в нее красный песок. А в деревнях Кокушкино Парфеньевского района, Сергеево и Петровское Сусанинского района, пользовались

«тощей» глиной с добавлением жирной глины в определенных количествах. В деревне Толстопятово Буйского района мастера работали с местной глиной красной и очень жирной, поэтому в глину обязательно добавляли в большом количестве «дресву». «Дресва» – это пережженный речной камень, истолчённый в порошок. Кроме того, в глину примешивали речной песок. Из такой глины мастера изготавливали исключительно «серую» посуду, т.е. серую по цвету. Глиняные изделия из такой глины с добавлением речного песка красными не получались.

В разных местностях Костромской области, как отмечалось в материалах КНО, особенности глин диктовали разные приёмы. Гончары деревни Митенькино бывшей Бычихинской волости для изготовления посуды брали местную глину, «болотную, супесчаного серого цвета, она была слабая для «варки». Глина «лопунья», как говорили мастера, при обжиге лопалась, почему и получила название «лопунья». В эту глину «лопунью» добавляли песок, а иногда и красную песчаную глину.

Солигаличские мастера при производстве гончарных изделий использовали местную, красную глину. Перед изготовлением посуды глину вымораживали, чтобы перед «мятьём» она имела «крупчатый» вид. Во время мятья глины в неё добавляли золу и песок. Мяли глину долго около 4-5 часов. Весь процесс подготовки глины к работе происходил в избе, под полатями, на полу.

В Галичском районе гончары при изготовлении посуды пользовались тоже местной красной глиной. К глине добавляли песок, золу – 10%. В год гончары расходовали до 400 пудов глины. Перед работой глину тоже вымораживали. Потом оттаивали в избе и только затем начинали мять. На одну «заминку» глиняного теста шло пуда 4 глины.

Гончары деревень Петрилово и Бартенево Буйского района для производства глиняной посуды пользовались, как и большинство костромских гончаров, красной жирной глиной, в которую добавляли дресву и песок для её обезжиривания. Перед тем как начать изготавливать изделия, глину тщательно подготавливали к работе. Замороженную

глину вносили в избу для её оттаивания – клали на голбец, а потом складывали в деревянную колоду и поливали водой, затем начинали её мять, мяли глину на полу босыми ногами, при мятье в глину добавляли «дресву» и песок.

При всей разности подходов в подготовке глиняного теста, трудно не обратить внимание на схожесть «секретов» у костромских мастеров по глине, записанных в 1920-х и 1970-х годах сотрудиниками КНО и музея-заповедника.

Традиционные техники гончарного ремесла

✧ Гончарный круг и инструменты

Изготавливалась посуда на гончарном круге. Костромским мастерам известны ручные круги двух типов: «лёгкий» и «тяжёлый». Диаметр «лёгкого» круга равен 25–30 см при толщине его 2–3 см. Инерционная сила вращения его была невелика.

Например, гончарный круг «петриловских» и «толстопятовских» гончаров был «лёгкого типа», диаметром он – 34 см при высоте станка – 60 см. Работать на таком гончарном круге было удобно, мастер мог сидеть, не сгибаясь. Галичские мастера также работали на ручном гончарном круге лёгкого типа, которые изготавливали сами.

Большую инерционную силу имел гончарный круг «тяжёлого» типа – его диаметр и толщина были больше: диаметр – 50–55 см при толщине 4–5 см. Для увеличения инерционной силы вращения круг «тяжёлого» типа обшивался по ободу металлической шиной, и поэтому не случайно такие гончарные круги «тяжёлого» типа постепенно вытеснили в Костромской области круги «лёгкого» типа.

Круги «лёгкого» типа бытовали в Костромском крае до 1950–1960-х годов наравне с кругами «тяжёлого» типа.

В то же время стал появляться более производительный круг – ножной (Красносельский и Нерехтский районы).

Окончательная отделка изделия производилась при помощи специального деревянного ножа и тряпки. Ножом мастер срезал излишки глины с сосуда, а влажной тряпкой он выглаживал внутренние и внешние стенки сосуда. Сосуд с круга срезали суровой льняной ниткой или тонкой проволокой, называемой «струной». Рельефный узор на изделие наносили острием ножа, палочки, гребнем, деревянными трех угольными штампиками и валиком.

✧ *Способ формовки изделия*

При обследовании и изучении гончарного промысла в Костромской области в 1970–1980-е годы выяснились традиционные приёмы и техники, которыми пользовались деревенские мастера.

При изготовлении посуды костромские гончары использовали как вытяжную технику формовки сосуда (вытягивание сосуда из одного куска глины), так и технику налепа. Сущность последнего заключалась в том, что стенки сосуда наращивались путем наложения одного жгута на другой, при последующем разглаживании стенок сосуда как внутри, так и снаружи.

Мастера пользовались двумя разновидностями налепа: кольцевым и спиральным. Выбор того или иного способа формовки сосуда зависел от качества глины: если глина пластична, легко вытягивается, не рвется и принимает любую желаемую форму, то изделие изготавливалось в вытяжной технике. Если менее пластичная глина при вытягивании рвалась, то с такой глиной для изготовления посуды работали в технике налепа. Так трудились галичские мастера: дно изделия выделывали на руках, а затем ко дну прикрепляли руками жгут длиной 40 см и, поворачивая круг, наращивали стенки сосуда спиральным наложением.

✧ *Спиральный налел*

Рассмотрим подробнее эту технику на основе примеров. Способом спирального налела работали в 1920-х и в 1970-х гг. уже упоминавшиеся здесь гончары из деревни Толстопятово. Небольшое изделие делалось из одного жгута по спирали, более крупный сосуд из нескольких жгутов. Местное название жгута было «свертень». Толстопятовские мастера дно любого изделия делали из жгута, свивая его в круг, а потом расплющивали его. Под дно подсыпали песок, чтобы легче было изделие снять с круга. Деревянные ножи – длинный и «коротыш» с тупыми краями для очистки изделий от лишней глины. Клейм на посуду не ставили, но в то же время старожилы вспоминали, что у кого-то из мастеров на посуде стояло клеймо в виде креста. В этой же технике работали и «бартеневские» мастера в Буйском районе.

Каждый мастер начинал изделие по-своему. Мастер – гончар П.С. Иванов из д. Сергеево Сусанинского района дно любого изделия выделывал на ладони, а затем на круге наращивал стенки сосуда. Мастера д. Ивтино Кологривского района формовали дно на кругу одновременно с нижней частью стенок. Гончар К.Н. Голубев из д. Кокушкино Парфеньевского района дно лепил на кругу, а затем в технике налела производил дальнейшую формовку сосуда.

В Парфеньевском районе мелкие изделия: горшки, кринки – гончары делали из одного жгута-«жменьки» спиральным способом. На крупное изделие – корчагу, опарницу шло 8 жгутов-«жменек», на изделие вместительностью в 3–4 литра – одна «жменька».

В технике налела работали мастера П.С. Иванов и А.В. Зайчиков из деревень Сергеево и Петровское Сусанинского района, А.М. Серов и К.Н. Голубев из д. Кокушкино Парфеньевского района, мастера Н.А. Алексеев и Г.К. Малышев из д. Уполовничиха Шарьинского района.

✧ *Вытяжная керамика*

Посуда, выполненная в вытяжной технике, имела более тонкие стенки, отличались повышенной прочностью, так как швы на местах сращивания жгутов, неизбежные при налепной технике, при вытяжной – отсутствуют. При вытяжной технике производительность труда выше: кринку мастер «вытягивал» за 2–3 минуты. А при налепном способе на её изготовление идет до 10 минут. Корчага налепным способом делалась около часа, а при вытяжке на ее формовку требовалась 20–30 минут.

При формовке изделий в вытяжной технике мастер сразу придавал изделию форму, при налепной – в начале выделялся остов сосуда – «банка», а затем изделию придавали желаемую форму. В деревне Абрамово, уже упоминавшейся здесь, вытяжная техника имела местное название – «на вытачку».

✧ *Традиции сушки и обжига*

Сушили гончарные изделия на полках, полатах суток двое – трое. А обжиг изделий производили в печи в жилой избе. Для обжига использовали заранее заготовленные еловые дрова. В печь закладывали на обжиг от 50 до 100 штук изделий, в зависимости от размеров печи и самих изделий.

Например, галичские мастера (исследования КНО) укладывали в печь от 1,5 до 2 десятков горшков. Обжиг продолжался около 4,5 часов. Перед обжигом просушенную посуду они красили суриком, порошкообразным свинцом. Перед глазуровкой посуду подогревали. Глазурованную посуду мастера называли «обливной». Иногда на изделия ножом или ногтем наносили разные линии «зарубки» – косые, прямые чёрточки.

Снятую с круга посуду сушили на полках, лавках обычно двое суток. Досушка изделий производилась в жарко натопленной печи. Хорошо просушенную посуду подвергали обжигу. Обжиг являлся наиболее ответственным и сложным процессом в домашнем гончарном производстве

посуды и требовал от мастера большого умения и навыка. Было очень важно, как истоплена печь, какое количество посуды заложить в печь, как её установить, когда прекратить топку, чтобы брака получилось меньше.

