



УДК 39(=161.2):[7.035.9:641.542.73-032.61](477-2)

Людмила ГЕРУС

## ОСОБЛИВОСТІ ФОРМИ ТА ОЗДОБЛЕННЯ ПАСКІВНИКІВ

На основі музейних колекцій, польових досліджень та фахової літератури виявлено осередки виготовлення глиняних пасківників в Україні, розглянуто особливості форми та декору у зв'язку з їхньою функцією.

**Ключові слова:** пасківник, художня виразність, форма, декор, осередок, Україна.

© Л. ГЕРУС, 2017

Паска — особливий обрядовий хліб, який випікають на Великдень. Його ще називають «баба», «бабка»<sup>1</sup>. З приготуванням паски, як й інших обрядових хлібів, пов'язується багато вірувань, у яких переплітаються християнські і язичницькі уявлення [5, с. 18—25].

Паска, як і переважна частина українського хліба, має круглу форму. Домінування круглої форми обрядового хліба й, зокрема, паски, імовірно, крім зручності її виготовлення, зумовлене семантичним контекстом. Кругла форма асоціюється з колом — образним знаком сонця. Вияви солярної символіки, власне ототожнення хліба зі сонцем, у землеробських культурах досліджував Микола Сумцов [28, с. 111—134]. Аргументи вченого, що, зокрема, стосуються хлібної жертви богу-сонцю, поглиблювали В'ячеслав Іванов, Володимир Топоров [13].

Кругла форма паски має два варіанти пластичного трактування: 1) у вигляді півкулі; 2) у вигляді високого прямого або дещо розширеного доверху стовпця з плоским боком унизу, опуклим — угорі.

Паску у вигляді півкулі виробляли у дерев'яній мисці, у солом'янику, в макітрі, у шматку полотна, з яких сформоване тісто, викладали на лопату і всаджували в піч. Вигляду стовпчика пасці надавали, використовуючи спеціальні глиняні (пізніше з кам'яної маси, також й металеві) посудини — пасківники<sup>2</sup>, у

<sup>1</sup> Баба», за спостереженням В. Гнатюка, наприкінці ХІХ ст. у східній Галичині (пожива і спосіб її приготування записані у с. Пужники Бучацького повіту, тепер — Монастирського р-ну Тернопільської обл., «але вони однакові у цілому бучацькому повіті» та з незначними відмінностями уживаюся на Покутті та Поділлі) відрізняється від паски тим, що при її приготуванні у тісто «дають більше яєць» [6, с. 108]. За фіксацією П. Коненка, у Скалатському повіті (записано у с. Коршилівка, тепер Підволочиський р-н Тернопільської обл.) «бабки розчиняють так само, як паски, лишень при мішеню додають шафрану, а декотрі «імбиру», щоб були жовті, та додають родзинків...» [15, с. 80]. «Як правило, на Лемківщині випікали два різновиди пасок: одну з житнього чи пшеничного разового борошна і з білого борошна «бабку» [8, с. 357]. «Бабка» — «...суцільний хлібець, в якому багато яєць.» (с. Підзахаричі Путильського р-ну Чернівецької обл.) [1, арк. 11]; «бабки» відрізняються тим, що там є всього задосить... яєць 20, сметана, масло там має бути, ізюм...» (с. Виженка Вижицького р-ну Чернівецької обл.) [1, арк. 13].

Дослідники традиційного харчування зафіксували також означення «баба», «бабка» для інших страв української кухні [18, с. 156; 7, с. 104].

<sup>2</sup> Словом пасківник також означають посуд для освячення паски: «пасквеник» — «дорінник», умисне на се споряджену дерев'яну посудину переховану з року на рік» [30,

яких її формували та випікали. Пасківник, як окремий тип посуду, призначений для формування та випікання обрядового хліба — паски у вигляді високого прямого або дещо розширеного доверху стовпця, якого, властиво, надає їй форма посудини, ширше входить у вжиток сільських мешканців наприкінці XIX — початку XX ст. Підстави так вважати дають етнографічні свідчення: «Дуже багато Гуцулів купує паску у так званих *паскарів* — пекарів міських, а найбільше ті, що не уміють хліба печи» [30, с. 230] — Володимира Шухевича з Гуцульщини; «Давнішими літами (20—30 літ) не вмів тут ніхто упекти паски (їдеться, очевидно, про здобну паску. — Л. Г.), але кождий купував у місті, в Надвірній, у тамошних міщанок. Нині бере газдиня 8—20 кварт муки (по можливості) і причиньї паску. ...Є много газдів, що печуть паску самі, інші знов наймають собі пекарів або пекарок...» [24, с. 35] — Антона Онищука з Гуцульщини; «Не вдалось паскы та вдалось паяныци». Во избежание таких случайностей (невдалого приготування пасок. — Л. Г.) иногда подгородние хозяйки предпочитают покупать пасхи на базаре (25—70 коп.) вместо пасх собственного приготовления» [22, с. 203] — Василя Милорадовича з колишнього Лубенського повіту на Полтавщині.

