



УДК 39(477.82):[664.653.1:664.654.1]»198/20»

Андрій ЗЮБРОВСЬКИЙ

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-2221-3731>

ТРАДИЦІЙНІ КАТАЛІЗАТОРИ ПРОЦЕСУ БРОДІННЯ ТІСТА У ХЛІБОПЕЧЕННІ НАСЕЛЕННЯ ЕТНОГРАФІЧНОЇ ВОЛИНІ В КІНЦІ ХІХ — НА ПОЧАТКУ ХХІ ст.

Досліджуються речовини рослинного та тваринного походження, які використовувались у традиційному волинському хлібопеченні для покращення ферментації тіста. Автором проаналізовані основні способи внесення каталізаторів до тіста, біохімічний механізм їх дії, а також світоглядні уявлення населення етнографічної Волині, пов'язані із цими речовинами, та їх впливом на випікання хліба.

Ключові слова: хліб, тісто, закваска, ферментація, дріжджі, каталізатори, хміль, сироватка молока, картопля.

© А. ЗЮБРОВСЬКИЙ, 2018

Хліб для населення етнографічної Волині, як і переважної більшості українців, був основною життєдайною їжею, сакральним продуктом. Будь-які невдачі при його виготовленні вкрай негативно трактувались, оскільки не лише марнували дорогий ресурс — борошно, — а й позбавляли сім'ю повноцінного харчування на певний період.

Результат випіку залежав від якості бродіння тіста. Тому жінки досліджуваного етнографічного району намагались покращити цей процес всіма можливими, на їх думку, засобами як раціонального, так і ірраціонального характеру. До останніх, наприклад, належали різного роду молитви та примовляння, що супроводжували вчинення тіста.

Проте, звісно, покращити бродіння тіста можна було лише в раціональний спосіб. Чи не найефективнішим було застосування господинями різних речовин природного походження, що стимулювали процес ферментації. Зазначу, що, незважаючи на те, що в останнє десятиліття зросло зацікавлення вчених-етнологів народним хлібопеченням, такий його етап, як вчинення тіста, надалі потребує ґрунтовного дослідження.

Для традиційного хлібопечення Волині в кінці ХІХ — у першій третині ХХ ст. (спорадично — аж до ХХІ ст.) характерним було застосування різних речовин рослинного та тваринного походження, які пришвидшували та покращували процес бродіння тіста.

Одним із найбільш поширених каталізаторів ферментації тіста був хміль. Для хлібопечення Волині притаманним є застосування при вчиненні тіста водяних екстрактів шишок та листя цієї рослини (їх могли відварювати чи запарювати окропом): «Закипить вода, і візьме того хмелю, чи жменю, чи скільки, і кине туди. І він закипить, і відставе його, і схолоне. І тоді бере проціде, бо то такі листочки є. І на ньому підіб'є мукою, і він буде буде рухатися» (с. Гумнище Горохівського р-ну Волинської обл. (Далі — Горох. Влн.) [3, арк. 36]; «Хміль, кидали. Одварювали і розчиняли, то тісто сходило. Хміль — тісто рухалося. Спарать його і віллють його, у те, як розчиняє — і вже воно зашумлює» (с. Липа Горох. Влн.) [3, арк. 93]; «Давали хміль. Варили ту юшку. От вже той хміль, вже хліб зробила, вже зоставляє тіста» (с. Пляшева Радивилівського р-ну Рівненської обл. (Далі — Радивил. Рівн.) [3, арк. 209].

З раціональної точки зору застосуванні відвару хмелю створювало в опарі вкрай сприятливе середовище для розвитку дріжджових грибів [13, с. 141]. Це відбувалося внаслідок того, що у шишках та листі цієї рос-

лини містяться речовини, які мають вибірково фунгіцидну та бактерицидну дію широкого спектру, тобто, стабілізуюче діють на закваски із спонтанною мікрофлорою (пригнічують діяльність патогенних організмів) [17, с. 24—25; 20, с. 1]. Крім того, хмелеві екстракти покращують смаково-ароматичні властивості хліба [13, с. 141], та збагачують його важливими мікроелементами [17, с. 25—26]. Цілющі властивості хмелю були відомі українському селянству, про це, зокрема, свідчить застосування його настоянок у народній медицині при лікуванні захворювань сечостатевої системи, застуд тощо [22, с. 158, 170, 189]. Проте реальний механізм діяльності хмелевих екстрактів у опарі, все ж, залишався для волинського селянина невідомим.

