

ПОСУД ТА ДОМАШНЄ НАЧИННЯ ГРЕКІВ ПРИАЗОВ'Я

Ірина Пономарьова

УДК 39(477.7=14)

У статті, що ґрунтується на польових етнографічних матеріалах автора, здійснено аналіз особливостей побуту греків Приазов'я із широким використанням термінології греків-елінофонів (румєїв) та греків-тюркофонів (урумів).

Ключові слова: греки-тюркофони, греки-елінофони, посуд, домашнє начиння.

В статье, в основу которой легли полевые этнографические материалы автора, сделан анализ особенностей быта греков Приазовья с широким использованием терминологии греков-эллинофонов (румеев) и греков-тюркофонов (урумев).

Ключевые слова: греки-тюркофоны, греки-эллинофоны, посуда, домашняя утварь.

The article being based on auctorial field ethnographic materials analyses the peculiarities of tableware of cis-Azov Greeks. In this regard, the authoress widely uses the terminology of Greeks-Hellenophones (Rumaic Greeks) and Greeks-Turkophones (Urum Greeks).

Keywords: Greeks-Turkophones, Greeks-Hellenophones, tableware, houseware.

Інтер'єр і домашнє начиння грецького будинку незмінно доповнювали предмети домашнього вжитку. У традиційній грецькій хаті була полиця¹, де розміщувався різноманітний посуд — *савут* (рум., урум.² Великий Янісоль, Карань³), *кафті* (рум. Каракуба), *чольмек чанах* (урум. Богатир, Керменчик < тюрк. *çanak* — посуд). Він увібрав у себе елементи тюркської та української культур. Особливий інтерес викликають форма, орнамент і написи на предметах посуду, зафіксовані багатьма дослідниками. Зокрема, Л. Рославцева наголошує: «по функциональной принадлежности и по форме посуда татар близка к греческим образцам. Существует мнение, что она изготавливалась в основном греками» [6, с. 263].

З кримських часів використовували численний посуд з міді та латуні — тарілки, казани, глеки, тази (мідниці), яким постійно послуговувалися в побуті до 1930-х років⁴. До того ж кожний предмет посуду мав своє особливе призначення. Найбільш вичерпна інформація про використання виробів із червоної міді дійшла до нашого часу завдяки А. Аттарінову⁵, який у 1874 році у своїх дослідженнях зазначив: «Таз красной меди большой в диаметре 1½ аршина для мытья белья, сковородка большая, красной меди, вылуженная, для печения

пирогов. Ведра красной меди, вылуженные кверху, с узкой шейкою и внизу широкие, с ручкою, которыми женщины носят на голове из колодцев воду. Сковорода красной меди, с обеих сторон вылуженная, с ручкой для приготовления яишни, печения, пирожков и разогревания хаурмы... Котел красной меди с дужкой, вылуженный с обеих сторон, для приготовления шорбы и кутьи, употребляемых на похоронах при поминовении покойников... Супник красной меди, вылуженный с обеих сторон. Чашка красной меди, вылуженная с обеих сторон, в которой подаются на стол приготовленные ушки с бараниной и арьяном... Солонка красной меди, вылуженная с обеих сторон, четырехугольная... Чашка маленькая с носком красной меди, вылуженная с обеих сторон, употребляемая для питья. Ручкой с носком красной меди, вылуженный с обеих сторон. Кувшин красной меди, вылуженный с обеих сторон... Чайник красной меди, вылуженный, с дужкою и крышкою для приготовления напитка, — тримон (напиток этот приготавливается из крымского вина с примесью в него красного перца и меда, употребляется от простуды), а также для варения водки с медом и фруктами и пряными кореньями вроде пуншу для особенного угощения — во

время свадеб и крестин подают его в чашках вместо чаю» [3, с. 45]. Виходячи з цього опису та інших джерел, можна сформулювати уявлення про посуд греків Приазов'я у ХІХ — на початку ХХ ст. Для цього було зроблено схематичні замальовки всіх видів металевого та керамічного посуду, який була можливість зафіксувати в державних та сільських музеях, а також в особистих колекціях.

