

Посуда и утварь чувашей

**Деревянная посуда.** У народов лесной полосы, в том числе чувашей, была сильно развита обработка дерева. По­чти вся домашняя утварь изготовлялась из дерева. Инстру­ментов по деревообработке было много: бурав (пăра), ко­ловорот (çаврам пăра) служат для сверления отверстий и ямок в сплошном материале; долото, стамеска (ăйă) – инст­рументы для выдалбливания отверстий, гнезд, пазов (ыра); долото большое (кăра) применяется для выборки пазов бре­вен, досок, при изготовлении ступ, корыт, кадушек и дру­гих долбленых изделий.

Поперечное тесло (пулле) использовалось при выдал­бливании деревянной посуды, корыт, лодок. Всевозмож­ные ножи (çĕçĕ) использовали для резьбы рельефов и ук­рашений.

По способу изготовления и характеру использования деревянную утварь можно разделить на несколько групп: 1) утварь долбленая с цельным дном; 2) долбленые сосуды со вставным дном; 3) клепаные изделия; 4) посуда из бере­сты, луба, коры; 5) плетеная утварь из лозы, лыка, дранки, корней.



Долбленые сосуды были удобны для обработки и хра­нения зерна, круп, муки и многих других продуктов. В ос­новном цельнодолбленой была столовая посуда – чаши, со­лонки, ковши, ложки. Долбленые орудия использовались при толчении зерна (пшена, полбы, ячменя, проса), семян конопли, соли, а также обработки сырья (кудели, сукна). Для этих целей использовали ступы (килĕ) и песты (кисĕп). Нужную форму долбленым сосудам придавали техникой выжигания, доводку и расчистку в таких случаях произво­дили с помощью долот. Уменьшенную форму ступы имели солонки (тăвар килли). Этот предмет часто украшали резь­бой – геометрическими узорами. Солонка-ступка была в каждом доме, так как раньше каменную соль продавали не­молотой.

Формы и размеры столовой посуды, вид дерева, выби­раемый для нее, диктовались ее назначением. Большая де­ревянная чаша (тирĕк, пысăк чашăк, чара) служила для по­дачи первого (яшка, шÿрпе) или второго блюда – каши (пăтă), мяса (аш) на всех членов семьи. Малолетним детям пищу давали в мисочках (чаплашка). В зависимости от подавае­мых блюд применялись чаши пологие или глубокие, малой, средней или большой величины, например: çăкăр тирки – чаша для хлеба, яшка тирки – миска для супа, çу савăчĕ – чашка для масла, чара – чаша для замешивания пресного теста и т.д. Древние формы чаш сохранились до XX в. Одна из них – тарелка необычной формы (как бы чашка в чаше) для подачи вареных яиц (çăмарта), сыра (чăкăт). В древно­сти она являлась ритуальной чашей для гаданий и магичес­ких действий.

Столовую посуду изготовляли из мягких (липа, ветла, осина) и твердых (дуб, береза) пород деревьев, из цельного куска дерева или корневища. Из крепкого корня делались лучшие образцы больших ковшей – братин (алтăр), малых ковшей для пива (курка). Они имеют форму ладьи. Носо­вая сторона большого ковша поднята кверху и, переходя в узкую шейку, расчленяется, образуя завершение в виде двух конских голов (ут-курка). Интересны своеобразные двух­- и трехвыемочные ковши «тĕкелтĕк» и «янкăлтăк». В них одновременно наливали мед и пиво, а в трехсекционный ковш еще и «пылсем» (бальзам) из разнотравья. Эти «пар­ные ковши» (йĕкĕрлĕ курка) предназначались только мо­лодоженам. Красивой причудливой резьбой украшались малые ковши, которые являлись гордостью семьи. Они также часто имеют ладьевидную форму. Рукоять высо­кая с прорезной петлей, заканчивающейся крючком для подвешивания. Узоры на рукояти бывают разные: это со­лярные мотивы, жгут, выемка, желобки, скульптурные формы.

Долбленой была корытообразная утварь – начевки для муки (такана), корыта (валашка, кункăра, шан).

Долбленая посуда со вставным дном использовалась для хранения и переноски продуктов. Замечательное изде­лие этого вида – çÿпçе – выдолбленная из толстой липы кадушка – укладка для хранения одежды. Çÿпçе входило в качестве обязательного элемента в приданое невесты, оно украшалось резьбой. К этому же типу относится пахтаница (уйран çÿпçи), которая используется и в наши дни для сби­вания масла.

Изделия, выполненные долблением со вставным дном, известны под общим названием чĕрес. Основные их виды: чĕрес – кадушка для хранения продуктов, кăвас чĕресĕ – квашня, пăт чĕресĕ – пудовка (мера сыпучих тел в один пуд), патман, касмак – емкости для меда или зерна в 4 пуда, сĕт чĕресĕ – ведро для молока, чилек, ленкес, хăлаш – долбленые ведерки и др. Некоторые сосуды предназнача­лись для пива и имели длинные и узкие горлышки: чăрхат, чарак, талпар, янтав, камшаяк, çавраяк... Чирясы изготовляли из стволов липы или осины высотой от 20 см до 1 м и более.

