

Олена Щербань  
(Опішне)

**ГЛИНЯНА МАКІТРА  
В ПОБУТІ ТА ВЕСІЛЬНІЙ  
ОБРЯДОВОСТІ ЖИТЕЛІВ  
ОПІШНОГО В ОСТАННІЙ  
ТРЕТИНІ ХХ – НА ПОЧАТКУ  
ХХІ СТОЛІТТЯ  
(за польовими матеріалами)**

Макітри – один із найуживаніших видів глиняного посуду українців. У господарстві вони практично незамінні, оскільки мають широку сферу застосування, тісно пов'язані з традиційною кулінарією. Тому гончарі виготовляють і продають їх дотепер, зокрема в Опішному.

Для дослідження цієї теми було обрано Опішне, що на Полтавщині, як один із найвідоміших гончарних осередків. Упродовж ХХ – на початку ХХІ ст. місцеві гончарі, окремі з яких досягли неабиякої майстерності в цій справі, виготовили значну кількість різних за параметрами макітер. Отже, опішнянські господарства були в достатній мірі ними забезпечені. Нині, коли гончарство Опішного перебуває в стані занепаду, усе ще наявний попит на глиняні макітри задовольняє гончар Михайло Острянин (1938 р. н.), який працює на підприємстві «Гончарний круг». Не дивно, що наразі в побуті більшості опішнянських родин (67 із опитаних 100 осіб) використовуються «різночасові» макітри (найдавніша з відомих автору виготовлена на початку ХХ ст., найновіша – на початку ХХІ ст.).

Місце макітер у побуті місцевих мешканців досі лишається маловивченим, незважаючи на наявність студій гончарства відомих дослідників: керамолога Івана Зарецького; керамолога та етнографа Якова Риженка, мистецтвознавців Євдокії Дмитрієвої, Катерини Матейко та Олени Клименко; керамолога, етнолога, музеолога Олександра Пошивайла та ін. [2; 7; 1; 4; 3; 6]. Найбільше інформації стосовно порушеного питання міститься в праці Я. Риженка «Форми гончарних виробів Полтавщини» [7, с. 2–28] та в монографії О. Пошивайла «Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна» [6,

с. 211–213]. Обидва дослідження ґрунтуються переважно на матеріалах другої половини ХІХ – першої чверті ХХ ст., автори праць коротко зупинилися на етимології слова «макітра» та функціональному призначенні цього посуду. До того ж ніхто зі згаданих дослідників не зазначив, що наведена інформація стосується саме опішнянських макітер.

У пропонованому дослідженні, переважно на основі польових матеріалів, зібраних за останні п'ять років, уперше подано відомості про використання глиняних макітер в Опішному в побуті та весільному обряді впродовж періоду від останньої третини ХХ ст. і донині.

Упродовж ХХ – на початку ХХІ ст. форма та пропорції опішнянських макітер були сталими: боки – розхилені, вінця – відігнуті, потовщені, з діаметром, приблизно рівним найбільшому діаметру тулуба. Об'єм макітер, за свідченням інформаторів, міг бути від 1 л до 40 л. Варто зазначити, що, виготовляючи макітру, гончарі зазвичай не міряли їхній об'єм, тому він завжди дещо умовний. Найпоширеніша місткість посудин – 3–15 л. Двадцятилітрові макітри виготовляли нечасто, переважно за спеціальним замовленням, оскільки це фізично важка робота, виконати яку було під силу не кожному гончареві. У другій половині ХХ ст., згідно зі згадками мешканців Опішного, виготовити макітру такого великого об'єму могли не більше п'яти місцевих гончарів. Нині – лише один, згаданий вище 72-річний М. Острянин. Під вінцями макітер місткістю понад 15 л для зручності перенесення наліплювали два вуха. Значну частину макітер, виготовлення яких у досліджуваній період зосередилося переважно на гончарному підприємстві Опішного, заводі «Художній керамік», оздоблювали стилізованим рослинним орнаментом.

Завдяки своїй формі, глиняні макітри наділені унікальною універсальністю використання їх у побуті. Як і в попередній період, у другій половині ХХ ст. в Опішному макітри різної місткості використовували для:

- розминання продуктів;
- розтирання продуктів;
- тушкування страв;
- подачі страв до столу;
- приготування тіста;
- зберігання води та сирівцю;

– квашення та соління городини й фруктів;

– зберігання сипучих продуктів (борошна, солі, цукру, круп, зерна тощо), а також хліба, пирогів, повидла, варення, жирів (масла, смальцю) тощо;

– для здійснення обрядів, зокрема весільних.