Нами здійснено порівняльний аналіз форм і матеріалів посуду маріупольських греків з посудом, розповсюдженим на території Малої Азії, тому ми зробили висновок, що 1/3 видів зафіксованого нами посуду в греків Приазов'я є аналогічною тому, яким традиційно користувалося населення Анатолії, де метал був незамінним матеріалом у побуті та в ритуальних діях [8, с. 100]. Ця традиція використання мідного та срібного посуду набула поширення у країнах Південної Європи, Середземноморського регіону та в Криму, де найбільшими центрами цього виду ремесла були міста Карасубазар та Бахчисарай [4, с. 221].

Металевий посуд, завезений з Криму, маріупольські греки використовували протягом ХІХ — початку ХХ ст., про що свідчать фото з грецької колекції РЕМ⁶. Особливо це стосується казанів, сковорідок, чайників, глечиків тощо. Під час приготування громадських обідів — Панаїр та в родинному приготуванні їжі не обходилися без казанів⁷ — *хазан* (урум. Бешеве < тюрк. *kazan*), *лапач* (рум. Великий Янисоль, Сартана, Урзуф, Ялта), *чугунь* (рум. Урзуф, Ялта), які ставили у спеціальній триніг⁸ — *хазанайах* (урум. Керменчик < тюрк. *kazanaçağı* — триніг). Сковорід⁹ — *тава* (урум., рум., тюрк. < *tava* — сковорода), *кобете тава* (урум. Карань, Комар), *тиган* (рум. Каракуба, Сартана < грец. < *το τηγάρι* — сковорода) було кілька видів: для пирогів і для чебуреків. Сковороду для чебуреків виготовляли лише кованим¹⁰. Готову їжу викладали на мідні тарелі¹¹ — *саган* (рум. Каракуба), *табах* (рум. Каракуба, Сартана < тюрк. *tabak* — тарілка). Різноманітними були мідні чайники [1, фото № 26] та глечики з кришками¹² — *кукум* (рум.

Великий Янисоль), які були розповсюджені в побуті тюркських народів [10, с. 267, 329]. Серед грецького населення були популярні також мідні глечики-самовари¹³ та посуд для води¹⁴. За період перебування в Приазов'ї грецькі родини, крім традиційного, використовували багато різноманітного посуду: ступки¹⁵, форми для випікання виробів з борошна¹⁶ та інше кухонне начиння¹⁷.

До 1930-х років був розповсюджений мідний посуд для води — *гугум* (урум., крим. тат.¹⁸ < тюрк. *gügüt* — глечик із міді), *куркуріна* (рум. Чермалик). Ми мали можливість зафіксувати його у фондах МКМ¹⁹ та під час наших досліджень у селах Старобешеве, Улакли, Карань [1, арк. 124, 543, 764]. Мідні глеки різних розмірів мали звужену шийку, широке дно і ручку на боці²⁰. У пам'яті інформаторів зберігся і спосіб носіння води — на плечі²¹. Цей вид посуду мав широке розповсюдження в Криму [4, с. 222]. У музеї с. Старомлинівка завдяки С. Теміру зібрана колекція різноманітного металевого домашнього начиння, що належить до кримських часів: глечик із кришкою, з довгим носиком і вигнутою ручкою, чайники, кухлі [1, фото № 45–49].

Часто для приготування кожного виду їжі використовували спеціальний посуд. Наприклад, солодку страву з гарбузів готували у спеціальному мідному або латунному тазу²² — *бетмес тава* (урум. Бешеве), *леден* (урум.). Цей посуд є одним з небагатьох металевих посудин, які використовуються в деяких грецьких родин до нашого часу для приготування варення [1, арк. 654]. Посуд, призначений для приготування їжі, покривали оловом — *мулив* (рум. Малий Янисоль, Сартана, Чердаклі), *мулов* (рум. Великий Янисоль), *халай* (рум.), способом лудіння — *халайон* (рум. Каракуба, Ялта) усередині та інколи зовні. Загалом слід зазначити, що мідний посуд для греків до початку ХХ ст. був найзручнішим з гігієнічного погляду, а також у зв'язку з високою теплопровідністю міді.

