

Тереньгульские гончары

Рассказывая о гончарном деле Симбирского-Ульяновского края, исследователи часто упоминают умельцев из села Сухой Карсун, которое по праву считается центром гончарного производства региона. Сведения же о малочисленных (даже единичных) кустарях, разбросанных по нашему краю, удается разыскать только в ходе экспедиционной работы. В одной из таких поездок, организованной Центром народной культуры Ульяновской области в 2011 году, нам посчастливилось встретиться с дочерью потомственного умельца, зарабатывавшего себе на хлеб этим древним ремеслом до середины XX века.



Антонина Михайловна Крюченкова (1927–2019), р.п. Тереньга

нтонина Михайловна Крюченкова – дочь потомственного тереньгульского гончара Михаила Степановича Хрусталева. Дед и прадед были гончарами, и она, любопытная и смышленая девочка, всегда интересовалась работой своего отца. Благодаря Антонине Михайловне (на момент нашей беседы ей было 84 года) нам удалось собрать сведения о гончарах районного поселка Тереньга Ульяновской области.

Михаил Степанович Хрусталев отстроил рядом с речкой Тереньгулькой мастерскую (на улице Мичурина) – большой дом, где под потолком соорудил стеллажи из досок для сушки изделий, и приобрел два гончарных круга: для себя и своего брата Александра. Процесс кустарного гончарного производства был традиционный. Особенностью являлось наличие мастерской («горшечной»): ее могли позволить себе лишь немногие мастера – большинство работали прямо в своих избах.

Залежи жирной «масляничной» красной тереньгульской глины были рядом с селом, в Долу, за местной больницей. Заготовленную глину вез-

ли в мастерскую, где для нее был отведен специальный отгороженный угол. Месили руками прямо на полу. Размятую глину формировали в «колбасу» длиной примерно 50-70 см и диаметром 20-30 см. Заготовив таких «колбасных палок» достаточное количество, мастер садился за гончарный круг. Он был ножной, деревянный. Закончив работу, изделия расставляли на полках для просушки. Когда горшки высыхали, начинали их красить свинцом. Свинец продавался в форме плиток, их пережигали в чугунном котелке на огне. Затем перекладывали в деревянную ступу и толкли до образования порошка. Готовый порошок разводили с водой и кисточкой наносили на гончарные изделия. Под воздействием высоких температур свинец расплавлялся, образуя прозрачное стекловидное покрытие на глиняных изделиях - глазурь. Горшки получались блестящие, красивые и звонкие.

Метрах в десяти от мастерской располагался горн для обжига гончарной посуды. Строение горна также было в традициях нашей области.



• Михаил Степанович (1903–1977) и Вера Васильевна Хрусталёвы. Из архива семьи Хрусталёвых-Крюченковых. 1967



Семья Степана Хрусталёва (Степан с женой сидят). Фото из семейного архива В.В. Сенюшкиной

Это была вырытая в земле глубокая, в человеческий рост яма, обложенная кирпичом. Снизу - решетка из кирпичей, под ней - топка. Сбоку расположен спуск к топке. Глиняную посуду выкладывали в горн горкой, сверху донизу. Прикрывали горн битыми черепками вместо заслонки. Если шел сильный дождь, то сверху накрывали еще и железной пластиной. Для топки брали только сосновые дрова – от них больше жара. Начинали обжиг с раннего утра, и продолжался он до тех пор, пока горшки в горне не раскалятся, как плавленый металл, до ярко-огненного цвета. Обычно на это уходило несколько часов: все зависит от объема горна. Начав калить утром, заканчивали только вечером.

Ассортимент изделий был разнообразным. Дядя Миша, как звали Михаила Степановича на селе, был мастер с большой буквы. Он мог делать все. Разных размеров горшки, балакири, кувшины, корчаги, дойники, миски, плошки, кружки, подцветочники (горшки для цветов с узорами и даже с налепами). Подоив корову в ведро, молоко разливали по балакирям (крынкам), объемом по

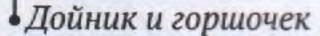
Личная история

Квашня (квашонка) на 10 литров, сделанная в горшечной Хрусталёвых (сверху трещина обмотана изолентой). Единственный сохранившийся экземпляр гончарной посуды Тереньги



