

ПРЕСТИЖНЕ ХАРЧУВАННЯ В ПІДРАДЯНСЬКІЙ УКРАЇНІ В СЕРЕДИНІ 1960-х – СЕРЕДИНІ 1980-х рр.: УЯВЛЕННЯ ТА ПРАКТИКИ

Стяжкіна Олена

(Інститут історії України НАН України)

Гарне і різноманітне харчування було схвалюваною і дозволеною практикою в підрадянській Україні сер. 1960 – сер. 1980-х рр. Саме в рамках цієї практики виникали нові ієрархії споживання, які були пов'язані не тільки з соціальними характеристиками споживачів, але й з власне уявленнями про престижне харчування.

У фокусі цього дослідження – престижне споживання продуктів харчування в Україні сер. 1960 – сер. 1980-х рр. Основні питання, що розглядаються в статті: як і чим визначалися параметри престижного харчового кошика; яку роль у формуванні престижного грали особисті смаки й уподобання; наскільки різними (схожими) були уявлення про престижне серед різних груп населення; які параметри престижності були найбільш стабільними, а які – мінливими.

Джерельна база дослідження сформована за рахунок документів офіційного та особового походження (документи Центрального державного архіву вищих органів влади та управління України, спогади, щоденники, скарги, усні історії, опубліковані статистичні дані), а також художніх і кінотекстів та міського фольклору.

Відповідь на питання, які продукти вважалися престижними у пізньорадянській Україні, не є простим і очевидним, оскільки уявлення про престижне були мінливими, залежними від практик державного забезпечення продуктами харчування та їх розподілу по регіонах і торговельних організаціях, а також від персональних (і теж мінливих) смаків споживачів.

Серед найбільш стабільних параметрів, що визначають престижне харчове споживання, були кількість і обсяг – велика кількість та / або великі обсяги споживаної їжі. Серед найбільш мінливих – державне планування, постачання й розподіл, які перетворювали в дефіцитні (престижні) навіть звичайні продукти. Новий продовольчий режим, що склався в пізньорадянській період, був пов'язаний з погіршенням якості харчування (при збереженні високих кількісних показників споживання). Картопля та макарони стали означати злидні й нестачу продовольчого кошика звичайних радянських громадян, а м'ясо набуло високий статус престижного споживання.

Ідея престижного споживання змінювалася залежно від віку, життєвих траєкторій та ідеологій споживачів. Деякі молоді люди, переважно городяни, що не пам'ятали і не знали Голодомору, але були знайомі з радянською практикою дефіциту, будували свою концепцію престижної їжі, використовуючи знання про якийсь ідеальний західний світ або ідеальне минуле (дореволюційне, доокупаційне) життя, які описувалися / зображувалися в книгах і фільмах. При визначенні набору модних товарів гендерні та вікові відмінності також були чітко окреслені. Жіночі кулінарні забаганки і дитячі мрії / смаки збагатили престиж кошика такими продуктами, як шоколад, шоколадні цукерки, кава, чай і фрукти.

Загалом корзина престижного харчування в досліджуваний період не була самодостатнім явищем, оскільки вона формувалася не так персональними смаками або специфічними знаннями про їжу, скільки залежала від загальної споживчої логіки. Ця логіка створювалася під впливом різних факторів, серед яких найбільше значення мали історична пам'ять / національна традиція, технологічні зміни в організації повсякденного життя, державні практики постачання і розподілу продуктів. Престижне харчування не було принципово іншим (за винятком втілення стратегій «позапобутовості») порівняно із загальними характеристиками харчового кошика звичайного радянського споживача / споживачки. Престижне було завжди співвіднесеним з цим кошиком, проте перевищувало його за якістю, кількістю та способами отримання продуктів. Ці способи є важливим і цікавим кейсом і з точки зору того, чим була «споживча революція», і з точки зору того, як престижне харчування формувало / реконфігурувало радянські ієрархії

влади та підкорення, як створювало специфічні відносини із законом, як впливало на розвиток «гіньової економіки».

Ключові слова: пізньорадянська Україна, престижне харчове споживання, економіка дефіциту, новий продовольчий режим.

Prestigious food in the Undersoviet Ukraine in the mid-1960s – mid-1980s.: ideas and practices

Stiazhkina Olena

(Institute of History of Ukraine, the National Academy of Science of Ukraine)

Eating well and diversely was permitted and approved practice in the late Soviet Ukrainian society. Within this practice the new hierarchy of food consumption began to arise. It was connected not only with social characteristics of eaters but with ideas of prestigious food.

The focus of this research is prestigious food consumption in the late Soviet Ukraine. The main issues include what foods were considered to be prestigious and how they were defined as prestigious; what role personal tastes and preferences played in the formation of the symbolism of prestige. The task of this article is also to determine the most fluid and most stable parameters of prestigious food and to analyze the differences of prestigious food consumption (or ideas of prestigious food) among the different social groups of the population in the Soviet Ukraine in the mid-1960s – mid-1980s.

The material for this research comes from official and private sources (archival documents, memoirs, diaries, filed complaints, oral histories, published statistics), as well as from fiction, film, and urban folklore.

The answer to the question of what foods were considered prestigious in the late Soviet period is neither simple, nor obvious. “Prestige” is not easy to define; it depended among other things on the personal taste of the consumer. But we can identify several specific concepts that determined what kinds of foods were considered to be prestigious.

The first concept had to do with the quantity or the amount of the foods being consumed. The second had to do with the understanding that State planning and actual public consumption of foods in the late Soviet period represent a kind of new food regime, in light of which the government had to admit that the quality of the Soviet people's diet was decreasing. Potatoes and pasta began signify poverty and the scarcity of the common Soviet citizens' food-basket, and meat acquired the high status of prestigious consumption.

The idea of prestigious consumption fluctuated in response to the age, life trajectories, and ideologies of consumers. Relatively young people, including city dwellers who neither remembered nor knew famine but who were of course familiar with the Soviet practices of scarcity, constructed their concept of prestigious food using the knowledge of some ideal western world that they had acquired from books and films. In defining the set of prestigious foods, gender differences were also clearly delineated. Women's culinary whims enriched the prestigious food-basket with such additions as chocolate, chocolate candies, coffee, tea and fruits.

In the late Soviet period, the so-called basket of prestigious foods was not a self-contained phenomenon. It evolved not so much through personal taste and specific knowledge about food as through dependence on the common consumer logic shared by all citizens of the USSR. Both historical tradition and the economy of scarcity mandated this logic. With the exception of the strategies of disinterestedness practiced among young café denizens, prestigious food consumption did not differ in principle from the general features of the regular Soviet person's food-basket. It has always been comparable to that basket, while exceeding it in volume, quality and methods of consumption.

Key words: the late Soviet Ukraine, prestigious food consumption, the economy of scarcity, new food regime.

Престижное питания в подсоветской Украине в середине 1960-х – середине 1980-х гг.: представления и практики

Стяжкина Елена

(Институт истории Украины НАН Украины)

Хорошее и разнообразное питания была одобряемой и разрешаемой практикой в позднесоветской Украине. Именно в рамках этой практики возникали новые иерархии потребления, которые были связаны не только с социальными характеристиками едоков, но и с собственно представлениями о престижной пище.

В фокусе этого исследования – престижное потребление продуктов питания в Украине сер. 1960 – сер. 1980-х годов. Основные вопросы, рассматриваемые в статье: как и чем определялись параметры престижной пищевой корзины; какую роль в формировании престижного играли личные вкусы и предпочтения; насколько различными (схожими) были представления о престижном среди различных групп населения; какие параметры престижности были наиболее стабильными, а какие – изменчивыми.

Источниковая база исследования сформирована за счет документов официального и личного происхождения (документы Центрального государственного архива высших органов власти и управления Украины, воспоминания, дневники, жалобы, устные истории, опубликованные статистические данные), а также художественных и кинотекстов и городского фольклора.

Ответ на вопрос, какие продукты считались престижными в позднесоветской Украине, не является простым и очевидным, поскольку представления о престижном были изменчивыми, зависимыми от практик государственного обеспечения продуктами питания и их распределения по регионам и торгующим организациям, а также от личных (и тоже изменчивых) вкусов потребителей.

Среди наиболее стабильных параметров, определяющих престижное пищевое потребление, были количество и объем – большое количество и / или большие объемы потребляемой еды. Среди наиболее изменчивых – государственное планирование, снабжение и распределение, которые превращали в дефицитные (престижные) самые обычные продукты. Новый продовольственный режим, сложившийся в позднесоветский период, был связан с ухудшением качества питания (при сохранении высоких количественных показателей потребления). Картофель и макароны стали означать нищету и нехватку продовольственной корзины обычных советских граждан, а мясо приобрело высокий статус престижного потребления.

Идея престижного потребления изменялась в зависимости от возраста, жизненных траекторий и идеологий потребителей. Относительно молодые люди, в том числе горожане, которые не помнили и не знали Голодомора, но были знакомы с советской практикой дефицита, строили свою концепцию престижной пищи, используя знания о каком-то идеальном западном мире или идеальной прошлой жизни, которые описывались / изображались в книгах и фильмах. При определении набора престижных продуктов гендерные и возрастные различия также были четко очерчены. Женские кулинарные капризы и детские мечты / вкусы обогатили престижную корзину такими продуктами, как шоколад, шоколадные конфеты, кофе, чай и фрукты.

В целом, корзина престижного питания в изучаемый период не была самодостаточным явлением, поскольку она формировалась не столько персональными вкусами или специфическими знаниями о еде, сколько зависела от общей потребительской логики. Эта логика создавалась под влиянием различных факторов, среди которых наибольшее значение имели историческая память / национальная традиция, технологические изменения в организации повседневной жизни, государственные практики снабжения и распределения продуктов. Престижное питание не было принципиально иным (за исключением воплощения стратегий «безбытности») по сравнению с общими характеристиками пищевой корзины обычного советского потребителя. Престижное было всегда соотносимым с этой корзиной, однако превышало ее по качеству, количеству и способам получения продуктов. Эти способы являются важным и интересным кейсом и с точки зрения того, чем была «потребительская революция», и с точки зрения того, как престижное питание формировало / реконфигурировало советские иерархии власти и под-

чинення, як створювало специфічні стосунки з законом, як впливало на розвиток «теневих економік».

Ключевые слова: позднесоветская Украина, престижное потребление пищи, экономика дефицита, новый продовольственный режим.

Питання про те, що вважалося престижними продуктами харчування у пізно-радянську добу, не є простим та очевидним, навіть не зважаючи на те, що пам'ять про цей період у десяти роки ХХІ ст. залишалася «живою», а її носії почасти були готові оцінювати свої побутові практики через призму «радянської ностальгії»¹. Складність полягає у тому, що визначення «престижності» було проблемою уявлень, простором «бажаного уявного», яке змінювалося і визначалося, зокрема, й персональними смаками споживачів.

