УДК 664-058.234(477-25)18

ПРЯНИЧНІ ТРАДИЦІЇ УКРАЇНИ В КОНТЕКСТІ ПРОМИСЛОВОГО ВИРОБНИЦТВА XIX СТ.

GINGERBREAD TRADITIONS OF UKRAINE IN CONTEXT OF CONFECTIONERY BRANCH OF THE 19TH CENTURY

Левицька Н.,
доктор історичних наук, професор, професор, Національний університет харчових технологій (Україна, Київ),
e-mail: nadejda_ist@ukr.net,
orcid.org/ 0000-0002-5226-8637

Коцюбанська О.,
кандидат історичних наук, доцент, доцент, Національний університет харчових технологій (Україна, Київ),
e-mail: tandermind@ukr.net,
orcid.org/ 0000-0002-9923-993X

Levitska N.,
Doctor of historical sciences, professor, Professor of National University of food Technology (Ukraine, Kyiv),
e-mail: nadejda_ist@ukr/net

Kotsuibanska O.,
PhD in history, associate professor, Associate professor of National University of food Technology (Ukraine, Kyiv),
e-mail: tandermind@ukr.net

Стаття присвячена розвитку пряничної справи в Україні на переході до промислового виробництва. Висвітлено окремі аспекти історії формування місцевої традиції пряничної справи, проаналізовано статистику пряничних підприємств у контексті загального розвитку кондитерської галузі, обсяги виробництва та продажу, аналіз технічного забезпечення галузі.

Ключові слова: *пряничне виробництво, юрашки, мідяники, промисловість, мануфактура, статистика, традиції, етнографія.*

The article is devoted to the development of gingerbread business in Ukraine in the transition to industrial production. Some aspects of the history of the formation of the local tradition of gingerbread business are covered, the statistics of gingerbread enterprises in the context of the general development of the confectionery industry, production and sales volumes, analysis of technical support of the industry are analyzed.

Keywords: *gingerbread production, jurashki, coppersmiths, industry, manufactory, statistics, traditions, ethnography.*

Постановка проблеми. Виробництво борошнистих виробів кондитерської галузі довгий час лишалося на мануфактурно-ремісничій стадії. Пряники, або ж медяники - один із найдавніших видів солодощів, однаково вкорінений серед традицій як Західної, так і Східної Європи, продукт, що несе в собі багатий історико-культурологічний контекст і саме тому упромисловлення його виробництва містило в собі ряд суперечностей та окремих аспектів порівняно з іншими продуктами, потребувало аналізу та систематизації.

Мета. Дослідити пряничну традицію у історичній ретроспективі, узгодити культурологічний та промисловий контексти, особливості фабричного виробництва пряників та систематизувати знання з цієї царини.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питанням формування пряничних традицій Європи займалися Т. Річадсон, П. Бобецька, Е. Девід, Т. Адамсон, Б. Вілсон, Г. Вісве. Багато праць присвячені окремим виробництвам, серед узагальнюючих слід виокремити роботи Б. Вілсон та Т. Річардсона. В царині досліджень українських харчових традицій слід зазначити роботи Л. Артюх, О. Чарнецького, О. Курочкіна, однак, в контексті більш етнографічному, ніж історичному, що пояснюється тим, що історія гастрономії як окремий концепт почала свій шлях в Україні відносно недавно, однак є перспективним і актуальним напрямком історичної науки, до якого наразі звертаються все більше фахівців різних періодів.

Виклад основного матеріалу дослідження. Пряник як окремий вид солодощів є безумовно найдавнішим, з огляду на те, що мед був найдавнішим з відомих людству підсолоджувачів. Доба цукру, попри перші відомості про цей продукт ще з часів Олександра Македонського, розпочалася досить пізно. Цукор мав стати дешевим і доступним, що стало можливим лише з активним промисловим виробництвом. Другою важливою складовою стало винайдення і розповсюдження технології цукру з місцевої сировини (цукрового буряку), що склав суттєву конкуренцію цукру із цукрової тростини та дав нові можливості для кондитерської промисловості країн, що не мали колоній у тропічному та субтропічному географічних поясах.

Використання спецій у рецептурах пряників різної локалізації є розповсюдженим, але не обов'язковим. Згадаємо лише один з варіантів української назви цього продукту - медяники, що виводить мед на перші позиції. Інші варіації – «миколайчики», апелює до традицій святкової випічки, і нарешті львівські «юрашки» - пов'язані із історією локального виробництва. З іншого боку, маємо "gingerbread" – імбирний хліб, імбирна випічка - у британців [1, с. 52], і польський «pierniс» - що теж пов'язано з історією пряощів. Загальний німецький термін "Lebkuchen", що сходить до поняття «хліб», «солодка випічка», має, однак, чимало регіональних варіацій – «Honigkuchen», «Pfefferkuchen» - що вказують

на мед та спеції, як обов'язкові інгредієнти. Окремою категорією можна зазначити єврейські традиції білих пряників - «леках».

