



ДУХОВНА КУЛЬТУРА УКРАЇНСЬКОГО СУСПІЛЬСТВА

УДК 114-026.15:304.4 (477)

В. В. МАЛІКОВ

ВИПІКАННЯ ДОМАШНЬОГО ХЛІБА У СУЧАСНОМУ УКРАЇНСЬКОМУ МІСТІ: ТРАДИЦІЇ, ТЕХНОЛОГІЇ, СПОЖИВАЦТВО

Сучасні трансформації у матеріальній культурі і харчуванні мешканців міст є різноспрямованими і неоднозначними. У цьому контексті практика домашнього хлібопечення потребує більшої уваги дослідників. Ця стаття має на меті проаналізувати взаємодію традиційних цінностей та споживацтва та виявити роль домашнього хлібопечення за допомогою кухонних електричних приладів у повсякденному житті мешканців сучасного українського міста. Кухонна техніка сприяє доступності індивідуального домашнього хлібопечення для містян. Це впливає на репродуктивну працю, змінюючи її характер і коло залучених до неї суб'єктів. У специфічних умовах урбанізованого життя домашнє хлібопечення є елементом самозабезпечення як однієї з практик етичного споживання. Використання хлібопічок дозволяє відтворювати традиційну для власної культури рецептуру при приготуванні хліба.

Ключові слова: хліб, хлібопечення, традиційна культура, споживацтво, самозабезпечення, гендерні стереотипи, місто, Україна.

Современные трансформации в материальной культуре и питании жителей городов являются разнонаправленными и неоднозначными. Эта статья имеет целью проанализировать взаимодействие традиционных ценностей и потребительства и выявить роль домашнего хлебопечения в повседневной жизни жителей современного украинского города. Кухонная техника способствует доступности индивидуального домашнего хлебопечения для горожан. Это влияет на репродуктивную труд, изменяя его характер и круг вовлеченных в него субъектов. В специфических условиях урбанизированной жизни домашнее хлебопечение является элементом самообеспечения как одной из практик этического потребления. Использование хлебопечек позволяет воспроизводить традиционную для собственной культуры рецептуру при приготовлении хлеба.

Ключевые слова: хлеб, хлебопечение, традиционная культура, потребительство, самообеспечение, гендерные стереотипы, город, Украина.

Contemporary transformations in the material culture and nutrition of urban residents are divergent and ambiguous. In this context, home bread baking practices require more attention from researchers. This paper aims to analyse the interaction of traditional values and consumerism and to identify the role of home bread baking with the help of kitchen electrical appliances in the everyday life of the inhabitants of the modern Ukrainian city. Kitchen appliances help to make the individual home-baked bread available to them. This also affects the reproductive labour, changing its character and range of subjects involved in it. Home-baked bread is an element of self-provisioning as one of the practices of ethical consumption in the specific conditions of urban living. The use of bread making machine allows reproducing the traditional recipes of your own national culture in bread baking.

Keywords: bread, bread baking, traditional culture, consumerism, self-provisioning, gender stereotypes, city, Ukraine.

Вступ. Хліб у найрізноманітніших аспектах матеріальної та духовної культури українців можна вважати однією з найбільш досліджених тем вітчизняної етнологічної науки. Навіть простий перелік дослідників і дослідниць та короткий виклад вивчених ними питань щодо хліба міг зайняти обсяг більший за цю статтю. Та серед усього спектра досліджень порівняно мало звертаються до проблеми трансформацій практик домашнього хлібопечення мешканців сучасних українських міст в умовах розвитку нових технологій і застосування побутової техніки. Звертаючись до міських реалій, вчені здебільшого констатують втрату узвичаєного самостійного випікання хліба зокрема для традиційного обряду весілля на користь купівлі готового чи замовлення у пекарні, а також суттєве збіднення різноманіття обрядових хлібів [3, с. 18]. Поряд з тим, трансформації, які відбуваються у сфері сучасної матеріальної культури і, зокрема, харчування, є значно більш різноманітними і неоднозначними, а тому потребують

уваги сучасних дослідників міського побуту.

Обґрунтовуючи **актуальність дослідження** практик домашнього хлібопечення у сучасному українському місті, автор вважає доречним звернутися до думок французького етnologa Крістіана Бромберже. Він наголошує на необхідності освоєння нових напрямів та об'єктів дослідження в етнології та стверджує, що «залишаючись поза встановленим бар'єром, ігноруючи нові форми суспільних та політичних відносин або осередки сучасних колективів, екзотична етнологія ризикує перетворитися на археологію» [4, с. 24]. Серед таких нових об'єктів і напрямів дослідження виокремлення технологій споживання (зокрема, у тому, що стосується житла, пошиття одягу, кухні) може видатися доволі звичним і популярним, таким, що нічим принципово не відрізняється від низки досліджень традиційної культури у XIX столітті. Але починаючи з 1990-х років французькі вчені, враховуючи семантичний зсув, якого зазнав термін «споживання»,

вивчають різні способи використання продукції серійного виробництва [4, с. 15]. У сучасності проблема розширення об'єктів і предметів дослідження в етнології / антропології залишається актуальним завданням, про що свідчить, зокрема стаття Домініка Бойера [17], присвячена осмисленню ролі електрики й електричних мереж у гуманітарних науках і повсякденному житті сучасної людини.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Беручи до уваги серед значного кола наукової літератури саме ту, що безпосередньо стосується домашнього хлібопечення у сучасності, варто виділити праці Андрія Зюбровського. Дослідник детально вивчає різні етапи приготування хліба в українських селах у XIX – на початку XXI століть, технологічні процеси, прийоми і методи, а також систему приписів і заборон, пов'язаних з хлібопеченням у розрізі традиційних уявлень і діяльності українців [7; 8; 9].

