

к 1299386

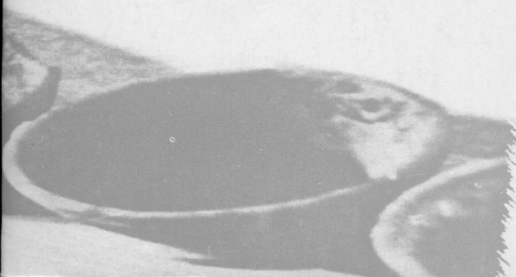
ГОНЧАРНЫЕ
ПРОМЫСЛЫ
ВОЛОГОДСКОЙ
ОБЛАСТИ



Е. С. ИЛЬИНА

Закуштский

*гончарный
промысел*



Издание
осуществляется за счет Гранта
Президента РФ

Е. С. Ильина

Закуштский гончарный промысел

Историко-этнографический очерк

К 1299386

Вологда

Издательство
Областного научно-методического
центра культуры
и повышения квалификации

2000ГОДОВАЯ

областная библиотека
им. И. В. Бабушкина

И-46

+ кр + кмч

ББК 85.125

Ильина Е. С.

И-46 **Закуштский гончарный промысел.** - Вологда: Областной научно-методический центр культуры и повышения квалификации, 2000. - 32 с.

ББК 85.125

ISBN 5-901432-01-0

© Областной научно-методический центр культуры
и повышения квалификации. 2000.
© Е. С. Ильина. 2000.



Гончарство Вологодской области как традиционный вид народного искусства изучалось крайне мало. Несмотря на то, что гончарное производство играло значительную роль в экономической жизни Вологодской губернии, ему уделялось незначительное внимание.

Лишь в конце XIX – начале XX в., в связи с возросшим интересом к кустарным промыслам, появляется ряд исследований, посвященных гончарному промыслу. Как правило, они сводились к отчетам по кустарной промышленности. Среди них работы Ф. А. Арсеньева “Очерк кустарных промыслов по изделиям, собранным Вологодским губернским земством” 1882 г. (о закуштском промысле), О. А. Арсеньева “Кустарные промыслы в Олонецкой губернии” 1892 г., А. М. Соколова “Гончарный промысел в Вытегорском уезде Олонецкой губернии” 1908 г. (в данных работах описывается Андомский промысел Вытегорского района). В 1903 году под редакцией А. Н. Масленникова вышла книга “Внеземледельческие промыслы Вологодской губернии”, где был дан краткий обзор гончарного промысла нашей губернии. В 1925 году силами студентов был обследован Никольский район (Большое и Малое Фомино). Доклад А. Ф. Бушманова “Гончарное производство в деревне Большое Фомино Байдаровской волости Никольского уезда” был напечатан в сборнике “Бюллетень Северо-Восточного областного бюро краеведения” Выпуск 1. В последующие годы также не уделялось внимания изучению данного вопроса. В 1993 году вышла работа Н. М. Лопатенко “Традиционная керамика Ерги”, посвященная одному из мало изученных гончарных центров Вологодской области (Череповецкий район).

Данный очерк, посвященный Закуштскому гончарному промыслу, достаточно известному, но мало изученному, открывает серию очерков о гончарных промыслах Вологодской области.

Гончарство на территории Вологодской области развивалось в виде небольших центров, обслуживающих своей продукцией население окрестных деревень. Глиняная посуда была необходима всюду, а по своей дешевизне и громоздкости не могла выдержать такого расхода, как перевозка на большие расстояния. Однако существовали и такие центры, продукция которых расходилась по весьма обширной территории. К их числу относился Закуштский промысел.

Закуштская волость Кадниковского уезда Вологодской губернии была расположена на левом берегу реки Кубены, граничила с Кубенским озером и Вологодским уездом. Название волости произошло от названия реки Кушты, пронизывающей ее во всю длину.

О времени возникновения гончарного промысла в Закуштской волости исторических свидетельств нет. Косвенное упоминание о существовании промысла в 30-е годы XIX века содержится в легенде, записанной Ф. А. Арсеньевым¹ в 1880-х годах. «Лет сорок пять тому назад зашел в Закушь какой-то богомолец, странник Евстегней, неизвестно откуда. Увидев весьма плохое и неуклюжее изделие здешних горшечников, он научил их мастерить обливную посуду, при чем сделал особый, более удобный круг, вращающийся посредством ножного привода».²

Первые сведения о гончарах находим в «Вологодских губернских ведомостях» за 1848 г. На I выставке сельских произведений, проходившей в г. Вологде в 1848 г. «в особом отделении находились в большом количестве разные образцы глиняных изделий в вазах, домашней всякого рода посуде... образцы глиняных изделий крестьян г. Межакова – Капина и Шпагина превосходны и заслужили особую похвалу».³ Хотя прямого упоминания о Закушь в данной заметке нет, можно предположить, что речь идет именно о закуштских мастерах. Дело в том, что имение помещиков Межаковых находилась в селе Никольское Кадниковского уезда, а династия гончаров Капиных впоследствии часто упоминается в отчетах выставок, материалах этнографических экспедиций. (с. Залесье Кадниковского уезда).

