

УДК 745.51 (477.87) «18/19»

## ТРАДИЦІЙНІ ДЕРЕВООБРОБНІ ПРОМИСЛИ НА ЗАКАРПАТТІ У XIX - ПЕРШІЙ ПОЛОВИНІ XX СТОЛІТЬ

Коцан В. В. (Ужгород)

*Статтю присвячено дослідженню особливостей традиційних деревообробних промислів на Закарпатті у XIX - першій половині XX століть. Автором проаналізовано особливості матеріалу і технології виготовлення традиційних видовбаних та бондарних виробів. При їх вивченні основна увага звертається на найхарактерніші для краю види посуду та знарядь праці, їхні розміри, конструктивні прийоми виготовлення і засоби декорування, розмаїття місцевих назв. Асортимент видовбаного та бондарного посуду обумовлювався специфікою господарювання місцевого населення та повільними економічними змінами на протязі століть.*

**Ключові слова:** промисли, видовбування, бондарство, діжки, відра, дійниці, корита, миски, мірки, коновки, гелетки, бербениці, барилки, бокли, ложки, ступи.

Природно-географічні умови, великі лісові масиви з різноманітними породами деревини на Закарпатті сприяли інтенсивному розвитку певних видів промислів і ремесел, пов'язаних із обробкою деревини. З тієї причини що сільське господарство в гірських селах не могло забезпечити селян продуктами харчування, заняття ремеслами та промислами давало додатковий прибуток сім'ї. У досліджуваній період у закарпатських селах розвивалися різні деревообробні промисли, зокрема видовбування та бондарство.

Дослідження розвитку ремесел та промислів у загальноукраїнському та локальному контексті є надзвичайно важливим. Особливого значення воно набуває на територіях, де було слабо розвинуте промислове виробництво, а основним заняттям населення вважалися землеробство та скотарство. Таким регіоном було, безперечно, і Закарпаття. Місцеве населення з давніх-давен користувалося деревом як найбільш доступним і поширеним матеріалом. Його використовували в будівництві житла, культових і господарських споруд, з нього виготовляли господарські знаряддя, меблі, начиння та інше.

Одним із найдавніших видів обробки деревини на Закарпатті було **видовбування**. Воно полягає в поступовому вибиранні деревини з масиву виробу, внаслідок чого утворюється заглибина, порожнина або отвір. За допомогою сокири, долота й видовбувача майстри виготовляли передусім побутові предмети – кадуби, ступи, товчки, дійниці, гелетки, бочечки, солянки, корита, миски, ложки, варіхи. Вони вирізняються значною товщиною стінок, міцністю, округлою і масивною формою, внутрішніми заглибленнями овальної та

криволінійної конфігурації.

Найкращими деревами для видовбування вважалися верба, береза, липа, груша. Даною технікою виготовляли великі *діжки* («кадуби») для зберігання зерна, вівса, жита. Для їх виготовлення середину порохнявої колоди спочатку випалювали, а потім – видовбували за допомогою ножів та різців. У нижній частині заготовленої основи робили спеціальний заріз («паз», «гніздо») для закріплення дна. Досить часто дно («динце», «спуд») кадуба, як і його основу, робили із суцільного шматка дерева. Зустрічалися й кадуби з днищем, виготовленим із двох-трьох дошок. У stodolі («пелевні») хати із с. Гусний Великоберезнянського району (експозиція Закарпатського музею народної архітектури та побуту) експонується один із найдавніших, збережених по сьогодні, вірців кадуба. Його унікальність полягає перш за все у розмірах: понад два метри висоти та півтора метра в діаметрі. Цей кадуб, видовбаний із суцільної дерев'яної колоди, довгий час слугував селянській сім'ї за своєрідний елеватор. За своїми розмірами він не поміщався в отвір, що вів на горище. Виявилося, що туди його заклали, ще коли будували хату [22; 28, с. 7; 29, с. 4].

Для замішування тіста використовували дерев'яні *корита* й *миски* («тяльки») різних розмірів та форм. При їх виготовленні колоду дерева спочатку розрізали навпіл, після чого видовбували кожну половину. Миски («тяльки») найчастіше мали круглу або чотиригранну форму з трохи розведеними стінками та плоскими вінцями. Технікою видовбування виготовляли і *сільнички*. Маленькі сільнички, зазвичай, стояли на столі, а трохи більші, з покриттям, висіли на стіні поблизу печі, щоб під час приготування їжі сіль була під рукою.

