

4. Малахова, И. А. Развитие личности. Способность к творчеству, одаренность, талант: Пособие для педагогов, кл. рук., психологов общеобразоват. шк., педагогов-организаторов внешк. учреждений: В 2 ч. Ч.1. / И. А. Малахова. – Мн.: Бел.наука, 2002. – 158 с.
5. Ушинский, К. Д. Проблемы педагогики / К. Д. Ушинский. – М.: УРАО, 2002. – 301 с.

Гузанова Ю. А., студент 113 к группы
дневной формы обучения
Научный руководитель – Васюк Т. И.,
доцент

ВИДЫ И ФОРМЫ ТРАДИЦИОННОЙ БЕЛОРУССКОЙ КЕРАМИКИ

Изготовление керамической посуды – одно из древнейших специализированных производств. Наиболее ранние находки керамических изделий относят к эпохе неолита (IV – III тыс. до н. э.). Самые древние глиняные сосуды доисторической эпохи делались от руки путем наращивания отдельных жгутов глины. [2, с. 20]. Интерес к глине как к материалу появился еще в период мезолита. В результате археологических раскопок была найдена первая глиняная кухонная утварь в виде горшков, кувшинов, а также крынок. На следующем этапе развития глины повышается интерес к ней, ее начинают использовать для изготовления украшений и различных талисманов. После этого глина начала широко применяться в строительстве. Именно в этот

период многие ремесленники научились выполнять узоры на поверхности из глины. В результате многие изделия, изготовленные из глины стали предметами искусства, которые сохранились и до наших дней.

Первые изделия из глины были не прочными и использовались для хранения сыпучих продуктов. Через некоторое время человек обнаружил, что глина способна изменять свои качества под воздействием тепла. Люди начали использовать обжиг для придания нужной формы глиняной посуды. Благодаря данному открытию можно было не только изготавливать посуду из глины, но и применять ее в строительстве жилья. Начиная с этого момента все глиняные изделия, становятся не только практичными, но и красивыми.

В конце IX – начале X века в Древней Руси посуда из глины изготавливалась с использованием гончарного круга. Благодаря ему изделия выглядели более симметричными и ровными. Глиняную посуду можно разделить на три вида: в виде овала, цилиндра и перевернутого усеченного конуса. К мастерам, изготавливающим глиняную утварь, предъявлялись особые требования. Нельзя было садиться за работу с отрицательными и негативными мыслями и эмоциями. Во время изготовления посуды, каждый мастер должен был вложить в нее свою душу. Считалось, что мастер, который делал посуду в плохом настроении, делал ее некачественно. Гончарство – один из немногих видов белорусского народного искусства, который имел характер промысла. В конце XIX в. сельские гончары начинают применять глазурь. Также в это время, качество гончарных изделий улучшается, сосуды становятся разнообразнее по форме, появляется декоративная и фигурная посуда. До XX в. сельские гончары декоративную посуду не делали. В основном посуда имела утилитарный характер. Горшки были

самыми распространёнными предметами печной посуды. Например, существовал целый набор горшков разных размеров. Каждый горшок имел свою конструктивную и художественную особенность и соответствовал определенному функциональному назначению. Выделяются печные и полевые горшки. В печных горшках варили пищу, а полевые горшки были предназначены для переноса еды. Например, во многих гончарных центрах получили широкое распространение следующие виды гончарной посуды [2, с. 21].

Рынки представляют собой утилитарные глиняные предметы на трех-четырех ножках с ручкой-ушком или держателем для рукавов. Рынки имели плоскую поверхность со слегка изогнутыми стенками, напоминали кастрюли и были удобны для жарки в духовке. Дизайн рынка зависел от их цели. На глубоких и высоких рынках мясо и другие продукты тушили на трех-четырех ножках, блины пекли на плоских. Этот вид посуды покрывался ангобной глазурью белого, зеленого и коричневого цветов (рис. 1) [1].



Рис.1

Пасочники и бабочники

Для выпекания бабок использовалась емкость с выпуклостью на дне для большего прогревания теста, в большинстве случаев бабочники были высокие, с небольшим доньшком, хотя на востоке их делали

низкими широкими. Характерной особенностью были желоба, вмятые на стенках, которые не только увеличивали площадь нагрева теста, но и придавали соответствующую форму и вид продукту (рис. 2).

Для выпекания пасок использовали подобные формы, но без углубления на донце (рис. 3).



Рис.2



Рис.3

Латка – утварь для жарения мяса, рыбы, картофеля, приготовления запеканок, яичниц в русской печи. Также известна как жаровня, плошка, черепашка. Латки были широко распространены как в городах, так и в деревнях уже в XV-XVII вв., использовались в крестьянском хозяйстве вплоть до середины XX века.

Латка представляла собой глиняную сковороду с невысокими (около 5-7 см) бортиками, овальной или, реже, круглой формы. На венчике имелся неглубокий желобок для сливания жира. Латка могла быть с ручкой и без нее. Ручка была прямой, короткой, полый. В нее обычно вставлялась деревянная рукоятка, которая вынималась, когда латку устанавливали в печь. Латки обычно закрывались глиняной крышкой, под которой мясо не столько жарится, сколько парится – «пряжится» в собственном соку. Картофель, овощи «пряжатся» под крышкой в сметане или масле (рис. 4, 5) [1].

Таким образом, история керамики насчитывает не одно тысячелетие. Способы создания керамических сосудов прошли путь от ручной формовки до точения на быстроходном гончарном круге. Разные народы, независимо друг от друга, изобретали совершенные формы. Разнообразить народную палитру керамических сосудов можно, соединив традиционные формы соседних народов, не нарушая их совершенства, только дополнив его: все зависит от умения мастера.



Рис.4



Рис.5

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Сахута, Я. М. Народнае мастацтва Беларусі / М. Я. Сахута. – 1997. – 296 с.
2. Агиевич, И. О. Виды изделий печной посуды из красной глины / И. О. Агиевич // Национальная культура глазами молодых: сборник материалов XLV итоговой научной конференции студентов, магистрантов, аспирантов / И. О. Агиевич. Белорусский государственный университет культуры и искусств. – Минск, 2020. – 20 – 23 с.