

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа №10.

XIX Ученическая исследовательская конференция
«Мои первые шаги в науку».

Кубанская керамика.

Исследовательская работа
ученицы 9 «В» класса,
МБОУ СОШ №10
Овчаренко.А
Научный руководитель
Науменко Т.А.

Г. Краснодар. 2012 г.

Содержание.

Введение – стр.1

Глава 1 Из истории гончарного ремесла на Кубани - стр.3

Глава 2 Технологии гончарного производства - стр.4

Глава 3 Основные виды гончарных изделий- стр.6

Глава 4 Глиняная утварь из народного Таманского Казачьего музея - стр.

Заключение -

Ведение

Последние 20 лет учёные – историки придают большое значение изучению корней различных народов. В нашем крае традиционная культура, также подвергается пристальному и глубокому изучению. Для того, чтобы молодое поколение формировало историческое мышление и культурно-историческое сознание необходимо привитие интереса к истории и культуре своего края.

В течение 3 полевых сезонов, мне довелось участвовать в археологических раскопках на городище «Гермонасса–Тмутаракань» в станице Тамань, в составе археологического отряда МБОУ СОШ №10.

В экспедиции мы занимались не только археологическими раскопками, но и проводили этнографические исследования, посещая старожилов ст. Тамань, этнокультурный центр «Атамань», музей М. Ю. Лермонтова, Таманский Казачий музей. Мой интерес привлекла кубанская керамика, в которой переплетались украинские и русские традиции гончарного производства.

Меня всегда интересовала история переселения казаков на Кубань их традиции и культура, так как мой прадедушка был казаком и в нашей семье чтят казачьи традиции.

Я считаю, что эта тема актуальна, потому что постепенно забываются древние обычаи и традиции нашего края. Тему «Кубанская керамика» я выбрала, так как на Кубани было жили разные народы и национальности со своими традициями, обычаями, разнообразием своего быта и культурой.

Объект исследования - кубанская керамика в Таманском Казачьем музее.

Предметом исследования - посуда из Таманского Казачьего музея.

Цель исследования - атрибутирование кубанской посуды из Народного Таманского казачьего музея станицы Тамань.

Задачи:

- 1) изучить литературу по данному вопросу.
- 2) провести опрос местных жителей, по вопросам: изготовление посуды, материал для её изготовления, использование и назначения в быту.
- 3) Провести измерения и сфотографировать посуду в «Таманском Казачьем музее».

Таманский казачий музей основан Юрием Фёдоровичем Лиманским в 2004г. Сейчас поддерживается Атаманом Тамани Владимиром Ивановичем Быстровым. Музей расположен в помещении штаба таманского казачьего общества. Его супруга, Валентина Ивановна, является хранительницей казачьего музея. В нескольких комнатах музея собраны многочисленные экспонаты, отображающие быт казачества.

Глава 1.

Из истории гончарного ремесла на Кубани.

Первые свидетельства об использовании глины относятся к глубокой древности –эпохе верхнего палеолита (40- 12 тысяч лет назад). На самых ранних стадиях развития человеком, были открыты важнейшие свойства глины: пластичность, способность затвердевать при обжого, становится водонепроницаемой. (2.Стр.7)

Именно к этому времени относятся найденные на территории Кубани фрагменты грубой лепной посуды.

В эпоху бронзы в производстве произошёл переворот, вызванный изобретением гончарного круга. (2.Стр.10)

