

муниципальное бюджетное образовательное учреждение города
Ульяновска «Средняя школа №66»

Научно- исследовательский проект «Забывтые предметы старины»

Работу выполнили : Руднева Виктория 3 Б класс
Костогрыз Анастасия 3 Б класс

Научный руководитель: М.А. Михайлишина, учитель начальных классов
Л.Н. Руднева, учитель начальных классов

Ульяновск

Цель: изучение культуры моих предков через забытые предметы домашней утвари

Объект исследования: культура моих предков.

Предмет исследования: старинные предметы домашней утвари.

Гипотеза: считаем, что старинные предметы домашнего обихода могут нам рассказать о культуре и быте наших предков

Задачи:

- изучить литературу, собрать загадки, пословицы и поговорки, связанные с домашней утварью;
- собрать список забытых предметов домашней утвари;
- проверить, знакомы ли одноклассники с предметами домашней утвари;
- посетить музеи

Методы исследования: анкетирование, поиск информации в библиотеке, интернет, анализ собранных предметов, сравнение, сопоставление.

Актуальность данной темы

Культура - важнейшая часть общественной жизни. Как всякое историческое явление, она отражает те изменения, которые происходят в обществе в определенное время. Вместе с тем культура хранит и национальные традиции, в ней наиболее полно отражается национальный характер и национальное самосознание народа.

Все старинные предметы сквозь годы и даже века обладают энергетикой предыдущих владельцев. Они хранят тепло и прикосновения человеческих рук. Жаль, вещи не могут говорить. Иначе, они бы поведали нам историю наших далеких предков. Истории были бы разные, но интересные. Именно это заставляет нас лишний раз, взглянув на ту или иную вещь, вспомнить своё происхождение и отдать должное предкам, благодаря которым мы существуем. Устаревшие русские слова, означающие предметы быта и одежды сейчас, в современной речи, практически не используются, но все-таки они встречаются нам в устном народном творчестве, в рассказах по истории России, в некоторых художественных произведениях. Именно это заставляет нас лишний раз, взглянув на ту или иную вещь, вспомнить своё происхождение и отдать должное предкам, благодаря которым мы существуем.

В нашей семье хранятся несколько предметов. Когда мы их увидели, появилось много вопросов:

Как называются эти предметы и для чего они служили?

Зачем родители их хранят, если ими не пользуются?

Кто сделал эти вещи и когда?

План

1. Быт в старину
2. Домашняя утварь
3. Домашняя утварь в устном народном творчестве
4. Народный промысел в Симбирске - Ульяновске
5. Диагностическое исследование. Словарик
6. Вывод

Быт в старину

Центральное место в доме занимала печь. Достаточно вспомнить, что и само слово «изба» произошло от слова «истопить»: «истопка» – отапливаемая часть дома, отсюда и «истьба» (изба). Печь занимала почти четверть площади жилища. Она протапливалась несколько часов, но, нагревшись, держала тепло и обогревала помещение в течение суток. Печь служила не только для обогрева и приготовления пищи, но и как лежанка. В печи пекли хлеб и пироги, варили кашу, щи, тушили мясо, овощи. Кроме того, в ней также сушили грибы, ягоды, зерно, солод. Нередко в печи, заменявшей баню, парились.

Расположение печи определяло планировку всей жилой комнаты. Обычно печь ставили в углу справа или слева от входной двери. Печь в крестьянской семье любили все: она кормила вкусной, пропаренной, ни с чем не сравнимой едой. Печь грела дом, на печи спали старики. Но более всего времени проводила около печи хозяйка дома. Угол около устья печи так и называли – бабий кут, т. е. женский угол. Здесь хозяйка готовила пищу, здесь был шкаф для хранения кухонной посуды – посудник. На стенах располагались наблюдники - полки для столовой посуды, шкафчики. Выше, размещался печной брус, на который ставилась кухонная посуда и укладывались разнообразные хозяйственные принадлежности. У печи стояла кочерга, ухват, помело, деревянная лопата. Рядом - ступа с пестом, ручные жернова и кадка-квашня для закваски теста. Кочергой выгребали золу из печи. Ухватом стряпуха цепляла пузатые глиняные или чугунные горшки (чугуны), и отправляла их в жар. В ступе она толкла зерно, очищая его от шелухи, а с помощью мельницы перемалывала в муку. Помело и лопата были необходимы для выпечки хлеба: помелом крестьянка подметала под печи, а лопатой сажала на него будущий каравай.



Другой угол – около двери и напротив окна – был мужским. Здесь стояла лавка, на которой хозяин работал. Под лавкой хранили крестьянское добро. А на стене висела конская сбруя, одежда и принадлежности для работы. Угол этот, как и стоявшую здесь лавку, называли коник.

Рабочее место хозяина

- Угол напротив печи, слева или справа от двери, был рабочим местом хозяина дома. Здесь же стояла лавка, на которой он спал. Под ней, в ящике, хранился инструмент. Здесь крестьянин занимался поделками
- и мелким ремонтом.



В каждой семье были «коробейки» - лубяные сундучки, обитые железом деревянные сундуки. В сундуках хранили семейные ценности: одежду, приданое. Сундуки закрывались на замки. Чем больше было сундуков в доме, тем богаче считалась семья. Одежду крестьяне хранили в сундуках. Нередко сундуки имели хитроумные врезные замки. Если в крестьянской семье росла девочка, то с малых лет в отдельном сундуке ей собирали приданое.