В європейській культурній традиції пряники в першу чергу не домашня випічка, а продукція ремісничих гільдій, міські солодощі, що певна річ, обумовлено специфічним місцем у культурі Європи спецій. Активне використання спецій у будь-якій їжі середньовіччя історики пов'язують із теорією чотирьох гуморів Гіпократа, що тісно переплітається із індійською харчовою філософією. Подібні уявлення про систему харчування логічно перегукувалися з умоглядною, метафізичною медициною Середньовіччя. Спеції займали у цій системі важливе місце, слугуючи засобом від чорної жовчі – джерела хвороб і меланхолії. Подібна точка зору сприяла популяризації спецій як лікарського засобу. З іншого боку, потрібно враховувати значення спецій як «ознаки розкоші», екзотичного продукту, котрий був однією зі складових торгівельної війни Сходу і Заходу.

З огляду на ці обставини, виробництво пряників було підтвердженням могутності ремісничих гільдій, їх широких зв'язків з навколишнім світом (наприклад, складське право Львову). Серед відомих міст із пряничними традиціями слід назвати Торунь, Бремен, Мюнхен, Клайпеду, Льєж, Щецин, Нюрнберг, Біллінгтон, Пардубиці, Амстердам [4, с. 370]. Найстарішою пряничною компанією в світі вважається компанія Кастнера (Бад-Леонфельден, Австрія), що працює з 1559 року [15]. В Британії розквіт пряничної справи та активне формування місцевих традицій відносять до часів правління Єлизавети I, при дворі якої існував звичай дарувати іноземним вельможам пряничних чоловічків. Розвиток британської колоніальної системи, буяння Ост-індської компанії, що ревно боролася із монополістами-голландцями за ринок спецій, сприяв активному входженню у побут спецій, і багато британських міст в цей час відкривають пряничні майстерні [3; 14; 16].

В Україні пряничні традиції відомі з часів Київської Русі. Широкі торгівельні зв'язки із Візантією, країною, що доволі довгий час змагалася за монополію східної торгівлі, могли сприяти активному постачанню спецій могли обумовити їх більшу доступність. Відмінність києво-руської традиції у використанні житнього борошна, в той час як європейські кондитери віддавали перевагу пшеничному. Массімо Монтанарі у своїй книзі « Голод та добробут» пов'язує це із римською системою харчування, успадкованою Європою [6, с. 369]. В римській системі білий хліб був продуктом забезпечених верств, водночас як вживання хлібу із вторинних злаків вказувало на бідність та плебейське походження. В Київської Русі подібних харчових заборон не існувало, і житнє борошно активно входило до раціону як вищих так і нижчих верств суспільства [2, с. 135]. Лише згодом, за литовсько-польської доби відбувається часткове витіснення житнього борошна із вжитку (разом із зміною його статусу). Через деякий час білий хліб на теренах Східної Європи так само буде сприйматися як ознака статусу і добробуту.

Пряники в Україні мали окреме обрядове значення. Багате розмаїття форм, що можна знайти в експозиції Національного Музею українського народного декоративного мистецтва, дає великий простір в плані інтерпретацій. Порівняно з аналогічними музейними експозиціями Торуні (мал.1) [17], Нюрнбергу, Амстердаму у нас превалюють складний рослинний декор (мал.1) та геометричні орнаменти (мал.2) [18]. О. Чарнецький виділяє також серед ранніх печатних форм зірчасті та сонцеподібні орнаменти, які ще у працях М. Сумцова відзначалися як характерні для весільного хліба, та пов'язує із давньослов'янськими віруваннями [7, с. 50]. Розповсюдженими також є форми, пов'язані із козацькою тематикою - вершники, воїни. Серед пряників ліпних превалюють зображення звірів, птахів, жіночі фігури у традиційних костюмах. Ліпну форму українських пряників О. Чарнецький розглядає як окремий варіант малої скульптури із багатим антропологічним контекстом [12, с. 10].

Мал. 1 Пряничні дошки з експозиції музею м. Торунь.

Мал. 2. Форми для медяників з колекції Національного музею декоративного мистецтва.