Потрібно взяти до уваги й думку Степана Килимника про те, що «випікання високоздобних бабок та пасок, мазурок та іншого такого роду печива — це продукт пізніших часів, бо ж у давнину не було ані питльованої муки, ані всіх тих пахощів, ані тих різноманітних приписів до печива...» [16, с. 45].

Все ж наприкінці XIX — на початку XX ст. для паски готували переважно здобне тісто з пшеничного борошна, яке кожен господар намагався роздобути завчасно [29, с. 22; 30, с. 230; 24, с. 35]. Для випікання паски використовували спеціальний посуд — пасківник.

Слід відзначити, що дослідники українського гончарства у контексті своїх досліджень виокремлювали цей вид глиняного посуду: Катерина Матейко [19, с. 46—47], Юрій Лащук [17, с. 79, мал. 7], Леся Данченко [9, с. 70], Олесь Пошивайло [25, с. 173,

с. 233]. Для освячення паски використовували глиняні пасківники у вигляді кошика: збереглися пам'ятки з початку 1880-х рр. з Гуцульщини, автором яких є Олекса Бахматюк; з початку XX ст. з Малих Будищ на Полтавщині [11, с. 25, 332—333; 17, с. 50].



Іл. 1. Пасківник в експозиції Музею історії давньоруського міста Звенигорода. Фото Л. Герус



Іл. 2. Пасківник. Глина, точення на гончарному крузі, ліплення, полива, д. в. 21 х д. н. 15 х в. 19 см. Східне Поділля (збірка Костя Широцького, 1912 р.). Поч. XX ст. МЕХП, інв. № 47368. Фото Л. Герус



Іл. 3. Пасківник. Глина, формування, полива, смт Кути (?) Косівського р-ну Івано-Франківської обл. (Був у користуванні мешканців с. Виженка Вижицького р-ну Чернівецької обл.). Перша пол. XX ст. Краєзнавчий музей Вижицької середньої загальноосвітньої школи. Фото Л. Герус



Іл. 4. Пасківник. Глина, точення на гончарному крузі, ліплення, полива, смт Кути (?) Косівського р-ну Івано-Франківської обл. (Був у користуванні мешканців с. Виженка Вижницького р-ну Чернівецької обл.). Перша пол. XX ст. Краєзнавчий музей Вижницької середньої загальноосвітньої школи. Фото Л. Герус



Іл. 5. «Бабник». Кам'яна маса, формування, полива, д. в. 20 х д. н. 13 х в. 11 см. Куплено у Лунива Порфирія Федоровича у м. Бориславі Дрогобицького р-ну Львівської обл. у 1959 р. МЕХП, інв. № 66638. Фото Л. Герус

176, 208, 216, 237, 261; 26, с. 142], Олена Клименко [14, с. 163—166, 170—171], Галина Івашків [10, с. 338; 12, с. 409—410], Олег Слободян [27, с. 25, 30], Віктор Міщанин [21, с. 242], Олена Щербань [31], Романа Мотиль [23, с. 96], Людмила Метка [20, с. 122; зафіксували локальні назви: Л. Данченко [9, с. 70, 117, 132, 169, 170], О. Пошивайло [25, с. 216, 261; 26, с. 142], О. Клименко [14, с. 163—166, 170—171], О. Щербань [31], В. Міщанин [21, с. 242], Л. Метка [20, с. 122], Г. Івашків [12, с. 409—410]; стисло охарактеризували загальні ознаки: К. Матейко [19, с. 46—47], Л. Данченко

[9, с. 70]. Г. Івашків наголосила на особливостях форми та декору [12, с. 409—410]. О. Слободян [27, с. 25, 30] розглянув пасківник початку ХІХ ст. гончара Павла Волощука (1856—1930) з Пістиня на Івано-Франківщині, як унікальну пам'ятку. О. Щербань [31] подала відомості про застосування пасківників на Полтавщині. Назви посуду для випікання паски навела також дослідниця української народної кулінарії Лідія Артюх [4, с. 114].

