

АРХЕОЛОГИЯ И ЭТНОЛОГИЯ

УДК 39+572.9(470)(571.15)

О. С. Мамонтова

ТИПОЛОГИЯ РУССКОЙ КЕРАМИКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ КОНЦА XIX – ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЫ XX ВЕКА

Представлена разработка типологии русской керамики Алтайского края, основанная на функциональных, морфологических, региональных признаках.

Ключевые слова: *Алтай, русские, керамика, типология, функции, форма, названия.*

Разработка типологий, классификаций памятников материальной культуры является актуальной задачей российской этнографии. Они позволяют систематизировать материал, облегчая его изучение. Одним из сложных для типологизации памятников материальной культуры является керамика. В настоящее время существуют разрозненные типологии русской керамики, которые не могут показать тенденции ее развития, трансформации, адаптации, заимствования между различными территориями [1–7]. Региональный принцип, вариативность типологий, обусловленная разнообразием типобразующих признаков, исследовательская субъективность создают сложности в построении единой типологии. На наш взгляд, уже имеющиеся типологии, созданные по региональному принципу, все же позволяют увидеть приблизительную картину и могут послужить базой для создания единой типологии русской керамики. Целью данной публикации является введение в научный оборот систематизированного материала по русской керамике Алтайского края конца XIX – первой половины XX в. Источниками для работы послужили полевые материалы автора, собранные в ходе историко-этнографических экспедиций Алтайского государственного краеведческого музея в 2004–2007 гг.; материалы опросов носителей информации, хранящиеся в архиве лаборатории исторического краеведения Алтайской государственной педагогической академии (ЛИК АлтГПА); материалы словарей диалектной лексики; опубликованные источники. Важным источником являются вещественные материалы – глиняная утварь из коллекций государственных, муниципальных, школьных музеев Алтайского края. В настоящее время автором данной статьи изучено около 1000 единиц хранения из музейных фондов края. В результате анализа различных групп источников автором была предпринята попытка построения типологии русской керамики Алтайского края конца XIX – первой половины XX в. В основе данной типологии, как и в работах большинства исследователей, используется функциональный типоло-

образующий способ, так функция утвари влияла на ее форму. Построение низших ступеней типологии основывается на морфологических признаках предметов с учетом собственных представлений о существенных признаках посуды. К существенным морфологическим признакам автор статьи относит строение тулова, венчика, конструктивные детали (слив, ручки, поддон, ножки). Таким образом, функциональные признаки условия занимают верхний уровень иерархии, а формально-морфологические – нижний. В связи с этим типовое, видовое, подвидовое членение основано на морфологических признаках, которые напрямую подчинены функции.

В ходе заселения Алтая в XVIII – начале XX в. русскими крестьянами, выходцами из различных губерний Российской империи, были привнесены традиции использования и наименования глиняной утвари. В процессе адаптации и взаимовлияния различных этнографических групп русского населения происходило смешение традиций, выделение локальных вариантов, образование новых традиций.

Функциональное использование посуды у русских Алтая носило как моно-, так и полифункциональный характер. По этому принципу мы выделяем шесть групп глиняной утвари: 1) посуда кухонная (для приготовления пищи), 2) посуда для хранения и транспортировки продуктов, 3) столовая посуда, 4) глиняная утварь различного хозяйственного назначения, 5) обрядовая керамика, 6) декоративная керамика.

Кухонная посуда предназначалась для приготовления пищи, напитков и полуфабрикатов. У русских Алтая мы выделили три типа: 1) горшок, 2) сковорода, 3) кастрюля.

Первый тип представлен четырьмя видами: горшок для приготовления пищи, горшок для замешивания теста, горшок для переработки молочных продуктов, горшок – «корчага».

Горшок первого вида использовали для варки различных блюд (АГКМ. ОФ 13556/9, 16505/1) (см. рис. 1. * В статье использованы рисунки из личного архива С. Д. Галузы). Он мог служить для

готовки как различной пищи, так и для одного блюда, что определяло в дальнейшем его название: например, «кашник», «горошница», «фасольница». «А где кашу варили, кашник прозывали» [8, с. 30]. «А то горох ели, в горошницах его варили» [9, с. 232]. Горшок для приготовления пищи имел подвид – маленькие горшки для приготовления пищи детям. Самым распространенным наименованием такой утвари было «махотка», «махоточка» (АГКМ. ОФ 14345/15; ВРИКМ им. В. М. Комарова. ОФ 168, 170, 171, 2397; ЗРКМ. ОФ 186, 325; ИКМ АлтГПА. ОФ 99, 270; ИКМ ВОСШ ОФ 49-01, 49-02; ИКМ с. Новиково Бийского района. ОФ 656, 664; УРКМ. ОФ 457; ШКМ ВАОСШ. ОФ 06-01, 08-01). «Махоточка – это для ребенка кашку варили» [10, с. 66]. «Это махоточка. Молочко в печку ставить маленькому ребенку» [11]. Разновидностью данного подвида являлись горшочки с ручкой (ЗМКМ. Б/н; ИКМ с. Новиково Бийского района. ОФ 2098; УРКМ. ОФ 188/2). На территории Алтайского края они бытовали под термином «пикулек», «пикушек», «пикушонок». «Маленький горшочек – пикулек, как махотка, только с ручками». «Был еще пикушонок – такой маленький глиняный горшочек. Кашу в ём для ребенка варили» [12, с. 57].

