

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА «УСИНСК»**

**«УСИНСК» КАР КЫТШЫН МУНИЦИПАЛЬНОЙ ЮКОҢЛОҢ АДМИНИСТРАЦИЯСА ЙӨЗӨС
ВЕЛӨДӨМӨН ВЕСЬКӨДЛАНІН МУНИЦИПАЛЬНОЙ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА» С.МУТНЫЙ МАТЕРИК**

**«ШӨР ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛА» МУНИЦИПАЛЬНОЙ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ВЕЛӨДАНІН МУТНОЙ МАТЕРИК СИКТ**

Тема работы

**Домашняя утварь жителей села Мутный Материк в
конце XIX - начале XX вв.**

**Автор: Нестерова Дарья Валерьевна,
ученица 9 класса**

№	<u>Содержание</u>	Страницы
1.	Введение	2-3
2.	Основная часть	4-11
.	I глава. Домашняя утварь жителей села Мутный Материк	4
	II глава. Деревянная утварь	4-7
	III глава. Берестяная утварь	8
	IV глава. Обработка глины. Гончарство	9
	V глава. Металлическая утварь	9-11
3.	Заключение	12
4.	Список использованных источников и литературы	13

Введение

Сегодня становится очевидно, что необходимо в корне изменить отношение к позитивному духовному наследию предшествующих поколений. Заложенный в традиционных обычаях и обрядах огромный гуманистический потенциал может стать фундаментом нравственного и

духовного воспитания молодежи, привития ей устойчивых моделей поведения и общения, культурных норм и ценностей.

Начинать приобщение к культуре надо с представлений о прошлом наших предков.

Наше прошлое – это фундамент стабильной, полнокровной жизни в настоящем и залог развития в будущем. Подобные исследования актуальны потому, что в современных условиях сфера бытования традиционной обрядовой культуры постоянно сужается. Многие ее элементы исчезают или находятся на грани исчезновения, сократилось число носителей обрядности. Хранителями ее традиционных форм преимущественно являются люди старшего поколения, с их уходом может навсегда исчезнуть уникальная часть народной культуры. Поэтому необходимо зафиксировать и оставить в памяти последующих поколений сохранившиеся, а также уже вытесненные из быта так называемой массовой культурой традиционные обычаи и обряды, проследить их истоки и рассмотреть структуру.

Изучением традиционной духовной и материальной культуры коми народа занимались П.А.Сорокин, Н.Д.Конаков, Д.А.Несанелис, Т.В.Клейман и другие. Их труды явились итогом больших научных изысканий и стали базой для данного исследования.

Основная цель данной работы состоит в том, чтобы на основе собранных материалов систематизировать сведения о домашней утвари села Мутный Материк.

В соответствии с намеченной целью в работе ставились следующие задачи:

Задачи данной работы:

- сбор домашней утвари жителей села Мутный Материк;
- систематизировать сведения о домашней утвари;

Объектом данного исследования является быт жителей села Мутный Материк.

Структура работы построена в соответствии с поставленными исследовательскими задачами. Она состоит из введения, основной части, заключения и списка использованных источников.

Характеристика источников и литературы: работа выполнена на «местном» историческом материале. В ходе исследовательской работы были использованы музейные материалы, фотографии, устные воспоминания жителей села Мутный Материк.

Помощь в оформлении реферата и общее руководство исследованием осуществлял учитель коми языка и литературы Мутноматерикской средней общеобразовательной школы Терентьева Татьяна Александровна.

Основная часть

I глава

Домашняя утварь жителей села Мутный Материк

Быт народа складывается под влиянием многих факторов — природных, исторических, социальных и др. В известной мере влияет на него и культурный обмен с другими народами, но никогда чужие традиции механически не заимствуются, а приобретают на новой почве местный национальный колорит.

Утварь, используемая в быту у местных жителей, была тесно связана с религиозными особенностями питания коми.

Для них было характерно трёх-четырёхразовое питание. На столе обязательно присутствовала рыба, которая чаще подавалась в отварном или в солёном виде, служила начинкой для кулебяки. Значительное место в питании занимало молоко и продукты из него. Традиционными повседневными напитками были: кисели, квас. Форма, размеры и свойства посуды зависели от приготовления пищи. Домашняя утварь изготавливалась вплоть до 20-х годов 20 века в хозяйстве.

Утварь, используемая в быту, была как покупной, так и изготовленная в домашних условиях. Наиболее распространенным материалом для изготовления домашней утвари являлось дерево. По технике исполнения посуду и другие утвари из дерева можно разделить на долбленную, плетеную, сшитую и бондарную. Наибольшее количество посуды изготавливали долблением. Чаще других пород использовалась береза. Из нее делали ступы, вырезали ложки, солонки, веретена, челноки, выдалбливали чаши, енды, ковши. Из бересты плели кузова, наберушки, чуманы, пестери, делали туеса для кваса и пива, умывальники, табакерки, чехлы для брусков. Большое количество предметов хозяйственного обихода изготавливалось из прутьев: из них плели пестери, корзины, хлебницы, сита, детские люльки, воронки и др.