Однак, мушу зауважити, що для населення Волині характерним є бівалентне ставлення до застосування хмелевих екстрактів у хлібопеченні. Наприклад, у Здолбунівському р-ні Рівненської області (північна смуга Волині), та на території Галицької Волині використання цієї речовини при випіканні хліба практично не зафіксовано [15, с. 27], при чому на суміжних теренах побутує досить активно. Власне, такі явища у хлібопеченні волинян, на мою думку, продиктовані наступними чинниками:

а) хоча хміль і був досить поширеною дикоростучою рослиною на Волині, все ж траплялись місцевості, у природній флорі яких він був відсутній: «То колись не було тут хмелю в нас. То вже за колгоспу тоді зачали хміль» (с. Збруї Бродівського р-ну Львівської обл. (Далі — Брод. Львів.) [5, арк. 49];

б) не всі сорти хмелю позитивно впливали на процес бродіння тіста, про що прямо повідомляють респонденти: «Є хміль натуральний, є хміль ше лісовий. Є два хмелі: тут є справедливий хміль, а є такий що він [хлібний розчин] не буде киснути» (с. Старики Горох. Влн.) [3, арк. 133]. Науково доведено, що у хлібопеченні більш оптимальним є застосування не значно поширених у природі гірких (пивоварських) сортів хмелю, а більш рідкісних, та, загалом, селективно виведених ароматичних та тонкоароматичних його порід [20, с. 2] (які зрідка були доступні волинському селянинові);

в) застосування хмелевих екстрактів змінювало смаково-ароматичні властивості хліба, на думку волинян, погіршуючи їх: «хміль то не давали до хліба, бо гіркий буде» (с. Бухарів Острозького р-ну Рівненської обл. (Далі — Острог. Рівн.) [1, арк. 90].

Гіркоти хліб набував внаслідок застосування відвару гірких (пивоварських) сортів хмелю, які містили значну кількість альфа-кислот, що при варінні перетворюються в ізоальфакислоти; останні і володіють яскраво вираженим гірким смаком [20, с. 2]. Експериментальним шляхом доведено, що лише незначна кількість хмелевих екстрактів (не більше 0,12% у співвідношенні до сухої маси, тобто не більше 12 грам на 1 кг борошна) чинить помірний позитивний вплив на органолептику хліба (покращує колір скоринки тощо) [17, с. 27]. У традиційному хлібопеченні застосовувались значно більш об'єми відвару цієї рослини (особливо ж відчутною була зміна смаку хліба, коли перетертий хміль додавали безпосередньо у тісто).

Застосування відварів хмелю характерне не лише традиційному хлібопеченню волинян, а населенню інших історико-етнографічних районів України (Бойківщини [2, арк. 63, 71], Середнього Подніпров'я [19, с. 191], Поділля [8, с. 49]).

Підсумовуючи, зауважимо, що хмелеві відвари волинські селяни застосовували виключно для покращення процесу бродіння. Вплив речовин, які містились у цій рослині, на покращення смаково-ароматичних властивостей хліба був для населення Волині не суттєвим.

Незважаючи на те, що картопля з'явилась на території України лише у XVIII ст., вже під кінець XIX ст. її вирощування набуває масового характеру [11, с. 39]. З цього ж часу волиняни застосовують цю культуру у традиційному хлібопеченні. Варену картоплю найчастіше додавали до хлібної розчини. Побутування аналогічної традиції в деяких місцевостях Західного Полісся С. Ципишев пояснює виключно з точки зору необхідності збільшення об'ємів тіста (тобто, картоплю використовували, як наповнювач при нестачі борошна) [23, с. 149]; аналогічно стосовно такої традиції у лемків вважав Ю. Тарнович [21, с. 29]. Подружжя Кубіак дотримується думки, що поляки терту картоплю при вчиненні застосовували у якості каталізатора процесу бродіння [27, с. 14]. Одразу ж зазначу, що всі названі учені праві, однак на Волині побутували ще більш полівалентні мотиви застосування цієї культури у хлібопеченні:

а) картоплю використовували як наповнювач до тіста, для збільшення його кількості, при нестачі зерна під час неврожаїв, у воєнний та повоєнний час (проте ця традиція і побутувала на Волині, проте не була так яскраво виражена, як, скажімо, на Поліссі, чи у Поль-

ці): «Як після війни жили, візьме картофель, стре на тертку, запаре мукою: так калатали, і так хліб пекли» (с. Липа Горох. Влн.) [3, арк. 72]; «А до хліба добавляли картоплі, моркву. Навіть желуддя добавляли по трошку. Но саме більше картоплі добавляли у війну до хліба» (с. Нова Моцаниця Здолбунівського р-ну Рівненської обл. (Далі — Здолб. Рівн.) [4, арк. 38];

б) картоплю застосовували як каталізатор бродіння («Додавали вареної картошки, або тертої картошки, бо буде ліпше кисло. Бо дріждже дороге було, то то менше давали дріждже, а більше того» (с. Стрептів Кам'яно-Буського р-ну Львівської обл. (Далі — Кам.-Буськ. Львів.) [6, арк. 52]. Особливо актуальним було внесення картопляної маси у тісто, помилково вчинене гарячою водою (запарене): «То вже потім, як запарили діжку. Мусили додавати картопель — щоб кисло, щоб не було тісто липке» (с. Соколя Буського р-ну Львівського) [6, арк. 164]. Із картоплею до розчину вносились велика кількість крохмалю, який, з одного боку покращував процес бродіння, а з другого — зв'язував тісто, зменшуючи його розрідження;

в) хліб із додаванням картоплі, на думку волинян, випікався м'якшим та пухкішим, аніж звичайний: «На тих картоплях, то дуже добрий хліб — пухкий хліб» (с. Збруї Брод. Львів.) [5, арк. 49]; «Хліб був такий пухкіший з картоплями. То небагато додавали, але шось трошки картофель розводили у воді — і він був пухкіший» (с. Підмонастирок Радехівського р-ну Львівської обл. (Далі — Радех. Львів.) [5, арк. 71]. При додаванні картоплі у тісті виготовленому із борошна відповідної якості, створювався надлишок крохмалю, що при випіканні, розбухає, та утворює пухку та еластичну структуру хліба [13, с. 220] (а також додавання картоплі активізує процес бродіння-газоутворення, що додатково розпушує тісто). Поміж східних слов'ян використання картопляних додатків до тіста найхарактерніше для білорусів — у них навіть побутовала окрема назва такого продукту — «бульбяни хліб» [24, с. 98].