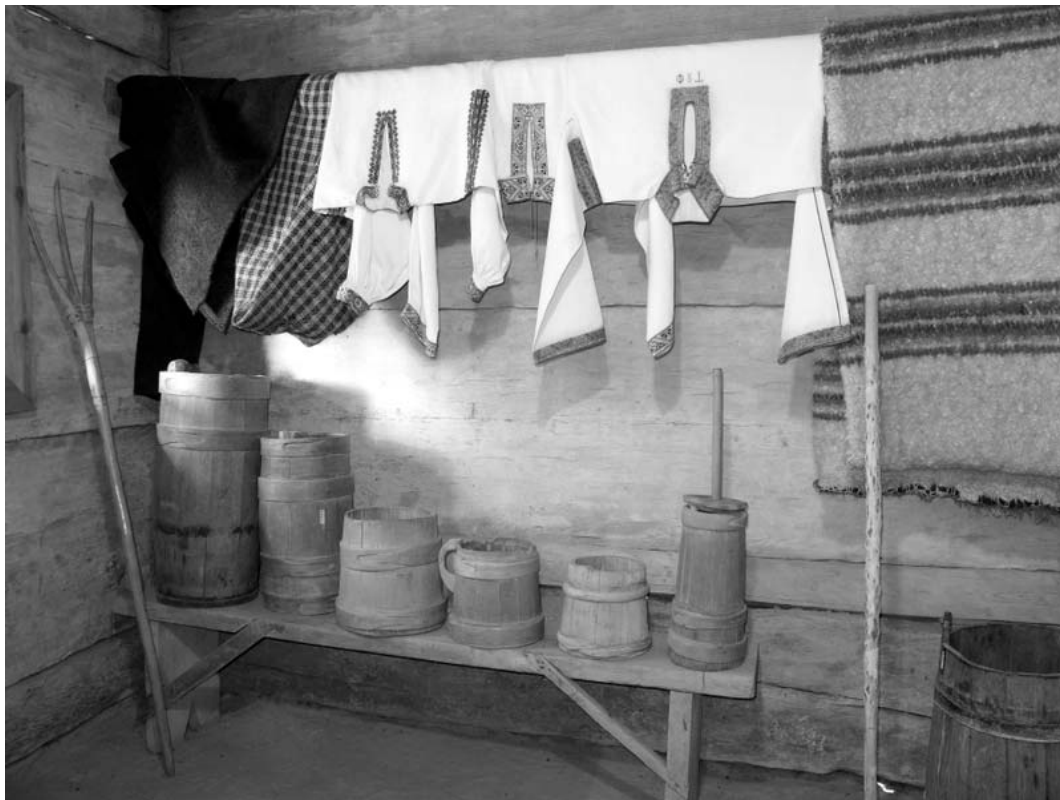


**Рис. 1.** Видовбаний та бондарний посуд в інтер'єрі хати із с. Ракошино Мукачівського району (експозиція Закарпатського музею народної архітектури та побуту). (Фото з архіву автора)

Найбільш поширеними на Закарпатті були круглі та п'ятигранні сільнички. Задню стінку, яка слугувала за ручку, робили видовженою, вирізаною у формі ріжок, прямокутника чи квадрата зі зрізаними кутами. Іноді на контурах ручки робили зубчасті зарізи. Зовнішню поверхню сільничок декорували вирізуванням або випалюванням. Серед орнаментальних мотивів найчастіше зустрічалися багатопелюсткові розети, вписані в коло, кривулі, трикутники, ромби, пересікання прямого та скісного хрестів. На Свалявщині виготовляли сільнички з видовбаним орнаментом, обов'язковим елементом якого був хрест.

Локальною специфікою відрізнявся бойківський *гурчів*. Це був видовбаний посуд циліндричної чи конусоподібної форми, зі вставним дном і вузькою шийкою, що накривалася дерев'яною кришечкою. Для міцності гурчів скріплювали кількома обручами. Вінці і виступи виробу декорували різьбленими зубцями, а покришку – розетою чи хрестом.

Гурчів слугував для зберігання коров'ячого та овечого молока. У ньому могли зберігати «кляг» зі шлуночка молодого теляти, козеняти, який використовували для виготовлення кляганого сиру. В низинних та передгірських районах Закарпаття побутовала *посудина* («пуд»), за розмірами та формами схожа на бойківський гурчів. Для неї, на відміну від гурчів, не виготовляли кришечку. В «пудах» зберігали сало. У селах верхів'я р. Боржави для транспортування молока з пасовища в село використовували видовбану із суцільної колоди – *посудину* («човбан»). З низу човбан мав циліндричну форму, що догори поступово звужувалася. Біля шийки був невеликий виступ, що утримував дріт, який слугував за ручку. Закривалася посудина дерев'яною пробкою («затичкою») з виступом посередині. Для скріплення основи човбана зі вставним дном використовували дерев'яні або металеві обручі [22].