Горшки для замешивания теста мы разделили на три подвида, характеризующиеся формально-морфологическими различиями тулова сосуда: раструбообразное, тюльпанообразное и мискообразное. Горшок для замешивания теста с раструбообразным туловом являлся наиболее распространенной формой на территории Алтайского края в конце XIX – первой половине XX в. (см. рис. 2). Сосуд данного подвида зафиксирован в центральной и предгорной частях Алтайского края, где он бытовал под названиями «колыванка», «дежник», «макитра», «квашенка» (АГКМ. ОФ 14359/23, 15035/100; АРКМ. ОФ 353, 366; ИКМ ВОСШ. ОФ 43; Колыванский музей истории камнерезного производства на Алтае. ОФ 350-6-8; МИПР. ОФ 451;

РомРКМ. ОФ 14; ТюмРКМ. ОФ 1311; УРКМ. ОФ 184, 187, 3393; ШРКМ. ОФ 893). «Колыванка – дно поуже немного, а это вот пошире. В ней и хлеб стряпали» [13]. «Калаванка. Внизу узенька, аверху шире, шире. В ней опару можно делать». «Широкая такая, ведра на полтора. Если меньше, то макитра. Тесто заквашивали» [14, с. 200]. Разновидностью данного подвида являлся горшок с бортиком под венчиком для закрепления ткани. «А квашню – тесто – это уже в дежнице ставили. Она похожа на кадочку, только с бортиком по краю... Для ленивых старух... поставила баба тесто. Накрыла квашню дежником – тряпка такая, прилегла отдохнуть, пока квашня подходит, да и заснула. Тесто поднимется, упрется в дежник, пойдет через верх – дежник-то и сдернет. А если квашенка с бортиком, то можно дежник бечевкой прихватить. Хозяйка спит себе, тесто кверху прет, а на пол спрыгнуть не может. Дежник держит...» [14, с. 200].

Форма горшка для теста с тюльпанообразным туловом сложилась под влиянием украинских переселенцев. Данный подвид был распространен в степных районах Алтайского края, где наряду с русским населением компактно проживали украинцы. Сосуд этого подвида бытовал под названием, распространенным среди выходцев из южных губерний России, Украины – «макотра», «макитра» (БРКМ. Б/н; СГКМ. ОФ 64, 11570; УРКМ. ОФ 185; ХРКМ. ОФ 1528, 4244).

Горшки для замешивания теста с мискообразным туловом бытовали в центральных, северо-западных районах края под термином «полотуха». Название было связано с отрезом полотна, которым накрывался горшок с квашней (АГКМ. ОФ 14984/10, 18555/2; ЗРКМ. ОФ 327; МРКМ. ОФ 118, 8115) [15; 16, с. 185].

Горшки для переработки молочных продуктов были распространены под названиями «топник», «маслотопник», «махотка», «колованка» [17, с. 101; 18]. «Топники глиняные были, в них масло топи-



Рис. 1. Горшок для приготовления пищи. Группа I. Тип I. Вид I



Рис. 2. Горшок для теста. Группа I. Тип I. Вид II. Подвид I

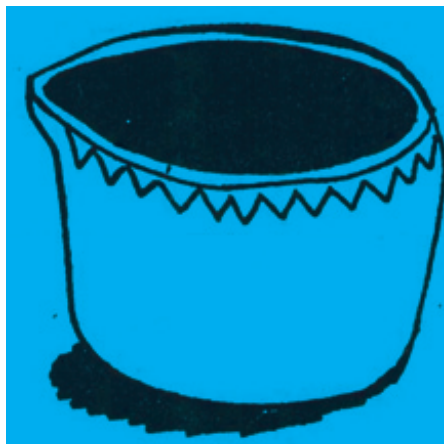


Рис. 3. Горшок для переработки молочных продуктов. Группа I. Вид III. Подвид I

ли». «Топник, молоко топят» [19, с. 156]. По формально-морфологическим признакам мы выделили в данном виде подвид с носиком (рыльцем), сливом (см. рис. 3).