Фундаментальними для розуміння традицій хлібопечення в українській культурі є праці Лідії Артюх [1; 2]. Дослідниця демонструє комплексний підхід до висвітлення цієї теми у контексті народної кулінарії, побутової культури і традиційних уявлень українців.

Питання взаємодії міського і сільського побуту, взаємодії традиції, урбанізації і модернізації висвітлює Валентина Борисенко у дослідженні обрядового печива українців [3]. А дослідження Михайла Глушка [5], хоча і не охоплює сучасного періоду, але дає розуміння мінливості традицій хлібопечення та їх залежності від економічних, соціальних, природно-географічних чинників.

У працях Р. Чернонога [16] та Е. Коснік [18] осмислюється вплив споживацтва (конс'юмеризму) на сучасну культуру. Для розуміння технологічних змін у хлібопеченні автор звертається до вітчизняних наукових праць у сфері харчових технологій [10; 14].

Підсумовуючи аналіз публікацій, можна зауважити, що чималий теоретичний і практичний інтерес до сучасних практик хлібопечення в українських містах засвідчує потребу у самостійному і комплексному дослідженні в контексті розвитку технологій, взаємодії цінностей традиційної культури та цінностей масової культури і споживацтва. А наявний доробок вітчизняних і закордонних вчених та доступна джерельна база дозволяють автору зробити наукову розвідку заявленої у назві статті теми.

Метою цього дослідження є виявлення ролі домашнього хлібопечення і хлібопечки як одного з кухонних електричних приладів у повсякденному житті мешканців сучасного українського міста, а також аналіз взаємодії традиційних цінностей і практик та споживацтва у цій побутовій сфері.

Матеріали і результати дослідження. Для того, щоб вивчити побутування практик випікання хліба та їх значення для сучасних містян в Україні, а також вплив на українську культуру та систему цінностей, автор звертається до різномірних джерел і матеріалів. Серед них результати маркетингових досліджень [12; 13], візуальні образи в рекламі хлібопечок [6]; спеціалізовані сайти для користувачів і користувачок цієї кухонної техніки [11; 15] та особистий досвід автора.

Визначна дослідниця українських традицій харчування Лідія Артюх вказує на те, що «улюбленим повсякденним, святковим та обрядовим хлібом на Україні був учинений, тобто виготовлений на розчині, заквасці. Як і в давнину, у XIX ст. розчину робили на хмелю, потім залишали шматок тіста від попередньої випічки. Виготовляли закваску, потім тісто, яке не раз перемішували. Пекли хліб у добре розпаленій печі на поду (черені), підкладаючи під хлібини сушене капустияне листя, і робили це раз на тиждень, розраховуючи, щоб хліба вистачило до нової випічки. На Україні завжди віддавали перевагу житньому хлібу. Пшеничний хліб випікали на великі свята: Різдво, Паску, весілля» [2].

Сучасне осмислення багатой спадщини українців у матеріальній культурі насамперед стосується традиційного народного харчування. Ця тематика є особливо показовою, оскільки їжа становить базову потребу людини, а приготування їжі є частиною репродуктивної праці, в результатах якої зацікавлені всі люди.

Яким має бути випікання домашнього хліба в сучасному місті? Яку рецептуру маємо використовувати для його приготування? Які інгредієнти та прилади можна використовувати для тістороблення? Зрештою, хто має займатися цією справою?

Фахівці харчових технологій пов'язують зміни, які відбулися у приготуванні хліба в XX столітті, з удосконаленням техніки хлібопекарської справи. Найважливішими удосконаленнями стали розвиток технологій помелу для виробництва пшеничного борошна з ендосперму та використання дріжджів (хлібопекарських, рідких і заквасок) як найкращого розпушувача тіста з пшеничного, житнього та житньо-пшеничного борошна [10, с. 225–226].

Електрична хлібопечка є порівняно недавнім винаходом кухонної техніки для дому, вперше з нею виїшла на ринок компанія Panasonic 1986 року, і в країнах Західної Європи та Північної Америки різні моделі домашніх хлібопечей набувають популярності за десять років. Вірогідно, що на вітчизняних теренах хлібопечки стають поширеними вже у 2000-х роках. Застосування автоматизованих домашніх хлібопечок обумовлюється низкою факторів, спрямованих на задоволення потреб сучасних споживачів, зокрема на індивідуалізацію бажаного складу інгредієнтів хліба. Новий товар був включений до існуючої споживацької системи, його виробництво ведеться під кількома десятками брендів, кожний з яких претендує якщо не на унікальність, то на ексклюзивні переваги саме його продукту. Також хлібопечки стимулювали розповсюдження готових хлібопекарських сумішей «для полегшення виробництва хліба в домашніх умовах» та спеціальних видів борошна для домашнього хліба [14, с. 56–57]. Хоча за досвідом автора і повідомленнями на спеціалізованих форумах [15] особливої потреби у використанні таких супутніх продуктів немає, а доступні в торгівельній мережі інгредієнти є задовільної якості і значно дешевші за готові спеціальні суміші і борошно для використання у хлібопечці. Точні кількісні показники продажів цієї техніки і супутніх продуктів не доступні у відкритих джерелах, але споживацьке піднесення у цій сфері дещо послабилося в останні три

роки, що відобразилося і на зниженні асортименту відповідних товарів. Проте за розміщеними у відкритих джерелах даними компанії GfK Ukraine [12; 13] у третьому кварталі 2013 року та в четвертому кварталі 2015 року хлібопічки демонстрували слабку динаміку зростання і навіть падіння продажів у порівнянні з іншою побутовою технікою.