Слово «престиж» походить з латини та її французького варіанта вжитку й означає «ілюзію», «обман почуттів», «чарування»², що якнайкраще характеризує нестабільність, умовність та відносність ваги бажаного й означеного як «престижне». Німецький філософ Макс Вебер був першим, хто зазначив, що питання «престижу» є не стільки питанням про бажання, скільки питанням про владу, політичну чи економічну, базисом якої, власне, й може слугувати престиж³. А відтак престижне харчування було не тільки простором мрій, але й полем, де формувалися (чи реконфігурувалися) відносини влади та підкорення, зумовлені, у тому числі, і процесами, які історики називають радянським варіантом «споживацької революції»⁴.

У фокусі роботи – аналіз факторів, які впливали на формування уявлень про престижне харчування та характеристика практик, що, змінюючись чи лишаючись незмінними, породжували символічний простір «задоволення потреб» як втілення державної політики і «задоволення бажань» як ганебного добровільного вибору радянських споживачів. Завданням роботи є також визначення найбільш плінних і найбільш стійких параметрів престижного харчування та відмінності уявлень про престижне серед різних соціальних груп населення підрадянської України в середині 1960-х – середині 1980-х рр.

Методологічним підґрунтям аналізу є теорія соціального конструювання, яка дозволяє бачити радянське суспільство через інституалізацію та габітуалізацію (узвичаєння) інституційних дій, за допомогою яких «система «знання» (у нашому випадку – «знання» про створення правильного / не-правильного радянського – О. С.) постає соціально визнаною «реальністю»⁵. Крім того, розглядаючи чинники

¹ Ekman J. and Linde J. Communist nostalgia and the consolidation of democracy in Central and Eastern Europe // Journal of Communist Studies and Transition Politics. – 2005. – vol. 21. – № 3. – P. 354–374; Каспэ И. М. «Съест прошлое»: идеология и повседневность гастрономической ностальгии // Пути России Культура–общество–человек Материалы Международного Симпозиума 25–26 Янв. 2008 г. – 2008. – № 15. – С. 205–218; Todorova M. N. and Gille Z. Post-communist nostalgia. – New York: Berghahn Books, 2010; Vignolles A. and Pichon P. E. A taste of nostalgia: links between nostalgia and food consumption // Qual. Mark. Res. Int. J. – 2014. – Vol. 17. – № 3. – P. 225–238.

² Престиж соціальний // Соціологія. Короткий соціологічний словник. – Режим доступу: <https://subject.com.ua/sociology/dict/355.html>

³ Weber M. On charisma and institutional building. – Chicago, London: Univ. of Chicago Press, 1968. – P. 169.

⁴ Коткин С. Новые времена: Советский Союз в межвоенном цивилизационном контексте // Мишель Фуко и Россия: Сб. статей / Под ред. О. Хархордина. – СПб.; М.: Европейский университет в Санкт-Петербурге: Летний сад, 2001. – С. 283–284; Гурова О. Ю. Идеология потребления в советском обществе // Социологический журнал. – 2005. – № 4. – Режим доступу: <http://www.socjournal.ru/article/669>; Chernyshova N. Soviet Consumer Culture in the Brezhnev Era. – L.; N. Y.: Routledge, 2013. – XVIII. – 259 p.

⁵ Бергер П. Социальное конструирование реальности: Трактат по социологии знания / П. Бергер, Т. Лукман. – М., 1995. – С. 52.

та впливи щодо формування уявлення про престижне харчування, будемо спиратися на ідею Керолайн Гамфрі, розвинену у роботі Алексея Юрчака «Це було завжди, поки не закінчилось»⁶, щодо особливої форми, яку мали держава та державні інституції за часів соціалізму. Ця форма, яку Гамфрі визначила як *nesting hierarchy* (гніздова ієрархія), була системою, що охоплювала весь простір суспільних інтеракцій зверху донизу, відтворюючись та відтворюючи систему державних відносин на кожному рівні (на рівні колективу, родини, професійної чи дружньої спільноти тощо) наново. Багатоступенева ієрархія інституційних відносин робить «прості протиставлення типу «держава / суспільство» чи «публічна сфера / приватна сфера» неможливими. А тому при аналізі державних та приватних практик розуміють не протиставлення, а складне взаємопроникнення настанов та мотивацій людей, що водночас могли бути частиною державного апарату та пересічними споживачами, «начальниками» колективів та добрими друзями, ідеологами радянського споживання та його жертвами тощо.

Джерельну базу дослідження сформовано за рахунок матеріалів офіційного та особового походження. Серед офіційних джерел – документи Комітету народного контролю УРСР, що зберігаються у Центральному державному архіві вищих органів влади й управління України, статистичні щорічники «Народне господарство УРСР», карикатури журналу «Перець», статті у періодичній пресі. Серед документів особового походження – усні історії, художні тексти, переважно кіно та прозові твори (питання про вплив на їх створення радянської цензури дозволяє поставити під сумнів виключно «особовий» характер їхнього походження), спогади, у тому числі, розміщені у соціальних мережах у рамках відтворення (анти)но-стальгійного дискурсу, анекдоти. Матеріали, що містяться у джерелах, сформовані різними мотивами та настановами у різні хронологічні періоди, їх змістовне наповнення залежало не тільки від цілей формування документа, але й від хронологічної дистанції та особливостей пам'яті / забування радянського досвіду. Незважаючи на можливі дисбаланси та викривлення інформації, блок обраних джерел є достатнім для розв'язання поставлених завдань.

Хронологічно пізньорадянське у роботі визначено серединою 1960-х – серединою 1980-х рр., розуміючи при цьому не монолітність періоду і суттєві відмінності, якими були позначені ці роки у контексті формування споживчих практик, державних інтенцій та змін у повсякденному харчуванні людей.

Як справедливо зауважила Ірина Глущенко, «повсякденність у радянському контексті завжди була пов'язана із великими історичними процесами»⁷, а тому й повсякденність, і престижне харчування не можна розглядати поза контекстом загальної логіки радянських соціальних та модернізаційних перетворень. У цьому контексті пізньорадянська доба стала періодом реабілітації приватного життя, яке «благословлялось» не тільки продовженням ствердження у суспільній свідомості дозволу на «достаток» («ізобіліє»), «заможність», «демократичну розкіш»⁸, але й

⁶ Юрчак А. Это было навсегда, пока не кончилось. Последнее советское поколение / предисл. А. Беляева; пер. с англ. – М.: Новое литературное обозрение, 2014. – С. 214.

⁷ Глущенко И. СССР: жизнь после смерти. Шесть тезисов об изучении советского // Левая политика. 2012. – № 17–18. – С. 130.

⁸ Ці орієнтації закладалися ще у 1930-ті роки у промовах Й. Сталіна. Вони конвертувались у доступність «елітних» товарів на кшталт ікри, «радянського шампанського», цукерок тощо. Детальніше про це: Gronow J. Caviar with Champagne: Common Luxury and the Ideals of the Good Life in Stalin's Russia. Oxford–N.Y.: Berg, 2003.

систематичними рішеннями партійних з'їздів, в яких рядок «задоволення зростаючих потреб трудящих» став загальним місцем схвалення практик, націлених на покращення персонального споживання.

Суттєвим підґрунтям змін у процесах харчування, зокрема, й визначенні просторів престижного, стали соціальні перетворення, пов'язані з урбанізаційними процесами. Так, вже наприкінці 1960-х рр. міське населення в УРСР перевищило сільське й, за даними перепису 1970 р., складало 25 688 560 осіб із 47 126 517⁹ (у 1959 р. – 19 147 419 містян з 41 869 046)¹⁰. Міський спосіб життя і міський спосіб споживання у символічному просторі позначались як більш бажані та престижні, порівняно із сільським. А тому й способи харчування – повсякденного та святого – набували ознак бажаного навіть незважаючи на те, що якість, а часто кількість вживаного були нижчими порівняно з якістю та кількістю продуктів у сільській місцевості. Міські смаки стали грати провідну роль у формуванні уявлення про престижне у селах. Український дослідник О. Нікілев зауважив, що популярними у сільських споживачів у 1960-ті рр. ставали кава, майонез, згущене молоко, яких сільська торгівля систематично недоотримувала, маючи від замовленого «лише 35 % кави, 29 % майонезу, 14 % молочних концентратів»¹¹.

Зміни в уявленні про престижне харчування були пов'язані із технологічними вдосконаленнями процесів виготовлення та зберігання їжі, а також із впливами «мікоянівської харчової революції» (привезення з США технологій та рецептур виготовлення швидкої їжі – котлет, ковбас, сосисок, консервів, газованої води, морозива, напівфабрикатів тощо)¹², які з унікальних та новітніх способів формування харчового кошика кінця 1930-х років перетворились на «норму» і «бажання» пізньорадянського споживання. Так, холодильники і морозильні камери (1975 р. – 55 на 100 сімей, 1980 р. – 79 на 100 сімей, 1985 р. – 87 на 100 сімей)¹³ дозволяли створювати ефект відкладеного споживання і водночас сприяли способу думання про їжу (як «наготовлену на три дні», як «збережену для свята», як «наявну для перекусу» тощо). Ці способи думання формували нові стратегії харчування, з яких поступово випадали обов'язкові, призначені на певний час родинні обіди чи вечері, натомість з'являлись практики «швидкої домашньої» їжі за умов «повного холодильника» (цей вираз використовувався як еквівалент заможності та достатку).

Технології консервування (1940 р. – 339 млн банок консервів, 1970 р. – 2 642 млн банок, 1985 р. – 3 978), промислове вироблення ковбас (1940 р. – 66,8 тис. т, 1970 р. – 436,4 тис. т, 1985 р. – 768,1 тис. т), кондитерських виробів (1940 р. – 191,8 тис. т, 1970 р. – 601,2 тис. т, 1985 р. – 923,5 тис. т)¹⁴ та їх за де-

⁹ Всесоюзная перепись населения 1970 года. Городское и сельское население республик СССР по полу и национальности. Украинская ССР // Демоскоп. – Режим доступа: http://www.demoscope.ru/weekly/ssp/ussr_nac_70.php?reg=2

¹⁰ Всесоюзная перепись населения 1959 года. Городское и сельское население республик СССР по полу и национальности. Украинская ССР // Демоскоп. – Режим доступа: http://www.demoscope.ru/weekly/ssp/ussr_nac_59.php?reg=2

¹¹ Нікілев О.Ф. Проблеми торгівлі в українському селі середини 1950–1960-х рр. // Наддніпрянська Україна: історичні процеси, події, постаті. – Вип. 9. – 2011. – С. 242–243.

