

ПОСУД ГРЕКІВ ПРИАЗОВ'Я В АСПЕКТІ ТРАНСФОРМАЦІЇ ТРАДИЦІЙНОЇ КУЛЬТУРИ

ІСТОРИКО-етнографічне дослідження греків Приазов'я має широкий спектр – у контексті сучасних поглядів на культурну спадщину народів України. В українському Приазов'ї проживають «маріупольські греки», назва яких походить від заснованого ними міста Маріуполя. У 1778 р. відбулося переселення греків-християн із Кримського ханства на територію Маріупольського повіту Катеринославської губернії. Греки-християни заснували свої населені пункти за мовним принципом: греки-тюркофони (уруми) та греки-еллінофони (румеї) селилися окремо. Переселення греків із Криму до степів Приазов'я сприяло господарському освоєнню земель Південно-Східної України та взаємодії культур українців і росіян. У наш час грецька спільнота робить значний внесок у соціально-економічний та культурний розвиток Донецького регіону.

Нині в етнічній структурі Донецької області греки посідають третє місце за своєю чисельністю (1,6%). За Всеукраїнським переписом 2001 р. грецьке населення області становило 77516 осіб [Національний склад та рідна мова населення Донецької області 2003, 8]. В умовах іноетнічного оточення грецьке населення неминуче залучається до процесів етнічної трансформації та зазнає культурної асиміляції.

У статті ми маємо на меті простежити зміни в традиційній культурі греків у період їхнього перебування на теренах України, розглянувши народний посуд. До сьогодні ці питання не знайшли відображення у науковій літературі, тому автор під час написання роботи користувався матеріалами польових етнографічних досліджень, зібраними ним особисто під час експедицій у грецькі села.

Експедиційна робота автора відбувалася у 20 населених пунктах Великоновоселківського, Володарського, Першотравневого, Старобешівського і Тельманівського районів Донецької області. Польові матеріали містять описи явищ матеріальної культури, які фіксувалися шляхом фото-

графування та замальовок. Також було задіяно фототеку, описи та колекції Російського етнографічного музею, експозиції та фонди Донецького обласного краєзнавчого музею, Маріупольського краєзнавчого музею.

Щодо позначення населених пунктів, то у дужках ми подавали первісні назви грецьких селищ у Приазов'ї – Бешево (урум.), Богатир (урум.), В. Янісоль (рум., урум.), Гнатівка (урум.), Камара (урум.), Каракуба (рум.), Карань (урум.), Керменчик (урум.), Константинополь (рум.), Ласпа (урум.), Мангуш (урум.), М. Янісоль (рум.), Сартана (рум.), С. Крим (урум.), Стила (рум.), Улакли (урум.), Урзуф (рум.), Чердаклі (рум.), Чермалик (рум.), Ялта(рум.), а у тексті – сучасні назви.

Оригінальність дослідження полягає у тому, що у статті широко використовується термінологія еллінофонів та тюркофонів із посиланням на село, де даний термін має розповсюдження. Це є дуже важливим для подальших досліджень, оскільки мова греків поділяється на діалекти. Румеї розмовляють на п'яти діалектах, які належать до грецької групи індоєвропейської мовної сім'ї, а уруми – на чотирьох діалектах тюркської групи алтайської мовної сім'ї. Сучасні дослідники ще не мають чітко сформульованої концепції щодо походження та етногенезу греків Приазов'я, тому термінологія є важливою складовою для подальших досліджень.

У матеріальній культурі греків простежуються такі трансформаційні зміни: в кінці XVIII – на початку XX ст. фіксується збереження традиційного поселення, житла та посуду, а з 20–30-х рр. XX ст. (внаслідок всебічних культурних контактів та міжетнічних шлюбів, передусім – з російським та українським населенням регіону) мала місце поступова втрата окремих елементів матеріальної культури, що ми і доведемо у нашому дослідженні.