Хлібопічки та різноманітна кухонна електротехніка включені до системи масового виробництва і споживання товарів. Конс'юмеризм – це уявлення і переконання, що особисте благополуччя та щастя залежать значною мірою від особистого рівня споживання, зокрема, шляхом придбання товарної продукції. Елізабет Коснік у своїй статті [18] зосереджується на практиках етичного споживання у сучасному суспільстві. В основі таких практик лежить усвідомлення впливу, що його мають споживачі на навколишнє середовище і розподіл ресурсів у світі. До них відносяться і самозабезпечення – людина сама виробляє те, що вона буде споживати. Ця практика для широкого загалу видається сумнівною і непродуктивною, адже задоволення базових потреб у їжі передбачає повернення до сільського життя з його аграрним виробництвом. Самозабезпечення асоціюється з бідністю, втратою комфорту і боротьбою за виживання [18, с. 124]. Однак йдеться про подолання іншого некомфортного дуалістичного стану буття в капіталізмі: людина вдома лише споживає, а виробляє лише назовні, для економіки [18, с. 124]. Подолання цієї дихотомії там, де це доречно і можливо, і задоволення усієї повноти матеріальних і духовних потреб сучасної людини – ось до чого веде етичне споживання і виробництво для себе, самозабезпечення.

Ідеологія споживацтва змушує людину постійно позначати за допомогою предметів свою діяльність, своє оточення, свої думки і почуття. Ця ідеологія постійно підтримує ілюзію, що придбання товару сприяє просуванню людини в соціальній ієрархії, і людина прагне оточити себе товарами-символами [16, с. 531–533].

Гіпертрофоване нефункціональне споживання (споживацтво) щодо хлібопічок, як і іншої кухонної техніки, може мати місце у наступних випадках: а) коли хлібопічка набувається як подарунок, як результат забаганки дарувальника / дарувальниці або її власника / власниці, і фактично не використовується в побуті на регулярній основі; б) коли придбання хлібопічки мотивується тим, що вона користується попитом в інших, наділяється особливим символічним значенням, як бренд, над-продукт; в) коли вона фактично є «хибною потребою», до задоволення якої спонукають пристрасті, прагнення насолоди.

На думку автора, використання електричної кухонної техніки, а саме автоматизованих хлібопічок та мультиварок, робить можливим, доступним і доцільним індивідуальне хлібопечення в сучасному місті, відкрите як до відродження традицій, так і до нововведень. Практика індивідуалізованого випікання хліба вдома наближає сучасну людину до відповідального споживання і може розглядатися як один із інструментів самозабезпечення постспоживацької епохи.

Функціональне використання хлібопічки дозволяє власникові / власниці: по-перше, повністю задовольнити свою потребу у повсякденному і святковому хлібі, відмовившись від купівлі готових хлібобулочних виробів; по-друге, отримати необхідний вид хлібу за його відсутності в найближчій торгівельній інфраструктурі; по-третє, періодично виготовляти хліб за потребою.

На одному з найбільш популярних форумів про хлібопечення гілка дріжджового хлібу нараховує майже 2500 тем і більше 70000 повідомлень (станом на березень 2017 року). Гілка, присвячена хлібові на заквасці, складається з 850 тем, і 33000 повідомлень [15]. При цьому варто зазначити, що виробники хлібопічок не надають рецептів хлібу на заквасці, бо технологія приготування хлібу в них є безопарною, але самі користувачі й користувачки розробляють наводять велику кількість рецептів і способів приготування хлібу на заквасці, застосовуючи хлібопічку.

Наскільки застосування типової кухонної техніки (як складової глобалізованих процесів виробництва і споживання) є придатним для випікання домашнього хліба з дотриманням українських народних традицій харчування? На думку автора, настільки, наскільки вона дозволяє задовольнити й індивідуальні вимоги у харчуванні. Традиційна рецептура не лише може бути відтворена із застосуванням сучасної кухонної техніки, про що свідчить досвід користувачів і користувачок цієї техніки. Але й самі виробники хлібопічок вкладають різні рецепти до інструкцій використання цього приладу в залежності від регіону його продажу. Так, у вітчизняному продажі наявні хлібопічки із програмою, рецептами та приладами для випічки житнього хліба, а також великодньої паски [6; 15]. Хоча вибір рецептів і видів хліба виробниками техніки, так само як і недосконале об'єднання кількох різних країн у єдиний регіон, може викликати нарікання, але такий підхід відкриває і певні можливості для діалогу між виробником і споживачами щодо пристосування рецептури і програм хлібопічки до потреб національної кухні. Окрім того, надані виробниками рецепти і програми випічки (наприклад, французький, італійський, мексиканський хліб) дозволяють познайомитися з різними національними традиціями хлібопечення, опосередковано сприяють усвідомленню самобутності власних сімейних і етнопонаціональних традицій виготовлення хліба.