¹² Глущенко И. В. Общепит. Микоян и советская кухня [Текст] / И. В. Глущенко; Нац. исслед. ун-т «Высшая школа экономики». – 2-е изд. – М.: Изд. дом Высшей школы экономики, 2015. – 240 с.

¹³ Народне господарство в Українській РСР. 1985 р.: Статистичний щорічник. – К.: Техніка, 1986. – С. 286.

¹⁴ Там само. – С. 161.

якими позиціями десятикратно порівняно із 1940 р. зростання водночас й формувало предметний світ харчових вподобань, й завдавало опції й можливості бажаного споживання, їх якісні та кількісні виміри.

Чинником змін у харчуванні ставало розширення мережі закладів громадського харчування: на 10 тисяч осіб у 1960 р. припадало 6 закладів і 190 місць в них, у 1970 р. – 10 і 430 місць, у 1980 р. – 11 і 690 місць, у 1985 р. – 12 і 795 відповідно¹⁵. Їдальні, кафе, ресторани формували не тільки навички швидкого чи святкового харчування «поза домом», їх рецептури та страви впливали на перегляд домашнього раціону, внесення до нього нових смаків, страв, елементів престижної подачі¹⁶. Пошуки й бажання нових смаків (чи просто – смаків) призводили до того, що співробітники закладів громадського харчування вносили пропозиції щодо змін рецептури, і це відбивалося на формуваннях повсякденного попиту у споживанні продуктів, декотрі з яких на певний час – короткий чи тривалий – ставали дефіцитними й престижними. Так було, наприклад, зі спеціями, які за пропозиціями представників Полтавського трестів столових та ресторанів та Запорізького обласного управління торгівлі було включено у нову збірку рецептурних розкладок для закладів громадського харчування, яку в середині 1960-их рр. готували фахівці Інституту харчування УРСР: *«При составлении нового сборника раскладок просим внести во все вторые мясные и рыбные блюда для повышения вкусовых качеств СПЕЦИИ с указанием нормы на одно блюдо»*¹⁷; *«Необходимо увеличить количество специй на блюда, включая в рецептуру наименование всех специй, входящих в блюда»*¹⁸.

Нові, оздоблені спеціями страви, вочевидь, сподобалися споживачам, сформувавши простір нових смаків, перенесених у домашній вжиток. Перчене, приправлене на декотрий час було визначено не тільки як смачне, але й як престижне, а відтак і дефіцитне, таке, що «приховувалось» у роздробній торгівлі для «своїх» чи продавалось із «навантаженням» – неходовим та незатребуваним товаром. Так, у результаті перевірок, здійснених комітетом народного контролю у 1970 р., було виявлено, що на складах «Укроптбакалія» Миколаївської області *«хранились длительное время дефицитные товары, отсутствовавшие торговой сети города – сахар ванильный, желатин пищевой, перец душистый, перец красный, горчица*

¹⁵ Там само. – С. 281.

¹⁶ До таких нових страв, що перейшли зі столів їдальень та ресторанів на столи домашньої кухні, були, наприклад, салати із овочів, риби, консервів, рису тощо. Для їдальень та ресторанів салати часто ставали способом відтермінування «смерті» продуктів чи їх пролонгованого використання. Так, рис, зварений та не проданий як гарнір, міг ставати основою салату. Трохи підгнилі овочі обрізались й ставали частиною салатів. Салати проникали не тільки у міську, але й сільську кухню, включались у образи святкового столу, що фіксувався радянським кінематографом. Катріона Келлі зазначила, що «салатизація» радянської кухні мала нормуючі ознаки, пов'язані із пропонуваною радянським гігієнічним дискурсом необхідністю вживати вітаміни. Нормалізація салатів, на думку дослідниці, почалась ще у 1930-ті роки, позначившись, у тому числі, на акцентуванні місця салатів як рекомендованої закуски у виданнях «Книги о вкусной и здоровой пище». До того ж салати входили у повсякденне життя внаслідок простих і невитратних у часі способів їх приготування, і внаслідок того, що овочі у радянських магазинах можна було купити завжди (Детальніше: Келлі К. «Сталат»: «салатизация» советского народа // Катріона Келлі Ленинградская кухня / La cuisine leningradaise – противоречие в терминах? // Антропологический форум. – 2011. – № 15. – С. 249–259. – Режим доступу: <https://cyberleninka.ru/article/n/leningradskaya-kuhnya-la-cuisine-leningradaise-protivorechie-v-terminah>).

¹⁷ Центральний державний архів вищих органів влади та управління (далі – ЦДАВОВУ України). – Ф. 4740, оп. 2, спр. 166, арк. 567.

¹⁸ Там само. – Арк. 313.

сухая, кофе растворимый»¹⁹, а у магазині № 710 Подільського гастроному міста Києва «семикопеечные пакетики со специями для ухи продавались только с набором других продуктов, причем стоимость такого набора доведена до 92 копеек, в том числе 10 копеек за кулек»²⁰.

Фактором формування уявлення про престижне харчування була також і дуже специфічна культура радянського споживання, яка склалась в основних своїх характеристиках напередодні Другої Світової. Незважаючи на те, що «хороше життя» було недосяжним для більшості населення, воно було не настільки далеким, щоб здаватися абсолютно ілюзорним. Навіть більше, хороше життя було дозволеним і підтвержувалося сталінською формулою «жити стало краще, жити стало веселіше»²¹. З іншого боку, пам'ять величезної кількості мешканців підрадянської України містила страшні спогади про Голодомори, а для частини людей Голодомори були не тільки частиною родинної історії, а і власним досвідом. До того ж механізми продуктових обмежень, що виникали як державна, регіональна політика чи локальна практика – «картки» на певні продукти, «продуктові замовлення» для певних категорій населення, магазинні практики продажу товарів під гаслом «більше одного в руки не давати» тощо також ставали потужними спонуканнями як повсякденного, так і престижного споживання. Тому акцентованим, видимим маркером престижної харчової поведінки були кількість та обсяг спожитих продуктів. Маркером харчового успіху родини були слова «повний холодильник», «дім – повна чаша», «стіл ломиться від їжі».

Уявлення про престиж як про кількість, обсяг, вагу продуктів мало характеристики компенсаторних дій, однак почасти і проявом страхів. Проте символічне подолання голоду, «харчове» стирання пам'яті про голодне дитинство поставало і як ознака соціальної перемоги чи, принаймні, і як виклик системним обмеженням та дефіцитам пізньорадянської реальності.

Незважаючи на гастрономію (Fischler)²², пов'язану із процесом трансформації режимів харчування за радянських часів (зростання мережі громадського харчування, «інтернаціоналізація кухні» / привласнення національних кухонь радянським общепітом, зміни способів проведення родинних повсякденних та святкових застіль), споживання їжі продовжувало наслідувати бажані традиційні взірці. Престижне у традиційному приготуванні та споживанні продуктів мало, з одного боку, виражений антиколоніальний характер, а з іншого – сприяло «етнографізації» українського – зведення масштабів України до «борщу» й «галушок». Їсти смачно, їсти своє, приготоване краще, ніж «чуже», було елементом символічної війни, яку борщ вигравав у щей, паски – у кулічів, кров'янка – у каші, крученики – у рулетиків, всіляка свіжа городина – у репи.

¹⁹ ЦДАВОВУ України. – Ф. 4604, оп. 2, спр. 1801, арк. 48.

²⁰ Там само. – Ф. 4604, оп. 2, спр. 1785, арк. 2.

²¹ Gronow Jukka. Caviar with Champagne: Common Luxury and the Ideals of the Good Life in Stalin's Russia. Oxford–N.Y.: Berg, 2003. – P. 8.

²² Fischler C. Food Habits, Social Change and the Nature / Culture Dilemma, Social Science Information. – 1980. – 19(6). – P. 937–953.

«От скільки я дивлюсь ту «Москву слізам не вірить», стільки дивуюся. Ну не вмють кацапки різати капусту. Ну яко вона її різже? Це ж не різже, це рубас. Ну хіба що на ці таке (презирливо посміхається)»²³.

Однак це була піррова перемога, де «своє» як престижне обмежувалось тільки контурами кухні.

Уявлення про престижне харчування формувалось також через простір символічного споживання, в який були включені як елементи повсякденної історії (та пам'яті про неї) Австро-Угорської імперії, Польщі, Російської імперії, Румунії, так й практики статусної репрезентації радянської влади, здійснювані за допомогою відомої «Книги о вкусной и здоровой пище».

Мешканці тієї частини України, що була приєднана / окупована у 1939 р., як елементи престижу, наприклад, зберігали не тільки традиційну кухню, але і її «високий» варіант, що склався «за бабці Австрії», «за Польщі», «за румунів»²⁴.

«Ми крутили штурделя. Це не забувалось й було у багатьох сім'ях. Пили каву, говорили, що кава по-віденські. Жодних «Наполеонів» на свята. Тільки «Захер». Всі мами й бабці моїх подруг готували «Захер»²⁵.

На відміну від спогадів / родинних переказів, які суттєво різнилися і хронологічно, і географічно, «Книга о вкусной и здоровой пище» супроводжувала життя декількох радянських поколінь²⁶. Вона перевидавалась в 1945, 1952, 1953, 1954, 1955, 1961, 1963, 1965, 1974, 1975, 1978, 1981, 1986, 1990 рр. і змінювалась відповідно до політичних, соціальних і навіть технологічних змін. Так, у 1961 р. у «Книзі» з'явився розділ про домашнє консервування. І майже ціле десятиліття домашнє консервування стало не тільки елементом повсякденного зберігання продуктів, а й частиною престижного споживання та характеристикою добрих якостей господині²⁷. У цьому контексті вінницькі – 1960-х років – спогади головного героя Діни Рубіної Захара Кордовіна про сусідів, які *«приходили в гости к Литвакам, обязательно с гостинцем – банкой варенья или грибов, и сидели долго, под-*

²³ Анонім А. Жінка, 1941 р. н., Запоріжжя, пенсіонерка, раніше – технік електричної підстанції. – Бесіда тривала 2 години 3 хвилини. – Запис зроблено 21.12.2015 року.

²⁴ Примітно, що «перейменована» на радянський лад висока кухня Російської імперії, фактично загубила свої назви й не відбивалась у пам'яті радянських людей у другій половині ХХ століття. Тамара Кондратьєва у своїй роботі «Кормить и править. О власти в России XVI–XX вв.» наводить список «Нових назв страв» з книги «Продуктовые нормы обедов, отдельных блюд и прочих изделий общественных столовых» (1928 р.). Він цікавий через «радянський переклад» імперської кухні, де «судак меньер» став «судаком під смаженою цибулею», «консомероля» – бульйоном з молочною яєчною, «шнель-клопе» – смаженим м'ясом з цибулею та сметаною (Детальніше. Кондратьєва Т. Кормить и править. О власти в России XVI–XX вв. – М.: РОССПЕН, 2006. – С. 104–105). Частина найменувань, як-то «котлети по-київські», «судак під польським соусом», «лагнет», «ескалоп» було повернуто в меню радянських ресторанів після Другої Світової війни й на пересічні кухні як престижні святкові страви.

