



УДК 392.81(477.82):664.653.1]”19/20”

Андрій ЗЮБРОВСЬКИЙ

ТРАДИЦІЙНІ СПОСОБИ ПЛАСТИФІКАЦІЙНОЇ ОБРОБКИ (ЗАМІШУВАННЯ) ТІСТА В НАРОДНОМУ ПОВСЯКДЕННОМУ ХЛІБОПЕЧЕННІ НАСЕЛЕННЯ ІСТОРИКО-ЕТНОГРАФІЧНОЇ ВОЛИНИ НА ПОЧАТКУ ХХ — ХХІ СТОЛІТЬ

Стаття присвячена дослідженню одного із найважливіших етапів традиційного повсякденного хлібопечення волинян — процесові пластифікаційної обробки тіста. На основі аналізу літератури, опублікованих джерел та власних польових матеріалів автор досліджує часові параметри процесу замішування тіста. Також встановлює основні ознаки готовності тіста за критеріями його густоти та однорідності консистенції, тривалості та інтенсивності місіння, а також інших фізичних чи біохімічних властивостей тіста (відновлення бродіння, формування стабільної нелипкої клейковини тощо). Автор доходить висновку, що переважна більшість народних уявлень стосовно необхідної тривалості чи інтенсивності місіння тіста ґрунтується на глибоких емпіричних, хоча й ненаукових знаннях про органолептичні та біохімічні властивості хлібного тіста. Певна кількість приписів не відображала реальну тривалість замішування (місити до появи поту тощо), а радше носила педагогічне смислове навантаження, вказуючи на трудоємкість та важливість цієї роботи. Порівняно з іншими українськими етнічними землями, на території етнографічної Волині побутувала значно більша кількість критеріїв тривалості місіння тіста. Це свідчить про давні хліборобські та хлібопекарські традиції цієї частини України.

Ключові слова: хліб, тісто, бродіння, замішування, жінка-господиня, пікна діжа, дріжджі, критерії тривалості місіння.

© А. ЗЮБРОВСЬКИЙ, 2017

ISSN 1028-5091. Народознавчі зошити. № 4 (136), 2017

Одним із найважливіших етапів повсякденного хлібопечення в українців Волині був той, що передбачав пластифікаційну обробку тіста, тобто його замішування. Від правильності дій господині, її старанності при мішенні тіста безпосередньо залежала якість майбутнього хліба. Занадто рідко замішане тісто не тримало форми, такий хліб слабо піднімався, розпливався у печі: «То холодне тісто, то не вимішане добре. Воно не вимішане, воно ж не буде рости» (Забара Шумського р-ну. Тернопільської обл.) [2, с. 131]. Із занадто тугого тіста хліб випікався нерозпушений, із слабо пористим м'якушем. Від неправильності замішування тіста могли виникати й інші дефекти хліба, наприклад так званій «непромис» [18, с. 282], тобто грудочки нерозмішаного борошна у печиві; в народі асоціювалось із «закальцем». Крім того, селяни вважали, що хліб із недостатньо вимішаного тіста при випіканні сильно розтріскується (Бухарів Острозького р-ну. Рівненської обл.) [1, с. 92]. У будь-якому випадку, зазначаю, що нестандартно випечений хліб негативно сприймався волинянами та, на їх думку, своєю появою прогнозував певні господарські негаразди.

Незважаючи на таку важливість даного етапу у хлібопекарському процесі, на даний час практично відсутні, за незначним винятком [15, с. 89—103; 16, с. 26—29], публікації, присвячені дослідженню технологічних прийомів та духовної складової акту замішування тіста. Більшість сучасних дослідників народного харчування та їх попередників кінця ХІХ — початку ХХ ст. або оминають дане питання (М. Давидюк, О. Мандебуря, В. Цітов, А. Фішер, Ф. Вовк, С. Ципишев), або обмежуються констатацією побутування одного з критеріїв стану готовності тіста при його місінні (Л. Артюх, Т. Гонтар, В. Цделоківська, І. Кубіак).

На мою думку, цей етап процесу випікання потребує значно глибокого дослідження. Тим більше, що локально на Волині була значна кількість критеріїв стану готовності тіста, що ґрунтувались на глибоких емпіричних знаннях про особливості хлібопекарської сировини.

До замішування тіста приступали, як правило, наступного після вчинення дня, зранку. До цього часу, зазвичай, у опарі завершувався активний процес розмноження дріжджів: вони зброджували увесь наявний у розчині цукор та виділяли певну кількість алкоголю — близько 5% етилового спирту у субстраті [10, с. 72] — що зупиняло їх розмноження.

Наслідком цього також було припинення активного газоутворення — як наслідок опари, яка дещо піднімалась при бродінні, різко опадала (інформатори говорили, що «хліб перегравав» (Сошище Шумського р-ну. Тернопільської обл.) [2, с. 84]). Залишення закваски для тривалішого бродіння було позбавлене змісту. Тому волинські господині, знаючи на емпіричному рівні про таку властивість опари, додавали до розчину необхідну кількість борошна — від 1/2 до 3/4 (залежно від того, якою кількістю борошна вчиняли, та наскільки розріднула закваска) та переходили безпосередньо до замішування тіста.