Допоміжні засоби у повсякденному тісторобленні і хлібопеченні теж можливо і варто пристосовувати до сучасності і змінювати з практичною користю. Адже те, що сприймається як звичай у традиційному хлібопеченні українців часто мало не стільки сакральне підґрунтя, скільки конкретні економічні причини, обумовлювалося особливостями селянського побуту. Так, звичай випікати хліб раз на тиждень у суботу [1, с. 127] є раціональним розподілом часу і особистих зусиль господині, оскільки процес тістороблення і випікання хліба займав декілька годин. А відсутність солі в тісті як характерна особливість домашнього хліба в Україні пояснювалася Дмитром Зелениним «високими цінами на сіль і сувоюрою економією цього продукту» [1, с. 126]. Прагнення техніко-конструктивного вдосконалення печі для випікання хліба було властиве українцям. Так, М. Глушко

вказує на те, що пічники у глину, з якої робили черинь, замішували сіль, скло, черепки, камінці. Саме ці компоненти найкраще утримували тепло, а відповідна піч «добре пекла» [5, с. 6]. Тож і сьогодні використання різних технічних засобів у хлібопеченні варто сприймати не як порушення традиції, а радше як можливість займатися випіканням хліба в урбанізованому середовищі, враховуючи модернізований побут і спосіб життя сучасної людини. Так, в алюмінієвому цеберку тісто вимішується і підходить не гірше, ніж у дерев'яній діжі, антипригарне покриття чи пергамент замінює капустаєне листя, а електричні нагрівальні елементи забезпечують рівномірну випічку, прийшовши на зміну дровам. Разом з тим, використання чистої джерельної води для тіста є необхідною умовою і в давнину, і в сучасності. Фахівці харчових технологій рекомендують використовувати лише чисту питну некип'ячену воду, адже кип'ячена і з домішками вода є збідненою на кисень і послаблює процес бродіння [10, с. 226].

У протиставленні традиційного і сучасного хлібопечення доволі часто ключова роль відводиться використанню закваски і дріжджів у тісторобленні. Слід відзначити, що хоча в сучасному хлібопекарському промисловому виробництві подекуди і застосовуються бездріжджові молочнокислі закваски, проте навряд чи традиційні для селян хлібні закваски на основі борошна, хмелю були позбавлені дріжджових культур. Тому поширене в сучасності висловлювання, «раніше дріжджі не використовувалися, а хліб пекли на різних заквасках», котре дуже часто зустрічається в Інтернет-публікаціях і телепередачах [11], вводить в оману про нібито бездріжджове тісто у традиційному хлібопеченні. У дійсності і виготовлена самостійно закваска, і виготовлені в промисловому середовищі пресовані чи сухі дріжджі містять у своєму складі грибові культури, а в процесі бродіння утворюється не лише вуглекислий газ, а й молочна та оцтова кислоти, етиловий спирт та інші речовини. Відмінності полягають в тому, що домашня закваска є по суті унікальною, має ширший мікробіологічний склад, включаючи й «дикі» дріжджі, проте у невідомих (принаймні до проведення лабораторних досліджень) кількостях і номенклатурі, тоді як склад і кількість сухих дріжджів чітко визначені (*saccharomyces cerevisiae*). Крім того, виготовлене на заквасці житнє тісто має значно більшу кількість молочнокислих бактерій разом із дріжджами (у співвідношенні 100:1). Проте і при безопарному способі приготування тіста за допомогою сухих дріжджів беруть участь молочнокислі бактерії, які вносяться до нього разом із борошном. Використання заквасок при традиційному хлібопеченні в минулому пояснюється особливостями виготовлення тіста із житнього борошна. Для підвищення його формостійкості і газоутримуючої здатності потрібно тривале бродіння і багаторазове додавання до тіста свіжих порцій житнього борошна, а отже і багатоступінчасте виготовлення тіста. Нині використання закваски подовжує час виготовлення хліба і збільшує кількість необхідних операцій в порівнянні з випічкою хліба на сухих дріжджах.

Приготування їжі складає суттєву частину репродуктивної праці кожної сучасної людини. Лідія

Артюх вказує на те, що в українській традиційній народній культурі «випікання хліба було прерогативою винятково жіночої частини родини, а з появою пекарських цехів у містах цим привілеєм почали користуватися і чоловіки» [1, с. 127]. За даними, які наводить М. Глушко, чоловіків могли залучати до домашнього хлібопечення як частини обрядових дій, пов'язаних з весіллям, котрих дотримувалися в різних регіонах України в XIX – першій половині XX століть. Так, випікання печі як одного з елементів підготовки її до саджання і випікання караваю доручалося старості, дружкові або молодому хлопцеві [5, с. 12]. Водночас випікання буденного і святкового хліба у народній культурі було не просто жіночим обов'язком, а й розглядалося як її компетенція. Вміння випікати добрий смачний хліб безпосередньо відображало статус господині, формувало її репутацію у громаді [8, с. 853–854].

