СТУПА ДА ПЕСТ

На территории Белгородской области деревянные предметы бытовали в каждом доме. Дерево было самым доступным и любимым материалом мастеров, из которого они изготавливали для хозяйства деревянные мельничные ступы различного размера, разной формы, с ручками и без них, с пестами. Слово «ступа» произошло от старого русского слова «ступать» – переставлять ногу с места на место.

Древняя деревянная мельница или...

Деревянные ступы с пестами

Ступы были в каждом крестьянском доме. Выдалбливались они из крепкого цельного дерева, в основном из нижней части ствола, без сучков. Качество деревянной ступки напрямую зависело от породы древесины. Чаще их делали из дуба, осины, клёна, берёзы. Устойчивость ступе придавала расширенная и утолщённая платформа. В зависимости от основания, на которое устанавливали ступу, различали ступки настольные (ручные) и напольные (наземные). Ступа имела две ручки, выдолбленные из того же ствола дерева. Служили они для того, чтобы переставлять ступу с места на место. Если ручек не было, то обычно делали удобный перехват.

В доме, как правило, было несколько ступ, и каждая из них использовалась по-своему, хотя все они предназначались для толчения зерновых культур, волокон льна и конопли. Также были ступки для толчения картофеля, соли, льняных и конопляных семян.

Высокую ступу (до 80 см, глубиной 50 см) использовали для толчения вымоченных и высушенных стеблей конопли и льна, которые служили основой для изготовления домотканой ткани, канатов, шпагатов и парусины.

Ступы поменьше (до 70 см) применяли для зерновых культур (ячмень, кукуруза, пшеница, овёс, гречиха, просо). Чтобы зерновые употребить в пищу, их надо было очистить от оболочки. Вот здесь и нужна ступа. Толочь зерно в ступе – процесс однообразный и требующий терпения. Медленно и очень осторожно опускали пест (закруглённую снизу палочку для размельчения, дробления) в ступу, чтобы не разбросать зерно вокруг. В процессе работы рукой проверяли, сколько зёрен в шелухе, сколько очищенных. Когда зёрна оставались без лузги (шелухи), то их пересыпали в ведро, затем толкли следующую порцию.

Старуха со ступой
Картина Алексея Фёдоровича Протопопова (1878 г.)

При оформлении страниц использованы фото с сайтов www.kmkmuzey.ru и www.bmihk.ru

После того как крупы натолкли достаточное количество, ступу переворачивали вверх дном и с пестом ставили в угол.

Кроме того, в быту использовались ступы для специй, в них толкли и растирали чеснок, сало, смешивали разные травы и пряности. Хозяйки добавляли в блюдо свежеизмельчённые приправы – это придавало ему неповторимый вкус и аромат.

...летательное средство Бабы-яги

Современная фарфоровая ступка с пестом

Деревянный пест был необходимой принадлежностью ступы. Его ещё называли «толкач», «чекмарь». Пестиками толкли, растирали, продавливали или пробивали что-либо. Изготавливался он до 100 см длиной при диаметре около 7-10 см. Для удобства пест делали с перехватом посередине. Конец нередко обивали железом, чтобы утяжелить его и предохранить от раскалывания. Небольшой пестик с ручкой и плоской рабочей поверхностью называли «толкушка». Толкушка часто использовалась как самостоятельный инструмент без ступки (в её роли выступала любая подходящая ёмкость).

Немало было правил и запретов в использовании песта и ступы в быту. По поверьям, не следовало оставлять на ночь пест в ступе, иначе ночью им будет толочь нечистая сила, а потом болезнь рассеивать по народу. Советовали во время пожара перевернуть ступу кверху дном, чтобы ветер утих и не разнёс огонь. Во время засухи парни бросали в речку ступу, пест и кувшины, чтобы вызвать дождь.

Особенно ярко проявлялись ступа и пест в сказках и шутках, в русских народных пословицах и поговорках: «Её и в ступе не утолчёшь» (упряма), «Его толочь заставь, так он в ступке дно прошибёт» (глупый), «Не ест ступа толокна, а мир кормит». Каждому ребёнку известно, что Баба-яга, владеющая волшебными предметами и наделённая магической силой, использовала деревянную ступу как средство передвижения.

Давно уже не используют больших ступ современные хозяйки на кухне, но они не исчезли совсем. Ступки видоизменились: стали более изящными, маленькими и лёгкими. В кухонных ступках измельчают различные пряности: семена, зёрна (например маковые и кофейные), растирают в пудру сахарный песок и измельчают крупные кристаллы соли, готовят соусы и пасты (например итальянский соус песто, название которого означает «толчёный, молотый»).

Сказочная Баба-яга использовала деревянную ступу как средство передвижения

В фармацевтической (то есть связанной с производством лекарств) и химической деятельности используют лабораторные ступки. Сделаны они из фарфора, стекла, агата и различных металлов.

Галина АГАФОНОВА,
заведующая культурно-образовательным отделом
Белгородского государственного музея народной культуры