Детальнішу інформацію про існуючі в народному гончарстві стандарти щодо місткості макітер і використання відповідного розміру посудин для різних потреб буде подано в подальших дослідженнях автора.

Сфера функціонального призначення макітер упродовж досліджуваного періоду звужувалася. Призначення зберігати рідини повністю перебрав на себе металевий і пластиковий посуд. Інший посуд використовується нині й для зберігання сипучих і в'язких продуктів. Зі значними змінами в сучасній опішнянській весільній традиції, макітри втратили й свою обрядову функцію.

Нині в Опішному глиняні макітри використовують переважно люди старшого покоління для замішування тіста (на пироги, хліб і паски) чи розтирання маку, хоча подекуди – і для інших цілей. Опішняни середнього віку та молоде покоління використовують макітру нечасто, хоча саме цей вид глиняного посуду трапляється в господарстві найчастіше.

Воднораз у господі здебільшого було дві великі макітри (одна – у резерві). Зокрема, Ліна Старушенко розповідала: «У мене на чотири відра макітра. І друга є, менша, для случая» [15]. А Ганна Кононенко згадувала: «У кого було й чотири макітри, а в мене дві – як поб'ється одна, то ще одна буде» [11]. Трохи попсовану посудину одразу не викидали. Надщерблену могли використовувати, за місцевим висловом, «на всиплище» – для зберігання сипучих продуктів. Тріснуту на вінцях посудину продовжували використовувати, обв'язавши для міцності попід вінцями дротом [12], мотузкою чи ганчіркою. Про використання таких макітер Ганна Кононенко зазначила: «Як чорнова, десь надколена, то обв'язували проволокою. Було, як не добачиш, купиш вже надколене» [11]. Коли в господарстві з'являлася нова макітра, для нейтралізації запаху (опішнянки висловлюються: «щоб не душила») її вимивали теплою водою [12].

Головним призначенням полив'яних і неполив'яних макітер місткістю понад 6 л є, за місцевим висловом, «підколючування» та вимішування тіста. Раніше на свята чи інші «оказії» використовували макітри об'ємом і більше 20 л. Ганна Міняйло згадувала, що «одна макітра на п'ять відер завжди стояла на горищі, її використовували один раз на рік, щоб замішувати тісто на паску, або як хто умре – то на пироги вчиняти. Це в мене було багато посуду, батько гончарював, в людей, може, і менше було, воно дороге тоді було купити» [13].

Ще до середини ХХ ст., коли в кожній українській хаті була піч, на всі «свята-празники» та в неділю господині обов'язково випікали хліб, пироги, перепічки... Залежно від кількості членів сім'ї, були потрібні макітри різних розмірів. Найпоширенішими були посудини місткістю близько 10–15 л. З часом, коли добробут більшості опішнянських родин покращився, і хліб почали переважно купувати в крамницях, у макітрах учиняли тісто здебільшого на пиріжки та паски. Така їхня функція збереглася донині. Наприклад, опішнянка Лідія Штанько використовує десятилітрову макітру, коли пече пироги на Великдень чи Різдво, а майже щонеділі, для приготування тіста на пиріжки, користується макітрою меншого розміру [19].

Раніше, згідно із зафіксованими спогадами респондентів, макітру, у якій місили тісто, не мили, щоб на стінках лишалося тісто – «як закваска, як помити, то буде пусте» [12]. Нині ж, коли за потреби можна купити дріжджі, деякі господині ретельно миють макітри після того, як «вироблять» тісто [15], інші – намагаються не мити, але обшкрібають.

Такі самі, як для замішування тіста, але обов'язково полив'яні зсередини макітри використовували, а подекуди й досі використовують для квашення та соління буряків, капусти, огірків, помідорів, кавунів тощо.