Метою цієї статті є виявлення осередків виготовлення глиняних пасківників, висвітлення особливостей форми та декору у зв'язку з їхньою функцією. Стаття узагальнює зафіксовані дослідниками факти та спостереження автора, поглиблює знання про цей вид глиняного посуду, його функціональну доцільність та мистецьку вартість.

Актуальність окремої уваги до пасківників зумовлена, передусім, тривалістю традиції випікання та споживання обрядового хліба паски в українців на початку ХХІ століття. Нове прочитання історичних джерел і аналіз артефактів сприятиме органічному поєднанню культурних духовних надбань із сучасністю, розширенню та збагаченню сучасного художньо-естетичного досвіду.

Посуд для випікання паски українці називали пасківник [1, арк. 8; 9, с. 70; 25, с. 176; 20, с. 122; 21, с. 242; 31], пасочник [14, с. 163, 31], пасочниця (пасошниця) [14, с. 163; 12, с. 409;], бабник [1, арк. 17; 15, с. 80; 19, с. 46—47; 9, с. 70, 117, 132; 14, с. 164—166], бабошник [9, с. 132], бабниця [4, с. 114], баб'єрка [14, с. 171], ставник [17, с. 79], поставець [25, с. 216; 26, с. 142; 14, с. 163], ставчик [25, с. 176, 216, 261; 26, с. 142; 14, с. 163], ставець [25, с. 261; 26, с. 142; 14, с. 163], тазик (тазок) [1, арк. 13; 25, с. 173, 216, 237; 26, с. 142; 14, с. 163; 21, с. 242; 20, с. 122; 12, с. 409], стовбун [4, с. 114], папушник [9, с. 169, 170], риночка (ринка) [4, с. 114; 14, с. 170], форма [12, с. 409], кухоль [4, с. 114], бугельник [31]. Слід зауважити, що аналогічними назвами українці означували глиняний посуд, який мав інше застосування. Однак, багатство найменувань посуду, в якому випікали паски, засвідчує його поширеність.

Пам'ятки з колекцій кераміки Музею етнографії та художнього промислу Інституту народознавства НАН України, Музею українського народного декоративного мистецтва у Києві, Музею народної архі-

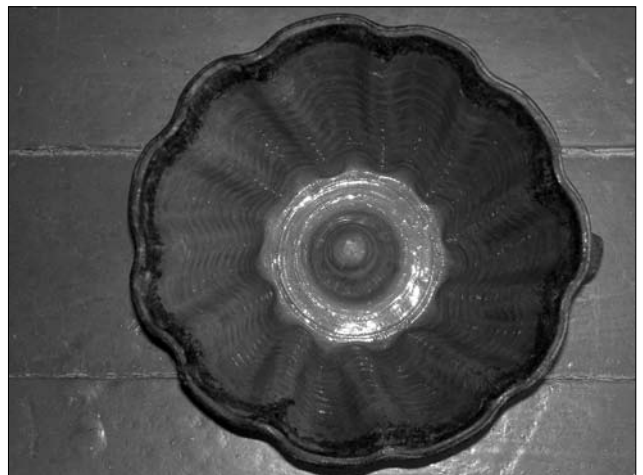
тектури та побуту у Львові, Національного музею народної архітектури та побуту у Києві, Національного історико-етнографічного заповідника «Переяслав» у Переяславі-Хмельницькому, Музею історії давньоруського міста Звенигорода та згадані фахові праці дослідників українського гончарства дають підстави стверджувати виготовлення глиняних пасківників наприкінці XIX — у першій половині XX ст. у Гаях Смоленських, Гуті Скляній, Лагодові, Нижанковичах, Новій Кам'янці, Потеличі, Селиськах, Ушні, (Львівська обл.), Косові, Соколівці, Пістині, Тисмениці (Івано-Франківська обл.), Борщеві, Буданові, Залісцях, Заліщиках (Тернопільська обл.), Адамівці (Хмельницька обл.), Василькові, Дибинцях (Київська обл.), Вербі (Чернігівська обл.), Гнильці (Черкаська обл.), Цвітній (Кіровоградська обл.), Котельві, Опішні, Постав-Муці (Полтавська обл.), Глинську (Сумська обл.), Ізюмі, Новій Водолазі (Харківська обл.). Іл. 1. Зауважимо, що перелік осередків виготовлення пасківників можна поширювати на основі залучення нових письмових згадок та речових пам'яток, які ще будуть виявлені з огляду на значне поширення цього виду глиняного посуду наприкінці XIX — в першій половині XX століття.

