

Традиционная русская деревянная ложка: техники, сюжеты, виды орнамента, центры изготовления | 1  
Деревянная посуда была самой популярной на Руси.

## История

Первое упоминание о русских ложках встречается в «Повести временных лет», где описан пир у князя Владимира. Этот пир знаменит тем, что дружинники возмутились, когда их стали потчевать не с серебряных ложек, а с деревянных.



*Ложка из Семеновского музея ?*

До крещения Владимиром русского народа, люди не пользовались столовыми приборами. Пищу употребляли прямо руками. В целях повышения культурного уровня православного люда, великий князь издал приказ, в котором повелевал отныне пищу подносить только с их помощью.

С этих времен и началась история создания деревянной ложки. Появились мастера, которых называли «ложкари», искусно вырезавшие их разной длины, формы и объема. Из чурбана делалась грубая заготовка, которую впоследствии отшлифовывали специальными растениями и камнями. Обычно они изготавливались из липы и плодовых деревьев, таких как вишня, слива, яблоня, рябина.

Со временем, помимо обычных изделий с толстой ручкой, стали появляться более изящные творения, с резными узорами и росписью. Не каждый мог сотворить красивую, легкую и удобную ложку. Мастерство оттачивалось годами и передавалось как ценное наследие подмастерьям или сыновьям.

Расписывать «под хохлому» их стали только спустя столетия, в начале 19 века. На золотистом или черном фоне искусные умельцы рисовали веточки рябины, сказочных птиц и животных. Сейчас это изделие скорее служит подарочным сувениром, особенно полюбившаяся приезжим иностранцам. Размеры таких приборов поражают воображение – от маленьких чайных, до литровых половников-великанов. В последнее время обычаи наших предков стали возвращаться, всё чаще можно увидеть свадьбы, фестивали и праздники, проводимые в народных костюмах, с традиционными русскими гуляньями. Существует даже целый день, который назван в честь данного столового прибора.

Археологические памятники, связанные с обработкой древесины, представлены в основном инструментами и непосредственно продукцией мастеров. В то же время

Традиционная русская деревянная ложка: техники, сюжеты, виды орнамента, центры изготовления | 2  
мастерских было найдено мало, значительная часть их была обнаружена во время раскопок в Новгороде Великом. В частности, там были мастерские токарей по дереву, бондарей, гребенников, ложкарей, резчиков посуды и т. д.

## Типы

Всякая ложка на Руси имела свое назначение и название.

- Лжица — ложечка для раздачи святого причастия с крестом на рукоятке (так еще древние русичи именовали всякую ложку). На окончании черенка старообрядческой ложки для причащения вырезали двуперстие.



*Таблица ложек. Народныя русскія деревянныя издѣлія. Бобринский А.А. М., 1912.*

- Межеумок — простая русская широкая ложка средней величины. Этим словом обозначали не только ложку, а вообще все то, что было нечто средним, ни туда, ни сюда, не принадлежало ни к тому, ни к другому сорту). Знаток народного быта С. В. Максимов так охарактеризовал популярность изделий нижегородских умельцев: «Они мастерят... ложку „межеумок“, которой вся православная Русь выламывает из горшков крутую кашу и хлебает щи, не обжигая губ».
- Бутырка — бурлацкая ложка. Название, по всей видимости, произошло от слова «бутырить» — переворачивать, мешать, перемешивать. Она такая же широкая, как межеумок, но толще и грубее. Она считалась самой крупной. Бурлаки носили ее за ленточкой шляпы на лбу вместо кокарды, как своеобразный знак отличия, «вывеску».
- Ложка баская, или боская — долговатая и тупоносая. Ещё есть полубаская — немного покруглее (слово «баский» означало: красивый, красный, видный, разукрашенный).
- Носатой называли всякую остроносую ложку. Уж не про нее ли поговорка:

Традиционная русская деревянная ложка: техники, сюжеты,

виды орнамента, центры изготовления | 3

«Ложка-то узка, таскает по три куса: надо ее развести, чтобы таскала по шести!»

- Делали в Нижегородской губернии и складные ложки — они были наиболее дорогими, а еще дюжинные, или чайные, горчичные, сливочные, икрайки и другие.

## Техники

Резная и расписная.

Традиционная русская ложка могла иметь разную форму: овальную, круглую, объемную, плоскую или граненую.



*Жизнь ложки*

Процесс производства деревянной ложки, начиная с простейшей топорной заготовки — «баклуши», у опытного мастера занимал 20 минут. При этом иногда первые этапы — раскалывание чурбана на баклуши (чурки), обтесывание баклуши в черне — доверяли детям, а заключительные — скoblение готовой продукции ножом, ошкуривание и полировку — женщинам. Отсюда, кстати, пошло выражение «бить баклуши», которое первоначально означало: делать очень несложное дело, а позже приобрело иной смысл — бездельничать, празднично проводить время.

При изготовлении ложек резчик использовал особый ложкарный топорик, рашпили, резцы, тесло и нож.

Самое первая автоматизация в этом непростом промысле — лучковый станок. Он позволял обтачивать черенок ложки.

