

Отже, листівки, присвячені «Жовтневій революції», дещо змінювалися протягом радянської доби, що зумовлювалося зміщенням ідеологічних акцентів, але більшість символів залишалися стабільними, незалежно від апелювання до освоєння космосу чи технічних досягнень. Навіть зображення дітей на листівках обов'язково супроводжувалося символами більшовицької влади. У такий спосіб звичайна вітальна картка виступала потужним інструментом конструювання радянської свідомості.

### Джерела та література

1. История праздников в почтовых открытках. URL: <https://nsportal.ru/ap/library/drugoe/2019/05/11/istoriya-prazdnikov-v-pochtovyh-otkrytkah>
2. Мазаев А. И. Праздник как социально-художественное явление: Опыт историко-теоретического исследования. Москва: Наука, 1978. 392 с.
3. Плаггенборг Ш. Революция и культура: культурные ориентиры в период между Октябрьской революцией и эпохой Сталинизма: пер. с нем. Санкт-Петербург: Журнал «Нева», 2000. 416 с.
4. Полонский В. Русский революционный плакат. Москва: Государственное издательство, 1925. 192 с.
5. Советские открытки СССР с 7 ноября. URL: <https://kolybanov.livejournal.com/4775867.html>

**Бондаренко Ганна, Танасова Аліна**  
**Маріупольський державний університет**

### ХАРЧУВАННЯ РОДИН У М. МАРІУПОЛІ НАПРИКІНЦІ 70-х – У 80-х рр. ХХ СТ. ЗА МАТЕРІАЛАМИ УСНО-ІСТОРИЧНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

**Анотація.** У розвідці на матеріалах проведених інтерв'ю охарактеризовано повсякденне та святкове харчування родин у м. Маріуполі. Окреслено щоденний набір страв, описані особливості підготовки до свят, причини заготівлі консервації тощо, що дало змогу висвітлити одну зі сфер повсякденного життя сімей респондентів в зазначений період і зробити узагальнення щодо життя за радянської епохи.

**Ключові слова:** харчування, усна історія, радянські традиції, побут СРСР, м. Маріуполь.

**Abstract.** The intelligence, based on the materials of the interviews, described the daily and festive meals of families in Mariupol. The daily set of dishes is outlined, the peculiarities of preparation for the holidays, the reasons for preparing canning, etc. are described, which allowed to cover one of the spheres of daily life of respondents' families in the selected period and make generalizations about life in the Soviet era.

**Keywords:** food, oral history, Soviet traditions, life of the USSR, Mariupol.

Харчування є невід'ємною частиною повсякденності та показником соціального рівня. Дослідження повсякденного життя дає змогу ознайомитися з

соціально-економічним становищем населення міста Маріуполь у 70–80-х рр. Актуальність теми обумовлена міфологізацією повсякденних реалій того періоду, яка має відтінок переоцінки якості життя у радянські часи. Подібні випадки досить часто можна зустріти на різних інтернет-ресурсах [5]. Використання усно-історичного методу сприяє більш повній характеристиці ситуації щодо харчування у Маріуполі та дає змогу доповнити документальні свідчення згадками очевидців.

Мета розвідки – на підставі аналізу матеріалів проведених інтерв'ю охарактеризувати перебіг щоденного та святкового харчування родин у м. Маріуполі у зазначені хронологічні межі.

Метод усної історії є широкорозповсюдженим у Європі ХХ ст. На це вплинуло декілька чинників, серед яких брак писемних джерел. Завдяки цьому методу історія доповнюється свідченнями очевидців та набуває емоційно забарвлених рис. Серед відомих закордонних істориків, які використовували його у своїх дослідженнях, варто зазначити: П. Томпсона [10]. На теренах України напрям усної розвивався повільніше, але за останні десятиріччя почав більш активно розвиватися. Серед сучасних дослідників вагомий внесок у поширення методу вносять Г. Грінченко [2], Т. Пастушенко [1], О. Кісь [4] та ін. Під час підготовки до інтерв'ю було використано методичні рекомендації Г. Грінченко [3].