Респонденти означували оптимальний момент початку замішування так: «рощинити її ввечері, щоб воно добре вкисло, да опало геть так. Видно поки квашина в діжі геть опадє, тоді замісиш — воно вмить зійде» (Нова Мощаниця Здолбунівського р-ну Рівненської обл.) [5, с. 41]; «Вона вже, кажуть, «діжка опала». Воно зійде, і потому кисне — і опадає. І ото, каже, послоне. І місять, і воно сходе» (Суйми Здолб. Рівн.) [5, с. 27]. На ширшому слов'янському ареалі, у поляків, зафіксований технологічний прийом, за яким критерієм готовності опари до замішування виступав її аромат — тісто замішували, коли закваска набирала «легко квасного запаху» [25, s. 15], а у росіян — «запаху вина» [17, с. 35]. Зазначу, однак, що даний маркер зрілості опари можна застосовувати лише до житнього тіста, в якому при бродінні накопичуються органічні кислоти, які й надають йому кислого запаху, у пшеничному ж цей процес не настільки виразний.

Замішування вчиненого тіста було тривалим та фізично важким процесом [9, с. 49], тому, зазвичай, його, за можливості, доручали молодим та фізично витривалим жінкам: «Тісто тре місити, поки вже з рук буде відлітати. Поки чиста буде рука. Поки сім потів не зійде. Аж голова завертається» (Станіславчик Бродівського р-ну. Львівської обл.) [7, с. 142].

Тісто вимішували, як правило, однією рукою [26, s. 154]. Іноді це було спричинено й тим, що іноді господиня не розраховувала кількість борошна — тісто виходило занадто рідким. Тоді доводилось підсипати ще. Якщо ж обидві руки були забруднені — це ставало проблематичним (наприклад, особливо якщо не було під рукою насіяного борошна у надлишку і доводилось лізти за ним на горище). На Волині (Берестечко Горохівського р-ну. Волинської

обл.) на характеристику цього був навіть термін — «зловити утопленника» — за візуальною схожістю зморщеної руки трупа із рукою жінки, забрудненою рідким тістом: «Зловила утопленника» — так говорить. Тобто, як місиш тісто і тобі не хватає муки. Відчуваєш, що те тісто рідке і ідеш там на гору по муку. Да і вже руки в тісті, естєственно, вже вона перебита трохи робота» [4, с. 310]. Надто рідким тісто виходило також унаслідок застосування при його виготовленні борошна із пророщеного на стеблі зерна, так само як при недостатчі цього основного хлібопекарського інгредієнта. За дослідженнями В. Дробот, борошно із пророщеного зерна має надмірно високу газо- та цукроутворюючу властивість, проте низьку газоутримуючу здатність; крім того, у тісті з цього борошна накопичуються продукти гідролізу крохмалю і білків, внаслідок чого тістова маса занадто сильно розріджується. Тобто, таке тісто добре бродить, проте нездатне утримувати вуглекислий газ при сходженні, замішуванні та випіканні. Внаслідок цього хліб з такого борошна має низький об'єм, нерівномірну пористість та липке осердя [13, с. 75]. На емпіричному рівні волинські селяни були добре обізнані із властивостями борошна із зерна, що поросло на стеблі: «Якщо на корні зерно поростє, то з того зерна буде липка мука — [тісто] буде ріднути. І хліб буде липкий» (с. Мерва Горох. Вл.); «Такий був хліб часом, а зерно то було де пророщенє, то був нікудишний. Спечеш хліб, і шкуринка одстає, а всередині — лепцюх» (с. Старики Горох. Вл.); «Як от дощі, а воно на пні поростє, то хліб не получиться: рідне, рідкий робиться» (Зелене Горох. Вл.) [4, с. 117, 282, 289.]; «Порощенє жито було. То з нього не мона хліба спекти. Бо він гарно так: і замісиш його, і висходить тобі гарно. А сади в піч — тоже гарно виростє. А як виймаєш з печі, кладеш: він раз — і верх донизу впав. А всередині тісто таке, що мона коники ліпити з нього. То воно не йде, бо воно солодке, бо воно порощенє, то воно не йшло на хліб цього» (с. Мости Здолб. Рівн.) [5, с. 106]; «То від зерна залежало. Зерно, часом, як дощі, поросло. І воно потім не мона було хліба спечи з неї. Як от в жнива ше, часом, навіть його і не то, що скосили, і там в копах поростало. Навіть і на пеньку ше росло і поростало, як дощі були великі. То потім змолів і вже не мона було спечи хліба з него — він так розрідав»

(Грицеволя Радех. Львів.) [7, с. 96]. Як це видно із повідомлень респондентів, зерно найчастіше проростало на стеблі у полі, чи вже зжате та поскладане у копах, внаслідок тривалих надмірних опадів: «Як жито є, що як дощі йдуть, поросле, то не буде хліба доброго. Як поросте в колосках. Ну, в колосках зерно як дощі йдуть, то воно росте так, що аж пускає зелений пагін» (Смолява Горох. Влн.) [4, с. 67]. В цьому є імовірна причина апеляцій до утопленика у наведеній попередньо вербальній формулі «зловити утопленика». Адаже такі «допірні мерці» у народній свідомості тісно пов'язувались із водою стихією, вологою та опадами [11, с. 385].

Вже у прикінцевій фазі мішення, коли тісто ставало тугим, його обробляли, мнучи кулаком (особливо характерно для житнього тіста, яке мало більшу пружність та в'язкість): «Місити треба добре. Вимішувати кулаком» (Старика Горох. Влн.) [4, с. 112].

По інших українських етнічних землях зустрічаються згадки, за якими місити тісто могли як однією рукою, так і обома. Наприклад, на Покутті, в околицях м. Снятин, в кінці XIX ст. респонденти повідомляли, що тісто «місит си обома чистими руками» [12, с. 50].

Для традиційного хлібопечення Волині характерною була досить значна, порівняно з іншими історико-етнографічними районами України, кількість критеріїв стану готовності тіста. Типологічно вони розподіляються на основі домінуючих маркерів зрілості тіста: за часом та інтенсивністю механічної обробки та за органолептичними показниками — консистенцією, густиною, в'язкістю.

