

Якутская берестяная утварь

Научный руководитель – Романова Мария Никифоровна

Филиппова Сардаана Феохтистовна

Студент (бакалавр)

Северо-Восточный федеральный университет имени М.К. Аммосова, Педагогический институт, Кафедра Технология, Якутск, Россия

E-mail: fildaanfe@gmail.com

Художественные изделия из бересты - оригинальный вид народного творчества. Береста привлекала внимание народных умельцев тем, что при обработке она сохраняла свои свойства - мягкость, гибкость и прочность.

Береста - это верхний тонкий слой березовой коры нежного розовато-кремового цвета. Из бересты делались раньше и делаются сейчас сосуды для хранения еды и питья, обувь, а также разнообразные украшения. Очень важную роль сыграла береста и изделия из нее в истории народа Саха.

В настоящее время в связи с возрождением в Якутии традиционных народных ремесел возрос интерес к берестяному ремеслу. В то же время молодое поколение, школьники, испытывая интерес к данному виду творчества, имеют недостаточное представление о видах, назначении и технологии изготовления берестяных изделий своих предков.

По всей вероятности, наши предки стали использовать бересту для изготовления различной домашней утвари еще в те времена, когда жили в южных лесостепях, где обильно произрастает береза. Приехав на берега Лены, они получили возможность и далее развивать это ремесло, так как здесь береза растет очень густо. Можно предположить, что на выбор местожительства повлияло в числе других причин и наличие березовых лесов. Береста отличается прочностью, хорошо прошивается, поэтому используется для самых разных изделий.

Бересту для изготовления утвари заготавливали с конца мая до начала июля, тогда кора может свободно отделяться. Выбирали березу, выросшую на суглинистых почвах, в тенистых местах возле лиственниц. У такого дерева ствол был прямой и имел мало сучков, а береста была более эластичной. Хранили бересту в погребах, где достаточно влажно. Заготовки для длительного хранения заворачивали в трубочку. Куски, предназначенные для обработки, выпрямляли и придавливали тяжелым предметом. Затем промывали теплой водой и варили в большом котле. Процедура повторялась, пока материал не становился ровным и гладким. После этого ее выстуживали и примасливали. Хорошо проверенная спрессованная береста становилась ровной, прочной и эластичной с золотистым глянцем.

Из заготовленной бересты якуты делали покров для своих жилищ - ураса, украшения, ножны для ножей, игрушки, лодки, детские колыбели и даже жвачку. Но все же береста была основным сырьем для изготовления всевозможной посуды.

Главным преимуществом берестяной посуды от металлической или деревянной была ее необычная легкость, к тому же пища в ней долго не портилась. Но изготовление и уход за берестяной посудой, сама первоначальная обработка бересты требовали должной сноровки, поэтому впоследствии утварь из бересты была постепенно вытеснена приходом современной посуды.

При изготовлении берестяной посуды применяли различные технологические приемы в зависимости от ее назначения. На изделия, предназначенные для праздничных случаев, способом тиснения и штамповки наносили орнамент в виде стебля, цветка, лиры. Все щедро украшалось лоскутами цветной ткани, бисером, пучками конских волос. Иногда для

отделки использовали бересту ручных цветов. Добивались нужные окраски, применяя отвар ольховой или лиственничной коры. Своеобразно красновато-коричневый цвет приобретала береста и после копчения, когда ее тщательно смазывали сливками и некоторые время держали над огнем. И так берестяные посуды, предназначенные для праздничных случаев, получались очень красивые и сентные.

Общая технология производства берестяной утвари: прежде чем начать шить наносили контур изделия на бересту. После этого кроили ножницами. Сперва сшивали стенку сосуда из двух-трех слоев бересты, а потом соединяли стенку с дном. Изделие закрепляли тальниковым ободком с декоративным крестообразным или зубчатым швом нитями из черного или темно-коричневого конского волоса. Это не только технический прием, но и способ, дающий эффект вышивки. Дно и крышку туеса или коробки также выполняют из бересты и тальника и оплетают конским волосом. Использовались такие инструменты, как прямое шило, большая стальная игла, специальный нож и ножницы.

Завершающий этап работы - нанесение орнамента. Поверхность бересты красива сама по себе. Тем не менее существует много способов декорирования берестяных изделий. Способы орнаментирования берестяных изделий у якутов: резьба, тиснение, шитье конским волосом, гравировка, шитье бисером, аппликация слюдой и фольгой, тонировка.

Берестяная утварь, используемая в повседневной жизни. Ыагас - большое берестяное ведро для хранения молока, сливок, кумыса. Это священный сосуд богато украшенный узорами и красивыми декоративными швами. Чабычах - широкий неглубокий сосуд, суживающийся книзу, который использовали для самых простых хозяйственных целей: для охлаждения молока, приготовления рыбы, хранения муки, изготовления масла, для зимнего хранения топленого масла, в которое добавляли землянику. В старину, не было тазов, в них стирали одежду. Большие, богато расшитые чабычахи - атрибуты ысыаха и других торжеств. Ымыйа - вместительный, широкий, высокий сосуд предназначенный изначально для кумыса. Впоследствии богато расшитые ымыйа стали использоваться как сундучки для хранения одежды богатой якутской невесты. Лэпэйэ - круглый сосуд с крышкой для мелких вещей и швейных принадлежностей. Берестяной короб (туос тымтай) - высокий сосуд с круглой или овальной формы с крышкой для хранения еды, реже вещей. Туес - сосуд с деревянным дном и овальной крышкой с прямыми стенками для хранения масла, в котором масло не портилось даже в самое жаркое время. Оноойук - маленькое ведерко для сбора ягод. Кункур - суживающийся кверху сосуд с широким дном и крышкой для перевозки кумыса. Тымтай - овальный сосуд для ношения рыбы или ягод на дальнее расстояние, который обычно носили за плечами. Атыйах - берестяной или деревянный низкий сосуд для воды или рыбы. Холтуун - берестяная с деревянным дном и крышкой овальная табакерка для нюхательного табака. Кроме вышеописанных сосудов сугубо хозяйственного назначения существует нарядная посуда для особых случаев, которая хранилась в семье, передаваясь из поколения в поколение, например, матарчаах - коробка для хранения женских украшений.

Берестяная утварь - это часть культурного наследия древней Якутии. Якуты достигли высокого уровня, можно сказать, совершенства в использовании такого природного материала как береста. И хоть в нынешнее время современная посуда почти вытеснила берестяную посуду из нашей жизни, забывать технологию изготовления и искусство оформления берестяной утвари не стоит, поскольку это часть истории моей Родины.

Источники и литература

- 1) 1. Докторов П.И. Ремесло и кустарное производство якутов (история и современность). – Якутск, 1999.

- 2) 2. Махнюк В.Г. Береста: Техника. Приемы. Изделия: Энциклопедия. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2008.
- 3) 3. Н.П. Александров. Береста. – Якутск: Медиа-холдинг Якутия, 2019.