В большинстве районов Костромской области, как свидетельствуют материалы экспедиций музея-заповедника в 1970-х годах, обжиг производили в обычных печах жилых изб. Но в некоторых районах мастера для обжига посуды выкладывали в земле специальные печи – горны (Красносельский, Нерехтский, Шарьинский районы), хотя в этих районах обжигали посуду и в жилых избах.

И в горнах, и в печах укладку посуды делал сам мастер. Укладывали в печь посуду почти всегда одинаково – рядами, ряд на ряд, на низ сажали крупную посуду, а на верх помельче. Изделия нижнего ряда ставили всегда на дно, а остальные ряды – вверх дном.

В печь вмещалось мелкой посуды до 40 штук, корчаг по 3 штуки в ширину печи. Изделия для обжига, как правило, укладывали на ночь в предварительно протопленную печь, а с утра печь снова начинали топить. Печь или горн, заполненный глиняными изделиями, нагревали постепенно: для этого сначала закладывали 2-3 березовых полена. А затем подкладывали остальные дрова.

По замечанию мастера-гончара из д. Уполовничиха Шарьинского района Г.К. Малышева, чтобы узнать, когда прекращать топку, надо плеснуть немного холодной воды на под печи, если вода превратится в водяные шарики, то дров больше не подкидывают. Печь закрывали заслонкой. Обжиг в печи продолжался 6–8 часов. В большинстве случаев изделия оставляли в печи до полного остывания.

При печном обжиге посуда прокаливалась недостаточно хорошо, особенно в середине, изделия получались не очень прочными и тяжеловатыми. При обжиге в горне, при более высокой температуре (до +800), изделие прокаливалось полностью. Посуда горнового обжига была прочна и легче по весу.

✧ *Традиции отделки и украшения глины*

Костромские мастера – гончары пользовались несколькими способами украшения посуды: обварным, поливным, лощением и томлением. Например, мастера деревни Толстопятово Буйского района применяли обварной способ украшения посуды. Это было связано с тем, что глиняная посуда в этих местах изготавливалась из жирной глины с большим количеством речного песка, и поэтому изделия из такой глины получались серого цвета. Такую посуду после обжига «обваривали».

✧ *Обварной способ*

Синяя, серая и черная глины вообще «покраску не принимали», и посуда из такой глины особенно нуждалась в дополнительной отделке – «обварке». Суть этого процесса заключалась в следующем. Раскаленные докрасна изделия вынимали из печи и погружали в холодную воду (глубокое корыто с холодной водой ставили напротив печи). В воду добавляли ржаную муку, обычно полную горсть, одну или две, и другие примеси. Иногда в такой раствор добавляли березовых листьев (Кологривский район). Изделие, погруженное в воду, обхлестывали березовым веником – от таких процедур при остывании изделие получалось пёстрым. В то же время «обварка» способствовала закаливанию изделия, а мука, заполняя поры глиняного изделия, делала его прочным.

«Петриловские» мастера, так же как и «толстопятовские», после обжига изделия его тоже «обваривали» с добавлением в холодную воду ржаной муки (горсть или две) или льняного жмыха. «Бартенёвские» мастера (Буйский район) после обжига посуду «купали» в «обжиге» с дурандой. Дуранду (жмых льняной) клали в «обвар» наглазок. Обварным способом украшения посуды пользовались гончары Шарьинского района, д. Ивтино Кологривского района, д. Кокушкино Парфеньевского района, где мастера работали с жирными глинами. При украшении глины в этой технике рисунок на

изделиях получался пестрый, состоящий из светлых и темных разновеликих пятен.

«Обварная» посуда носила самые разнообразные названия: «серая», «чёрная», «пёстрая», «рябая». В обварной технике раньше особенно любили украшать кувшины. (В Макарьевском, Чухломском, Ветлужском уездах). Продолжая традицию, в обварной технике в 1970-х годах работали многие мастера Чухломского и других районов Костромской области.

✧ *Томление гончарных изделий*

При томлении (дымлении) посуды из глины процесс обжига происходил с некоторыми особенностями. На последней стадии обжига перед закрытием печи в неё закладывались ольховые дрова, которые при сжигании давали много копоти. По окончании обжига печь с раскаленными изделиями закрывали наглухо заслонкой, некоторые мастера даже замазывали все щели в печи глиной, чтобы дым не выходил, и оставляли посуду в печи в таком состоянии до полного остывания. Затем печь открывалась, и остывшие изделия, которые приобретали синий цвет, вынимались из печи. Такую посуду называли «морёной» или томлёной.

✧ *Способы лощения*

После просушки посуды перед её обжигом на изделие «наводили блеск», т. е. «лощили». Гончары обращали внимание не только на форму изделия, в котором очень четко просматривалась практичность, назначение предмета, но и на художественную обработку. Одним из древнейших способов украшения посуды как раз и было лощение. В технике лощения у нас работали мастера-гончары из д. Сумароково Левашовской волости Костромского уезда. После лощения – т. е. шлифовки камешком, изделие приобретало светлый, металлический цвет. «Светлить» – лощить камешком, так называли этот способ обработки глиняных изделий сумароковские мастера. Процесс украшения был трудоемким и требующий осторожности: при лощении старались

не продавить стенки сосуда. Мастер «наводил блеск» на изделие частично: на горле, плечиках, или по всей площади сосуда. Нижняя часть посуды лощилась редко.

Искусный мастер при лощении стенок сосуда старался придать ему не только прочность, но и сделать его красивым. Гончар работал в определенной системе, при которой на стенках получался рисунок – в основном это ромбическая, усложненная сетка, состоящая из разновеликих ромбов. Иногда на изделии получался хаотичный рисунок, состоящий из ломаных, горизонтальных, вертикальных линий или просто сплошной штриховки. Все зависело от мастера.

В Сунгурове Красносельского района мастера использовали несколько видов лощения. На тулове изделия наводилась ромбическая сетка, на плечиках – сплошная горизонтальная штриховка, на горлышке – косые линии. Мастера Сусанинского района на стенках изделий, в частности на кувшинах, рисунок наводили камешками, он состоял из сплошных горизонтальных или вертикальных штриховок. Кроме ромбической сетки или сплошной штриховки, мастера наводили на изделия волнообразные, зигзагообразные линии или просто рисунок, состоящий из коротких косых линий.

В этой технике работали мастера в деревнях Погост Костромского района, Абрамово, Сунгурово Красносельского района, в Локтеве Нерехтского района. Лощёная посуда очень ценилась, стоила дорого, по цене стояла наравне с дорогостоящей металлической посудой.

✧ *Поливной способ украшения глиняной посуды*

При поливном способе украшения посуды мастера, работающие с красной глиной (д. Сергеево, Петровское Сусанинского района, д. Абрамово Красносельского района, д. Кокушкино Парфеньевского района) перед обжигом посуды, после её просушки, красили изделия порошкообразным суриком, разведенным на воде с добавлением пережжённого свинца. Сурик и свинец при высокой температуре расплавились, растекались по изделию, придавали ему красивый блеск, разную цветовую гамму от зеленых до коричневых

тонов. Сурик на просушенное изделие наносили самодельной кистью. Это делалось так: мастер ставил сосуд вверх дном на круг, медленно вращая круг, красил его внешнюю поверхность, а затем изделие переворачивал на дно и красил изнутри – при добавлении свинца изнутри изделие не красилось. Применяли и сухой способ окраски – изделие обмазывали дегтем или льняным маслом, а затем посыпали порошкообразным суриком, свинцом, к которому иногда добавляли медный опилочек, который придавал поливе зелёный цвет. Добавка марганца делала посуду темно-коричневой.

Индивидуальный стиль украшения изделий был своего рода маркой, по которой узнавали того или иного мастера. Например, гончар из д. Сергеево Сусанинского района П.С. Иванов при украшении пользовался суриком. Сурик разводил в воде и им обмазывал изделие. Кроме этого перед обжигом на сосуд наносил мелом рисунок в виде горизонтальных, вертикальных линий, всевозможных кружков и точек.

Мастера Красносельского района для украшения посуды пользовались также суриком и пережжённым свинцом. Изделия внутри полностью покрывали поливой, снаружи частично: верхнюю часть – «горло» и «плечики». На плечики сосуда орнамент наносился еще на сыром изделии (каким-нибудь острым предметом, на медленно вращающемся круге). Орнамент состоял из прямых, косых, ломаных, волнообразных линий. Точечный орнамент наносился также на сыром, еще не высохшем изделии кончиком ножа или острой заточенной палочкой, зубчатый узор производился зубчатым колесиком. Большею частью орнаментировались цветочные площадки, плечики кувшинов. На площадках преобладал крупный узор из продолговатых, продавленных полос, выполненных пальцем. Эти площадки с гофрированным краем охотно раскупались на базаре. Ценилась абрамовская посуда, которая отличалась чистотой обработки, густой и красивой поливой и во многом изяществом форм.

Таковыми способами украшалась народная бытовая керамика во многих районах бывшей Костромской губернии.

