Уперше описано вироби з тіста, які готували на Полтавщині у вигляді жіночих фігур на Різдво. Подано рецепти приготування ляльок, які можна з'їсти, – різдвяних пряників "баринi", "панянки". Матеріал призначений насамперед для проведення уроків народознавства.

Впервые описаны изделия из теста, которые готовили на Полтавщине в виде женских фигур на Рождество. Представлены рецепты приготовления кукол, которые можно съесть, – рождественских пряников "барыни", "панянки". Материал предназначен прежде всего для использования на уроках народоведения.

This is the first description of the folk pastry art products formerly prepared in Poltava region as female figurines for Christmas holidays celebration. There are also recipes of edible dolls therein: Christmas cookies "madam" and "damsel". The paper is primarily meant for ethnology classes.

УДК 373.67:745.56

ПРО НАРОДНІ ТІСТОТВОРЧІ ТРАДИЦІЇ

О. В. Щербань

Бариня-вершник

Жайворонки

Житні коники

Миколаї

Українські народні ляльки виготовляли із різноманітних матеріалів: глини, тканини, дерева, соломи, рогози, лози, кукурудзяних пелюсток, сиру, паперу, а також тіста. Страви з тіста займають чи не одне із перших місць в українській кулінарії. Не дивно, що "хлібний" народ виготовляв із цього пластичного та легкого у приготуванні матеріалу різноманітні фігурки. Дослідники української народної іграшки переважно не згадують про ляльки з тіста, можливо, вважаючи їх обрядовим печивом. У цьому контексті пряники у формі "баринi", "панянки", як їх величали в народі, іменуватиму ляльками. Мені не вдалося віднайти описів ляльок із тіста XIX – першої половини XX століття, тож послуговуюся матеріалами, зафіксованими мною стосовно другої половини XX століття.

Найбільш поширеними ляльками з тіста були пряники. Їх виготовляли переважно у вигляді жіночої фігури, а також пташок, коней, вершників на конях. Готували їх головним чином на релігійні, календарні та храмові свята. Зокрема на Різдво пекли пряники у вигляді баринь, коників та півників. У Опішному, Глинську (Зіньківський р-н, Полтавщина) їх називали "різдвяні пряники", "баринi", "вершники", у Деревках (Котелевський р-н, Полтавщина) – "панянки". До речі, в Опішному мені трапилося останній раз побачити різдвяні ляльки-пряники у 2007 році. Їх продавали на базарі. Я купила два пряники, оскільки продавець, яка їх власноруч виготовила, сказала, що ці пряники купують і дарують парну кількість. Тісто, з якого вони були виготовлені, приготоване з борошна, цукру, яєць, масла та амонію.

Житель села Деревки (Котелевський р-н, Полтавщина) Іван Єгорович Дорогобід згадував, що перед Святвечором пекли "панянки". Ці "панянки" готували винятково і спеціально на Різдво. Їх дарували хрещені батьки "вечірникам". Для дівчат готували пряники у вигляді баринь, півників, для хлопців – у вигляді коней, вершників на конях. І. Є. Дорогобід зазначив також, що діти деякий час гралися "панянками", доки не з'їдали їх. Ганна Іванівна Дудник, також із Деревок, згадувала, що тісто на "панянки" готували з борошна, молока, яєць, цукру та амонію. Вирізали їх спеціальними формами з жерсті, випікали на жаровнях великого розміру, оскільки ці пряники були не тільки маленькими, а також і доволі великими. Прикрашали "панянки"-пряники кольоровими солодкими глазурями, приготованими з картопляного крохмалю (або пшеничного борошна), цукру, води та харчових барвників. Традиційний набір для "вечірників" складався з пари "панянок" (їх дарували не менше ніж дві), горіхів, "канхвета" з китицями, які купували на базарі в Опішні, та "копійчини", якщо вона була в хрещеного.

На Закарпатті мені вдалося побачити ляльки-пряники, які продавали в селі Поляна Хустського району біля монастиря Івана Богослова на храмове свято. Нині традиція дещо трансформувалася: окрім жіночих фігурок, пташок, коників тепер виготовляють ще сердечка та намисто з печива яскравих кольорів, яке по-місцевому називають

"пацьорки". Тісто на ці ляльки готують із борошна, цукру, води та амонію, без яєць. Розмальовані вони харчовою фарбою червоного кольору.

