

3. Разработка и изготовление выставочного оборудования и рекламного оформления, такого, как стоечные конструкции и рекламные планшеты для внутренней и наружной рекламы.

4. Организация просмотров видео-роликов о санатории в фойе для вновь прибывших отдыхающих.

Внедрен единый программно-информационный комплекс предприятия «Умный санаторий», предназначенный для обеспечения сквозного учета платных медицинских и других услуг, оказываемых клиентам санатория, оптимизации сбора, накопления, обработки и анализа бухгалтерско-экономической, медицинской, статистической и другой информации с целью сокращения времени и повышения качества обслуживания отдыхающих.

1. Барышев, А.Ф. Маркетинг в туризме и гостеприимстве / А.Ф. Барышев. – М.: Финансы и статистика, 2007. – 158 с.

2. Менеджмент в санаторно-курортных организациях / М.А. Боков [и др.]. – СПб.: Изд-во СПбГУЭФ, 2005. – 230 с.

3. Котова, К.А. Планирование и организация работы туристического-оздоровительного комплекса / К.А. Котова, Н.В. Колтунов, К.А. Гречихина // Теоретические и организационно-практические аспекты в туризме и гостеприимстве. – Минск, БГУФК, 2012.

4. Кусков, Л.С. Курортология и оздоровительный туризм: учеб. пособие / Л.С. Кусков, О.В. Лысинова. – Ростов н/Д: Феникс, 2004. – 320 с.

5. Томилова, М.В. Модель имиджа организации / М.В. Томилова // Маркетинг в России и за рубежом. – 1998. – № 1. – С. 26–29.

6. Ушаков, Д.С. Инновации в туризме и сервисе / Д.С. Ушаков. – М.: Феникс, 2010.

7. Хутиев, Т.В. Санаторно-курортная отрасль в новых экономических условиях / Т.В. Хутиев // Вопросы курортологии, физиотерапии и ЛФК. – 1993. – № 2. – С. 60–62.

К ВОПРОСУ ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КЕРАМИКИ В ФОРМИРОВАНИИ ТРАДИЦИОННОГО ИНТЕРЬЕРА АГРОУСАДЕБ

Зданович Н.И.,

Белорусский государственный технологический университет,
Республика Беларусь

Туристическая привлекательность любой страны зависит, в том числе и от умелого создания атмосферы национального колорита на объектах рекреации и в пунктах питания туристов. Одним из таких объектов, активно создаваемых в последнее десятилетие, являются агроусадьбы. Хозяева последних в лучшем случае включают в меню несколько популярных традиционных белорусских блюд (обычно это драники, ~~коцедуны~~ или мачанка). Однако впечатление о традициях страны пребывания значительно усилились бы, если бы блюда подавались и в традиционной посуде. Источниками информации для этого служат археологические материалы, известные не только по музейным коллекциям, но и по публикациям [1].

Согласно технологии, в Беларуси начиная с XVI в. изготавливали посуду “простую”, “паліваную” и “чорную” [2], что на языке современных технологов называется керамикой терракотовой (неполивной), глазурированной (поливной) и дыmlеной. Разнообразие форм, орнаментация и технологические особенности, отшлифованные столетиями, диктовались функциональным назначением. Согласно последнему, керамика делится на кухонную (для приготовления пищи), столовую (для еды и сервировки стола) и тарную (для хранения и подачи напитков).

Кухонная керамика. Из всех ее видов наиболее подходят для использования в агроусадьбах 4 формы.

Макотра (макацёр, цёрла) (название сосудов дается по этнографическим материалам Беларуси). Это высокие (до 15 см) сосуды трапециевидной формы с диаметром венчика до 30 см и более (табл. 1). Принято отличать миски с аналогичной архитектурой как столовую посуду и, соответственно, имеющую меньшие размеры (глубину и диаметр венчика), от макотр, как сосудов для приготовления пищи (растирания мака, творога, приготовления теста). Отличает их и толщина стенок

(от 1 до 1,2 см), и нарочитая грубость формовочной массы с шершавой внутренней поверхностью. Судя по археологическим данным, появились макотры как форма посуды не ранее XV в. [3]. Возможно, ее функцию до этого выполняли латки.