Так, найбільш примітивними є народні технологічні прикмети, за якими готовність тіста визначалась інтуїтивно, виключно на основі досвіду господині (іноді просто вказували, що тісто слід місити довго, без конкретизації часових проміжків): «Само по собі дивиться жінка, та, що вже старіша. А як вчит молоде, то каже: «Ше, ше трошки поміси, бо ше не вимішане добре!» То треба було довго місити разове тісто» [4, с. 228] (Бондарівка Радивилівського р-ну. Рівненської обл.); «Поки не насієш муки і як розумієш, що на хліб. Ну, та вже добре замішане, то не більше. Видно по тім, що помісите» (Тадані Кам'янка-Буського р-ну. Львівської обл.) [8, с. 5]; «Чим довше місити — тим лучче тісто місити» (Гумнище Горох. Влн.) [4, с. 37]. Однак, такий підхід був досить неточний та

потребував значного рівня навичок і тривалої практики. Тому ним послуговувались, як, правило, дуже досвідчені господині, жінки літнього віку, молодші ж для оцінки готовності тіста застосовували більш точні критерії.

Наступний маркер встановлював певні чіткіші проміжки мішення тіста — від одної (зрідка, від половини години) до двох годин — хліб у такому разі буде достатньо пухким: «Так що кажуть колись, що дві години — не. Пів години, то точно треба було місити, щоб вимісити файно, як має бути щоб було» (Старики Горох. Влн.) [4, с. 114]; «А як вже Ви місити, як є нормально муки, і те тісто вже нормальне, то вже треба місити цілу годину, шоби те тісто від того во відставало. Як тісто відстає від руки — тоді вже добре вимішане» (Стрептів Кам.-Буськ. Львів.) [8, с. 59]; «Той хліб буде пухкий, як сі година місе. Можна і менше. Але ше як я пекла, то я все місила годину. І той хліб потім він такий пухкий, файний» (Ямне Кам.-Буськ. Львів.) [8, с. 109]. Зауважу, що на закарпатській частині Боківщини вважали, що тісто «півгодини ся місило, а дві години ся пекло» (Котельниця Воловуцького р-ну. Закарпатської обл.) [6, с. 3]. Зазначу, що подібними критеріями оцінки готовності тіста послуговувались не тільки українські, а й, польські господині [25, с. 15]. Однак, і даний метод був не досить точним, оскільки тривалість замішування залежала від певних змінних обставин, які слід було враховувати. Наприклад, на тривалість мішення напряму впливала крупність помолу борошна. Чим дрібніше борошно, тим у ньому більше ушкоджених гранул крохмалю та, відповідно, у грубішому їх менше; тому крупне борошно має нижчу швидкість набухання, нижчу водопоглинальну здатність [13, с. 72]. Відповідно, тісто з такого борошна слід було довше місити, і навпаки. Крім того, на час мішення напряму впливала фізична сила господині, яка була пропорційна силі механічної обробки тіста, та, відповідно, обернено пропорційна ї тривалості.

Інша, досить рідкісна, група представлена методом оцінки готовності тіста за критерієм втоми господині. Так, подекуди на Волині вважалось, що тісто слід місити до початку активного потовиділення у господині. Так, місили «щоб з стріхи потекло» («стріха», тобто, лоб. — А. З.), «треба було добре лоба нагріти» (Смолява Горох. Влн.) [4, с. 49],

«як поти вийдуть з лоба, вже капає з лоба — тоді вже вимішаний хліб; як прієш вже, то хліб вимішаний» (Стійло Горох. Влн.) [4, с. 152]. Проте, слід зауважити, що даний критерій тривалості вимішування тіста не відображав реальну тривалість вказаної роботи, оскільки його застосування було надто вже індивідуальним: витриваліша, краще фізично загартована чи досвідченіша господиня могла вимішувати тісто значно триваліший період часу, не відчуваючи при цьому втоми (і не потіючи, звісно), аніж її недосвідчена чи менш фізично загартована колега: «То як не маєш сили, то одразу впрієш» (Колмів Горох. Влн.) [4, с. 238].

На мою думку, вказані висловлювання респондентів, радше, підкреслюють загальну трудоемкість процесу замішування тіста та високий рівень майстерності, яким має володіти жінка-господиня. Тобто, очевидно, не слід розуміти окреслений вираз про те, що для того, щоб добре вимісити тісто необхідно добре пропотіти, буквально. Він, на нашу думку, носить радше моралізуючо-педагогічний зміст. Про слушність наших міркувань свідчить і та обставина, що часто описувана фраза фігурувала у напіванекдотичних оповідках про стосунки свекрухи та молоді (тобто, *недосвідченої*) невістки: «Ну, як вона нездужала, а вона не робила ніколи, то її мокрий. Але та щоразу робила, то в неї не був мокрий лоб. То неправда. То тільки таку приказку казали до тих бабів. Ну, невістка, в обшем, прийде, а вона в своєї матері ще нічо не робила. То вона там може шось трохи фоста закрутити, що «міси, поки лоб не буде мокрий!». Ну, як свекруха недобра. А як добра, то її розкаже, то вона місила» (Кутрів Горох. Влн.) [4, с. 177], «А як вчит молоде, то каже: «Ше, ше трошки поміси, бо ше не вимішане добре!» (Колмів Горох. Влн.) [4, с. 228], «А! Спотіти — як коли кожне спотіє. Колись ше такі старі люди були, там одна не знала як. Ну, десь без матера діжку місила, а брат був. Вона каже до нього: «Ну, може, вже хвате ту діжку місити?» А він посміявся, каже: «Помацай одвірка: як одвірок теплий, то діжка замісена. Як їй вже з лоба потекло» (Колмів Горох. Влн.) [4, с. 262], «А як ішла невістка десь, наприклад, з міста, її мати більш-менш пояснила, що це таке. А місила невістка і питала свекруху, каже: «Скільки я можу місити?» А вона каже: «Поки з балька не почне капати». А це означало, що якщо з лоба не почне капати, доти