Гончарный круг прошёл в своём развитии несколько стадий: от поворотного столика, облегчающего формовку сосуда, до быстро вращающегося ножного круга. Сначала это был простой механизм в виде круглой площадки, которая служила рабочей плоскости для установления глиняной плоскостью для установления глиняной массы, и вертикального стержня, свободно вращающегося в деревянном или каменном подпятнике. Он позволяет подравнивать сформованное вручную изделие – придавать ему симметричность, загладить верхнюю поверхность. Впоследствии эволюция круга шла по линии возрастания скорости вращения, что неизбежно увеличивало массу и площадь подставки. В результате появляются большие каменные или деревянные, обмазанные для утяжеления глиной, ручные круги, которые приводили в движение перед началом формовки сосуда. Формовали изделие, пока круг вращался по инерции. Крупным изобретением явилось маховое колесо, оно придавало кругу скорость и инерцию вращения. Гончар ногами приводил в движение маховик и таким же образом мог регулировать скорость вращения.(2.Стр.10)

Применение круга повысило производительность труда, увеличило разнообразие форм сосудов, в результате гончарное ремесло выделилось в особую отрасль производства.(2.Стр.10)

В эпоху железного века(I тыс.до н.э.) у оседлого населения Кубани- меотов гончарное производство занимало важное место среди хозяйственных занятий.

Археологами открыто и изучено огромное количество предметов материальной культуры меотских и сарматских племён Прикубанья. Обширный керамический материал дают меотские поселения и городища, культурные слои которых свидетельствуют об интенсивном характере деятельности их населения.

Однако при раскопках этих памятников редко встречаются целые сосуды.

Интересные керамические комплексы попадают в руки археологов в результате исследования меотских могильников и курганных сарматских погребений.(2.Стр.19)

Самые ранние из известных в настоящее время меотских гончарных печей, относятся к 1 -2 векам до нашей эры.(2.Стр.23).

С VI в. до н.э. в основанных греками городах – государствах процветало керамическое производство в разнообразные образцы античной керамики археологи находили на раскопках горгиппии, гермонассы, фаногории.

В период раннего средневековья на Кубани была распространена солтово – маяцкая археологическая культура. Для неё типичны кувшины, миски, кубышки выполнены из светло-серой глины, близки по форме и орнаментации к меото- сарматской керамике первых веков нашей эры.(2.Стр.44)

Обжиг сосудов осуществлялся в небольших глинобитных печах, с топкой непосредственно под обжигательной сводчатой камерой. Под печи делался довольно толстым- до 0,5 метра и имел несколько крупных отверстий – продухов для доступа горячего воздуха в обжигательную камеру.(2.Стр.47)

Керамика 7 -10 веков очень разнообразна по форме и форме назначения.

Условно её разделяют на три вида: кухонная, столовая посуда, тара. (2.Стр.49)

Керамика средневековой Тмутаракани. Особенно выделяется **керамика средневековой Тмутаракани** в период, когда она подчинялась хазарскому наместнику, и в последующее время (8- 15века).

Посуда Тмутаракани хазарского времени (8-10веков) примерно такая же, как и во всей салтовской культуре. Очень много кухонных горшков, лепных и сделанных на гончарном круге, а с 10 века встречаются изделия славянского облика. (2.Стр.52)

С конца 18 века после переселения на Кубань казаков –черноморцев и казаков –линейцев, здесь начинается производство керамики по украинским и южно–украинским образцам. На Кубани гончарное ремесло распространилось в местах, где поблизости залегла хорошая, вязкая глина.(2.Стр.57)

В терминологии утвари отражается украинское и русское происхождение населения. Так, например, на северо– западе, территории бывшего Черноморского казачьего войска, до сих пор употребляется украинские названия: макитра, махотка и т.д. На востоке, в старых станицах, основанных донскими казаками, вместе с украинскими, встречаются русские термины: миска, горшок и др.(2.Стр. 59)

Глава 2

Технологии гончарного производства

За последние 200 лет мало изменилась технология ремесленного гончарного производства. Для изготовления посуды используется глина осадочных пород. Перед применением глину увлажняют, а затем приступают к изготовлению посуды. Можно отметить встречающиеся в 20 веке приемы подготовки сырья: 1) тщательное переминание глины на полу ногами, иногда с периодическими разрезанием размятого пласта на отдельные части; 2) дополнительное переминание глины руками («качение»); 3) очищение глины от механических примесей с помощью металлического гребня, проволоки («чесание») и др. (1. Стр. 193)