В 1882 году изделия закуштских гончаров были представлены на Московской промышленно-художественной выставке. К открытию выставки была выпущена брошюра под ред. Ф. А. Арсеньева «Очерк кустарных промыслов по изделиям, собранным Вологодским губернским земством», содержащая сведения о закуштском гончарном промысле.

В 1880-х годах промысел уже имел значительные размеры. Гончары работали в 16-ти деревнях (вся волость состояла из 21 деревни).⁴ Изготавливали посуду в деревнях Сямшино, Залесье, Андреевское, Митинское, Сергеево, Гавриловское, Бурцево, Кобелево, Нежежино.⁵ Центром гончарного промысла считалось село Залесье. Местные жители даже сложили частушку:

«Что деревню-то Залесье
Можно городом назвать.
Можно лавочек настронить
Черепам торговать».⁶

О размерах промысла в конце XIX века говорят и следующие факты: в 1882 году число самостоятельных мастеров было 181, из них 41 имели горны для обжига посуды, а 140 обжигали в русских печах. Общее количество рабочих 312, в том числе 63 подростка до 16 лет.⁷

Изготовлением посуды гончары занимались в свободное от полевых работ время (осень, зима).

Годовой доход промысла составлял 28 000 рублей.⁸ Закуштская керамика сбывалась в Архангельскую, Ярославскую, Костромскую губернии, в города – Вологду, Череповец, Грязовец, Кадников.

Сбыт посуды осуществлялся местными скупщиками, «которых насчитывалось здесь до десяти человек из местных торговцев».⁹ Приезжали так же в Закушье за посудой скупщики из Вологды, Грязовца,



Дом гончара И. Н. Шарова. Вологодская обл., Усть-Кубинский р-он, д. Залесье.
Фото А. А. Рыбакова. 1988 г.

Кириллова и Пошехонья. «Весною, с открытием навигации, местные торговцы, скупающие у гончаров посуду, сплавляют ее на мелких судах, известных под именем «кубенок», поднимающих грузы от 400 – 500 пудов вниз по Кубене, Кубенским озером, каналом Александра Виртембергского, Шексною и Волгою до Костромы. Начиная с Череповца всюду по пути идет распродажа гончарного товара».¹⁰

Продажа практиковалась таким образом: поливная – сотнями, обварная и чернолощенная возами. Цена поливной посуды зависела от величины: от 50 копеек до 4 рублей за сотню, воз ложенной – от 3 рублей до 3 рублей 50 копеек, обварной – от 2 рублей до 2 рублей 50 копеек.¹¹ Поливная посуда ценилась дороже, радиус сбыта ее был более широким. Обварную и ложеную посуду продавали, как правило, по окрестным деревням.

Гончарство было семейным делом. Наемный труд не использовался. Мужчины были заняты изготовлением посуды, женщины и дети обмазывали посуду дегтем, обсыпали свинцовой мукой, помогали доставлять посуду в «завод» для обжига и из «завода». Следует добавить, что обсыпание свинцовой мукой происходило в той же избе, где жили гончары, что вызывало тяжелый удушливый запах.

Все это конечно же сказывалось на здоровье гончаров и их семей. Один из исследователей гончарных промыслов замечает: «В деревне довольно распространенной болезнью является чахотка».¹² Автор далее замечает, что молодых людей чрезвычайно редко берут на военную службу вследствие слабосилия и различных болезней.

Лучшими мастерами считались крестьяне деревни Залесье Федор Капин и Павел Зубов.¹³ О мастерстве закуштских гончаров говорит тот факт, что на Всероссийской московской промышленно-художественной выставке 1882 года закуштские гончары О. И. Капин и Д. И. Капин получили высокую оценку. О. И. Капин получил бронзовую медаль «за очень хорошо сработанные рукомойники и водоочистительные машины», а Д. И. Капин почетный отзыв «за гончарные изделия: горшки, банки, плошки».¹⁴

В конце XIX – начале XX века отмечается спад производства глиняной посуды, чему способствовало развитие лесного производства в районе (устройство нескольких лесопильных заводов привело к уходу рабочей силы), а также появление посуды более высокого качества (эмалированная, чугунная). Сокращению производства также способствовала Первая Мировая и Гражданская войны.

Во времена НЭПа в 1920-х годах производство посуды было восстановлено в довоенных размерах (разруха, вызвавшая упадок производства и отсутствие всякого рода посуды). В 1926 году гончарством занимались в 143 хозяйствах (из них в 102 вырабатывалась поливная посуда и в 41 – обварная).¹⁵

В 1930-е годы гончары объединились в артель «Сдвиг» в селе Чирково.

После войны артель работала в д. Митинское, с. Сямшино. В это время там работали Шаров Сергей, Капустин Александр, Капин Николай Васильевич, Царев Илья Иванович, Аверичев Григорий Васильевич.¹⁶

Посуду гончары в это время чаще продавали сами, развозя по соседним деревням, а также на рынки г. Вологды, Кадникова, с. Устье. Иногда сдавали в магазины потребкооперации или скупщикам. Скупщики, так называемые «воловшики», покупали посуду «с волу» (изделия разных сортов по одной цене за воз).

Торговля часто имела характер натурального обмена – сколько войдет в кринку, миску, корчагу и т. д. зерна (ржи, овса) – такова и цена изделия. Были и случаи ограбления на дорогах, особенно в голодные годы.