ти не спинишся місити. Ну, і прийшла вона, як молода, не знала що це робити, недосвідчена. Вона каже: «Поки не почне капати тобі із балька» (Мости Здолб. Рівн.) [5, с. 129]. Подібні ситуативні народні анекдоти зафіксовані й по інших українських етнічних землях, зокрема на Середньому Подніпров'ї: «Загадала свекруха невістці місити хліб. Невістка місить і питає: чи довго ще місить? Свекруха одказала: аж покіль на столі піт виступить. Місить невістка і подивляється на столу, а у самої з лоба капає. Свекруха подивилася і каже: як з лоба капає, то і годі» (Старосілля Остерського пов. Чернігівської губ.) [14, с. 134].

Уявлення про те, що замішування тіста є вкрай важкою і відповідальною роботою відбито навіть у пісенному фольклорі та пареміях. Так, на Галицькій Волині (Березівка Радехівського р-ну Львівської обл.) побутувала жартівлива пісня про невмілу дівчину:

*Йде дівка замуж,
А ше діжки не замішит,
Тільки шо кучерями
Хлопці тішит* [7, с. 130].

Щодо паремій, то у них увага акцентується на демонстрації важкості роботи по замішуванню тіста, порівняно з іншими, не менш виснажливими: «Тобі хоч діжу з тістом оддай, то все мало. — Хоч и діжу з тістом оддай, то ще буде клясти, що важко нести» [20, с. 237]. Також у них представлено роботу по замішуванню тіста, як таку, яку неприпустимо марнувати: «Шкода перемішувати тісто, виннявши з печі» [20, с. 620]. Іноді акцент робиться на необхідності акуратного виконання досліджуваної роботи: «Знать мою матір, що хліб пекла, бо на воротях тісто» [21, с. 353].

Наступною значною групою критеріїв є такі, які визначали готовність тіста за його органолептичними ознаками: консистенцією, пружністю, в'язкістю. Найчисленніші серед них ті, за якими тісто вважалося замішаним, коли переставало липнути до рук та стінок пікної діжі чи корита. Так, інформатори з території Волині повідомляють: «Щоб відставало від рук, щоб до рук не липло тісто. Щоб руки були чисті. Отоді вже замішано тісто на хліб. Щоб воно було собі таке, що взяли в руку, і воно Вам не прилипло до рук. Значить, воно замішано добре те тісто» (Обич Шумськ. Терн.) [2, с. 64]; «Файно вимісити і вибирається. І рукою вимішується і кругом

діжки, воно всьо чисто так-о вибирається. І тісто від руки вже одстає. Як вже тісто вимішане, то місиш і вже тісто від руки відстає. Вже гола рука стає. Ну, ще не так аж, але від руки відстає тісто — значить вже тісто вимішане» (Липа Горох. Влн.) [4, с. 75]; «Тісто тре місити. Я мішаю: закачаю рука — мішаю, мішаю, мішаю. Якщо тісто не липне до руки — значить уже воно вимішане. А якщо тісто так-о в руді, то ще не вимішане» (Нова Мощина Здолб. Рівн.) [5, с. 74]; «Шоб від рук відставало вже. Вже зразу то воно лепне до рук. А потім, вже як добре виміситься, то вже від рук відстає — всьо: то вже тоді добре воно замішене» (Березівка Радек. Львів.) [7, с. 129]; «Поки вже сі від руки не відчепило. Як вже від руки відставало, то вже замішане — вже руку чисту видобувають» (Деревляни Буського р-ну Львівської обл.) [8, с. 128].

Такий критерій замішаності тіста фіксується по всій Україні та переважній більшості слов'янських етносів (зокрема, наприклад, у північних росіян [17, с. 74]), яким було притаманне випікання вчиненого хліба [9, с. 49]. Зокрема, ним послуговувались господині на Слобожанщині (Куп'янський пов. Харківської губ.) [22, с. 274, 277] та Середньому Подніпров'ї (околиці м. Лубни [19, с. 191]; с. Старосілля Остер. Чернігів. [14, с. 134]); на Покутті господині вважали, що треба «місити, аж все добре відстає від рук!» (Снятинщина) [12, с. 50]; на Бойківщині дотримувались переконання, що «добра газдиня так місит, що тісто відстає від руки» (Нижне Висоцьке Турківського р-ну. Львівської обл.) [3, с. 64], або «Довго місили. Так мішут аби має відстати від руки кісто: поки ще ліпиться кісто на руки, то ще тре місити. Як ще пак відстане так красно, що так замішиш, так як лобда, як м'яч — то буде дуже добрий хліб, такий, як вата» (Біла Совиця Волов. Закарп.) [6, с. 24] та «поки не було файно вимішано: би ся імело від руки гет» (Верб'яж Волов. Закарп.) [6, с. 48].

У даних приписах є глибока раціональна основа, адже тісто із добре набухлою клейковиною та змоченим крохмалем і справді зменшувало свої адгезійні властивості, перетворюючись із липкого на в'язко-пружне [13, с. 60, 70].

