

Н. І. Черевична

Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

В. В. Середенко

Національний аерокосмічний університет імені М. С. Жуковського “Харківський авіаційний інститут”

Н. М. Грін

Кропивницький фаховий коледж харчування та торгівлі

КРАФТОВЕ ХЛІБОПЕЧЕННЯ ЯК АСПЕКТ УКРАЇНСЬКОЇ ХАРЧОВОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ

Їжа є невід’ємною частиною нашої особистості, яка формується різними факторами, такими як наше соціальне та фізичне середовище. На наш індивідуальний вибір їжі впливають продукти, які вирощують або продають в наших географічних регіонах, продукти, які споживали наші предки та споживають наші друзі та родина. Національні цінності, культурна спадщина та соціальні тенденції також відіграють важливу роль у формуванні харчових уподобань. Шари нашої ідентичності сприяють унікальному значенню їжі та разом створюють культуру їжі. Розуміння культури харчування вимагає аналізу наших власних точок зору, щоб використовувати особисті, суспільні та культурні цінності, припущення, норми та упередження. Метою статті є аналіз поняття харчової ідентичності, етнічності та автентичності їжі, визначення ролі хліба як важливого аспекту національної культури та української харчової ідентичності. Окреслено, що автентична українська кухня характеризується використанням місцевих інгредієнтів, традиційними технологіями приготування та різноманітністю страв, що відображають історію, географію та культурну спадщину країни. Безумовно, хліб, як продукт, є одним з основних джерел харчування для багатьох людей по всьому світу. Він відіграє ключову роль в харчуванні та має довгу історію в різних культурах. Цікаво, що в різних країнах хліб може мати різні форми, смаки та способи приготування, що відображає культурні та традиційні особливості цих народів. Відзначено, що в Україні хлібна культура має велике значення, особливо зважаючи на різноманіття хлібобулочних виробів. Традиційні страви з борошна, зерна та круп часто використовуються під час родинних святкувань та релігійних обрядів. Це свідчить про важливість хліба у культурі українців. У статті проаналізовано автентичні хлібопекарські традиції деяких регіонів України, виділено важливі сучасні тенденції у сегменті виробництва хліба. Сьогодні ресторани, дрібні та крафтові пекарні працюють над урізноманітненням рецептур, видів і форм хліба, вивчають та відроджують давні традиції українського хлібопечення, практикують і популяризують виготовлення ремісничого, домашнього, сільського хліба.

Ключові слова: харчова ідентичність, автентичність, хлібопечення, крафтовий хліб, пекарня.

Постановка проблеми та її актуальність. Усвідомлення власної ідентичності людини поширюється на особистісні та соціальні аспекти. Особистісна ідентичність складається із зовнішньої індивідуальності, темпераменту, індивідуальної неповторності тощо. Соціальна ідентичність визначається як ототожнення себе з суспільством та власною країною та формується під впливом мовної, культурної, етнічної, релігійної, расової приналежності.

Те, що ми їмо, залежить від того, хто ми є і де живемо. На наш індивідуальний вибір їжі впливають продукти, що вирощують або продають в нашому географічному регіоні, ті страви, що готували у нашій родині, а також харчові традиції наших предків. На вибір їжі також впливають національні цінності, культура харчування та соціальні тенденції. Безліч шарів нашої власної ідентичності надають унікальне значення їжі та, в сукупності, породжують українську харчову ідентичність.

Розуміння харчової культури вимагає аналізу особистих, громадських та суспільних цінностей, норм та упереджень. Щоб зрозуміти вітчизняну культуру харчування та харчову ідентичність, потрібно розвивати свідомість власних та усвідомлення чужих перспектив.