До 1970 года в д. Митинское работала гончарная артель. Окончательно промысел угас в 1970-е годы. Последним мастером, работающим в традициях закуштской керамики, был Илюшичев Александр Павлович.¹⁷

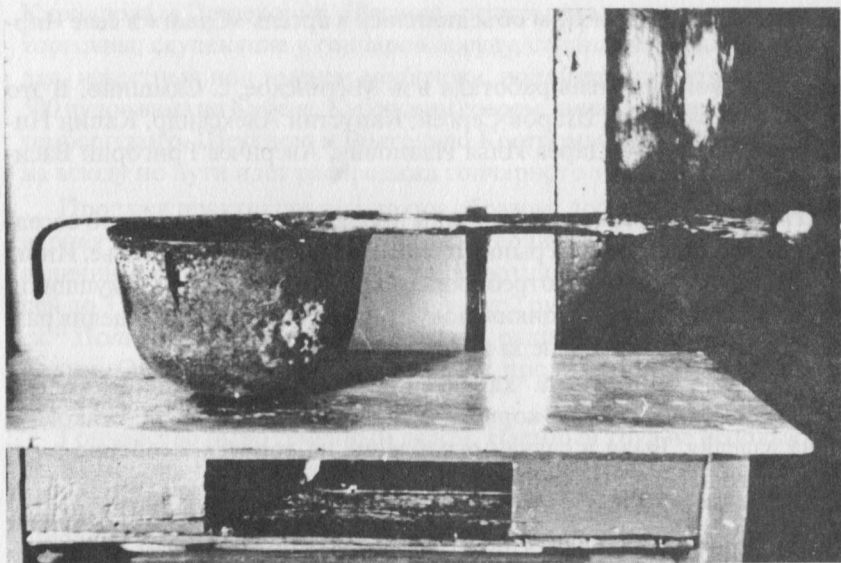
Материалы. Технология изготовления.

Способы декорирования.

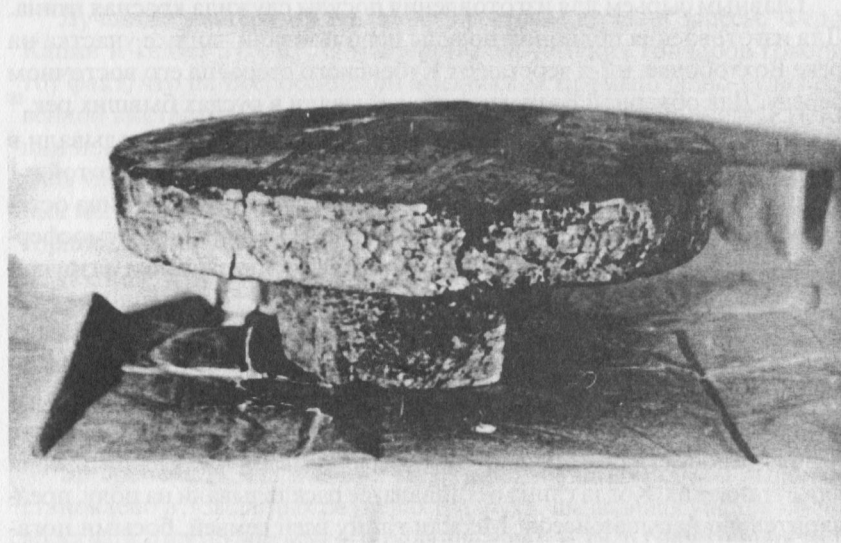
Главным сырьем для изготовления посуды служила красная глина. Для изготовления поливной посуды использовали глину с участка на реке Вохтобовке, в 2-х верстах от Кубенского озера, на его восточном берегу. Для обварной посуды глину добывали в руслах бывших рек.¹⁸

Заготавливали глину осенью. На месте заготовки ее складывали в кучи, так называемые «полки», размером 2 на 2 аршина и высотой в 1 аршин. На «полках» делали железной лопаткой надрезы, и глина оставалась на месте заготовки до санного пути. Под влиянием атмосферных осадков и смены температуры плотная структура глины разрушается, она делается рыхлой и более пластичной, легко замешивается с водой, лучше формуется. Происходит гниение и распад органических растительных примесей, выщелачивание и удаление с дождевой водой растворимых солей.

Зимой на санях ее привозили к дому и складывали в кучи. По мере необходимости глину заносили в избу и складывали в деревянный ящик для оттаивания. Когда глина оттаивала, ее раскладывали на полу, предварительно насыпав песок. Месили глину всей семьей, босыми ногами, надавливая главным образом пяткой ноги. Для большей устойчивости в руки брали ухват, опираясь на него. Хорошо промятую глину закатывали в трубу и ставили около гончарного круга.



Сосуд для плавления свинца (Капина В. А.).
Фото Рыбакова А. А. 1988 г.



Ручной гончарный круг гончара Шарова И. Н. с. Залесье.
Фото Рыбакова А. А. 1988 г.

Для изготовления поливной посуды требовался также деготь и свинец. Свинец обычно покупали в г. Соколе в виде труб и пережигали в специальные чанах.¹⁹ Для обварной посуды в качестве «обвары» использовали овес, жмыхи.²⁰

Работали гончары чаще всего в той же избе, где и жили. Некоторые мастера устраивали специальные зимовки под одной крышей с домом. Зимовка обычно имела следующие размеры: внутри 5 метров ширины, 7 метров длины и 2 метра высоты. 1/4 часть зимовки занимала русская печь. Вдоль стен устраивались полки для просушки отформованной посуды, так называемые «половочники»,²¹ здесь же стоял гончарный круг.