**Рис. 2.** Бондарний посуд в інтер'єрі хати із с. Ясіня (присілок Кевелів) Рахівського району (експозиція Закарпатського музею народної архітектури та побуту). (Фото з архіву автора)

У XIX – на початку XX століть на Закарпатті були поширеними видовбані *мірки* для зерна чи борошна, *коновки* («коновлята») для зберігання сипких продуктів, *гелетки* для молока, *бочечки* для вина. Всіх їх виготовляли із суцільної колоди дерева, зі вставним дном, однією довгою вузькою ручкою із заокругленим завершенням. На гелетках («мірявках») робили спеціальні позначки («мірки») для вимірювання літражу молока. У низинних та передгірних районах краю, де було розвинуте виноробство, побутовали невеличкі бочечки («бокли») для вина. Це видовбана кругла дводонна посудина з наскрізним отвором для наливання і виливання вина. Для міцності місця з'єднання основи бочечки з дном скріплювали обручами.

Техніка видовбування була основною і в ложкарстві – деревообробному промислі, пов'язаному з виготовленням *ложок*, «*полонників*», «*черпаків*», «*варіх*». У кожній сім'ї селяни виготовляли ложки для власного вжитку, однак у XIX - на початку XX століть у багатьох гірських селах, особливо в гуцульських, ложкарство існувало як промисел. Ложки виготовляли з ялівця, липи, явора, бука, осики. Деревину для ложок заготовляли взимку, сушили та розрізали на відповідні бруски. Інструментами для виготовлення ложок були сокира, ніж та

спеціальний різець. За допомогою різця виробу надавали потрібної форми. Ложки були овальної чи яйцеподібної форми. Для приготування та насипання страв існували великі ложки («варіхи»). Ложкарі виготовляли також великі ложки з отворами, якими витягували вареники. Крім цього, видовбували «полоники» для пастухів на полонинах. Полонинський «полоник» – це велика довбана ложка з довгою вертикальною ручкою, яка використовувалася при виготовленні овечого сиру («бринзи»). «Полоник» був і мірою місткості (близько 1 л) [22].

У XVIII - на початку XX століть методом видовбування селяни виготовляли необхідні у господарстві знаряддя праці. Серед них виділяються *ступи для подрібнення зерна*. Поширеними були два види ступ: ручні та ножні. *Ручні ступи* виготовляли з вертикально поставленої колоди (основи). Зверху видовбували або випалювали вогнем заглиблення циліндричної форми до 25 см і діаметром до 30 см, куди засипали зерно. Нижня частина ступи («товчка») була дещо товстішою, ніж верхня – для рівноваги. Робоча частина – дерев'яний товчач («толок», «товк», «головач») виготовлявся з роздвоєнням середини для кожної руки окремо. Кінець товчача напівкруглий, іноді із залізним обручем, щоб не лупалося дерево. В

інтер'єрі сіней хати із с. Рекіти Міжгірського району (експозиція Закарпатського музею народної архітектури та побуту) експонується характерна для закарпатської частини Бойківщини *ножна ступа*. Вона складається із горизонтально покладеної колоди з видовбаним зверху заглибленням циліндричної форми, в яке засипали зерно, а також товчача («товка», «наголовача»). До колоди кріпилися дві станини з «ногами», посередині яких була розташована дошка спереду і коротша ззаду «підйома» із вбитим на кінці дерев'яним «чіпом» для упору ногою.

Здавня на Закарпатті поширеним видом домашніх промислів було бджільництво. Один із найдавніших типів вуликів виготовляли методом видовбування. *Вулики* («дуплянки», «колоди», «кимаки») – це частина видовбаного наскрізь дерева (сосни, липи чи дуба) з отвором для бджіл. Знизу нарощували дно, яке збивали з дощок. Зверху робили конусоподібний дашок. Висота дуплянок порівняно невелика – 100-150 см. Господар у таких вуликах, як то кажуть, сліпий. Бджоляр не може в них зарадити бджолам нічим: ані передивитися, ані взяти меду так, щоб не душити бджіл. У таких вуликах бджоли залишені наодинці самі з собою й «водять бджоляра за ніс».

Однією із родзинок постійно діючої експозиції Закарпатського музею народної архітектури та побуту є *«стіл з довбанками»* в інтер'єрі хати із с. Ясіня (присілок Кевелів) Рахівського району. Він має шість заглиблень у стіловині. Видовбані ямки («довбанки») слугували за миски. Для кращого їх промивання знизу просвердлювали дірки, які затикали дерев'яними кілочками. Таких заглиблень могло бути одне велике посередині або кілька менших. Посередині стола робили поздовжню заглибину з висувними кришками, в якій зберігали ложки. Коли завершували їсти, стіл змивали, накривали плоскими дошками й виконували необхідні роботи.