²⁵ Анонім Т. Жінка, 1975 р. н., Львів, вчителька. – Бесіда тривала 1 годину. – Запис зроблено 1 листопада 2017 р.

²⁶ «Книга о вкусной и здоровой пище» перевидавалась в 1945, 1952, 1953, 1954, 1955, 1961, 1963, 1965, 1974, 1975, 1978, 1981, 1986, 1990 роках.

²⁷ У 1961 р. в «Книзі о вкусной и здоровой пище» з'являється розділ, присвячений домашньому консервуванню. Технологічний прорив, пов'язаний із виробництвом (і домашнім зберіганням) скляної тари та кришок (які були дефіцитом), співпав у часі зі зростанням виробництва, а з тим і споживання цукру (від 26,9 кг у 1960 р. до 47,5 кг на душу населення у 1985 р. (Народне господарство УРСР у 1985. – С. 285). Цукор перейшов зі стану рафінованого і такого, що ним можна було насолоджуватися як десертом, у стан однієї зі складових «солодкого». Й перший такий прорив до всезагального солодкого, доступного, однак бажаного, – це варення з різних фруктів та ягід. Якщо у 1960-ті рр. варення належало до сфери дитячих (і почасти дорослих) мрій про «солодке життя», а відтак – було престижним, то у наступні роки воно набуло ознак масовості й навіть певної примусовості щодо виготовлення (образ «хорошої господині») і споживання («всім їсти варення, бо пропаде»).

робно обсуждая друг с другом (никому, кроме них самих, это интересно не было) качество содержимого открытой банки. «Вань, со сливой-то мы перемудрили, – замечала Нюся, осторожно пробуя повидло с ложки, – сахару-то мы перебухали»²⁸, були не стільки про вкоріненість гостей у побуті, скільки про отримання нових, сучасних, технологічних, а з тим і престижних стосунків з їжею, якою у ті часи прийнято було хвалитись²⁹.

У «Книзі» змінювались інтенції, рецепти, зникали одні продукти, з'являлись інші. Однак незмінними залишався характер картинок та фотографій, достаток на яких проявлявся саме у великих кількостях, обсягах, порціях. Упорядники «Книги» так само, як й її читачі бачили престижне через пафос кількісних характеристик їжі.

Розмірковуючи про функції «Книги о вкусной и здоровой пище», Євген Добренко цитує дуже влучне висловлювання італійського культуролога Жан-П'єро Піррето: «Книга набуває казкових інтонацій. Це розповідь про казкову їжу, неймовірну, фантастичну, якою заповнені кольорові ілюстрації», додаючи, що «книга стала своєрідним компромісом між гастрономічною утопією та реальністю, що він, втім, не завжди був досяжним»³⁰.

Однак саме пошук утопії та її, утопії, а не реальності, відтворення формувало уявлення про престижне харчування. Приблизно так само діяли й інші джерела утопічного натхнення – розповіді, книги, кінофільми про дорадянське (дореволюційне, доокупаційне) / нерадянське (західне) життя.

Розповідь про радянське уявлення щодо «старого життя» та «царського харчування» найбільш яскраво презентовано у фільмі Леоніда Гайдая «Іван Васильєвич меняет профессию»³¹. Окрім тексту, котрий увійшов у радянський міський фольклор «– А, почки заячьи верченые, головы щучьи с чесноком. Икра черная! Красная! Да... Заморская икра... Баклажанная!»³², примітним є відеоряд, яким зафіксовано уявлення про продуктову розкіш: крупним планом глядачу демонструють блюдо із великою рибою – осетром, після – блюдо із цілим поросям. У наступному кадрі ці страви встановлюють на стіл, і потім глядач знову бачить ці блюда очима головних героїв, що сидять напроти них.

Якщо пам'ять про голоди й Голодомори формувала уявлення щодо престижної їжі у контексті кількості та обсягу, то картини «історичного» споживання, підживлені, зокрема, й ілюстраціями «Книги о вкусной и здоровой пище», створювали уявлення про «статусну» їжу у контексті форм та способів її приготування (великі обсяги при цьому залишалися суттєвою характеристикою). «Цільне» поросся, цілноприготовані птиці (курка, качка, гуска) чи риба в умовах пізньорадянських дефіцитів були марнотратством. Економна господиня з цілого шматка м'яса

²⁸ Рубина Д. Белая голубка Кордовы. – Режим доступу: <http://flibusta.is/b/173678/read>

²⁹ У книзі Л. Ф. Артюх «Українська народна кулінарія: історико-етнографічне дослідження» (К.: Наукова думка, 1977) про ці нові технології було сказано так: «Зросло вживання фруктів та ягід як свіжих, так і в консервованому вигляді. Зовсім новим явищем в селянському побуті є приготування варення, повидла, компотів, соків тощо» (С. 132).

³⁰ Добренко Е. Гастрономический коммунизм: вкусное vs. здоровое // Неприкосновенный запас. – 2009. – № 2 (64). – Режим доступу: http://magazines.russ.ru/nz/2009/2/do9-pr.html#_ftnref14

³¹ Царь трапезничать желают. Отрывок из фильма «Иван Васильевич меняет профессию». – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=pV6M94HQd1k>

³² Сценарий фильма «Иван Васильевич меняет профессию». – Режим доступу: http://www.vothouse.ru/films/ivan_vasiljevich_menjaet_professiju_text.html

(риби, птиці) могла приготувати декілька страв, яких би вистачило родині на тиждень: зварити суп (борщ), зробити котлети (вареники, налисники із м'ясом, голубці), утушкувати печеню тощо. Одноразове вживання цілого – це надлишкове споживання, це демонстрація статусу та / або багатства, недосяжного для інших і виразно ієрархічного. Героїня фільму «Служебный роман» (реж. Э. Рязанов) тов. Калугіна, щоб вразити закоханого в неї (та підлеглого по службі) Новосельцева, вигадує історію про відвідування ресторану із уявним статусним знайомим «на собственной «Волге»: *«мы там ели, угощались: цыплята табака, сациви, купаты, шлыки...»*³³. Це розповідь не лише про місце престижного харчування, але й про престижну їжу як таку – цілі курчата, шашлики, помилка у назві яких – «шлики» – підкреслює й брехню героїні, і той факт, що правильній радянській жінці не дуже добре відома назва достатньо розповсюдженої, але беззмістовної з точки зору домашньої економіки страви.

Художні тексти не тільки формували уявлення про престижну їжу, але й фіксували наявність відмінностей у споживанні різних людей й різних спільнот. Галина Сидорова проаналізувала матеріали радянського масового мистецтва як спосіб презентації радянського типу господарської культури й зауважила, що у зображенні усіх щоденних трапез «обов'язково присутні хліб та масло: знак загального достатку, символ вирішення задачі забезпечення населення основними продуктами харчування»³⁴, тоді як ікра лососевих риб та інші рибні делікатеси протягом 1960–1980-х рр. виступали знаком або «заможного життя», або особливого свята. Дослідниця зауважила, що наприкінці 1970-х років символами належності до сфери розподілу та привілеїв стали належати шоколадні цукерки й торт «Пташине молоко». «Можливість накрити стіл цілим набором дефіцитних продуктів, – підсумовує Сидорова, – знак приналежності до системи розподілу товарів, до радянської чи партійної еліти»³⁵.

Уявлення про престижне харчування формувалось і як реакція на дефіцит тих чи інших продуктів у радянських торгівельних мережах, точніше – як реакція на хронологію та географію дефіциту та нестачі продуктів. Певні продукти, які вільно продавались у магазинах, широко рекламувалися та навіть «нав'язувались» як ознака радянської розкоші, раптом зникали безслідно і ніби безпричинно, перетворюючись на місце пам'яті, бажання та гострого дефіциту.

*«Еще в 60-е годы в СССР чёрной икрой были завалены продуктовые магазины. Этот деликатес могли себе позволить многие советские граждане, ведь икра стоила недорого. Но в 80-е ее уже приходилось доставать»*³⁶.

«Дефіцит» та «імпорт», – зауважила українська дослідниця Наталя Лаас, – два культу радянського соціуму брежневської епохи. Наявність у сім'ї продуктів обох цих категорій свідчило не лише про матеріальний достаток, а й про соціальний

³³ Эпизод из фильма «Служебный роман: «Хванчару пили, Боржом пили...» (реж. Э. Рязанов). Тривалість 1 хв. 08 сек. – Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=8Jrv-wf8ba4>

³⁴ Сидорова Г. П. Советский тип хозяйственный культуры повседневности в массовом искусстве 1960–1980-х гг.: ценностный аспект. Специальность: 24.00.01 – теория и история культуры. Автореферат диссертации на соискание ученой степени доктора культурологии. – СПб, 2013 – С. 41.

³⁵ Там само. – С. 42.

³⁶ Жизнь в СССР: эпоха тотального дефицита // Предметы советской жизни. – Режим доступу: <http://soviet-life.livejournal.com/2469612.html>. – 17.07.2016.

престиж. Цитрусові, шпроти, натуральна кава, червона ікра, дунайський оселедець, майонез, «Київський торт», «Московська ковбаса», [...] – це брежньовські символи статусної ієрархії, а не просто матеріальні речі, які можна купити за гроші»³⁷.

Варто констатувати, що дефіцитний престижний продуктовий ряд фіксувався у пам'яті радянських людей через різні, у чомусь схожі, а у чомусь – ні, переліки продуктів. Адміністраторка ресторану «Прикарпатський» в м. Калуш Івано-Франківської області у 1970–80-х, а у 1980-х – продавчиня гастроному в м. Макіївка Донецької області дефіцитно-престижні продукти визначила так: *«Кофе растворимый – его вообще никогда не было. Мы получали только в ресторане кофе растворимый и то больше такой заварной получали, а потом уже начали получать растворимый. А в продаже, в магазине, такого даже не было; майонез в баночках, его никогда не было в продаже; зеленый горошек, хотя его столько растет в Украине, его никогда не было в продаже; масло подсолнечное, то что у нас растет везде, рафинированное, его никогда не было в продаже... [...] Там все было, все деликатесы [...] колбаса сырокопченая, икра красная, черная... все это было в буфете исполкома. Потом, что еще можно было купить там: балык, шоколадные конфеты, но в упаковках, коробках... вот они шли тоже...»*³⁸.