Гончарные круги в Закушье были двух типов – ручной и ножной. Ножной стали использовать с середины XIX века.²² Круги делали на подставках – для работы стоя, и на скамейках – для работы сидя. В последнем случае в скамье вырезалось прямоугольное отверстие, в которое вставлялся деревянный опорный клин с коническим стержнем. Соответственно, на нижней части круга высверливалось отверстие конической формы, посредством которого круг насаживался на стержень. Для улучшения хода круга в коническое гнездо в качестве смазки подсыпали овсяную муку.²³

Вентиляции в доме не было, постоянная влажность способствовала быстрому разрушению помещения. Поэтому в начале XX века гончары стали строить специальные мастерские отдельно от дома.



Гончарная мастерская Земского Н. А. д. Залесье.
Фото Рыбакова А. А. 1988 г.



Форма для изготовления изделий путем ручной формовки на гончарном круге. КБИА и ХМЗ.



Формы для изготовления изделий путем ручной формовки на гончарном круге. КБИА и ХМЗ.

Закушские гончары владели различными способами изготовления посуды. Вплоть до 40-х годов XX века деревенские гончары применяли архаический способ кольцевого налепа. Незвестный исследователь данного промысла в 1926 году так описывает работу гончара: «Гончар берет из отопка глины кусок и делает из него кишку, похожую на колбасу средней толщины и разрывает на несколько частей длиной от 5 до 10 вершков и ложит около себя на лавку. Затем гончар берет в руки одну штуку кишки и в руках делает дно будущей посуды и ложит на круг. Затем выводит стенки посуды и из нескольких штук получает остов посуды. Потом гончар берет в руку мокрушу, наматывает ее на пальцы правой руки, а левой приводит во вращательное движение круг с находящейся на нем посудой, с помощью мокруши гончар придает посудине требуемую форму, придает ей кубоватость верхней части и затем деревянным ножом срезает верх посуды и отделяет его, загибая по желанию наружу или внутрь, смотря по тому, какая посуда делается. Сделанная посуда подрезается ниткой и гончар осторожно снимает ее с круга и ставит для просушки».²⁴

По свидетельству Зои Константиновны Соколовой, работавшей в 30–40-е годы в гончарной мастерской в д. Митинское Усть-Кубинского района, крупные сосуды (корчаги, пивники) делали «накладывая один жгут на другой», мелкие же сосуды чаще всего «вытягивали на круге из одного куска глины».

С конца XIX века многие гончары вытягивали («вытачивали») сосуды на гончарном круге.

Выше говорилось о наиболее распространенном среди закушских гончаров способе изготовления посуды, основанном на вращательном движении гончарного круга. Наряду с ним мастера применяли и другой технологический прием – с помощью модели (прообраз литья). По авторитетному мнению А. А. Бобринского, доживший до XX века прием изготовления сосудов при помощи модели относится в восточно-европейском гончарстве к древнему явлению, восходя в своей основе к эпохе бронзы.²⁵ В фондах керамики Кирилловского музея-заповедника имеются формы для изготовления оснований сосудов с контррельефным орнаментом.

Способом «кольцевого налепа» изготавливали обычно обварную посуду. Обжигали ее в русской печи, находящейся в избе гончара. Обжиг происходил следующим способом. «Гончар ложил в печь вдоль продольных стенок печи две толстые плахи, на них поперек поленья, а на поленья посуду. Снизу под горшки ложили тонкие дрова».²⁶ Один сосуд внутри другого никогда не клали: каждый сосуд должен подвергнуться непосредственному действию огня, да и доставали сосуды для «обвары» по одному. Когда посуда прокалится до красна, ее доставали из печи и сразу же погружали в раствор овсяной муки («обвару»),



Корчага. Усть-Кубинский музей.
Фото автора.



Розлив. Усть-Кубинский музей.
Фото автора.



Корчага. Усть-Кубинский музей.
Фото автора.

разведенной в деревянном корыте. Сосуд оставался в жидкости не более 1 – 1,5 минут, причем его постоянно переворачивали, чтобы вся поверхность сосуда соприкасалась с жидкостью. «Обвара» при этом заполняла поры раскаленного сосуда.

Посуда, изготовленная таким способом, имела ряд преимуществ. Во-первых, сосуды толстостенные, меньше разбивались при перевозке. Во-вторых, она была более огнеупорна, так как обжигалась на прямом огне. В-третьих, более дешевая (дешевизна объясняется экономией дров: одни и те же дрова служили и для обжига посуды, и для приготовления пищи). В-четвертых, отсутствием брака, что часто бывает при обжиге в горне.

Посуду, изготовленную способом «кольцевого налепа» делали и томленной. Суть томления заключалась в следующем: во время обжига в печь бросали березовую кору и наглухо закрывали печь. Посуда «томила» в черном дыму до полного остывания печи. Копоть заполняла поры глиняного сосуда, делая его водонепроницаемым.



Миска. ВГИА и ХМЗ. Фото Тарасовского А. В.