Разнообразны были бондарные изделия: кадки (пельса), вёдра, ушаты (карандыс), бочонки для пива (сур лагун), бочки (мезенки, баклаши, малинки), маслобойки, жбаны, пивные кружки. Наряду с деревянной и берестяной утварью жители использовали глиняные и металлические изделия.

II глава

Деревянная утварь

Домашняя утварь в хозяйстве преимущественно была деревянной. В быту чаще всего использовались различные типы емкостей из дерева - ушаты, чаны, лоханки, подойники, шайки, кадушки и др. Кухонная деревянная посуда также отличается своеобразным рационализмом формы. Такую посуду выдалбливали или резали из сосны, черёмуха, ели, березы. Различные чаши и чашки, миски, кружки внешне просты, но они настолько выразительны, что даже не нуждаются в орнаментальном оформлении или же оно сведено к минимуму. К примеру, ковши.

Ковш



Постепенно долбленая посуда вытеснялась бондарными изделиями – ушатами для воды, ягод, кадками цилиндрической формы – для грибов, солений, бочонками, подойниками, ведрами и т.д. Работа бондаря была непростой, требовала определенных навыков, особенно при сборке. Древесину отбирали прямослойную, без свилеватости и сучков, для каждого изделия - определенной породы. Было замечено исстари, что хранить молоко и сбивать масло лучше в посуде из еловой древесины, а капуста, засоленная в осиновой кадушке, до самой весны сохраняет белизну и ядреность.

Кадка



Короб



Бочонок для пива (сур лагун)



Бочонок для пива (сур лагун)



Деревянный туес



Бочонок для смолы



Местные жители собирали и выкуривали смолу-живицу.

Немало домашней утвари делали из дранки, ивовых и черемуховых веток, сосновых и еловых корней. Ивовые прутья использовали для крупных вещей - корзин, чемоданов, тарантасов. Из дранки делали корзины и шкатулки. Лучшим материалом для плетения считался сосновый корень, гибкий, красивого глянцево-желтого цвета. Из него плели чашки, тарелки, блюда, воронки для процеживания напитков. Плели в основном спиральным плетением. Тщательность обработки определяла особую прочность плетеных изделий, которые служили десятилетиями.

Многие жители села содержали скотину. В некоторых семьях держали до 10 коров и 4 лошадей. Коровы давали необходимые для семьи продукты питания (мясо, молоко, масло). Для хранения молока и приготовления масла широко использовались кадушки, маслобойки и т.д.

Подойник



Кадушка для молока



Маслобойка



Маслобойка



Любая женщина должна уметь печь хлеб. Для изготовления хлебных изделий использовали такую домашнюю утварь, как скалка, сито, совки, лопаты и другие.

**Совок для сыпучих материалов
(тэльöб)**



Совок применялся для муки, круп, зерна, мусора (ёг тэльöб).

Скалка (валек)



Скалка (валек) - предназначена для раскатывания теста, также применяется для глажки одежды. Изготовлена из дерева. Хлеб сажали в печь деревянной лопатой. Лопаты были разнообразной формы – прямоугольной, треугольной, веслообразной, трапецевидной.

В быту использовались сундучки, деревянные ларчики, шкатулки и другая утварь.

Шкатулка (куд)



Шкатулка (куд, короб) – предназначена для хранения мелких предметов (украшений, пуговиц, бисера, иголок и т.д.). Изготовлена из дерева на металлической скобе и замком, закрывающимся на ключ.

III глава

Берестяная посуда

Наряду с обработкой дерева в прошлом была широко развита обработка бересты. Береста - это кора берёзы, которая является уникальным природным материалом. Из неё умельцы делали домашнюю и дорожную посуду для хранения и переноса сыпучих продуктов: крупы, муки, соли, также питья, готовой еды, для сбора и хранения ягод.

В специально изготовленных туесах и коробах хранились жидкие вещества - молоко, сметана, кедровое масло, различный животный жир, мед, солёная рыба и многое другое. Все эти продукты могли храниться бесконечно долго, потому что береста обладает великолепными бактерицидными свойствами. Не случайно в бёрезовом лесу воздух в несколько раз стерильнее, чем в операционной.

Из берестяных сосудов широко использовался туес. Внутренняя часть туеса – цельный сколотень, снятый с берёзового ствола. Верхний слой туеса – плотно облегающий сколотень, сшивается очищенным еловым корнем тамбурным швом, «верёвочкой» или закрепляется в замок: в треугольные вырезы одной стороны вставляются зубчатые выступы другой стороны. Верхняя часть сколотня – цилиндра отгибается над наружным слоем туеса так, что вверху образуется венчик. Дно и крышку делали из берёзы. К крышке приделывали ручку из черёмухи или ивы. Получался цилиндрический сосуд, красивый по форме и цвету, лёгкий, удобный.

Туеса делали разных размеров, объёмом от одного литра до нескольких вёдер. В них хранили жидкости, сыпучие продукты.

Туес из бересты



IV глава

Обработка глины. Гончарство.