Беручи до уваги закордонні аналогії, слід відзначити меншу частину формально-історичної тематики - наприклад, для багатьох польських і німецьких виробників характерне відображення історичних особистостей. Продовжуючи аналіз можна відзначити, що печатні пряники як в Україні, так і в інших центрах виробництва мають менше обрядове навантаження, позаяк ліпна форма має безпосередні зв'язки із сезонними обрядами, обрядами весільними і відповідно більше змістовне наповнення [8, с. 298].

В промислову добу пряничні традиції України були успадковані багатьма фабриками – як винятковий продукт, так і в якості розширення асортименту. До найбільших фабрик слід віднести фабрики Поддерегіна та Жукова та Полуектова у Харкові, кондитерську фабрику «Привілей» Безчинського у Донецьку. Зокрема, у губернському огляді харківської промисловості за 1875 рік зазначається:

"Рынок, завоеванный харьковскими кондиторскими изделиями, растет: вся Украина, до Орла, Юго-западные губернии, Крым и далее пользуются ими. Изделия харьковских фабрикантов Жукова и Полуэктова значительно вытеснили изделия московские еще до появления железной дороги» [10, с. 107]. Пряники як частину асортименту випускали значна частина кондитерських фабрик України, серед яких такі гіганти, як фабрика Валентина Єфімова в Києві [11, с. 28].

В газеті "Киевлянин" від 21 березня 1901 року розміщено наступне оголошення [5, с. 2]:

"Фабричные магазины акционерного общества под фирмою "Валентин Ефимов" 1-й по Фундуклеевской 2-й по Константиновской предлагают: "Миньон- шоколад" по 1 руб за фунт; карамель: "Весенняя", "Неаполитанская", "Кри-кри", "Сафо", "Люби меня", "Пралине"; карамель-конфекты: "Индейская", "Парижиен", "Отелло", "Фру-фру", мармелад, пастилу, монпасье, пряники и проч. Ежедневно свежие тягучки. Цены самые умеренные".

В той же час окремими пряничними закладами були: пряничний завод Венгеровських у Луганську, прянична фабрика Гладкова у Слов'янську, пряничний заклад братів Крохмальникових в Одесі, зареєстрований окремо від основної кондитерської фабрики [9, с. 124]. Географія пряничних закладів доволі розмаїта – Львів, Кренмечуг, Миколаїв, Катеринослав, Харків, Луганськ, Слов'янськ, Донецьк, Київ, Єлисаветград, Одеса, при цьому найбільша доля в плані промислового виробництва припадає на Харків.

Водночас слід відмітити серед пряничних закладів велику частину маленьких майстерень із невеличкою кількістю робітників. Так, наприклад, прянично-кондитерський заклад Богдановського в Катеринославі нараховує лише 5 робітників. Лише на частині виробництв присутні електричні двигуни, що свідчить про номінальне означення даного закладу як фабрики - скоріше йдеться про мануфактуру. Така ситуація доволі типова для кондитерської галузі України. З точки зору загальноісторичного процесу, проблеми її розвитку обумовлюються двома обіговими причинами – наздоганяюча модернізація Наддніпрянщини, що насаджувалася згори, і не могла приділити достатньо уваги кондитерській промисловості; аграрний характер західноукраїнських земель. Однак слід враховувати також і специфіку даної галузі, а зокрема пряничного виробництва. Народившись як виробництво міське, стоячи у витоків ремісничих гільдій, воно з плином часу не стало флагманом промислових продуктів, а скоріше, посіло царину хендмейду.

Перейдемо до аналогій. Найстаріша прянична фабрика Європи, австрійський «Каснер», встановила перше обладнання (формовочний апарат для пряників) лише у 1970 році. Цим же роком взагалі датується промислове виробництво, до того виключно ручне. Інша старий пряничний заклад Європи, британська компанія «Billington gingerbread» 1817 року заснування, рівно як і «Grosmere» (1854) і досі працюють у форматі мануфактури. Чимало з них є маленьким сімейним бізнесом. Так наприклад, заснування біллігтонівської пряникарні містить цілу сімейну історію: «історія про пряники Біллінгтона починається в 1817 році, коли ми вперше зустрічаємо пана Томаса, який випікав пряники у підвалі своєї пекарні та кондитерської. Незалежно від того, чи він уже усвідомлював цінність його рецепту, чи просто через гордість у сім'ї, у 1829 р. Пан Томас передав рецепт своєму племінникові В. Харперу. У 1864 році, В. Харпер, передав рецепт своєму двоюрідному братові Річарду Біллінгтону, і отже, народився знаменитий бренд «Billington's Gingerbread»» [16].