Для жінки, яка мешкала у юнацькі роки у селищі Рутченкове Донецької області, недосяжний і бажаний набір продуктів виглядав так:

*«В магазине только хлеб брали, ну, макароны, а колбасу, масло, у нас не было такой возможности. Масло я попробовала, ой, масло сливочное, когда я работать пошла в совхоз [...] Я в детстве мечтала, что, когда я буду взрослая, буду покупать себе каждую зарплату 100 г шоколадных конфет»*³⁹.

Катерина Нечаєва, яка досліджувала структури повсякденності радянських людей у біографічних інтерв'ю, у контексті очевидних відмінностей уявлення про престижну та бажану їжу зауважила, що «розмах дефіциту сильно змінювався залежно від населеного пункту (село, місто, обласний центр) і союзної республіки»⁴⁰. Анна Кушкова, котра аналізувала спогади про феномен «продовольчих замовлень», зазначила, що «для зібраних спогадів про радянський дефіцит і практики розподілу дефіцитних продуктів важлива не стільки «класова», скільки «географічна» складова, оскільки, як добре відомо, різні міста й території СРСР постачались по-різному»⁴¹.

Вивчені документи перевірок комітету народного контролю УРСР підтверджують вище наведені зауваження та дозволяють констатувати, що нерівномірний розподіл і централізоване постачання формували ореол нестачі, а з ним і престижності навіть навколо таких продуктів, як осміяна у комедії «Іван Васильевич меняет профессию» кабачкова ікра: *«в магазине № 132 Сумского горпищесторга*

³⁷ Лаас Н. Матеріальне повсякдення населення в українському радянському соціумі епохи «застою» (1965–1985 рр.) / Н. Лаас // Україна ХХ століття: культура, ідеологія, політика. – 2011. – Вип. 16. – С. 184.

³⁸ Будовська А. Мосюк Анна Іванівна: «Советский дефицит: возьмем гастроном...» // Нові сторінки історії Донбасу. – 2015. – Кн. 23–24. – С. 113, 114.

³⁹ Псьол К. Псьол Людмила Кирилівна: «Каждый праздник одежда была новая» // Нові сторінки історії Донбасу. – 2015. – Кн. 23–24. – С. 96, 95.

⁴⁰ Нечаєва Е. Структуры повседневности советского человека в период перестройки (опыт анализа биографических интервью) / Е. Нечаєва // Теория и практика общественного развития. – 2012. – № 8. – С. 109.

⁴¹ Кушкова А. Советское прошлое сквозь воспоминания о продовольственном дефиците // Неприкосновенный запас. – 2009. – № 2. – Режим доступу: http://magazines.russ.ru/nz/2009/2/ku10.html#_ftnref8

от продажи было задержано в подсобном помещении зеленого горошка 25 банок, крахмала 40 кг, пшена 30 кг, крупы овсяной 80 кг, икры кабачковой 72 банки»⁴²

Невидимий для широких узагальнень кошик дефіцитного, а на певний час і престижного, в підрадянській Україні міг включати не тільки рибні делікатеси чи каву: («в подсобках обнаружено: сельдь дунайская, куры 1 сорта, икра осетровая в банках, рыба копченая-палтус, кофе растворимый, шпроты, печень тресковая и ряд других консервов повышенного спроса» – м. Київ)⁴³ або ковбасу, м'ясо чи цитрусові («В продовольственном магазине ОРСа треста «Краснодонец» в магазине № 10 в подсобном помещении находились задержанные от продажи дефицитные товары на сумму 1 050 рублей, в том числе 120 кг колбасы твердокопченной московской, рыбных консервов сайра и горбуша 310 банок и свиной тушенки 150 банок»⁴⁴; «В магазинах № 2 и № 45 Жовтневого и № 18 Приморского райпищеторгов города Одессы было припрятано 39 кг мяса баранины, 21 кг мяса говяжьего и 18 штук уток»⁴⁵; «Магазин № 510 Московский район 4 лимона можно было купить только с банкой клюквенного компота (1 рубль плюс 89 копеек). Продажа цитрусовых с принудительным ассортиментом установлена в 18 магазинах Киева»)⁴⁶, але й такі продукти, які ніби мали бути доступними для кожної родини.

Серед таких дивних дефіцитів початку 1970-х рр. для Житомирської області, наприклад, були борошно, пшоно, перловка, гречка: «В подсобках магазинов пищеторгов г. Житомира хранились такие товары как пшено, гречневая крупа, мука, крупа перловая, которые отсутствовали в продаже»⁴⁷. А в місті Біла Церква дефіцитом, окрім круп та муки, «місцем бажання» виявилась томатна паста: «В центральном гастрономе г. Белая Церковь было выявлено в подсобке 1 500 кг муки по 41 коп., 264 банки томатного соуса, 300 кг гречневой крупы»⁴⁸. Якщо у київських магазинах сливовий компот продавався в «нагрузку» до дефіцитного зеленого горошку («в магазине № 229 Печерского гастрономторга зеленый горошек продавался с компотом «Слива» и консервированным борщом»)⁴⁹, то у Снігурівському районі Миколаївської області той самий компот був настільки бажаним товаром, що у деяких магазинах ним спекулювали, підвищуючи встановлену ціну на 40 % і більше («В продмаге Снигиревского горпо компот Слива «Ренклад» продавался по цене 1 руб. 06 коп. вместо 73 коп.»⁵⁰). Суттєві різниці в уявленнях про престижне харчування були пов'язані також із вищезазначеним трендом моди на міське харчування і відмінностями постачання сільської місцевості України, яке створювало ситуацію, що в ній, за влучним зауваженням О. Нікілева, на селі «делікатесами вважалися такі звичні для міста продукти, як оселедці, морозиво, соки й джеми»⁵¹.

⁴² ЦДАВОВУ України. – Ф. 4604, оп. 2, спр. 1801, арк. 59.

⁴³ Там само. – Спр. 1785, арк. 31.

⁴⁴ Там само. – Спр. 1801, арк. 8.

⁴⁵ Там само. – Арк. 54.

⁴⁶ Там само. – Арк. 54.

⁴⁷ Там само. – Спр. 1801, арк. 18.

⁴⁸ Там само. – Арк. 33.

⁴⁹ Там само. – Спр. 1785, арк. 1.

⁵⁰ ЦДАВОВУ України. – Ф. 4604, оп. 2, спр. 697, арк. 116.

⁵¹ Нікілев О. Вказ. праця. – С. 242.

Погоджуючись із дослідницями в оцінці важливості географічної, а з нею і хронологічної складової продуктових нестач, ми можемо констатувати, що їх зворотнім боком були ситуативність та регіональні відмінності у формуванні уявлень про престижне споживання. Тобто у пізньорадянську добу в УРСР образ престижної їжі, що екстраполювався на створення персонального харчового кошику, не був стабільним, завданним раз та назавжди, а виявлявся досить мінливим та залежним від продуктового постачання ти чи інших територій.

З іншого боку, радянський дефіцит продуктів мав і певні характеристики загальності чи, принаймні, тривалості та регіональної подібності. І це, поруч з іншими факторами, сприяло інтернаціоналізації практик як пересічного, так і престижного харчування. Серед таких «проблемних» продуктів найчастіше було м'ясо.

Відповіддю на цю «проблемність» з боку держави стало зниження норми споживання м'яса та м'ясних продуктів, що встановлювалось державними органами, пов'язаними із плануванням промисловості та контролем «здорового харчування». Така політика прогнозованого зниження, за спостереженнями дослідників, почалась наприкінці 1960-х рр.⁵². Якщо у 1968 р. встановленою нормою споживання, за даними О. Губаревої, було 90–100 кг⁵³ на людину, то у 1979 р. – 75 кг⁵⁴, а у 1991 р. – 70,1 кг⁵⁵.

Ці різко знижувані встановлені норми та реальне споживання м'яса та м'ясних виробів не співпадали. Згідно з офіційною статистикою споживання м'яса та м'ясних виробів, до яких також було включено і сало, і субпродукти, у 1970 р. в УРСР складало 49 кг, у 1980 р. – 61 кг на людину, у 1985 р. – 66 кг⁵⁶. (За даними А. Зайченко реальний показник душевого споживання м'яса у 1980-ті роки був нижчим, ніж це фіксувалося для офіційного розповсюдження, і складав загалом по СРСР не більше 40–45 кг)⁵⁷. Примітно, що на фоні зниження встановлених та реальних норм споживання м'яса у ці роки відбулося зростання державного припису споживання картоплі. Якщо наприкінці 1960-х рр. «раціональна норма картоплі» 96–100 кг на людину, то наприкінці 1980-х рр. – 126⁵⁸. Офіційні показники споживання картоплі в УРСР 1960–80-х рр. завжди перевищували завдані норми. Незважаючи на деяке зменшення споживання картоплі та хлібних виробів (разом із макаронними) – з 174 кг й 163 кг на людину у 1960 р. до 138 кг й 139 кг у 1985 р. відповідно, картопля і хліб / макарони залишались важливою складовою харчування пересічної радянської людини. Офіційні показники вживання картоплі у 1985 р. перевищили не тільки встановлену норму, а й показники споживання

⁵² Нормування здійснювалось із розрахунку споживання на одну людину на рік та вимірювалось у кілограмах.

⁵³ Губарева О. Е. Источники роста народного благосостояния в СССР / О. Е. Губарева. – М.: Мысль, 1968. – С. 150.

⁵⁴ Товароведение продовольственных товаров / под ред. В. Б. Тылкина. – Киев, 1979. – С. 54.

⁵⁵ Скурихин И. М. Всё о пище с точки зрения химика / И. М. Скурихин, А. П. Нечаев. – М., 1991. – С. 211.

⁵⁶ Народное хозяйство в Украинской РСР. 1985: статистичний щорічник. – С. 285.

⁵⁷ Зайченко А. С. США–СССР – личное потребление (некоторые сопоставления) // США–ЭПИ. – 1988. – № 12. – С. 12–22; Зайченко А. С. Ещё раз о личном потреблении в СССР и США // США–ЭПИ. – 1989. – № 6. – С. 114–127. Борис Миронов наводить аналогічні цифри – 45 кг «чистого продукту» на 1987 рік (Миронов Б. Н. История в цифрах. – Л., 1991. – С. 142–143).

⁵⁸ Клинова М. А. Уровень жизни городского населения РСФСР (1946–1991 гг.) в отечественной историографии: монография / М. А. Клинова; [науч. ред. А. В. Трофимов]. – М-во образования и науки РФ, Урал. гос. экон. ун-т. – Екатеринбург: Изд-во Урал. гос. экон. ун-та, 2014. – С. 270.

1980 р., коли було звітовано про споживання 133 кг у рік на людину (за іншими щорічником – 130 кг на людину)⁵⁹.