## Материалы

Материалом для ложек служили липа, осина, берёза, отчасти ольха и рябина, изредка клён и пальма (самшит), а в западных губерниях и на Кавказе — груша. Довольно широко использовались клён и ясень. Из клена делались резная посуда, ковши, ложки и т. д. Ясень шёл на производство точеной посуды, которую изготавливали на токарных станках.



*Лучковый станок*

Одни из самых дорогих были ложки из клена — их редко расписывали, так как они сами по себе имели очень красивую фактуру. Самыми дорогими были ложки из фруктовых деревьев.

## Сюжет и орнамент

### Хохлома



*Хохломская ложка*

В давние времена в лесах Заволжья, неподалёку от села Хохлома Новгородской губернии первые поселенцы были беглецами, укрывшимися здесь от гонений помещичьего гнета за «старую веру». Некоторые из них были художниками-иконописцами и мастерами рукописной миниатюры. Непогодные земли не давали возможности прокормиться крестьянам, и беженцы стали применять своё мастерство, расписывая деревянную посуду, изготавливаемую местными мастерами. Такая неизвестная до селе роспись чудесно украсила скромную деревянную кухонную посуду. Краски заиграли золотистыми и красными солнечными лучами. Слава о такой праздничной посуде разнеслась не только по всей округе, но и приобрела известность на всей Руси.

Каждый ремесленник обладал своей спецификой, но изделия выполнялись вручную. Ведь изготовление деревянных ложек – нелёгкий процесс. Сначала необходимо вырезать деревянную заготовку будущей ложки, потом высушить ее, покрыть тоненьким слоем глины и пропитать маслом льна. Изюминкой такой росписи является то, что на дерево наносят не золотой, а серебристый порошок, поверх которого выполняют рисунок. Потом изделия лакируют и закалывают в печи при высокой температуре. В результате появляется медово-золотистый цвет, свойственный только хохломе.

Для росписи изделий используют либо чёрно-красный рисунок на золотом фоне или золотой орнамент на красном, зеленом, черном фоне. В росписях Хохломы художники изображают растительные формы в виде ярких красных ягод рябины, земляники, и цветов, также встречаются рыбы, птицы и зверьки. Гибкими, волнистыми стеблями с листьями, ягодками и цветами украшают мастера поверхность ложек, придавая им неповторимый нарядный облик.

## Центры изготовления



*Ложки с сюжетной росписью  
мастерицы Е. И. Пряничниковой из  
деревни Хвостиково. 1930-е годы*

Деревянные ложки в России в XIX веке изготавливались в количестве не менее 150 миллионов штук в год, преимущественно в Нижегородской, Костромской и Вятской губерниях. Две трети ложкарей занимались своим промыслом от Покрова до Пасхи (150 дней).

Деревянную посуду производили во многих местах: в Сергиево-Посадском и в Кирилло-Белозерском монастырях, в московских, ярославских, тверских, костромских и калужских землях. Но особо славилась заволжская, или, как ее еще называли, керженская.

Самым известным центром по производству деревянных ложек ещё с XVIII в. стал Семёнов, который тогда был маленьким селом в Нижегородской области.

На Нижегородской земле издавна ловко резали ложки. Но популярными они стали, благодаря уникальной

технологии — хохломской росписи. Такие ложки не боялись ни воды, ни горячего и служили очень долго.

Семеновские мастера делали ложки «такие приглядные да ловкие, - пишет современный сказочник С. В. Афоньшин, - что люди тюрю с квасом, горох и кисель без масла и приправы хлебали и прихлебывали».

**Семеновские ложки** расходились во все стороны России. Скупщики торговали ими даже за границей - в далекой Персии. Особый заказ на деревянные ложки для солдат царской армии также традиционно выполняли нижегородцы.

Известно, что в Семеновском уезде в начале XX века вырабатывали в среднем за год 100 миллионов ложек, а в 1910 году было достигнуто рекордное число - 170 миллионов штук.

Производили ложкарную продукцию тысячи крестьян-кустарей, живущих в самом городе и в окрестных селах. У каждого была своя специализация: ложкари-резчики, красильщики, занимавшиеся росписью «белья» (долбленной



*Ложкари в Семеновском  
уезде*

Традиционная русская деревянная ложка: техники, сюжеты, виды орнамента, центры изготовления | 6  
или выточенной на станке посуды), и лачилы, те, кто покрывал расписную посуду лаком.

**Северодвинская деревянная ложка** вырезалась для себя, а не на продажу. Поэтому она грубее и проще новгородской. Такая ложка вырубается топором, и ножом доводится в самую последнюю очередь.

+ ложки как музыкальный инструмент

---

<https://ru.russianarts.online/47327-lozhka/>

<https://foto-history.livejournal.com/6976171.html>

[https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%BE%D0%BB%D0%B1%D0%BB%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B5\\_%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%B2%D1%8F%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5\\_%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D1%8F](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%BE%D0%BB%D0%B1%D0%BB%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%B2%D1%8F%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%B8%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D1%8F)

[История появления деревянной ложки на Руси](#)

**Фото на превью:** Образцы ложек в Семеновском музее,  
<https://foto-history.livejournal.com/6976171.html>