Цветочный горшок. ВГИА и ХМЗ. Фото Тарасовского А. В.



Формы для изготовления изделий из глины путем ручной формовки на гончарном круге. КБИА и ХМЗ. Фото Л. Лоскутовой.



Формы для изготовления изделий из глины путем ручной формовки
на гончарном круге. КВИА и ХМЗ. Фото Л. Лоскутовой.



Сахарница. ВГИА и ХМЗ. Фото Тарасовского А. В.



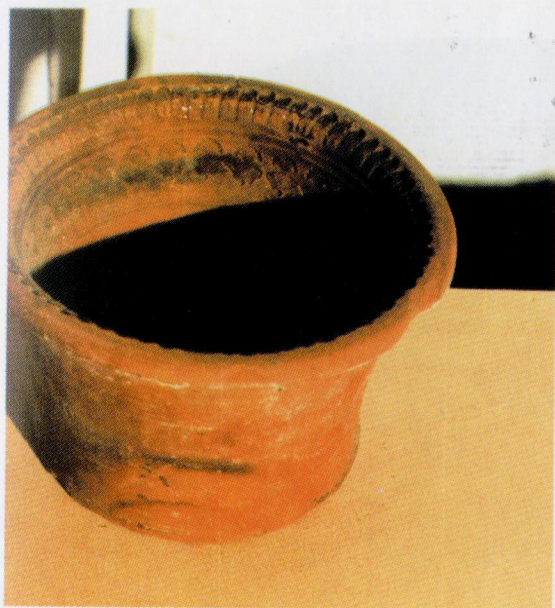
Рыльник. ВГИА и ХМЗ. Фото Тарасовского А. В.



Топник. ВГИА и ХМЗ. Фото Тарасовского А. В.

1299386

ВОЛОГОДСКАЯ
областная библиотека
им. И. В. Бабушкина



Формы для изготовления изделий из глины путем ручной формовки на гончарном круге. КВИА и ХМЗ. Фото Л. Лоскутовой.



Квасник. ВГИА и ХМЗ. Фото Тарасовского А. В.



Рукомой. ВГИА и ХМЗ. Фото Тарасовского А. В.



Миска со сливом. ВГИА и ХМЗ. Фото Тарасовского А. В.

Некоторые мастера изготавливали чернолощеную посуду. Чернолощенная керамика делалась из более жирной глины, изделия заглаживались в теплую печь и обжигались березовыми дровами до температуры 800 градусов. Затем в отверстие сверху печи бросались пучки смоляных пород дерева (елка, сосна) или береста, дающие коптящее пламя. Отверстия замазывались глиной, чтобы дым не выходил, и печь оставляли на 2 суток остывать. Задымленные изделия (копоть и дым проходят сквозь поры черепка) становились темного (черного) цвета. Те места на изделиях, которые были залощены, становились блестящими и водонепроницаемыми. Лощение производили галькой, кусочком дерева (заглаживали поверхность изделия). Чернолощенная посуда являлась одновременно и украшением интерьера, и использовалась в быту для хранения пищевых продуктов.

С 30-х годов началось, а в 50-е годы XIX века усилилось производство поливной посуды. Для изготовления ее применяли хорошо известный старый, так называемый «сухой способ»: просушенную посуду обмазывали дегтем и через сито обсыпали свинцовым порошком. Обжигали такую посуду чаще всего в горнах. Преимущество такого обжига в том, что сразу обжигалось большое количество посуды.

Все выше описанные способы изготовления посуды способствовали тому, чтобы она была прочной и влагонепроницаемой.



Розлив. Усть-Кубинский музей.
Фото автора.



Роговик. Усть-Кубинский музей.
Фото автора.



Сосуд с лепниной и ручками.
Усть-Кубинский музей. Фото автора.

С развитием промысла все большую роль стала играть и орнаментация посуды. Мастера, изготавливающие посуду на заказ и на продажу старались, чтобы она была не только прочной, но и красивой.

Наиболее излюбленным способом украшения гончарных изделий являлись разнообразные рельефные и контррельефные изображения от примитивных бороздок до скульптурных приставок. Многие закуштские гончары применяли способ процарапки: с помощью острого предмета по диаметру изделия проводили прямую или волнообразную линию. При покрытии изделия поливой такие бороздки создавали игру света и тени, переливы и блики на поверхности сосуда.

Некоторые мастера украшали посуду узорами, оттиснутыми штампами, которые сами изготавливали из глины. Для нанесения геометрического орнамента, состоящего из квадратов, кругов, треугольников, овалов использовали в качестве штампа предметы домашнего обихода: катушки, пуговицы, наперстки, часовые колесики и так далее.

Особый интерес представляют изделия, украшенные с помощью налепов. К сожалению сохранилось лишь несколько образцов (в ВГИА и ХМЗ – квасники и самовар; в КБИА и ХМЗ – чан для теста и цветочные горшки; в Усть-Кубинском музее – сосуд с ручками). Как правило, это довольно крупные сосуды, богато декорированные лепниной. Можно предположить, что все эти изделия выполнены одним мастером – О. И. Капиным. В защиту данного предположения говорит такой факт: на одном из квасников из фондов керамики ВГИА и ХМЗ в качестве налепа используется медаль с Всероссийской московской промышленно-художественной выставки 1882 года, участником которой был О. И. Капин, где и получил серебряную медаль. Оттиск данной медали мастер мог впоследствии использовать на своих изделиях. В то же время он мог позаимствовать способ налепа у мастеров других гончарных центров, участвовавших в выставке.