Отже, підсумуємо, для у волинян не була поширеною традиція застосування картопляної маси, як наповнювача до тіста, про що, зокрема свідчить той факт, що її додавали у недостатніх для такої функції кількостях. Більш притаманним населенню Волині застосування маси цього коренеплоду у хлібопеченні як каталізатора процесу бродіння та задля покращення органолептики хліба.

Спорадично на Волині, з тією ж метою, що і картоплю, застосовували розварену квасолю: «Як була війна, то варили пасолю. Така була «баба-пасоля», така велика. Варили ту пасолю, і на тій пасолі розчиняли — сходило. Но не так, як на дріжджах» (с. Залісці Шумського р-ну Львівської обл. (Далі — Шум. Терн.) [7, арк. 6]. Застосовували квасолю, і як наповнювач то тіста (задля економії борошна): «Хто давав квасолю до тіста, як мав, аби менше муки» (с. Стрептів Кам.-Буськ. Львів.) [6, арк. 83]. Значимо, що така традиція є локальною для Волині, і на решті території України не зафіксована.

Для традиційного хлібопечення Волині було характерним застосування з метою покращення органолептичних та ферментаційних властивостей тіста, різноманітних молокопродуктів. Хоча одразу зауважу, що використання парного молока у якості додатку до тіста при вчиненні хліба, загалом не характерне для традиційного хлібопечення цього району. Зрідка його використовували замість води при розчиненні хлібних виробів із пшеничного борошна: «Молоком — роцїняли біле (пшеничне. — А. З.) тісто» (с. Бордуляки Брод. Львів.) [5, арк. 20]; «Житне [борошно] до молока — оно не. Сироватка — да. Сироватку мона [розчиняти], бо сироватка має трошки кислоти. А на молоці — не» (с. Мости Здолб. Рівн.) [4, арк. 109]. Значно частіше волинські господині у хлібопеченні використовували різні кисломолочні продукти — квасне молоко, сироватку, залишки після механічного відділення сметани на центрифугі — перегін тощо. Мотивації використання такого виду інгредієнтів у волинян наступні:

а) при застосуванні молочнокислих продуктів, на думку волинських селян, опара вкисала швидше, а тісто росло краще: «Сироватку можна було додавати, кисле молоко — то воно [тісто] вкисало скоріше» (с. Збруї Брод. Львів.) [5, арк. 50]; «На кислому молоці і на сироватці, то роцїняли тісто нераз, щоб скорше вкис» (с. Березівка Радех. Львів.) [5, арк. 127]; «Без дріжджів, то треба кісле молоко давати, то він лучч сходить і вкусніший» (с. Нова Моцаниця Здолб. Рівн.) [4, арк. 72]. Такі уявлення волинських селян не позбавлені раціонального змісту. Адже речовини, що містяться у молочних продуктах (амінокислоти, мінерали, вітаміни) мали стимулюючий вплив на життєдіяльність мікрофлори тіста [13, с. 55], тобто, сприяли розмноженню дріжджів. Крім того, у опарі запускався, поряд із спиртовим бродінням дріжджів, процес молочнокислого бродіння,

наслідком якого теж було активне газоутворення, що покращувало пористість хліба (тісто отримувало кращий об'єм і розпушувалося) [12, с. 31]. Наявні у молоці білки покращували вимивання (створення) у тісті клейковини, покращуючи його газоутримуючу функцію [12, с. 31] (тісто, приготоване навіть із низькоякісних сортів борошна краще росло). Власне остання властивість молочнокислих продуктів була добре відома (на емпіричному рівні, звичайно) волинянам, оскільки одним із стійких контекстів застосування молочнокислих додатків при вчиненні тіста було виготовлення хліба із борошна з пророщеного зерна [7, арк. 103], яке характерне низьким рівнем глютену (погано утримувало вуглекислий газ — швидко опадало);

б) хліб на сироватці був м'якший та пухкіший за той, що вчиняли на воді: «То на сироватці ще м'якший буде хліб, пухкіший. І так само і пшеничне тісто, то таке буде чи на молоці, чи на сироватці, то буде м'якше» (с. Гумнище Горох. Влн.) [3, арк. 40]; «Від сирватки пухкіший хліб, файний» (с. Тадані Кам.-Буськ. Львів) [6, арк. 23]. Пухкість (пористість) хліба була спричинена, як вже зазначали, посиленням газоутворення у опарі та газоутримуючої функції тіста. Підвищена м'якість хліба була наслідком наявності у молокопродуктах специфічних білків та сполук (лецитин), які мають властивість емульгаторів, тобто сприяють покращенню структурно-механічних (пружність, м'якість) властивостей хліба [13, с. 55];