Почетное место в избе - красный угол - находилось наискосок от печи между боковой и фасадной стеной. Он, как и печь, важный ориентир внутреннего пространства избы хорошо освещен, поскольку обе составляющие его стены имели окна. Основным украшением красного угла являлась божница с иконами, перед которыми горела лампада, подвешенная к потолку, поэтому его называли еще "святым".



Все значимые события семейной жизни отмечались в красном углу. Здесь, как главный предмет мебели, стоял стол на массивных ножках, на которые устанавливались полозья. Полозья позволяли легко передвигать стол по избе. Его ставили к печи, когда пекли хлеб, перемещали во время мытья пола и стен. Большая часть "мебели" составляла часть конструкции избы и была неподвижной. Вдоль всех стен, не занятых печью, тянулись широкие лавки, тесанные из самых крупных деревьев. Предназначены они были не столько для сиденья, сколько для сна. Лавки намертво прикреплялись к стене. Другой важной мебелью считались скамьи и табуретки, которые можно было свободно переносить с места на место, когда приходили гости. Над лавками, вдоль всех стен

устраивали полки - "полавочники", на которых хранили предметы домашнего обихода, мелкие инструменты и т.п. В стене вбивались и специальные деревянные колышки для одежды.

Семьи были большие. Считали, что к 7-8 годам дите уже «входит в разум» и начинали обучать его всему тому, что знали и умели сами. С малых лет каждый ребенок готовил себя к будущим обязанностям отца – главы и кормильца семьи или матери – хранительницы домашнего очага. сначала ребенок просто стоял рядом со взрослым и смотрел, как тот работает. Потом ребенок начинал подавать инструменты, поддерживать что-нибудь. Он уже становился помощником. Через какое-то время ребенку уже доверяли выполнение части работы. Тогда ребенку уже делали специальные детские инструменты: молоточек, грабельки, веретено, прялочку. Родители учили, что свой инструмент – дело важное. «Хороший мастер работает только своим инструментом», - поучали родители. Первое изделие, сделанное ребенком, ему же и доставалось: ложка, лапти, рукавички, фартук, дудочка. Мальчики вместе с отцом мастерили из разного материала игрушки – самodelки, плели лукошки, короба, лапти, выстругивали посуду, домашнюю утварь, изготавливали мебель. Ткань для одежды крестьяне тоже делали сами дома на специальных ткацких станках. Ее так и называли – домотканая. Всю зиму пряли кудели (нити), а весной начинали ткать. Девочка помогала маме, Наставляли советом «С ремеслом весь свет пройдешь – не пропадешь».



Домашняя утварь

Из толкового словаря С.И. Ожегова : «Утварь — это предметы, принадлежности какого-нибудь обихода. Например: домашняя утварь, кухонная». Тот же термин В. И. Даль, автор «Толкового словаря великорусского живого языка», утварью называл «все движимое в доме, жилище».



Крестьянский дом трудно представить без многочисленной утвари, накапливавшейся десятилетиями, если не столетиями, и буквально заполнявшей его пространство. Утварь — это посуда для заготовки, приготовления и хранения пищи, подачи ее на стол — горшки, латки, лоханки, кринки, миски, блюда, енды, ковши², корчики и т. д.; всевозможные емкости для сбора ягод и грибов — корзинки, кузова, туеса и др.; различные сундуки, ларцы, шкатулки для хранения предметов домашнего обихода, одежды и косметических принадлежностей; предметы для разжигания огня и внутреннего освещения дома — огнива, светцы, подсвечники и мн. др. Все эти необходимые для ведения домашнего хозяйства предметы в большем или меньшем количестве имелись в каждой семье.

Названия предметам давались в зависимости от способа изготовления: емкость бондарной работы т.е. делались из деревянных дощечек - клепок, стянутых обручами. они делались в форме усеченного конуса или цилиндра. — бадья, лоханка, ушат, подойник, ведро. Бондарные изделия — это деревянные посудины из отдельно пригнанных дощечек-клёпок, стянутых обручами из молодых стволов черёмухи, сирени, ивы. Их было несколько видов. Например, бочка (от слова «бок») — ёмкость с выпуклыми боками, суженными к краям и двумя днищами.

Бочки были разных размеров, в крестьянском хозяйстве их насчитывалось до десятка. Разного размера бочки предназначались для жидкостей и хранения продуктов. Другой вид — кадь, кадка — ёмкость для заготовки солений, мочений, хранения муки, крупы. «Была бы мука да кадушка, а по воду и сам схожу», — говорили в народе. Наконец, ушат — это посудина «с ушами» — выступающими над боковыми стенками клёпками. Большие ушаты использовались для носки воды. Ушаты поменьше использовались, например, для засолки мяса. Такие ушаты имели крышку, прижимавшуюся брусом, концы которого вкладывались в «уши».