У XIX ст. масового поширення на Закарпатті набув **бондарський промисел**. Бондарство – це виготовлення різноманітних місткостей із дерев'яних дуг («клепок»). Бондарним ремеслом займалися в осінньо-зимовий період, виготовляючи посуд для задоволення власних потреб і на замовлення. Запорукою гарного, міцного й легкого виробу завжди була правильно підібрана деревина, без сучків та інших вад. Заготовляючи матеріал, необхідно враховувати довжину (висоту) майбутнього виробу і збільшити довжину заготовки на 3-5 см. Для бондарних виробів можна використовувати деревину різних порід. Так, дуб незамінний для винних посудин; з липи виготовляли посуд, призначений для зберігання масла, молока, меду. У хвойних порід

прямолинійна несучкувата деревина, і це надає їм певних переваг. На обручі брали гілки хвойних порід, а також ясена, явора.

Підібраний для виробу матеріал потрібно було колоти, оскільки пиляння руйнувало його структуру. Дерев'яну колоду розколювали радіально на чотири однакові частини («четвертинки», «четвертувки»). Ознакою вдало підбраного матеріалу було легке розколювання. Потім відокремлювали кору та серцевину, отримуючи трапецієвидну заготовку. Її знову необхідно було розколоти на певну кількість пластин, щоб отримати клепок. Бондарні речі мають конусоподібну форму, тож необхідно було кожну клепку з одного боку звужити. Для зручності це робили сокиркою. Залежно від розміру й виду виробу ширина клепки повинна була бути в межах 8-10 см. Кількість клепок розраховували відповідно до зовнішньої довжини кола посудини. Після цього заготовлені клепки сушили (близько місяця). Кожну висушену клепку обробляли на бондарному стільці, надаючи їй півкруглості. Спочатку робили півкруглою внутрішню її частину, а потім зовнішню [21, с. 112].

Для скріплення клепок використовували два види обручів: стругані й луцені. Перші робили з гілок смереки, товщина й довжина котрих відповідала величині виробу. Більші завширшки пластинчасті луцені обручі виготовляли з деревини ясена, явора. Їх вважали дещо міцнішими. Послідовність робіт при виготовленні обручів однакова, різниця тільки в зарізуванні замків. Важливим етапом у виготовленні бондарного виробу є встановлення дна. Основним інструментом для зарізування пазів («уторів») і встановлення дна є «уторник», виготовлений із твердої породи деревини. Матеріал для дна повинен бути рівноцінний самому виробу. Товщина дошки, обструганої з обох боків, мала сягати 10-15 мм. Щоб встановити дно, обручі опускали до половини виробу так, щоб основа клепок розійшлася. Встановивши дно, обручі натягували на попереднє місце. Якщо між клепками з'явилися щілини, то дно вважається завеликим, його потрібно зменшити за контуром і знову встановити.

Більшість бондарних виробів постійно перебували в руках господарів при виконанні щоденних потреб, тому зайвих прикрас на них не було. Більшу увагу приділяли декоративному оздобленню виробів, які використовували на Великдень під час освячення пасок («пасківник»), або які займали видне місце на столі, полиці («барилка», «боклага») [25, с. 712].

Бондарні вироби прикрашали плоскою і тригранно-виїмчастою різьбою та випалюванням. Основними місцями для декору були периметр площини посудини, широкі плоскі

дерев'яні обручі, покритишки, ручки. Різьблені чи випалювані заглибини, трикутники, зубчики, ромби, розети, хрести, кола утворювали цілісну композицію. Зустрічалися вироби з незначним декором та вироби зі складними орнаментальними композиціями. Іноді майстри зазначали своє прізвище й дату виготовлення виробу. На світлій текстурі деревини контрастно виділявся обвуглений випалений орнамент.

Одним із найпоширеніших видів бондарних виробів були *діжки*, що мали різні назви: бочка, бібоня, кадуб, роплянка, гордуб, стелув, шафлик. Зустрічалися діжки у формі зрізаного конуса або діжки, ширші в середній частині. Масового поширення на Закарпатті набули бочки для соляного розчину («кропи»), для закладання та зберігання квашеної капусти, для борошна. Їх стягували великими колотими обручами. Прикладом такого роду діжок можуть бути лемківські чи бойківські широкі, високі «гордуви» циліндричної форми. Лемки Перечинщини для напування худоби використовували дерев'яні *діжки* («шафлики»), дві протилежні клепки основи яких були довшими за інші та виконували функції ручок [10, с. 41].