З кримських часів в обігу був численний посуд із міді та латуні – тарілки, казани, глеки, тази (мідниці), – який постійно

використовувався у побуті до 1930-х рр. [МКМ, №386, 429, 406, 525, 525, 528 МД]. Причому кожний предмет посуду мав своє особливе призначення. У традиційній грецькій хаті була полиця, на якій стояв різноманітний посуд – *савут* (рум., урум. В. Янісоль, Карань), *кафті* (рум. Каракуба), *чольмек чанах* (урум. Богатир, Керменчик < тюрк. *çanak* – “посуд”). Він увібрав у себе насамперед елементи тюркської культури. Особливий інтерес становлять форма, орнамент і написи на предметах посуду.

Найбільш поширеним був посуд із червоної міді, опис якого дійшов до нашого часу завдяки А. Анторінову [Анторінов]: “Таз красной меди большой в диаметре 1 ½ аршина для мытья белья, сковородка большая, красной меди, вылуженная, для печения пирогов. Ведра красной меди, вылуженные кверху, с узкой шейкою и внизу широкие, с ручкою, которыми женщины носят на голове из колодцев воду. Сковорода красной меди, с обеих сторон вылуженная, с ручкой для приготовления яишни, печения, пирожков и разогревания хаурмы... Котел красной меди с дужкой, вылуженный с обеих сторон, для приготовления шорбы и кутьи, употребляемых на похоронах при поминовении покойников... Супник красной меди, вылуженный с обеих сторон. Чашка красной меди, вылуженная с обеих сторон, в которой подаются на стол приготовленные ушки с бараниной и арьаном... Солонка красной меди, вылуженная с обеих сторон, четырехугольная... Чашка маленькая с носком красной меди, вылуженная с обеих сторон, употребляемая для питья. Рукомойник с носком красной меди, вылуженный с обеих сторон. Кувшин красной меди, вылуженный с обеих сторон... Чайник красной меди, вылуженный, с дужкою и крышкою для приготовления напитка “тримон” (напиток этот приготавливается из крымского вина с примесью в него красного перца и меда, употребляется от простуды), а также для варения водки с медом и фруктами и пряными кореньями вроде пуншу для особенного угощения, – во время свадеб и крестин подают его в чашках вместо чаю” [Анторінов 1874, 45]. Виходячи з цього опису та інших джерел, ми можемо мати уявлення про посуд греків Приазов'я у ХІХ – на поч. ХХ ст. Для

цього ми зробили схематичні замальовки усіх видів металевого та керамічного посуду, який мали можливість зафіксувати у державних та сільських музеях, а також в особистих колекціях.

Нами зроблено порівняльний аналіз форм та матеріалів посуду маріупольських греків з посудом, поширеним на території Малої Азії, на підставі якого ми дійшли висновку, що $\frac{1}{3}$ усіх видів зафіксованого нами посуду греків Приазов'я є аналогічною до того, яким користувалось населення Анатолії, де метал був незамінним матеріалом у повсякденному побуті [Barışta 1998, 100]. Ця традиція використання мідного та срібного посуду набула популярності у багатьох країнах Середземномор'я та у Криму, а найбільшими центрами цього виду ремесла були міста Карасубазар та Бахчисарай [Заатов 2002, 221].