Латка (название соответствует письменным источникам XII–XVII вв.). Сосуды подобной формы известны по археологическим материалам Беларуси с XII в. Форма их генетически восходит к «открытым» горшкам. Латки наиболее широко использовались на территории Могилевского Поднепровья в XVII–XVIII вв. (таблица). Обычно они имели диаметр венчика от 25 до 35 см, почти равный наибольшему диаметру тулова, который в то же время в 3 раза превышал высоту сосуда. О функциональном назначении латок красноречиво свидетельствуют следы нагара и копоти на наружной поверхности: это неполивные, поливаемые или чаще дымленные сосуды для тушения продуктов. Именно они прекрасно подходят для приготовления и подачи на стол «верашчакі». Несмотря на то, что сосуды предназначались для открытого огня, по плечикам очень часто наносился орнамент в виде пальцевых защипов или насечек (таблица).

По этнографическим данным известна разновидность латок – так называемые «доўгія латушкі»: они напоминают овальные или круглые сковородки глубиной до 4 см с полой ручкой, длина которой соответствует ширине ладони. И если первые более распространены в Поднепровье и на Полесье, то последние – в Понеманье и в Центральном регионе. Особенно впечатляющая коллекция таких латок была собрана при раскопках Кревского замка. В агроусадьбе оба вида латок с успехом могут заменить современные противни.

Рынка – сковородка на трех ножках с ручкой-втулкой шириной в ладонь, в которую при необходимости могли вставлять деревянную ручку. Предназначалась для жарки и тушения продуктов на открытом огне. Название соответствует названию сосуда по письменным источникам XVII в. (т. е. по времени соответствующим находкам). Вместе с названием пришла на территорию ВКЛ из Германии через посредничество Польши в конце XV в. В слоях конца XVI–XVII вв. в городах и замках Беларуси это привычная находка (фрагменты их найдены во время раскопок в Гродно, Слониме, Лиде, Гольшанах, Мире, Мстиславле, Кричеве, Чечерске, Мозыре, Минске и др.). Изнутри рынки всегда поливались зеленой либо коричневой поливой, имели глубину от 3 до 5,5 см при диаметре венчика в 16–23 см. В соседней Литве уже более 10 лет рынки с успехом изготавливаются и продаются мастерами-керамистами и используются в газовых и электродуховках по прямому назначению. Удобны в использовании, так как высокие (до 3–4 см) ножки придают рынке устойчивость и образуют своеобразный «второй ярус» на обеденном столе. Это единственная форма сосудов «на ножках», которая «прижилась» на территории Беларуси в позднем средневековье.

Кроме неглубоких, гончарами изготавливались и глубокие (7–10 см глубиной) рынки, напоминающие мисы или макотры трапецевидной формы на ножках высотой до 10 см. Такие рынки имели не одну, а 2 симметричные петлеподобные ручки, так как объем сосуда был достаточен для тушения целой птицы или достаточно крупного куска мяса [5]. Переносить такой сосуд можно было только двумя руками. Найдены их отмечены в Мирском и Гольшанском замках, в Мстиславле, Ляховичах, Минске, Кричеве. Как и неглубокие рынки, будут очень эффектно смотреться на обеденном столе с горячим содержимым.

Бабочница (посудина в виде усеченного конуса с вертикальными глубокими бороздами от пальцев по бокам для выпекания пирога на Пасху. Отсюда одно из локальных названий – «пасачнік»). Называли его также «стаўчык», «форма». Поливой покрывалась только внутренняя поверхность. Встречались формы с маленьким ушком, в который можно было просунуть только крючок. Название «бабочница», очевидно, появилось не ранее XVIII в., когда в рационе белорусов появилась традиционное теперь блюдо «бабка», которое тоже может с успехом предлагаться в традиционной форме.