Т.М Гончарова так описывала подготовительный этап: «Глину сначала месили ногами, затем её месили на лавках. Проволокой, гребнем «чесали», чтоб убрать мусор, затем её раскатывали на лавках, рвали на куски, потом более на мелкие клочки в зависимости от размера посуды. Кусок глины набивали на круг и, вращая, придавали ей форму.... Труд был тяжёлым, месили глину, пока она не станет похожей на подходящую опару теста; руки были все в узлах, болели». (1. Стр. 193)

Очень широкое распространение имела традиция глазурования глиняной посуды. В тех случаях, когда поливой покрывалась внутренняя часть сосуда, глазурование можно рассматривать в качестве приема придания водонепроницаемости изделию. Но чаще всего цветная полива выступала в качестве приёма декоративного оформления дизайна. (1. Стр. 193)

Техническое оборудование гончаров. Орудия труда гончаров были простыми и обычно изготавливались самими гончарами. Гончары использовали гончарные круги ручного и ножного типа. Ножной гончарный круг состоял из трёх частей - верхнего маленького и нижнего большого круга и деревянного или железного стержня соединяющих их.

Для обжига использовались специализированные теплотехнические устройства-гончарные горны (печи). Горны были открытыми т.е без постоянного перекрытия, и стояли почти целиком в грунте («земляные печи»). Простейший тип горна представляет собой открытую, вырытую в земле яму, обмазанную глиной, со сложенным в ней очагом. Чаще всего горны располагались на улице, во дворе, в саду, в огороде иногда устанавливались в специальных помещениях. Горн состоял из двух частей: большой-очага и малый-горнила, разделённых козлом-стеной с отверстиями для выхода дыма, и нагретого воздуха. Округлый свод печи (клобук) тоже имел отверстие для выхода пара. Мастер входил в печь (горно) и укладывал посуду одна в одну; вход замазывали, оставляя одно окошко.

Глава 3.

Разновидность кубанской посуды.

Ассортимент изготавливаемых гончарами изделий отличается большим разнообразием форм: кувшины различного назначения, крынки и глечики, горшки, миски(черепушки), корчаги, макитры и макитерки, кружки, тыквы или кубышки, цедильники, пасочницы, банки, кадильницы.

Наиболее широко распространённым видом простой бытовой посуды является *горшок*, имеющий в большинстве случаев красивую выпуклую поверхность с плавной линией силуэта. Отверстие у него не большое, диаметр почти равен донцу. По величине горшки неодинаковые – от совсем маленьких до сравнительно больших(от 1 до 3 литров). Форма горшка, как точно определил В.И Даль, «репкой», конструктивно лежит в основе практически всех форм глиняной посуды.

Горшки использовались для приготовления пищи, солений, хранения воды, узвара, томление фруктов в печи и т.д. Маленький горшок для хранения молочных продуктов, варки пищи называется *махотка/махоточка*.

Махотки имеют широкое округлое или в форме усечённого конуса тулово, узкое донце, низкое широкое горло и отогнутый венчик и чаще всего ручку. Некоторые махотки напоминают крутобокие макитры, только в миниатюре. Эти варианты имеют различные пропорциональные колебания в форме тулова, горлышка, что придаёт сосудам в одних случаях легкость и стройность, в других, наоборот, тяжёловесность, большую объемность.

К горшкам больших размеров (до 3 вёдер) самого различного назначения: от хранения сыпучих продуктов до кипячения белья- относятся макитры, кубган, корчага. Широкое распространение в быту имела *макитра*, которая в своём классическом виде представляет большой сосуд с выпуклыми в верхней трети высоты стенками, резко сужающимися к основанию, широким отверстием и сравнительно узким донцем. Встречаются макитры и с плавной, округлой линией силуэта.