два литра и спускали в погреб. Холодильников в те времена не было. Когда молоко отстоится, «снимали сметану» в дойник. А остальное молоко ставили на творог. Дойник представлял собой широкий большой сосуд, похожий на печной горшок, расширяющийся кверху. Отличительной особенностью дойника является наличие короткого носика («дульки»), расположенного ближе к венчику. Ручек у него не делали. Такая конструкция позволяет удобно сливать отстоявшиеся сливки. Дядя Миша делал и утятницы - продолговатые, с двумя ручками по бокам и с крышкой, квашонки для теста - большие, широкие, с ручками и без, маленькие детские горшочки для каши, ягодники для сбора ягод (по форме как балакирь, только с ручкой, как у корзинки, сверху), ночные горшки для детишек с одной ручкой. Раньше на всех домах тереньгульцев красовались гончарные трубы, вытянутые на гончарном круге талантливыми мастерами -Михаилом Степановичем, его отцом

Наделав разной посуды, дядя Миша не забывал и про детишек. Лепил им игрушки – свистульки в виде различных птичек и животных.







Горн с обожженной посудой. С. Карсун

Глиняную посуду возили на базары. Каждое воскресенье и в самой Тереньге была ярмарка. Возили на продажу в Сенгилей и в Новодевичье. Уезжал Михаил Степанович обычно в пятницу с утра, а в воскресенье, поздно вечером, возвращался домой. Горшки возил на лошади, запряженной в фургон. Все горшки перекладывали соломой, чтобы не разбились. На ярмарку дядя Миша иногда брал с собой жену и сына, дочек не брал.

Михайловна, доч-Антонина ка дяди Миши, рассказывала, как в детстве они с сестрами и подружками играли с глиной. Соберутся, налепят куколок, посудку, мебель. У каждой девочки был свой огороженный колышками домик. Когда жилье обустроят, все необходимое сделают, понарошку ходили друг к другу в гости, в кукольные домики, угощались глиняными пирогами. Но почему-то эти детские игрушки отец никогда не обжигал в горне - считал баловством. А девочки, наигравшись подсохшими на солнышке игрушками, затем лепили новые. Необожженная, высохшая глина очень хрупкая и долго не хранит форму, тем более в игре.

Когда подросшая дочка мастера засобиралась замуж, Михаил Степанович накрутил для нее много разной посуды в приданое. Особенно Антонине Михайловне запомнилось большое блюдо, размером с тазик. Она долго использовала его для мытья посуды.

Существовал на селе интересный обычай: битье глиняных горшков. Когда играли свадьбу, то на второй день нужно было разбить горшок. Била сваха перед молодыми. Горшок

должен был быть пустой и крепкий. Однажды произошел смешной случай. Жила на селе одна женщина, большая охотница погулять на свадьбах – тетя Поля. Шутница «причудная». И вот на одну свадьбу она принесла не горшок, а дойник. Стали его бить, а она кричит: «А горшок-то с дырой!» Имелось в виду отверстие для слива. И все смеялись удачной шутке.

Антонина Михайловна вспоминала, что в их доме было много разной посуды, но не осталось ни одного горшочка на память (нам, к счастью, посчастливилось найти такой). Михаил Степанович закончил заниматься гончарством в начале 1960-х годов. Его горшечная мастерская дважды горела. После первого раза они с братом отстроились, а второй пожар положил конец старинному ремеслу. Да и здоровье уже у Михаила Степановича было слабое. Со временем часть посуды побилась, что-то раздарили. Так как для свадебного обычая нужен был именно глиняный горшок, то сельчане шли к дяде Мише, и он не отказывал. Так и раздал все.

Гончарил на селе и дядя Федя Ващев, у него тоже была своя мастерская на улице Чапаева. Двоюродный брат Михаила Степановича, также занимавшийся гончарством, переехал с семьей в Чебоксары еще до войны. Возможно, потомки большой семьи Хрусталевых до сих пор продолжают семейные традиции в Чувашии, славящейся своими искусными гончарами.

Мария Иванова,

руководитель студии художественной керамики «Гончар», ОГБУК «Центр народной культуры Ульяновской области»

Источники: интервью с Антониной Михайловной Крюченковой (1927–2019), уроженкой р.п. Тереньга Ульяновской области, запись от 02.08.2011 года; интервью с Аленой Сергеевной Крюченковой, р.п. Тереньга Ульяновской области, запись от 06.03.2021 года (личный архив автора статьи).

и дедом.