Державне нормування та реальне суспільне споживання пізньорадянської доби відбивали певний «новий продуктовий порядок», підтримуючи який влада змушена була визнати (але й приховувати) погіршення якості харчування радянських людей. У цьому контексті картопля та макаронні вироби стали набувати знакового характеру, перетворюючись на символи бідності та убогості харчового кошика пересічних радянських людей. М'ясо стало ознакою престижного статусного споживання. Описуючи соціальне значення змін у системі харчування у Середні віки, Жак ле Гофф та Ніколя Трюон звернули увагу на те, що «протистояння культури хліба й культури м'яса» мало місце упродовж всієї історії європейського Середньовіччя: на ранніх етапах воно означало відділення античних людей від варварів, однак з часом споживання м'яса стало «привілеєм невеликої кількості людей», а тому сприймалось як «показник високого суспільного стану», протистояння «культури хліба» і «культури м'яса» перетворилось на протистояння культури бідних і культури багатих. У певному сенсі пізньорадянська «культура м'яса» і форми його споживання стали визначати приблизно ту саму модель протистояння бідності й багатства, які описують ле Гофф та Трюон⁶⁰.

Важливо підкреслити, що престижним для міського мешканця було не м'ясо взагалі, оскільки «м'ясо взагалі» – з кістками, жилами, жиром, у вигляді обрізків – купити було можна.

Наявність «м'яса взагалі» було предметом жартів, котрі «проривались» на широкий загал не тільки через анекдоти, але й через монологи сатириків, прозу, кінофільми та мультфільми: «*Мясо лучше в магазине покупать*», – говорить пес Шарік, герой культової дитячої книжки Едуарда Успенського «Дядя Федор, кот и пес», на основі якої було знято популярний мультиплікаційний серіал. «*Почему?*» – питає в нього кіт Матроскін. – «*Там костей больше*»⁶¹.

Престижним було якісне свіже м'ясо, без кісток, готувати й споживати яке можна було марнотратно – не суп, печеня, котлети, а антрекоти, ескалопи, запечена у духовці «буженина» чи обсмажені на відкритому вогні шашлики – шматки «шиї» чи «вирізки». У сільській місцевості, як зауважила Лідія Артюх, м'ясо також стало посідати чільне місце у щоденному споживанні: страви, які готували на свята – тушковане, смажене м'ясо – ставали стравами щоденного вжитку, переважно м'ясними ставали й начинки пирогів, вареників, голубців⁶². На відміну від міських споживачів, сільські не «дїставали» м'ясо по блату, воно було їх власного виробництва. У 1975 р. у підсобних господарствах селян було вироблено

⁵⁹ Народне господарство в Українській РСР. 1985: статистичний щорічник. – С. 285. Щодо радянської статистики, то варто зауважити, що у показниках споживання різні статистичні збірники часто давали дещо різні цифри. Так, у «Українська РСР в цифрах у 1980 році: короткий статистичний довідник» (К.: Техніка, 1981) показники зі споживання картоплі у 1980 р. складають 130 кг (С. 95) на людину, а не 133, як це зафіксоване у збірці «Народне господарство Української РСР. 1985 р.»

⁶⁰ Ле Гоф Ж., Трюон Н. История тела в Средние века / Ж. Ле Гоф, Н. Трюон / пер. с фр. Елены Лебедевой. – М.: Текст, 2008. – С. 134.

⁶¹ «Мясо лучше в магазине покупать»: отрывок из мультфильма «Трое из Простоквашино». Автор Э. Успенский. Тривалість 47 сек. Режим доступу: <https://www.youtube.com/watch?v=zvsyE4WQPG4> (Текстова версія доступна з: ookz.ru/authors/uspenskii-eduard/uspened01/1-uspened01.html)

⁶² Артюх Л. Ф. Вказ. праця. – С. 133.

1 220 тис. т м'яса, у 1985 р. – 1 322 тис. т (натомість вироблено у колгоспному та державному секторі УРСР – 2 355 тис. т)⁶³. У сільській місцевості, зауважила Артюх, м'яса купували менше, проте більше купували ковбасу. Престижність ковбас – твердокопчених, сирокочених, напівкопчених – у сільських мешканців підтверджують і матеріали усних історій.

Важливо зауважити, що виробництво ковбас загалом за даними офіційної статистики зростало, однак твердокопчені ковбаси вже після 1975 р. мали тенденцію до зниження рівня виробництва, копчені вироби на кшталт баликів «впали» у 1985 р., виробництво напівкопчених знизилось у 1980 р., а у 1985 р., хоча й зросло, однак не досягло рівня 1975 р. Вади виробництва створювали ситуацію дефіциту, а тому надавали ковбасі статусу недосяжності й навіть «сакральності».

Таблиця 1

Виробництво ковбасних виробів за видами (тис. т) 1970–1985 рр.⁶⁴

| | 1970 р. | 1975 р. | 1980 р. | 1985 р. |
|-----------------------|---------|---------|---------|---------|
| Ковбасні вироби | 436,4 | 580,8 | 685,5 | 768,1 |
| Варена ковбаса | 185,7 | 247,1 | 326,8 | 369,7 |
| Сосиски і сардельки | 50,7 | 56,4 | 80,5 | 84,6 |
| Напівкопчена ковбаса | 108,8 | 148,4 | 107,0 | 142,2 |
| Твердокопчена ковбаса | 16,1 | 25 | 20,1 | 17,1 |
| Копченості | 28,6 | 45,0 | 67,4 | 59,4 |
| Інші ковбасні вироби | 46,5 | 58,9 | 83,7 | 94,4 |

Престижність та статусність споживання ковбаси, як для містян, так і для селян, мала і символічні, і прагматичні причини. Дефіцит та висока ціна засвідчували статусність ковбасних виробів, навіть порівняно з якісним м'ясом ковбаса виглядала як марнотратний продукт: з неї точно не можна було приготувати борщу чи печені. Проте ковбасу можна було їсти в будь-який час: тоді, коли прийшло відчуття голоду, а не тоді, коли запросили до столу. Певною мірою, прагматична причина престижності копчених ковбас полягала у свободі, непідконтрольності харчування і відсутності надзусиль для тамування власного голоду і голоду випадкових гостей, яких, за наявності ковбаси, завжди було чим пригостити. Ковбаса, з одного боку, була зайвим продуктом, без якого можна було прожити. З іншого, її наявність засвідчувала статусні можливості мати і споживати зайве й таке, що має високу ціну. Такий самий механізм виведення у зону престижного, очевидно, мали й рибні консерви, балики й почасти тверді сири.

Окрім соціальних різниць («культура бідних» проти «культури багатих») у практиках визначення набору престижного харчування були присутніми і гендерні різниці⁶⁵, й те, що можна визначити услід за Роналдом Інглхартом⁶⁶ як фактор досвіду «формуючих років». Вибір статусної їжі може бути позначений як чоловічий, оскільки, по-перше, він був результатом «здобування», участі у символіч-

⁶³ Артюх Л. Ф. Вказ. праця. – С. 127; Народне господарство Української РСР. 1985 р. – С. 161.

⁶⁴ Народне господарство Української РСР у 1985 р. – С. 164.

⁶⁵ Детальніше про це у статті, що виходить 01.04.2019 року: Stiazhkina O. «Sated People: Gendered Modes of Acquiring and Consuming Prestigious Soviet Foods» / In *Seasoned Socialism: Gender and Food in Late Soviet Everyday Life*. – Ed. Anastasia Lakhtikova, Angela Brintlinger, and Irina Glushchenko. – Bloomington: Indiana University Press, 2019.

⁶⁶ Inglehart R. *Culture shift in advanced industrial society* / R. Inglehart. – Princeton: Princeton University Press, 1990.

ному полюванні, де замість зброї використовувались посади, великі гроші, нелегальні схеми тощо. По-друге, самі механізми формування практик престижного харчування (і ці механізми є темою окремого дослідження) були викликами декларованій ідеї рівності – соціальної, статевої, національної. Виразне і часто демонстративне споживання престижного було і «відтворенням розриву між офіційною ідеологією та практиками повсякденності»⁶⁷, й акцентованою версією патріархального гендерного порядку, який сприймався втомленими від реалізації контракту «матері, що працює» жінками як бажана норма. «Ностальгія за справжніми чоловіками»⁶⁸, перекладання на них піклування про формування престижного кошика дозволяло жінками не тільки «виключитись» з битв за їжу, зняти з себе відповідальність за якість та різноманітність харчування, але й «комерціалізувати свою жіночність»⁶⁹ через заявлення «продовольчих капризів». Власне, жіночі «продовольчі капризи» (а не необхідності, як це було у випадку із «міщанкою» та «обивателем»⁷⁰) могли відігравати певну, однак не дуже суттєву роль у формуванні уявлення про престижне споживання. Можна припустити, що не тільки дефіцит⁷¹, але і «продовольчі капризи» доповнювали кошик престижного харчування шоколадом та шоколадними цукерками, екзотичними щодо радянського споживача фруктами, кавою.

Однак не тільки «продовольчі капризи» жінок, а й відчуття економічної, фізичної безпеки, яке було пов'язане із дитячими спогадами вживання солодощів, а особливо – шоколаду – було важливим чинником, що визначав харчові пріоритети престижності дорослих людей – і чоловіків, і жінок. Солодощі – цукерки, десерти, торти – як частина очевидно зайвого, надлишкового, проголошеного «шкідливим для здоров'я, якщо вживати багато», дорогого, порівняно із «корисними» кашами чи макаронами, стали стійким елементом статусного харчування, бажаним та прийнятним подарунком, варіантом хабара як «вдячності за послугу», свідченням заможності родини.

Образ престижної їжі піддавався трансформаціям у контексті віку, життєвих траєкторій та настанов учасників процесу споживання. Відносно молоді люди, містяни, які не пам'ятали й не знали голоду (і про голод не знали також), але були знайомі з практиками радянського дефіциту, будували свій престижний харчовий концепт, спираючись на знання на певний ідеальний західний світ. Ці знання отримувалось з кіно, журналів та книг (*«В сталинской кулинарной книге сказано: «Правильное питание положительно сказывается на работоспособности человека». У Хемингуэя едят, потому что вкусно»*)⁷², з власного досвіду іноземного туризму та спілкування з тими, хто їздив за кордон (*«У 1960–70-ті дехто вже*

⁶⁷ Темкина А. Советские гендерные контракты и их трансформация в современной России / А. Темкина, А. Роткирх // Социс. – 2002. – № 11. – Режим доступа: <http://ecsocman.hse.ru/data/714/201/1218/002Temkina.pdf>.

⁶⁸ Темкина А., Роткирх А. Советские гендерные контракты и их трансформация в современной России...

⁶⁹ Watson P. Eastern Europe Silent Revolution: Gender / P. Watson // Sociology. – 1993. – V. 27. – № 3. – P. 472.