У середині ХХ ст. в районах поширення виноробного промислу побутували дерев'яні *бочки* різних розмірів для зберігання вина. Це були звичайні бондарні дводонні посудини, стягнуті дерев'яними чи металевими обручами та з одним невеликим наскрізним отвором для наливання та зливання вина. Виноробами також використовувалися *бочки* («топтачки») та спеціальний бондарний посуд для збирання винограду. Циліндричної форми «топтачки» виготовляли з товстих клепок, які стягували обручами. Основа виробу ставилася на три ніжки. Бондарна посудина для збирання винограду мала виступаючу задню частину, дно із суцільного шматка дерева, два ремені на задній частині обручів для зручнішого носіння посудини.

Неодмінним начинням у млинарській справі були спеціальні дерев'яні *посудини* («мірки»), які слугували мірою зерна. У своїй роботі млинар використовував мірки на 32 кг («мірка», «віко»), на 16 кг («напівмірка», «напіввіко»), на 8 кг («четвертувка»), на 4 кг («вайтакув», «иця»), на 2 кг («напіввайтакув», «напівиця»). «Вайтакув» слугував також в якості мита, яке млинар брав за свою роботу.

Багато бондарних виробів було призначено для молока та молочних продуктів. Найчастіше при веденні молочного господарства на випасах користувалися *відром*, *дійницею* чи «гелетою». Гуцули доїли овець переважно у дійницях, дві протилежні клепки яких були

подовжені, з наскрізними отворами («вухами»). При перенесенні молока в отвори вставляли палицю. Зустрічалися й гуцульські вівчарські дійниці з металевим стержнем (ручкою), прикріпленим до внутрішньої частини виробу та металевих обручів. Корів, а інколи й овець доїли в дійницях, одна із клепок яких продовжувалася на 15-20 см. У такій дійниці робили наскрізний отвір для рук. У ясінянських гуцулів зустрічалися невеличкі *дійнички* («скопці»). Вони виділялися фігурною різьбленою ручкою, зливним носиком, пиляними обручами та випалюваним орнаментом на зовнішній поверхні клепок, обручів та ручки. У південних та південно-західних районах Закарпаття *дійниця* («доїльниця») зверху накривалася покритишкою з дугоподібною ручкою. В таку «доїльницю» не лише доїли, в ній також переносили молоко з випасів у село [27, с. 333].

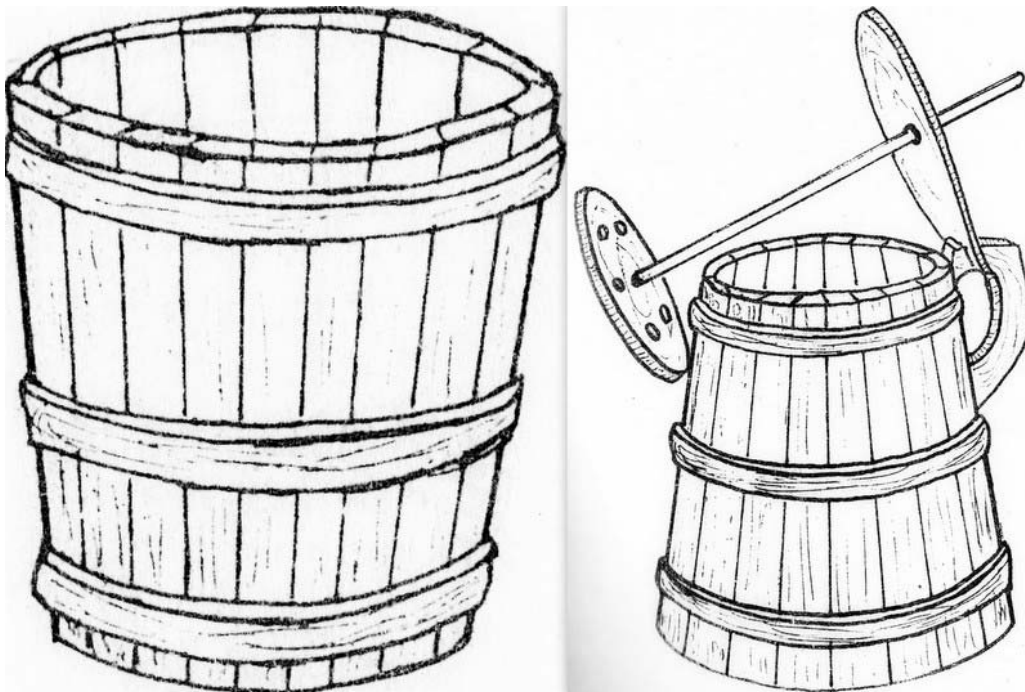
У селах Закарпаття овець часто доїли і в «гелети», що виготовлялися зі смерекових, соснових чи ясеневих клепок. Бондарна гелетка мала вигляд зрізаного конуса, внизу – ширша, вверху – вужча. Зустрічалися гелетки з покритишками та без них. Призначення гелеток було досить різноманітним: у них доїли овець «на міру», ними користувалися, ведучи підрахунки при видаванні «ряду» (бринзи, урди, жетниці), в них доїли овець на стоїщах. На Бойківщині та в селах верхів'їв р. Уж виготовляли також гелети на 15-20 літрів, а зрідка – навіть 30-літрові гелети. В так великі гелети переважно натоптували бринзу, а потім тривалий час зберігали в домашніх умовах.