До начала 30-х гг. 19 в. изделия из глины наряду с деревянными изделиями широко бытовали в крестьянском хозяйстве. Для производства использовались местные сорта глин; жирные глины нейтрализовали добавлением песка или толченого камня. Гончарством занимались преимущественно женщины. Лепили посуду в холодной половине дома, иногда прямо на улице. В конце 19 – в начале 20 в. преобладающей техникой по всей территории края была лепка сосудов ленточно-жгутовым способом. Кроме ленточно-жгутового наледи, зафиксированы архаические способы изготовления керамики.

Изделия, вылепленные вручную, отличались грубой обработкой стенок, были малообъемные – до 1 л, черного цвета.

С начала 20 в. получил распространение ручной гончарный круг северорусского типа, ножной гончарный круг появился лишь в 30-ые гг. Для обжига посуды использовались домашние печи, иногда мастера-гончары на паях строили специальные печи для обжига. Производительность таких печей была значительно выше, за неделю обжигали до 300 изделий. Многие изделия глазировали свинцом на смоле, получая зеленоватую глазурь. Орнаментировалась посуда редко. Иногда шейки сосудов украшались волнисто-линейным узором. По ассортименту посуда была идентична глиняным изделиям в других регионах: это всевозможные емкости для напитков и еды - корчаги, горшки, кринки, чашки. Из специальной посуды интересна овальная сковорода для приготовления рыбы - «чери латка».

V глава

Металлическая утварь

Начало использования металлов считается важной вехой в истории человечества. Металлический предмет изготовить гораздо проще и быстрее каменного. Металлообработка позволяла разнообразить инвентарь, делать вещи более красивые и прочные. Ещё одним плюсом было то, что после поломки металлическое изделие можно было спокойно переплавить и изготовить нечто новое, необходимое. «железному» ремеслу отводилось время, главным образом, в холодный период года, летом же – только при необходимости каких-либо срочных починок.

К металлической утвари относятся ухваты, печные саночки, посуда для хранения угля и другие.



**Ухват
(укват)**

Ухват - изготовлен из металла, к нему надевали длинную деревянную ручку (укват вороп). Этот инструмент

	предназначен для работы с горячими чугунами и горшками внутри печей. С помощью ухвата легко было ставить посуду с пищей в печь и доставать обратно.
<p>Печные саночки (пач лызь)</p> 	<p>Печные саночки (пач лызь) - применялись как подручное средство для продвижения посуды с пищей внутри горячих печей, так же при обжиге гончарных изделий (горшков, ваз, крынок).</p>
<p>Посуда для угля (морничка)- емкость предназначена для морения угля.</p>	<p>Посуда для угля</p> 
<p>Щипцы для угля</p> 	<p>Древесные угли из топившейся печи доставали щипцами для угля и складывали в эту емкость (морничка), плотно закрывали крышкой, оставляли томиться. Здесь они угасали, хранились в этой же емкости. Применялись угли для растапливания печей. Углем же кипятили самовар.</p>

Также из металлической утвари были распространены медные раковины и умывальники, чугуны и самовары. Вещи эти являлись покупными. В целом же покупная стеклянная, фарфоровая и фаянсовая, металлическая посуда имела главным образом в зажиточных хозяйствах.

Самовар



Чугун



Заключение

Обобщая всё вышесказанное, можно утверждать, что жители села Мутный Материк вызывают изумление своими разносторонними способностями. Всё в хозяйстве, начиная от ложки, производилось собственными руками жителями.

Богатства материальной культуры в значительной степени покидают наш быт: они не могут конкурировать с промышленными образцами. Но знать свою историю, основы национальной культуры, её специфику обязан каждый. Забыть – значит, оторваться от своей нации, от своего народа. Нельзя допустить их полной утраты и забвения. Мы – потомки и духовные наследники людей, заложившие их основу великой культуры, должны ее сохранить, развивать и передать нашим детям.

Поэтому буду продолжать сбор и обобщение по истории своего села.

Материалы, представленные в работе, могут быть использованы учащимися при подготовке к урокам, исследовательским работам, конференциям. Они будут способствовать формированию у учащихся более глубокого интереса к развитию знания истории своего села, позволят расширить, конкретизировать и систематизировать их знания по истории не только своего народа, села, но и Республики Коми.

1. Бондаренко О.Е. Из жизни коми-зырян (по материалам российских журналов второй половины XIX – начала XX вв.). Сыктывкар, 2007. 136 с.
2. История Республики Коми. 7-11 кл.: Учебник для общеобразоват. учеб. заведений / М.Б.Рогачев и др. М., 2000. 448 с.
3. Коми-зыряне. Историко-этнографический справочник / Н.Д.Конаков. Сыктывкар, 1993. 176 с.
4. Конаков Н.Д. От Святков до Сочельника: Коми традиционные календарные обряды. Сыктывкар, 1993. 128 с.
5. Мифология Коми / Н.Д.Конаков и др. М., 1999. 480 с.
6. Традиционная культура народа коми: Этнографические очерки. Сыктывкар, 1994. 272 с.