Виды и формы костромской керамики

Экспедиции музея-заповедника, собиравшие коллекции народной керамики Костромской области во многом обогатили фонды музея-заповедника. Для каждой группы предметов была характерна своя, веками сложившаяся форма изделия, где мастер, сохраняя и самобытность, и традиционность, выражал и свою индивидуальность. Богатством оформления и отделки отличаются все глиняные изделия костромских народных гончаров, предметы которых в настоящее время хранятся в фондах музеев.

Сегодня стоит задача, описывая эти коллекции, попытаться систематизировать собранный материал по гончарному крестьянскому промыслу по видам и формам керамики. Давайте рассмотрим каждую группу народной керамики, характерной для Костромской области по отдельности, отмечая название предмета, его назначение, место бытования, форму, способ изготовления, украшения, время изготовления.

✧ Кувшины

К кувшинам относятся сосуды с округлым туловом и небольшой горловиной со сливом или без слива, с одной, двумя ручками, а иногда и без них. В Костромской губернии, в её южных уездах, раньше можно было встретить необычные по форме и способу украшения кувшины. Они были тонкостенны, легки по весу, прочны, украшены живописью и необычны по форме. Имели крупное, округлое, почти шарообразное тулово на высоком поддоне. Высокое широкое горло раструбом завершается крупным венчиком. Кувшин с крупной плоской ручкой, соединяющей верхнюю часть горла с туловом, и красиво изогнутым длинным рожком для слива. Центром производства таких кувшинов была Нижегородская губерния: Городец, Богородск, Арзамас. Эти кувшины, видимо, были изготовлены в д. Репино Городецкого района Нижегородской губернии.

Вот как географ Зябликовский в 1910 году оценивает эту керамику, «которая была тонка, крепка, гладка и так хороша, что каждый год ею нагружают по 16 барок, отпускаемых вниз и вверх по Волге». («Художественные промыслы в Нижегородской губернии». – Н. Новгород, 1928).

Не случайно поэтому появление подобных кувшинов и в Костромской губернии. Привозимые на ярмарки, они охотно раскупались. Кувшины использовались под квас и получили название «квасники». На них всегда обращали особое внимание, т.к. в крестьянском быту они играли роль самовара. Квасник украшали живописью: цветы, листья, ажурные пояски, нанесённые ноздреватой губкой. Время изготовления кувшинов можно отнести к середине или ко второй половине XIX века.

Костромские кувшины украшались рельефным, контррельефным узором (выпуклое и углубленное). Рисунок в основном располагался в верхней части кувшина, обильно украшалась горловина, плечики, верхняя часть тулова. Орнамент состоял из чередующихся между собой линий – одинарных, парных, тройных, прямолинейных, волнообразных, зигзагообразных, черточек – горизонтальных, вертикальных, косых и просто точек. Узоры наносились по сырому изделию острым предметом – палочкой, ножом, просто ногтем, пальцем. Иногда рисунок на изделии выполнялся мелом. (Кувшины Сусанинского, Нерехтского районов. Их верхняя часть – плечики с частью тулова – украшались меловыми полосками шириной в 2 см, между которыми выполнены мелом сдвоенные и строенные косые некрупные полосы).

В Красносельском районе кувшины украшались густой поливой, на которой в верхней части располагали рисунок, состоящий из полых кругов, наложенных друг на друга. На изделиях мастера часто писали свои имена, фамилии, надписи говорящие о месте изготовления керамики. Чаще всего надписи располагались на тулове, в его верхней части – на плечах. Вот например, такая надпись: «Дер. Есюнина, реска Дмитра Игнатъева весу 6 фунтов...1888 г.» Из надписи ясно, что кувшин выполнен Дмитрием Игнатьевым из д. Есюнино. По спискам населенных мест по Костромской губернии за 1907

год д. Есюнино значится в двух уездах губернии Костромском и Нерехтском. На кувшине из Макарьевского района на его плечиках подпись: «Ник. Алс. Смирнов». На кувшинах и на дне можно было встретить знаки, которые выглядели как клейма мастеров – это стрелы, кресты, глубокие линии.

Элементом украшения кувшина можно, например, считать и его ручки, оформление горла, венчика. Форма ручек разнообразна, это петлевидная, ушкообразная, плоская, округлая, их длина колебалась от 6 до 13 см при толщине от 2 до 3 см. К изделию мастер ее прикреплял путем накладывания на стенки сосуда при последующем ее расплющивании, и часто на этом расплющенном основании наносил вертикальные полосы от 5 до 7. Это можно увидеть на коллекции кувшинов из Нерехтского района. Горло кувшинов разнообразно по форме, оно или прямое, или раструбом, и обязательно завершается венчиком. Венчик присутствует на всех кувшинах, оформление его разнообразно. Почти все кувшины на широком плоском основании, иногда на поддоне.

✧ *Кринки*

Большим спросом в домашнем крестьянском хозяйстве пользовалась кринка – глиняный сосуд ёмкостью около литра, в котором обычно хранили молоко. В каждом уезде губернии у мастера-горшечника выработался свой определенный вид кринки со своими отличительными чертами. Они были разными по емкости, форме, оформлению, украшению.

Кувшинообразные кринки с ручкой почти все обычно были украшены поливой. Полива полностью покрывала всю поверхность кринки от горла до её основания. Поливной кринка была и внутри, и это не случайно: в неполивной кринке молоко скисало. Полива в основном ровная, тёмно-коричневого цвета, но иногда к сурику добавляли опилок меди, который давал на изделия зелёный цвет. На некоторых кринках этого вида можно встретить и другие виды украшений – в основном в виде всевозможного лёгкого орнамента из разного вида линий – прямых, косых, одинарных, парных, зигзагообразных. Выполнить этот узор было не сложно, он выполнялся

на вращающемся круге и не требовал каких-либо сложных инструментов, кроме простой деревянной отточенной палочки. Форма кринок, похожих на горшок (горшкообразная на плоском основании с невысоким широким горлом), бытовала в северо-западном районе Костромской области – Солигаличском и в северо-восточном районе – Вохомском. Встречались такие кринки и в Парфеньевском районе.

Эта форма кринок, сохранившаяся на территории Костромской области, и является самым древним типом кринки, о чем говорят археологические материалы. «Посуда этого типа доживает в Костромской области до XX века... что позволяет связывать данную посуду с мерой, а ее длительное бытование... объяснить преобладанием в Костромской области мерянского элемента, долго сохранявшим здесь свои этнографические особенности». (Горюнова Е. И. Этническая история Волго-Окского междуречья. – М., 1961. – С. 238).

Основным украшением кринок с заузненным к венчику горлом была обварная техника. Это неслучайно, кринки из Шарьинского, Межевского, Кологривского, Парфеньевского районов выполнены из темной «синей» глины, изделия из которой не принимали краску, и после обжига посуда делалась тусклой. Поэтому мастера обращались к очень древнему способу закалки и украшения посуды – обварному. Кринки, выполненные из красной глины (Сусанинский район д. Кочерги, бывший Буйский уезд), украшались поливой – порошкообразный сурик с пережженными опилками меди, в результате полива получалась коричневого цвета с зелеными пятнами. Иногда на кринки этого вида наносился узор из линий на тулово или горло кринки. Орнамент состоял из двухрядных полосок или однорядных волнообразных линий, по отдельности, или они сочетались вместе. Время изготовления и бытования кринок этого вида – первая половина XX века.

Украшение кринок с прямым высоким горлом производилось обварным способом. Такие кринки имеют серый, темно-серый или черный цвета. Почти все они толстостенны и тяжеловесны. Эти кринки бытовали в Шарьинском и Межевском районах вплоть до 70-х годов XX века.

Наряду с обварным способом украшения кринок, бытовал и поливной. Полива кринок была светлых и тёмных тонов, коричневого цвета с зелеными пятнами. Таким образом украшались кринки в Сусанинском, Красносельском, Чухломском и Кологривском районах. Линейно-волнообразные узоры наносили на кринки мастера-гончары Сусанинского района. Эти узоры украшали полностью кринку от горла до тулова или частично, в основном горло до плечиков кринки или верхнюю часть тулова. В таком стиле изготовления и украшения кринок работали мастер д. Сергеево Сусанинского района – Иванов Павел Сергеевич; д. Абрамово Красносельского района – Михеев Вячеслав Александрович; д. Цилимово Чухломского района – Смирнов Василий Сергеевич, в Кологривском районе – Смирнов Сергей Михайлович. Время работы этих мастеров 50–70-е годы XX века.

✧ *Корчаги*

Древнейшее упоминание о корчаге как о крупном сосуде для вина относится к XI веку. В Киевской Руси корчаги употреблялись для хранения и перевозки жидкостей, главным образом вина, хмельного меда, реже масла. «Киевская корчага, – отмечает Б.А. Рыбаков, – имела горло настолько узкое, что мастер не мог просунуть руку внутрь сосуда, чтобы выгладить следы глиняных спиралей, из которых лепился сосуд. Нижняя часть корчаги была обычно узкой, конической. От горла к плечикам шли две массивные ручки, придававшие всему сосуду сходство с античной амфорой». (Рыбаков Б.А. Ремесло Древней Руси. – М., 1948).