в) застосування молочнокислих продуктів дозволяло волинським господарям виготовляти опару більш рідкої консистенції, що суттєво економило борошно: «Як я мала корову, то я на молоці [кислому] розчиняла, то я місила менше муки, жеби він був рідший такий, такий пухкий. А як він на воді, то треба місити, трошка більше муки давати» (с. Ямне Кам.-Буськ. Львів.) [6, арк. 106]. Під час молочнокислого бродіння зменшується втрата сухих речовин борошна, оскільки молочнокислі бактерії переробляють не борошно, а речовини молока. Крім того, тісто збагачується певним об'ємом жирів та білків, які потрапляють туди із молокопродуктами [12, с. 30];

г) хліб на сироватці вважався смачнішим, аніж його аналоги, вчинені на воді: «Без дрозджей, то треба кісле молоко давати, то він лучче сходить, і вкусніший» (с. Нова Мошаниця Здолб. Рівн.) [4, арк. 72]. З реалістичної точки зору, покращення смакових якостей відбувається через наявність у мо-

лоді лактози та білків, які поліпшують забарвлення (реакція меланоїдоутворення — потемніння хліба), смак та запах випеченого хліба [13, с. 55];

д) молочнокислі бактерії відігравали у притаманних традиційному хлібопеченню Волині заквасках із спонтанною мікрофлорою роль стабілізуючого чинника. У народній свідомості волинян такі якості цієї сировини проявлялись у формі стереотипу, за яким хліб, вчинений на сироватці неодмінно вдало випечеться: «На сироватці розчинили, і замісили, і спекли хліб і файний хліб був, і вдався завсід» (с. Березівка Радек. Львів.) [5, арк. 128].

Застосування молочної сировини у традиційному хлібопеченні населення Волині обмежувалось певними лімітуючими чинниками: економічним (наявність корови), порою року (взимку надої гірші або взагалі відсутні) тощо. Окрім того, спорадично на Волині зустрічаються уявлення про те, що хліб, випечений на молокопродуктах швидше псується (пліснявіє та пересихає): «Нічого не давали до тіста, бо, каже: «Як додасиш сироватки, то буде цвісти хліб»» (с. Кутрів Горох. Влн.) [3, арк. 177]; «Нераз хто молока давав. Але від молока хліб сохне» (с. Тадані Кам.-Буськ. Львів.) [6, арк. 23]. Хліб, вчинений на молоці, мав більшу кількість білків та жирів — субстрату для розвитку цвілевих грибів та гнильних бактерій — які, вочевидь, якимось чином також негативно впливали на здатність крохмалю у хлібі утримувати воду (що було причиною передчасного черствіння).

Застосування молокопродуктів при вчиненні тіста у традиційному хлібопеченні зустрічається і в інших історико-етнографічних районах України (Бойківщині — с. Межигір'я (Молдавсько) Турківського р-ну Львівської обл. (Далі — Турк. Львів.) [2, арк. 35], наприклад), а серед слов'ян — у поляків [27, s. 14], хоча, зазначу, у значно меншій мірі, аніж на Волині.

Зрідка з метою пришвидшення процесу бродіння волинські господині додавали до опари невелику кількість оцту (с. Соколя Буськ. Львів.) [6, арк. 165]. Однак, такий прийом є вкрай спорадичним і застосовувався, радше, як екстремальний захід для покращення бродіння тіста, виготовленого із низькоякісного борошна (наприклад, із пророщеного зерна) (с. Колмів Горох. Влн.) [3, арк. 257]. Оцтова кислота посилювала кислотність середовища опари, приготованої із такого осолоджененого борошна, доводячи його до оптимального для дріжджових грибів рівня (2,5—3рН) [10, с. 70], а також, ви-

паровуючись при випіканні, здійснювала ту саму функцію, що і вуглекислий газ (розпушувала тісто).

Часом коли господиня втрачала залишки тіста від попереднього випіку, хліб вчиняли частиною випеченого боханця: «Ага! Нема гуці! — розмочила пів булки хліба мати, і от на тій пів булки хліба розчиняла те тісто» (с. Кутрів Горох. Вл.) [3, арк. 177]. Звісно, випечений хліб дріжджових грибів не містив. Проте наявні у ньому залишкові цукри та крохмаль, розчинені у воді, створювали сприятливий субстрат для розвитку цих мікроорганізмів у опарі. Крім того, таке використання залишків хліба було спричинене суворою економією цього сакрального для волинського селянина продукту.

У традиційному хлібопеченні волинян вказані речовини іноді комбінувались, створюючи більш складні за технологією виробництва композиції, які в дослідженнях з народного харчування прийнято називати «саморобними (домашніми) дріжджами» [8, с. 126; 9, с. 49]. Основними інгредієнтами цього продукту на території Волині були відвари чи запарки шишок хмелю (спорадично додавали висушену фітомасу цієї рослини), відварена (напіввідварена) картопля, запарені зернові висівки («грис») — основою було борошно. Технологія приготування «саморобних дріжджів», узагальнено, виглядала так: різноманітні комбінації сумішей вказаних речовин розмішували борошном та водою та залишали на деякий час (від ½ доби до 2—3 днів) для бродіння, залежно від ферментативної продуктивності компонентів. Після вкисання «дріжджі» додавали в момент вчинення до опари. Локальною особливістю технології виготовлення «саморобних дріжджів» на території Волині було внесення сухої суміші фітомаси хмелю та грису безпосередньо до хлібної опари — в такому разі істотно змінювався смак хліба (с. Пляшева Радивил. Рівн.) [3, арк. 220].