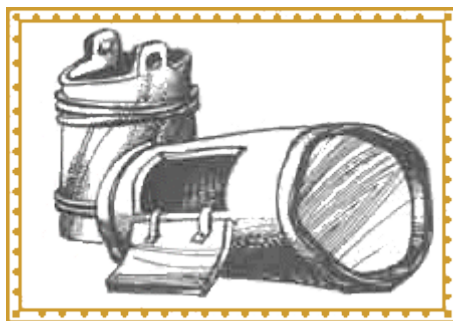
Долбленная из дерева – долбленка- корыто, лопата, ложки. Долбленные сосуды были удобны для обработки и хранения зерна, круп, муки и многих других продуктов. В основном цельнодолбленной была столовая посуда – чаши, солонки, ковши, ложки. Долбленные орудия использовались при толчении зерна (пшеница, полбы, ячменя, проса), семян конопли, соли, а также обработки сырья (кудели, сукна). Для этих целей использовали ступы и песты. Нужную форму долбленным сосудам придавали техникой выжигания, доводку и расчистку в таких случаях производили с помощью долот. Уменьшенную форму ступы имели солонки. Этот предмет часто украшали резьбой – геометрическими узорами. Солонка-ступка была в каждом доме, так как раньше каменную соль продавали немолотой.

Формы и размеры столовой посуды, вид дерева, выбираемый для нее, диктовались ее назначением. Большая деревянная чаша служила для подачи первого или второго блюда – каши, мяса на всех членов семьи. Малолетним детям пищу давали в мисочках. В зависимости от подаваемых блюд применялись чаши пологие или глубокие, малой, средней или большой величины, например: чаша для хлеба, миска для супа, чашка для масла, чара – чаша для замешивания пресного теста и т.д. Древние формы чаш сохранились до XX в. Одна из них – тарелка необычной формы (как бы чашка в чаше) для подачи вареных яиц, сыра. В древности она являлась ритуальной чашей для гаданий и магических действий.



Столовую посуду изготавливали из мягких (липа, ветла, осина) и твердых (дуб, береза) пород деревьев, из цельного куска дерева или корневища. Из крепкого корня делались лучшие образцы больших ковшей – братин, малых ковшей для кваса. Они имеют форму ладьи. Носовая сторона большого ковша поднята кверху и, переходя в узкую шейку, расщеленяется, образуя завершение в виде двух конских голов. Красивой причудливой резьбой украшались малые ковши, которые являлись гордостью семьи. Они также часто имеют ладьевидную форму. Рукоять высокая с прорезной петлей, заканчивающейся крючком для подвешивания.

Долбленой была корытообразная утварь – начевки для муки, корыта. Долбленная посуда со вставным дном использовалась для хранения и переноски продуктов. Замечательное изделие этого вида – выдолбленная из толстой липы кадушка – укладка для хранения одежды.



Ложка имеет довольно почтенный возраст. Уже в «Повести временных лет» она упоминается как привычный и совершенно необходимый во время еды предмет. Ложки носили при себе в особых футлярах либо просто за поясом или голенищем сапога. По этому поводу бытовала даже пословица: «Запасливый гость без своей ложки не ходит». С давних пор кустари делали ложки, чашки и другую посуду из дерева.



Чтобы вырезать ложку, надо было отколоть от бревна чурку – баклушу. Заготавливать баклуши поручалось подмастерьям: это было легкое дело, не требующее особого умения. Готовить такие чурки и называлось «баклуши бить».



Выделанная из глины - например корчага, ГОРШОК БРАТИНА, кондюшка, кашник, крынка, кувшин, кубышка, латка, опарница. Гончарная посуда применялась в основном для приготовления пищи в духовой печи и подачи ее на стол, иногда для засолки, квашения овощей. Посуда в русской печи нагревалась больше с боков, поэтому она должна была иметь большую боковую поверхность. Кроме того, посуду такой формы удобнее доставать рогачом или ухватом.

Самая распространенная утварь Древней Руси — глиняная посуда. В конце IX — начале X века произошел переход от лепной керамики к гончарной. Глиняной посудой пользовались все славянские народы, ели из нее практически все блюда. Посуда, которая нам известна, почти вся изготавливалась с помощью гончарного круга. Исходя из ее формы, ее можно разделить на три типа: посуда в форме овала, цилиндра или перевернутого усеченного конуса.



Овальные горшки служили для варки пищи. Южные и северные славяне готовили пищу в котлах, обогреваемых снизу, но овальный горшок обогревался сбоку. На территории Новгорода археологи часто находили практически все необходимые для приготовления еды элементы утвари: тарелки (глубокие и мелкие), миски, ложки, плоски, кринки, кувшины, чаши, корчаги. На раскопках в Суздале обнаружили много изделий из керамики XI-XIV веков. По материалам раскопок ученые пришли к выводу, что видов домашней утвари в X-XI века было очень много. Горшки применяли для приготовления пищи в небольших количествах, воду носили и хранили в ведрах, кумганах, корчагах, ендовах, кувшинах, воду для умывания держали в рукомоях и лоханях. Напитки подавали в ендовах, мушормах, ведрах, кувшинах, сулеях, четвертинах, братинах. Пили из кружек, чаш, кубков, корцов, ковшей, достаканов, чарок, овкачей, болванцев.

У каждой хозяйки обязательно был горшок для приготовления щей. Щи оставляли в печи прямо в горшке, и они упревали, становясь наваристее и вкуснее. Это происходило благодаря специальной форме горшка. Тепло от печи равномерно распределялось по всей посудине и в ней ничего не пригорало. Были в хозяйстве и горшки помельче — для разогрева щей. Но подавали готовую пищу на стол не в горшках, а на большом блюде — глиняном или деревянном.