Збережені пам'ятки глиняних пасківників кінця XIX — першої половини XX ст. дають можливість простежити особливості форми та оздоблення.

Форму пасківника утворюють денце, розхилени стінки, вінця, переважно вухо (ручка) — одне або два. Іл. 2.

Подібні до пасківників «ринки з прямими, трохи розхиленими стінками, профільованими у верхній частині, з широким дном і широкими відігнутими вінцями», як зазначила Леся Данченко [9, с. 32—35], відомі з XVI—XVII століть.

При спільності формотворчих засад пасківники кінця XIX — першої половини XX ст. мають варіанти архітектонічного вирішення, що зумовлено доцільністю практичного застосування та місцевими уподобаннями. Пасківники різняться об'ємом від 1 до 6 літрів. Заввишки вони бувають великі до 30 см, середні — до 20 см; малі — від 10 до 15 см. Діаметр у верхній частині пасківників становить від 12 до 35 см. «То тепер вже малі паски, давно великі паски» — зауважують респонденти з Буковинської Гуцульщини (с. Виженка Вижницького р-ну Чернівецької обл.) [1, арк. 13].



б а, б. Пасківник. Глина, точення на гончарному крузі, ліплення, риткування, полива, смт Кути (?) Косівського р-ну Івано-Франківської обл. (Був у користуванні мешканців с. Виженка Вижницького р-ну Чернівецької обл.). Перша пол. XX ст. Краєзнавчий музей Вижницької середньої загальноосвітньої школи. Фото Л. Герус



Іл. 7. «Бабник». Глина, точення на гончарному крузі, ліплення, риткування, лощення, д. в. 21,5 х д. н. 15,5 х в. 23 см, с. Гаї Смоленські Бродівського р-ну Львівської обл. Кін. XIX — поч. XX ст. МЕХП, інв. № 44180. Фото Л. Герус



Іл. 8. «Бабник». Глина, точення на гончарному крузі, ліплення, риткування, полива, д. в. 16 x д. н. 15 x в. 19 см, с. Лагодів Перемишлянського р-ну Львівської обл. Кін. XIX — поч. XX ст. МЕХП, інв. № 44065. Фото Л. Герус



Іл. 9. «Бабник». Глина, точення на гончарному крузі, ліплення, риткування, полива, д. в. 11,5 x д. н. 6,5 x в. 10 см, с. Нижанковичі Старосамбірського р-ну Львівської обл. Поч. XX ст. МЕХП, інв. № 42904. Фото Л. Герус

Різні співвідношення величин висоти та діаметру творять варіанти пасківників щодо масштабу: високі й вузькі, високі й широкі, низькі й вузькі, низькі й широкі.

Стінки пасківників, унаслідок різниці діаметрів денця та вінець, при незначних їх відмінностях, розташовані під малим кутом, майже прямі, а при великих — розлогі.

Дно пасківників гладке або з невисоким колоноподібним пустотілим виступом посередині. Посудини з невисоким колоноподібним пустотілим виступом на дні більше поширені у західній частині України. Іл. 3.

Нюанси простежуються у пластичному вирішенні поверхні стінок пасківників. Стінки бувають глад-

кі або мають вертикальні, рідше скісні, вдавнені ззовні до середини, жолобки, що розташовані з різною щільністю. Іл. 4. На Середньому Подніпров'ї пасківники з вертикальними жолобками на поверхні стінок, як зафіксувала Л. Данченко, називали «бабники з пальчиками» [9, с. 70].

Вінця пасківників — прямі або відігнуті назовні. Під вінцями у верхній частині або посередині пасківника приліплено переважно одне вухо (ручка) або два — з обох боків. Іноді пасківники не мають вуха.

Пасківники, як й інші різновиди глиняного посуду українців, виточені на гончарному крузі; з другої половини XX ст. — також формовані з кам'яної маси. Іл. 5.

Зовнішня поверхня глиняних пасківників має переважно природний колір випаленої глини. Внутрішня поверхня пасківників обов'язково вкрита поливою, що зумовлено необхідною практичною вимогою, — тоді при випіканні паски тісто не приставатиме до його стінок та дна [1, арк. 15].