Макітри з об'ємом менше ніж 6 л, здебільшого полив'яні (адже вони менше вбирають жир, тому легше миються), використовували для тушкування та запікання м'яса, овочів (картоплі, капусти, буряків, гарбуза тощо), подавання до столу готових страв. Як згадувала Ганна Хмелик, «картоплю з салом тушили

у макітерці. Можна і в горщечку, але в макітерці найкраще, тільки в полив'яній, бо неполив'яна вбирає жир» [17]. Неполів'яні макітри невеликих розмірів використовували для розминання дерев'яним товкачиком зварених картоплі, квасолі, гороху, а також сиру. У них же розтирали макогоном мак.

У другій половині ХХ ст. полив'яні мальовані макітри, іноді з покришками, використовували для зберігання та подачі до столу вареників, гречаників, млинців, голубців тощо. У макітрах, які не використовували в побуті, зберігали збіжжя, або ж вони стояли перевернутими догори дном, «щоб не напало сміття, миша не вскочила на горищі чи в чулані» [17].

Щодо обрядодій, авторів дослідження вдалося записати про використання макітер лише у весільному обряді. Останній раз, згідно із зафіксованими відомостями, весілля з дотриманням обряду з макітрою в Опішному відбулося в 1997 р. Отже, макітри використовували під час обряду випікання коровайницями короваїв і медяників (як правило, у середу або четвер за три дні до весілля). Зазвичай було дві макітри – одна для короваю, інша – для медяників – їхнє тісто різнилося і за об'ємом, і за кількістю компонентів. Одночасно ці два види обрядового печива в піч для випікання не ставили [9].

В Опішному для замішування тіста на весільний коровай використовували здебільшого нову макітру. Крім того, макітра могла бути спеціально виготовлена для цієї події, про що свідчать написи на деяких посудинах. Наприклад, про напис на одній зі своїх макітер – «Люби мене, как я тебя» – Лідія Штанько зазначила, що він стосується взаємної любові господині та посудини [19]. «Тісто обов'язково в макітрі місить, червоною лентою обов'язково обв'язували, як тісто місили на весільний коровай» – згадувала Анастасія Мелещенко [14]. Після того, як коровай та медяники ставили в піч, коровайниці виходили за ворота і з піснями та жартами розбивали глиняну макітру качалкою [10; 16]. Це символізувало закінчення обряду випікання весільного короваю – щоб не довелося пекти його вдруге. Іноді, шкодуючи посудину, «на розбиття» брали інший, негожий посуд [16].

З останньої чверті ХХ ст. в Опішному поширилася «традиція» замовляти весільний коровай або в жінки, яка спеціалізується» на виготовленні весільного обрядового печива, або в хлібопекарнях. Зрозуміло, що в цих випадках обряд із макітрою не проводили. Авторів вдалося зафіксувати випадок, коли глиняна макітра для замішування тіста на коровай у однієї з відомих опішнянських коровайниць «прослужила» понад 30 років.

«Драну» макітру чи горщик розбивали й на другий день весілля, коли свати приходили до батьків молодої. Згідно зі спогадами нині найстарішої мешканки Опішного Параски Більги (1912 р. н.), у посудину насипали попіл, ставили «на воротах», а тоді, коли родичі молодого підходили близько, розбивали її «коляками». Попіл потрапляв не лише на святковий одяг гостей, а й запорошував очі [10; 16]. Нині думки щодо дотримання цих звичаїв серед респондентів різняться. Одні вважають, що глиняну макітру все ж необхідно розбивати, інші проти того, щоб розбивати будь-що під час весільного обряду. Сьогодні під час приготувань до весілля, макітри не розбивають.

Отже, з-поміж інших видів глиняного посуду макітри вирізняються своєю багатофункціональністю. Упродовж досліджуваного періоду сфера їхнього функціонального використання поступово звужувалася, нині простежується зменшення об'єму макітер, що пов'язано із суттєвими змінами в побутовій культурі опішнян. Варто враховувати й факт відносної дороговизни глиняної макітри (80–100 грн). Однак і на початку ХХІ ст. опішняни продовжують використовувати макітри в домашньому побуті – здебільшого для замішування тіста на пироги, паску та для розтирання маку. Рідше – для інших цілей. Інші функції нині виконують металеві, скляні та пластикові посудини. Обрядодія, пов'язана з використанням макітри, яку здійснювали коровайниці в період весільних приготувань (вмивання її перед початком і після роботи, обв'язування червоною стрічкою, розбивання перед воротами, що супроводжувалося відповідними піснями та приказками), у досліджуваній період відживала.

