
ГОНЧАРНЫЙ ПРОМЫСЕЛ В ИРКУТСКОЙ ГУБЕРНИИ



*Андрей Николаевич Голендеев,
заведующий отделом
народных промыслов и ремесел
Архитектурно-этнографического музея
«Тальцы», г. Иркутск*

Обращение к такому традиционному народному промыслу, как гончарный, вызвано, во-первых, потребностью в научном обосновании строительства экспозиции, рассказывающей об этом промысле, а во-вторых, практической потребностью, связанной с возрождением гончарного промысла на территории Архитектурно-этнографического музея «Тальцы».

Гончарное производство подразумевает наличие двух основных составляющих, а именно сырья и мастера-гончара. Где же брали необходимую для выделки посуды глину? Ответ на этот вопрос имеется в книге И.И. Серебренникова «Промыслы Иркутской губернии», изданной в 1914 году: «Лучшие глины, белая и красная, находятся в Оёкской и Бельской волостях» (12, с. 69). Бедная, кирпичная — есть во многих местах, например близ Иркутска, на Глазковской горе, на обоих берегах реки Ушаковки.

Гончарный промысел существовал почти во всех волостях Иркутской губернии. Занимались гончарством как мужчины, так и женщины. По данным за 1889 год, в Оёкской волости из 20 гончаров 8 человек были мужчины, 12 — женщины. Всего, по тем же данным, по Иркутскому округу было 20 гончаров-мужчин и 17 гончаров-женщин, по Балаганскому округу — 10 гончаров, по Нижнеудинскому округу — 7 гончаров. Общее число гончаров по трем округам — 54 человека. По сведениям «Обзоров Иркутской губернии» за 1900–1909 годы, количество гончаров, выделявавших посуду, в указанных округах менялось от 54 человек в 1900 году до 20 — в 1909-м.

В гончарстве Иркутской губернии присутствовали различ-

ные формы организации производства: домашняя, изготовление изделий на заказ, производство посуды для неопределенного покупателя. Домашней формой — изготовлением глиняной посуды для себя, обычно занимались женщины. При этом посуда выделялась без гончарного круга жгутовым или ленточным, спиралевидным или кольцевым налепом. Для такой формовки могли быть использованы в качестве подставки предметы, имеющие плоскую поверхность, например лавка, перевернутая вверх дном керамическая посуда.

Другой формой — изготовлением изделий на заказ, происходившим в пределах селения, где она и производилась, могли заниматься как мужчины, так и женщины. В данном случае применялся ручной гончарный круг и для заглаживания уже сформованного жгутами или лентами изделия, и для вытягивания посуды из одного куска глины. Обжиг при этом велся либо в русской печи увеличенного объема, либо в специализированном горне. При обжиге в горнах для придания посуде водонепроницаемости часто применялся способ «задымления» или «синения».

Третья форма производства, с рыночным сбытом продукции, осуществлялась в основном мужчинами и на ножном гончарном круге как наиболее производительном по сравнению с ручным кругом и лепкой сосудов без круга. Обжиг изделий велся в специализированных горнах. Для придания лучших эксплуатационных свойств применялось глазурование.



**Кухонная посуда. Латки.
Фото А. Голендеева, 2005 г.**

Различные формы промысла характеризовались разными способами организации рабочего места гончара. Первой форме (домашняя) соответствовало непостоянное рабочее место, расположенное прямо в доме. При второй форме (производство на заказ) могло быть как непостоянное, так и постоянное рабочее место. Для последнего могли использоваться подсобные помещения, иногда и бани. Третьей форме соответствовало отдельное помещение для выделки посуды — мастерская. В зависимости от экономической ситуации разные формы промысла могли изменяться, переходить одна в другую. Первая форма гончарного промысла могла сочетаться с сельскохозяйственным производством. При второй и третьей формах гончарный промысел занимал все время, поэтому часто при этом гончары и хлебопашеством не занимались. Хотя именно в тех местах, где размеры запашки наименее обеспечивали население, промысловая деятельность достигала наибольшего развития.