Основу джерельної бази дослідження складають матеріали інтерв'ю, що були проведені авторками розвідки в рамках краєзнавчої практики у таких респондентів: Танасова Людмила Яківна 1949 р. н. [8], Волошин Костянтин Юрійович 1966 р. н. [6], Мендос Тамара Анатоліївна 1959 р. н. [7], Левченко Валентина Василівна 1955 р. н. [9].

За результатами проведених інтерв'ю можна зробити висновок, що усталеної традиції їсти перше, друге та третє у повсякденному житті не було. Це було рідким явищем та зустрічалося хіба що під час вихідних днів [8, 9]. Переважно на сніданок їли яєчню, сирники, молочні каші. Також робили бутерброди із маслом, іноді із ковбасою та сиром. Вагітні жінки віддавали перевагу легким сніданкам з овочів та фруктів. У людей, які мали роботу, пов'язану з фізичною працею, сніданки були більш калорійними – суп, борщ, печеня з м'ясом [6, 4; 7, 4; 8, 4; 9, 4].

На обід надавали перевагу першим стравам, таким як борщ, курячий суп із вермішелью, гороховий суп, суп із фрикадельками [6, 4; 7, 4; 8, 4; 9, 4], влітку до раціону додавався зелений борщ [6]. Щодо других страв, то респонденти зазначили пельмені, каші, макаронні вироби, вареники. Часто обід переносився на вечір, залежно від тривалості робочого дня. На вечерю здебільшого готували каші, овочеве рагу, яєчню або омлет, до них – м'ясні страви або напівфабрикати. Була розповсюдженою традиція збиратися усією родиною на вихідних та ліпити пельмені та вареники [6, 4; 7, 4–11; 8, 4; 9, 5].

Розповсюдженими напоями були чай, молочні напої, компоти, киселі, сік. Кава та якісний чай були дефіцитом. Газована вода була «напоєм не на кожен

день» через черги та невелику кількість торговельних автоматів. Вибір соків був невеликим – березовий, яблучний та томатний [6, 6–7; 7, 9–10; 8, 6; 9, 9–10].

Школярам пропонувалися сніданки та обіди у шкільних їдальнях, деякі від них відмовлялися на користь перекусам: пиріжки та тістечка із чаєм, соком або молоком [6, 5]. У їдальні Маріупольського медичного училища також були організовані повноцінні обіди для студентів. У місті працювали їдальні, розраховані на повсякденне харчування поза домом. В усіх їдальнях четвер був рибним днем, у який подавалися лише страви з риби [7, 5]. Аналогами сучасного фаст-фуду виступали чебуречні та інші заклади, де можна було придбати котлети та сосиски у тісті, пиріжки та ін. Ціна обіду складала від 30 копійок до 1 рубля. Досить часто люди брали перекуси на роботу із собою, здебільшого це були бутерброди [6, 5; 7, 6; 8, 4; 9, 5–6].

Продуктовими закупками займалися жінки, які залучали до цього дітей [6, 5; 7, 6–7]. Частота закупівель залежала від багатьох факторів, зокрема кількості людей у родині. За даними, які надали респонденти, більшість родин витрачала на їжу до 50 % родинного бюджету [7, 6–7; 8, 5; 9, 6–7]. Але деякі родини витрачали на продуктивні закупівлі 20–30 %, здебільшого це було пов'язано зі специфікою їхньої професії [6, 5].

Більшість родин робила продуктивні запаси повсякденних продуктів – картопля, цибуля, крупа, цукор, мука. У багатьох родинах була традиція робити домашню консервацію у великій кількості. Консервували варення, компоти, соки, овочі у різних варіаціях та гриби [6, 6; 7, 7–8; 8, 9].