Металевий посуд, завезений із Криму, маріупольські греки використовували протягом ХІХ – поч. ХХ ст., про що свідчать фото з грецької колекції Російського етнографічного музею [РЕМ, Кол. 4929, №27, 28, 29]. Це насамперед стосується казанів, сковорідок, чайників, глечиків тощо. Під час приготування громадських обідів (Панайр) та у щоденному приготуванні їжі не обходились без казанів, які мали такі назви: *хазан* (урум. Бешево < тюрк. *kazan*), *лапач* (рум. В. Янісоль, Сартана, Урзуф, Ялта), *чугунь* (рум. Урзуф, Ялта). Вони ставились у спеціальний триніг [МКМ, №207, 307 МД; ДОКМ, №1163 МД] – *хазанайах* (урум. Керменчик < тюрк. *kazanayağı* – “триніг”). Сковорідок – *тава* (урум. рум. тюрк. < *tava* – “сковорода”), *кобете тава* (урум. Карань, Комар), *тиган* (рум. Каракуба, Сартана < грец. < *το τηγάρι* – “сковорода”) – було декілька видів: для пирогів, чебуреків [ДОКМ, №705 МД]. Сковорода для чебуреків була виключно кованою [ДОКМ, №804 МД]. Готова їжа викладалась на мідні тарелі [ДОКМ, №629, 646–650, 993 МД, МКМ, №432 МД] – *саган* (рум. Каракуба), *табах* (рум. Каракуба, Сартана < тюрк. *tabak* – “тарілка”). Різноманітними були мідні чайники [Архів МДГУ, №26] та глечики з кришками [МКМ, №257, 403 МД] – *кукум* (рум. В. Янісоль), поширені у побуті тюркських народів [Türkler, 267, 329]. Серед грецького населення популярними були також мідні глечики-самовари та посуд

для води. Під час перебування в Приазов'ї грецькі родини використовували, крім традиційного, багато різноманітного посуду: ступки, форми для випікання виробів з борошна та інше кухонне начиння.

До 1930-х рр. був поширений мідний посуд для води – *зугум* (урум., крим. тат. < тюрк. *gügüm* – “гличик із міді”), *куркуріна* (рум. Чермалик). Ми мали можливість зафіксувати його у фондах МКМ та під час наших досліджень у с. Старобешево, Улакли, Карань [Архів МДГУ, 124, 543, 764]. Мідні глеки різних розмірів мали звужену шийку, широке дно і ручку на боці. У пам'яті інформаторів зберігся і спосіб носіння води – на плечі. Цей вид посуду мав широке розповсюдження в Криму [Заатов 2002, 222]. У музеї с. Старомлинівка завдяки його директору С. Теміру було зібрано колекцію різноманітного металевих домашнього начиння, що датується кримським періодом: гличик із кришкою, довгим носиком і вигнутою ручкою, чайники, кухлі.

Часто для приготування кожного виду їжі використовувався спеціальний посуд. Наприклад, солодку страву з гарбузів готували у спеціальному мідному або латунному тазу [ДОКМ, №1076, 1109, 1207, 1361 МД, МКМ, №211 МД] – *бетмес тава* (урум. Бешево), *леден* (урум.). Цей посуд є одним із небагатьох металевих посудин, які й досі використовуються у деяких грецьких родинах для приготування варення [Архів МДГУ, 654]. Посуд для приготування їжі покривався оловом – *мулив* (рум. М. Янісоль, Сартана, Чердакли), *мулюв* (рум. В. Янісоль), *халай* (рум.) способом лудіння – *халайон* (рум. Каракуба, Ялта) – усередині та іноді зовні. Загалом слід зазначити, що мідний посуд для греків до поч. ХХ ст. був найбільш зручним з гігієнічної точки зору, а також через високу теплопровідність міді.

У селах, якщо дозволяли природні умови, менш заможні греки протягом тривалого часу використовували дерев'яний посуд. Особливо популярними були дерев'яні корита для тіста [ДОКМ, №1353 МД, МКМ, №504, 763] – *лакана* (рум. Чермалик < грец. *η λεκάνη* – “таз, миска”), *текне* (рум., урум. < тур. *tekne* – “корито, таз”), видовбані зі стовбура дерева. Наприклад, у с. В. Янісоль на річці *Кашлагач* (урум.

хашла – “хрест”; *агач* – “дерево”) росли багатолітні верби, з яких жителі села виготовляли корита для тіста та прання [Архів МДГУ, 877]. У румейських та урумських селах тісто замішували у спеціальному дерев'яному кориті овальної форми. Готове фасоване тісто накривали покривалом – *змарупанд* (рум. Чермалик) – та за допомогою дерев'яної лопатки – *фчара* (рум.) – розміщували у печі – *песа тавайд'я* (рум.). А для розподілу жару використовували довгу кочергу – *джилбірі* (рум. Чердакли) [Архів МДГУ, 1226].