1. *Дмитрієва Є.* Мистецтво Опішні. – К., 1952.
2. *Зарецький И.* Гончарный промысел в Полтавской губернии. – Полтава, 1894.
3. *Клименко О.* Народна кераміка Опішні (до проблеми традицій та інновацій в народних художніх промислах): Дис. ... канд. мистецтвознав. – К., 1995.
4. *Матейко К.* Українська народна кераміка XIX–XX сторіч. Історико-етнографічне дослідження: Дис. ... канд. іст. наук. – Л., 1953.
5. *Пошивайло О.* Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України: Гетьманщина. – Опішне, 1993.
6. *Пошивайло О.* Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна. – К., 1993.
7. *Риженко Я.* Форми ганчарних виробів Полтавщини // Наук. збірник Харківської н.-д. каф. історії укр. культури ім. акад. Д. І. Багалія. – Х., 1930. – Т. 9. – Вип. 2. – С. 22–42.
8. Спогади Параски Більги, 1909 р. н., від 10.11.2007 р., Опішне, Полтавщина // Польові матеріали Анатолія Щербаня. Приватний архів Анатолія Щербаня, Опішне, Полтавщина.
9. Спогади Віри Іванівни Вепро (дів. Пилипенко), 1947 р. н., від 20.02.2009 р., Опішне, Полтавщина // Польові матеріали Олени Щербань. Приватний архів Олени Щербань, Опішне, Полтавщина.
10. Спогади Віри Грамоліної, 1933 р. н., від 10.11.2007 р., Опішне, Полтавщина // Польові матеріали Анатолія Щербаня. Приватний архів Анатолія Щербаня, Опішне, Полтавщина.
11. Спогади Ганни Степанівни Кононенко, 1918 р. н., від 14.10.2003 р. Опішне, Полтавщина // Польові матеріали Олени Щербань. Приватний архів Олени Щербань, Опішне, Полтавщина.
12. Спогади Христини Коростиленко від 26.11.2008 р., Опішне, Полтавщина // Звіт старшого наукового співробітника Національного музею-заповідника українського гончарства в Опішному Олени Щербань про результати одноденної керамологічної експедиції по Опішному в рамках наукового проекту «Гончарство Опішного в іменах його майстрів» 26.11.2008 р. – Національний музей українського гончарства в Опішному, Національний архів українського гончарства.
13. Спогади Ганни Міняйло, 1929 р. н., від 16.02.2004 р. Опішне, Полтавщина // Польові матеріали Олени Щербань. Приватний архів Олени Щербань, Опішне, Полтавщина.
14. Спогади Анастасії Миколаївни Мелашенко (дів. Журилко), 1947 р. н., від 20.02.2009 р., Опішне, Полтавщина // Польові матеріали Олени Щербань, Приватний архів Олени Щербань, Опішне, Полтавщина.
15. Спогади Ліни Михайлівни Старуценко (дів. Мелашенко), 1938 р. н., від 20.02.2009 р., Опішне, Полтавщина // Польові матеріали Олени Щербань, Приватний архів Олени Щербань, Опішне, Полтавщина.
16. Спогади Варвари Тесленко, 1938 р. н., від 10.11.2007 р., Опішне, Полтавщина // Польові матеріали Анатолія Щербаня. Приватний архів Анатолія Щербаня, Опішне, Полтавщина.
17. Спогади Ганни Микитівни Хмелик, 1927 р. н., від 14.10.2003 р., Опішне, Полтавщина // Польові матеріали Олени Щербань, Приватний архів Олени Щербань, Опішне, Полтавщина.
18. Спогади Євдокії Федорівни Шаповал, 1951 р. н., від 26.11.2008 р., Опішне, Полтавщина // Звіт старшого наукового співробітника Національного музею-заповідника українського гончарства в Опішному Олени Щербань про результати одноденної керамологічної експедиції по Опішному в рамках наукового проекту «Гончарство Опішного в іменах його майстрів» 26.11.2008 р. – Національний музей українського гончарства в Опішному, Національний архів українського гончарства.
19. Спогади Лідії Михайлівни Штанько, 1944 р. н., від 8 лютого 2009 р., Опішне, Полтавщина // Польові матеріали Олени Щербань, Приватний архів Олени Щербань, Опішне, Полтавщина.