Городи, якщо і були, не мали великого розміру. Вирощували, здебільшого, невибагливі овочі, фрукти та ягоди для консервації та повсякденного вживання. Наявність городу була важливою для людей, які хотіли заощадити та отримати більш якісні продукти [6, с. 6; 7, с. 8; 8, 6; 9, 7–8]. Деякі мешканці Маріуполя збирали гриби – польові шампінйони та рядовку [7, с. 8].

Мешканці приватного сектора часто тримали свійських тварин – курей, кіз, свиней та кролів. Це допомагало збільшити кількість м'яса у раціоні. У 80-ті рр. XX ст. м'ясо було більш доступним, порівняно з 70-ми рр., але залишалося дорогим та неякісним. Мешканці міста у вільний час займалися рибалкою [6, 6; 7, 9; 9, 9], деякі мали свої катери [7, 9]. У Кальміусі зустрічалися карасі, окуні, лящі. В Азовському морі було багато сули, бичка, іноді вдавалося зловити осетра, хоча він був заборонений до вилову [7, 9; 9, 9].

За даними респондентів, підготовка до свят починалася за 1–3 тижні через дефіцитність деяких продуктів – шпроти, зелений горошок, майонез, свинина для приготування буженини, сирокочена ковбаса, якісні шоколадні цукерки, згущене молоко, твердий сир. Найпоширенішими святковими стравами були олів'є, оселедець під шубою, холодець та зельц, мімоза, м'ясні страви у духовці та на відкритому вогні, овочеві соте. Найпоширеніший гарнір – картопляне пюре [6, 8; 7, 10–11; 8, 6–7; 9, 10–11].

На десерт готували торти: «Наполеон», «Рижик», «Празький» торти, бісквіти. Випічка була поширеною і у повсякденному житті через доступність продуктів – яєць, борошна та цукру. Фрукти та овочі у магазинах були лише

сезонними. Делікатесними вважалися мандарини, апельсини, лимони, фініки, дуже рідко вдавалося придбати банани. Повсякденними були груші, персики, абрикоси та яблука, останні були доступні цілий рік [6, 9; 7, 10; 8, 6–7; 9, 11–12].

Серед алкогольних напоїв були популярними горілка та вино, якісне вино та шампанське було у дефіциті. Мешканці приватного сектора робили вино та самогон з винограду, дріжджів та цукру [6, 7–9; 7, 9; 8, 6; 9, 10].

Існували окремі магазини для людей з інвалідністю. Близько разу на місяць родини, члени яких мали інвалідність, могли закупити там дефіцитні товари до свят [7, 7]. Був розповсюдженим явищем продаж дефіцитних товарів «по блату», продаж «своїм з-під прилавка» в обхід черги, це суттєво заощаджувало час напередодні свят [8, 5]. За якісними, дефіцитними та екзотичними товарами їздили у порт, наприклад, до магазину «Октябрь». Здебільшого там пропонувалися солодощі, фрукти та вино [7, 10; 9, 12].

Отже, у повсякденному житті надавалася перевага дешевим, простим та швидким у приготуванні, калорійним стравам. Були популярні їдальні та інші заклади харчування. Це було невигідно, порівняно із домашньою їжею, але економило час та давало змогу швидко та повноцінно поїсти на робочій перерві. На харчування витрачалося до половини родинного бюджету. Більшість родин мала запаси повсякденних та дефіцитних продуктів та домашньої консервації. Городництво, рибалка та тваринництво допомагали отримати більш якісні продукти та заощадити гроші. Свята потребували ретельної підготовки, яка розпочиналася за кілька тижнів до них. Внаслідок дефіциту виникло явище «блату», яке стало невід'ємною частиною радянських реалій. Можна зробити висновок, що тогочасні реалії відрізнялися від міфологізованих ностальгічних спогадів про «сите та щасливе» життя у СРСР.