Декор українських пасківників підкреслює вишукану доцільність пластичної форми та, як і форма, підпорядкований специфіці використання — розташований переважно у верхній частині посудини, що виявляє особливості її архітекtonіки й, водночас, залишається не ушкодженим при добуванні посудини з печі.

Вінця пасківників зазвичай — заокруглені, рідше, їх завершує хвилястий край, змодельований вже після виточування на гончарному колі. Його виконували рельєфним ліпленням, як на пам'ятці [2], що виготовлена 1933 року гончарем Стефаном Левком зі Селиськ Львівської обл. Своєрідної пластичності формі пасківників, завдяки способу її ліплення, надає ритм розташування вертикальних рельєфних жолобків на стінках. Такі пасківники виробляли як з глини — гончарі Пістиня, Гаїв Смоленських, Нижаків, Селиськ, Котельви, Нової Водолаги, так й з кам'яної маси (пасківник придбано у Бориславі Львівської обл.).

Окрасою пасківників є горизонтальні, розташовані під вінцями, довкола посудини, групи заглиблених, прямих та хвилястих пружків, що нанесені на сирій черепок способом риткування, під час обертання сформованої посудини на гончарному крузі. Наприклад, доволі розповсюдженим є різноманітні композиції із двох прямих, суцільних або уривчас-

тих смуг, із двох прямих та зигзагоподібної смуги між ними тощо. Ці композиції зустрічаються на пасківниках з осередків Гаї Смоленські, Нижанковичі, Лагодів, Котельва та ін. Прості рельєфні оздоби, повторюючись у різних комбінаціях та в певному ритмі, створюють світлотіньову гру на гладкій поверхні посудини, збагачуючи її фактурно. Світлотіньовий ефект на поверхні пасківників творить також рельєф та ритм розташування вертикальних жолобків на їх стінках. Іл. 6 а, б.

Чорнодимлені, випалені відновлювальним методом, пасківники виробляли у Пістині, Гаях Смоленських, Котельві, Залісцях тощо. Вони прикрашені лоцненням, зазвичай, паралельними, вертикально розміщеними смугами, які вкривають всю посудину. Художній ефект лоцненого декору творить контраст лискучого візерунку та матового тла. Для посилення світлотіньових нюансів поверхні деколи прогладжені смуги поєднані з ритованими прямими та хвилястими лініями, які оперізують посудину попід вінцями. Іл. 7.

Теракотові пасківники оздоблює розпис — «описка» ангобами білого, червоного та брунатного кольору, нанесена на тло черепка. Елементи мальованих візерунків — прямі та зигзагоподібні паски, крапки, кружальця, овали, дужки тощо, аналогічно як й у ритованому декорі, у різних горизонтально розміщених стрічкових композиціях зосереджуються під вінцями пасківників, підкреслюючи злагоджену з практичністю привабливість форми.

Пасківники українці прикрашали також поливою. Вузька смужка поливи зеленого, жовтого або брунатного кольорів вкриває вінця пасківників — «крайкування», що робить їх міцнішими та надійнішими у користуванні та надає посудині ошатності. Прикладом є пам'ятки з Лагодова, Нижанкович. Іноді плями поливи стеляться і на вухові посудини, так як на пасківниках з Лагодова, Нижанкович. Іл. 8. Іл. 9. Трапляються пасківники, на зовнішню поверхню яких нанесені плями або суцільний шар поливи.

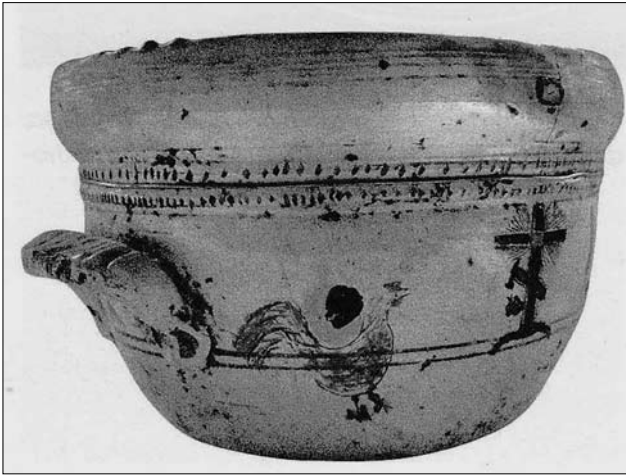
Часто поливання зовнішньої поверхні пасківників поєднується з ритованими та мальованими візерунками. Зокрема «крайкування» доповнює «описка» ангобами. Рідше зустрічаються пасківники прикрашені підполивним розписом. Варіант такого оздоблення спостерігаємо на пасківнику [2] зі Селиська Львівської обл., вінця та розмальована хвилястими та прямими лініями частина під вінцями якого вкри-