Зазначу, що існувало і кардинально протилежне уявлення стосовно тривалості мішення, за яким тісто, яке місили настільки довго, що воно відста-

вало від рук, вважалось занадто «забитим» (тугим): «Від рук як одстає, то дуже густе. Не дуже добрий хліб» (Обич Шумськ. Терн.) [2, с. 49]. Хліб із надмірно тугого тіста виходив низьким та нерозпушеним. Це було особливо актуальним для житнього тіста, яке мало значно меншу, ніж пшеничне, підйомну здатність, а тому не потребувало надто тривалого та, що головне, кількаразового місіння. Тоді як кількаразове замішування пшеничного тіста лише покращувало пористість майбутнього хліба, житнє тісто одразу після повторного постзамішувального сходження слід було формувати у бохани та саджати у піч.

Досить поширеними є також і такі приписи, за якими маркером готовності тіста було його однорідна консистенція. Тобто, щоб у тісті не було помітно явних слідів борошна, збитих у грудки: «Треба його [тісто] місити, шоб не було муки. Шоб муки не було видно» (Літовище Шумськ. Терн.) [2, с. 90], «Шоб не було муки, шоб була маса однорідна. Тільки густа!» (Смолява Горох. Влн.) [4, с. 67]; місили «шоб файно, шоб муки не було, грудок не було» (Стійло Горох. Влн.) [4, с. 142]. Подібні технологічні приписи побутували і по інших етнічних теренах. Так, на Покутті тісто «місит си обома чистими руками так довго, щоби всю муку добре перемішати, щоби не було гондзлів (гудзів)» [12, с. 50] (Снятинщина). До стану однорідної субстанції замішували тісто й польські господині в околицях міста Тикоцін [24, с. 339].

Замішуючи тісто, волинські господині зважали також зміну його механічних властивостей — пружності, твердості та формоутримуючої здатності. Так, необхідним вважалось, щоб тісто після замішування було такої густини, щоб могло утримувати надану йому перед посадженням у піч кулясту форму, не розповзаючись по хлібній лопаті: «Ну, як, місили. В діжці тій розчинили ввечері. Заколотили муку ту. Допір уранці вже місиш, шоб воно було вже густе. Шоб можна було хлібину ту вибрати, виробить» (Вільгір Гошан. Рівн.) [1, с. 45]; «А врано вже давали муку: так замісили, жеб було нормальне кісто, жеб можна було виложити бохунець на лопату» (Стрептів Кам.-Буськ. Львів.) [8, с. 56]; «Хліб вимішаний, як вже рука як помита, знаєте. Місять-місять — і густий. Бо як рідкий, то не зробите бохунців на черінь» (Збруї Брод. Львів.)

[7, с. 52]; «Тепір рано місим [тісто] так не молодю (не рідко — А. З.), шоб виробити руками» (Півче Здолб. Рівн.) [5, с. 2].

З іншого боку, лімітуючим чинником у цій групі виступала саме твердість приготування тіста — надмірно густе чи туге воно спричинялось до того, що печиво випікалось «забитим», тобто низьким та нерозпушеним. Занадто щільна консистенція тістового субстрату не давала змоги газові, що виділявся дріжджами, утворити в тісті достатню кількість порожнин. Про що на емпіричному рівні здогадувались волинські господині: «Як вже місить, бачиш скільки: шоб не густо і не рідко. Шоб так було тісто середньо. Як густо, то дуже заб'ється, то й хліб спечеться той тяжкий» (Зелене Горох. Влн.) [4, с. 290]; «Ти місиш і видиш, який він: чи густий ше, чи ше тре додати. Замісиш дуже густий — буде забитий хліб» (Тадані Кам.-Буськ. Львів.) [8, с. 23]; «Та вже мали міру, скільки треба. Бо як густий буде, забитий, то не буде добрий. Так нормальний. Так і зараз: як задосить дадуть, заб'ють, то він недобрий, забитий буде — він не буде пухкий» (Забрид Буськ. Львів.) [8, с. 189].

Подекуди вважали, що слід було місити до появи пухирців на тісті, що свідчили про нову активізацію процесу бродіння: «Будуть такі піхурці вибігати, такі як то бульбахи. Чим довше місити — тим більше вони будуть вибухати» (Гумнище Горох. Влн.) [4, с. 37]; «Це ж ясно, що треба місити до тієї пори, поки він не стане пухкий, такі як бульки в тісті починають скакати — отоді це тісто вимішане» (Мости Здолб. Рівн.) [5, с. 129]. На Галицькій Волині вважали, що ознакою початку повторної ферментації тіста є те, що воно починає рости просто в руках господині під час замішування; таке тісто вважалось добре вимішаним: «Шоб добрий був — вже під руками рухався. Ну, а він підносився» (Бордуляки Брод. Львів.) [7, с. 7]. Доведення тіста до стану активного газоутворення вже під час замішування було досить важко та вимагало значних фізичних зусиль. Це відбилось у народних анекдотах про стосунки молодої та досвідченої господині (схожі до тих, у яких ідеться про необхідність «замішування аж до поту»): «Казали колись, треба місити, шоб піхурі були. В нас єдна пішла заміж, оту за невістку, каже: «А я мішу-мішу, мішу-мішу, і подивлюся на руку, і міхурів нема, і ще місити». Аж сміялися вже з неї.

То хліб сходе вже, бульки пускає: то тут пустит бульку, то тут пустит вже, починає рухатися під руками» (Гумнище Горох. Влн.) [4, с. 5].