Окрім того, волинянам загалом не було притаманне тривале зберігання «саморобних дріжджів» для кількарізного вчинення тіста (такі явища лише зрідка фіксуються тут, та й то у вкрай редуковані формі). Більше властивим волинському хлібопеченню є одноразове застосування цього продукту, з метою ініціації, активізації чи покращення процесу бродіння; в подальшому у хлібопекарських циклах як каталізатор використовували залишки тіста із попереднього випіку: «Робили саморобні дріжджі. Мука, картопля, хміль. Хміль варили. Хмелю наварять сухого. Теї юшечки, її розводять: картопля, мука — і робили

дріжджі. А як вже зробила собі дріжджі жінка. Вона їх має на раз, на два. А пося, як вона вже хліб постійно (як то колись постійно пекли хліб), вона в тій діждці або в тому бачку зоставляє «рощину». Він, той рошин, остався з тамтого хліба, він перекислий вже, перероблений» (с. Сошище Шум Терн.) [7, арк. 84]. Причиною цього була вища, аніж на інших територіях України, частота хлібопекарських циклів (одним із чинників цього був значний чисельний склад волинських сімей) — залишки тіста із попереднього випіку псувались лише зрідка, тому не було крайньої потреби у надміру частій ініціації чи активізації процесу бродіння із використанням складних за технологією виготовлення (щоправда, значно ефективніших, аніж залишки тіста) «саморобних дріжджів».

Основна технологічна суть виготовлення «саморобних дріжджів» — розмноження значної кількості дріжджових грибів, шляхом створення для них сприятливого за фізичними, хімічними та мікробіологічними показниками субстрату. Звичайно, істина суть та значення цього процесу були невідомі волинському селянинові. Проте, як було продемонстровано, глибокі емпіричні знання хлібопекарського процесу у повній мірі компенсували відсутність наукового обґрунтування бродіння у тісті.

Зазначу також, що виготовлення «саморобних дріжджів» відоме й у інших місцевостях України. Так, на Бойківщині «закваску» робили аналогічно, як і на Волині, із хмелевого настою та запарених пшеничних «остей» (чи борошна); з тих же інгредієнтів «саморобні дріжджі» виготовляли і на Слобожанщині [26, с. 277]; а на Гуцульщині в кінці XIX ст. — із перекислового бурякового квасу та кукурудзяного борошна [25, с. 167].

Найбільш технологічно складним було виготовлення «саморобних дріжджів» на Подільському Подністров'ї та Середньому Подніпров'ї (Полтавщина). Отже, на Поділлі їх виготовляли із перекислої суміші відвару хмелю, борошна та висівка, яку туго (круто) замішували, формуючи з неї паляниці, які висушували, задля тривалого зберігання, на сонці (називалась вона «плячок», «маглай», «грисик») [8, с. 126; 9, с. 49]. На Полтавщині такі палянички випікали у печі — вони носили назву «рос кришка» [19, с. 191]. Висушені на сонці «домашні дріжджі» містили велику кількість дріжджових грибів у спорах, тоді як у «рос кришці» ці мікроорганізми гинули

при випічці — її додавали до опари, вочевидь, для збільшення у ній цукрів та крохмалю (тобто покращення живильного середовища субстрату).

Однак, повторюючись, зауважу, що для території Волині такі складні технологічні прийоми виготовлення «саморобних дріжджів», як і їх тривале зберігання, загалом, не є характерними.

Виготовлення «саморобних дріжджів» відоме також іншим слов'янам: так, росіяни називали їх «мел» (робили із солоду та хмелю) [14, с. 144; 16, с. 35]. Додавання ж речовин-каталізаторів процесу бродіння також фіксується на ширшому слов'янському ареалі: поляки додавали до опари сироватку молока, «жур» (запарене підкисле борошно), буряковий борщ, соду (поташ) [27, с. 14], білоруси та росіяни — пивні дріжджі або гущу хлібного квасу (напою) [18, с. 294].

Наведений матеріал дає можливість зробити певні висновки.

1. Для традиційного хлібпечення Волині характерним є застосування різноманітних каталізаторів процесу бродіння тіста рослинного та тваринного походження. Найбільш часто вживаними серед яких є — екстракти шишок хмелю, сира чи варена картопля, молоко чи молочнокислі продукти, квасоля.

2. Застосування як каталізатора хмелевих екстрактів обмежується ареалами поширення цієї культури у флорі Волині, її сортовим складом, негативним впливом на необхідні, за народними уявленнями, смакові властивості хліба. Хмелеві закваски волиняни використовували виключно як каталізатор процесу бродіння, його вплив на покращення органолептичних якостей хліба населенням району не брався до уваги.

3. Картопляна маса вносила до опари, за уявленнями волинян, більше з точки зору каталізатора-розпушувача та смакового додатку, аніж, як в інших районах України чи Польщі, — наповнювача задля збільшення об'ємів тіста.