Водночас, найбільший пряничний заклад Торуні, фабрика «Копернік», заснована Густавом Везе у 1751 році, починає промислове виробництво вже з 1885 року, а у 1913 році відбувається реорганізація, побудовано новий корпус фабрики [13]. Зокрема, в історії фабрики зазначається, що онук Яна, Густав, розширив бізнес заводу, перетворивши його на фабрику. Використання парової машини дозволило масово виробляти пряники. Завдяки цьому Ян Густав постачав пряники майже по всій Німеччині.

З початком промислового перевороту печатна форма замінюється на формовочні автомати, що дає мінус в плані індивідуалізації пряничного виробництва. Скорочення і звуження асортименту пряничних форм у разі промислового виробництва є ще однією причиною, чому велика частина пряничних закладів зберігають форму мануфактур - попит більшості покупців схиляється у бік індивідуального виробництва. Водночас із появою по-

няття технологічної лінії зростає потужність промислових підприємств, і відповідно, зростають можливості імпорту.

Аналізуючи стан машинобудівельної справи, треба звернути увагу на те, що, хоча в Україні активно розвивалося механічне виробництво, однак воно не здатне було встигнути за зростаючими потребами ринку. Саме тому, і в кондитерській галузі це простежується найбільш яскраво, нестача фабричних знарядь компенсувалася довозом із-за кордону. У газетних матеріалах цієї доби можна побачити чималу низку об'яв посередницьких фірм, що пропонують іноземне обладнання. Великі промислові підприємства, і в першу чергу цукрові заводи намагалися знайти вихід, облаштовуючи при підприємствах механічні заклади. Технічне обладнання великих пряничних закладів складало іноземне обладнання фабрик «Леман», «Саві», «Бекер-Перкінс». Було автоматизовано процес глазурування пряників. Також стало можливим використання крохмальної глазурі. Розвиток цукрової галузі змінював традиційні рецептури – масова частка меду зменшувалася, масова частка цукру зростала.

Висновок. Пряничне виробництво у промислову добу органічно увійшло до асортименту багатьох кондитерських фабрик. Значними обсягами пряничного виробництва вирізняються Харків, Донецьк, Київ, Юзівка, Катеринослав, Львів. Водночас як традиційний продукт, що займав важливе місце у календарно-побутових обрядах, та мав велику регіональну розмаїтість рецептур, він значною мірою лишився у царині хендмейду та мануфактур, що, з одного боку. пов'язується із попитом на індивідуальний продукт, з другого боку – відносною простотою технологічного процесу, що цілком адаптований до домашніх умов і не вимагає складного обладнання. Подібні аналогії щодо пряничного виробництва можна відстежити у практиці багатьох європейських країн- Німеччини, Великобританії, Польщі. В той самий час промислова доба суттєво змінила традиційні рецептури пряників, спростила та майже витіснила їх печатну форму, індивідуальність дизайну.

Список використаних джерел

1. Adamson M. (2004) *Food in Medieval times* London: Greenwood Publishing Group, 487 p.
2. Артюх Л. Ф. Їжа та харчування в Київській Русі // Етнографія Києва і Київщини: традиції й сучасність. — К., 1986. – 135 с.
3. Bobecka P. (2012) Pierniki toruńskie w historii i w podaniach lokalnych. Rocznik Torunski, v. 39, p. 15-42 Режим доступу: http://bazhum.muzhp.pl/media//files/Rocznik_Torunski/Rocznik_Torunski-r2012-t39/Rocznik_Torunski-r2012-t39-s15-42/Rocznik_Torunski-r2012-t39-s15-42.pdf
4. David, E. (1977) *English Bread and Yeast Cookery* London: Penguin Books Ltd., 591 p.
5. Киевлянин. – 1901. – № 60–90 (март).
6. Montanari M. (2008) Food is culture *Enterprise and society*, 9(2), p. 368-370. DOI: 10.1093/es/khn039
7. Сумцов Н. Ф. Символика славянских обрядов. [Текст]- М.- 1996. - С.157.
8. Курочкін О. В. Календарні звичаї і обряди // Українці: історико-етнографічна монографія: у 2 кн./за ред. А. Пономарьова – Опішне: українське народознавство, 1999. - Кн.2. - с.297-332.
9. Фабрики и заводы России за 1912 год.// под редакцией Варзара В. Е. Тип. Киршбаума, СПБ, 1912 – 314 с.
10. Центральний державний історичний архів України: Ф. 2090. Оп. 1. Окружной фабричный инспектор Харьковского фабричного округа. Спр. 1. Обзор развития промышленности Харьковской губернии за 1875 год, арк. 107.
11. Центральний державний історичний архів України: Ф. 442. Канцелярия Киевского, Подольского и Волынского генерал-губернатора. Оп. 541. Спр. 144. Отчет Киевского губернатора за 1887 год, арк. 33.
12. Чарновський О. Українська народна скульптура. [Текст] // О. Чарновський. – Львів: Вища школа, 1976 – 144 с.
13. Historya poszukaj: portal edukacyjni (2021) Rodzina Weese Доступний за: https://www.historiaposzukaj.pl/wiedza,historiomat,731,historiomat_rod_piernikarski.html
14. Sara Nelson's Grasmere gingerbread (2021) History. Доступний за: https://www.grasmeregingerbread.co.uk/page/history/
15. Kastner (2021) 1559: Geschichte von Kastner beginnt. Доступний за: https://www.kastner-austria.at
16. Billington's Gingerbread (2021) Billington's Gingerbread: Our story. Доступний за: http://www.billingtonsgingerbread.co.uk/history
17. Toruntour.pl (2016) Pierniki toruńskie Доступний за: http://toruntour.pl/1601/pierniki-torunskie
18. Музей народного декоративного мистецтва України (2010) Дерево Доступний за: http://www.mundm.kiev.ua/Collectn/Wood/Index.Htm