Навичкам тістороблення і хлібопечення жінка мала навчити своїх доньок, привчали до цього вже з 15–16 років. Традиційний процес хлібопечення потребував значних трудових витрат і займав багато часу в господині. Тож господині вдавалося до перерозподілу трудових обов'язків у хаті, доручаючи дівчатам виконувати допоміжні роботи: чистити діжу, притрушувати борошном хлібну лопату, формувати буханці. Тимчасово або постійно випічка могла доручатися невістці або старшим дочкам у сім'ї, але все одно залишалася у віданні господині дому [8, с. 853–854]. Якщо традиційно домашнє хлібопечення в українській культурі залишалось суто жіночою повсякденною справою, то в сучасності ситуація зазнає змін. Хоча стійкі гендерні стереотипи та панівний патріархатний дискурс продовжують покладати відповідальність за приготування їжі у сім'ї на жіноцтво, а більшість дописувачок форумів про хлібопечення є жінками, однак присутність чоловіків як дописувачів форуму є помітною [15]. Це опосередковано свідчить, що сучасні чоловіки теж залучені до практик домашнього хлібопечення.

Використання хлібопічки для виготовлення хліба дозволяє обмежитися мінімальною участю і увагою людини: 1) потрібно завантажити всі інгредієнти і ввімкнути програму; 2) потрібно вимкнути хлібопічку після завершення програми і витягти готовий хліб. Це не потребує тривалого навчання та особливих вмінь, дозволяє і чоловікові, і жінці, виготовляти хліб вдома, при цьому вивільняючи час для інших справ. Автор зазвичай запускає програму або перед сном, отримуючи зранку готовий хліб, або перед тим, як іти на роботу, повернувшись з якої виймає хліб з хлібопічки. Тобто людина має можливість знаходитися в інтенсивному ритмі сучасного міського життя і при цьому самостійно виготовляти хліб.

На основі аналізу низки зображень [6], якими супроводжується реклама хлібопічок та оформлення самого товару: наліпки із зображеннями на техніці, ілюстрації до інструкцій і рецептурних книг, можна зробити такі проміжні висновки. Візуальний ряд і сама реклама хлібопічок та мультиварок спрямовуються майже виключно на жінок та репрезентують саме їх в якості користувачок цієї продукції. Показовим у цьому сенсі є візуальний супровід продукції Moulinex.

В оформленні хлібопічки, її пакування та книги рецептів компанія подає зображення безіменної молодої привабливої жінки у буденному одязі як користувачки цієї техніки і чоловіка середнього віку у формі кухаря-професіонала та вказує його ім'я: Frederic Lalos [6]. Такий же образ професійного кухаря-чоловіка на своїй техніці використовує і компанія Panasonic [6]. Лише в рекламному зображенні хлібопічки Russell Hobbs на задньому плані дається образ чоловіка, який займається домашньою випічкою [6], проте цей візуальний образ відсутній на вітчизняному ринку, а призначений, зокрема, для споживачів у Нідерландах. Такі підходи до позиціонування хлібопічок, як і іншої кухонної техніки, відтворюють і поширюють в українській культурі гендерний стереотип про те, що приготування їжі є буденним обов'язком для жінок і професійним заняттям для чоловіків.

Водночас ці зображення формують образ хлібопічки як доречного і бажаного подарунку чоловіка ідеальній жінці. У візуальному оформленні хлібопічок і мультиварок Redmond презентовані жіночі образи фотомоделей [6], яких важко ідентифікувати як користувачок техніки. Вони радше покликані об'єктивувати жіночу красу для чоловіків, потенційних покупців цієї кухонної техніки.

Використовуючи образи людей-користувачів техніки, її виробники опосередковано підтримують гендерні стереотипи і культ молодості та краси. Лише зрідка зустрічаються серед образів користувачок жінки похилого і літнього віку, а переважають молоді жінки і середнього віку. Часто у зображеннях хлібопічок можна побачити саму руку користувачки поряд з рекламованою технікою. Здебільшого це – рука молодої жінки, лише компанія DeLongi подає зображення руки літньої жінки [6].

З іншого боку, ті ж гендерні стереотипи приписують чоловікам більшу обізнаність в електротехніці та користування нею. Це створює відповідний ґрунт для залучення і чоловіків до процесу домашнього хлібопечення. Варто визнати, що традиційне хлібопечення було пов'язано зі значними інвестиціями часу та особистих зусиль, вивченням низки навичок для тістороблення і випікання, давало непевний результат, тоді як модернізація і технологічний прогрес змінили стан справ у цій галузі. Порівняна простота операцій для випікання хліба за допомогою електротехніки і відсутність потреби у проходженні певного навчання для цього теж сприяють ширшому залученню різних людей до домашнього хлібопечення. Тож в сучасності цим можуть займатися і займаються як чоловіки, так і жінки. Однак це має лише опосередкований і неоднозначний вплив на розподіл обов'язків щодо репродуктивної праці всередині української родини. Оскільки звичайно в українських містах існує велика і розгалужена мережа продажу готових хлібобулочних виробів, то відмова від неї на користь домашнього хлібопечення насправді збільшує обсяг репродуктивної праці для родини. Перевага індивідуального хлібопечення, на думку самих користувачів, полягає у ліпшій якості домашнього хліба, помірній економії фінансових ресурсів і забезпеченні більш здорового і збалансованого харчування [15].