У домашньому вжитку греків були різноманітні корита – *пахни* (рум. Сартана, Урзуф, Ялта). Під час наших польових досліджень ми зафіксували такі назви: дерев'яне корито – *корота* (урум. Карань), *корта* (урум. Керменчик, Ласпа); таз, корито для прання та купання – *леген* (урум. Бешево), *леден* (урум. В. Янісоль, Карань), *лейен* (урум. Мангуш), *ліден* (рум. Каракуба); корито для води, діжа для тіста, чан – *текне* (урум. Бешево, В. Янісоль, Карань, Керменчик). Нині замість дерев'яних тазів використовують емальовані тази – *леденче* (урум. <тур. *leğen* – “таз, тазик”). Довгий час використовувалися дерев'яні ступи – *зуд'и* (рум. В. Янісоль, Каракуба), *зд'и* (рум. М. Янісоль, Сартана, Чердакли < грец. то *γυδί* – “ступа”), зафіксовані у фотоматеріалах [РЕМ Кол. 4929, №26].

У ХVІІІ – на поч. ХХ ст. мідний та дерев'яний посуд мала кожна родина. Що ж до посуду зі срібла, то мати його могли дозволити собі більш заможні греки. До нашого часу збереглася невелика кількість посуду зі срібла, бо на поч. ХХ ст. цей посуд в родинах вже був рідкістю і використовувався виключно під час урочистостей [Алексеева 1910, 213].

Срібний та мідний ритуальний посуд приазовських греків має багатовікову історію. Аналогічний посуд був поширений серед народів Криму. Наприклад, посудина, в якій носили їжу та воду для породіллі [Заатов 2002, 222–223], у південнобережних та гірських татар називалася (на честь божої матері Марії) “*Мерьєм ана кьазани*”, а це, можливо, пов'язується з їхнім християнським минулим. У Криму і греки, і татари мали подібний посуд. Він має циліндричну форму та невисокі краї, прикрашені карбуванням. Привертає увагу той факт,

що на цьому посуді присутні символічні обереги: поряд з геометричним та рослинним орнаментом зустрічаються квітки із 6-ма пелюстками – символ щастя та удачі [МКМ №515 МД]. Задля цієї ж мети призначалася і ритуальна мідна тарілка, на якій зображено шестикутну зірку – зірку Давида, яка символізує народження [МКМ №528 МД]. Але ритуальний посуд зберігся тільки у музеях. Під час наших польових досліджень нам не вдалося зафіксувати в родинях спеціальний обрядовий посуд, як і посуд кримського періоду. За нашими даними, серед приазовських греків не було ремісників, що могли виготовляти посуд з металу, тому можна констатувати факт зникнення цього виду ремесла після переселення на нові землі. Але слід зазначити, що металевий посуд, який зберігся у маріупольських греків, увібрав у себе не лише елементи тюркської культури, повторюючи форми, стиль, матеріал, – він має більш давнє коріння, пов'язане з іранськими племенами [Barişta 1998, 100–106].