Основную часть гончаров составляли переселенцы — новоселы и ссыльнопоселенцы. На новом для себя месте работы они применяли имеющийся у них трудовой опыт к местным условиям, местному сырью, часто сохраняя знакомые им традиции в способах подготовки формовочной массы, способах формовки и видах выделываемых изделий, их декорировании. Глиняная посуда, встречавшаяся в обиходе населения Приангарья, по данным этнографа Г.С. Масловой, описывавшей гончарство русского населения Восточной Сибири, очень разнообразна по формам и названиям изделий. В ней часто встречаются то северно-, то южновеликорусские, то украинские черты, что связано, по ее мнению, со смешанным составом населения и, в частности, гончаров на этой территории. Во время комплексных этнографических обследований Верхнего Приангарья, проводимых в 1950–1960-х годах, не обнаружено местных старинных очагов гончарного производства, та же ситуация зафиксирована по рекам Оке и Ии. Однако отмечено гончарство с применением техники спирального налепа у русского старожильческого населения в верховьях Лены, а также на Илиме.

Заготовка глины для выделки гончарных изделий происходила в разных местах в различное время года. Зимой привезенную карьерную глину обычно складывали в ларь, находившийся в избе за печью, в теплое время добытую



***Кухонная посуда. Горшки.
Фото А. Голендеева, 2005 г.***

глину могли использовать сразу же для производства или укладывали в глиняники — ямы со стенками, укрепленными деревом, которые специально устраивали во дворе усадьбы, или вне усадьбы на улице. Такое вылеживание глины улучшает ее пластичность, уничтожает слоистость и разрыхляет. В дальнейшем глиняное тесто приготавливали различными способами и затем уже использовали для формовки изделий на ручном или ножном гончарном круге либо без помощи круга путем налепа — наиболее архаичного способа формовки глиняной посуды. Выделанная налепом посуда обычно имела толстые, неровные, слабовыпуклые стенки, была тяжела. Глиняная посуда, выкрученная на ножном гончарном круге, имела более совершенную форму, более тонкие стенки и, соответственно, была легче. Производительность труда при использовании ножного гончарного круга с подвижной осью была гораздо выше, чем при лепных способах, но при этом требовалась высокая квалификация гончара и, следовательно, большее время на получение профессиональных знаний, поэтому на таком круге работали в основном мастера-мужчины. Выделанные изделия могли быть декорированы по внешней поверхности каким-либо узором, орнаментом, главным образом способами тиснения и процарапывания заостренным или тупым концом деревянной палочки, гребенкой или штампом. Наиболее часто используемым орнаментальным мотивом являлись линии и

волны («вьюшки»), иногда две переплетающиеся волнистые линии в виде восьмерки.

Подвяленные изделия иногда с целью повышения поверхностной прочности и водонепроницаемости подвергались лощению, то есть заглаживанию до блеска каким-либо гладким предметом: камешком, костью, деревом. После сушки, продолжительность которой определялась размерами и толщиной стенок изделий, глиняная посуда обжигалась либо в русской печи обычной или увеличенного объема, либо в наземных или земляных горнах. Обжиг в русской печи длился несколько часов. В обычную печь входило 30–50 сосудов, а в печь увеличенного объема — 100–120. Наземные горны, использовавшиеся для обжига, были открытого или закрытого типа, круглые или прямоугольные. Обычно такие горны состояли из двух основных объемов: нижнего — топки, и верхнего — камеры для размещения обжигаемых изделий. Между ними имелась разделительная перегородка с продухами — отверстиями для прохождения горячих газов, образующихся в результате горения топлива. Земляные горны также состояли из двух объемов — топки и обжиговой камеры, между которыми имелся решетчатый свод. Загрузка и выгрузка изделий в них осуществлялась через открытый верх обжиговой камеры. Обжиг начинали утром, для того чтобы вечером лучше было видно, насколько нагрелись изделия. Предварительно горн вечером, накануне закладки изделий,



***Посуда для хранения и транспортировки. Корчаги.
Фото А. Голендеева, 2005 г.***



**Посуда для хранения и транспортировки. Крынки.
Фото А. Голендеева, 2005 г.**

немного протапливали. Температуру во время обжига повышали постепенно. Обжиг длился в среднем от 8 до 14 часов в зависимости от размеров горна, качества дров, климата и т. д.