В старину употреблялась в основном деревянная и гончарная утварь. Металлическая, стеклянная, фарфоровая была распространена меньше. В XIX веке глиняный горшок сменил чугунок (металлический горшок). Жарили и запекали в плоских сковородах, металлических или гончарных (латках, жаровнях, плошках). Латками пользовались для того, чтобы тушить мясо. Латка представляла собой плоскую невысокую миску с двумя ручками. Кашники (маленькие горшочки из глины) служили для приготовления, разогрева и подачи на стол каши. Глиняная утварь для холодца и заливной рыбы была очень разнообразна — округлой, треугольной, квадратной формы. Такую посуду украшали рисунками сбоку и по дну, покрывали цветной глазурью. В период сенокоса актуальна была посуда, позволяющая долго хранить тепло пищи. Например, для каши и щей использовали вдвоенные горшки в форме шара, с ручкой посередине. Их называли двоешками, шанками. Для хранения растительного масла использовали елейники или кубышки (небольшие кувшины), которые имели форму шара или яйца. У кувшина была ручка и носик (рыльце). Носик и горлышко кувшина закрывались пробками из дерева.



В большом употреблении была также утварь, изготовленная из бересты. Береста — это верхний тонкий слой березовой коры нежного розовато-кремового цвета. Ее древнее название «бересто». Позднее появились «берёста» и «береста». За спиной носили берестяной пестерь — плетеный заплечный мешок, на ногах лапти, часто сплетенные из бересты. Кузовки, берестяники — коробка для муки и меда, лукошки, пастушечьи рожки, канаты для рыболовных снастей, — все это делалось из бересты.



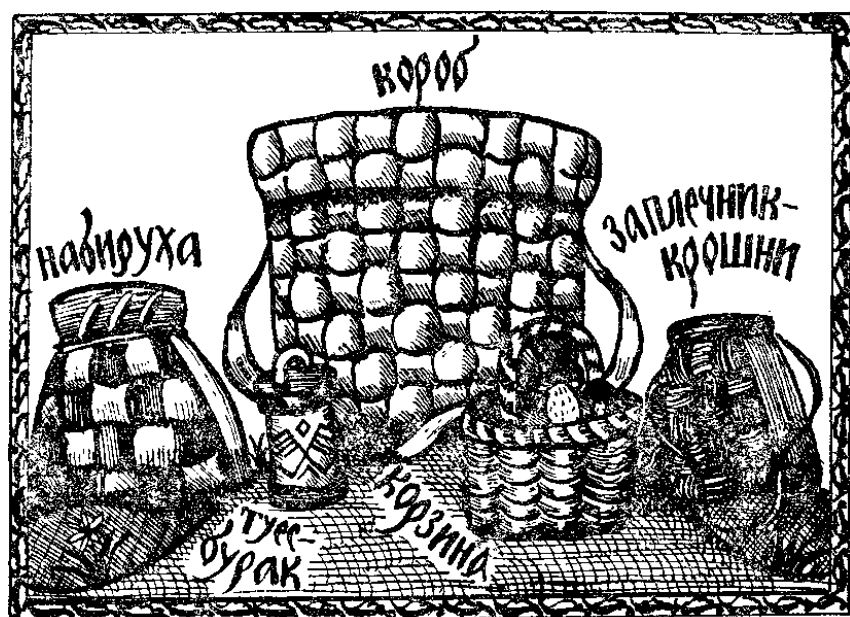
Из бересты делались раньше и делаются сейчас туеса (бураки) - сосуды для хранения еды и питья. Береста не пропускает воду, в ведерках и туесах из бересты молоко не киснет и сохраняется холодным в жаркое время года. Уходя на работу в поле, крестьянин брал с собой туесок с водой или квасом, и в самый жаркий день питье в туеске оставалось холодным, а горячая вода, наоборот, долго не стыла. Оттого и был истари туес частым спутником жнеца, пахаря, охотника, рыбака. Крестьяне хорошо знали, что соль, хранимая в туесе, никогда не волгнет, а соленые грибы и огурцы не только долго хранятся, но и приобретают приятный аромат, так что непосвященному порой трудно поверить, что в соленье не добавлены какие-то пряности. Устройство туеса напоминает термос. Он имеет наружную и внутреннюю стенки, между которыми остается небольшая воздушная изоляционная прослойка.

изготовления туеса:

- 1 — отслаивание бересты;
- 2 — сколотень и кряж;
- 3 — рубашка туеса;
- 4 — рубашка, надетая на сколотень;
- 5 — изготовление ивовых обручей;
- 6 — завертывание краев сколотня и вставка доньшка.