   

Деревянные клепаные ведерки с крышкой и ручкой, как и долбленые ведра, назывались чĕрес. Специально для воды и доения коров предназначались клепаные ведра с носи­ком (витре, шайка). Для ношения воды они делались с уш­ками и с привязанными к ним веревками или сыромятны­ми ремнями. Кадушечки для ношения турăх уйранĕ (молочного напитка) имели плотно закрывающуюся крыш­ку – это чилек, лакăм.

В быту чуваши широко пользовались посудой из бере­сты – сшивными туесами и кузовками (пурак) цилиндри­ческой формы.

Для хранения и переноски продуктов и разных вещей применялась плетеная тара; широкий набор плетенок из лыка известен под общим названием кошель (кушел). В кушел – аккуратно сделанную плетеную сумку с крышкой – укладывали продукты и мелкий скарб на дорогу. Пестерь (пушăт, такмак, пештĕр) являлся кое-где сумкой распоря­дителя свадебного поезда (туй пуçĕ). В эту сумку клали об­рядовые блюда – хлеб (çăкăр) и сыр (чăкăт). Наряду с сум­ками в употреблении было плетеное лыковое ведро шăпаня для воды и пива. В плетеных чашках расстаивались хлеба перед выпечкой, плетеные коробки использовали в качестве солонки. Сосуд для воды (шыв савăчĕ) и туесок для пороха брали с собой на охоту.

Многие предметы утвари плели из лозы. Из черемухо­вых или ивовых прутьев изготовляли корзину для ложек (çăпала пĕрни). Бытовали сосуды, плетенные из дранки, лозы и полосок бересты, лыка, пучков травы. Так делали, например, чаши для хлеба. Из ивовой лозы плели сенной кошель (лăпă), различные корзины (çатан, карçинкка), ку­зовки, курманы, сундучки, мебель, рыболовные снасти.

**Глиняная посуда.**Изготовлением глиняной посуды люди занимались издревле. Ее производство в Волжской Булгарии стояло на высоком уровне. Однако с XVI в. мест­ные традиции в изготовлении высокохудожественной ке­рамики постепенно забываются. После присоединения к Русскому государству потребность в гончарных изделиях удовлетворялась в основном продукцией городских ремес­ленников.

Глиняную посуду изготовляли из заранее заготовлен­ной глины. Глину клали в деревянный ящик и основатель­но мяли ногами, руками, чтобы она была мягкой, эластич­ной и при скручивании из нее жгута не разрывалась. После этого из глины делали заготовки различных размеров в за­висимости от величины посуды. Заготовки – это неболь­шие куски глины, скатанные в толстый и короткий жгут.

Формовка сосуда производилась на ручном или нож­ном гончарном круге. Изготовленная посуда после про­сушивания покрывалась глазурью, что придавало ей прочность и блеск. После этого она обжигалась в специ­альной печи.

Чувашские гончары изготовляли разнообразную посу­ду: горшки, корчаги (чÿлмек, куршак), кувшины для моло­ка (мăйлă чÿлмек), для пива (кăкшăм), плошки (çу плаш­ки), миски (тăм чашăк), жаровни, рукомойники (кăмкан).

Они были самых разных форм и стилей. Абашевские, именьковские, булгарские и другие стили различались ви­дами и формой, орнаментом.

В домашнем хозяйстве чувашей использовалась и **ме­таллическая посуда**(чугунная, медная, жестяная).

Одним из древних сосудов, без которого не могла обходить­ся ни одна семья, являлся чугунный котел (хуран). В хозяй­стве имелось несколько видов котлов различных размеров.

Котел, в котором готовили обед, висел над очагом в избе. Котел большого размера для варки пива, пищи во время больших праздников, подогрева воды подвешивался над очагом лачуги (летней кухни). Чугун в чувашском хозяй­стве появился сравнительно поздно. К числу старинной посуды относится сковорода (çатма, тупа).

Наряду с чугунной посудой использовали медную: мед­ный жбан (чăм), рукомойник (кăмкан), ендова (янтал), со­суд для питья медовки и пива, по форме напоминавший в некоторых случаях коня-инохода (çурхат). В составе ку­хонного инвентаря были и другие металлические предме­ты – кочерга (турчка), ухват, косарь (кусар), ножи (çĕçĕ), треножник (такан).

В зажиточных семьях приобретали самовар. С конца XIX в. под городским влиянием в деревне появляются же­лезные ведра, стеклянные бутылки. Металлические лож­ки, половники, чашки, кастрюли, тазы, корыта получили распространение уже в советское время.