В заключение обжига готовые изделия подвергались следующим видам химико-термической обработки с целью придания водонепроницаемости и дополнительной механической прочности: обвариванию, задымливанию, глазурированию. Обваривание применялось чаще при обжиге в русских печах и заключалось в погружении раскаленных изделий в водный раствор муки (ржаной или пшеничной). При этом происходила закупорка микропор стенок глиняного сосуда и тем самым повышалась водонепроницаемость. После такой обработки изделия приобретали оригинальную пятнистую окраску.

Задымливание, или дымление, обычно производилось в горнах. Для этого в конце обжига в топку закладывались смолистые дрова, причем плотно закрывались и топка, и дымоход загрузочного отверстия горна. В результате создания в горне восстановительной среды (бескислородной газовой) углерод внедряется в поры керамического черепка и не только восстанавливает окись железа в закись, но и благоприятно влияет на его качество, уменьшая пористость и увеличивая прочность. Кроме этого, посуда приобретала черный с синим отливом цвет, поэтому ее называли «синей», «синикой», «горной».

Еще одним видом химико-термической обработки, придающим посуде водонепроницаемость и дополнительную механическую прочность, являлось глазурование изделий керамическими глазурями. Готовая глазурь наносилась на глиняную посуду двумя способами. Первый (сухой) осуществлялся так: просушенные изделия обмазывались дегтем и затем обсыпались сухой глазурной смесью. Второй (мокрый) состоял в следующем: просушенная посуда окуналась в водный глазурный раствор. После нанесения глазури изделия помещались в горн и обжигались до тех пор, пока глазурное покрытие не начинало блестеть. Блеск показывал, что произошло плавление глазурных составляющих с образованием тонкого стекловидного водонепроницаемого покрытия. Глазурованную посуду в основном изготавливали в городских мастерских. На селе делали больше обварной и дымленной. По этому поводу есть интересное замечание Л.И. Петри в книге «Гончарный промысел», где идет речь об иркутских городских гончарах: «Сами гончары предпочитают в своем собственном хозяйстве употреблять посуду, привозимую из окрестных сел, каменную, тяжелую, черную — она лучше и безопаснее, по их мнению, и долго служит» (9, с. 19).

Производительность труда гончаров при использовании ножного гончарного круга была следующей: «хороший работник или работница могут приготовить в неделю 100–200 штук раз-



**Столовая посуда. Миски.
Фото А. Голендеева, 2005 г.**

ной величины посуды, стоимостью на 5–10 рублей, материала при этом выйдет на 1–2 рубля, дрова для обжига от 75 коп. до 1 руб. 50 коп., чистый заработок в неделю 4–7 рублей» (6, с. 368). По данным Л.И. Петри об иркутских городских гончарах 20-х годов XX века, за месяц гончар выделявал примерно 350 штук разной посуды. При этом заработок его составлял в среднем 2 руб. 40 коп. в день.

Какую же посуду изготовляли гончары? По функциональной принадлежности выделяваемую глиняную посуду можно разделить на следующие виды:

1) кухонная — горшки, объемом от 1 до 10–12 литров, латки, глиняные сковороды, макитры — сосуды с широко раскрытым устьем и сужающимся от него ко дну туловищем, которые использовали для растирания продуктов, заквашивания теста, а нередко для приготовления пищи на огне и других целей;

2) для хранения и транспортировки — крынки, кувшины, корчаги — сосуды с выпуклыми стенками, широким устьем, часто имевшие ушки — дугообразные ручки и крышки, используемые для засолки огурцов, капусты, грибов, хранения варенья, меда, жира, сметаны, заведения суслу для пивоварения; подойники — горшкообразные сосуды, применявшиеся при доении молока;

3) столовая посуда — миски, чашки, кружки и блюда, а также со второй половины XIX века чайники, супники, хлебницы, сахарницы, солонки и прочее;