Тепер розглянемо посуд, який використовували повсякдень. На відміну від сусідів-слов'ян, у грецькій сім'ї не їли з однієї миски, у кожного члена сім'ї був свій посуд для їжі: невеликі дерев'яні миски – *айман* (рум. В. Каракуба); металеві тарілки [ДОМК №704, 908, 710, 714 МД; МКМ №408–410 МД] й миски – *зумка* (урум. Карань), *пінать* (рум. Урзуф), *пнатъ* (рум. Сартана), *пнач* (рум. М. Янісоль), *пінак* (рум. В. Янісоль, М. Янісоль, Сартана), *матрат* (рум. В. Каракуба), *чанах* (урум. В. Янісоль, Керменчик), *табах* (рум. Каракуба, Сартана). На полицях завжди був посуд для різних напоїв: келих – *пійала* (урум.), *потіріон* (< грец. *το ποτήριον* – “склянка”) (урум. Карань); чарка, келих, кухоль – *толу* (урум. Карань), *хадій* (урум. Карань, Комар), *хаде* (урум. Мангуш), *хадей*, *хадейі* (урум.), *кафті* (рум. В. Янісоль, Константинополь, Сартана, Урзуф, Ялта); чашка, кухлик – *фільжан* (урум. В. Янісоль, Бешево, Карань < грец. *το φλιτζάνι*, араб., тур. *fincan* – “чашка”), *кафчі* (рум. М. Янісоль), *кафать* (рум. Каракуба). На поч. ХХ ст. у грецьких селах металеві чарки були замінені скляними.

Переселившись у Приазов'я, греки завезли з собою з Криму керамічний посуд [РЕМ Кол. 4929, №30]. Центрами виготов-

лення поливаної кераміки у Криму були міста Кафа (Феодосія) і Салхат (Старий Крим). Цей посуд був поліхромним – із застосуванням зеленого, жовтого та коричневого кольорів. Зразки кримської поливаної кераміки в невеликій кількості представлено в МКМ. Це глиняний посуд із традиційно кримськими формами та кольорами поливи [МКМ №134, 204, 243, 303, 310, 339, 131, 132, 216, 217, 388 КСП].

На новому місці переселенці почали освоювати новий вид ремесла – гончарство – *чольмекчі* (урум. Керменчик). Цьому сприяла наявність пластів глини в регіоні. Центром гончарства було с. Андріївка, де високопрофесійні гончарі – *терамід'сь* (рум. Урзуф, Ялта), *терамід'ас* (рум. Сартана) (грец. *ο κεραμιδάς* – “гончар”), *кутиджіс* (рум. В. Янісоль), *тераміджіс* (рум. Константинополь) – виготовляли глиняний посуд, який мав високу пластичну культуру. Зафіксовані нами гончарні вироби ХІХ – поч. ХХ ст. у грецьких населених пунктах аналогічні до таких же виробів в українських селах, що свідчить про активні етнокультурні зв'язки між греками та українцями. У грецьких родинях начиння з кераміки стало популярним у ХХ ст., коли майже увесь металевий посуд для їжі вийшов із ужитку [Архів МДГУ, 1188].

Керамічний посуд використовувався для господарських потреб до 1930-х рр. Нині глиняний посуд втратив свою популярність і використовується у домашньому господарстві лише іноді. Але досить широкий асортимент керамічної продукції можна зустріти у сільських музеях грецьких сіл Старобешево, Ялта, Урзуф, Сартана, Гранітне (Карань), Старомлинівка (Керменчик), Малоянісоль. У МКМ, ДОМК представлено: глиняні глечики – *бардах* (урум < тур. *bardak* – “посуд для напоїв”), *мастрапа* (рум. Урзуф, Ялта), *кути* (рум. В. Янісоль < грец. *το κουτί* – “посудина для рідини”), *кти* (рум. Сартана); макітри – *топрах бардах* (урум. Комар), *топрах чольмек* (урум. Бешево; *топрах* – глина, кераміка); горщики – *хушхалах* (рум. В. Янісоль, Каракуба, Сартана), *чольмек* (урум. В. Янісоль, Бешево, Богатир, Керменчик) та інші глиняні посудини. Особливо популярною була “фляжка глиняна формою бутылки с узким горлышком для водки” [Анторинов 1874, 45], яка є

типовим зразком керамічних виробів, що побутували до середини ХХ століття серед представників усіх народів Приазов'я.