Для зливання і клячання молока та виготовлення сиру використовували дерев'яну *посудину* («путину», «путеру»). Вона мала вигляд зрізаного конуса, внизу – вужча, вверху – ширша. Інколи до неї виготовляли покритишку. Місткість путери коливалась у межах 35-100 літрів. В окремих селах Тячівщини і Рахівщини в одній із внутрішніх клепок путери наносили карби чи набивали цвяхи, якими позначали кожен гелету молока в посудині [27, с. 338].

Повсюдно на Закарпатті для збереження молока і молочних продуктів та їх транспортування з випасів у село користувалися бондарним посудом («бербеницею») різної місткості. Нижнє дно бербениці закріплювалося герметично, а верхнє («клемпуш») за потреби легко можна було виїняти. Якщо бербеницю було призначено для збереження молока, то на покритищі робили отвір, який закривали дерев'яним чопиком («гвіздом»). Посудини оздоблювали орнаментом у вигляді зубчиків, кілець, шестипелюсткових розет, виконаних технікою випалювання [22; 27, с. 338].



**Рис. 3.** Гелетка для сиру, с. Лазещина Рахівського району. Дерево, бондарство. 30-ті рр. XX ст. (фонди Закарпатського музею народної архітектури та побуту). (Фото з архіву автора)



**Рис. 4.** Дерев'яна посудина («путина», «путера») для зливання молока і виготовлення сиру та дерев'яна маслбійка. (Тиводар М. П. Традиційне скотарство Українських Карпат другої половини XIX - першої половини XX століть: Історико-етнологічне дослідження / М. П. Тиводар. – Ужгород: Карпати, 1994. – С. 339, 347)

Молоко і молочні продукти зберігали також у *коновках*. Так, у селах межиріччя Тересви й Терєблі в конусоподібних коновках зберігали переважно молоко, а інколи й масло. Невеликими розмірами та випалюваним орнаментом виділялися гуцульські коновки («коновлята»). Угорці Берегівщини у коновках робили закваску для тіста і залишали киснути саме тісто.

Для виготовлення масла селяни користувалися високою вузькою посудиною («маслобійкою», «масляною», «збушкою», «зебалувою», «зурбулувою»). Складалася вона з власне тулуба, куди наливали сметану з коров'ячого молока, і верхнього круглого ободка, в який вставляли довгу палицю («колотівку», «баталув»). На одному кінці колотівки кріпили кружок із наскрізними отворами або дві хрестоподібні лопасті. Стягували маслобійки

широкими тесаними обручами.

Закарпатські бондарі виготовляли посуд для алкогольних напоїв (горілки, вина). Найбільш поширеними були *барильця* («барилки», «баклаги»). Це дводонний посуд циліндричної чи бочкоподібної форми з отвором зверху, який закривався кілочком («чопиком»). Клепки скріплювалися двома широкими плоскими чи кількома (6-8) ліщиновими обручами. Якщо виріб ставили на стіл, то знизу кріпили чотири короткі ніжки або підставку. Гуцули Рахівщини зовнішню поверхню барилок декорували виїмчастою рельєфною різьбою або випалюванням. Бойки Закарпаття горілку тримали в барилці циліндричної форми з наглухо закріпленою кришкою, в якій були отвір для наливання та носик для виливання напою, а також дугоподібна ручка [1, с. 140; 4, с. 100].



**Рис. 5.** Перевезення овчого молока та бринзи у бербеницях з полонин у село. Ясіня, Рахівський район. (Фото з архіву автора)

Окрему групу становив бондарський посуд для транспортування їжі та солоної води, а саме: *двійнята*, *пасківник*, *бокла*. Для перенесення їжі в поле під час польових робіт, сінокосів використовували двійнята («дійнята», «дзвійнята», «двійники»). *Двійнята* – це дві бондарної роботи коновочки, з'єднані в одне ціле: з одного шматка дерева робили дві клепки, які зверху закінчувалися ручкою. Їх накривали покришкою, яка мала виріз для ручки [1, с. 140].