Впоследствии корчага очень изменилась, мастера превратили ее в крупный горшкообразный сосуд с широким горлом высотой до 80–90 см, а иногда и до 1 метра. Она стала совсем непохожей на своих предков – на корчаги XI–XIII веков. Но свое назначение не утратила и, как и в прошлом, продолжала использоваться для сыпучих продуктов (зерно), пива, его варки, а также для варки белья, крашения пряжи. Основной способ украшения корчаг – обварной. После

обварки корчаги приобретали серый или тёмно-серый цвет, выполнены они из глины синего или чёрного цветов – Сусанинский район, Шарьинский район, и кирпичный цвет при использовании глины красного цвета – Вохомский район, Буйский район – кирпичный цвет с серыми пятнами, Сусанинский район – красно-коричневый цвет.

Украшались корчаги и поливным способом, выполненные из красной глины. Для поливы использовался порошкообразный сурик. Наносился на корчаги и рисунок, выполненный еще на сыром сосуде каким-нибудь острым предметом. Узор наносился по сырому изделию на вращающемся круге. Наиболее распространенным был линейно-волнообразный узор и располагался в основном в верхней части сосуда на горле, плечиках, тулове. Это были двух-трёх рядные линии, прямые или волнообразные. На плечики корчаг наносились одинарные узкие полосы из мелких, косых чёрточек, пунктирных, в виде ёлочек. Иногда на корчагах мастера писали (процарапывали) свои имена, фамилии, дату изготовления, место. На корчаге из Межевского района на тулове надпись: «1935 год М.Г.А.М. 17 апреля», из Судая – на плечиках надпись: «П. Худых», на плечиках корчаги из Буйского района: «1904 год».

По форме все корчаги плоскодонные, многие тяжелые на вес, толстостенные. Но изготавливали мастера корчаги и легкие по весу, с тонкими, хорошо выглаженными стенками. (Макарьевский, Костромской, Сусанинский районы). Исключительно крупными размерами отличаются корчаги Красносельского района из деревни Абрамово. Высота этих корчаг достигает 90 см. Корчаги тщательно обработаны, стенки хорошо выглажены, для удобства переноса, некоторые корчаги имеют ручки и для большей устойчивости широкое дно.

Преимущественно корчаги украшены поливным способом. На абрамовских корчагах имеются надписи: «1856 год – мастера д. Абрамово потомки Пророковы»; «Сия штука сделана 1899 года марта 13 дня. Мастер дер. Абрамово Дмитрий Иванович Пророков». На корчагах Нерехтского района на поливе коричневого цвета роспись ангобом. На плечиках широкая узорная полоска из ромбической линии.

Можно встретить на шейке корчаги узор, состоящий из коротких косых линий, а на тулове – узор, состоящий из коротких вертикальных линий, между которыми точечный орнамент. У мастеров Буйского района орнамент на корчаге состоял из разновеликих, разноцветных полос (тёмно-коричневых и зелёного цвета) чередующихся между собой.

✧ *Водяники*

Такие сосуды для воды, емкостью 25–30 литров, были распространены в северо-восточном районе Костромской области, в Вохомском районе (бывший Никольский уезд Вологодской губернии). Ими пользовались вплоть до 80-х годов XX века. По рассказам местных жителей, вода в «водяниках» никогда не портилась, оставаясь чистой, прозрачной. Центром горшечного дела в Вохомском районе было с. Филатово, где мастера выделявали самые разные глиняные изделия, среди которых были и водяники. Водяники резко выделялись своими необычными размерами и необычностью украшения. Они представляли собой высокие сосуды с крупным округлым туловом на широком плоском поддоне, с широкой горловиной. Большое внимание уделялось украшению водяников. Многоцветная полива, роспись ангобом (белая глина, разведённая на воде), геометрический или цветочный орнамент, лепнина, выполненная путем вдавливания пальцами глиняного жгута к стенкам уже готового, но ещё сырого изделия – украшали водяник. Обладая удивительной красотой и прочностью, они очень быстро продавались на базарах и бережно хранились. Недаром о мастерах села Филатово Вохомского района говорили так: «Не боги горшки обжигают, а филатовцы».

✧ *Опарницы*

Эта группа бытовой керамики предназначена для приготовления теста для выпечки хлебов, пирогов. В некоторых районах сохранились местные названия опарниц. В Солигаличском, Чухломском районах опарницу называли «пирожная кринка», в Межевском районе – «пирожная плошка». Основное украшение опарниц – полива. На одной

опарнице из Вохомского района на поливе тёмно-коричневого цвета нанесён узор из чередующихся между собой волнообразных и прямых линий. Стенки опарниц хорошо выглажены, тонки, сосуд легок по весу.

Узор из волнообразных линий можно увидеть и на поливных опарницах Чухломского района. Особо следует отметить украшения опарниц Межевского района, где наблюдается сочетание обварного способа украшения сосуда с рельефным. Орнамент мастер располагал на тулове изделия под венчиком. Выполнен он был острым предметом еще на сыром изделии и состоял из чередующихся между собой линейных и широких размашистых волнообразных линий, заполненных узором, состоящим из точек. Датируются эти изделия началом первой половины XX века.

✧ *Горшки*

Одним из самых распространенных видов бытовой керамики были горшки для приготовления пицци. Основным способом украшения горшков была полива, обварка. Горшки орнаментировались редко, а если украшались, то их орнамент отличался простотой. Это неслучайно, ведь функциональное назначение горшка – приготовление в нём пицци. При частом его пользовании утрачивалось украшение на стенках горшка, орнамент исчезал под следами нагара пицци, и даже полива сохранялась не полностью.

Орнамент был прост и состоял в основном из одинарных линий: волнообразных, прямых, зигзагообразных, косых чёрточек. Располагался орнамент в основном в верхней части горшка на плечиках или в верхней части его тулова. Следует отметить бытовую керамику, выполненную мастером из деревни Сергеево Сусанинского района Ивановым Павлом Сергеевичем. Его горшки имеют невысокую приземистую форму с очень выпуклыми округлыми стенками.

Большим спросом в крестьянском хозяйстве, как мы уже говорили, пользовалась глиняная посуда, которая служила во время страдной поры: сенокоса, жатвы, ею пользовались пастухи. Это были одинарные и сдвоенные между

собой горшки небольших размеров, емкостью до 1 литра, всегда с ручкой для удобства ношения пищи на расстояние. В сдвоенных горшках носили первое и второе, в горшках с одной ручкой – воду, молоко, квас.

В каждом районе они имели свое название: «Курганочка», «Полячок-двойник», «Рукоять» (два горшка соединенные между собой одной ручкой) – д. Абрамово Красносельского района. «Курганки» – парные глиняные горшки – д. Гридино бывшего Костромского уезда (1928 год, КНО). «Ручник» – горшок с ручкой для ношение еды в поле (1928 год, КНО). «Висулька» – горшок с одной ручкой – д. Петровское Андреевской волости Костромского уезда (1928 год, КНО).

Горшки выполнялись из красной глины, стенки хорошо выглаживались, удобны для ношения. Основной способ украшения – полива разноцветная: красно-коричневая, желто-коричневая, коричневая с зеленью. На горшках «висульки» из д. Петровское Сусанинского района нанесён узор из чередующихся между собой нешироких меловых полос.

Для приготовления топленого молока, сметаны, масла предназначались горшки – топники. Топники имеют горшкообразную форму, округлое тулово и широкую горловину. В верхней части тулова приделывался короткий округлый рожок для слива, внутри рожка делалась дырчатая перегородка. Изготавливали такие топники в д. Абрамово Красносельского района. Местное название горшка – «топник-урьльник», в 60-е годы XX века делал их мастер д. Абрамово В. А. Михеев.

❖ *Плошки*

Среди бытовой керамики была посуда, предназначенная для выпечки хлебов, приготовления вторых блюд, обрядовой пищи – это так называемые плошки. Эти изделия имели круглую, овальную, квадратную или прямоугольную форму с невысокими бортиками, плоским дном и широкой горловиной. Формы плошек, размеры, оформление зависели от её назначения. Для выпечки хлебов обычно использовалась плошка круглая. Для приготовления вторых блюд – картофеля,

мяса, рыбы были овальные, квадратные, прямоугольные плоски с высокими бортиками. Для удобства у таких плосек иногда делалась небольшая петлевидная ручка.

Пользовались плосками для приготовления холодных блюд. Эти плоски необычны по оформлению, их не ставили в горячую печь для приготовления пищи, а они служили формой для холодных блюд. В связи с этим оформлению плосек уделялось особое внимание. Емкость плосек заполнялась рельефным или контррельефным изображением растений, животных или просто геометрическим орнаментом в виде кружков, квадратиков, линейными или волнообразными линиями. Почти все плоски этого вида имеют коническую форму, узкое дно, широкую горловину, высокие или низкие стенки. Горловина этих плосек разнообразна: округлая, фигурная, квадратная. Коническую форму имеют плоски Парфеньевского района с высокими слегка выпуклыми стенками, которые внутри и снаружи украшены поливой красно-коричневого цвета. На внутренней донной части наносился рельеф из концентрических кругов, чередующихся с линейно-волнообразным узором.