Кубанские макитры различаются своими пропорциями – вытянутые или более приземистые, разными соотношениями дна и горла, характером развития верхней части - шейки и венчика, их пластической обработкой. Встречаются макитры с ясно выраженной прямой, низкой шейкой, у других она отсутствует, тулово непосредственно переходит в отогнутый венчик. У одних сосудов боковые стенки округло выпуклы, у других – более строгие угловатые очертания профиля.

Крупные макитры обычно имеют по два плоских небольших уха, достигают в высоту 50-60 см. (диаметр 40-50 см.); малые макитры (от 18 до 30см) чаще всего без ручек или с одной ручкой.

Макитерки/макитрочки – небольшие горшочки, использовались для отстоя молока, хранения простокваши, коровьего масла, творога, сметаны. При всём разнообразии силуэтов они отличаются стройными, удлинёнными

пропорциями тулова; устье широкое, шейканизкая, чётко выраженная, диаметр горла не намного больше донца.

К крупным формам глиняной посуды относится и *кубган*, который состоит в одном классификационном ряду вместе с корчагой и макитрой. Среди различных форм русско-бытовой посуды встречается названия: *кулган*, *кумган*, *кунган*. Кумганы узкогорлые кувшины с длинным изогнутым носиком, крышкой и ручкой –распространены в искусстве народов Северного Кавказа. Они изготавливались из меди, серебра, украшались чеканкой, чернью, гравировкой, насечкой.

К амфоровидному типу большемерных кувшинов относится и *корчага*. Это высокие конусообразные или яйцевидной формы сосуды с низким горлом и двумя небольшими ручками; в них хранили вино, масло, горчицу, использовали для приготовления пива. Объем в пифасообразных корчагах иногда доходил до 120 литров. Большие сосуды, наполненные зерном, хранились в подполье и погреба в полузакопанном виде, где их и находят обычно археологи.

Под названием «корчага» на Руси бытовала большая группа крупных сосудов, различных по своим формообразующим признакам: от высоких, стройных, узкогорлых до приземистых, почти шаровидных, похожих на горшок, но только без шейки. Корчаги для древесных углей делали высокими, широкими внизу, сужающимися к горловине. Пивные корчаги имели узкое основание и плавно расширяющееся кверху тулово, широкую горловину, оформленную узкими округлыми валиками. В нижней части сосуда делали небольшое отверстие для слива напитка, закрываемое деревянным штырём. Корчаги, в котором, хранили готовый напиток, имели вместо отверстий различные по величине и формесливные носики.

К лекифообразному типу кувшинов относятся *кубышки/тыквы*. Это очень объёмные, приземисто-овальные с раздутыми боками или удлинённые яйцевидной формы сосуды с невысоким, довольно узким, но изящным горлышком массивной ручкой. Они отличаются разнообразием форм, пластической обработкой горла, формой ручкиоснованной на ясно выраженном контрасте масштабов: небольшого узкого горлышка и мощного тулова. На севере Европейской России большие глиняные сосуды использовались для кипячения белья, а узкогорлые – в основном хранения вина, пива.

Глава 4.

Глиняная утварь из Таманского Казачьего музея.

В станице Тамань есть несколько музеев, в которых находится большое количество ценных экспонатов, в том числе и керамика.

Один из них «Таманский археологический музей». В нем собрано множество артефактов, которые были найдены на территории Таманского полуострова. В фонды музея поступают коллекции из раскопок городища «Гермонассы – Тмутаракань», «Фанагории» и др. Здесь представлена керамическая посуда разных эпох: античная керамика (катеры, амфоры, пифосы и др.)

Большая коллекция керамической посуды имеется в Таманском Казачьем музее. Этот народный музей был создан в 2004 г. местным краеведом Ю.Ф. Лиманским, чье имя к сожалению, сегодня забыто новыми руководителями музея В.И. и В.И. Быстровыми. В таманском казачьем музее собраны многочисленные экспонаты они не систематизированы, не описаны.