У селах, де дозволяли природні умови, менш заможні греки тривалий час використо-

ували дерев'яний посуд. Особливо були популярними дерев'яні корита для тіста²³ — *лакана* (рум. Чермалик < грец. *η λεκάνη* — таз, миска), *текне* (рум., урум. < тур. *tekne* — корито, таз), видовбані зі стовбура дерева. Наприклад, у с. Великий Янисоль на річці *Кашлагач* (урум. *хашла* — хрест; *агач* — дерево) росли багатолітні верби, з яких жителі села довгий час виготовляли корита для тіста та прання²⁴. У румейських та урумських селах тісто замішували в спеціальному дерев'яному кориті овальної форми. Готове фасоване тісто накривали покривалом — *змарупанд* (рум. Чермалик) та за допомогою дерев'яної лопатки — *фчара* (рум.) поміщали в піч — *песа тавайд'я* (рум.). Для розподілу жару використовували довгу кочергу — *джілбірі* (рум. Чердаклі)²⁵.

У домашньому вжитку греків були розповсюджені різноманітні корита — *пахни* (рум. Сартана, Урзуф, Ялта). Під час наших польових досліджень ми зафіксували такі назви: дерев'яне корито — *корота* (урум. Карань), *корта* (урум. Керменчик, Ласпа), таз, корито для прання та миття — *леген* (урум. Бешеве), *леден* (урум. Великий Янисоль, Карань), *лейен* (урум. Мангуш), *лиден* (рум. Каракуба), а також корито для води, діжа для тіста, чан — *текне* (урум. Бешеве, Великий Янисоль, Карань, Керменчик). Нині замість дерев'яних тазів використовують емальовані тази — *леденче* (урум. < тур. *leğen* — таз, тазик). Тривалий час у вжитку були дерев'яні ступи — *гуд'и* (рум. Великий Янисоль, Каракуба), *гд'и* (рум. Малий Янисоль, Сартана, Чердаклі < грец. *το γουδί* — ступа), що зафіксовано у фотоматеріалах²⁶.

У XVIII — на початку XX ст. мідний і дерев'яний посуд мала кожна родина. Посуд зі срібла могли дозволити собі лише заможніші греки, як і татарська аристократія в Криму [4, с. 222]. До нашого часу збереглася невелика кількість посуду зі срібла, бо на початку XX ст. в родинах цей посуд уже був рідкістю, його використовували в урочистих випадках [2, с. 213].

Срібний та мідний ритуальний посуд приазовських греків має багатовікову історію.

Аналогічні вироби були розповсюджені в Криму серед багатьох народів. Наприклад, посудина, у якій носили їжу та воду для породіллі [4, с. 222–223] у південно-бережних та гірських татар названа на честь Божої Матері Марії «*Мерьем ана къазани*», що, можливо, пов'язано з їхнім християнським минулим. У Криму і греки, і татари користувалися таким посудом. Він має циліндричну форму та невисокі краї, прикрашені карбуванням. Привертає увагу той факт, що на цьому посуді присутні символічні обереги, поряд з геометричним та рослинним орнаментом, трапляються шести-пелюсткові квіти — символ щастя та удачі²⁷. Для цієї ж мети призначена була й ритуальна мідна тарілка із зображенням шестикутної зірки — зірки Давида, яка символізує народження²⁸. Однак ритуальний посуд зберігся тільки в музеї, під час наших польових досліджень нам не вдалося зафіксувати в родинах спеціальний обрядовий посуд, як і посуд кримських часів. За нашими даними, у приазовських греків не було ремісників по металу, тому можна констатувати факт зникнення цього виду ремесла після переселення на нові землі. Проте слід зазначити, що металевий посуд, який зберігся в маріупольських греків, не тільки увібрав у себе елементи тюркської культури, повторюючи форми, стиль і матеріал, але й має більш давнє коріння, пов'язане з іранськими племенами [8, с. 100–106].

Тепер розглянемо посуд, який використовували в повсякденні. На відміну від сусідів-слов'ян, у грецькій сім'ї не їли з однієї миски, а в кожного члена сім'ї був свій посуд для їжі: невеликі дерев'яні миски — *айман* (рум. Велика Каракуба), металеві тарілки²⁹ та миски — *зумка* (урум. Карань), *пінать* (рум. Урзуф), *пнать* (рум. Сартана), *пнач* (рум. Малий Янисоль), *пінак* (рум. Великий Янисоль, Малий Янисоль, Сартана), *матрат* (рум. Велика Каракуба), *чанах* (урум. Великий Янисоль, Керменчик), *табах* (рум. Каракуба, Сартана). На полицях завжди був посуд для різних напоїв: келих — *пійала* (урум.), *потіріон* (< грец. *το ποτήρι* — ста-