В домашнем хозяйстве употреблялись плоски-масленки. Масленки, предназначенные для растапливания масла, для смазывания сковороды для выпечки блинов. Эти плоски небольших размеров. Были обрядовые плоски. На донной внутренней части которых в рельефном исполнении – изображение восьмиконечного креста.

✧ *Рукомой*

В быту немаловажное место имел «рукомой», служивший для мытья рук, лица. Глиняный рукомой бытовал почти в каждом районе Костромской области, исключая северо-восточные районы, где пользовались медным рукомоем. Форма рукомоев почти у всех одинаковая – кувшинообразная.

Для удобства пользования рукомой снабжен рожком для слива и ручками, с помощью которых он мог находиться в подвешенном состоянии. Несмотря на все эти общие признаки, они имели и некоторые различия, а именно,

рукомой были с одним или двумя рожками. Большое внимание уделялось и внешнему виду рукоемой. В технике лощения украшал рукоемой мастер Пророков из д. Абрамово Красносельского района. В Солигаличском районе на тулове рукоемая рисунок состоял из плотных штриховых линий, в Буйском районе – узор на рукоемое выполнен из пучкообразных вертикальных полос, нанесенных на горло и плотных штриховых линий, выполненных на тулове по горизонтали. Украшались рукоемой и поливой. Полива как многоцветная, так и одноцветная, в зависимости от того, чем пользуется мастер при украшении изделий – или одним суриком, или к сурику добавлял опилки меди, порошкообразный свинец, марганец, что давало многоцветную поливу. В Солигаличском районе рукоемой в основном украшали суриком. Мастер В. А. Михеев (д. Абрамово Красносельский район) при украшении рукоемая использовал многоцветную поливу. Украшались рукоемой и линейно-волнистым узором, мелом, ангобом. Орнамент в основном располагался в верхней части изделия, но иногда полностью заполнял все изделие.

✧ *Обрядовая керамика*

Сосуды для обрядовых целей назывались «кацеи». По форме кацеи были разные. Кацея представляла собой округлый полый сосуд на плоском широком основании, с глубоким округлым отверстием с одной стороны и с небольшой ручкой с другой стороны. Верхняя часть кацеи округлая, на поверхности которой имелись крупные округлые отверстия, служившие для выхода дыма ладана во время окуривания. Завершалась кацея 4-х конечным крестом.

Горшкообразная кацея по форме напоминает невысокий приземистый горшок с широким раструбом и небольшим округлым туловом на высоком поддоне. В придонной части кацея имела круглые сквозные отверстия. Горловина кацеи закрывалась съёмной округлой крышкой, на поверхности которой имеются сквозные округлые отверстия, они завершались четырехконечным крестом. Для удобства пользования кацея снабжена ручкой. Основным способом украшения

этих культовых предметов – поливной. Полива одноцветная, светло или тёмно-коричневая. Такими кацеями пользовались в Костромском уезде в конце XIX–нач. XX веков, в д. Шаторино и д. Абрамово бывшей Красносельской волости.

Глиняная посуда, выполненная в домашних условиях, обладала удивительными качествами. Она была водонепроницаема, жароустойчива, в ней удобно было хранить пищевые продукты, воду, молоко, масло не портилось в ней. Эта посуда получила широкое применение как в крестьянском хозяйстве, так и у горожанина, который покупал её на базарах, ярмарках, у мастеров-гончаров, развозивших свой товар по деревням, сёлам и даже городам.

Сегодняшний день гончарного промысла

В настоящее время на территории Костромского архитектурно-этнографического и ландшафтного музея-заповедника «Костромская слобода» в свободное от основной работы время, работают два молодых мастера-гончара – Андрей Владимирович Малков и Андрей Владимирович Гусев, показывая многочисленным посетителям музея процесс изготовления на гончарном круге глиняной посуды, характерной для Костромской области. Оба мастера работают в традициях исконного гончарного ремесла, сохранённых как в самом процессе приготовления глины, так и в изготовлении бытовой керамики и в её украшении.

Работают мастера с местной глиной, которую заготавливают летом в большом количестве. Глина красная с примесью песка, жирная, пластичная. Первым этапом подготовки глины к работе у мастеров является её промывка, при которой вымывается из глины песок и сор, который попадал в глину при заготовке. Промывка заключалась в следующем: глиняную массу мастера разбавляли водой в специальной емкости до жидкого состояния, затем промывали ее через сито и марлю. Промытую глиняную массу оставляли на двое-трое суток. Отстоявшуюся воду сливали,

а оставшуюся полужидкую глину разливали в специальные поддоны на два-три дня на просушку. Высохшую глину повторно замачивали до набухания, суток на трое, после чего набухшую глину тщательно проминали до готовности.

Работают мастера как на ручном гончарном круге, так и на ножном круге, который тоже бытовал в прошлом в Костромской области. При изготовлении сосудов мастера пользуются мокрой тряпкой для выравнивания стенок изготавливаемого сосуда. Имеются два-три деревянных ножа разной конфигурации, для срезания лишних кусочков глины с изделия, поправляя форму сосуда после его изготовления. Мастер снимает изделие с гончарного круга руками, срезая его леской с небольшими деревянными ручками. При изготовлении любого глиняного изделия пользуются и вытяжной техникой – вытягивание сосуда из одного куска глины сразу, и налепной, когда изделие производится из одного или нескольких жгутов глины.

Начин любого изделия делают мастера на руках, разминая комочки глины на ладонях, а потом к образовавшейся круглой глиняной лепешке прикрепляют глиняный жгут, одновременно расплющивая его, образуя нижнюю часть сосуда – его стенки. Каждый следующий жгут прикреплялся, как говорят мастера, «в налепку». При вытяжной технике изделие вытягивалось сразу.

Изготовленная посуда ставилась на просушку, после чего подвергалась обжигу. Обжигали мастера все изделия в муфельной печи. Первая муфельная печь была очень небольших размеров, малой вместимости на одно или два изделия небольших размеров. В настоящее время, с приобретением муфельной печи больших размеров, вместимость которой значительно больше, увеличилось не только количество обжигаемой посуды, но и ассортимент и размеры изготавливаемых изделий. Мастера стали делать более крупные кринки, глубокие миски, плошки, горшки с крышками емкостью до трех литров, с ручками и без них, кувшины.

Одним из основных способов украшения посуды, которыми пользуются оба мастера, был наиболее старый, существовавший в гончарстве – это лощение. Процесс лощения у

этих мастеров происходил так: еще на только что просохшем изделии перед его обжигом стенки сосуда тщательно натерлись каким-либо твердым гладким предметом (хорошо отшлифованный гладкий камень или кусок металла). После чего стенки сосуда становились более прочными, непроницаемыми и получали блеск металлической посуды. Другой способ украшения посуды у них – «дымление». Дымление сосудов происходило следующим образом – в муфельную печь, после обжига, подкладывали сосновые поленья, дватри и печь закрывали плотно, иногда даже замазывали глиной и оставляли закрытой ее до остывания, затем изделие доставали из печи. Сосуд после этой процедуры получал красный или темно-синий цвет с бархатным отливом.

Рельефный узор на изделие наносили острием ножа, палочки, гребнем, деревянными трехугольными штампиками, валиком. Орнамент в основном состоял из прямых, волнистых, зигзагообразных линий. Украшалась посуда поливой, порошкообразным суриком, свинцом, марганцем, медным купоросом, после чего изделия получали в основном бежевые цвета с зелеными разводами или чисто-коричневые. Глазури марганцевые с примесью окиси марганца окрашивали изделие в темно-коричневый цвет. Глазурь медная, содержащая примесь окиси меди, придавала изделию зеленые тона. Глазурь свинцовая – бесцветная, прозрачная, легкоплавкая полива, хорошо держится на глине любого состава.

Применяется эта глазурь в сочетании с ангобированием. Ангоб – белая глина, разведенная в воде. Ангобом подкрашивали края изделия, частично стенки сосуда снаружи, у мисок внутри. Украшают мастера изделия глазурями не только для декорирования, но и в защитных целях, делая сосуд водонепроницаемым.

Ассортимент изготавливаемой посуды у мастеров очень большой: миски, плошки, тарелки, кувшины с ручками и без них, кринки, солонки, горшки емкостью до семи литров, кружки, кубышки, квасники, рукомойники, свадебные сдвоенные горшки, детские игрушки-свистульки, кюли – бочонок на ножках и многие другие изделия.

В заключение стоит сказать, что изучение творческой мастерской современных гончаров убеждает в преемственности традиций гончарства, идущих из глубины веков и широко освоенных костромскими мастерами. И сегодня керамика, оставаясь по-прежнему востребованной и продолжая многовековые традиции, получает новое звучание. Обращение к традиционной керамике служит для многих художников поводом для размышления и отправной точкой для создания нового художественного языка.