Изучив коллекцию посуды, я пришла к выводу, что коллекция представлена типичными видами: глечики (14 шт.), макитры (7 шт.), горшочек (1 шт.), поливные горшочки (2 шт.), кувшин (1 шт.).

Высота глечиков колеблется от 20 до 31 см.

Диаметр горлышка от 9,5 до 11,5 см.

Диаметр донца от 8 до 10 см.

| номер | Высота | Диаметр горлышка | Диаметр донца |
|-------|----------|------------------|---------------|
| 1) | 25 см. | 10,5 см. | 9,5 см. |
| 2) | 24 см. | 11 см. | 9 см. |
| 3) | 28,5 см. | 11 см. | 9,5 см. |
| 4) | 27 см. | 10 см. | 9,5 см. |
| 5) | 23 см. | 10 см. | 9,5 см. |
| 6) | 29,5 см. | 10 см. | 9,5 см. |
| 7) | 24 см. | 11 см. | 9 см. |
| 8) | 28 см. | 11 см. | 8,5 см. |
| 9) | 27 см. | 11 см. | 8,5 см. |
| 10) | 26 см. | 9,5 см. | 8,5 см. |
| 11) | 30 см. | 11 см. | 8 см. |
| 12) | 20 см. | 11 см. | 10 см. |
| 13) | 30 см. | 11 см. | 8 см. |
| 14) | 31 см. | 11,5 см. | 9,5 см. |

В коллекции 7 макитр.

Высота колеблется от 17 см. – до 41 см.

Диаметр горлышка от 12,5 см. - до 20 см.

Диаметр донца от 8,5см. – до 14,5 см.

| Номер | Высота | Диаметр горлышка | Диаметр донца |
|-------|----------|------------------|---------------|
| 1) | 41 см. | 13,5 см. | 14,5 см. |
| 2) | 30 см. | 15 см. | 12 см. |
| 3) | 29 см. | 13 см. | 13,5 см. |
| 4) | 17 см. | 14 см. | 8,5 см. |
| 5) | 17,5 см. | 12,5 см. | 8,5 см. |
| 6) | 21 см. | 20 см. | 11,5 см. |
| 7) | 21 см. | 19.5 см. | 8.5 см. |

В коллекции 1 горшочек.

Его высота - 19,5 см.

Диаметр горлышка – 8,5см.

Диаметр донца – 8,5 см.

В коллекции 1 кувшин.

Его высота -32 см.

Диаметр горлышка – 10см.

Диаметр донца – 15,5 см.

В коллекции 2 поливных горшочка.

Их высота -1)20см.,2)18см.

Диаметр горлышка – 1)15см.,2)13см.

Диаметр донца- 1)10см., 2)9см.

Цвет поливы- 1,2- коричневый.

Заключение.

Работая над данной темой, я много узнала о традиционной культуре кубанского казачества, изучила историю гончарного ремесла на Кубани с древнейших времён до начала XX века. Ознакомилась с кубанской керамикой в музеях станицы Тамань. Изучила и атрибутировала коллекцию посуды Таманского Казачьего музея.

Эти знания помогли мне более глубоко понять историю Кубани, в том числе историю освоения Кубани казаками. Знания, которые я получила, помогут мне для проведения экскурсий в школьном музее. Я приобрела навыки, работая с научной литературой, ресурсами интернета, научилась применять эти знания на практике. Материалы своей работы я надеюсь передать Таманскому Казачьему музею станице Тамань, для создания этикеток и справочного материала.

Список литературы.

- 1). «Материальная культура Кубанского Казачества. Середина XIX начало XX века», Краснодар.2009 г.
- 2). «Глина в руках человека»А.М. Ждановский; Н.В. Анфимов.
- 3).www.museum.ru