Для посвячення паски та великодніх

харчових продуктів гуцульські бондарі виготовляли спеціальний посуд «пасківник» круглої чи еліпсоподібної форми. Клепки стягувалися двома плоскими обручами. Дві вищі клепки утворювали фігурні різьблені ручки («вуха»). Пасківники декорували дрібним геометричним орнаментом, з обов'язковим зображенням хреста на тулубі та покришці, виконаним технікою випалювання.

Закарпатські майстри-бондарі виготовляли спеціальний посуд («боклу») для

транспортування та зберігання солоної води («ропи»). Бокла – дводонна посудина циліндричної форми з двома ручками («вушками»). В одній із клепок був отвір для наливання та виливання ропи.

Бондарним способом виготовляли *зварьки* («зваряльниці») для прання та зоління полотна. Вони мали форму зрізаного конуса, звуженого доверху. Основа виробу стояла на трьох ніжках. Клепки виготовляли з ялини, смереки. На дні був отвір, який закривався кілком. На дно клали трохи соломи. Полотно звивали у сувої, поміж нього засипали попіл, заливали гарячою водою,

яка поступово стікала через соломку.

Отже, аналіз досліджуваних деревообробних ремесел та промислів на Закарпатті свідчить про те, що вони мають загальноукраїнську основу. Однак через різні причини вони відзначалися специфічними рисами: побутуванням певних видів посуду («гурчів», «скопиць», «коновок» тощо), своєрідністю його форм і термінологією. Асортимент видовбаного та бондарного посуду обумовлювався специфікою господарювання місцевого населення та повільними економічними змінами на протязі століть.

1. Андрейків Х. Розвиток деревообробних промислів на Бойківщині в кінці XIX - на початку XX століть / Х. Андрейків // Галичина. – 2003. – Ч. 22-23. – С. 137-142.
2. Антонович Є. Декоративно-прикладне мистецтво / Є. Антонович, Р. Захарчук-Чугай, М. Станкевич. – Львів : Світ, 1993. – 272 с.
3. Байрак Я. М. Народне мистецтво Закарпаття: проблеми теорії і практики / Я. М. Байрак // Науковий збірник товариства «Просвіта» в Ужгороді. – 1996. – Річник. I (XV). – С. 176-179.
4. Банах М. Народні промисли і ремесла Бойківського краю / М. Банах // Бойківщина: минуле та сучасне: Збірник наук.-теорет. статей. – Долина, 2007. – С. 98-100.
5. Богомазова Т. Г. Кустарные деревообрабатывающие промыслы украинцев конца XIX - начала XX вв. / Т. Г. Богомазова. – СПб, 1999. – 164 с.
6. Бойківщина. Історико-етнографічне дослідження. – К.: Наук. думка, 1983. – 303 с.
7. Гвоздевич С. Матеріальна культура бойків у дослідженнях Володимира Кобільника / С. Гвоздевич // Бойківщина: Науковий збірник. – Дрогобич, 2007. – Т. 3. – С. 372-374.
8. Головка Ю. Господарство, культура та побут українців верхів'я р. Ріка (кінець XIX - перша половина XX століть) / Ю. Головка. – Ужгород: ВАТ «Видавництво Закарпаття», 2004. – 88 с.
9. Гонтар Т. О. Народне харчування українців Карпат / Т. О. Гонтар. – К.: Наукова думка, 1979. – 138 с.
10. Гонтар Т. О. Роль дерева в традиційній культурі українців / Т. О. Гонтар // Науковий вісник Національного лісотехнічного університету України. – Львів, 2006. – Вип. 16.4. – С. 39-44.
11. Гошко Ю. Г. Промисли й торгівля в Українських Карпатах XV-XIX ст. / Ю. Г. Гошко. – К., 1991. – 253 с.
12. Гургула І. Народне мистецтво західних областей України / І. Гургула. – К.: Наукова думка, 1966. – 78 с.
13. Гуцульщина. Історико-етнографічне дослідження. – К.: Наукова думка, 1987. – 471 с.
14. Етнографія України: Навчальний посібник / За ред. С. А. Макарчука. – Львів: Світ, 1994. – 520 с.
15. Клапчук В. М. Гуцульщина та гуцули: економіка і народні промисли (друга половина XIX - перша третина XX століть) / В. М. Клапчук. – Львів - Івано-Франківськ, 2009. – 508 с.
16. Козакевич М. Дерев'яний посуд та вироби з лози, рогами і соломи / М. Козакевич // Довідник по фондах Українського державного музею етнографії та художнього промислу АН УРСР. – К.: АНУРСР, 1956. – С. 100-113.
17. Маковский С. К. Народное искусство Подкарпатской Руси / С. К. Маковский. – Прага: Пламя, 1925. – 156 с.
18. Мала енциклопедія українського народознавства / За ред. С. Павлюка. – Львів: Ін-т народознавства НАНУ, 2007. – 832 с.
19. Мандибура М. Д. Полонинське господарство Гуцульщини другої половини XIX - 30-х років XX ст. / М. Д. Мандибура – К.: Наукова думка, 1978. – 192 с.
20. Мандибура М. Д. Тваринництво / М. Д. Мандибура, М. П. Тиводар // Гуцульщина: Історико-етнографічне дослідження. – К.: Наукова думка, 1987. – С. 100-121.
21. Оршанський О. Основи гуцульського художнього деревообробництва: Навчальний посібник / О. Оршанський. – Косів: «Писаний камінь», 2002. – 236 с.
22. Польові матеріали автора.
23. Сауляк Б. Зміни у розвитку деревообробних промислів та ремесел на території Східного Поділля в другій половині XIX - в першій третині XX ст. / Б. Сауляк // Етнічна історія народів Європи. – 2013. – № 40. – С. 42-48.
24. Станкевич М. Українське художнє дерево XVI-XX століть / М. Станкевич. – Львів, 2002. – 450 с.
25. Станкевич М. Художнє дерево / М. Станкевич // Етногенез та етнічна історія населення Українських