кан) (урум. Карань), чарка, келих, кухоль — *толу* (урум. Карань), *хадій* (урум. Карань, Комар), *хаде* (урум. Мангуш), *хадей*, *хадейі* (урум.), *кафті* (рум. Великий Янисоль, Константинополь, Сартана, Урзуф, Ялта), чашка, кухлик — *фільжан* (урум. Великий Янисоль, Бешеве, Карань < грец. *το φλιτζάνι*, араб., тур. *fincan* — чашка), *кафчі* (рум. Малий Янисоль), *кафать* (рум. Каракуба). На початку ХХ ст. у грецьких селах металеві чарки були замінені скляними³⁰.

Переселившись у Приазов'я, греки завезли із собою з Криму керамічний посуд³¹. Центрами виготовлення полив'яної кераміки в Криму були міста Кафа (Феодосія) і Салхат (Старий Крим). Цей посуд був поліхромним з використанням зеленого, жовтого та коричневого кольорів [4, с. 225]. Зразки кримської полив'яної кераміки в невеликій кількості представлені в МКМ. Це глиняний посуд, де використані традиційно кримські форми та кольори поливки³².

На нових місцях переселенці почали освоювати новий вид ремесла — гончарство — *чольмекчі* (урум.). Цьому сприяла наявність пластів глини в регіоні. Центром гончарства було с. Андріївка, де високопрофесійні гончарі — *терамідсь* (рум. Урзуф, Ялта), *терамід'ас* (рум. Сартана) (грец. *ο κεραμιδᾶς* — гончар), *кутиджіс* (рум. Великий Янисоль), *тераміджіс* (рум. Константинополь) — виготовляли глиняний посуд, який вирізнявся високою пластичною культурою. Зафіксовані нами гончарні вироби ХІХ — початку ХХ ст. у грецьких населених пунктах не відрізняються від аналогічних виробів в українських селах, що свідчить про активні етнокультурні зв'язки між греками та українцями. У грецьких родинах начиння з кераміки на-

було популярності у ХХ ст., коли майже увесь металевий посуд для їжі вийшов з ужитку³³.

Керамічний посуд був у вжитку повсюдно для господарських потреб до 1930-х років. На сьогодні він втратив своє значення і використовується в домашньому господарстві в окремих випадках. Однак досить широкий асортимент керамічної продукції можна побачити в сільських музеях грецьких сіл Старобешеве, Ялта, Урзуф, Сартана, Карань, Керменчик, Малий Янисоль. У МКМ і ДОКМ представлені глиняні глечики³⁴ — *бардах* (урум. < тур. *bardak* — посуд, що використовувався для напоїв), *мастрана* (рум. Урзуф, Ялта), *кути* (рум. Великий Янисоль < грец. *το κουτί* — посудина для рідини), *кти* (рум. Сартана), макітри — *топрах бардах* (урум. Камар), *топрах чольмек* (урум. Бешеве; *топрах* — глина, кераміка), горщики — *хушхалах* (рум. Великий Янисоль, Каракуба, Сартана), *чольмек* (урум. Великий Янисоль, Бешеве, Богатир, Керменчик) та інші глиняні посудини³⁵. «Фляжка глиняная формою бутылки с узким горлышком для водки» [3, с. 45] є типовим зразком керамічних виробів, які побутували до середини ХХ ст. повсюдно серед представників усіх народів, які населяли Приазов'я.

У домашньому вжитку використовували кошики з лози — *сенет* (урум. Карань < тюрк. *sepet* — кошик), *калать* (рум. Сартана, Чердаклі < грец. *το καλάθι* — кошик), *сіле* (рум. Сартана), *цеберка* — *челен* (урум. Бешеве, Богатир, Карань). Ремесло плетіння кошиків з лози було поширене не тільки в приазовських сусідів греків — українців та росіян, а й у Криму та Малій Азії [9, р. 163]. Українська традиція в'язання віників із проса для прибирання хат розповсюдилась і серед грецького населення.

¹ Маріупольський краєзнавчий музей (далі — МКМ), фонди, № 225 МД. Поличка дерев'яна.

² Тут і далі «рум.» — румейський, «урум.» — урумський.