⁷⁰ Детальніше про це: Stiazhkina E. «Petty-Bourgeois Woman' and the «Soulless Philistine» // Russian Studies in History. – 2012. – 51(2). – P. 63–97.

⁷¹ А дефіцит був. Він, наприклад, виражався не тільки у меншій кількості виробів з шоколаду порівняно із цукерками (1970 р. шоколадні вироби – 13,7 тис т, тверді цукерки – 163,7 тис. т), але й у суттєвому зменшенні виробництва шоколаду, що сталося у 1980 р.: 1980 р. – 8,9 тис. т, 1975 р. – 19,7 тис. т. (Народне господарство Української РСР. 1985. – С. 168).

⁷² Вайль П. 60-е: Мир советского человека / П. Вайль, А. Генис. – М.: Новое литературное обозрение, 1996. – С. 66.

почав генделити. Їздили в Польщу, привозили смаколики, але більше розказували, як воно там»⁷³.

Джерелом натхнення щодо визначення власних престижних кошків для цієї групи ставали пункти громадського харчування, що створювались, як зазначає Наталія Лебіна, у хрущовську відлигу у вигляді численних кафе: «Владні та ідеологічні структури передбачали, що молодіжні кафе допоможуть в організації культурного дозвілля юнаків та дівчат»⁷⁴. Особливістю нових кафе була їхня певна «позапобутовість», яка позначалася на відсутності повноцінного меню, характерного для ресторанів та їдалень.

Відсутність повноцінного меню викликала занепокоєння з боку представників комітету народного контролю, які перевіряли подібні заклади: «Кафе «Грот» (Крещатик, 24 от ресторана Метро). Обстановка здесь напоминает в самом худшем смысле распивочную. На день проверки 13 февраля 1970 года в 19 часов 30 мин. на всех столиках распивались спиртные напитки. В нарушение установленных правил торговли продавался на розлив коньяк. Из закусок ничего не было, кроме вареных яиц. В наличии имело только 1,5 кг хлеба»⁷⁵.

Слід зауважити, що, з одного боку, ідеологія нових кафе, як зазначила Ілана Гомель, співпадала із соціальною настановою про те, що радянська людина мала стати втіленням і буденного, і, водночас, піднесеного⁷⁶. З іншого боку, «піднесеність» та «позапобутовість» на практиці часто означали пошуки гемінгвеєвської «маслини в коктейлі»⁷⁷: «Из наблюдения видно, что это кафе посещают одни и те же лица. Многие из них приходят и приносят водку с собой, занимают столы, часами, до полного опьянения просиживают в зале»⁷⁸.

Формат молодіжних кафе, ця штучно проголошена «піднесеність» поруч із реальними практиками піднесеності алкогольної, яка робила відвідувачів байдужими для сакральних символів радянського, ставали основою для ще одного – абсолютно протилежного стилю престижного споживання, який, по суті, заперечував акцент на їжі як такій: «На одной из дверей, выходящих [из кафе – О. С.] в вестибюль (рядом с захлапленными туалетами) висит грязная, запыленная вывеска «Штаб комсомольского прожектора», в этой комнате давно уже хранится разный инвентарь, оборудование, стройматериал»⁷⁹.

Для певної кількості й «нових годувальників», і «нових споживачів» фраза відомого літературного героя Остапа Бендера (І. Ільф, Є. Петров, «Золотой теленок») «не треба робити з їжі культу» («не надо делать из еды культура») стала базовою у формуванні престижних практик споживання, де харчове насичення було не обов'язковим, випадковим, орієнтованим і на «позапобутовість», і на можливість легко витратити гроші та «перекусити» в кафе, ресторані, в буфеті, у друзів,

⁷³ Анонім Т. Жінка, 1975 р. н., Львів, вчителька. – Бесіда тривала 1 годину. – Запис зроблено 1 листопада 2017 р.

⁷⁴ Лебіна Н. Плюс десталинизация всей еды... (Вкусовые приоритеты эпохи хрущевских реформ: опыт историко-антропологического анализа) // Новое литературное обозрение – 2011. – № 21. – Режим доступа: <http://www.nlobooks.ru/node/2690#sthash.96JJfUc.dpuf>

⁷⁵ ЦДАВОВУ України. – Ф. 4604, оп. 2, спр. 1775, арк. 6.

⁷⁶ Gomel E. Gods Like Men: Soviet Science Fiction and the Utopian Self / E. Gomel // Science Fiction Studies. – 2004. – Vol. 31. – P. 358.

⁷⁷ Вайль П. 60-е: Мир советского человека / П. Вайль, А. Геннис. – С. 67.

⁷⁸ ЦДАВОВУ України. – Ф. 4604, оп. 2, спр. 1775, арк. 5.

⁷⁹ ЦДАВОВУ. – Ф. 4604, оп. 2, спр. 1775, арк. 5.

родичів, не звертаючи уваги ані на обсяги, ані на якість їжі. Відмова від пошуків престижного ставала одним із маркерів престижності. Слід підкреслити, що інтенція «не робити з їжі культу» була джерелом контамінації практик престижного споживання, в яких статусність харчового кошика мала місце, однак концентрація уваги на його наявності вважалась «дурним тоном»: *«Ерунда все это – крабы, икра... Конечно, дефицит и все такое прочее, но у них в семье принято и к дефициту относиться как к вещам простым и распространенным. «Не делай культа!»*⁸⁰.

Однак механізми відмови формували й інші спільноти «престижних споживачів» – людей, які не маючи доступу до статусного харчування, виривались з пастки радянських практик дефіцитів, черг та розподілів маніфестованим запереченням гонитви за їжею та заміною цієї гонитви вибором іншого простору престижності, пов'язаного із книгами, спілкуванням, творчістю тощо. Ці спільноти не були стабільними утворюваннями, вони змінювались, розпадались, однак відмова від «харчового клопоту» як ознака інакшості (а з тим і престижності) залишалась «видимою» у символічному полі пізньорадянського споживання.

Підсумовуючи аналіз чинників, факторів та практик формування уявлення про престижне харчування, слід зазначити, що «кошик» престижного харчування у період, що вивчається, не був самодостатнім явищем, оскільки він формувався не стільки персональними смаками чи специфічними знаннями про їжу, скільки залежав від загальної, характерної для більшості громадян радянської України споживацької логіки. Ця логіка завдавалась різними чинниками, серед яких найбільшу роль відігравали історична пам'ять / історична традиція, технологічні зрушення в організації повсякденного життя, державні практики постачання та розподілу продуктів (і залежні від них ситуації різних дефіцитів). Культура їжі, навіть за наявності можливостей – грошових чи посадових – мала різні продукти, особливими акцентованими відмінностями не позначалась. Крім того, деякі престижні позиції з плином часу чи змінами у системах постачання перетворювались на всезагальні, звичайні способи харчування (як це було із салатами, домашнім консервуванням тощо). Престижне харчування не було принципово іншим (за винятком втілення стратегій «позапобудовості») порівняно із загальними характеристиками харчового кошика пересічної радянської людини. Престижне завжди було співвіднесеним з цим кошиком, однак перевищувало його за якістю, кількістю, способами отримання та використання продуктів. Ці способи є цікавим та важливим кейсом з точки зору аналізу того, чим була «споживацька революція», й з огляду на те, як престижне харчування формувало / реконфігурувало радянські ієрархії влади та підкорення, як створювало специфічні відносини із законом, як впливало на постання / розвиток «тіньової економіки». Названі питання будуть розв'язані у наступних роботах.

⁸⁰ Ці слова належать героїні повісті Галини Щербакової «Дверь в чужую жизнь», доньці радянського номенклатурщика. Події повісті відбуваються наприкінці 1970-х років. – Режим доступу: http://lovegead.ec/read_book.php?id=15344&p=9

Reference

- Anonim A. Zhinka, 1941 r. n., Zaporizhzhia, pensionerka, ranishe – tekhnik elektrychnoi pidstantsii. Besida tryvala 2 hodyny 3 khvylyny. Zapys зроблено 21.12.2015 roku. [in Russian].
- Anonim T. Zhinka, 1975 r. n., Lviv, vchytelka. Besida tryvala 1 hodynu. Zapys зроблено 1 lystopada 2017 r. [in Ukrainian].
- Artiukh, L. F. (1977). *Ukrainska narodna kulinariia: istoryko-etnografichne doslidzhennia*. Kyiv: *Naukova dumka*. [in Ukrainian].
- Berger, P., & Lukman, T. (1995). *Sotsialnoe konstruirovaniie realnosti: Traktat po sotsiologii znaniya*. (Ye. Rutkevich trans.). Moskva: Academia-Tsentri; Medium. [in Russian].
- Budovska, A. (2015). Mosiuk Anna Ivanivna: «Sovetskyi defitsyt: vozmem hastronom...». *Novi storinky istorii Donbasu. – The New pages of Donbas's history*, 23–24, 113–114. [in Russian].
- Chernyshova, N. (2013). *Soviet Consumer Culture in the Brezhnev Era*. L.; N.Y.: Routledge, XVIII. [in English].
- Dobrenko, Ye. (2009). Gastronomicheskiiy kommunizm: vkusnoe vs. zdorovoe. *Neprikosnennyi zapas*, 2(64), Retrieved from: http://magazines.russ.ru/nz/2009/2/do9-pr.html#_ftnref14. [in Russian].
- Ekman, J., & Linde, J. (2005). Communist nostalgia and the consolidation of democracy in Central and Eastern Europe. *Journal of Communist Studies and Transition Politics*, 21/3, 354–374. [in English].
- Epizod iz filma «Sluzhebnyi roman: «Khvanchkaru pili, Borzhom pili...» (rezh. E. Ryazanov). Retrieved from <https://www.youtube.com/watch?v=8Jrv-wf8ba4>. [in Russian].
- Fischler, C. (1980). Food Habits, Social Change and the Nature. *Culture Dilemma, Social Science Information*, 19(6), 937–953. [in English].
- Glushchenko, I. (2012). SSSR: zhizn posle smerti. Shest tezisov ob izuchenii sovetskogo. *Levaya politika – The Left Policy*, 17–18, 128–133. [in Russian].
- Gomel, E. (2004). Gods Like Men: Soviet Science Fiction and the Utopian Self. *Science Fiction Studies*, 31, 358. [in English].
- Gronow, J. (2003). *Caviar with Champagne: Common Luxury and the Ideals of the Good Life in Stalin's Russia*. Oxford–N.Y.: Berg. [in English].
- Gubareva, O. Ye. (1968). *Istochniki rosta narodnogo blagosostoyaniya v SSSR*. Moskva: Mysl. [in Russian].
- Gurova, O. Yu. (2005). Ideologiya potrebleniya v sovetskom obshchestve. *Sotsiologicheskii zhurnal – Sociological Journal*, 4. Retrieved from: <http://www.socjournal.ru/article/669>. [in Russian].
- Inglehart, R. (1990). *Culture shift in advanced industrial society*. Princeton: Princeton University Press. [in English].
- Kaspe, I. M. (2008). «Sest proshloe»: ideologiya i povsednevnost gastronomicheskoy nostalgii. *Puti Rossii Kultura–obshchestvo–chelovek Materialy Mezhdunarodnogo Simpoziuma 25–26 Yanv. 2008 g.*, 15, 205–218. [in Russian].
- Kelli, K. (2011). «Stalat»: «salatizatsiya» sovetskogo naroda. *Antropologicheskiiy forum – Anthropological forum*, 15, 249–259. Retrieved from: <https://cyberleninka.ru/article/n/leningradskaya-kuhnya-la-cuisine-leningradaise-protivorechie-v-terminah>. [in Russian].
- Klinova, M. A. (2014). *Uroven zhizni gorodskogo naseleniya RSFSR (1946–1991 gg.) v otechestvennoy istoriografii*. Yekaterinburg: Izd-voUral. gos. ekon. un-ta [in Russian].
- Kondrateva, T. (2006). *Kormit i pravit. O vlasti v Rossii XVI–XX vv.* Moskva: ROSSPYeN. [in Russian].
- Kotkin, S. (2001). Novye vremena: Sovetskiy Soyuz v mezhoennom tsivilizatsionnom kontekste. In O. Kharkhordin (Eds.) *Mishel Fuko i Rossiya*: Sb. Statey. Sankt-Peterburg–Moskva: Yevropeyskiy universitet v Sankt-Peterburge: Letniy sad. (pp. 283–284). [In Russian].
- Kushkova, A. (2009). Sovetskoe proshloe skvoz vospominaniya o prodovolstvennom defitsite. *Neprikosnennyi zapas*, 2. Retrieved from: http://magazines.russ.ru/nz/2009/2/ku10.html#_ftnref8. [in Russian].
- Laas, N. (2011). Materialne povsiakdennia naselennia v ukrainskomu radianskomu sotsiumi epokhy «zastoiu» (1965–1985 rr.). *Ukraina XX stolittia: kultura, ideolohiia, polityka. – Ukraine XX cent.: culture, ideology, policy*, 16. [in Ukrainian].