Источники и литература

1. ГАКО, фонд 208, оп. 1, д. 1790.
2. ГАКО, фонд 208, оп. 1, д. 2054.
3. ГАКО, фонд 208, оп. 1, д. 1788.
4. ГАКО, фонд 208, оп. 1, д. 2052.
5. ГАКО, фонд 208, оп. 1, д. 1870.
6. ГАКО, фонд 208, оп. 1, д. 1872.
7. ГАКО, фонд 208, оп. 1, д. 1871.
8. ГАКО, фонд 208, оп. 1, д. 1873.
9. Рыбаков Б.А. Ремесло Древней Руси. – М. 1948.
10. Воеводский М.В. История гончарной техники народов СССР // Этнография. – 1930. – №4.
11. Бобринский А. А. Гончарство Восточной Европы. – М., 1978.
12. Мешалин М. В. Экономическое описание Нерехтского уезда Костромской губернии. – Нерехта, 1927.
13. Козырев Н. Гончарное производство. Труды Солигаличского отделения Костромского научного общества. Вып. IV. – Солигалич, 1925.
14. Рукописные материалы сотрудников Костромского научного общества (КНО). 20-е годы XX века. Фонды Костромского историко-архитектурного и художественного музея-заповедника.
15. Личный архив С.Д. Масалёвой. Дневниковые записи экспедиций и выездов Масалёвой С.Д. (КГИАМЗ) в районы Костромской области в 1970–1980-х годах. Рукопись.
16. Коллекция народной бытовой керамики, находящейся в фондах Костромского государственного историко-архитектурного и художественного музея-заповедника.
17. Масалёва С. Д. Гончарный промысел в Костромской губернии. Научный отчет. Рукопись, 1990.
18. Масалёва С. Д. Характеристика коллекции народной бытовой керамики Костромского края в собрании Костромского историко-архитектурного музея-заповедника. Научный отчет. Рукопись, 1993.
19. Масалёва С. Д. Гончарное дело // Страницы времен. – 2010. – №4.

Словарь терминов

по гончарному производству Костромской губернии

Материалы КЭО. Рукопись 1928 года

✧ Буйский уезд, Молвитинская волость, д. Качалово

Душонная посуда – синяя посуда (обварная посуда. Зам. автора)

Коряга – корченая скамейка, на которой приделан гончарный круг.

Помазилка – гончарная тряпка, которой мастер ровнял стенки сосуда.

Ручник – горшок с ручкой для ношения еды в поле.

Шимки – глиняные крышки.

✧ д. Жданово

Масленка – маленькая плошка с ручкой.

Орешница – красная глина.

Очелки – отверстия в горне, куда подкидывали дрова.

✧ Ликургская волость, д. Петрилово

Брюхо – нижняя пузатая часть кринки.

Жгут – жгут глины, который идет на лепку сосуда.

Обжига – обварка из воды с мукой, в которой купают серую посуду.

Помазиха – тряпка, употребляемая гончаром при изготовлении сосуда – сглаживание его стенок.

Рожон – палка, которой вынимают посуду из печи после обжига.

Свертень – жгут глины, из которого лепится горшок.

✧ Вёксинская волость, д. Бартенево

Гвоздь – шпенёк, на котором вертится гончарный круг.

Куфельки – глиняные свистульки.

✧ Костромской уезд, Левашовская волость

Бочить горшок – расширять горшок, делать его пузатым, т.е. «пузить».

Венец – край из сосуда.

- Ведерник* – горшок емкостью в одно ведро.
- Вычекивать* – вытаскивать, выковыривать камешки ногтем из глиняного сосуда на круге.
- Глинник* – яма около дома, куда запасалась глина.
- Лощить горшок* – шлифовать его камешком.
- Морить посуду* – после обжига посуда оставалась в печи, заслонку замазывали глиной, чтобы посуда проморилась, сделалась синей.
- Мишить* – укладывать на воз глиняную посуду.
- Начин наводить* – начало горшка, налеплять жгуты один на другой при формовке сосуда.
- Наводить* – деревянным ножом срезать лишнюю глину с только что выполненного сосуда.
- Окамывать* – сбивать глину в комья обухом топора при ее добывании.
- Обдeldывать посуду* – подчищать главным образом дно уже подсохшего сосуда.
- Осколки* – соскобленные остатки глины.
- Полизеня* – мокрая тряпка, употребляемая гончаром при работе с сосудом.
- Помак* – тряпка, которой пользуется гончар при выделке сосуда.
- Помакушка* – чашка с водой, в которую гончар макает полизеню – тряпку.
- Подздауха* – глиняный горшок с ручкой для сметаны.
- Почта* – черная глина, слой глины, идущий на гончарные изделия.
- Прогары* – 4-х угольные отверстия по обе стороны устья печи, в которые подкидывают дрова при обжиге.
- Пузить* – расширять сосуд, делать его пузатым.
- Ровняк* – горшок в полведра.
- Светлить горшок* – лощить его камешком.
- Скалка* – жгут глины, из которого лепят горшок.
- Скамейка* – скамейка, на которой держится круг.
- Срезка* – нитка, которой гончар срезает посуду с круга.
- Стеклянка* – осколок стекла, которым гончар точил деревянный нож.
- Строек* – стержень, шпенёк, на котором вертится гончарный круг.
- Сушила* – доски в избе гончара, протянутые от полатей к печи, на которых сушили посуду.

✧ *Красносельская волость, д. Абрамово*

Долгач – кувшин с носиком и ручкой.

Кривыш – гончарный нож, для обглаживания выпуклых плечиков сосуда.

Поддонок – гончарный нож для правки дна горшков.

Помак – посудина с водой, в которой гончар смачивал тряпку.

Руковятка – полевой горшок с ручкой.

✧ *Судиславская волость, д. Раково.*

Водяник – сосуд с водой, в который гончар макал тряпку «мокрушку».

Двоекрайка – плоска с высоким горлом и крышкой.

Курганы – два горшка, соединённые вместе, в которых носили пищу в поле.

Мокруша – кусок овчины, которой пользовался гончар вместо тряпки.

Подденек – нож деревянный, которым гончар подправлял днище подсохших горшков, кринок.

Срезка – нитка льняная или проволока, которой гончар снимал сосуд с круга.

✧ *Андреевская волость*

Висулька – полевой горшок с ручкой.

Мазилка – гончарная тряпка.

Обварная глина – глина, идущая на серую посуду.

Обливная глина – глина красная, на поливную (побливную) посуду.

Подутаривать – поправлять дно подсохшей посуды.

✧ *Таличский уезд, Пречистенская волость.*

Подварник – горшок емкостью на три бутылки.

Крупельник – круглая низкая плоска для «крупышка», каша из крупы.

✧ *Солигаличский уезд, Тормановская волость*

Чипыж – стержень у гончарного круга.

КОСТРОМСКАЯ НАРОДНАЯ
БЫТОВАЯ КЕРАМИКА

*Экспозиция «Изба гончара»
в «Костромской слободе». Дом Ципелёвой*

Из фондов Костромского историко-архитектурного
художественного музея-заповедника.

✧ Процессы изготовления глиняной посуды



Гончарный круг
легкого типа.



Глиняные изделия
после покраски суриком.



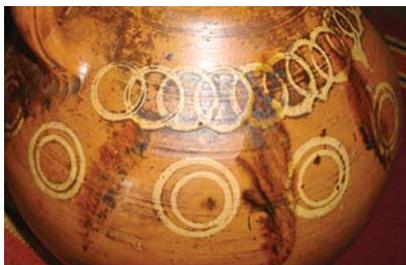
Способ укладки кринки
в печи для обжига.



Процесс украшения посуды
обварным способом, «купание».



Кувшин. Полива.
Красносельский район.



Фрагмент украшения кувшина.
Красносельский район.



Кувшин чёрно-лощеный.
Красносельский район.

❖ Кувшины

Кувшины можно подразделить на несколько подгрупп, отмечая их по форме (даны автором чисто условно):

1. Широкогорлые кувшины

Их можно разделить в свою очередь на:

- а). Кувшины со сливом из горла с одной ручкой.
- б). Кувшины со сливом из горла без ручки.
- в). Кувшины со сливом в виде рожка и ручкой.
- г). Кувшины со сливом в виде рожка и без ручки.

2. Узкогорлые кувшины:

- а). Кувшины со сливом из горла с одной ручкой.
- б). Кувшины со сливом из горла без ручки.

Все виды кувшинов в губернии имели в основном единое название «кувшин». Исключением можно считать название кувшина в Варнавинском уезде, д. Тимошино, где кувшин имел местное название «судно» (Материалы КНО. Рукопись).

Один из видов кувшинов (кувшины со сливом и одной ручкой) называли «долгач» в д. Абрамово Красносельской волости Костромского уезда (Материалы КНО. 1928 год). В Чухломском районе некоторые виды кувшинов называли «кубышками». Эти кувшины

имели крупное круглое кубышечнообразное тулово и использовались под хранение масла, и по своему внешнему виду получили такое название.

По своей форме кувшины делятся:

1. *Кувшины с формой тулова, приближенной к шару, с очень узким или широким горлом.* Такой формы кувшины делали мастера-гончары в Макарьевском, Кологривском, Солигаличском районах. Высота таких кувшинов колеблется от 17 до 58 см, высота горла от 3 до 8 см с диаметром его от 5 до 7 см и максимальной окружностью тулова от 38 до 78 см.

