

Солонка деревянная

Солонка (баран, берестенка, дуплёнка, колodник, коренушка, кубышка, кужня, курочка, кутька, лапоть, лукошко, плетушка, плошка, солило, тюрник, утица, чухарь) – деревянный (из берёзы, сосны, ели) сосуд для хранения и подачи соли на стол. Деревянные солонки делались различной формы и украшались в зависимости от местной традиции: резались, долбились, плелись из корней и бересты с помощью топора, ножа, тесла. Почти все солонки изготавливались с крышками.

Типичной формой солонок на Севере (в Вологодской и Архангельской губерниях) и в Смоленской губернии, употреблявшихся уже в XII веке, была плавущая птица с головой уточки (такую солонку называли «утица», «утка» или «куричка», «курочка»), которая выдалбливалась из одного куска дерева. Ручкой служил хвост или голова птицы, выдвигаемая крышка-спинка крепилась на деревянном штырьке и украшалась одной или несколькими птицами. Многие солонки имели подставки-ножки. Поверхность солонок расписывалась или декорировалась резьбой.

В Центральной России и в Поволжье (возможно, ещё до XVII века) выдалбливались солонки в виде кубовидного ящичка с откидной крышкой и высокой задней стенкой, называемые «стульчики». Поверхность таких солонок украшалась мелким узором выемчатой резьбы, особо оформлялась задняя стенка, заканчивающаяся резьбой с изображением птиц, коней, церковных главок (последние, возможно, были выполнены руками монастырских крестьян, так как в монастырях существовали свои мастера по производству деревянной посуды).

Наряду с традиционными «стульчиками» в начале XX века в г. Городце Нижегородской губернии стали делать солонки той же формы – кубовидной коробки с поднимающейся крышкой, но в более простой технике. Стенки составлялись из тонких дощечек неокрашенного дерева и опоясывались деревянными обручами в четыре-пять рядов, что придавало солонке большую прочность. Такие солонки окрашивались анилиновыми красками малинового, синего и жёлтого цвета. На крышку и спинку наносился растительный узор или орнамент.

В районах, где производилась точеная деревянная посуда, – Нижегородская губерния, Северодвинский район и др. – солонки делались в виде чаши с крышкой («кубышка») или чаши на невысокой точёной ножке и поддоне и украшались росписью местного характера. В Подольском уезде Московской губернии изготавливались выдолбленные из дерева солонки кубовидной формы с резным узором из розеток или ромбов.

Отличительной особенностью солонок, сделанных в Сергиевом Посаде Московской губернии, было полукруглое основание, высокая плоская стенка, коническая крышка с рельефной резьбой. В технике рельефной резьбы чаще всего изображались сцены из крестьянской жизни: празднование масленицы, пахарь с сохой и сеятель и т.д.

МАДОУ «Детский сад № 58»

618417, Пермский край, г. Березники,
ул. В. Бирюковой, д.3

Телефон: 8(3424)23 22 78

МАДОУ «Детский сад № 58»

**Отзывалось бессолье - ударом!
Без неё не прожить на земле!
Государыня-соль!
И недаром Солоница,
как трон, на столе!**



История предмета. Солонка

Выпуск 1



Тел.8(3424) 23 22 78



Солонка

В верхней части солонки имеются маленькие отверстия, через которые содержимое можно дозированно высыпать; в зависимости от размера и предназначения число таких отверстий у различных солонок может существенно отличаться. Наполнение солонки происходит после снятия крышки.

Солонки, как правило, изготавливаются из стекла, пластмассы, керамики, иногда издеваили металла. До середины XIX века словом «солонка» именовали обычно коробочки для хранения соли и пряностей, не содержавшие отверстий в крышках. Прообразом современной солонки, содержащей отверстия, стала солонка, разработанная американцем Джоном Масоном в 1858 году. В Великобритании в 1898 году Генри Трэкером был получен патент на собственный вариант солонки. Солонки современного вида, препятствующие слёживанию их содержимого, начали производиться в 1920-х годах американской компанией *Morton Sault*, приобретая особенную популярность в 1930-е годы, когда во время Великой депрессии мировые производители керамических изделий сосредоточились на производстве недорогих товаров.

Ныне производятся как «обыкновенные» солонки, так и представляющие собой произведения искусства: выполненные из дорогих материалов, нетипичной формы (например, сделанные в виде какого-либо животного или забавного существа), богато украшенные или расписанные. Такие солонки могут являться предметом коллекционирования и даже становиться музейными экспонатами

Солонка в обрядах

Отношение к солонке было бережное и почти-тельное. Она считалась семейной ценностью и её никогда не продавали. На неё переносилось почтительное отношение к соли, считавшейся ценным продуктом, без которого человек не мог жить. Наполненная солонка сравнивалась с домом, полным добра и благополучия.

Соль и солонка широко использовались в обрядовой жизни человека, особенно во время свадебного ритуала. Солонка с солью находилась на столе во время смотрин, на рукобитье. Соль в солонке, калач и сыр клали на стол перед женихом и невестой. Солонку, скатерть и угощение привозил жених к невесте. В Костромской губернии, когда жених приезжал за невестой в день свадьбы, девушки выносили к столу каравай, солонку и ложку. Солонка вместе с другой утварью входила в приданое девушки и считалась её собственностью. Ведь солонка отождествлялась с домом и хозяйством, и, создавая семью, женщина хотела привезти в дом мужа часть своего дома.

В Олонецкой губернии на другой день после свадьбы невеста дарила свекрови солонку, входившую в приданое, на которую предварительно повязывался женский головной убор – сорок, что говорило о том, что невеста была девицей. В Воронежской губернии в солонку клали «плетешок» – косичку из домотканых ниток, сплетённую подругой невесты во время девичника. «Плетешок», воспринимавшийся как символ девичества, лежал в солонке до возвращения молодых от венца. Всем известен обычай благословлять жениха и невесту хлебом с находящейся на нём солонкой («хлебом-солью») и таким же образом встречать молодых после венчания на пороге дома.

Солонка использовалась и в обрядах календар-

ного цикла. Например, в Костромской губернии с её помощью гадали **В НОЧЬ** под Рождество. Девушки закапывали солонку в снег и делали ряд других кучек из снега: кто из них толкнет снежную кучку с солонкой, та и выйдет замуж. Солонку с солью вместе с караваем хлеба употребляли при первом выго-не скота в Егорьев день, 23 апреля (6 мая). В Нижегородской губернии в Петров день, 29 июня (12 июля), солонку вместе с сыром, двумя ложками, иногда граблями, цепом для молотыбы хлеба и косой дарила тёща молодым.

Известно частое упоминание солонки с солью в заговорах против болезней, а также её магическое действие: при зубной боли знахарь брал воск, три раза обмакивал его в солонку, после чего произносил сам заговор. С солонкой связаны определённые правила поведения во время трапезы и всевозможные приметы. На праздничный стол в первую очередь помещали блюдо с хлебом и солонку с солью. Передавая кому-нибудь за столом солонку с солью, нужно было засмеяться. Не разрешалось брать соль из солонки руками – такого человека считали тайным врагом дома, «юдашом околелым». Запрещалось макать кусок хлеба в солонку, этим можно было уподобиться Иуде, так как только он так поступал. Даже существовала легенда, по которой от Пасхи до Вознесения Иисус Христос ходит по земле и посещает только те дома, где соль насыпают на стол, так как он сам никогда не макал хлеб в солонку. Чтобы лучше уродился хлеб, нужно было, начиная новый каравай, оставить на два дня небольшой кусочек хлеба в солонке, после чего его должен был съесть один из старших в семье.