Саме враховуючи ці переваги, міські сім'ї вдаються до домашнього хлібопечення, хоча це збільшує трудове навантаження для домогосподарства. Попри очікування, які експлуатує реклама, того, що кухонна техніка здатна вивільнити людину від щоденної важкої одноманітної репродуктивної праці, в дійсності завдяки високим вимогам до якості домашнього побуту, включно з харчуванням, таке вивільнення відбувається лише частково. Це також наново ставить питання про справедливий розподіл репродуктивної праці між членами родини. А однією з найвагоміших причин відмови від регулярного домашнього хлібопечення у міських родинах є саме необхідність виділяти на це, хай і невеликі, але трудові зусилля, і неможливість дійти згоди про те, хто має це робити.

Висновки. Маємо визнати, що заявлена у контексті цього дослідження взаємодія традицій, технологій і цінностей споживацтва дозволила розкрити складні зв'язки між цими трьома елементами у справі виготовлення домашнього хліба. Хоча капіталістична система спрямована на включення побутової техніки до споживацького стилю життя із властивою йому надмірністю, але у використанні хлібопічок інтенції діяльності, виробництва і спілкування цілком можуть брати гору над інтенціями споживання. Практичний досвід автора та численних користувачів свідчить про те, що використання цієї техніки спрямовується на отримання корисних благ, дозволяє не лише задовольняти індивідуальні потреби у харчуванні, але й проявляти власну творчість у хлібопеченні, розробляти і реалізовувати авторські рецепти. Використання хлібопічки й мультиварки у процесі приготування тіста й хліба дозволяє отримати більш якісний і стабільний результат у хлібопеченні за порівняно менших витрат часу, уваги та особистих зусиль, а отже, впливає на репродуктивну працю, змінюючи її характер і коло залучених до неї суб'єктів. Хоча реклама хлібопічок, звернена здебільшого на жіночу аудиторію як користувачок цієї техніки, продовжує відтворювати традиційні гендерні стереотипи про приготування їжі і випікання хліба вдома як жіночі заняття, проте фактично чоловіки теж активно залучаються до використання кухонної техніки і відповідної сфери репродуктивної праці. У специфічних умовах урбанізованого життя домашнє хлібопечення є елементом самозабезпечення як однієї з практик етичного споживання.

Кухонна техніка сприяє доступності індивідуального домашнього хлібопечення в сучасному місті. Відповідно, використання хлібопічок, мультиварок та іншої техніки дозволяє відтворювати традиційну для власної етнокультури рецептуру при приготуванні хліба, застосовувати стандартні чи самостійно розроблені рецепти або звертатися до традицій хлібопечення інших етнонаціональних культур. У цілому, наявність в інструкціях, програмах і рецептурних книгах хлібопічок та мультиварок національного поділу, здатна фокусувати увагу користувачів і користувачок цієї техніки на взаємодії традиційного і сучасного у хлібопеченні, розширює здатність сприймати і розуміти різні культури на повсякденному рівні.

Використання хлібопічок формує нові Інтернет-спільноти їхніх власників і власниць, розширює коло їхнього спілкування, породжує нові форми обміну досвідом хлібопечення, а також збереження, передачі і розвитку традицій. Перспективним видається поглиблене й більш деталізоване дослідження цих спільнот, а також впливу, котрий справляє електротехніка на окремі аспекти побутової культури сучасних українських міст.

Список літератури: 1. *Артиух Л.* Народне харчування, їжа, кухонне начиння / *Л. Артиух* // Українці: Історико-етнографічна монографія у двох книгах. Книга 2. – Опішне: Українське народознавство, 1999. – С. 121–138. 2. *Артиух Л. Ф.* Українська народна кулінарія: Історико-етнографічне дослідження / *Л. Ф. Артиух*. – К.: Наукова думка, 1977. – 155 с. 3. *Борисенко В.* Обрядове печиво в українській традиційній культурі / *В. Борисенко* // Народна творчість та етнологія. – 2011. – № 4. – С. 11–19. 4. *Бромберже К.* Етнологія Франції та нові об'єкти її дослідження. Криза, перші труднощі та становлення науки / *К. Бромберже* // Народна творчість та етнологія. – 2006. – № 6. – С. 13–27. 5. *Глушко М.* Походження та джерела вчиненого хліба в українців (культурно-генетичний аспект) / *М. Глушко* // Народознавчі зошити. – 2012. – № 1. – С. 3–18. 6. Добірка фотоматеріалів з рекламою хлібопічок зроблена автором (В. Маликовим). – Режим доступу: <https://drive.google.com/drive/folders/1OuWRPyEEM8kVDZYSe9ySyFdnWQ1cW03U>. – Дата звертання: 01.12.2017. 7. *Зюбровський А.* Випікання повсякденного хліба українців південно-західного історико-етнографічного регіону / *А. Зюбровський* // Народознавчі зошити. – 2014. – № 2 (116). – С. 250–263. 8. *Зюбровський А.* Традиційні вірування, прикмети, приписи, заборони, обмеження та уявлення, пов'язані із хлібопеченням українців південно-західного історико-етнографічного регіону кінця XIX–XXI століття / *А. Зюбровський* // Народознавчі зошити. – 2013. – № 5. – С. 852–862. 9. *Зюбровський А.* Етап перебування хліба у печі в традиційному хлібопеченні українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону в кінці XIX–XX століття / *А. Зюбровський* // Етнічна історія народів Європи. – 2014. – Вип. 42. – С. 25–30. 10. *Лебеденко Т. Є.* Сучасні погляди щодо удосконалення технології приготування хліба / *Т. Є. Лебеденко, О. М. Кананихіна, Н. Ю. Соколова, О. І. Юрескул* // Наукові праці [Одеської національної академії харчових технологій]. – 2009. – Вип. 36(1). – С. 225–228. 11. Хлібопекарня. Етнографічний комплекс «Українське село». – Режим доступу: http://etno-selo.com.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=266&Itemid=314&lang=en. – Дата звертання: 01.12.2017. 12. Ринок побутової техніки та електроніки в Україні: ситуація стабільна / GfK Ukraine. – Режим доступу: <http://www.gfk.com/uk-ua/rishennja/press-release/rinok-pobutovoi-tehnikita-elektroniki-v-ukrajini-situacija-stabilna/>. – Дата звертання: 01.12.2017. 13. Результати «GfK TEMAX® Україна» за четвертий квартал 2015 року / GfK Ukraine. – Режим доступу: <http://www.gfk.com/uk-ua/rishennja/press-release/temax-ukraine-q4-2015/>. – Дата звертання: 01.12.2017. 14. *Семенова А. Б.* Використання вівсяних та ячмінних пластівців в умовах домашнього хлібопечення / *А. Б. Семенова, Л. А. Михонік, В. І. Дробот* // Хранение и переработка зерна: научно-практический журнал. – 2012. – № 6. – С. 55–58. 15. Хлібопечка: сайт о кухонной технике. Рецепты, обзоры, отзывы, инструкции, форум. – Режим доступу: <https://hlebopechka.ru/>. – Дата звертання: 01.12.2017. 16. *Черноног Р. А.* Споживачтво: від етичного до естетичного сприйняття / *Р. А. Черноног* // Вісник національного авіаційного університету. Сер.: Філософія, Культурологія. – 2014. – № 1. – С. 110–114. 17. *Boyer D.* Anthropology Electric / *D. Boyer* // Cultural Anthropology. – 2015. – No. 4 (30). – pp. 531–539. 18. *Kosnik E.* Production for consumption: Prosumer, citizen-consumer, and ethical consumption in a postgrowth context / *E. Kosnik* // Economic Anthropology. – 2017. – No. 5. – pp. 123–134.