4. Локальною особливістю хлібпечення Волині є застосування як каталізатора бродіння та наповнювача тіста розвареної квасолі.

5. Більш яскравих рис, аніж на інших теренах України, на Волині набирає застосування у хлібпеченні молочної сировини. При чому не тільки з огляду на її властивості з покращення процесу бродіння, а, значною мірою, з огляду на покращення смаково-ароматичних властивосте хліба. Це, в свою чергу,

свідчить про більш прискіпливе ставлення волинян до необхідного рівня органолептики хліба.

6. Для волинян є загалом мало характерним виготовлення так званих «домашніх дріжджів» та їх тривале зберігання, що зумовлене технологічною недодільністю виготовлення такого складного комбінованого продукту внаслідок дещо вищої, ніж у інших регіонах України, частотою хлібопекарських циклів.

7. Переважаюча більшість народних уявлень волинян про властивості речовин-каталізаторів бродіння тіста має реалістичне підґрунтя. Вони сформовані на основі тривалих (понад тисячолітніх) спостережень за хлібопекарськими циклами та оформлюються як стійкі поведінкові приписи, стереотипи та заборони.

1. Архів Інституту народознавства НАН України (Далі: Архів ІН НАН України). — 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 Гошанському та Острозькому р-нах Рівненської обл. — 160 арк.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. Архів ІН НАН України. — Ф. 1. — Оп. 2. — Од. зб. 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.
7. 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.
8. *Артюх Л.* Народне харчування, їжа, кухонне начиння / Лідія Артюх // *Українці: Історико-етнографічна монографія* : у 2-х кн. — Опішне : Українське народознавство, 1999. — Кн. 2. — С. 121—138.
 9. *Артюх Л.Ф.* Українська народна кулінарія / Л.Ф. Артюх. — Київ : Наукова думка, 1977. — 152 с.
 10. *Бабьева И.П.* Биология дрожжей / И.П. Бабьева, И.Ю. Чернов. — Москва, 2004. — 243 с. : ил.
 11. *Давидюк М.* Традиційне харчування волинян / Микола Давидюк // *Народна творчість та етнографія*. — № 1. — Київ, 2006. — С. 38—50.
 12. *Дробот В.І.* Ефективність застосування молочної сироватки в хлібопеченні / В.І. Дробот, І.А. Сисоєв // *Наука — виробництву*. — Київ, 1989. — С. 30—31.
 13. *Дробот В.І.* Технологія хлібопекарського виробництва / В.І. Дробот. — Київ : Логос, 2002. — 365 с.
 14. *Зеленин Д.К.* Восточнославянская этнография / Д. К. Зеленин ; пер. с нем. К.Д. Цивиной ; примеч. Т.А. Бернштам, Т.В. Станюкович и К.В. Чистова ; послесл. К.В. Чистова. — Москва : Наука, 1991. — 507 с.
 15. *Зюбровський А.* Народні традиції вчинення тіста населення північної частини історико-етнографічної Волині на поч. ХХ — поч. ХХІ ст. (за матеріалами польових досліджень Здолбунівського району Рівненської обл.) / Андрій Зюбровський // *Наукові Записки*. — Вип. ХІІ. — Ч. 2. — Рівне : видавець Олег Зень, 2014. — С. 26—29.
 16. *Иваницкий Н.* Сольвычегодскій крестьянинъ, его обстановка, жизнь и дѣятельность / Н. Иваницкий // *Живая старина*. Периодическое издание отдѣлення Императорскаго русскаго географическаго общества. — Санкт-Петербургъ, 1898. — Вып. 1. — С. 3—74.
 17. *Лебеденко Т.Є.* Використання хмелю у хлібопекарському виробництві. Фізіологічні та технологічні аспекти / Т.Є. Лебеденко, Н.Ю. Соколова // *Нутриціологія, дієтологія, проблеми харчування*. — Київ, 2010. — № 10. — С. 24—30.
 18. *Липинская В.А.* Пицца и утварь / В.А. Липинская // *Этнография восточных славян: Очерки традиционной культуры* / под ред. Ю.В. Бромлея. — Москва : Наука, 1987. — С. 292—312.
 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. *Пасічник І.О.* Використання хмелю для збагачення хліба біологічно активними речовинами / В.П. Рак, В.Г. Юрчак, Л.В. Проценко та ін. // *Харчова промисловість*. — Київ : Національний університет харчових технологій, 2010. — № 9. — С. 39—42.
 21. *Тарнович Ю.* Лемківщина. Матеріяльна культура / Юліян Тарнович. — Краків : Українське видавництво, 1941. — 168 с.
 22. *Товстуха Є.С.* Українська народна медицина / Є.С. Товстуха. — Київ, 1994. — 348 с.
 23. *Ципишев С.* Хлібні вироби у культурі поліщуків Зарічченщини: традиція та сучасність // *Матеріали до української етнології: щорічник. Збірник наукових праць*. — Вип. 10 (13) / голов. ред. Г. Скрипник ; НАНУ, ІМФЕ ім. М.Т. Рильського. — Київ, 2011. — С. 147—153.
 24. *Цітоў В.С.* Хлеб у традыцыйна-бытавой культуры беларусаў і палякаў / В.С. Цітоў // *Беларуска-польскія культурныя сувязі: матэрыялы навуковай канферэнцыі 17—24 кастрычніка 1988 г.* — Мінск : Навука і тэхніка, 1991. — С. 96—101.
 25. *Шухевич В.О.* Гуцульщина. Перша і друга частини. Репринтне видання / Володимир Шухевич. — Верховина : Журнал «Гуцульщина», 1997. — 352 с.
 26. *Щ[елоковская] В.* Пицца и питье крестьянъ-малороссовъ, съ нѣкоторыми относящимися сюда обычаями, повѣрьями и примѣтами / В. Щ. // *Этнографическое обозрѣніе*. — Москва, 1899. — № 1—2. — С. 266—322.
 27. *Kubiak I.* Chleb w tradycji ludowej / Irena Kubiak, Krzysztof Kubiak. — Warszawa : Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza, 1981. — 231 s.