### Джерела та література

1. Боровик М. А., Пастушенко Т. В. Всеукраїнська наукова конференція «Усна історія в Україні: сучасність та перспективи». *Український історичний журнал*. 2012. № 4. С. 235–237. URL: <http://history.org.ua/JournALL/journal/2012/4/21.pdf>
2. Грінченко Г. Г. Усна історія: методичні рекомендації з організації дослідження: для студентів і аспірантів. Харків: Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна, 2007. 28 с.
3. Історичне краєзнавство: напрями та методи історико-краєзнавчих досліджень / В. Є. Голубко та ін. Львів: Львівський національний університет ім. І. Франка, 2011. 304 с.
4. Кісь О. Усна історія: становлення, проблематика, методологічні засади. *Україна Модерна*. Т. 11. 2006 С. 7–24. URL: [https://uamoderna.com/images/archiv/11/2\\_UM\\_11\\_Vstup\\_Kis.pdf](https://uamoderna.com/images/archiv/11/2_UM_11_Vstup_Kis.pdf)
5. Копула И. Как питались в СССР. 30 октября 2017. URL: <https://incopula.livejournal.com/74347.html>
6. Музей історії і археології Маріупольського державного університету (далі МІА МДУ). Ф. Усна історія. Оп. 1. Спр. 25. Інтерв'ю з Волошиним

Костянтином Юрійовичем 1966 р.н., мешканцем м. Маріуполя Донецької області, проведене Г. С. Бондаренко 05 березня 2021 р. в м. Маріуполі Донецької області, 10 арк.

7. МІА МДУ. Ф. Усна історія. Оп. 1. Спр. 26. Інтерв'ю з Мендос Тамарою Анатоліївною 1959 р. н., мешканкою м. Маріуполя Донецької області, проведене Г. С. Бондаренко 06 березня 2021 р. в м. Маріуполі Донецької області, 12 арк.

8. МІА МДУ. Ф. Усна історія. Оп. 1. Спр. 32. Інтерв'ю з Танасовою Людмилою Яківною 1949 р. н., мешканкою м. Маріуполя Донецької області, проведене А. П. Танасовою 06 березня 2021 р. в м. Маріуполі Донецької області, 7 арк.

9. МІА МДУ. Ф. Усна історія. Оп. 1. Спр. 33. Інтерв'ю з Левченко Валентиною Василівною 1955 р. н., мешканкою м. Маріуполя Донецької області, проведене А. П. Танасовою 04 березня 2021 р. в м. Маріуполі Донецької області, 12 арк.

10. Томпсон П. Голос прошлого. Москва, 2003. URL: <http://opentextnn.ru/category/history/semejnye-arhivy/tompson/>

**Гончаренко Інна**

**Маріупольський державний університет**

## **ЧУТКИ ЯК ПОВСЯКДЕННА ФОРМА КОМУНІКАЦІЇ НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНСЬКИХ ЗЕМЕЛЬ У РАННІЙ НОВИЙ ЧАС**

**Анотація.** У тезах висвітлюються особливості повсякденної комунікації на українських землях у ранній Новий час. На прикладі зафіксованих у писемних джерелах чуток показано, що саме вони відігравали головну роль у поширенні інформації.

**Ключові слова:** передача інформації, усна комунікація, новини.

**Abstract.** The theses highlight the features of everyday communication in the Ukrainian lands in the early modern period. On the example of rumors recorded in written sources, it is shown that they played a major role in the dissemination of information.

**Keywords:** information transfer, oral communication, news.

Невід'ємним елементом повсякденного життя є комунікація. Кожна історична доба має свої характерні форми практик спілкування та передачі інформації.

А. Гуревич, вслід за Л. Февром, стверджує, що у Середні віки слухові сприйняття були більш істотними, ніж зорові. Історик вважає, що чутки, оповіді, віра у надзвичайне, схильність довіряти неймовірним звісткам були притаманні повсякденним комунікаційним практикам Середньовіччя та раннього Нового часу [3, с. 92]. У процесі комунікації усна інформація постійно поповнювалася та перероблялася. Існуюча практика усної передачі інформації призводила до перетлумачення фактів, обростання їх неправдоподібними подробицями, поширення неперевіраних чуток та