

Калган - самодельная деревянная посуда

Описание:

Калга, калгашка, калгушка жен. калган муж., твер., ряз., тамб. самодельная деревянная посуда, не точеная на станке как блюда и складни, а вытесанная грубо топором.



Элемент фотографии (посуда). Из запасников Русского подворья. Историко-культурный комплекс «Национальная деревня». 2023.

Бузулукский район, как и вся Оренбургская область, впитала в себя традиции переселенцев из разных территорий Российского государства. Сегодня мы представляем материал Табакова С. В., из посёлка Мичурин. Он будет посвящен технологии изготовления самодельной деревянной посуды, весьма распространённой в быту наших предков в XIX и XX веках.

Калгушкой в старину называли наспех сделанную посуду или ковш, напоминающую по форме горшок, корыто блюдо. Вырезанная вручную деревянный предмет столетиями служила жителям России.

Формы жанровых направлений ОНН:

Техники и технологии.

ОНН зарегистрирован: ГАУК «Региональный центр развития культуры Оренбургской области»,

Номер: ORN374

Полное наименование: ГАУК «Региональный центр развития культуры Оренбургской области»

Адрес: 460000, г. Оренбург, ул. Пролетарская, д. 31а.

Информация об ответственности относительно ОНН:

Лица, имеющие отношение к ОНН:

ФИО: Табаков С.В.

Тип ответственности: Носитель

Место работы/ Адрес:

Местонахождение: Оренбургская область, Бузулукский район, п. Мичурин.

Место бытования:

Оренбургская область, Бузулукский район, п. Мичурин.

Сведения об объекте (полное описание):

Под понятием калган, калгашка, калгушка объединялось множество предметов: грубой выделки посудина, разного вида; ведерко, коновка из

толстых клепок; деревянный ковш; деревянная, вытесанная чашка (не точеная), для валянья хлебов; глиняная чашка, в которой пекут хлеб и коровай; округлое корытце, для пойки телят и пр.



Элемент фотографии (посуда). Снято В. М. Машечкиным во время экспедиции К. К. Романова. 1915.

Деревянное, сделанное топором изделие в быту у славян имело массу утилитарных свойств. В него клали корм скоту и птице — зерно, которое толкли, или траву, запариваемую кипятком. Такая деревянная посуда для корма скота имела более 10 названий, дошедших до XX века. Вот лишь часть из них: «жёлоб», «калгашник», «калгашка», «калда», «калюх», «колган», «колода» и прочие. Деревянную посудину ставили в хлеву, на дворе или возле колодца, если в поселении не имелось озера или ручья для водопоя животных. При этом в хозяйстве разделяли кормовое и водопойное корыта, дабы скот ел из одной колоды, а пил из другой.

Наряду с этим, калганом - калгушкой в старину называли наспех сделанную посуду или ковш, напоминающую по форме горшок.

Рассмотрим технологию его изготовления.

Древесина должна быть пригодной для ручной резки и иметь мелковолокнистую структуру. Избегайте крупнопористой древесины, потому

что ее невозможно очистить от загрязнений. К примеру, дуб довольно твердый и прочный, но у него чрезвычайно крупные поры, куда будут набиваться остатки пищи и жидкости. Береза - это идеальный материал для этих изделий, но достаточно капризный. Поэтому обычно его выдалбливали из ствола ивы, осины или липы. Его форму подсказывала сама природа.

Как в любом резном изделии, заготовка должна быть отрезана так, чтобы удалить полностью центр ствола. Вырезайте заготовку как можно дальше от центра, это сведет к минимуму возможные искривления и растрескивание изделия. Если это возможно, постарайтесь вырезать заготовку из древесины с перевитыми волокнами. Это, безусловно, сделает вид более привлекательным, но что более важно, минимизирует количество перерезанных волокон на стенке. Перерезанные волокна - это место, где наиболее вероятно растрескивание древесины при периодических заливаниях горячей водой и последующих сушках.

Обрабатывайте древесину, пока она сырая и "зеленая". Свежая древесина так проста в обработке, что может даже не понадобится пила. Можно грубо оформить контуры изделия топором, а потом доработать рукоятку ножом.

Как только Вы выпилили или вырубili боковые профили изделия, выровняйте верх с дном и обрисуйте там внешние контуры изделия.

Главная причина, по которой трескается дерево - неравномерное просушивание. Круглое дровяное полено трескается, потому что внешняя часть высыхает быстрее, чем внутренняя у центра. Если древесина может сохнуть с примерно одинаковой скоростью снаружи и внутри, трещин от сушки не будет¹.

Изготовленную деревянную посудину ставили в хлеву, на дворе или возле колодца, если в поселении не имелось озера или ручья для водопоя животных. При этом в хозяйстве разделяли кормовое и водопойное корыта, дабы скот ел из одной колоды, а пил из другой. Основным продуктом

¹ <https://pavrkolus.livejournal.com/9281.html?ysclid=ltwjyycdj8994666022>

питания вплоть до XX века у русского человека был хлеб. Превращение муки в тесто в крестьянской избе тоже происходило в корыте. Такую посудину крестьяне называли «дрожженик».

В свежее, недавно изготовленное корыто часто собирали яблоки, капусту, репу. В тех же, что уже «устоялись», славяне любили солить овощи или готовить пивное сусло. Для его затворения мастера использовали длинное корыто, называемое русельником².

Исключительность/ценность:

Калгушкой в старину называли наспех сделанную посуду или ковш, напоминающую по форме горшок, корыто блюдо. Вырезанная вручную деревянный предмет столетиями служила жителям России.

Тип действия: Исследование.

Принадлежность:

Этнокультурная принадлежность: русская.

Ключевые слова:

Ключевые слова (осн.): Калган, дерево, Оренбургская область.

Сведения об особенностях распространения и использования ОНН:

Способы передачи традиций: Непосредственная коммуникация.

Сведения о объекте:

Наименование количественной характеристики измерения ОНН:

Длительность изготовления — Количество, объем: Несколько дней.

² <https://olalib.ru/blog/rubrika-istoki-russkoy-stariny-koryto?ysclid=ltwi1qowlg964266419>