REFERENCES

- Polovi etnografski materijali do teme "Khlib v tradytsiinii kul'turi ukrainsiv", zafiksovani Ziubrovskym Andriem Viktorovychem 4—10 lyupnia 2009 r. u Hoshchanskomu ta Ostrozkomu r-nakh Rivnenskoj obl., 160 ark. In *Arkhiv Instytutu narodoznavstva NAN Ukrainy* (Dali: Arkhiv IN NAN Ukrainy). F. 1. Op. 2. Od. zb. 598-a. [in Ukrainian].
- Polovi etnografski materijali do teme "Khlib v tradytsiinii kul'turi ukrainsiv" zafiksovani Ziubrovskym Andriem Viktorovychem 27—29 chervnia 2010 r. u Turkivskomu r-ni Lvivskoi obl., 73 ark. In *Arkhiv IN NAN Ukrainy*. F. 1. Op. 2. Od. zb. 684 [in Ukrainian].
- Polovi etnografski materijali do teme "Khlib v tradytsiinii kul'turi ukrainsiv" zafiksovani Ziubrovskym Andriem Viktorovychem 7—19 lyupnia 2010 r. u Horokhivskomu r-ni Volynskoi obl., 336 ark. In *Arkhiv IN NAN Ukrainy*. F. 1. Op. 2. Od. zb. 685 [in Ukrainian].
- Polovi etnografski materijali do teme "Khlib v tradytsiinii kul'turi ukrainsiv" zafiksovani Ziubrovskym Andriem Viktorovychem 27—29 serpnia 2010 r. u Zdolbunivskomu r-ni Rivnenskoj obl., 137 ark. In *Arkhiv IN NAN Ukrainy*. F. 1. Op. 2. Od. zb. 686 [in Ukrainian].
- Polovi etnografski materijali do teme "Khlib v tradytsiinii kul'turi ukrainsiv" zafiksovani Ziubrovskym Andriem Viktorovychem 7—13 lyupnia 2011 r. u Brodivskomu ta Radekhivskomu r-nakh Lvivskoi obl., 150 ark. In *Arkhiv IN NAN Ukrainy*. F. 1. Op. 2. Od. zb. 688 [in Ukrainian].