Іл. 10. а, б, в «Бабник». Глина, точення на гончарному крузі, ліплення, розпис ангобами, полива, д. в. 24 х д. н. 14, х в. 16 см, с. Селиська Перемишлянського р-ну Львівської обл. 1933 р. МЕХП, інв. № 44500. Фото Л. Герус

ті прозорою поливою, що виправдовує старання, надаючи виробу урочистості. На зовнішньому боці стінки пасківника вохрою подано напис з інформацією про дату виготовлення, місце походження та ініціалами автора. Іл. 10 а, б, в.





Іл. 11. Пасківник. Глина, точення на гончарному крузі, ліплення, розпис ангобами, полива. Полтавська обл. Поч. ХХ ст. НМНАПУ КВ 1143/133 КС 7538. (Опубл. : Івашків Г. Декор української народної кераміки ХVI — першої половини ХХ століть. — Львів, 2007. — С. 338.)



Іл. 12. Пасківник. Глина, точення на гончарному крузі, ліплення, розпис ангобами, полива, д. в. 19х д. н. 14х в. 16, 5 см. смт. Опішня Зіньківського р-ну Полтавської обл. 1950-ті рр. МЕХП, інв. № 47736. Фото Л. Герус

Суцільно підполивним розписом оздоблена зовнішня поверхня пасківника [3] початку ХХ ст. з Полтавщини. Його малюнок, нанесений на вкриту білим ангобом поверхню пасківника, зображує цеглястим ангобом силуетно у профіль двох півнів, що розташовані по обидва боки хреста, наведеного ангобом коричневого кольору. Іл. 11.

Пасківник [9, с. 62] першої половини ХХ ст. з Дибинців прикрашає підполивний розпис — «сонки», вертикально намальовані ангобом на випуклих частинах карбованої поверхні його стінок.

З кінця 1950-х рр. з Опішні маємо варіант більш розкішного оздоблення поверхні пасківника підпо-

ливним поліхромним розписом; — посудину опоясує смуга, утворена ритмічно укладеними мотивами «винограду» та «листя», для відтворення яких застосовані білий, бежевий, голубий, зелений, коричневий ангоби м'яких відтінків. Слід звернути увагу й на те, що цей візерунок займає більше половини висоти пасківника. Широкий орнаментальний пояс, вкрита поливою блискуча поверхня пасківника, очевидно, є виявом загальної для українського народного декоративно-ужиткового мистецтва ХХ ст. тенденції до посилення декоративності виробів ужиткового призначення. Іл. 12.

Отже, пасківник є одним з різнотипів глиняного посуду, виникнення якого зумовлено обрядово-звичаєвою практикою, зокрема, конкретною потребою — випіканням великоднього хліба паски.

Глиняний пасківник посів особливу роль у традиційній культурі українців упродовж кінця ХІХ — першої третини ХХ ст. Подекуди використання глиняних пасківників збереглося на початку ХХІ ст., зокрема на Західному Поділлі (Тернопільщина), Буковинській Гуцульщині (Чернівеччина).

Обрядовий контекст та призначення обумовили зовнішні візуальні характеристики українських пасківників — об'єм, який виражають форма та її пропорції, а також декор. Як й інші типи глиняного ужиткового посуду, пасківник був об'єктом художніх — пластичних та орнаментальних — пошуків, що відображають загальноукраїнські та локальні світоглядні уявлення й естетичні уподобання.

Стримана, водночас, довершена краса українських пасківників досягнута злагодженістю вишуканої пластичності простої практичної форми та лаконічного декору.

Усталена форма пасківників — денце, розхилени стінки, вінця, переважно одне або два вухо — має варіанти архітектонічного вирішення, що виражається співвідношеннями складових частин посудини (за формою пасківники бувають високі й вузькі, високі й широкі, низькі й вузькі, низькі й широкі) та їх розташуванням (залежно від кута нахилу стінок відносно дна — майже прямі або розлогі).