Характерной особенностью русской крестьянской утвари было изобилие местных названий одного и того же предмета. Сосуды одинаковой формы, единого назначения, выполненные из одного материала, одним и тем же способом, по-своему называли в разных губерниях, уездах, волостях и далее деревнях. Название предмета менялось в зависимости от его использования конкретной хозяйкой: горшок, в котором варили кашу, в одном доме называли «кашником», такой же горшок, использовавшийся в другом доме для варки похлебки, называли «щенником». По-разному называлась утварь одного назначения, но изготовленная из разного материала: сосуд из глины — горшок, из чугуна — чугунок, из меди — медник. Терминология часто менялась в зависимости от способа изготовления сосуда: сосуд бондарной работы для квашения овощей — кадка, долбленный из дерева — долбенка, выделанный из глины — корчага. Размеры лукошка определялись назначением и назывались соответственно: "набирка", "мостинка", "ягодница", "грибница", и т.п. губерниях Европейской России хозяйка, покупая горшок, старалась определить его родо-половую принадлежность: является он горшком или горшницей. Считалось, что в горшнице сваренная еда будет более вкусной, чем в горшке.



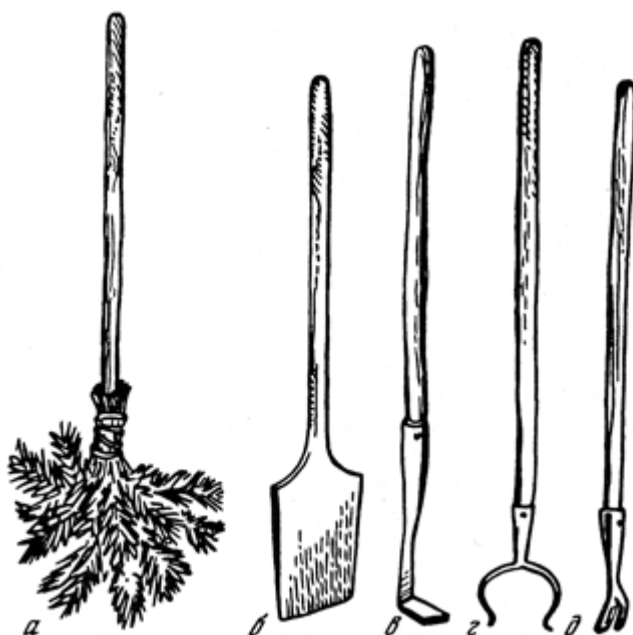
Небольшое пространство между стеной и печью называлось запечьем— его использовали для хозяйственных нужд. Здесь хозяйка хранила необходимые принадлежности для работы: ухваты разных размеров, кочергу, чапля, большую лопату.



Ухваты – это «рогатые» полукруглые приспособления для того, чтобы ставить горшки в печку. Низ горшка, или чугуна, входил между рогами ухвата. Чапля – этот инструмент по другому называли сковородник. Использовался он для захвата сковороды. С помощью деревянной лопаты ставили в печь хлеб, а кочергой выгребали угли, золу. Помело же использовалось для очищения печи от углей. Отсюда и выражение «Язык как помело.»



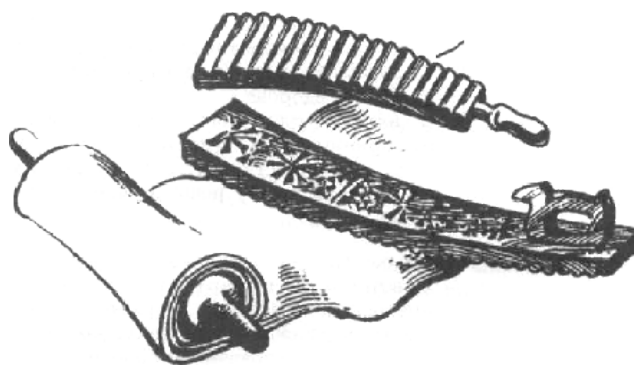
«Под полом, под середой, сидит баба с бородой», - загадывает одна старинная народная загадка. Таинственная баба с бородой, о которой идет речь в загадке, - помело. Оно неизменно находится при духовой русской печи и предназначено для очистки шестка и пода. Чаще всего под в печи подметали перед тем, как печь пироги. Помело предназначалось исключительно для печи. Употреблять его для каких-то других целей строго запрещалось. Нельзя его также было заменять чем-то подобным, например веником для подметания пола, метлой или банным веником. Это равносильно тому, что мести дворовой метлой обеденный стол. Если такое кощунство замечалось за хозяйкой, то она теряла уважение соседей. Считалось, что хозяйка, которая не делает различия между полом и подом, не только нарушает элементарные правила гигиены, но оскорбляет священный дух очага. По суеверным представлениям, сунуться в печь с метлой может только колдунья. Именно на метле в урочный час она вылетает через трубу, чтобы попасть на шабаш.



Печные приспособления для приготовления пищи (Алтайский край, конец XIX–XX в.):

- а) помело,
- б) лопата,
- в) кочерга,
- г) ухват,
- д) чапля

Рубель(ребрак, пральник) и валёк — предмет домашнего быта, который в старину русские женщины использовали для выколачивания (стирки) и глажения белья после неё. На Русском Севере рубели называли «катальными палками». Отжатое вручную бельё наматывали на валик или скалку и раскатывали рубелём, да так, что даже плохо постиранное бельё становилось белоснежным, как будто из него все «соки» выжали. Отсюда пословица: «Не мытьем, а катаньем».



Специальным пестом или двумя палками хозяйка толкла бельё в ступе, вымывая грязь. Тут же, намотав бельё на пест или палку, женщина полоскала его, опустив в проточную воду. Зимой можно было обойтись и без ступы: ее заменяло углубление во льду возле проруби — бельё толкли в нем и тут же полоскали. Еще одним орудием для стирки служил ВАЛЕК. Этой небольшой деревянной лопаткой «валяли» или «клепали» выстиранное бельё на камне или на доске на берегу. Если ни ступа, ни корыто, ни лохань обычно красотой не отличались, то вальки могли украшаться затейливыми орнаментами.



