**БОНДАРСТВО**

Бондарством белорусы занимались с глубокой древности. Этому свидетельствуют многие останки бондарных изделий, найденные при археологических раскопках в слоях XI -- XIV веков. Это были деревянные емкости из клёпок для сохранения и доставки продуктов.

Большинство бондарных изделий отличались функциональной целесообразностью, внешней простотой и практичностью.Их можно объединить в несколько следующие групп: посуда для воды и жидких веществ (бочка для подвоза воды, водянка, ведра, баклага, бочонок, кадочка с крышкой, кружка с ручкой); сосуды для хранения сельскохозяйственных продуктов (бочка для зерна, кадушка или кадка, бочонок с одним днищем для квашеных овощей, моченых яблок и др., бочонок двудонный для напитков, полубочонок, кадка с крышкой или сальник для мясных продуктов); посуда для разнообразных домашних нужд (бочонок или бадья для одежды, бук или тренога для вымачивания белья в зольном растворе, лохань для стирки белья и купания, дежа или квашня, подойник, маслобойки, ушат или шайка, лоханка).

Бондари знали, с каким деревом нужно работать. Каждое порода ценится по-своему и у каждой свой характер. Например, для засолки капусты лучше всего подойдет осина, а ложки делают из тополя. Для кваса – липа, как и для меда. Для сыпучих продуктов и зерна сгодится сосна. В кадках для теста чередуют дубовую клепку с сосновой. А вот для солений идеально подходит дуб. Он же хорош для банной посуды, винных бочек и купелей.

Скорее всего, этот древнейший вид искусства был бы незаслуженно забыт, если бы не усилия отдельных энтузиастов. Так, традиции бондарства в Гомельской области продолжают потомственные бондари, ремесло которым досталось от прадеда, деда и отца. Они бережно хранят свои традиции и верят, что их ремесло не умрет. А напротив – получит второе дыхание.

Самойленко