Украшение способом налепа достаточно трудоемко и требует большого мастерства. Вероятнее всего этот способ использовался только при изготовлении изделий по заказам.

Суть данного способа декорирования в следующем: детали рельефных изображений или приставных частей делались в специальных формах, а затем уже приставляли к корпусу изделия. Приставку рельефных украшений производили тогда, когда они уже подсыхнут, чтобы не было деформации. Для того чтобы детали рельефных украшений прочно держались, на поверхности изделия наносили резачком зазубрины-насечки. Смазав эти места жидкой глиной, мастер приставлял деталь, осторожно прижимая ее к изделию. Невысокие рельефы наносились подобно контррельефным украшениям при помощи штампов. Способ работы заключался в следующем: выточив изделие, и не снимая его с круга, мастер накладывал на поверхность штампа пластик глины и прилеплял его к стенке изделия, нажимая печаткой.



Оттиск медали. Фрагмент квасника. ВГИА и ХМЗ. Фото Тарасовского А. В.

Но наиболее излюбленным способом украшения сосудов являлась полива. Мастера применяли поливу не только для того, чтобы сделать сосуды менее влагопроницаемыми, но и как осознанный декоративный прием, используя ее цветовые свойства. Простая свинцово-кремневая полива давала желто-зеленый тон. Наиболее широко применялась полива с добавлением марганца, имеющая сочную темно-коричневую окраску. Прием же частичной поливы контрастно оттенялся тусклой окраской непокрытой нижней части сосуда. Такой прием позволял экономить поливу и не давал «задохнуться» влаге в сосуде. Кроме того он создавал дополнительный декоративный эффект.

В 20–30-е годы XX века появляются изделия, украшенные подглазурной ангобной росписью. Орнамент росписи был довольно прост и состоял из кругов, овалов, цепочек.

Внешний вид керамики зависел от ее конкретных бытовых функций. Дешевая и удобная глиняная посуда широко применялась в крестьянском обиходе. Это различные горшки, миски, латки, корчаги и т.д.

Закуштским гончарным изделиям присущи разнообразные, но всегда простые, пластичные формы.

Особенно примечательны крупные изделия: корчаги, пивники, разливывы. Эти изделия были наиболее трудоемкие, требующие особого мастерства. Они привлекали добротными формами, в которых явно



Горшок цветочный
в виде вазы. ВГИА и ХМЗ.
Фото Тарасовского А. В.

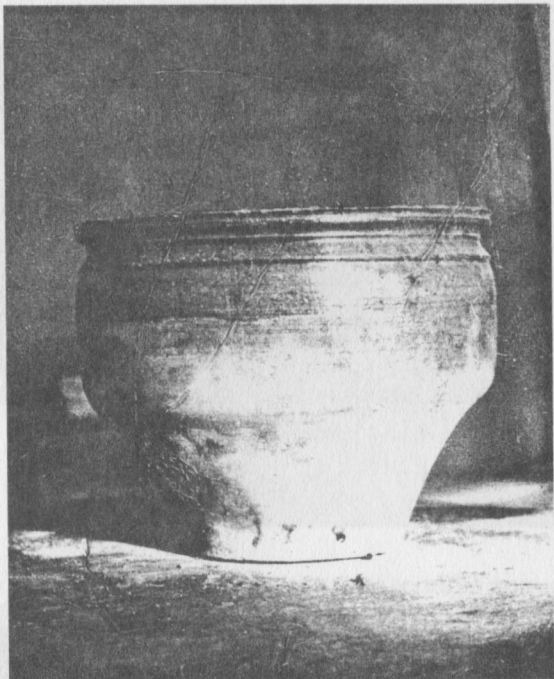
выражено их назначение. Применение корчаг меняло их облик и название. Так для замешивания теста применяли корчаги-квашни, опарницы. Они имели широкое округлое тулово цилиндрической формы с широкой горловиной.

Пивные корчаги (пивники) имели округлое тулово на узком основании, плавно сужающееся к горловине. Горловина широкая, с небольшим утолщенным венчиком. В нижней части тулова имелось небольшое круглое отверстие для слива пива, которое закрывалось деревянным штырем.

В корчагах хранили зерно, муку и др. продукты. Специальные корчаги применяли для кипячения белья, для угля.

Для приготовления пищи в русской печи употребляли горшки разной емкости и латки.

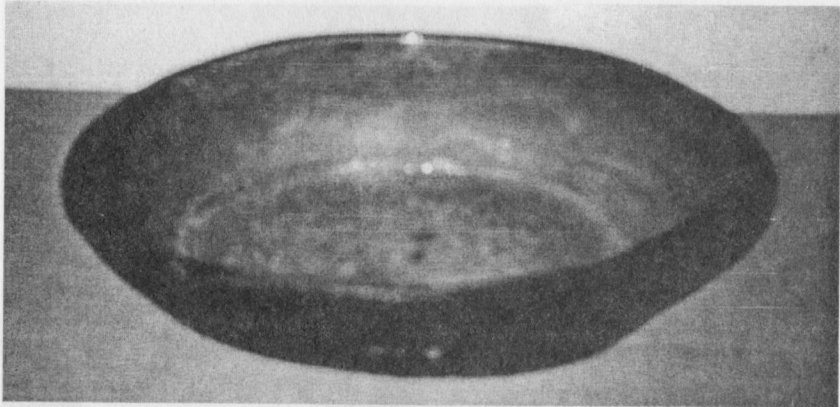
Особенности варки в глубине русской печи обусловили специфическую форму горшков. Они имели округлое тулово на небольшом плоском дне, заканчивающееся широкой горловиной с венчиком, отогнутым во внутрь или наружу. Такая форма давала возможность максимально использовать жар печи, где топливо находилось на одном уровне с сосудом.