По деяких теренах Волині вважалось, що тісто слід місити, допоки не з'явиться характерний «риплячий» звук: «А як пшеничне, то так воно так, як то піщить (чуеш то). Піщить так. Ага! Уже піщить тісто — вже вимішане» (Перемиль Горох. Влн.) [4, с. 319]; «Треба було добре місити його. Каже, «аж шоб тріщало [тісто]» (Бордуляки Брод. Львів.) [7, с. 21]; «Як добре замішане тісто, то воно вже від рук відстає: місиш його — і воно вже до рук не чіпляється. Аж піщит не раз під руками — вже добре замішане» (Березівка Радех. Львів.) [7, с. 129]. Даний звуковий супровід процесу мішення виникав від лускання мікробульбашок вуглекислоти. Його поява свідчила про те, що у тісті почався активний процес газоутворення.

В основному, обрядовий супровід процесу замішування тіста дублював магичні дії при його вчиненні. Так, найчастіше фіксується хрещення діжі із тістом безпосередньо до чи після замішування (методом накреслення знаку хреста рукою у повітрі): «Замісиш хліб — перехрестила: вже готовий замішаний» (Старики Горох. Влн.) [4, с. 131]; «Як замішують, то тоді перехрещують і накривають одіжкою, вкривають крепко так-во» (Забара Шумськ. Терн.) [2, с. 1114]; «Я так-о знаю від sweї мами, що закриваєш діжку, перехрестила — хліб. Замісили, перехрестили, закрили, шоб рухався файно» (Богунівка Горох. Влн.) [4, с. 27].

Іноколи перед замішуванням виголошувались певні вербальні формули інвокаційного характеру та християнсько-релігійного змісту: «Та як каже, як ти не робиш з охотою і з молитвою, так до того, то тобі сі ніколи не вдасть. Зітхни до Господа, шоб ті допоміг так. Я сама мішу, чи шо, кажу: «Господи, допоможи, шоб сі вдало!», — і всьо. Тільки з молитвою і з надією до Бога» (Тадані Кам.-Буськ. Львів.) [8, с. 46].

Аналогічно як при вчиненні, значно рідше зустрічається звичай витискання хрестика безпосередньо у тісті після його замішування: «Замісила тісто — і хрестика зробила. В воду руку вмочила і зробила хрестика — і воно собі сходить» (Нова Мошаниця Здолб. Рівн.) [5, с. 42]. Очевидно, накреслення хреста та хрещення тіста здійснювалось з тією ж метою, що й при вчиненні тіста, а хрест носив ідентич-

ні символічні характеристики — оберегу та символу плідності.

Зазначу, що акції ідентичного змісту притаманні й іншим етнографічним групам українського народу. Зокрема, аналогії віднаходяться, наприклад, на Бойківщині: «Як підмісила, то хрестила, так си пригадую, так-о тісто то в діжці» (Яблунів Турк. Львів.) [3, с. 111]. Типологічно схожі обрядодії побутували й на ширшому слов'янському масиві, зокрема у поляків. Так, господині в околицях містечка Тикоцін після замішування тіста видавлювали по центру діжі великого хреста, на чотирьох його раменах робили кулаком заглиблення, у яке наливали теплу воду (центрального хреста водою не заливали) [24, с. 339]. Імовірно, вода дещо стримувала ріст тіста, щоб воно не випадало поза межі пікної діжі.

Замість тіста супроводжувався й іншими ритуальними приписами, що мали сприяти його вдалому виготовленню. Зокрема, на цей процес поширювалась заборона лихословити: «Ну, не мона, казали, сваритися, нічого: треба бути веселому, жеб тісто вдалося. Жеб то вдалося: чи пироги, чи хліб. Отаке, так казали. Не мона сваритися» (Мерва Горох. Влн) [4, с. 279—280]. Так вважали не лише на теренах Волині, а й на інших українських етнічних землях. Зокрема на Слобожанщині господині стверджували, що «Гріх, коли хліб міситься, чорним словом висловлюватись» [23, с. 134]. Такі уявлення мають певну раціональну суть. Адже психоемоційний стан людини безпосередньо впливає на якість роботи, яку вона виконує. Тобто, роздратована чи засмучена господиня потенційно значно менш доскіпливо ставилася до замішування тіста, вимішуючи його з нижчою інтенсивністю чи недостатньо довго. Це ж, в свою чергу, могло спричинити невдале випікання хліба.

В українців, на відміну від поляків [25, с. 15], не побутував припис, що забороняв пускати кого-небудь до хати, поки місили хліб. Навіть навпаки, на Холмщині, наприклад, добрим вважалося, «якщо під час мішення хліба хтось невідомий раптово заїде до хати — хліб тоді мусить вдатись» (околиці Томашова — нині Томашув-Любельські, Польща) [27, с. 802].

Таке повір'я можна трактувати наступним чином: або ключову роль відігравала саме «невідомість» того, хто приходив, можливо, за уявленнями невідомий — гість з «тамтого світу» (душа покійного родича). Очевидно, що невідома особистість (так само, як і,

наприклад, жебрак) не була вписана в систему координат освоєного космосу селянина. Тобто, він водночас належав і до цього відомого фізичного світу, і до другого, *потойбічного*; або, можливо, повір'я неповне і воно базується на комплексі уявлень про «полазника»; тоді невідомим гостем, що приносив позитивний результат, мав би бути чоловік або дитина.

Наведений матеріал дає змогу зробити певні підсумки. Від правильності замішування тіста залежала якість майбутнього хліба. Тому побутувала значна кількість критеріїв тривалості вказаного процесу. Народні прикмети стосовно зрілості тіста ґрунтуються на глибоких емпіричних, хоча й ненаукових, знаннях про властивості процесів, що відбувались у хлібному тісті. Певна кількість цих критеріїв демонструвала не стільки реально необхідну тривалість замішування тіста (наприклад, «місити, поки лоба не намочиш»), скільки в алегоричній формі вказувала на трудоемкість та носила педагогічне смислове навантаження — про необхідність молодій господині володіти значним рівнем майстерності, щоб виготовляти хороше тісто.