³ Оскільки назви грецьких поселень у Приазов'ї протягом 225 років змінювалися, ми, позначаючи румейські та урумські терміни, подані в дужках, використовували уніфіковані на-

зви населених пунктів: Бешеве (нині – смт Старобешеве), Богатир (нині – с. Богатир), Великий Янисоль (нині – смт Велика Новосілка), Комар (нині – с. Комар), Каракуба (нині – с. Роздольне), Карань (нині – с. Гранітне), Керменчик (нині – с. Старомлинівка), Константинополь (нині – с. Костянтинопіль), Ласпа (нині – с. Староласпа), Мангуш (нині – смт Мангуш), Малий Янисоль (нині – с. Малоянисоль), Сартана (нині – смт Сартана), Старий Крим (нині – смт Старий Крим), Улакли (нині – с. Улакли), Урзуф (нині – с. Урзуф), Чердакли (нині – с. Кременівка), Чермалик (нині – с. Чермалик), Ялта (нині – с. Ялта), а в тексті – сучасні.

⁴ МКМ, фонди, № 386 МД. Тарілка мідна. 1764 р.; № 429 МД, 406 МД. Глек мідний (XIX ст.); № 525 МД. Казан мідний (XIX ст.); № 528 МД. Тарілка (XIX ст.).

⁵ Прізвище дослідника було записано неправильно (Анторінов замість Аттаринов).

⁶ Російський етнографічний музей (далі – РЕМ), фототека, кол. 4929, № 27. Казани и кастрюля красной меди, завезенные греками во время переселения из Крыма; № 28. Посуда красной меди, также большей частью, вывезенная из Крыма; № 29. Кувшин, медное ведро и кастрюля, бывшие в употреблении и вывезенные из Крыма.

⁷ Донецький обласний краєзнавчий музей (далі – ДОКМ), фонди, № 636-МД. Казан для приготування їжі (XVIII ст., кування); МКМ, фонди, № 197, 426, 525, 526-МД. Казан мідний (XIX ст.); ДОКМ, фонди, № 1343-МД. Мідний казан (XVIII ст.).

⁸ МКМ, фонди, № 207, 307-МД. Триніг (кінець XIX – початок XX ст.); ДОКМ, фонди, № 1163 МД. Триніг (кінець XIX ст.).

⁹ МКМ. – № 705 МД. Сковорідка (кінець XIX ст.).

¹⁰ МКМ. – № 804 МД. Сковорідка-чебуречниця (кінець XVIII ст.).

¹¹ МКМ. – № 629, 646–650-МД. Мідне коване блюдо з карбуванням (кінець XVIII ст.); № 993 МД. Блюдо мідне. 1733 р.; МКМ, фонди, № 432 МД. Блюдо (кінець XVIII ст.).

¹² МКМ, фонди, № 257, 403 МД. Глечик мідний (XIX ст.).

¹³ МКМ, фонди, № 401 МД. Глечик-самовар мідний (XIX ст.).

¹⁴ МКМ, фонди, № 406 МД. Судина для води (кінець XIX – початку XX ст.).

¹⁵ ДОКМ, фонди, № 1129-МД. Ступка кухонна з пестиком (XIX ст.); МКМ, фонди, № 527-МД. Ступа дерев'яна (XIX ст., с. Сартана).

¹⁶ МКМ. – № 1564-МДС. Форма для пирогів та хліба; МКМ, фонди, № 344-МД. Форма для випікання.

¹⁷ МКМ, фонди, № 377, 662-МД. Шкребок для кухні; № 449-МД. Прилад для обрізки чебуреків; № 560-МД. Мішалка для тіста; ДОКМ, фонди, № 120, 349-МД. Лопата хлібопічна (XIX ст.); № 88, 138, 164-МД. Чаплія для діставання сковороди з печі (XIX ст.).

¹⁸ Тут «крим. тат.» – кримськотатарський.

¹⁹ МКМ, фонди, № 429-МД. Глечик мідний. Маріупольський повіт (XIX ст.).

²⁰ Записала Ірина Пономарьова у 2005 р. від Ф. Ф. Шибаніц, 1944 р. н., родом із с. Чермалик [1, арк. 1930].

²¹ Записала Ірина Пономарьова у 2005 р. від А. К. Копчекчі, 1926 р. н., родом із с. Карань [1, арк. 1156].

