

... И уронил горшочек В МОЛОКО

Гончарное дело – одно из самых древних ремесел, освоенных человечеством. Обработать глину и создавать из нее простейшие сосуды, пригодные в быту, люди научились еще в эпоху неолита. Со временем мастера стали по-разному украшать свои изделия, появились новые способы обработки природного материала. До сих пор уникальной технологией обработки изделий из глины считается молочение.

■ Тимофей ВАСИЛЬЕВ

Необычно вкусно

Техника молочения появилась еще до изобретения различных эмалей – в XV – XVI столетиях. Процесс на первый взгляд кажется не очень сложным. Посуда, традиционно изготовленная на гончарном круге, сушится и обжигается. Еще теплые горшки и кувшины вымачиваются в молоке, потом снова подсушиваются и отправляются в печь второй раз. Попав в поры глины, молоко при втором обжиге выгорает, подарив изделию неповторимый темно-шоколадный оттенок. Молоченая посуда получается самой экологически чистой, в ней нет химических примесей от красок или эмалей. Конечно же, в молоченых крынках прекрасно хранится молоко. Прямо в крынке его

можно топить в печи, потому что посуда эта выдерживает температуру до 400 градусов! Счастливые обладатели молоченых кувшинов уверяют, что глина, обработанная таким способом, словно адсорбент, впитывает вредные примеси из вина, а вода в таких кувшинах становится необычайно вкусной.

Где и как изобрели способ молочения керамики – неизвестно. Возможно, давным-давно подмастерье мастера-гончара просто уронил обожженный горшочек в сосуд с молоком, а потом поставил его в печь повторно и удивился, получив в итоге приятную глазу цветовую гамму.

Старинный промысел

Едва ли молочение керамики изобрели в Ярославле, но точно известно, что уже несколько веков этот способ применяют ярославские гончары.



↓
На переднем плане рюмки-перевертыши.

– Ярославль с давних пор был богат гончарным промыслом, этому способствовали залежи глины в Норском посаде и Коровницкой слободе, – рассказала мастер народно-художественных промыслов, директор ООО «Союз мастеров АртЕль» Людмила Ворожцова. – Горшечники трудились здесь задолго до изразечников, и с XV века свою посуду мастера Коровницкой слободы молочили. Самые же богатые залежи гончарной глины, которая как нельзя лучше подходила для изготовления посуды, были в Большесельском районе, в сторону Углича. Там-то и трудились больше всего мастеров-«горшечников». Технология молочения керамики не утрачивалась, сохранялась на протяжении столетий, гончарное производство было и в советское время. Метод молочения передавался из поколения в поколение, но только как факт: мастера знали, что посуду между обжигами надо окунуть в молоко, а вот все тонкости процесса каждый мастер восстанавливал самостоятельно.

Простая, казалось бы, технология имеет множество нюансов. И если алгоритм всего процесса керамисты не утаивают, то свои собственные секреты раскрывают весьма неохотно. При какой температуре проводить первый обжиг? Какой должна быть жирность молока? Сколько времени



↓
Подсвечники.

нужно вымачивать в нем изделие? Насколько теплой должна быть посуда, отправляемая на купание в молоко? Сколько держать во втором обжиге? Каждый мастер сам отвечает на эти вопросы, опытным путем подбирая температурный режим и устанавливая временные рамки. Есть где проявить всю свою фантазию. От мельчайших нюансов зависит оттенок, который получит готовое керамическое изделие.

Живая посуда

Керамистов, применяющих в работе разные техники, очень много. Но мастеров, занимающихся именно молочной керамикой, в России можно пересчитать по пальцам. Насколько человек есть в Ярославле и Переславле, секреты молочения знают и применяют мастера в Пермском крае. Даже на крупнейшей выставке-ярмарке народных художественных промыслов России «Ладья» молоченая керамика представлена очень мало, хотя и пользуется неизменно большим спросом.

Ярославские мастера в технике молочной керамики делают не только посуду. На мягкий, теплый свет горящей свечи в их подсвечниках в виде сов или упитанных, довольных жизнью

« Простая, казалось бы, технология имеет множество нюансов. И если алгоритм всего процесса керамисты не утаивают, то свои собственные секреты раскрывают весьма неохотно. Каждый мастер опытным путем подбирает температурный режим и устанавливает временные рамки. От мельчайших нюансов зависит оттенок, который получит готовое керамическое изделие. »



↓
Кухоль.



↓
Молоченая посуда получается самой экологически чистой.



↓
Подсвечник в виде совы.

котов можно любоваться бесконечно. А небольшие керамические медведи и зайцы умеют стоять на голове, опираясь на уши. Оказывается, эти фигурки не простой сувенир, это рюмки-перевертыши.

– Молоченая керамика – это работа не только руками, но и головой, душой, – убеждена Людмила Ворожцова. – Поэтому такая посуда сохраняет энергетику мастера, она живая.

Технологии молочения керамики не обучают в лицеях и колледжах. Да и специальные мастер-классы керамисты не проводят: в мастерских нечасто есть возможность разместить группу желающих лепить кувшины, купая их в молоке. Однако эта техника не требует каких-то особенных навыков и знаний. Поэкспериментировать может даже начинающий керамист, работающий в мастерской. Кроме гончарного круга и печи для обжига понадобится только емкость для молока – такая, чтобы изделие могло погрузиться в жидкость полностью. Результат будет по-настоящему уникальным, ведь цвет и фактуру запеченного в глине молока невозможно получить с помощью других технологий. ■