Своеобразным видом горшка являлась корчага, которая имела большую вариативность тулова: кувшинообразная, горшкообразная, раструбообразная. Объем корчаг был большим. Как правило, он равнялся одному-трем ведром. «Корчаги были большие, как большой чугу́н, снизу поуже, потом широкий, потом опять узко» [20]. Данный вид использовался для варки овощей, ягод, круп, приготовления напитков, томления молока. «Кутью делали раньше. Вот под эту кутью они делали корчаги. Ведерные корчаги» [21]. «Бывают корчаги без дырок – варили картошку для себя и скота в них, морковь, свеклу варили, брюкву парили, тыкву, суп варили» [22, с. 220]. Один подвид мы выделили у корчаги – корчага-дырватка, которая получила название по круглому сквозному отверстию в придонной части (см. рис. 4). Оно закрывалось деревянной палочкой (клепышком) во время готовки пищи или напитков. Такие корчаги использовали для приготовления кваса, пива, патоки, солода и блюд из муки и воды: кулаг, сула. Данный подвид корчаг бытовал на территории предгорных, центральных районов Алтайского края (АГКМ. ОФ 13556/10, 18589/8; ИКМ АлтГПА. НВФ 182; МШ с. Сибирячиха Солонешенского района. ОФ 55; СРКМ. ОФ 124). Большее распространение они получили среди старожильческого, старообрядческого населения и этнической группы «казаки». Это было связано с традициями питания данных групп – преобладанием мучных блюд и изготовлением напитков (пива, кваса) на основе меда, свеклы, изюма. «Корчага – побольше горшка – полведро, ведро. Она была специально дырватая. В ней суло делали» [22, с. 220]. «Корчаги делали. В них квас делали, пиво гнали, суло густое выгоняли...» [23].

Вторым типом кухонной посуды была сковоро-

да, которая бытовала под названием «латка», «латочка», «ладка», «жаровня» [24, с. 16–17; 25, с. 160]. По форме латки напоминали округлые, овальные сковороды, тазики или большие глубокие миски, чашки: «...ладочки – это как тазики» [26]. «Латка – форма жаровни» [27]. Сковорода использовалась для запекания, жарения, тушения мясных, рыбных, овощных блюд, яиц. «Латка, ну, сковорода, делали яичницу с молоком, картошницу ладили». «Чашка, что ли, такая для жарки яиц» [10, с. 6, 21]. «...Для выпечки яиц, творожниц, картошниц глубокие сковороды» [28].

Кастрюля как тип посуды появилась, скорее всего, в начале XX в., что было связано с влиянием городской культуры. В списках стоимости глиняной посуды за 1941 г. упоминаются два вида кастрюль: кастрюля с двумя ручками полуторалитровая и кастрюля с двумя ручками трехлитровая [29, л. 195]. Экземпляры кастрюль, хранящиеся в музеях Алтайского края, по форме напоминают белорусские макитры с ушками, что могло быть результатом заимствования и адаптации данного типа утвари местными русскими гончарами (Музей истории с. Рогозиха Павловского района. Б/н; УПРКМ. Б/н).

В группе сосудов для хранения и транспортировки продуктов мы выделили четыре типа: 1) крынка, 2) кувшин, 3) горшок, 4) бочонок.

Самым распространенным типом данной группы являлась крынка, изготовлением которой занимались повсеместно вплоть до середины XX в. На территории Алтайского края бытовало пять видов крынок, которые имели различные формально-морфологические особенности: крынка с шарообразным туловом, с репкообразным туловом, с веретенообразным туловом, горшкообразная, крынка со сливом (см. рис. 5–7). Крынки использовались для хранения молочных продуктов. «Крынки под молоко и сметану» [20]. «Для молока крынки и кувшины. Кувшин – высокий, а крынка – конусная, горшок – пузатенький. В крынке хорошо сметану



Рис. 4. Корчага-дырватка. Группа I. Вид. IV. Подвид I

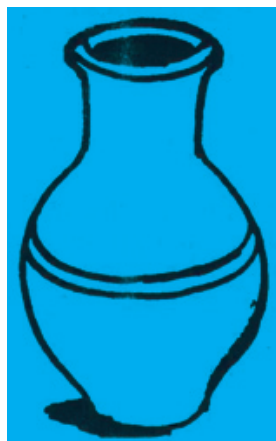


Рис. 5. Крынка с шарообразным туловом. Группа II. Тип I. Вид I

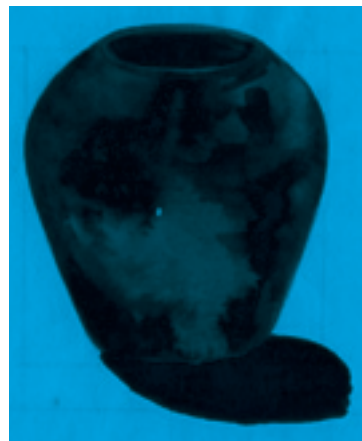


Рис. 6. Горшкообразная крынка. Группа II. Тип I. Вид IV

снимать, в ней и замешивали масло. Молоко хранили в погребе. В крынках глиняных спускали и ставили прямо на землю. Закрывали тряпочкой холщевой» [30]. «В кувшин, в горшок, в крынку – молоко цедили... Кринка и кувшин похожи, но у кувшина “фигура” побольше и сам он побольше» [22, с. 219–220].