Народні способи перевірки стану готовності тіста на території історико-етнографічної Волині демонструють значно більшу варіативність, аніж на інших етнічних землях. Це є додатковим доказом давніх традицій хлібопечення на території дослідження, а наявність у них реалістичної підоснови — глибини емпірії цих знань.

Вимішування тіста регламентувалося також і приписами світоглядного характеру, що торкались вимоги ритуальної тиші та доброго настрою під час замішування тіста, а також регламентували певні вимоги фізіологічного характеру до виконавиці акту мішання. Проте вдале завершення даного етапу хлібопечення значною мірою залежало саме від вправності та старанності жінки-господині. Тому пласт раціональних приписів стосовно замішування тіста є потужнішим, аніж духовна складова цієї стадії хлібопечення.

1. Архів Інституту народознавства НАН України (Далі — Архів ІН НАНУ). — Ф. 1. — Оп. 2. — Од. зб. 598-а. Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 4—10 липня 2009 р. у Гоцданському та Острозькому р-нах Рівненської обл. — 160 арк.
2. Архів ІН НАН України. — Ф. 1. — Оп. 2. — Од. зб. 683. Польові етнографічні матеріали до теми

- «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 2—5 червня 2010 р. у Шумському р-ні Тернопільської обл. — 133 арк.
3. Архів ІН НАН України. — Ф. 1. — Оп. 2. — Од. зб. 684. Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 27—29 червня 2010 р. у Турківському р-ні Львівської обл. — 73 арк.
 4. Архів ІН НАН України. — Ф. 1. — Оп. 2. — Од. зб. 685. Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 7—19 липня 2010 р. у Горохівському р-ні Волинської обл. — 336 арк.
 5. Архів ІН НАН України. — Ф. 1. — Оп. 2. — Од. зб. 686. Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 27—29 серпня 2010 р. у Здолбунівському р-ні Рівненської обл. — 137 арк.
 6. Архів ІН НАН України. — Ф. 1. — Оп. 2. — Од. зб. 687. Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 22—25 червня 2011 р. у Воловецькому р-ні Закарпатської обл. — 70 арк.
 7. Архів ІН НАН України. — Ф. 1. — Оп. 2. — Од. зб. 688: Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців» зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 7—13 липня 2011 р. у Бродівському та Радехівському р-нах Львівської обл. — 150 арк.
 8. Архів ІН НАН України. — Ф. 1. — Оп. 2. — Спр. 689. Польові етнографічні матеріали до теми «Хліб в традиційній культурі українців», зафіксовані Зюбровським Андрієм Вікторовичем 4—8 липня 2012 р. у Кам'янка-Бузькому р-ні Львівської обл. — 201 арк.
 9. *Артюх Л.Ф.* Українська народна кулінарія / Л. Артюх. — Київ : Наукова думка, 1977. — 152 с.
 10. *Бабьєва И.П.* Биология дрожжей / И. Бабьєва, И. Чернов. — Москва, 2004. — 239 с.
 11. *Березович Е.Л.* Утопленик / Е. Березович, Ю. Кривошапова // *Славянские древности: Этнолингвистический словарь* : в 5-ти т. / под общ. ред. Н.И. Толстого. — Москва: Международные отношения, 2012. — Т. V: С (Сказка) — Я (Ящерица). — С. 383—386.
 12. *Голубович І.* Народня пожива в Снятинськiм повітi (Покутє) / І. Голубович // *Матеріали до української етнології*. — Львів : З друкарні Наукового товариства ім. Шевченка, 1918. — Т. XVIII. — С. 48—70.
 13. *Дробот В.І.* Технологія хлібопекарського виробництва / В.І. Дробот. — Київ : Техніка, 2006. — 408 с.
 14. *Заглада Н.* Харчування в с. Старосілля на Чернігівщині / Н. Заглада // *Матеріали до етнології*. — Київ, 1931. — Т. 3: Матеріали до монографії с. Старосілля. — С. 83—196.
 15. *Зюбровський А.* Народні традиції вчинення та замішування тіста для повсякденного хлібопечення українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кін. XIX поч. XXI ст.: особливості технології та обрядово-звичаєвого супроводу / А. Зюбровський // *Сборник научных трудов SWorld*. — Вып. 2. — Т. 34: История. — Одесса : КУПРИЕНКО, 2013. — ЦИТ: 213—846. — С. 89—103.
 16. *Зюбровський А.* Народні традиції вчинення тіста населення північної частини історико-етнографічної Волині на поч. XX — поч. XXI ст. (за матеріалами польових досліджень Здолбунівського району Рівненської обл.) / А. Зюбровський // *Наукові Записки*. Вип. XII. — Рівне : видавець Олег Зень, 2014. — С. 26—29.
 17. *Иваницкий Н.* Сольвычегодский крестьянинъ, его обстановка, жизнь и дѣятельность / Н. Иваницкий // *Живая старина*. Периодическое издание отдѣлення Императорскаго русскаго географическаго общества — Санкт-Петербург, 1898. — Вып. 1. — С. 3—74.
 18. *Кричковська Л.В.* Особливості експертного дослідження хлібобулочних виробів при виявленні економічних правопорушень / Л.В. Кричковська, І.А. Петрова // *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. — 2014. — Вип. 46 (1). — С. 281—284.
 19. *Милорадович В.П.* Житъе-бытъе лубенскаго крестьянина / В.П. Милорадович // *Українці: народні вірування, повір'я, демонологія / упор., прим. та біогр. нариси А.П. Пономарьова, Т.В. Косміної, О.О. Боряк ; вст. ст. А.П. Пономарьова ; іл. В.І. Гордієнка*. — Київ : Либідь, 1991. — С. 170—341.
 20. *Номис М.* Українські приказки, прислів'я і таке інше / уклад М. Номис; упоряд., приміт. та вступна ст. М.М. Пазяка. — Київ : Либідь, 1993. — 768 с.
 21. *Прислів'я та приказки: Природа. Господарська діяльність людини / упоряд. М.М. Пазяк ; відп. ред. С.В. Мишанич*. — Київ : Наукова думка, 1989. — 480 с.
 22. *Щ[елоковская] В.* Пища и питье крестьянъ-малоросовъ, съ нѣкоторыми относящимися сюда обычаями, повѣрьями и примѣтами / В. Щ[елоковская] // *Этнографическое обозрѣние*. — Москва, 1899. — № 1—2. — С. 266—322.
 23. *Яковлевъ С.* Пословицы, поговорки, крылаттыя слова, примѣты и повѣрья, собранныя въ слободѣ Сагунахъ, Острогжскаго уѣзда / С. Яковлевъ // *Живая старина*. Периодическое издание отдѣлення Императорскаго русскаго географическаго общества. — Санкт-Петербургъ, 1906. — Вып. 3. — С. 165—184.
 24. *Gloger Z.* O chlebie i zwyczajach przy pieczywie u ludu w Tykocińskiem / Z. Gloger // *Wiśła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny*. — Warszawa, 1898. — Т. 12. — Zesz. 3. — S. 337—343.
 25. *Kubiak I.* Chleb w tradycji / Kubiak I., Kubiak K. — Warszawa : Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza, 1981. — 231 s.
 26. *Rokossowska Z.* Chleb. Jego znaczenie w przesądach, lecznictwie o codziennym życiu, zebrane na Wołyniu, we wsi Jurkowszczyźnie pow. Zwiąhelskim / Rokossowska Z. // *Wiśła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny*. — Warszawa, 1899. — Т. 13. — Z. 1. — S. 153—158.