- Le Gof, Zh. & Triuon, N. (2008) *Istoriia tela v Srednie veka. (Elena Lebedeva trans.)*. Moskva: Tekst. [in Russian].
- Lebina, N. (2011). Plyus destalinizatsiya vse yedy... (Vkusovye priorityety epokhi khrushchevskikh reform: opyt istoriko-antropologicheskogo analiza). *Novoe literaturnoe obozrenie – The New literature observer*, 21. Retrieved from <http://www.nlobooks.ru/node/2690#sthash.96JJjFUc.dpuf>. [in Russian].
- Narodne hospodarstvo v Ukrainskii RSR. 1985 r.:* Statystychnyi shchorichnyk. (1986). Kyev. [in Ukrainian].
- Nechaeva, Ye. (2012). Struktury povsednevnosti sovetskogo cheloveka v period perestroyki (opyt analiza biograficheskikh intervyyu). *Teoriya i praktika obshchestvennogo razvitiya – The theory and the practice of social development*, 8, 109. [in Russian].
- Nikiliev, O. F. (2011). Problemy torhivli v ukrainskomu seli seredyny 1950–1960-kh rr. *Nad-dniprianska Ukraina: istorychni protsesy, podii, postati*, 9, 240–248. [in Ukrainian].
- Prestyzh sotsialnyi. *Sotsiologhiia. Korotkyi sotsiologichnyi slovnyk*. Retrieved from <https://subject.com.ua/sociology/dict/355.html>. [in Ukrainian].
- Psol, K. (2015). Psol Liudmyla Kyrylivna: «Kazhdyi prazdnyk odezhda byla novaia». *Novi storky istorii. – The New pages of Donbas's history*, 23–24, 95–96. [in Russian].
- Rubina, D. *Belaya golubka Kordovy*. Retrieved from: <http://flibusta.is/b/173678/read>. [in Russian].
- Shcherbakova, G. *Dver' v chuzhuiu zhizn*. Retrieved from: http://loveread.ec/read_book.php?id=15344&p=9. [in Russian].
- Sidorova, G. P. (2013). *Sovetskiy tip khozyaystvennyy kultury povsednevnosti v massovom iskusstve 1960–1980-kh gg.: tsennostnyy aspekt*. (Extended abstract of Candidate's thesis). Sankt-Petersburg. [in Russian].
- Skurikhin, I. M. & Nechaev, A. P. (1991). *Vse o pishche s tochki zreniya khimika*. Moskva. [in Russian].
- Stiazhkina, E. (2012). «Petty-Bourgeois Woman» and the «Soulless Philistine». *Russian Studies in History*, 51(2), 63–97. [in English].
- Stiazhkina, O. (forthcoming 2019). Sated People: Gendered Modes of Acquiring and Consuming Prestigious Soviet Foods. In *Seasoned Socialism: Gender and Food in Late Soviet Everyday Life*. Anastasia Lakhtikova (Ed.), & Angela Brintlinger (Ed.), & Irina Glushchenko (Ed.). Bloomington: Indiana University Press. [in English].
- Stsenariy filma «Ivan Vasilevich menyaet professiyu». Retrieved from http://www.vothouse.ru/films/ivan_vasiljevich_menjaet_professiju_text.html. [in Russian]
- Temkina, A. A. & Rotkirkh, A. (2002). Sovetskie gendernye kontrakty i ikh transformatsiia v sovremennoi Rossii. *Sotsis – Socis*, 11. Retrieved from http://ecsocman.hse.ru/data/714/201/1218/002_Temkina.pdf. [in Russian].
- Todorova, M. N. & Gille, Z. (2010). *Post-communist nostalgia*. New York: Berghahn Books. [in English].
- Tsar trapeznichat zhelayut. Otryvok iz filma «Ivan Vasilevich menyaet professiyu». Retrieved from: <https://www.youtube.com/watch?v=pV6M94HQd1k>. [in Russian].
- The Central State Archives of Supreme Bodies of Power and Government of Ukraine: fund 4740, description 2, case 166; fund 4604, description 2, cases: 697, 1775, 1785, 1801,
- Tylkin, V. B. (Ed.) (1979). *Tovarovedenie prodovolstvennykh tovarov*. Kiev. [in Russian].
- Vayl, P. & Genis, A. (1996). *60-e: Mir sovetskogo cheloveka*. Moskva: Novoe literaturnoe obozrenie. [in Russian].
- Vignolles, A. & Pichon, P.-E. (2014). A taste of nostalgia: links between nostalgia and food consumption. *Qual. Mark. Res. Int. J.*, 17/3, 225–238. [in English].
- Vsesoyuznaya perepis naseleniya 1959 goda. Gorodskoe i selskoe naselenie respublik SSSR po polu i natsionalnosti. Ukrainskaya SSR. *Demoskop*. Retrieved from http://www.demoscope.ru/weekly/ssp/ussr_nac_59.php?reg=2. [in Russian].
- Vsesoyuznaya perepis naseleniya 1970 goda. Gorodskoe i selskoe naselenie respublik SSSR po polu i natsionalnosti. Ukrainskaya SSR. *Demoskop*. Retrieved from: http://www.demoscope.ru/weekly/ssp/ussr_nac_70.php?reg=2. [in Russian].

Watson, P. (1993). Eastern Europe Silent Revolution: Gender. *Sociology*, 27(3), 471–487. [in English].

Weber, M. (1968). *On charisma and institutional building*. Chicago, London: Univ. of Chicago Press, 169–183. [in English].

Yurchak, A. (2014). *Eto bylo navsegda, poka ne konchilos. Poslednee sovetskoe pokolenie* (A. Belyaeva trans.). Moskva: Novoe literaturnoe obozrenie. [in Russian].

Zaichenko, A. S. (1988). SShA–SSSR – lichnoe potreblenie (nekotorye sopostavleniia). *SShA–EPI*, 12, 12–22 [in Russian].

Zaichenko, A. S. (1989). Eshche raz o lichnom potreblenii v SSSR I SShA. *SShA–EPI*, 1989, 6, 114–127. [in Russian].

Zhizn v SSSR: epokha totalnogo defitsita. *Predmety sovetskoy zhizni*. Retrieved from: <http://soviet-life.livejournal.com/2469612.html>. – 17.07.2016. [in Russian].

УДК 322(477.62) “1965/1991”

АДМІНІСТРАТИВНА, ПЛАНОВО-СТАТИСТИЧНА ТА ПРОСВІТНИЦЬКА ДІЯЛЬНІСТЬ УПОВНОВАЖЕНОГО РАДИ У СПРАВАХ РЕЛІГІЙ ПО ДОНЕЦЬКІЙ ОБЛАСТІ (1965–1991 рр.)

Нікіфоров Карен

(Київський університет імені Бориса Грінченка)

У статті проаналізовано особливості діяльності уповноваженого Ради у справах релігій по Донецькій області в період «пізньої» радянської історії (1965–1991 рр.). Окрім роботи безпосередньо з релігійними організаціями краю уповноважений Ради у справах релігій та його апарат займалися й суто «технічною» роботою, а саме: складанням звітів про діяльність, організацією лекцій з наукового атеїзму для населення, упорядкуванням статистики щодо релігійних громад, реакцією на скарги окремих віруючих тощо.

Мета статті – на основі наявних історичних джерел та використовуючи наукову літературу, проаналізувати роботу уповноваженого Ради у справах релігій по Донецькій області в адміністративній, діловодчій й освітній сферах.

Аналізуючи документи апарату уповноваженого на Донеччині, можна знайти не тільки офіційні свідчення та рапорти, але й зробити висновок щодо рівня обізнаності уповноваженого та його співробітників у релігійній сфері.

Важливим напрямом діяльності Ради у справах релігій та її місцевих уповноважених була робота з юнаками, які планували вступ до вищих духовних навчальних закладів. Зокрема, уповноважений власне надавав рекомендації щодо вступу до семінарій. Окрім того важливе місце посідав орган у справах релігій в СРСР і у формуванні нової громадянської обрядовості, адже і у 60–80 рр. ХХ ст. не припинялися експерименти радянської влади у цій сфері.

Акцент зроблено також на інформації, що не привертала увагу дослідників раніше – скаргах та відгуках пересічних вірян та їх аналізі уповноваженим. Зазначено, що незважаючи на інтерес до історії державно-церковних стосунків в Україні з боку вітчизняних дослідників, питання мікроісторії в цьому контексті зрідка стають предметом наукових пошуків вчених-гуманітаріїв.

Ключові слова: історія релігії, державно-церковні стосунки, радянська політика, Донецька область, Рада у справах релігій.