Варіанти простежуються й у пластичному трактуванні складових частин пасківників: дно — гладке або з невисоким колоноподібним пустотілим виступом посередині; поверхні стінок — гладкі або з вертикальними, рідше скісними, вдавленими ззов-

ні до середини, жолобками; вінця — прямі або відігнуті назовні.

У декорі пасківників використано невелику кількість із розмаїття гончарних засобів оздоблення — рельєфне ліплення, ритування, лощення, розпис ангобами, поливання («крайкування»). Орнаментальні мотиви та елементи — пластично-фактурні (хвилеподібний рельєф, прямі та зигзагоподібні заглиблені лінії, прямі та зигзагоподібні прогладжені лінії тощо) та мальовані (прямі та зигзагоподібні паски, крапки, кружальця, овали, дужки тощо), гармонійно поєднані між собою та укомпоновані на поверхні пасківників. Закономірністю в оздобленні пасківників є домінування фону над загальною площею орнаменту. Орнаментальна зона концентрується під вінцями пасківників. Розташування декору зумовлено практичним використанням пасківника, водночас вияскравлює природну красу кольору та фактури глини.

#### Список скорочень

МЕХП — Музей етнографії та художнього промислу Інституту народознавства Національної академії наук України.

МНАПУ — Національний музей народної архітектури та побуту України.

- Архів ІН НАН України. — Ф. 1. — Оп. 2. — Од. зб. 581 б. — Арк. 1—71 (Герус Л.М. Польові матеріали з Буковинської Гуцульщини (Вижницький, Путильський р-ни Чернівецької обл., Верховинський р-н Івано-Франківської обл., 2008 р.)).
- МЕХП № 44500.
- МНАПУ КВ 1143/133 КС 7538.
- Артюх Л.Ф. Українська народна кулінарія: Історико-етнографічне дослідження / Л.Ф. Артюх. — Київ : Наукова думка, 1977. — 154 с.
- Герус Л.М. Великодна паска українців (функція, форма, пластика) / Л.М. Герус // Вісник Харківської Державної академії дизайну: зб. наук. праць / за ред. Даниленка В.Я. — Харків : ХДАДМ, 2009. — № 15: Мистецтвознавство і архітектура. — С. 18—25.
- Гнатюк В. Народня пожива і спосіб її приправи в східній Галичині / В. Гнатюк // Матеріяли до українсько-руської етнології. — Львів, 1899. — Т. I. — С. 96—110.
- Гонтар Т.О. Народне харчування українців Карпат / Т.О. Гонтар. — Київ : Наукова думка, 1979. — 138 с.
- Гонтар Т. Харчування лемків / Т. Гонтар, М. Мушинка // Лемківщина: Історико-етнографічне дослідження : у 2-х т. — Львів : Інститут народознавства НАН України, 1999. — Т. 1. Матеріальна культура. — С. 347—359.
- Данченко Л. Народна кераміка Середнього Придніпров'я / Леся Данченко. — Київ : Мистецтво, 1974. — 192 с. : іл.
- Івашків Г. Декор української народної кераміки XVI—першої половини XX століть / Галина Івашків. — Львів : Інститут народознавства НАН України, 2007. — 544 с. : іл.
- Івашків Г. Мальована кераміка Косова і Пістиня XIX—початку XX століть. Альбом. Серія «Українське народне мистецтво» / Галина Івашків, Тарас Лозинський. — Львів : Інститут колекціонерства українських мистецьких пам'яток при НТШ ; Київ : Майстер книг, 2012. — 408 с. : іл.
- Івашків Г. Глиняні вироби як атрибути Великодньої обрядовості / Галина Івашків // Spheres of Culture. — Volume IX. — Lublin, 2016. — S. 406—415. : іл.
- Іванов В.Вс. Исследования в области славянских древностей / В.Вс. Иванов, В.Н. Топоров. — Москва : Наука, 1974. — 342 с.
- Клименко О. Гончарні осередки Черкаської, Чернігівської, Львівської, Хмельницької та Тернопільської області / Олена Клименко // Українське гончарство : Національний культурологічний щорічник. Книга 3 за рік 1995. — Опішне : Українське народознавство, 1996. — С. 159—172.
- Коненко П. Народна пожива в Скалатському повіті / Павло Коненко // Матеріяли до українсько-руської етнології. — Львів, 1918. — Т. XVIII. — С. 70—85.
- Килимник С. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні : у 3 кн., 6 т. — Факс. вид. / Степан Килимник. — Київ : Обереги, 1994. — Кн. II. — Т. 3 (Весняний цикл) ; Т. 4 (Літній цикл). — 528 с. : порт.
- Лащук Юрій. Косівська кераміка / Юрій Лащук. — Київ : Мистецтво, 1966. — 100 с. : іл.
- Маркевич Н.А. Обычай, поверья, кухня и напитки малороссиян / Н.А. Маркевич // Українці: народні вірування, повір'я, демонологія. Бібліотека «Пам'ятки історичної думки України». — Київ : Либідь, 1991. — С. 52—169.
- Матейко К.І. Народна кераміка західних областей Української РСР XIX—XX ст. Історико-етнографічне дослідження / К.І. Матейко. — Київ : Видавництво Академії наук Української РСР, 1959. — 107 с. + XXI табл.
- Метка Л.О. Гончарство Слобідської України в другій половині XIX—першій половині XX століття / Метка Людмила. — Полтава : АСМІ, 2011. — 240 с. : іл. — (Українські керамологічні студії, вип. 2).
- Мищанин В. Північна група малих осередків гончарства Опішненського гончарного району (друга половина XIX—XX століття) / Віктор Мищанин. — Опішне : Українське народознавство, 2005. — 304 с. : іл.