Столовая керамика

Тарелки напоминают глубокие современные тарелки. В большинстве случаев они поливные (внутренняя поверхность покрыта зеленой либо коричневатой поливой) и имеют широкий (от 3 до 5 см) почти горизонтально отогнутый бортик. Обычно диаметр венчика тарелок равен 25–30 см, днищ – 9–13 см. Днища тарелок конца XVI–XVII в. в Поднепровье (Могилев, Мстиславль) украшались рифленным орнаментом в виде концентрических кругов либо спирали [4]. В Понеманье (Лида, Гродно, Мирский замок) орнаментальная зона тарелок этого времени – бортик. Он украшался наколами либо орнаментом в виде многорядной волны (нанесенным многорядным гребнем).

Миска – сосуды пиалоподобной или усеченно-конической формы. Формовались либо без отделенного бортика, либо с горизонтально отогнутым бортиком шириной до 2,5 см, по которому наносился рифленый либо расписной орнамент. С XVIII в. наиболее распространены миски с вертикальным бортиком.

Кубочек – это небольшая посуда для питья с ручкой-ушком. По форме он соответствует одновременным поливным или дымленным горшкам с ручкой объемом до 0,5 л, которые обычно имеют диаметр устья 6–10 см. К архитектонике их (соотношению высоты с наибольшим диаметром тулова и соотношения диаметров венчика и днища) относились с особенной тщательностью, достигая в XVI–XVII вв. в отдельных экземплярах идеальных пропорций. Кубочки на изящном плитчатом поддоне с успехом могут применяться как кофейные.

Кувель («кухель», «кухликъ», «кухличекъ»). Обычно это высокий (до 10 см), цилиндрический или усеченноконический (в Подвинье) сосуд с петлеобразной (круглой в сечении) или прямоугольной ручкой-ухом, а иногда и двумя, размещенными симметрично. Поливались чаще всего снаружи и изнутри, украшались в технике гравировки или с помощью рельефных штампов-орнаментиров. Орнаментальных поясов было два: по линии верхнего и нижнего конца ручки. Во время застолий традиционно использовались в качестве сосудов для пива или кваса. Украшенные росписью белыми или подкрашенными в зеленый цвет ангобами, иногда покрытые эмалями, использовались и в качестве декоративной керамики. Могут с успехом использоваться в двух качествах: и как сосуд для питья, и как декоративная керамика.

Тарная керамика. Это сосуды для хранения или транспортировки жидкостей или для подачи на стол различных напитков.

Збан (“кукшын”, “жбан”) – высокий (до 30–35 см) сосуд с зауженным горлом, с ручкой-ухом и носиком-сливом напротив нее. Диаметр горла, судя по археологическим материалам, был не меньше 11–12 см, так как кувшины предназначались для хранения молока. Из всех видов тарной керамики это самый «парадный» сосуд. Подтверждение этому – не только разнообразные орнаментальные техники для его украшения (рифление, роспись, налепы), но и особое отношение к ручке, на которую сделан главный орнаментальный акцент: найдены широкие ручки с ребром посередине, с пальцевым орнаментом по периметру, крученые и витые из 3 жгутов, даже ложновитые ручки. Очевидно, для украшения стола кувшин был едва ли не самым главным сосудом.

Гляки отличались почти шарообразным туловом и характерным венчиком – узким (с внутренним диаметром до 3–3,5 см) с желобком-сливом на нем. Судя по письменным источникам XVII–XVIII вв., гляки использовались как тара под растительное масло, пиво, квас. Во время застолий были удобной емкостью для напитков, включая вино. Петлеобразная ручка крепилась к краю горлышка-слива и к плечикам, что было очень удобно при использовании. Внутренняя и внешняя (до середины тулова вместе с ручкой) поверхности покрывались поливой, по тулову наносился рифленый волнообразный орнамент.