Кувшины с широкой горловиной и шарообразным туловом делали в Макарьевском, Буйском, Чухломском районах, мастера д. Абрамово Красносельского района, д. Кочерги Сусанинского района. Высота кувшина – от 28 до 58 см, высота их горла от 6 до 14 см, с максимальной окружностью тулова от 69 до 75 см.

2. *Кувшины с вытянутым по вертикали округлым туловом с узким или широким горлом.* Производство кувшинов с узким горлом было налажено в Костромском уезде. Высота этих кувшинов колеблется от



Кувшины узкогорлые.
Обварка. Шарьинский район.



В центре – кувшин. Полива.
Красносельский район.



Кувшины с ручкой и со сливом.
Красносельский район.

19 до 40 см, высота их горла от 4 до 6 см, диаметр его от 5 до 14 см, с максимальной окружностью тулова от 42 до 115 см.

С широким горлом встречаются кувшины также в Костромском районе, д. Кочерги Сусанинского района, д. Сунгурово Красносельского района и в Чухломском районе. Высота кувшинов от 30 до 44 см, высота горла от 7 до 20 см, диаметр его от 13 до 16 см, с максимальной окружностью от 72 до 98 см.

3. *Кринкообразные кувшины.* Кувшины этого типа имеют в основном высокое расширяющееся в верхней части к венчику горло со сливом, четко выраженным округлым туловом с петлевидной небольшой ручкой. Горло такого кувшина широкое, характерное для кринки, и поэтому не случайно их можно определить в разряд кринкообразных.

Высота этих кувшинов колеблется от 26 до 30 см, с максимальной окружностью тулова от 51 до 72 см, с высотой горла от 7 до 12 см и диаметром от 11,5 до 14 см. Районы распространения – Нерехтский, Макарьевский, Костромской, Солигаличский.

✧ *Кринки*

Кринки как и другие виды глиняных изделий можно разделить по видам:

1. Кринки кувшинообразные с ручкой.

2. Кринки горшкообразные на широком плоском основании с широкой горловиной.

3. Кринки с зауженным к венчику горлом.

4. Кринки, имеющие горло раструбом.

5. Кринки с высоким прямым горлом.

1. *Кувшинообразные кринки с ручкой.*

По своей форме эти кринки близки к кувшинам, имеют высокое округлое тулово с прямым, зауженным или раструбом горлом с ручкой на тулове. Отличительной чертой такого вида кринки от кувшина является то, что эти кринки не имеют слива. Высота кринки колеблется от 16 до 23 см, с высотой горла от 7 до 10 см, диаметр его от 9,5 до 12 см, с максимальной окружностью тулова от 31 до 47 см.

По форме тулова эти кринки разделяются на два подвида:

– Кринка с четко выраженным шарообразным туловом: это кринки Красносельского района и Нерехтского.



Кринка. Облива.



Кринки с высоким горлом.
Полива.



Кринки для молока. Полива.



Кринки. Полива.



Кринки с зауженным
к венчику горлом. Обварка.



Кринки кувшинообразные
с ручками. Полива.

Кринки Шарьинского, Макарьевского, Парфеньевского,
Солигаличского, Костромского, Красносельского районов.

– Кринки с округлым вытянутым по вертикали туловом: Макарьевский уезд. Форма горла этого вида кринок прямая или раструбом.

Кринки на невысоком поддоне, высота которых колеблется от 0,3 до 0,5 см. Диаметр поддона не превышает диаметр горла. Горло кринок завершает венчик. Венчик выступает наружу, имеет округлую или плоскую форму. Ручки кринок выполнены из округлого или сплющенного жгута, длина которых колеблется от 17 до 17 см. Форма ручки в основном петлевидная. Такая кринка с ручкой – небольшой петлевидной, была в основном характерна для Нерехтского района.

2. Кринки с зауженным к венчику горлом.

Кринки этого вида имеют в основном округлое вытянутое по вертикали тулово и зауженное к венчику горло. Почти все кринки на узком основании без поддона. Такой вид кринок можно подразделить на:

– Кринки со слегка округлым туловом и зауженным к венчику горлом. Такие виды кринок характерны для Шарьинского района (бывший Ветлужский уезд), Кологривского, Межевского. Высота этих кринок равна 17–18 см, с высотой горла 5–6 см, диаметр

его от 9,5 до 13 см. Максимальная окружность проходит посередине тулова и колеблется от 36 до 43 см.

– Кринки с четко выраженным крупным туловом и зауженным к венчику горлом. Они характерны в основном для Шарьинского района, встречаются в Сусанинском районе – д. Кочерги, в Буйском районе. Высота этих кринок колеблется от 19 до 29 см, высота горла от 6 до 10 см, с диаметром его от 10 до 12 см. Максимальная окружность тулова проходит в его верхней части у плечиков кринки и колеблется от 41 до 50 см.

В кринках Шарьинского и Межевского районов хорошо прослеживается ассиметричность их стенок. Это не случайно, в этих районах мастера-гончары долгое время работали на гончарном круге легкого типа, в котором была нарушена равномерность вращения круга, в результате чего и получалась эта ассиметрия в изделиях. Кроме того, кринки этого вида указанных районов массивны, тяжеловесны и толстостенны. На многих кринках отсутствует венчик или он малозаметен.

3. Кринки с прямым высоким горлом.

По форме этот вид кринок можно подразделить на:

– Кринки с четко выраженной формой – тулово почти шарообразное.

2. Кринки со слегка округлыми стенками тулова, вытянутого по вертикали.

Высота кринки первого подвида колеблется от 16 до 21 см, при высоте горла от 6 до 10 см и его диаметром от 10 до 14 см, максимальная окружность кринки колеблется от 40 до 53 см. Высота кринки второго подвида колеблется от 16 до 21 см, высота горла от 7 до 10 см, с диаметром от 9,5 до 11 см, максимальная окружность тулова колеблется от 40 до 43 см.

4. Кринки с горлом раструбом

Такого вида кринки изготавливались почти в каждом районе Костромской области. По форме кринки этого вида можно подразделить на два подвиды:

– Кринки высокие с четко выраженным округлым туловом.

– Кринки высокие со слегка округлым туловом.

Кринки первого подвиды бытовали в основном в Шарьинском, Сусанинском, Макарьевском районах. Высота этих кринки колеблется от 17 до 20 см. Они имеют высокое почти половине общей высоты кринки раструб-расширение в виде воронки – горло. Диаметр горла колеблется

от 8,5 до 12 см. Тулово этих кринки четко выражено крутым изгибом плечиков, переходящих в горло. Основание этого вида кринки на невысоком поддоне.

Второй подвид кринки – кринки со слегка округлым туловом в основном представляют Шарьинский, Парфеньевский, Кологривский и частично Сусанинский районы. Высота этих кринки колеблется от 17 до 19 см. Высота горла от 6 до 8 см, при его диаметре 10-12 см. Тулово округлое с плечиками, плавно переходящими в широкое раструбом горло. Максимальная окружность тулова от 40 до 44 см.



Кринки и горшки мастеров из Павина.



Сосуд для сыпучих предметов.
Полива. Красносельский район.



Фрагмент надписи на плечиках
корчаги: «Сия штука сделана
1899 года марта 13 дня.
Мастер дер. Абрамово Дмитрий
Иванович Прошков».



Корчаги после обварки.
Шарьинский и Межевской районы

✧ *Корчаги*

По форме корчаги можно подразделить на несколько подвидов:

1. Корчага с крупным округлым туловом и широким горлом.

2. Корчага с крупным округлым туловом и узкой горловиной.

По высоте эти виды корчаг почти одинаковые – она колеблется от 28 до 34 см при разном диаметре их горла.

Диаметр горла первого вида колеблется от 24 до 30 см, а второго – от 16,5 до 20 см. Максимальная окружность проходит в верхней части тулова корчаги, ближе к плечикам, и колеблется у обеих групп от 87 до 105 см. В то же время корчаги имеют сравнительно узкое основание-дно, что делает их очень неустойчивыми при диаметре дна от 13 до 15 см.

Кроме двух первых рассмотренных групп, была группа корчаг, которая имела небольшую высоту с очень выпуклыми стенками тулова. Сосуд был как бы сплюснен. Высота корчаг этого вида колеблется от 25 до 26 см, с очень широкой горловиной с диаметром его 18–20 см. Максимальная окружность тулова 100–103 см. Дно этих корчаг также узкое, что тоже ведет к неустойчивости сосуда.

Все рассмотренные виды корчаг бытовали в основном в Шарьинском, Межевском, Солигаличском, Сусанинском районах.

✧ *Водяники*

Очень крупные горшкообразные с широкой горловиной глиняные изделия для воды – так называемые «водяники». Высота их колебалась от 38 до 41 см, диаметр горла от 20 до 31 см, с максимальной окружностью тулова от 138 до 142 см.

Водяники получили широкое распространение по всему северо-восточному району Костромской области, и их можно было встретить не только в местах изготовления этих сосудов, но и в Павинском, Пыщугском районах.