22. Милорадович В.П. Життє-бытє лубенского крестьянина / В.П. Милорадович // В.П. Милорадович. Українці: народні вірування, повір'я, демонологія. — Київ : Либідь, 1991. — С. 170—382.
23. Мотиль Р. Українська димлена кераміка ХІХ — початку ХХІ ст. Історія. Типологія. Художні особливості / Мотиль Р. — Львів : Інститут народознавства Національної академії наук України, 2011. — 208 с. : іл.
24. Онищук А. Народний календар. Звичаї й вірування прив'язані до поодиноких днів у році, записав у 1907—10 р[оках] в Зеленці, Надвірнянського пов[іту] народ[ний] учитель / Антін Онищук // Матеріали до українсько-руської етнології. — Львів, 1912. — Т. XV. — С. 1—61.
25. Пошивайло О.М. Етнографія українського гончарства: Лівобережна Україна / Олесь Пошивайло. — Київ : Молодь, 1993. — 408 с. : іл.
26. Пошивайло О. Ілюстрований словник народної гончарської термінології Лівобережної України: Гетьманщина / Олесь Пошивайло. — Опішне : Українське народознавство, 1993. — 280 с. : іл.
27. Слободян О. Пістинська кераміка ХІХ — першої половини ХХ століття / Олег Слободян. — Косів, 2004. — 153 с. : іл.
28. Сумцов Н.Ф. Хлеб в обрядах и песнях / Н.Ф. Сумцов. — Харьков, 1885. — 140 с.
29. Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорскимъ Русскимъ Географическимъ Обществомъ. Юго-Западный отдѣль. Матеріали и изслѣдованія, собранные ч. чл. П.П. Чубинскимъ. — С[анкт]-Петербургъ, 1872. — Т. 3: Народный дневникъ. — С. I—II, I—VIII, 486, I—II.
30. Шухевич В. Гуцульщина. Ч. 4 / Володимир Шухевич // Матеріали до українсько-руської етнології. — Львів, 1904. — Т. VII. — 272 с.
31. Щербань О. «Празниковий» посуд для українських страв. [Електронний ресурс] / Олена Щербань. — Режим доступу: <http://oldconf.neasmo.org.ua/node/1236>.

*Liudmyla Herus*

#### ON PECULIAR FEATURES AND DECORATIONS OF PASKIVNYK VESSELS

In the article written on the basis of museum collections, field studies and professional publications have been disclosed some centers of production of clay paskivnyks (i. e. vase-shaped vessels for Easter cake) and put under consideration the features of their forms and décor in connection with function.

**Keywords:** paskivnyk, artistic expressiveness, form, décor, centre, Ukraine.

*Людмила Герус*

#### ОСОБЕННОСТИ ФОРМЫ И УКРАШЕНИЯ ПАСКИВНЫКОВ

В статье на основе музейных коллекций, полевых исследований и профессиональной литературы определены центры изготовления паскивныков в Украине, рассмотрены особенности их формы и декора в связи с их функцией.

**Ключевые слова:** паскивнык, художественная выразительность, форма, декор, цент, Украина.