Рубель представлял собой прямоугольную доску с рукоятью: на нижней стороне были вырезаны, вырублены поперечные скругленные зарубки, а верхняя, лицевая сторона зачастую украшалась резьбой. Для того, чтобы погладить, хозяйка складывала одежду, скатерть, полотенце вдоль, стараясь придать ей ту же ширину, что и у скалки. И обворачивали ими скалку, образуя тугий сверток. Рубель клали сверху и от края стола прокатывали вперед, размягчая и разглаживая льняную ткань - катали. И это был механический способ глаженья.

Рядом с печкой в избе всегда был рукомойник— глиняный кувшин с двумя носиками: с одной стороны воду наливали, с другой – выливали. Грязная вода собиралась в лохань – специальное деревянное ведро. Воду носили тоже в деревянных ведрах на коромысле. Это о нем говорили: «Ни свет ни заря пошел, согнувшись, со двора».



Рушник широко используется в разнообразных обрядовых ситуациях: на похоронах, свадьбе, родине и крестинах, в календарных обрядах, в магии, медицине. В древности рушник, вышитый соответствующими узорами-символами, был неотъемлемым атрибутом многих обрядов. На протяжении веков ему придавалось важное образно-символическое значение. Важные события в жизни народа никогда не обходились без рушников. Наверно, во всем декоративном искусстве нет другой такой вещи, которая бы концентрировала в себе столько разнообразных символических значений.

Что же именно сделало рушник постоянным участником всевозможных традиций? Отчасти это связано с тем, что рушник благодаря своей форме является символом пути, жизненной дороги, из-за чего он неизменно использовался во всех ритуалах, связанных с обрядами перехода – будь то рождение, крестины, свадьба, проводы в дальний путь или ритуалы погребения. Белый цвет, присущий рушнику, всегда ассоциировался с чистотой, очищением, добром, а, следовательно, и защитой от всего дурного. Это придавало рушнику оттенок святости, внушало почтительное и трепетное отношение, делало его оберегом и символом удачи в любом деле. Орнаменты, символы, вышитые на нем, несли особый смысл и глубокое значение. С другой стороны, в связи с этим рушник стал символом красоты и широко использовался для украшения икон, интерьера жилья, как деталь праздничной одежды и др. А благодаря своей структуре и природной чистоте получил и широкое практическое применение – в качестве полотенца для рук или элемента одежды.

«Пряслице» - так называлась прялка в Древней Руси. Особой гордостью хозяек были прялки: точеные, резные, расписные, которые обычно ставили на видное место. Прялки были не только орудием труда, но и украшением жилища. Считалось, что узоры на прялках оберегают жилище от сглаза и лихих людей. Позже появились прялку с ножным приводом, их стали называть самопрялкой.



Прялки пришли к нам из далёкой древности. Это был исконно женский труд – прясть пряжу. «Пряслице» - так называлась прялка в Древней Руси. С осени до Великого Поста в «низеньких светёлках» при лучине с тихой песней пряхи сидели за своей работой до полуночи. Но пока не было свечей, избы освещали лучинами - тонкими деревянными щепками, которые вставляли в специальные приспособления – светцы



Прялки, пришедшие к нам из далёкого прошлого, ни одна не повторяет другую. У каждой есть своя особенность. Видимо, каждая хозяйка прялки, да и хозяин, скорее всего, приложили свои усилия, выдумку и фантазию для украшения, удобства, для облегчения труда. На Руси прялки делали из клёна, осины, берёзы и липы. Сначала было ручное скручивание пряжи, а затем изобрели веретено и прялку. Первоначально прялку изобрели в Древнем Риме. Пряжа от первых старинных прялок получалась разной по качеству и толщине.

Мы сделали вывод. У русских крестьян посуда была простая и удобная. А чтобы посуда была красивой, искусные мастера расписывали её яркими красками. Наполнявшая дом утварь изготавливалась, приобреталась, хранилась русскими крестьянами, естественно исходя из чисто практического ее использования.

Много предметов использовалось в старину быту. И почти все они делались собственными руками. В деревне употреблялась в основном деревянная и гончарная утварь. Металлическая утварь была, главным образом, медная, оловянная или серебряная. Наличие ее в доме было ярким свидетельством зажиточности семьи.

Народный промысел в Симбирске - Ульяновске

При губернаторстве Владимира Владимировича Орлова-Давыдова в Симбирске было построено ремесленное училище. "... Вынужденный теперь расстроенным здоровьем покинуть Симбирск, я желал бы при расставании с любимым городом принять участие в осуществлении этого полезного предложения. Ввиду этого я имею честь препроводить при сём пятипроцентные бумаги первого выпуска в десять тысяч рублей с покорнейшею просьбою передать их Городской Думе, чтобы она употребила означенный капитал исключительно на устройство и содержание ремесленного училища..."