27. Zaleski A. Poglądy ludu na przyrodę / Zaleski A. // Wiśła. Miesięcznik geograficzno-etnograficzny. — Warszawa, 1897. — Т. 11. — З. 4. — S. 802.

Andrii Ziubrovskiy

TRADITIONAL WAYS OF DOUGH
PLASTICIZATION PROCESSING
(KNEADING) IN THE FOLK BREAD BAKING
OF POPULATION OF HISTORIC
AND ETHNOGRAPHIC VOLYN
AT THE BEGINNING OF THE XX —
XXI CENTURY

The article is dedicated to exploration of the most important phases of volynians` daily bread baking — the process of dough plasticization processing. The author investigated temporal parameters of dough kneading process on the basis of analysis of literature, published sources and own field data. Both the main features of dough readiness due to criterions of its density and homogenous consistence, duration and intensity of kneading, and also other physical and biochemical dough qualities (fermentation restoration, formation of stable unsticky gluten etc.). The author makes a conclusion that the vast majority of folk conceptions about necessary duration and intensity of dough kneading based on profound empiric (although not scientific) knowledge about baking dough organoleptic and biochemical peculiarities. Some quantity of these orders did not reflect any realistic lengths of time need for dough to be kneaded (to knead until perspiration etc.), but they had a pedagogical meaning appointing on this work`s importance and laborious. On the territory of Volyn, comparing to other Ukrainian ethnic lands, there was much more quantity of criterions of dough kneading length defining. It witnesses about ancient traditions of tillage and bread baking at this part of Ukraine.

Keywords: bread, dough, fermentation, kneading, mistress, dough trough, yeast, kneading length criterions.

Андрій Зюбровський

ТРАДИЦІОННІ СПОСОБИ
ПЛАСТИФІКАЦІОННОЇ
ОБРОБОТКИ (ЗАМЕШІВАННЯ) ТЕСТА
В ПОВСЯДНЕВНОМУ ХЛЕБОПЕЧЕННІ
НАСЕЛЕННЯ ІСТОРИКО-
ЕТНОГРАФІЧЕСЬКОЇ ВОЛЫНИ
В НАЧАЛІ ХХ — ХХІ ВЕКІВ

Стаття присвячується дослідженню одного з найважливіших етапів повсякденного хлібопечення волонян — процесу пластифікаційної обробки тіста. На основі аналізу літератури, опублікованих джерел і власних польових матеріалів, автором досліджені часові параметри процесу замешивання тіста. Також установлені основні примети готовності тіста на основі критеріїв його густоти і однородності консистенції, продовжительності і інтенсивності замешивання, а також інших фізических і біохімічесеских властивостях тіста (возобновлення бродження, формування стабільної не липнущої клейковини і др.). Автор приходид до заключенню, що більшість народних преставлень о необхідної длительності или інтенсивності замешивання тіста базируется на глибоких емпіричесеских (хотя и ненаучных) знаннях о органолептике и біохімічесеских властивостях хлібного тіста. Некоторе количество предписаний не отображали реальную длительность замешивания (например, месить до появления пота и др.), а скорее носили педагогическую смысловую нагрузку, указывая на трудоемкость и важность этой работы. В сравнении с другими украинскими этническими землями, на территории этнографической Волыни бытовало значительно большее количество критеріев длительности замешивання тіста. Это свидетельствует о древних хлібопашесеских хлібопекарских традициях этой части Украины.

Ключевые слова: хліб, тесто, бродження, замешивание, жінщина-хозяйка, хлібная кадка (квашня), критерии длительности замешивання.