Для цього важливо цінувати автентичність їжі, оскільки вона зберігає ідентичність та різноманітність кулінарних практик. Автентична їжа представляє багату кулінарну спадщину певного місця і часто цінується за її історію та зв’язок із місцевими традиціями. Розуміння автентичності їжі означає розпізнавання походження та достовірності традиційних технологічних методів, які використовуються для приготування страв. Все це передбачає знання історично-культурного значення інгредієнтів і технологій приготування їжі, які є унікальними для певних регіонів чи країн.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Етнічна ідентичність у їжі – це цікава тема, яка досліджує культурні та історичні аспекти різних кухонь. Різні етнічні групи в усьому світі мають унікальні стилі приготування їжі, інгредієнти та кулінарні практики, які передаються з покоління в покоління. Вивчення етнічної їжі може бути способом дізнатися про історію спільноти, соціальну структуру та культурні практики. Іноді етнічність їжі приписується культурам, престиж чи популярність яких не так добре вивчені.

Питанням вивчення взаємозв’язку харчової культури та особистісної ідентичності займалися в основному зарубіжні дослідники: К. Г. Берт, К. Рей, Дж. Чжан та ін.

Досліджували українську кухню як культурне надбання і частину нематеріальної спадщини України вітчизняні автори О. Брайченко, М. Гримич, І. Лильо, В. Резніченко, А. Зюбровський та ін [1–4; 10–12].

Іноді сприйняття автентичності може бути суб'єктивним і часто є надмірним спрощенням складних культурних основ. Деякі споживачі можуть вважати блюдо автентичним, якщо воно засноване на локальних інгредієнтах і готується за технологією, що застосовували протягом багатьох поколінь. Інші можуть вважати блюдо по-справжньому автентичним, якщо його часто вживають в певному регіоні, місці тощо. Ці обмежені визначення не можуть зафіксувати культурні нюанси цього поняття.

Автентична українська кухня характеризується використанням місцевих інгредієнтів, традиційними технологіями приготування та різноманітністю страв, що відображають історію, географію та культурну спадщину країни [1].

Метою статті є аналіз поняття харчової ідентичності, етнічності та автентичності їжі, визначення ролі хліба як важливого аспекту національної культури та української харчової ідентичності.

Виклад основного матеріалу дослідження. Хліб має особливе значення і є невід'ємною частиною щоденної їжі кожної людини, незалежно від її національних та культурних традицій. За словами американського письменника Луїса Бромфілда “Хліб – це король столу, а все інше – це лише двір, який оточує короля” [5]. Виготовлення та вживання автентичного хліба може бути важливим досвідом, який пов'язує сучасні та історичні кулінарні традиції й майстерність.

Ось декілька прикладів автентичних видів хліба з усього світу:

1. Французький багет – традиційний французький білий хліб з хрустким скоринкою.
2. Наан – індійський тонкий плоский хліб, який часто подається зі спеціями або заливками. Розповсюджений також у Афганістані, Пакистані, Ірані.
3. Чиабатта – італійський хліб з великою пористою структурою, часто використовується для паніні.
4. Тортілья – мексиканський традиційний хліб у вигляді тонкого коржа, у який прийнято загортати їжу.
5. Пумперникель – німецький темний хліб, зазвичай виготовлений з житнього борошна.
6. Лаваш – бездріжджовий хліб у вигляді дуже тонкого коржа, традиційний у народів Кавказу.

Українська харчова культура дуже багата на різні види хлібних виробів. З давніх часів виробу з борошна, зерна та круп в Україні був притаманними для багатьох святкових та сімейних обрядів. Існували різні види обрядового хліба у кожному регіоні України:

- калита або маламай (круглий корж з прісного тіста, печений на меду, що пекли на передріздвяні свята);
- книш (кругла паляниця до Різдвяних свят, іноді з невеличкою булочкою зверху);
- керечун (обрядовий хліб до Різдвяних свят круглої, плетеної форми);