References

1. Adamson M. (2004) Food in Medieval times London: Greenwood Publishing Group, 487 p.
2. Artiukh L. F. Yizha ta kharchuvannia v Kyivskii Rusi // Etnohrafiia Kyieva i Kyivshchyny: tradytsii y suchasnist. — K., 1986. - 135 s.
3. Bobecka P. (2012) Pierniki toruńskie w historii i w podaniach lokalnych. Rocznik Torunski, v. 39, p. 15-42. Rezhym dostupu: http://bazhum.muzhp.pl/media//files/Rocznik_Torunski/Rocznik_Torunski-r2012-t39/Rocznik_Torunski-r2012-t39-s15-42/Rocznik_Torunski-r2012-t39-s15-42.pdf
4. David E. (1977) English Bread and Yeast Cookery London: Penguin Books Ltd., 591 p.
5. Spr. 144. Otchet Kyevskoho hubernatora za 1887 hod, ark.33.
6. Kyevlianyn. – 1901. – № 60–90 (mart).
7. Montanari M. (2008) Food is culture Enterprise and society, 9(2), p.368-370. DOI: 10.1093/es/khn039
8. Sumtsov N. F. Symvolyka slavianskykh obriadov. [Tekst]- M. - 1996. - S.157.
9. Kurochkin O. V. Kalendarni zvychai i obriady // Ukraintsi: istoryko-etnohrafichna monohrafiia: u 2 kn./za red. A. Ponomarova – Opishne: ukkrainske narodoznavstvo, 1999. - Kn.2. - s.297-332.

10. Fabryky y zavodы Rossyy za 1912 hod.// pod redaktsyei Varzara V. E. Typ. Kyrshbauma, SPB, 1912-314 s.

11. Tsentralnyi derzhavnyi istorychnyi arkhiv Ukrainy: F. 2090. Op. 1. Okruzhnoi fabrychnыi ynspektor Kharkovskoho fabrychnoho okruha. Spr. 1. Obzor razvytyia promyshlennosty Kharkovskoi hubernyy za 1875 hod, ark.107.

12. Tsentralnyi derzhavnyi istorychnyi arkhiv Ukrainy: F. 442. Kantseliaryia Kyevskoho, Podolskoho y Volynskoho heneral-hubernatora. Op. 541.

13. Charnovskyi O. Ukrainska narodna skulptura. [Tekst] //O. Charnovskyi – Lviv: Vyshcha shkola, 1976 – 144 s.

14. Historya poszukaj: portal edukacyjni (2021) Rodzina Weese Dostupnyi za: https://www.historia-poszukaj.pl/wiedza,historiomat,731,historiomat_rod_piernikarski.html

15. Sara Nelsons Grasmere gingerbread (2021) History. Dostupnyi za: https://www.grasmeregingerbread.co.uk/page/history/

16. Kastner (2021) 1559: Geschichte von Kastner beginnt. Dostupnyi za: https://www.kastner-austria.at

17. Billingtons Gingerbread (2021) Billingtons Gingerbread: Our story. Dostupnyi za: http://www.billingtonsgingerbread.co.uk/history

18. Toruntour.pl (2016) Pierniki toruńskie Dostupnyi za: http://toruntour.pl/1601/pierniki-torunskie

19.Muzei narodnoho dekoratyvnoho mystetstva Ukrainy (2010) Derevo Dostupnyi za: http://www.mundm.kiev.ua/Collectn/Wood/Index.Htm