References (transliterated): 1. *Artiukh L.* Narodne kharchuvannia, yizha, kukhonne nachynnna [Folk nutrition, food, kitchen utensils]. *Ukrainci: Istoryko-etnohrafichna monohrafiia u dvokh knykhakh. Knyha 2* [Ukrainians: Historical and ethnographic monograph in two books. Book 2]. Opishne, Ukrainke narodoznavstvo, 1999, pp. 121–138. 2. *Artiukh L. F.* *Ukrainska narodna kulnariia: Istoryko-etnohrafichne doslidzhennia* [Ukrainian folk cooking: Historical and ethnographic research]. Kyiv, Naukova dumka, 1977. 155 p. 3. *Borysenko V.* Obriadove pechivo v ukrainskii tradytsiinii kulturi [Ceremonial baking in

Ukrainian traditional culture]. *Narodna tvorchist ta etnolohiia* [Folk art and ethnology]. 2011, no. 4, pp. 11–19. 4. *Bromberzhe K.* Etnolohiia Frantsii ta novi obiekty yii doslidzhennia. Kryza, pershi trudnoshchi ta stanovlennia nauky [Ethnology of France and new objects of its research. The crisis, the first difficulties and the formation of science]. *Narodna tvorchist ta etnolohiia* [Folk art and ethnology]. 2006, no. 6, pp. 13–27. 5. *Hlushko M.* Pokhodzhennia ta dzherela vchynenoho khliba v ukrainsiv (kulturno-henetychnyi aspekt) [Origins and source of made bread of the Ukrainians (cultural and genetic aspect)]. *Narodoznavchi zoshyty* [Ethnology notebooks]. 2012, no. 1, pp. 3–18. 6. *Dobirka fotomaterialiv z reklamoiu khlibopichok зроблена автором* [A selection of photomaterials for the advertisement of bakeries made by the author] (V. Malikov). Available at: <https://drive.google.com/drive/folders/1OuWRPyEEM8kVDZYSe9ySyFdnWQ1cW03U>. (accessed 01.12.2017). 7. *Ziubrovskiy A.* Vypikannia povsiakdennoho khliba ukrainsiv pivdenno-zakhidnoho istoryko-etnohrafichnoho rehionu [Baking of daily bread of the Ukrainians of the southwestern historical and ethno-graphic region]. *Narodoznavchi zoshyty* [Ethnology notebooks]. 2014, no. 2 (116), pp. 250–263. 8. *Ziubrovskiy A.* Tradytsiini viruvannia, prykmeti, prypsy, zaborony, obmezhenia ta uavlennia, poviazani iz khlibopechenniam ukrainsiv pivdenno-zakhidnoho istoryko-etnohrafichnoho rehionu kintsia XIX – XXI stolittia [Traditional beliefs, signs, prescriptions, prohibitions, restrictions and representations related to the baking of Ukrainians in the south-western historical and ethnographic region of the end of the nineteenth and twentieth centuries]. *Narodoznavchi zoshyty* [Ethnology notebooks]. 2013, no. 5, pp. 852–862. 9. *Ziubrovskiy A.* Etap perebuвання khliba u pechi v tradytsiinomu khlibopechenni ukrainsiv Pivdenno-Zakhidnoho istoryko-etnohrafichnoho rehionu v kintsi XIX – XX stolitti [The staging of bread in the furnace in the traditional baking of Ukrainians of the Southwest historical and ethnographic region at the end of the 19th and 20th centuries]. *Etnichna istoriia narodiv Yevropy* [Ethnic history of the peoples of Europe]. 2014, issue 42, pp. 25–30. 10. *Lebedenko T. Ye., Kananykhina O. M., Sokolova N. Yu., Yureskul O. I.* Suchasni pohliady shchodo udoskonalennia tekhnolohii pryhotuvannia khliba [Modern views on improving the bread making technology] *Naukovi pratsi Odeskoi natsionalnoi akademii kharchovykh tekhnolohii* [Scientific works of Odessa National Academy of Food Technologies]. 2009, issue 36(1), pp. 225–228. 11. *Khlibopekarnia. Etnohrafichnyi kompleks "Ukrainske selo"* [Bakery. Ethnographic complex "Ukrainian Village"]. Available at: http://etno-se-lo.com.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=266&Itemid=314&lang=en. (accessed 01.12.2017). 