Кувшин, наряду с крынкой, – один из самых распространенных предметов второй группы (см. рис. 8). Кувшины бытовали на территории Алтайского края под различными названиями, что отражало их функциональные особенности и пестроту этнокультурной среды. Так, использовались термины «кувшин», «кукшин», «горлач», «горлан» (горланчик), «глек» (глек), «кунган», «кубышка» (масленка), «колбушка» (ЗРКМ. ОФ 189) [8, с. 117; 9, с. 229; 31]. Кувшины использовали для хранения различных жидкостей. «Кукшины как фляга два ведра» [32]. «В кукшинах молоко хранили» [8, с. 117]. «Горлачи» использовали для хранения молока. «У бабы у нашей кувшин был – горлач звали» [9, с. 229]. «Кубышка» имела форму бутылки с цилиндрическим или очень раздутым туловом. Горло было узким, что было связано с хранимыми в ней продуктами: вино, растительное масло. «Кубышки», которые использовались для постного масла, называли «масленка» (ЧРКМ. ОФ 374, 1358). «Колбушка» – десятилитровый кувшин применялся при хранении масла (ХРКМ. ОФ 1544).

Горшок в конце XIX – первой половине XX в. на территории Алтайского края использовался также для хранения и транспортировки продуктов питания и напитков. Он имел цилиндрическое или околорепкообразное тулово. Их использовали для хранения различных продуктов, воды. Например, горшок с цилиндрическим туловом бытовал в центральных и предгорных районах края под названиями «банка», «жбан», «макитра», «глэчик» [33; 34, с. 152; 35, с. 74].

В данном типе мы выделили вид – корчага, ко-



Рис. 7. Крынка с носиком.
Группа II. Тип I. Вид V

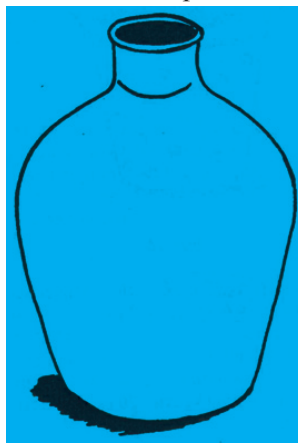


Рис. 8. Кувшин. Группа II.
Тип II. Вид I

торая имела два подвида: горшкообразная корчага и кувшинообразная корчага. Так, кувшинообразные корчаги получили распространение в предгорных и центральных районах Алтайского края (АГКМ. ОФ 14994/1; АРКМ. ОФ 5345; ЗРКМ. ОФ 193; ИКМ АлтГПА. ОФ 822; МРКМ. НВФ 2709; РомРКМ. ОФ 37/4; СРКМ. Б/н; ТюмРКМ. ОФ 1203). Разновидностью данного подвида были корчаги с носиком (рыльцем), которые использовались для приготовления и хранения напитков.

К четвертому типу посуды для хранения и транспортировки мы отнесли бочонки (барило, кухля). Бочонки были двух видов, которые имели формально-морфологические отличия: бочонок на поддоне и бочонок с ножками. Бочонок на поддоне имел подвид – бочонок с носиком (АГКМ. ОФ18508/5; Музей истории с. Новиково. ОФ 86; ИКМ АлтГПА. ОФ 271).

Для употребления пищи и напитков использовалась столовая посуда. К первому типу третьей группы мы отнесли утварь для принятия пищи: блюда, миска, чашки, тарелки, блюдца. Наиболее крупными были миски, чашки, блюда. Они использовались как для индивидуального употребления пищи, так и для семейного, когда общая чашка или миска помещались в центре стола. Например, в 1940–х гг. выпускались обеденные чашки объемом от одного до трех литров [29, л. 195]. Данные изделия бытовали под различными названиями: «блюдо», «чашка», «миска». «Еще были щашки глиняны. Хлебали» [36].

Ко второму типу мы отнесли предметы для употребления напитков: бокалы, кружки, стаканы, рюмки (ЗРКМ. ОФ 1561; ВРИКМ им. В.М. Комарова. ОФ 155, 174–176, 551; КРКМ. НВФ 47; НКМ им. В. Я. Марусина. ОФ 77/2; УРКМ. ОФ 458, 1645; КлРКМ. ОФ 104; РодРКМ. ОФ 1306).

Заварные чайники мы выделили в третий вид. Данные об изготовлении чайников гончарами-одиночками, мастерами в гончарных цехах относятся к концу XIX – первой половине XX века [29, л. 195; 37, с. 204; 38, с. 2]. Объем чайников варьировался от маленьких высотой 11 см до больших трехлитровых (РодРКМ. ОФ 14; НКМ им. В. Я. Марусина. ОФ 80-58; ИКМ АлтГПА. ОФ 15).