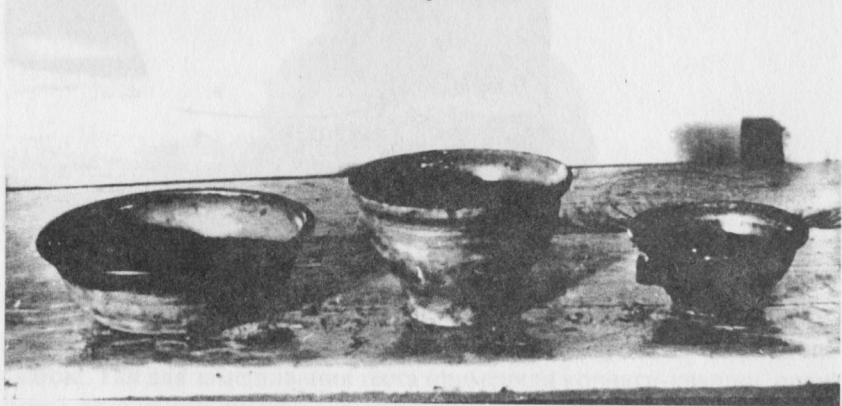
Квашоночка. 30-40-е годы XIX века.
Усть-Кубинский район. Фото автора.



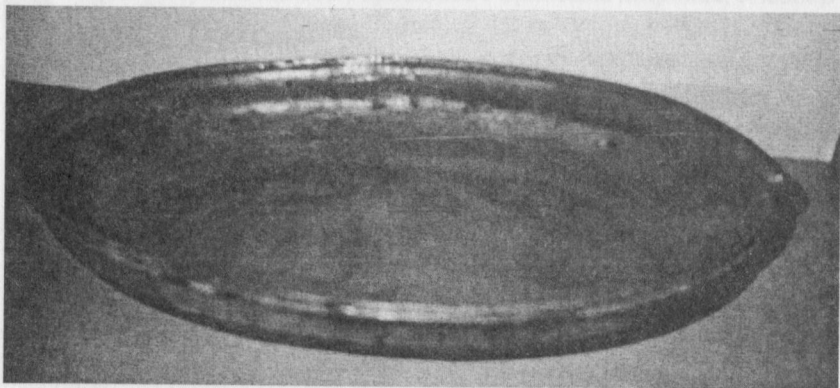
Кухонные горшки. Усть-Кубинский район. Фото Рыбакова А. А. 1988 г.



Латка круглая. Усть-Кубинский музей. Фото автора.



Миска, кринка, топник. Усть-Кубинский район.
Фото Рыбакова А. А. 1988 г.



Латка овальная. Усть-Кубинский музей. Фото автора.



Для приготовления вторых блюд, для жаренья мяса и рыбы применяли плоские глиняные сковородки-латки, в виде невысоких, но широких блюд. Латки имели разную форму – круглую или овальную. Овальные латки делали, как правило, со сливом и небольшой дугообразной ручкой.

Кашу для детей варили в кашниках – небольших горшочках с ручкой.

Столовой посудой обычно служили миски. Контур мисок разнообразен – одни в виде конуса, сужающегося к основанию, другие обладают мягкими округлыми очертаниями. Формы их выразительны и ясны по своим силуэтам, объемы пластичны.



Кринки. Усть-Кубинский музей. Фото автора.



Роговик. Усть-Кубинский музей. Фото автора.

Для хранения молока закусные гончары изготовляли кринки. Они имели форму кухонного горшка, но с более широкой горловиной, с утолщенным венчиком, отогнутым наружу.

Масло сбивали в специальных сосудах-роговиках. Форма их – в виде молочной кринки, но сбоку имеется носик-слив трубчатой формы. Для топления масла изготовляли топники – небольшие мисочки с ручкой и носиком-сливом.

Цветочные горшки имели форму усеченного конуса.



Цветочные горшки. Усть-Кубинский район. Фото Рыбакова А. А. 1988 г.



Чан для теста. Кирилловский музей-заповедник.
Фото Горбатовой Т. В.

Следует отметить, что гончары умели приспосабливаться к требованиям рынка. Для этого они пускали в ход все свое умение и изобретательность. Так, в конце XIX века в деревнях стали разводить картофель для личного потребления, гончары стали изготавливать латки для жарения картофеля. Распространение обычая пить чай вызвало появление глиняных чайников и даже самоваров.