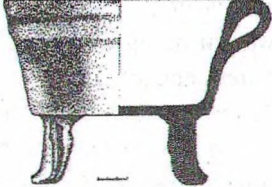
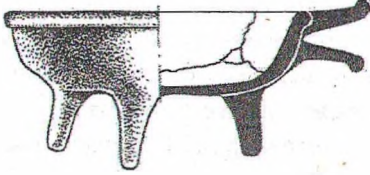
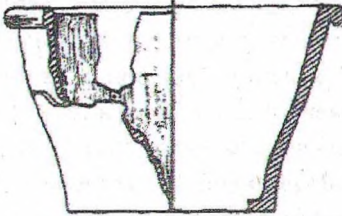


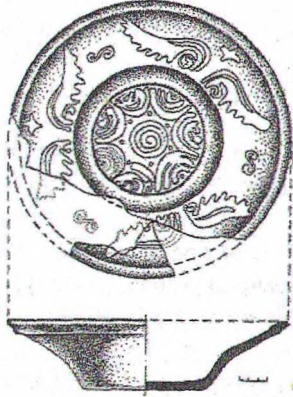
Биклага (баклага) – тарный сосуд с овальным либо круглым приплюснутым туловом и цилиндрическим горлом, похожим на горло гляков, но без носика-слива. По бокам имелись поперечные ручки-ушки с маленькими отверстиями (через них пропускали шнурок, который, завязывали над пробкой горла). Небольшой объем (1–1,5 л) делал их незаменимыми для хранения жидкостей в поездках и походах (в подвешенном или привязанном состоянии). Во время застолий ставились на стол на 4 маленькие круглые ножки или плоское дно. Фрагменты биклаг найдены в Кревском замке, в поселке Мир в слоях XVII в. [1, мал. 191]. Кроме керамических, мастерами-бондарями делались и деревянные сосуды.

Спарышы (“парнікі”, “двайнічкі”, “блізняты”) – сосуды из 2 или 3 горшков с крышками (иногда плюс солонка), обычно одинакового размера, скрепленных ручкой. В них носили еду на поле в сенокос или жатву. На обеденном столе могут использоваться в качестве сосудов для разнообразных приправ и специй.

Носатка – сборное название для сосудов с носами-сливами разной длины и формы: либо втульчатый (длиной до 7–8 см диаметром от 1,5 см), либо открытым сверху, коротким (до 4 см). Зафиксированы как поливные изнутри сосуды, так и дымленные. Судя по форме тулова и сливов, относятся к двум разным видам сосудов: первые, близкие к кувшинам и глякам, – емкость для пива, вина и медовухи во время застолий. Вторые – горшкообразные с двумя симметричными ручками и 2 двумя носами-сливами, также симметричными, использовались в XVII в. качестве рукомойников

(подвешивались за ручки над ведром или другой емкостью) [1, мал. 193]. Воспроизведенный в таком качестве сосуд придаст дополнительный колорит залу для приема пищи.

Таблица – Формы посуды

Группа	Вид	Название
Кухонная керамика		Латка
		Рынка глубокая
		Рынка неглубокая
		Макотра
Столовая керамика		Кубочек
		Куфель
Декоративная керамика		Тарелка с росписью ангобом

Слой (“слоік”) – разнообразные по объему сосуды (от 0,5 до 20 л) с выпуклыми боками, реже цилиндрической формы с широким горлом. Иногда имел 1 или 2 ручки. В больших сосудах солили огурцы, грибы, капусту, мочили яблоки, а в средних и маленьких хранили мед, жир, сметану, варенье и другие продукты. Изготавливали как поливные сосуды, так и емкости с ангобной росписью.

Стены городских домов в XVII в. украшались декоративной керамикой.

Это изделия, предназначенные для украшения интерьера. К ней относится майоликовая посуда и посуда с подполивной ангобной росписью.