- Карпат. – У 2-х т. – Т. 2: Етнологія та мистецтвознавство / Наук. ред. С. Павлюк. – Львів: Ін-т народознавства НАНУ, 2006. – С. 709-726.
26. Тиводар М. П. Етнографія Закарпаття: Історико-етнографічний нарис / М. П. Тиводар. – Ужгород : Гражда, 2011. – 416 с.
27. Тиводар М. П. Традиційне скотарство Українських Карпат другої половини ХІХ - першої половини ХХ століть: Історико-етнологічне дослідження / М. П. Тиводар. – Ужгород: Карпати, 1994. – 560 с.
28. Федака П. М. В чем истоки патриотизма? Укрепляют историческую память / П. М. Федака // Закарпатська правда. – 1988. – 24 лютого. – С. 7.
29. Федака П. М. Пам'ять / П. М. Федака // Закарпатська правда. – 1988. – 20 лютого. – С. 4.

## РЕЗЮМЕ

### ТРАДИЦИОННЫЕ ДЕРЕВООБРАБАТЫВАЮЩИЕ ПРОМЫСЛЫ НА ЗАКАРПАТЬЕ В ХІХ - ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЕ ХХ ВВ.

**Коцан В. В.** (Ужгород)

*Статья посвящена исследованию особенностей традиционных деревообрабатывающих промыслов на Закарпатье в ХІХ - первой половине ХХ вв. Автором проанализированы особенности материала и технологии изготовления традиционных выдолбленных и бондарных изделий. При их изучении основное внимание обращается на наиболее характерные для края виды посуды и орудий труда, их размеры, конструктивные приемы изготовления и способы декорирования, разнообразие местных названий. Ассортимент выдолбленной и бондарной посуды обуславливался спецификой ведения хозяйства местного населения и медленными экономическими изменениями в течение веков.*

**Ключевые слова:** промыслы, выдалбливание, бондарство, кадки, ведра, подойники, корыта, миски, мерки, ковшики, гелетки, бербеницы, барилки, боклы, ложки, ступы.

## SUMMARY

### TRADITIONAL WOODWORKING CRAFTS IN TRANSCARPATHIA IN ХІХ - FIRST HALF OF THE ХХ CENTURIES

**V. Kotsan** (Uzhhorod)

The article is devoted to research of features of the traditional woodworking crafts in Transcarpathia in ХІХ - first half of the ХХ centuries. The author is analyzed the features of material and technology of making of traditional hollow-out and cooperage wares. In the course of the study basic attention is applied on the most characteristic edge types of tableware and tools, their sizes, structural receptions of making and facilities of decorating, variety of the local names. The assortment of hollow-out and cooperage tableware was stipulated by the specific of ménage local population and slow economic changes for the centuries.

**Keywords:** crafts, gouging, cooperage, tubs, buckets, diynytsi, troughs, bowls, measurements, cans, heletky, berbenytsi, barylky, buckle, spoons, mortars.