Стремясь расширить рынок сбыта, в конце века мастера Закушья начали изготавливать посуду, имитирующую фаянсовую и фарфоровую. Такая посуда была рассчитана на городского потребителя. Изготавливали ее отдельные мастера, иногда работали на заказ. Среди таких мастеров можно назвать В. А. Капина, М. Н. Капина. Их изделия отличались художественной обработкой. Это цветники усложненных форм, кувшины, бочонки для соления. Делали гончары и более сложные изделия. Например, выполнили заказ на зеленые вазы, которые стояли на ограде Устьянской церкви.

Гончарному промыслу сопутствовало и изготовление глиняной игрушки. Простые свистульки в виде стилизованных птичек имели обтекаемое тулово с отверстием-свистком на хвосте. Их лепили вручную. Более сложные игрушки, например, в виде птицы Сирина делали с помощью формы. Такие формы можно увидеть в фондах Кирилловского музея-заповедника. По свидетельству И. Федышина, в 30-е годы закуштские гончары делали игрушки в виде львов и драконов.²⁷

Игрушки покрывали поливой, как правило темно-коричневого цвета.

* * *

В заключение данного очерка следует отметить, что цель его – дать исторический обзор развития Закуштского гончарного промысла. Автор не претендует на полный обзор, так как для этого требуется дальнейшее изучение и обследование промысла. Закуштский промысел представляет большой интерес для исследователей применением гончарами различных приемов обработки и декора глиняных изделий.

Уже сейчас можно утверждать, что Закуштский гончарный промысел был самым крупным на территории Вологодской губернии. Однако следует отметить, что производство глиняной посуды в Закушье в отношении технологии стояло на не очень высоком уровне. Это отмечал А. Н. Масленников в начале века: «Вологодским гончарам не известна масса приемов, повышающих доброкачественность продуктов промысла и потому их глиняная посуда уступает по своему качеству изделиям гончаров других губерний России. Местные гончары не знакомы с выветриванием, вымораживанием и отмучиванием глины, а также с правильным приемом обжига... Усовершенствованные станки для выделки посуды, гипсовые формы... разноцветные поливы... остаются до сих пор неизвестны вологодским гончарам».²⁸

Но не смотря на рутинность технологии, закуштские гончары создавали изделия, которые занимают достойное место в музеях страны.

1. Арсеньев Флегонт Арсеньевич (1832–1889 гг.) – писатель, этнограф и статистик. Чиновник по крестьянским делам.
2. Арсеньев Ф. А. «Очерк кустарных промыслов по изделиям, собранным Вологодским губернским земством». Вологда. 1882. С.18.
3. «Первая выставка сельских произведений в Вологде в 1848 г.». «Вологодские губернские ведомости» № 52. 1848. С. 596.
4. Арсеньев Ф. А. Указанное сочинение. С. 19.
5. «Краткий очерк деятельности Кадниковского земства с 1869 по 1893 гг.». Вологда. 1900. С. 419.
6. Материалы экспедиции Вологодского филиала ВХНРЦ (Усть-Кубинский р-он, 1988.).
7. Арсеньев Ф. А. Указанное сочинение. С. 19–20.
8. Там же.
9. Там же.
10. Там же.
11. «Гончарное производство в деревне Большое Фомино Байдаровской волости Никольского уезда». Доклад А. Ф. Бушманова в сборнике «Бюллетень Северо-восточного областного Бюро краеведения». Выпуск 1. Архангельск. 1925 .
12. «Краткий очерк деятельности Кадниковского земства с 1869 по 1893 гг.». Вологда. 1900. С. 419.
13. «Список экспонентов на Всероссийской выставке 1882 г.». «Вологодские губернские ведомости», № 82. 1882.
14. Там же.
15. «Гончарное производство Закуштского района Устьянской волости Кадниковского уезда». Рукопись. 1926. Архив Вельского краеведческого музея.
16. Из беседы автора с Соколовой Зоей Константиновной (д. Александрово, Усть-Кубинский район). 1995.
17. Там же.
18. «Гончарное производство Закуштского района Устьянской волости Кадниковского уезда». Рукопись. 1926. Архив Вельского краеведческого музея.
19. Там же.
20. Там же.
21. Там же.
22. Арсеньев Ф. А. Указанное сочинение. С. 20.
23. Материалы экспедиции Вологодского филиала ВХНРЦ (Усть-Кубинский р-он, 1988.).
24. «Гончарное производство в деревне Большое Фомино Байдаровской волости Никольского уезда». Доклад А. Ф. Бушманова в сборнике «Бюллетень Северо-восточного областного Бюро краеведения», Выпуск 1. Архангельск. 1925.
25. Бобринский А. А. «Гончарство Восточной Европы: Источники и методы изучения» М. 1978. С. 272.
26. «Гончарное производство Закуштского района Устьянской волости Кадниковского уезда». Рукопись 1926. Архив Вельского краеведческого музея.
27. И. Федышин. Газета «Красный Север» 2.08.1935.
28. А. Н. Масленников «Внеземледельческие промыслы Вологодской губернии». Издание Вологодского Губернского Земства. Вологда. 1903.

Принятые сокращения

г. - город; д. - деревня; с. - село.

ВГИА и ХМЗ - Вологодский государственный историко-архитектурный и художественный музей-заповедник

КБИА и ХМЗ - Кирилло-Белозерский историко-архитектурный и художественный музей-заповедник

ВХИРЦ - Всероссийский художественный научно-реставрационный центр