Солонка представляет четвертую группу столовой посуды. Конструктивно солонки были представлены двумя видами: на ножке и без нее (АГКМ. ОФ 14359/24; МИПР. ОФ 446). «Солонички... это такие высокие и широкие солонички, разрисовывались. Кувшины не всегда разрисовывались. А это, что под соль, под жиры – раскрашивались» [32].

В четвертую группу мы включили глиняную утварь различного хозяйственного назначения. Наиболее четко в этой группе просматривается три

Типология русской керамики Алтайского края конца XIX – первой половины XX века

Группа I. Кухонная посуда										
Тип I. Горшок										
Вид I. Горшок для приготовления пищи		Вид II. Горшок для теста		Вид III. Горшок для переработки молочных продуктов		Вид IV. Корчага		Тип II. Лапка (сковорода)		Тип III. Кастрюля
Подвид I. Горшок для приготовления пищи детям	Подвид I. Горшок с раструбообразным туловом	Подвид II. Горшок с тюльнянообразным туловом	Подвид III. Горшок с мискообразным туловом	Подвид. Горшок с носиком (рыльцем), сливом	Подвид. Корчага - дырчатка	Разновидность. Горшок с валиком (бортиком) под венчиком	Разновидность. Горшок со сливом и ручкой	Разновидность. Горшок с валиком (бортиком) под венчиком	Разновидность. Горшок с валиком (бортиком) под венчиком	Разновидность. Горшок с валиком (бортиком) под венчиком
Группа II. Посуда для хранения и транспортировки										
Тип I. Кринка										
Вид I. Кринка с шарообразным туловом	Вид II. Кринка с репкообразным туловом	Вид III. Кринка веретенообразная	Вид IV. Кринка горшкообразная	Вид V. Кринка со сливом	Вид I. Кувшин без слива	Вид II. Кувшин со сливом	Вид III. Горшок	Вид I. Корчага	Вид I. Бочонок (барило, кухля)	Вид II. Бочонок с ножками
Подвид I. Кринка с репкообразным туловом	Подвид II. Кринка с тюльнянообразным туловом	Подвид III. Кринка с веретенообразным туловом	Подвид IV. Кринка с горшкообразным туловом	Подвид V. Кринка с тюльнянообразным туловом	Подвид I. Кувшин с одной ручкой	Подвид II. Кувшин с двумя ручками	Подвид I. Корчага	Подвид II. Корчага кувшинообразная	Подвид. Бочонок на поддоне	Подвид. Бочонок на носиком
Группа III. Столовая посуда										
Тип I. Посуда для подачи и принятия пищи (блюдо, миска, чашка, тарелка, блюдо)										
Тип II. Посуда для употребления напитков (бокал, кружка, стакан, рюмка)										
Тип III. Чайник										
Группа IV. Глиняная утварь различного хозяйственного назначения										
Тип I. Горшок										
Тип II. Осветительный прибор										
Группа V. Обрядовая керамика										
Тип I. Кадильница										
Вид. Кадильница с ручкой										
Группа VI. Декоративная керамика										
Тип I. Ваза										
Тип II. Цветочный горшок										
Тип III. Пепельница										

типа глиняной утвари: горшок, светильник, кувшин. Для хозяйственных нужд использовались горшки различного объема. Маленькие горшочки – «банки», «напупочки» – применялись при лечении различных заболеваний (Колыванский музей истории камнерезного дела на Алтае. ОФ 1053/6) [39, с. 80]. Горшки более крупных размеров использовали для замачивания (бучения) белья, топления воска, хранения (тушения) углей (АГКМ. ОФ 12261/5, 13548).

Вторым типом данной группы мы выделили осветительный прибор, который представлял собой небольшую чашечку, плошку, в которую наливали жир и опускали фитиль. Данный тип под различными названиями был зафиксирован повсеместно у русского населения Алтайского края: «черепушечка», «блюдо», «блюдошко», «жировик», «жировушка», «каганец», «каганок», «светец». «На блюду ложили жир и тряпочки, делали как фитиль и освещали» [9, с. 75]. «Жировик, жировушка – огонь добывают: накладешь масла, фитилек, она и горит» [8, с. 72]. «Светильник в виде тарелочки. Каганец – посуда такая... Тряпочку оторвут – и в масло». «Фитилей не было, а каганок, или живорушка, сало положат, и свет был» [8, с. 4]. «Светец – блюдец, масло и тряпочка; подожжешь и горит» [19, с. 60].

Кувшины различных размеров и сохранности использовали для хранения дегтя, керосина (АГКМ. ОФ 12978/5, 13549/4, 12, 14366/9).