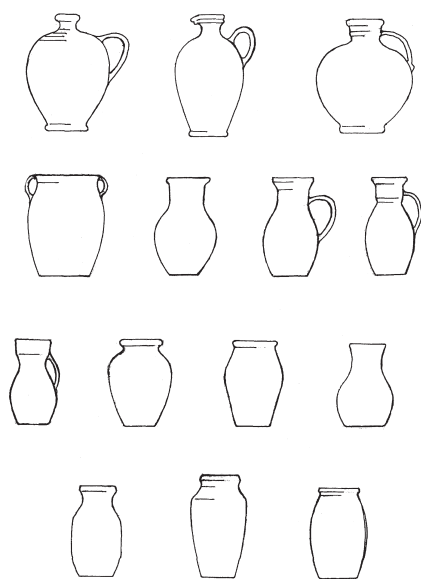
У домашньому побуті використовувалися також кошики з лози – *сепет* (урум. Карань < тюрк. *sepet* – “кошик”), *калать* (рум. Сартана, Чердаклі < грец. *το καλάθι* – кошик), *сіле* (рум. Сартана). Загалом слід зазначити, що ремесло плетіння кошиків з лози було поширене у багатьох народів, зокрема – українців та росіян, а також серед населення Криму та Малої Азії [Glasie 2002, 163].

Традиційний посуд греків Приазов'я, як зазначалося вище, має спільні риси з посудом населення місць їхнього колишнього проживання у Криму, а також народів Ма-

лої Азії. Наприклад, схожість із тюркськими елементами проявляється у формі, матеріалі, орнаментативі, термінології тощо. В лексичі, яка означала реалії матеріальної і духовної культури населення півдня, є багато тюркізмів – не лише в урумських діалектах, а і в румейських.

Посуд греків Приазов'я має багато спільного з керамічним посудом українців. Ця схожість багато в чому посилювалася в ході розширення виробничих і культурно-побутових контактів греків з українцями, які стали можливими після припинення сумнозвісної ізоляції греків. Процеси нівелювання традиційного посуду особливо посилювалися за часів радянської влади.

ІЛЮСТРАЦІЇ



Мал. 1. Глиняний посуд і його види з фондів та фототеки РЕМ, МКМ, ДКМ, музеїв народного побуту сіл Сартана, Ялта, Старий Крим. Малюнок В. Пономарьова.



Мал. 2. Металевий посуд і його види з фондів та фототеки РЕМ, МКМ, ДКМ, музеїв народного побуту сіл Старомлинівка, Урзуф. Малюнок В. Пономарьова.

АРХІВНІ ТА МУЗЕЙНІ МАТЕРІАЛИ

Архів Маріупольського державного гуманітарного університету (МДГУ), ф. 1, спр. 06–3.

Донецький обласний краєзнавчий музей (ДОКМ), фонди.

Маріупольський краєзнавчий музей (МКМ), фонди.

Російський етнографічний музей (РЕМ), фототека.

ЛІТЕРАТУРА

Алексеева В.В. Распределение населения на территории Новороссии, его этнографический состав, быт и культура // **Россия. Полное географическое описание нашего отечества** / Под ред. П.П. Семенова-Тян-Шанского. Т. 14. Санкт-Петербург, 1910.

Анторинов А. Домашний быт мариупольских греков // **Императорское общество любителей естествознания, антропологии и этнографии (при Московском университете)**. Т. 13. Вып. 1. Труды этнографического отдела. Кн. 3. Вып. 1. Москва, 1874.

Заатов І. **Кримськотатарське образотворче і декоративно-прикладне мистецтво ХХ ст.** Сімферополь, 2002.

Національний склад та рідна мова населення Донецької області. Статистичний збірник. Донецьк, 2003.

Barışta H. Örcün. **Türk el sanatları.** Ankara, 1998.

Glassie H. **Turkish traditional art today** / Photographs, drawings and design by the author Henry Glassie. Ankara, 2002.

Türkler / Editörler H.C. Güzel, K. Çiçek, S. Koca. Cilt 4. Ankara, 2002.