12. *Rynok pobutovoi tekhniki ta elektroniki v Ukraini: sytuatsiia stabilna* / GfK Ukraine [Home appliances and electronics market in Ukraine: the situation is stable]. Available at: <http://www.gfk.com/uk-ua/rishennja/press-release/rinok-pobutovoi-tehnikita-elektroniki-v-ukrajini-situacija-stabilna/>. (accessed 01.12.2017). 13. *Rezultaty «GfK TEMAX® Ukraina» za chetvertyi kvartal 2015 roku* / GfK Ukraine [Results of GfK TEMAX® Ukraine for the fourth quarter of 2015 / GfK Ukraine]. Available at: <http://www.gfk.com/uk-ua/rishennja/press-release/temax-ukraine-q4-2015/>. (accessed 01.12.2017). 14. *Semenova A. B., Mykhonik L. A., Drobot V. I.* Vykorystannia vivsianykh ta yachminnykh plastivtsiv v umovakh domashnoho khlibopechennia [Use of oatmeal and barley flakes in home bakery products]. *Khraneniye i pererabotka zerna: nauchno-praktycheskyi zhurnal* [Grain storage and processing: scientific and practical journal]. 2012, no. 6, pp. 55–58. 15. *Hlebopechka: sayt o kuhonnoj tehnikе. Recepty, obzory, otzyvy, instrukcii, forum* [Hlebopechka: site about kitchen appliances. Recipes, reviews, reviews, instructions, forum]. Available at: <https://hlebopechka.ru/> (accessed 01.12.2017). 16. *Chernonoh R. A.* Spozhyvatstvo: vid etychnoho do estetychnoho spryiniattia [Consumption: from ethical to aesthetic perception]. *Visnyk natsionalnoho aviatsiinoho universytetu. Ser.: Filosofii, Kulturolohiia* [Bulletin of the National Aviation University. Series: Philosophy, Culturology]. 2014, no. 1, pp. 110–114. 17. *Boyer, Dominic.* Anthropology Electric. *Cultural Anthropology*. 2015, no. 4 (30), pp. 531–539. 18. *Kosnik, Elisabeth.* Production for consumption: Prosumer, citizen-consumer, and ethical consumption in a postgrowth context. *Economic Anthropology*. 2017, no. 5, pp. 123–134.

Надійшла (received) 02.12.2017

Бібліографічні описи / Библиографические описания / Bibliographic descriptions

Випікання домашнього хліба у сучасному українському місті: традиції, технології, споживацтво / В. В. Маликов // Вісник НТУ «ХПІ». Серія : Актуальні проблеми розвитку українського суспільства. – Харків : НТУ «ХПІ», 2017. – № 52 (1273). – С. 67–73. – Бібліогр. : 18 назв. – ISSN 2227-6890.

Выпечка домашнего хлеба в современном украинском городе: традиции, технологии, потребительство / В. В. Маликов // Вісник НТУ «ХПІ». Серія : Актуальні проблеми розвитку українського суспільства. – Харків : НТУ «ХПІ», 2017. – № 52 (1273). – С. 67–73. – Бібліогр. : 18 назв. – ISSN 2227-6890.

Home bread baking in the contemporary Ukrainian city: traditions, technologies, consumerism / V. V. Malikov // Bulletin of NTU "KhPI". Series : Actual problems of Ukrainian society development. – Kharkiv : NTU "KhPI", 2017. – No. 52 (1273). – P. 67–73. – Bibliogr. : 18. – ISSN 2227-6890.

Відомості про авторів / Сведения об авторах / About the Authors

Маликов Василь Володимирович – кандидат історичних наук, Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут», доцент кафедри етики, естетики та історії культури; тел.: (097) 431–29–65; e-mail: malikovvasyl@gmail.com.

Маликов Василий Владимирович – кандидат исторических наук, Национальный технический университет «Харьковский политехнический институт», доцент кафедры этики, эстетики и истории культуры; тел.: (097) 431–29–65; e-mail: malikovvasyl@gmail.com.

Malikov Vasyl Volodymyrovych – Candidate of Historical Sciences (Ph. D.), National Technical University "Kharkiv Polytechnic Institute", Associate Professor of the Department of Ethics, Aesthetics and Cultural History; tel.: (097) 431–29–65; e-mail: malikovvasyl@gmail.com.