В пятой группе мы выделили два типа глиняной утвари, использовавшейся в обрядовой культуре. Она представлена двумя типами: кадилницы (курильницы) и утварь, использовавшаяся в семейной обрядности (похоронной, свадебной). Кадилница имела один вид – кадилница с ручкой (ЗРКМ. ОФ 328). Кадилницы использовались дома, в молельных домах при богослужении, каждении покойного, окуривании скота (АГКМ. ОФ 10199).

Утварь второго типа весьма разнообразна по своей форме: горшок, миска, крынка. Глиняная посуда использовалась на различных стадиях похоро-

ронного обряда у многих групп русского населения на территории Алтая в конце XIX – первой половине XX в. Горшок использовали для омовения покойного и затем его разбивали [40, с. 288]. В могилу устанавливали горшок, чашку, крынку с хлебом, отварной курицей, углями, золой (АГКМ. ОФ 18396/2; ТопРКМ. ОФ 3021) [41, с. 11; 42, с. 14; 43, с. 48].

В свадебной обрядности в конце XIX – начале XX в. на территории Алтая глиняная утварь использовалась в магических продуцирующих и общественно-бытовых актах. В старожильческой и старообрядческой среде на свадьбах при предъявлении свидетельств непорочности невесты гости били посуду [44, с. 256]. В переселенческой среде момент подтверждения невинности молодухи также фиксировался битьем посуды [25, с. 210, 223]. В 1930–50-х гг. данный обряд проводился редко или носил увеселительно-игровой характер. В данном случае это касается так называемого ритуала «мести сор», когда гости на второй день после свадьбы разбивали посуду на мелкие фрагменты, а молодая должна была подметать пол.

Шестая группа представляет декоративную керамику, в которую мы включили три типа: ваза, цветочный горшок, пепельница. Данные типы появились на территории края в конце XIX в. и являлись заимствованием из городской культуры (КМ Ельцовского района. ОФ 2004; МИПР. ОФ 540; ПРКМ. ОФ 8833).

Таким образом, попытка построения типологии русской керамики Алтая позволяет проследить как сохранение общерусских функциональных, формально-морфологических особенностей, наименований предметов, так и появление новых региональных, локальных черт, что явилось результатом адаптации и взаимовлияния различных этнографических групп русского населения Алтайского края. Конструкция данной типологии предполагает возможность внесения дополнительных уровней при выявлении новых образцов глиняной утвари (см. таблицу).

Список литературы

1. Голендеев А. Н. Гончарный промысел в Иркутской губернии. URL: http://pribaikal.ru/organizationsitem/article/2201.html?no_cache=1&tx_ttnews%5BcalendarYear%5D=2011&tx_ttnews%5BcalendarMonth%5D=9&no_cache=1
2. Зеленин Д. К. Восточнославянская этнография / пер. с нем. К. Д. Цивиной; примеч. Т. А. Бернштам, Т. В. Станюкович и К. В. Чистова; послесл. К. В. Чистова. М.: Наука. Гл. ред. вост. лит., 1991. 511 с.: ил.
3. Нижнетарский археологический микрорайон / П. В. Большаник, А. В. Жук, В. И. Матющенко и др. Новосибирск: Наука, 2001. 256 с.
4. Рабинович М. Г. Московская керамика // Мат-лы по исследованию археологии Москвы / под ред. А. В. Арциховского. Т. II. № 12. М.-Л.: Изд-во Академии наук СССР, 1949. С. 57–105.
5. Татаурова Л. В. Типология русской керамики (по этнографическим материалам) // Этногр.-археол. комплексы: проблемы культуры и социума. Новосибирск: Наука. Сиб. предприятие РАН, 1998. (Т. 3). С. 88–123.
6. Фурсова Е. Ф., Галеев М. Традиционные гончарные изделия юга Западной Сибири конца XIX – начала XX вв. // Сохранение и изучение культурного наследия Алтайского края: мат-лы регион. науч.-практ. конф. Вып. 13 / отв. ред. М. А. Демин, Т. К. Щеглова. Барнаул: Изд-во Барн. гос. пед. ун-та, 2003. С. 161–166.