- івани (округлі хлібини, прикрашені зверху хрещатими знаками або гратчастою символікою);
- калач (обрядовий хліб особливої форми, випечений із крученого тіста, плетений з трьох-чотирьох качалочок, до хрестин, весілля, Різдва);
- василі (хлібини середніх розмірів з пшеничного борошна особливого дрібного помелу);
- жиленики (сухі прісні коржі, що пекли у перший тиждень Великого посту);
- паска, куліч (солодкий здобний хліб, який пекли до свята Великдень);
- коровай (традиційний весільний хліб зі здобного тіста у формі високої круглої паляниці, оздобленої пташками, квітами з тіста);
- лежень (весільний обрядовий хліб, різновид калача овальної форми);
- весільний калач вчетверо плетінок або “калач для дружбів”;
- паляничка (обрядовий хліб, що несли на поминки);
- калач втрое плетінок (ритуальний хліб, що пекли на похорони).

І це не вичерпаний перелік автентичних видів хліба, що виготовляли наші предки та продовжують популяризувати сучасні майстри-пекарі [6; 10].

Традиції випікання обрядового хлібу у деяких областях України за підтримки Міністерства культури та інформаційної політики України, додали до Національного переліку нематеріальної культурної спадщини України. Це обрядові види хліба до Дня святого Георгія села Криничне на Одещині. А саме, Боговиця (округлий хліб злегка плескатої форми, прикрашений зверху чотирма перехресними джгутами, укладеними на поверхні у вигляді квітки Георгіана). Ушчарька (круглий трохи приплесканий хліб з фігурками пастухів та овець). Каравай (високий святковий хліб, прикрашений переплетеними джгутами). Рингел (хліб, виготовлений у вигляді переплетений джгутів, з наскрізним отвором посередині для чарки з вином, у яку змочують шматочки хліба перед їх вживанням) [7; 8].

Автентичні хлібопекарські традиції, які збереглися на Вінниччині, також посіли важливе місце серед розмаїття вітчизняних культурних цінностей. А саме, такі різновиди обрядових хлібів: Калач з каченятками та Парний калач для запрошення на весілля; Книш або “Хліб з душею” – хліб з хлібнят – ком (хліб, що випікають на Різдво та Зелену неділю, в деяких районах – на поминки); Спасівчані треби (пухкі солодкі пампушки, що випікають до Спаса з борошна нового урожаю) [7; 9].

Сахновщинський весільний коровай (круглий за формою, одноярусний) – є невід'ємною складовою історико-культурного надбання Харківської області [7].

На території України найдавнішим видом був прісний хліб. Згодом поширився так званий кислий хліб. Його випікали в основному у гірських районах до середини ХХ століття на основі вівсяного чи ячмінного борошна. На Бойківщині, Гуцульщині досі виготовляють “ощипок” (з вівса) та “корж”, “малай” (з кукурудзи).

Традиції випікання прісного хліба у вигляді коржів збереглися серед мешканців Приазов'я. Українці болгарського та грецького походження випікають піту – круглий плаский прісний хліб. Кримські татари пекли хліб у вигляді паляниць у вуличних печах-фурунах. Різновидом хлібного виробу був плаский круглий кхалакхай (коровай), який випікали без дріжджів, але з використанням топленого масла [11; 12].

До появи дріжджів для випікання хліба використовували закваску. Її виготовляли з хмелю, пророщеного ячменю, жита. Нерідко лишали шматочок тіста від попереднього вимішування. Він містив достатню кількість ферменту, тому його додавали у тісто, роблячи новий заміс хліба.

У теперішній час у сегменті виробництва хлібу та хлібобулочних виробів можна виділити декілька важливих тенденцій: збільшення різноманітності продукції, орієнтація споживачів на здорове харчування та зміна сприйняття хлібу, зростання попиту на крафтові види хлібу, розвиток “хлібного” стритфуду. Сьогодні на ринку хліба споживачі прагнуть до мінімального використання харчових добавок, збільшення уваги до натуральних інгредієнтів, відмови від дріжджових сортів і перехід до хліба на заквасках [13].