✧ *Опарницы*

По форме опарницы можно подразделить на несколько видов. В Солигаличском, Чухломском районах опарница имеет крупное, округлое тулово с выпуклыми стенками, на широком основании с широкой горловиной, на очень невысокой шейке.

Опарницы Сусанинского района имеют иную форму. Они высокие, имеют слегка округлое тулово на широком основании и широкую



Вверху корчага. Обварка.
Шарьинский район.



Корчага. Обварка.
Шарьинский район. Мастер
К. Малышев. 1950-е годы.



Корчаги. Обварка.
Шарьинский, Вохомский,
Макарьевский районы.



Водяники.
Вохомский район.



Опарница. Полива. Полосы
меловые. Нерехтский район.



Опарницы. Облива.
Нерехтский, Вохомский,
Межевской районы.



Опарница. Узор рельефный,
точечный и линейно-волнистый.
Межевской район.



Опарницы. Кринки.
Межевской и Вохомский районы.



Опарницы. Полива.
Вохомский и Чухломский районы.

горловину на короткой шейке. Иногда изготавливали опарницы с ручками петлевидной формы, прикрепленными к ее стенкам.

Кроме рассмотренных видов опарниц бытовали и другие, отличающиеся по форме. Это опарницы конической формы. Они высокие, имеют слегка выпуклые стенки, широкую горловину с плоским нешироким основанием. Такая форма опарниц бытовала в Межевском, Чухломском, Вохомском, Судайском, Шарьинском и Красносельском районах.

Высота опарниц колебалась от 22 до 29 см, при диаметре их горла от 27 до 36 см, который превышал высоту самого изделия. Максимальная окружность тулова от 89 до 123 см.

✧ Горшки

По форме пищевой горшок похож на корчагу, но меньших размеров. Он имеет округлое хорошо выпуклое тулово на широком основании и с широкой горловиной. Высота горшков колебалась от 11 до 30 см, диаметр горла от 12 до 25 см, максимальная окружность тулова от 44 до 58 см.

Несмотря на некоторую схожесть между собой, они отличаются друг от друга по форме, округлости тулова, форме придонной части. Можно выделить два вида горшков:



Горшки. В центре горшок для варки пицци. Лощение. Солигаличский, Чухломский, Вохомский районы.



Горшки для первых блюд. Полива. Костромской и Шарьинский районы.



Горшок, обвитый берестой. Костромской район.

1. Горшок с округлым почти шарообразным туловом, плавными плечиками, переходящими в широкую горловину. Такая форма горшка характерна для Шарьинского, Вохомского, встречается в Чухломском, Парфеньевском районах.

2. Вторая форма горшка отличается от первой очень крутыми плечиками, мало выраженным округлым туловом, резко сужающемся к донной части. Максимальная окружность тулова этой группы кринок проходит в его верхней части у плечиков. Эта форма горшков характерна для Сусанинского, Нерехтского, Костромского районов, встречается в Шарьинском, Солигаличском районах.

3. Третья группа : одинарные и сдвоенные между собой горшки небольших размеров, емкостью до 1 литра, всегда с ручкой для удобства ношения пищи на расстояние. В сдвоенных горшках носили первое и второе, в горшках с одной ручкой – воду, молоко, квас.

4. Горшки-топники. Для приготовления топленого молока, сметаны, масла. Имеют горшкообразную форму, округлое тулово и широкую горловину. В верхней части тулова приделывался короткий округлый рожок для слива, внутри

рожка делалась дырчатая перегородка. Высота топников колебалась от 16 до 21 см, диаметр горла был почти равен высоте топника, но иногда шире. Максимальная окружность тулова колебалась от 60 до 73 см. В Вохомском районе топники имеют приземистую форму с очень широкой горловиной. Высота их колебалась от 10 до 14 см, при диаметре горла 14–16 см и максимальной окружности тулова 66 см.

✧ *Плошки*

Формы плошек, размеры, оформление зависели от ее назначения:

1. Плошка круглая – для выпечки хлебов;

2. Квадратная или прямоугольная плошка – для приготовления вторых блюд;

3. Плошки для холодных блюд конической формы, узкое дно, широкая горловина. (Горловина плошек разнообразна: округлая, фигурная, квадратная).

4. Плошки-масленки, предназначенные для растапливания масла, для смазывания сковороды для выпечки блинов.

Эти плошки небольших размеров. Стенки плошек невысокие до 6–8 см с небольшой округлой горловиной 10–12 см.



Плошки для вторых блюд.
Солигаличский район.
Слева – водяник. Полива.
Вохомский район.



Маслёнки.
Костромская губерния.



Полевая, сенокосная посуда.
Костромской и Красносельский
районы.



Топники для приготовления
масла. Красносельский район.



Кашник для детей.
Обварка. Костромская губерния.
Кон. XIX века.



Детские поделки. 1920-е годы.
Костромской район
(ныне Ярославская область).



Рукомой. Полива.
Солигаличский
и Буйский районы.



Фрагмент узора на рукомое.
Узор линейный,
зигзагообразный и точечный.



Кацеи. Полива.
Костромской район.

✧ *Рукомой*

Форма рукомоев почти у всех одинаковая – кувшинообразная. Они были с одним или двумя рожками. Рукомой имел округлое тулово, широкое раструбом горло на невысокой шейке. Высота их колеблется от 15 до 20 см, высота горла от 9 см, с максимальной округлостью тулова от 44 до 51 см.

✧ *Кацеи*

Для совершения обрядовых действий мастера изготавливали «кацеи», которые подразделялись на шарообразные и горшкообразные.

Шарообразные кацеи представляли собой округлый полый сосуд на плоском широком основании, с глубоким округлым отверстием с одной стороны и с небольшой ручкой с другой стороны. Верхняя часть кацеи округлая, на поверхности которой имелись крупные округлые отверстия, служившие для выхода дыма ладана во время окуривания. Завершалась кацея 4-х конечным крестом.

Горшкообразная кацея по форме напоминает невысокий приземистый горшок с широким раструбом и небольшим округлым туловом на высоком поддоне. В придонной части кацеи на тулове имела круглые сквозные отверстия. Горловина кацеи закрывалась съемной округлой крышкой. Для удобства пользования кацея снабжена ручкой.

Изделия современных гончаров

Андрей Малков



Свистульки. Красная глина.
Обварка. 2009 год.



Полевик (игрушка).
Красная глина, глазурь. 2006 год



Горшок. Красная глина.
Лощение, дымление. 2009 год.



Кубышка. Красная глина,
лощение, дымление. 2009 год.



Кувшин. Красная глина,
лощение, дымление. 2009 год.



Кувшин. Красная глина,
лощение, дымление. 2009 год.

Андрей Гусев



Двойня. Красная глина.
Лощение, дымление.



Керамика. Красная глина.
Лощение, дымление.



Кухля. Красная глина.
Молочение.



Горшок, кувшин, плошка.
Красная глина. Молочение.



Рукомой. Красная глина.
Молочение.



Фляга. Красная глина.
Молочение.

Содержание

Страницы истории	3
Изучение глиняного промысла сотрудниками КНО	4
Посуда из глины в крестьянском хозяйстве	5
Гончарные заведения 1920-х годов в отчётах КНО	6
Экспедиции музея-заповедника в 70-80-х годах XX века	9
Изучение гончарного промысла продолжается.....	9
Как заготавливали глину	12
Приспособления для гончарного ремесла	14
Подготовка глиняного теста	15
Как работали с цветом глины	15
Какие техники использовали.....	16
Как производился процесс обжига	18
Способы украшения крестьянской керамики.....	19
Гончарные глины.....	21
Подготовка глиняного теста	22
Традиционные техники гончарного ремесла	24
Гончарный круг и инструменты.....	24
Способ формовки изделия	25
Спиральный налеп	26
Вытяжная керамика.....	27
Традиции сушки и обжига	27
Традиции отделки и украшения глины	29
Обварной способ.....	29
Томление гончарных изделий	30
Способы лощения.....	30
Поливной способ украшения глиняной посуды.....	31
Виды и формы костромской керамики	33
Кувшины	33
Кринки	35
Корчаги	37
Водяники	39
Опарницы.....	39
Горшки	40
Плошки	41
Рукомой.....	42
Обрядовая керамика.....	43
Сегодняшний день гончарного промысла	44
Словарь терминов по гончарному производству	48
Фотоприложение	51

Научно-популярное издание

Масалёва Сталина Дмитриевна

КОСТРОМСКАЯ ГЛИНА

Редактор

Гончарова Т. Г.

Оригинал-макет, вёрстка

Свешникова Т. А.

Фотоархив Костромского музея-заповедника
«Костромская слобода» и личный архив автора.

Подписано в печать 05.04. 2013.

Формат 60х90/16.

Бумага мелованная.

Печать офсетная.

Объем 4 п.л.

Цена свободная.

Заказать издание можно по телефону:

(4942) 31-28-23,

e-mail: kostsloboda-us@mail.ru

Отпечатано в салоне печати «GUT»

Кострома, ул. Щемиловка, д.15.

Заказ №23.