Численность ремесленников в городах Симбирской губернии второй половине XIX века

№ п/п	Город	1867 г., чел.	1885 г., чел.	1892 г., чел.
1	Симбирск	1196	3460	3534
2	Сызрань	628	1769	1934
3	Сенгилей	169	193	130
4	Карсун	169	125	66

Лидером по числу ремесленников в течение всей второй половины XIX века был губернский город Симбирск.

Гончарный промысел

Гончарство было наиболее распространенным видом народного творчества Симбирской губернии. Одним из самых известных центров гончарства было село Сухой Карсун. Промысел сложился в начале XIX века. Во второй половине XIX века в селе существовало уже более ста гончарных мастерских. Сухокарсунские мастера делали квашенки, горшки, корчаги, сковороды-«жарехи», рукомойники, балакири (крынки для молока оригинальной формы – с низким туловом и узкой горловиной), кувшины, тарелки, тазы, печные трубы. По заключению специалистов Московского НИИ художественной промышленности, изделия гончарного промысла села Сухой Карсун признаны уникальными и являются самобытным местным сувениром.





Сюда закладывались горшки для обжига. Это малый горн, на несколько сотен горшков, в большой же помещалось более полутора тысяч за раз.

Важнейшей отраслью кустарного производства являлись различные виды **деревообрабатывающих промыслов**. Умельцы изготавливали повозки и телеги, сани и колеса, гнутые дуги и полозья, посуду и корыта, лопаты и колоды, плели лапти и ткали рогожи. Особенно этим славились Алдатовский, Корсунский, Алатырский и Сызранский уезд Симбирской губернии. В общей сложности данными промыслами занимались около 7 тыс. человек. Со временем появились и настоящие профессионалы. Такие мастера есть и в наше время. Например, в Кузоватовском районе живет почти два десятка резчиков по дереву. Семён Петрович Сорокин (1891-1969) – самобытный умелец. О нем до сих пор вспоминают как об умельце-самородке, чьи работы хранятся сейчас в Русском музее Санкт-Петербурга, в Доме народного творчества Москвы, музеях Ульяновска, Сызрани, в частных коллекциях России и зарубежья.



Лозоплетение

«Чудо – материал» - сказано про ивовые прутья. Умельцы заприметили в них гибкость и научились плести из прутьев самые разные по форме и предназначению вещи. Наш земляк, Н.И. Поливанов, в своем родовом имении – селе Акшуат Барышского района – открыл мужское начальное народное училище, где были мастерские по корзиноплетению. Для обучения крестьянских мальчиков Поливанов привез мастера А.И. Репку. Мастера из этих мест ездили обучать ремеслу в другие города и села. И позднее акшуатская артель славилась своей продукцией. Из мастеров лучшим считался С.Ф. Переведенцев. Мог сплести и верши для ловли рыбы, и мебель. С мальчишек у него обучался «король лозы» Е.И. Чекарлеев. Позже та артель распалась, взамен открылся цех корзиноплетения при Акшуатском лесничестве Поливановского лесхоза. В настоящее время в селе остались отдельные мастера, продолжающие традиции промысла.



Н.И. Поливанов

Домашняя утварь в устном народном творчестве

Образ домашней утвари можно встретить и в сказках, и в пословицах и в поговорках. Приведем примеры некоторых сказок

Название	Отрывок
Народные русские сказки «О Иванушке-дурачке»	«Невестки дали ему лукошко; дурак пошёл в чистое поле, положил лукошко под кустик, а сам свистнул молодецким посвистом— Сивка-бурка, вещая каурка!»
Народные русские сказки «Колобок»,	«Пойди-ка, старуха, по коробу поскреби, по сусеку помети.»

А.С. Пушкин «Сказка о рыбаке и рыбке»	Глядь: опять перед ним землянка; На пороге сидит его старуха, А пред нею разбитое корыто.
Корней Чуковский «Мойдодыр»	Давайте же мыться, плескаться, Купаться, нырять, кувыркаться В ушате, в корыте, в лохани
И.А. Крылов «Голик»	Запачканный Голик попал в большую честь — Уж он полов не будет в кухнях мечь:
Русские народные сказки «Лисичка-сестричка и Серый волк»	А лисичка-сестричка, покушавши рыбки, захотела попробовать, не удастся ли еще что-нибудь стянуть. Забралась в одну избу, где бабы пекли блины, да попала головой в кадку с тестом, вымазалась вся и бежит.
Русские народные сказки «Бабушка, внучка да курочка»	Вот пошли они раз по воду. Впереди бабушка Даша, по середочке внучка Маша, а позади курочка Ряба. Ведерки на коромыслах качаются, скрипят коромысла, песню поют, а ведерки им поддакивают.
Редьярд Киплинг «Кошка.гуляющая сама по себе»	Кот выгнул спину и сказал: - Пусть же шкура, заведывающая вход в пещеру, и очаг в глубине пещеры, и крынки молока на очаге будут свидетелями того, что сказала жена моего врага.
Сергуnenков Б. «Три внучки»	Было у бабушки три внучки: Саша, Маша и Наташа. Пошли они однажды в лес по ягоды. Говорит Саша: — Наберу полный кузовок ягод и сама съем.