Однак, у багатьох супермаркетах, під маркою “Свіжий хліб щойно з печі”, споживачам пропонують так званий “no-time bread” (швидкий хліб). Ця технологія економить час та інгредієнти, але без традиційного процесу бродіння, який займає від 24 до 48 годин, втрачається справжній смак і запах. Час виготовлення такого хлібу займає в рази менше ніж звичайного, завдяки різним пекарським сумішам, поліпшувачам та розпушувачам.

Сьогодні ресторани, дрібні та крафтові пекарні працюють над урізноманітненням рецептур, видів і форм хліба, зокрема безглютенових та бездріжджових, а також прагнуть задовольнити попит сучасного покупця як на традиційну щоденну випічку, так і святково-обрядову (кулічі, короваї тощо). Провідні шеф-кухарі та пекарі вивчаючи та відроджуючи давні традиції українського хлібопечення, практикують і популяризують виготовлення ремісничого, домашнього, сільського хліба тощо.

Останнім часом у вжиток крафтових та сімейних пекарень увійшли такі назви хліба, як артизанський та рустикальний.

Слово “rustique” французького походження і позначає напрям стилю, що означає природній, сільський, грубий, але затишний і домашній. Рустикальний хліб об'єднує в собі такі поняття як ремісничий, простий, домашній та має характерний зовнішній вигляд – вологу крупнопористу добре розпушену м'якушку та хрустку шорстку кірочку. Цей хліб проходить досить тривалий процес природного бродіння (більше двох діб), що надає готовим виробам особливого аромату та смаку. Такий хліб завжди виготовляють у невеликих крафтових пекарнях.

“Artisan” в перекладі з французької означає “ремісник”. До початку масового виробництва хліба великими підприємствами увесь хліб був артизанським. Його випікали ремісники у невеликих сімейних пекарнях. Основу такого хліба складали вода, борошно, сіль та дріжджі або частіше закваски. Для створення неповторного аромату до хліба додавали сир, трави, горіхи, часник, оливки, мед. Формування та поділ тіста проводили вручну, що сприяло збереженню структури та пористості. Саме за це артизанський хліб цінується і по теперішній час.

Цікаво, що автентичною “хлібною тематикою” надихаються не тільки виробники хліба, але й світ високої моди. Так, 14 лютого 2024 року на Тижні моди в Нью-Йорку була представлена колекція одягу осінь-зима 2024/25, а саме нова лінійка від бренду Bevza. Українська дизайнерка Світлана Бевза за основу взяла образ зерна та колосків та відтворила в одязі та аксесуарах священний для українців процес створення хліба [14].

Висновки. Збереження та відзначення понять харчової ідентичності, етнічної та автентичності ідентичності в українській їжі є важливим аспектом української культури. Значення хліба в українській культурі виходить за рамки простого продукту харчування – він уособлює традиції, спільноту та гостинність. Збереження та відродження традиційного українського хлібопечення є важливим для збереження культурної спадщини України. Традиційні методи приготування цього продукту часто мають власні історії та смаки, які пов'язують людей із їхнім корінням. Традиційний український хліб несе в собі багатокітну спадщину та символіку. Таким чином, хліб завжди був і залишається історичним надбанням харчової культури нашої країни та ознакою української харчової ідентичності.

Список використаних джерел:

1. Автентичні смаки України. URL: <https://authenticukraine.com.ua/authentic-savor-of-ukraine>
2. Burt K. G. A primer on privileges in dietetics and nutrition. EatRightProTV: FNCE Training Hall. Chicago, IL. 2020.
3. Ray K. Ethnic restaurateur. New York: Bloomsbury Academic 2016.
4. Zhang J. Food of the Worlds: Mapping and Comparing Contemporary Gastrodiplomacy Campaigns. *International Journal of Communication*. 2015. № 9. P. 68–91.
5. Говоримо англійською про хліб. URL: <https://p12.com.ua/journal/view/govorimo-anglijskoyu-pro-hlib>
6. Хліб у календарній обрядовості українців. URL: <https://www.libr.dp.ua/?do=ukrainica&lng=1&id=3&idg=224>
7. Національний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини України. URL: <https://uccs.org.ua/natsionalnyj-reicestr-obiektiv/>
8. Традиції випікання хліба у селі Одещини потрапили до переліку нематеріальної спадщини України. URL: <https://suspilne.media/odesa/393122-tradicii-vipikanna-hliba-u-seli-odesini-potrapi-li-do-pereliku-nematerialnoi-spadsini-ukraini/>
9. Обрядовий хліб Вінниччини визнано нематеріальною культурною спадщиною України. URL: <https://interfax.com.ua/news/general/880705.html>

10. Творун С. О., Цвігун Т. О. Хліби до свят і на пошану / Переклад англійською Л. Г. Мовчан. Вінниця: ТОВ “Твори”. 2019. 300 с.
11. Україна. Їжі та історія. URL: <https://ui.org.ua/wp-content/uploads/2022/04/ukrayina.-yizha-ta-istoriya-1.pdf>
12. Зюбровський А. Прісний хліб у повсякденному раціоні українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кінці XIX в середині XX ст.: ареально-хронологічна характеристика. *Народознавчі Зошити*. Львів: Інститут народознавства НАНУ, 2016. № 4. С. 804–816.
13. Світові тренди на ринку випічки, хлібних виробів та шоколаду у 2024 році. URL: <https://cacaomill.com.ua/blog/svitovi-trendi-na-rinku-vipichki-khlibnikh-virobiv-ta-shokoladu-u-2024-rotsi>
14. Данина священному процесу випікання хліба в колекції BEVZA FW 2024/25. URL: <https://elle.ua/moda/fashion-blog/danina-svyashchennomu-procesu-vipikannya-hliba-v-kolekcii-bevza-fw-202425/>

References:

1. Avtentychni smaky Ukrainy [Authentic tastes of Ukraine]. Available at: <https://authenticukraine.com.ua/authentic-savor-of-ukraine>
2. Burt K. G. (2020) A primer on privileges in dietetics and nutrition. EatRightProTV: FNCE Training Hall. Chicago, IL.
3. Ray K. (2016) Ethnic restaurateur. New York: Bloomsbury Academic.
4. Zhang J. (2015) Food of the Worlds: Mapping and Comparing Contemporary Gastrodiplomacy Campaigns. *International Journal of Communication*, no. 9, pp. 68–91.
5. Hovorymo anhlijs'kouiu pro khlіb [Let's talk about bread in English]. Available at: <https://p12.com.ua/journal/view/govorimo-anglijskoju-pro-hlib>
6. Khlіb u kalendarnij obriadovosti ukraintsv [Bread in the calendar rituals of Ukrainians]. Available at: <https://www.libr.dp.ua/?do=ukrainica&lng=1&id=3&idg=224>
7. Natsional'nyj perelik elementiv nematerial'noi kul'turnoi spadschyny Ukrainy [National list of elements of intangible cultural heritage of Ukraine]. Available at: <https://uccs.org.ua/natsionalnyj-reiestr-objektiv/>
8. Tradytzii vypikannya khlіba u seli Odeschyny potrapyly do pereliku nematerialnoi spadschyny Ukrainy [The traditions of baking bread in the village of Odeschyna were included in the list of intangible heritage of Ukraine]. Available at: <https://suspilne.media/odessa/393122-tradicii-vipikannya-hliba-u-seli-odesini-potrapili-do-pereliku-nematerialnoi-spadsini-ukraini/>
9. Obriadovyj khlіb Vinnychchyny vyznano nematerial'noiu kul'turnoiu spadschynoiu Ukrainy [The ritual bread of Vinnytsia region has been recognized as an intangible cultural heritage of Ukraine]. Available at: <https://interfax.com.ua/news/general/880705.html>
10. Tvorun S. O., Tsvihun T. O. (2019) Khlіby do sviat i na poshanu / Pereklad anhlijs'kouiu L. H. Movchan [Bread for holidays and in honor]. Vinnytsia: TOV “Tvory”, 300 p. (in Ukrainian)
11. Ukraina. Yzhi ta istoriia [Ukraine. Food and history]. Available at: <https://ui.org.ua/wp-content/uploads/2022/04/ukrayina.-yizha-ta-istoriya-1.pdf>
12. Ziubrov's'kyj A. (2016) Prіsnyj khlіb u povsiakdenному ratsioni ukraintsv Pivdenno-Zakhidnoho іstorko-etnografіchnoho rehionu v kintsi KhIKh v seredyni KhIKh st.: areal'no-khronolohichna kharakterystyka [Unleavened bread in the daily diet of Ukrainians of the South-Western historical and ethnographic region at the end of the 19th and the middle of the 20th century: areal-chronological characteristics]. *Narodoznavchi Zoshyty*. L'viv: Instytut narodoznavstva NANU. No. 4, pp. 804–816. (in Ukrainian)
13. Svitovi trendy na rynku vypichky, khlіbnykh vyrobiv ta shokoladu u 2024 rotsi [Global trends in the bakery, bakery and chocolate market in 2024]. Available at: <https://cacaomill.com.ua/blog/svitovi-trendi-na-rinku-vipichki-khlibnikh-virobiv-ta-shokoladu-u-2024-rotsi>
14. Danyna sviaschennomu protsesu vypikannya khlіba v kolekcii BEVZA FW 2024/25 [A tribute to the sacred process of bread-making in the BEVZA FW 2024/25 collection]. Available at: <https://elle.ua/moda/fashion-blog/danina-svyashchennomu-procesu-vipikannya-hliba-v-kolekcii-bevza-fw-202425/>