- Polovi etnografichni materialy do temy "Khlib v tradytsiinii kulturi ukrainsiv", zafiksovani Ziubrovskym Andriem Viktorovychem 4—8 lypnia 2012 r. u Kamianka-Buzkomu r-ni Lvivskoi obl., 201 ark. In *Arkhiv IN NAN Ukrainy*. F. 1. Op. 2. Od. zb. 689 [in Ukrainian].
- Polovi etnografichni materialy do temy "Khlib v tradytsiinii kulturi ukrainsiv" zafiksovani Ziubrovskym Andriem Viktorovychem 2—5 chervnia 2010 r. u Shumskom r-ni Ternopil'skoi obl., 133 ark. In *Arkhiv IN NAN Ukrainy*. F. 1. Op. 2. Od. zb. 683 [in Ukrainian].
- Artiukh, L. (1999). Narodne kharchuvannia, yizha, kukhonne nachynnna. In *Ukrainsi: Istoryko-etnografichna monohrafiia u dvokh knyzhakh* (Kn. 2, pp. 121—138). Opishne: Ukrainske narodoznavstvo [in Ukrainian].
- Artiukh, L.F. (1977). *Ukrainska narodna kulinariia*. Kyiv: Naukova dumka [in Ukrainian].
- Babieva, I.P., & Chernov, I.Yu. (2004). *Biologhija drozhzhei*. Moskva [in Russian].
- Davydiuk, M. (2006). Tradytsiine kharchuvannia volynian. *Narodna tvorchist ta etnografii*, 1, 38—50
- Drobot, V.I., & Sysoiev, I.A. (1989). Efektyvnist zastosuvannia molochnoi syrovatky v khlibopechenni. In *Nauka — vyrobnytstvu* (pp. 30—31). Kyiv [in Ukrainian].
- Drobot, V.I. (2002). *Tekhnolohiia khlibopekarskoho vyrobnytstva*. Kyiv: Lohos [in Ukrainian].
- Zelenin, D.K. (1991). *Vostochnoslavianskaia etnografii*. Moskva: Nauka [in Russian].
- Ziubrovskiy, A. (2014). Narodni tradytsii vchynennia tista naseleння pivnichnoi chastyny istoryko-etnografichnoi Volyni na poch. XX — poch. XXI st. (za materialamy polovykh doslidzhen Zdolbunivskoho raionu Rivnenskoj obl.). In *Naukovi Zapysky*. Issue XII, 2, 26—29. Rivne: vydavets Oleh Zen [in Ukrainian].
- Ivanytskii, N. (1898). Solvychehodskii krestianyn, eho obstanovka, zhyzn y dieiatelnost. *Zhyvaia staryna. Periodicheskoe izdanie otdieleniia Imperatorskago russkago heohrafycheskago obshchestva*, 1, 3—74. Sankt-Peterburh [in Russian].
- Lebedenko, T.Ye., & Sokolova, N.Yu. (2010). Vykorystannia khmeliu u khlibopekarnomu vyrobnytstvi. Fiziolohichni ta tekhnolohichni aspekty. *Nutrytsiolohiia, diietolohiia, problemy kharchuvannia*, 10, 24—30 [in Ukrainian].
- Lipinskaja, V.A. (1987). Pishha i utvar'. In Ju.V., Bromlej (Ed.). *Jetnografija vostochnyh slavian: Ocherki tradicijnoj kul'tury* (pp. 292—312). Moskva: Nauka, [in Russian].
- Myloradovych, V.P. (1991). Zhytie-bytie lubenskoho krestianyna. In A.P., Ponomarov, T.V., Kosmina, O.O., Boriak (upor., prym. ta biohr. narys). *Ukrainsi: narodni viruvannia, poviria, demonolohiia* (pp. 170—341). Kyiv: Lybid [in Ukrainian].
- Pasichnyk, I.O., Rak, V.P., Yurchak, V.H., Protsenko, L.V. (2010). Vykorystannia khmeliu dlia zbahachennia khliba biolohichno aktyvnymy rechovynamy. *Kharchova promyslovisť*, 9, 39—42 [in Ukrainian].
- Tarnovych, Yu. (1941). *Lemkivshchyna. Materialna kultura*. Krakiv: Ukrainske vydavnytstvo [in Ukrainian].
- Tovstukha, Ye.S. (1994). *Ukrainska narodna medytsyna*. Kyiv [in Ukrainian].
- Tsypyshev, S. (2011). Khlibni vyroby u kulturi polishchukiv Zarichnenshchyny: tradytsiia ta suchasnist. *Materialy do ukrainskoi etnolohii: shchorichnyk. Zbirnyk naukovykh prats*, 10 (13), 147—153 [in Ukrainian].
- Tsitoj, V.S. (1991). *Khleb u tradytsijno-bytavoij kultury belarusaj i paliakaj*. Belaruska-polskiiia kulturnyia suviazi: materijaly navukovoi kanferentsyi (17—24 kastychnika 1988 h.). Minsk: Navuka i tekhnika, pp. 96—101 [in Russian].
- Shukhevych, V.O. (1997). *Hutsulshchyna. Persha i druha chastyny*. Repryntne vydannia. Verkhovyna: Zhurnal «Hutsulshchyna» [in Ukrainian].
- Shh[elokovskaja], V. (1899). Pishha i pit'e krest'jan#-malorossov#, s# n'kotorymi odnosjashhimisja sjuda obyčajami, povbr'jami i prim'btami. *Jetnograficheskoe obozr'nie*, 1—2. 266—322 [in Russian].
- Kubiak, I., & Kubiak, Kr. (1981). *Chleb w tradycji ludowej*. Warszawa: Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza [in Polish].

Andrii Ziubrovskiy

TRADITIONAL CATALYSTS OF THE DOUGH FERMENTATION PROCESS IN THE BREAD BAKING OF THE POPULATION OF ETHNOGRAPHIC VOLYN IN THE LATE XIX — EARLY XXI CENTURIES

Substances of plant and animal origin, which were used in traditional Volyn bakery to improve the dough fermentation are investigated in the article. The author analyzes the main methods of catalysts` including into the dough, the biochemical mechanism of their action, as well as worldviews of the population of ethnographic Volyn associated with these substances and their influence on the baking of bread.

Keywords: bread, dough, leaven, fermentation, yeast, catalysts, hops, milk whey, potatoes.

Андрій Зюбровський

ТРАДИЦІОННІ КАТАЛІЗАТОРИ ПРОЦЕСА БРОЖЕННЯ ТЕСТА В ХЛІБОПЕЧЕННІ НАСЕЛЕННЯ ЕТНОГРАФІЧЕСЬКОЇ ВОЛНИ В КІНЦІ ХІХ — В НАЧАЛІ ХХІ ВВ.

Исследуются вещества растительного и животного происхождения, используемых в традиционном волынском хлебопечении для улучшения ферментации теста. Автором проанализированы основные способы внесения катализаторов в тесто, биохимический механизм их действия, а также мировоззренческие представления населения этнографической Волыни, связанные с этими веществами, и их влиянием на выпекание хлеба.

Ключевые слова: хлеб, тесто, закваска, ферментация, дрожжи, катализаторы, хмель, сыворотка молока, картофель.