4) декоративная керамика — вазы, повышенный спрос на которые обозначился в начале XX века в связи с развитием декоративного цветоводства, фигурные сосуды, скульптура малых форм, глиняные игрушки, пепельницы;

5) изделия хозяйственного назначения: лохани — большие, объемом 10–15 литров, посудины, использовавшиеся для стирки белья, мытья посуды, умывания; рукомойники — горшкообразные сосуды с двумя симметрично расположенными носиками для слива воды и ушками для подвешивания; посуда для гонки дегтя, дымари для пчел, дымоходы и вентиляционные трубы, ладанки (кадильницы), глиняные грузила для сетей, «генералы» (ночные горшки).

Сбывали свою продукцию гончары в местах производства, часть изделий развозилась по соседним селениям и инородческим улусам. Мастера подгородных селений продавали глиняную посуду на городских базарах. По данным Л.И. Петри, большая часть иркутских городских



**Посуда хозяйственного назначения. Подойники.
Фото А. Голендеева, 2005 г.**

гончаров сбывала свой товар скупщикам, находя такой способ сбыта более выгодным и менее хлопотливым, чем содержание собственного ларька на базаре. Реализация происходила в среднем по следующим ценам: «кринка — 5–9 коп., горшок — 5–12 коп., цветник — 2–20 коп., макитры — 12–50 коп., чашки — 5–10 коп., корчаги — 15–40 коп.» (12, с. 69). Часто гончары прибегали к натуральному обмену: «за 1 пуд ржи — 10 кринок» (13, с. 60). Меняли глиняную посуду на сало, яйца, муку, печеный хлеб. Могли также менять сосуд на такое количество, например муки, которое входило в данный сосуд.

Таковым было состояние гончарного промысла в Иркутской губернии на рубеже XIX и XX веков. К середине XX века в силу ряда причин: изменение бытовых условий, появление других видов посуды, а также увеличение объемов промышленного производства фаянсовой и фарфоровой посуды, административные меры советского государства по искоренению мелкособственнического производства — гончарный промысел пришел в упадок. Небольшая часть гончаров перешла работать в государственные формы промысла. Впоследствии и эти формы, например в Иркутске, перестали существовать. Но надежда на возрождение гончарного промысла все же появилась. В музее «Тальцы» сложился и окреп за десять лет своеобразный Тальцинский промысел глиняной игрушки —

свистульки. Отмечается устойчивый спрос на глиняную посуду ручной выделки, что может вызвать появление новых мастеров-гончаров и создание гончарных мастерских в Иркутске и Иркутской области.

ЛИТЕРАТУРА

1. Бобринский А.А. Гончарные мастерские и горны Восточной Европы. — М., 1991.
2. Быт и искусство русского населения Восточной Сибири. — Новосибирск, 1971. — Ч. I: Приангарье.
3. Козьмин Н.Н. Существует ли кустарная промышленность в Иркутской губернии? — Иркутск, 1904.
4. Малинина М.Д. Техника гончарства Мещеры, д. Вырково. — Рязань, 1931.
5. Маслова Г.С. Гончарство русского населения Восточной Сибири // Краткие сообщения Института этнографии. — 1962. — Вып. 37.
6. Материалы по исследованию землепользования и хозяйственного быта населения Енисейской и Иркутской губерний. — М., 1890. — Т. II, вып. 1–2.
7. Мимоченков С.А. Белорусское народное гончарство. — Минск, 1984.
8. Обзоры Иркутской губернии за 1890–1909 годы.
9. Петри Л.И. Гончарный промысел. — Иркутск, 1929.
10. Протасова Н.И. Очерки о Нижнеудинске. — Иркутск, 2000.
11. Сабурова Л.М. Культура и быт русского населения Приангарья. — Л., 1967.
12. Серебренников И.И. Промыслы Иркутской губернии. — Иркутск, 1914.
13. Соколов М.П., Самохин А.Т. Сельские кустари Вост.-Сиб. округов по обследованиям 1925 г. — Иркутск, 1927.