Nataliia Cherevychna

Simon Kuznets Kharkiv National University of Economics

Viktoriia Seredenko

National Aerospace University “Kharkiv Aviation Institute”

Nataliia Hrin

Kropyvnytskyi Applied College of Food and Trade

CRAFT BAKING BREAD AS AN ASPECT OF UKRAINIAN FOOD IDENTITY

Food is an integral part of our personality, which is shaped by various factors such as our social and physical environment. Our individual food choices are influenced by the foods that are grown or sold in our geographic regions, the foods that our ancestors consumed, and our friends and family consume. National values, cultural heritage and social trends also play an important role in shaping food preferences. The layers of our identity contribute to the unique meaning of food and together create a food culture. Understanding food culture requires examining our own perspectives to utilize personal, societal, and cultural values, assumptions,

norms, and biases. The purpose of the article is to analyze the concept of food identity, ethnicity and food authenticity, to determine the role of bread as an important aspect of national culture and Ukrainian food identity. Authentic Ukrainian cuisine is characterized by the use of local ingredients, traditional cooking techniques and a variety of dishes that reflect the history, geography and cultural heritage of the country. Undoubtedly, bread as a product is one of the main sources of nutrition for many people around the world. It plays a key role in nutrition and has a long history in different cultures. It is interesting that in different countries, bread can have different shapes, tastes and methods of preparation, which reflects the cultural and traditional features of these peoples. It is noted that bread culture is of great importance in Ukraine, especially considering the diversity of these products. Traditional dishes made from flour, grains and cereals are often used during family celebrations and religious ceremonies. This shows the importance of bread in Ukrainian culture. The article analyzes authentic bread-making traditions of some regions of Ukraine, highlights important modern trends in the segment of bread production. Today, restaurants, small and craft bakeries are working on diversifying recipes, types and forms of bread, studying and reviving the ancient traditions of Ukrainian bread-making, practicing and popularizing the production of artisanal, home-made, rural bread.

Keywords: food identity, authenticity, bread baking, craft bread, bakery.

Статтю подано до редакції 15.08.2024