Пословицы и поговорки

Смирен топор, да веретено бодливо
По жильцу квартира, по горшку и покрывка
Голова с короб, а ум с орех
До часу и кувшин по воду ходит
Богат Тимошка, и кила с лукошко
Назвался груздем, полезай в кузовок
Чужой мошне не будь указчик

Плетью обуха не перебьешь

Живётся не в сито, ни в решето
Была б мука да сито, и сама я б была сыта
Две рубахи мокнут в ушате, да двое порток сохнут на ухвате
Дом, как полная чаша, дом - чаша чашей



Особое место в фольклоре занимают загадки, которые также не обошли своим вниманием русский быт.

Черный конь

Прыгает в огонь. (Кочерга)

Три братца пошли на реку купаться,

Два купаются, третий на берегу валяется. (Ведро, коромысло)

Утка в море —

Хвост на воле. (Ковш)

(Приложение)

Вывод предметы быта старины отражены и описаны в устном народном творчестве. Чтение народных и авторских сказок помогает узнать об их жизни, обычаях, обрядах, а также позволяет пополнить наш словарный запас.

Диагностическое исследование

Образ домашней утвари можно встретить и в сказках, и в пословицах и в поговорках. Когда мы читаем их, то обращаем внимание на устаревшие слова. Так как не понимаем их значение- определяем их значение по сноскам в тексте, но чаще приходится обращаться к словарям. Мы провели анкетирование одноклассников и учеников 2 класса, чтобы узнать знакомы ли ребята с предметами домашней утвари и знают как она выглядит. Каждому предлагалась анкета с названиями предметов домашней утвари, значение которых им требовалось соотнести с изображением. В третьем классе нужно было нарисовать предмет, который встретился в сказке. Каждый заполнял анкету лично, используя только свои знания. (Приложение)

Все результате обработки анкет, мы узнали, что ребятам оказались наиболее знакомы предметы: ухват, коромысло, лукошко, чугунок, рукомойник. Мало знакомы или совсем не знают такие предметы как: лохань, зыбка, горшечник, квашня, кузовок, латка, лохань.

Мы решили проанализировать как можно больше сказок и пословиц и составить словарь старинных названий предметов быта в помощь учащимся. В этом словарики мы собрали названия старинной утвари, их значение, в каком художественном творчестве можно встретить и используется ли в современном мире. (Приложение)

Вывод

Шли столетия, а в избе домашняя утварь передавалась из поколения в поколение. Новое поколение приобретало больше опыта и сноровки в изготовлении изделий. Некоторые вещи получили новые названия и старые постепенно забылись. Например: пличка — чашка, рукотёр, рукотерник — полотенце, голик — веник, латка —сковорода. Одинаковые условия хозяйствования, тесные контакты в процессе освоения края, явились основой для выработки в традиционной культуре народов интернациональных черт. Многолетнее мирное сожительство, использование всего ценного в быте и хозяйстве

соседей оказывало благодатное влияние на создание прочных связей между русским населением и другими народами Поволжья.

«Старина что незнакомая страна: много там непонятого и чудесного. Успевай лишь рот разевать, да уши топориком держать. Поймёшь: и в старину добрые люди жили, и они не под печкой горох сеяли. Умели и работать, и веселиться не хуже нас». Анато́лий Алексе́евич Логуно́в (Анато́лий Алексе́евич Логуно́в — советский и российский физик-теоретик, действительный член РАН. С 1977 по 1992 годы — ректор Московского государственного университета имени М. В. Ломоносова)

Вывод по нашей работе: Многие вещи пришли к нам из старины в первоначальном виде или в усовершенствованном виде. Устаревшие названия утвари нужно знать затем, чтобы глубже и тщательней познать историю народа, иметь представление о жизни и быте наших предков, о том, как они говорили, чем ели и пили, что одевали, во что верили, какие у них были обычаи и традиции. Первые знания об этом мы получаем при изучении устного народного творчества. «Осовременить» язык сказок и пословиц нельзя, так как они тогда не будут народными и потеряется смысл. В дальнейшем мы будем продолжать посещать музеи и знакомиться с другими народными сказками, а также обращать внимание на все особенности уклада жизни народа. Ведь мы не сможем стать по-настоящему образованными людьми без знания нашей культуры!





Литература

- Соболев А.А. Мудрость предков. Русские двор, дом, сад. – Архангельск, 2005.
- Заручевская Е. Б. Про крестьянские хоромы. Книга для детей. – М., 2014.
- Даль В. И. Толковый словарь. М., -1971.
- Краткий этимологический словарь под редакцией Шанского Н. М.М., Просвещение, 1975.
- Ожегов С. И. толковый словарь русского языка. М., 2001.
- Ушаков Б. М. Толковый словарь русского языка. В 4 т. т. - М., 1938.
- Байбурин А.К. Жилище в обрядах и представлениях восточных славян. – Л.: Наука, 1983 (Институт этнографии им. Н.Н. Миклухо – Маклая)

Интернет- ресурсы

- slavculture.ru/slav-kult/1067-posuda-rusi.html Посуда Древней Руси - Славянская Культура
- rus-izba.narod.ru/utvar.htm Русская изба - утварь избы
- www.booksite.ru/enciklopedia/interier/4.htm Энциклопедия древнерусской жизни: Утварь
- <https://ru.wikipedia.org/wiki/>
- http://www.razlib.ru/jazykoznanie/a_kak_u_vas_govorjat/
- russkie-poslovitsi.ru/slovar/ Словарь устаревших и диалектных слов — Русские пословицы