2006 року у Львові мені довелося побачити та скуштувати пряничні "миколайчики", або "миколаї-медівнички". Їх виготовляють на подарунок на свято зимового Миколая. Пряник-лялька у вигляді святого Миколая вирізається з тіста, яке готують із борошна, меду, масла, жовтків та соди. Спечені вироби прикрашають "люкером" яскравих кольорів, який готують із цукру, яєчних білків та харчових барвників. Обов'язковими атрибутами "миколайчиків" є намальовані шапка, борода та посох.

Принагідно хочу згадати також не менш поширені образи іграшок із тіста – пташки та коники.

На свято Сорока святих – свято зустрічі весни, яке відзначають 9 березня за старим стилем, у деяких регіонах України, зокрема на Полтавщині (Диканський район), виготовляли сорок пташок-жайворонків, які роздавали дітям. Мені пощастило побачити, як виготовляла жайворонків із тіста моя бабуся, Марія Карпівна Яковенко. Для цього вона готувала прісне солодке тісто. З невеликих качалочок тіста бабуся робила "вузлики", один край яких був голівкою пташки, другий – хвостиком. Уже п'ятий рік поспіль, згадавши про "жайворонків" із дитинства, я на це свято готую сорок пташок і "споряджаю" торбинку з ними в дитсадок, а тепер уже в школу свого сина. Діти залюбки бавляться такими пташками.

Ще один вид обрядового печива, яке узагальнено називали "кониками", готували на весілля, зокрема на Зіньківщині (у селах Велика Павлівка, Лютенські Будища, Комсомольське, Човно-Федорівка). Свашка зі сторони молодого ходила з торбою калачів, шишок та житніх коників, частуючи родичів молодої. А також їх "дарували" гостям під час обдаровування молодих. Коли житніх фігурок не було, над свашкою жартували: "Свашка-неліпашка, коників не ліпила, а один зліпила, та й того злупила". Виготовляти ці "коники" входило в обов'язки старшої свашки. Рецепт їх приготування досить простий. Для цього брали житнє борошно і воду. Замішували, щоб утворилося круте тісто, і робили фігурки: коней – для весільних гостей (переважно молодого і середнього віку) як побажання сили, багатства; волів, корів – для найближчих родичів молодого та молодої (як правило, батькам); кіз – для жінок старшого віку, цапів – для чоловіків старшого віку (оскільки волів та коней у них уже немає сили втримати); рогачі, кочерги – для кухарок. Такі "житні" коники добре пам'ятаю зі свого дитинства, коли батьки, прийшовши з весілля, приносили нам із сестрою на гостинець шматочок весільного короваю, медяник, шишку та житнього коника (село Човно-Федорівка, Зіньківщина). Останній раз мені трапилося побачити житні коники на весіллі в 2007 році у селі Комсомольське Зіньківського р-ну (Полтавщина).

Отже, у народному середовищі ляльки виготовляли з підручних, легкодоступних, безпечних для дитини матеріалів. Найуживанішими формами іграшок із будь-якого матеріалу на території України є образ людини (частіше жінки), пташки та коника чи коника з вершником. Для порівняння подаю фото глиняних барині та козака, півника-свистунця та вершника, виготовлених опішнянською майстринею іграшки Галиною Діденко, а також барині, виготовленої відомим опішнянським гончарем Гаврилом Пошивайлом, які повторюють образи описаних мною виробів із тіста.

На відміну від іграшок з інших матеріалів, ляльки з тіста виготовлялися ще в другій половині XX століття переважно на великі релігійно-календарні свята та весілля. Але загалом гратися хлібом ніколи не дозволялося. Їстівними ляльками діти могли бавитися, але предметом, призначеним для гри, вони ніколи не були.

Цікавим є факт, що в оздобленні ляльок-пряників панував червоний колір.

Лялька, яку можна з'їсти, на мою думку, має перспективи подальшого існування. Сучасна кондитерська промисловість продукує привабливу пряничну продукцію, зокрема у вигляді ляльок, тварин та пташок. На власному досвіді переконалася, що дитині навіть "саморобна" іграшка надзвичайно цікава: мій чотирирічний син Богдан був у захваті від опішнянського різдвяного пряника, деякий час погрався ним, а потім із задоволенням поласував лялькою ...

Стаття надійшла в редакцію 7.10.2010 ■

Бібліографічний опис цієї статті:

Щербань О. В. Про народні тістотворчі традиції / О. В. Щербань // Постметодика. – 2011. – № 6 (103). – С. 56–57.

Глиняні бариня та козак, півник-свистунець та вершник, виготовлені опішнянською майстринею іграшки Галиною Діденко, повторюють образи виробів з тіста

Глиняна бариня, виготовлена відомим опішнянським гончарем Гаврилом Пошивайлом