Майоликовая посуда расписывалась окислами металлов или разноцветными эмалями по белому эмалевому фону. Цель росписи – имитация дорогой фаянсовой посуды. Расставленные на подвешенных полках сосуды издали создавали такую иллюзию [6]. Ту же цель – имитации – имела и мецца-майоликовая посуда – «подделка под подделку». Так называли изделия из цветных глин, покрытые эмалью или прозрачными поливами по ангобу. В XVI–XVII вв. тарелки, кубки, кувли и кувшины расписывались белым ангобом непосредственно по черепку или подкрашенным медью ангобом по белому фону. Они расставлялись на развешанных по стенам полках-«тратках», либо просто подвешивались на шнурах (тарелки) непосредственно на стены в парадных залах. Для этого в плитчатом поддоне тарелок по сырой глине проделывались отверстия. Так декоративная керамика дополняла дизайн интерьера парадных залов.

Еще одним дополнением украшения интерьера могут быть **керамические подсвечники**.

По археологическим материалам известны 3 типа подсвечников:

– наиболее простая форма – в виде тонкого (диаметром 3–3,5 см) высокого (больше 10 см) бокала усеченно-конической формы с петлеобразной ручкой. Часто изделия сверху покрывались поливой;

– подсвечники на дискообразном поддоне со сложнопрофилированной ножкой-стержнем, которая завершается полым внутри цилиндром для свечи глубиной 3–4 см;

– подсвечники с аналогично оформленным поддоном, но на цилиндрической ножке с двумя поливными блюдцами, что находятся между собой на расстоянии от 1,5 до 3–4 см. Верхнее блюдце обычно чуть меньшее по диаметру и снабжено носиком-сливом. Размеры дискообразного поддона 6–6,5 см, он, как и ножка, не покрывался поливой. Фрагменты подсвечников такого типа найдены в Могилеве, Мстиславле, Полоцке, Витебске [1, мал. 208].

Таким образом, для создания интерьера агроусадоб можно использовать керамику традиционных форм различного хозяйственного назначения:

– кухонную (латки, рынки, макотры, бабочницы), которая одновременно может быть порционной;

– столовую (миски, тарелки с соответственной колористической гаммой и орнаментикой, а также разнообразные сосуды для питья);

– тарную (збаны, глики, спарышы, биклагы, носатки, слои). Именно эта посуда может быть использована для рекламы бренда, поскольку имеет достаточно внушительные размеры и традиционно занимает главное место на столах;

– декоративную (как мецца-майоликовую, так и майоликовую, плоскостную и объемную, в подвешенном состоянии или расставленную на полках);

– керамические подсвечники, которые дополнят сервировку стола.

1. Археалогія Беларусі: у 4 т. / В.М. Ляўко [і інш.]; пад рэд. В.М. Ляўко. – Мінск: Беларуская навука, 2001. – Т. 4: Помнікі XIV–XVIII стст. – 597 с.

2. Приходно-расходная книга города Могилева за 1688 г. // ИЮМ. – Витебск, 1874. – Вып. 5. – С. 133.

3. Здановіч, Н.І. Матэрыяльная культура Міра і Мірскага замка / Н.І. Здановіч, А.К. Краўцэвіч, А.А. Трусаў. – Мінск: Навука і тэхніка, 1994. – 152 с.

4. Здановіч, Н.І. Керамічныя традыцыі Падняпроўя ў XII–XVIII стст. / Н.І. Здановіч // Школа музейных кансерватараў 2005–2006. – Мінск: БДПМК; Транстэкс, 2006. – С. 9–17.

5. Здановіч, Н.І. Беларуская паліваная кераміка XI–XVIII стст. / Н.І. Здановіч, А.А. Трусаў. – Мінск: Навука і тэхніка, 1993. – 183 с.

6. Ганецкая, І.У. Маёліка на Беларусі ў XI–XVIII стст. / І.У. Ганецкая. – Мінск: Навука і тэхніка, 1995.