²² ДОКМ, фонди, № 1076, 1109, 1207, 1361-МД. Таз для варіння бекмезу (XIX ст.); МКМ, фонди, № 211 МД. Таз мідний (XIX ст., с. Сартана).

²³ ДОКМ, фонди, № 1353 МД. Корито для тіста (кінець XIX ст.); МКМ, фонди, № 504, 763-МД. Корито для тіста (кінець XIX ст.).

²⁴ Записала Ірина Пономарьова в 1996 р. від М. О. Хорош, 1929 р. н., у смт Велика Новосілка [1, арк. 877].

²⁵ Записала Ірина Пономарьова у 2005 р. від Ф. Ф. Шибаніц, 1944 р. н., родом із с. Чермалик [1, арк. 1226].

²⁶ РЕМ, фототека, кол. 4929, № 26. Ступы деревянные для толчения пшеницы, проса, крупной соли из с. Старый Крым, Ялта.

²⁷ МКМ, фонди, № 515 МД. Посудина мідна.

²⁸ МКМ, фонди, № 528-МД. Тарілка мідна.

²⁹ ДОКМ, фонди, № 704-МД. Тарілка мідна (XIX ст.); № 908-МД. Миска мідна кухонна (XIX ст.); № 710-МД. Миска мідна (XIX ст.); № 714-МД. Миска мідна з карбуванням (XIX ст.); МКМ, фонди, № 408–410-МД. Тарілка мідна (XIX ст.).

³⁰ МКМ, фонди, № 104-КСП. Чарка.

³¹ РЕМ, фототека, кол. 4929, № 30. Кувшин из глины, вывезенный из Крыма.

³² МКМ, фонди, № 134, 204, 243, 303, 310, 339-КСП. Сосуд; № 131, 132, 216, 217, 388-КСП. Глек глиняний (кінець XIX – початок XX ст.).

³³ Записала Ірина Пономарьова у 2005 р. від Ф. Ф. Шибаніц, 1944 р. н., родом із с. Чермалик [1, арк. 1188].

³⁴ ДОКМ, фонди, № 283-КС. Глечик (друга половина XIX ст.).

³⁵ МКМ, фонди, № 189, 202, 244, 301, 388-КСП. Посуд глиняний.

1. Архів Маріупольського державного гуманітарного університету, ф. 1, оп. 1, спр. 06-3, арк. 1–2567. Матеріали польових етнографічних досліджень (МПЕД) за 1990–2005 рр.

2. *Алексеева В. В.* Распределение населения на территории Новороссии, его этнографический состав, быт и культура // Россия. Полное географическое описание нашего отечества / под ред. П. П. Семенова-Тян-Шанского. – Санкт-Петербург, 1910. – Т. 14. – С. 172–228.

3. *Анторинов А.* Домашний быт мариупольских греков // Императорское общество любителей естествознания, антропологии и этнографии (при Московском университете). – Москва, 1874. – Т. 13. – Вып. 1. Труды этнографического отдела. – Кн. 3. – Вып. 1. – С. 44–47.

4. *Заатов І.* Кримськотатарське образотворче і декоративно-прикладне мистецтво ХХ ст. – Сімферополь, 2002.

5. *Куфтин Б. А.* Жилище крымских татар в связи с историей заселения полуострова

(материалы и вопросы). – Москва, 1925. – 58, [2] с., XIX л. табл. – (Мемуары Этнографического отдела Общества любителей естествознания, антропологии и этнографии ; вып. 1).

6. *Рославцева Л. И.* Материальная культура // Тюркские народы Крыма: Караимы. Крымские татары. Крымчаки / отв. ред.: С. Я. Козлов, Л. В. Чижова. – Москва : Наука, 2003. – С. 221–285. – (Народы и культуры).

7. Українська минувшина : ілюстрований етнографічний довідник / А. П. Пономарьов, Л. Ф. Артюх, Т. В. Косміна та ін. – Київ : Либідь, 1994. – 256 с.

8. *Barışta H.* Örcün.Türk el sanatları. – Ankara, 1998.

9. *Glassie H.* Turkish traditional art today / Photographs, drawings and design by the author Henry Glassie. – Ankara, 2002.

10. *Türkler.* – Ankara, 1990. – Cilt 4. – S. 267, 329.