7. Щербина Ю. Г. Народное декоративно-прикладное искусство Кубани (вторая половина XIX – начало XXI вв.): дис. ... канд. ист. наук. Краснодар, 2007. 291 с.
8. Словарь русских говоров Алтая. Т. II. Ч. 2. (буква К) / под ред. И. А. Воробьевой, А. И. Ивановой. Барнаул: Изд-во Алт. ун-та, 1997. 140 с.
9. Там же. Т. I. (буквы А–Г) / под ред. И. А. Воробьевой, А. И. Ивановой. Барнаул: Изд-во Алт. ун-та, 1993. 241 с.
10. Там же. Т. III. Ч. 1. (буквы Л–О) / под ред. И. А. Воробьевой, А. И. Ивановой. Барнаул: Изд-во Алт. ун-та, 1997. 210 с.
11. Архив ЛИК АлтГПА. Ф. 1. Оп. 1. Д. 64. Л.86. Материалы историко-этнографической экспедиции. Усть-Пристанский район. Сарычева А. М., 1929 г. р., с. Коробейниково.
12. Словарь русских говоров Алтая. Т. III. Ч. 2. (буква П) / под ред. И. А. Воробьевой, А. И. Ивановой. Барнаул: Изд-во Алт. ун-та, 1997. 192 с.
13. Архив ЛИК АлтГПА. Ф. 1. Оп. 1. Д. 3. Л. 56. Материалы историко-этнографической экспедиции. Мамонтовский район. 2000 г. Лощинина А. С., 1918 г. р., с. Мамонтово.
14. Родионов А. М. Красная книга ремесел: Заметки о чистодеревщиках, кузнецах, гончарах, ткачах, вышивальщицах, колыванских камнерезах. Барнаул: Алт. кн. изд-во, 1990. 320 с.: ил.
15. Личный дневник С. Д. Галуза. Материалы экспедиции. Заринский район. 1994 г. Каркавина Е. Ф., 1913 г. р., с. Средне-Красилово.
16. Галуза С. Д. Гончарное дело и игрушечные промыслы // В предгорьях Алтая. Очерки истории и культуры. Барнаул – Алтайское, 1998. С. 185–193.
17. Алтай. Историко-статистический сборник по вопросам экономического и гражданского развития Алтайского горного округа. (С портретом Алтайского издателя, покойного С. И. Гуляева). Издание В. А. Г-ва / под ред. П. А. Голубева. Томск: Типо-литография Михайлова и Макушина, 1890. 436 с.
18. Личный архив С. Д. Галуза. Материалы экспедиции. Тюменцевский район. Сычева Н. М., 1923 г. р., с. Сосновка.
19. Словарь русских говоров Алтая. Т. IV. (буквы Р–Я) / под ред. И. А. Воробьевой, А. И. Ивановой. Барнаул: Изд-во Алт. ун-та, 1998. 265 с.
20. Архив ЛИК АлтГПА. Ф. 1. Оп. 1. Д. 58. Л. 36. Материалы историко-этнографической экспедиции. Кытмановский район. 2001 г. Гришаев Н. Г., 1926 г. р., с. Кытманово.
21. ПМА. Материалы историко-этнографической экспедиции. Чарышский район. 2007 г. Макавеева В. Ф., 1939 г. р., с. Малый Башцелак.
22. Дубровская М. В. Старообрядческая посуда Солонешенского района // Солонешенский район: Очерки истории и культуры: сб. науч.-практ. мат-лов / науч. ред. Т. К. Щеглова. Барнаул: Изд-во БГПУ, 2004. С. 217–220.
23. Архив ЛИК АлтГПА. Ф. 1. Оп. 1. Д. 14. Л. 72. Материалы историко-этнографической экспедиции. Кытмановский район. Титова М. Ф., 1922 г. р., с. Порошино.
24. Кустарные промыслы Томской губернии. Сост. членами стат. семинария под ред. проф. М. Н. Соболева. СПб., 1909. 50 с.
25. Липинская В. А. Старожилы и переселенцы: Русские на Алтае. XVIII – начало XX века. М.: Наука, 1996. 269 с.: ил.
26. Личный архив М. В. Дубровской. Материалы экспедиции. Солонешенский район. 1992 г. Попова К., с. Топольное.
27. ПМА. Материалы историко-этнографической экспедиции. Краснощековский район. 2005 г. Барсукова А. А., 1924 г. р., с. Усть-Пустынка.
28. Швецов В. Н. Горькая новь. URL: <http://www.ModernLib.ru.doc>
29. ГААК. ф. 880. Оп. 1. Д. 291. Л. 195.
30. Архив ЛИК АлтГПА. Кассета № 4. Материалы историко-этнографической экспедиции. Павловский район. Сухова Г. С., 1937 г. р., с. Киприно.
31. Личный архив С. Д. Галуза. Материалы экспедиции. Алтайский район. 1994 г.
32. Там же. Заринский район. Рьжкова П. И., 1911 г. р., с. Средне-Красилово.
33. Архив ЛИК АлтГПА. Материалы историко-этнографической экспедиции. Кытмановский район. Тарасова В. Н., 1927 г.р., с. Кытманово.
34. Курсакова А. В. Гончарный промысел в Красногорском районе // Сохранение и изучение культурного наследия Алтайского края: мат-лы регион. науч.-практ. конф. Вып. 13 / отв. ред. М. А. Демин, Т. К. Щеглова. Барнаул: Изд-во Барн. гос. пед. ун-та, 2003. С. 146–152.
35. Словарь русских говоров Алтая. Т. II. Ч. 1. (буквы Д–И) / под ред. И. А. Воробьевой, А. И. Ивановой. Барнаул: Изд-во Алт. ун-та, 1997. 198 с.
36. ПМА. Материалы историко-этнографической экспедиции. Краснощековский район. 2006 г. Троеглазова А. Я., 1917 г., с. Чинета.
37. Материалы по исследованию арендного хозяйства в Алтайском округе. Барнаул. Типогр. И. Д. Реброва, 1896. Т. I. 233 с.
38. Павлова Г. Гончары // Ленинец. 2 февр. 1996. С. 2.
39. Сафьянова А. В. Положение русской женщины в алтайской деревне до революции и ее роль в общественной и культурной жизни в годы советской власти // Этнография русского населения Сибири и Средней Азии. М.: Наука, 1969. С. 77–103.
40. Мотузная В. И. Похоронная обрядность населения Солонешенского района // Солонешенский район: Очерки истории и культуры: сб. науч.-практ. мат-лов / науч. ред. Т. К. Щеглова. Барнаул: Изд-во БГПУ, 2004. С. 288–291.
41. Алексеева Т. Старожилы (1870–1950 гг.) // Археология и этнография Сибири: мат-лы регион. археол.-этногр. шк. конф., Барнаул, 25 апреля 2008. Барнаул: ООО «Азбука», 2008. С. 5–12.
42. Воробьев-Исаев А. А. Погребальные памятники российского освоения Верхнеобского региона XIX – начала XX вв. (по археологическим источникам): автореф. дис. ... канд. ист. наук. Новосибирск, 2006. 23 с.

43. Мамонтова О. С. Лепная керамика русских Алтая (археологическая и этнографическая коллекции Алтайского государственного краеведческого музея) // Интеграция археол. и этногр. ис-й: сб. науч. трудов / отв. ред. К. Н. Тихомиров, Н. А. Томилов. Алматы; Омск, 2004. С. 47–50.
44. Мотузная В. И. Свадебный обряд староверов Солонешенского района // Солонешенский район: Очерки истории и культуры: сб. науч.-практ. мат-лов / науч. ред. Т. К. Щеглова. Барнаул: Изд-во БГПУ, 2004. С. 255–280.

Сокращения:

АГКМ – Алтайский государственный краеведческий музей; АРКМ – Алтайский районный краеведческий музей; БРКМ – Бурлинский районный краеведческий музей; ВРИКМ им. М. В. Комарова – Волчихинский районный историко-краеведческий музей им. М. В. Комарова; ЗМКМ – Заринский межпоселенческий краеведческий музей; ЗРКМ – Залесовский районный краеведческий музей; ИКМ – Историко-краеведческий музей; ИКМ АлтГПА – Историко-краеведческий музей Алтайской государственной педагогической академии; ИКМ ВОСШ – Историко-краеведческий музей Верх-Озернинской средней школы (Быстроистокский район); КлРКМ – Ключевской районный краеведческий музей; КМ Ельцовского района – Клуб-музей Ельцовского района; КРКМ – Краснощековский районный краеведческий музей; МИПР – Музей истории Павловского района; МРКМ – Мамонтовский районный краеведческий музей; МШ – Музей школы; ПРКМ – Поспелихинский районный краеведческий музей; РодРКМ – Родинский районный краеведческий музей; РомРКМ – Романовский районный краеведческий музей; СГКМ – Славгородский городской краеведческий музей; СРКМ – Солонешенский районный краеведческий музей; ТопРКМ – Топчихинский районный краеведческий музей; ТюмРКМ – Тюменцевский районный краеведческий музей; УПРКМ – Усть-Пристанский районный краеведческий музей; УРКМ – Угловский районный краеведческий музей; ХРКМ – Хабарский районный краеведческий музей; ЧРКМ – Чарышский районный краеведческий музей; ШКМ ВАОСШ – Школьный краеведческий музей Верх-Ануйской общеобразовательной средней школы; ШМ – Школьный музей; ШРКМ – Шелаболихинский районный краеведческий музей.

Мамонтова О. С., старший научный сотрудник, аспирант.

Алтайский государственный краеведческий музей.

Ул. Ползунова, 46, Барнаул, Россия, 656043.

Алтайская государственная педагогическая академия.

Ул. Молодежная, 55, Барнаул, Россия, 656031.

E-mail: slon7980@mail.ru

Материал поступил в редакцию 20.03.2012.

O. S. Mamontova

TYOLOGY OF RUSSIAN CERAMICS OF THE ALTAI TERRITORY IN THE LATE 19TH – FIRST HALF OF THE 20TH CENTURY

The article provides elaboration of the typology of Russian ceramics of the Altai territory, based on functional, structural, regional characteristics.

Key words: *Altai, Russian, ceramics, types, functions, form, name.*

Altai State Museum of Local History.

Ul. Polzunova, 46, Barnaul, Russia, 656043.

Altai State Pedagogical Academy.

Ul. Molodezhnaya, 55, Barnaul, Russia, 656031.

E-mail: slon7980@mail.ru