

КУЛЬТУРА ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ У 1920–1930-х рр.: ТЕНДЕНЦІЇ ТА ЗМІНИ

У даній статті здійснюється спроба окреслити загальні тенденції економічного, політичного, соціального розвитку та їх впливу на культуру харчування українців у 1920–1930-х роках. Ставиться за мету виявлення ролі держави у формуванні нових кулінарних звичок у повсякденній та святковій культурі. Указується про суспільні зміни, індустріалізацію, перехід до модерну та нові ознаки харчової поведінки, пов'язані з цими змінами.

Ключові слова: культура харчування, гастрономічна культура, повсякдення 1920–1930-ті рр., заклади громадського харчування.

Сучасні українські дослідники присвятили чимало розвідок вивченню та висвітленню «білих плям» української історії. Через те, що наукові праці вчених радянського періоду проходили цензуру, а інколи і взагалі заборонялися, перед сьогоднішнім поколінням науковців постає багато не з'ясованих питань. Одним з таких є вивчення культури харчування, оскільки дослідження у цьому напрямку є добрим доповненням до уявлень про минуле. Наукові розвідки з історії української кулінарії торкаються актуальних питань повсякдення, етнології, економіки, гендерної історії тощо. Тож логічно, що питання пов'язані з кулінарією, культурою вирощування, приготування та споживання їжі, цікавить багатьох дослідників. Проте цілісних міждисциплінарних досліджень з цього напрямку українська гуманітаристика наразі немає. Адже, якщо дотримуватися правильної оптики дослідження об'єкту дослідження – їжі, можна дізнатися про економічний розвиток країни, інтенсивність торгівлі та інфраструктури, обрядову культуру, магічні вірування, моделі поведінки у родині та громаді, елементи з історії повсякдення та політичні впливи на побут.

Дослідження розподілу гендерних ролей під час приготування, споживання їжі стане доповненням до гендерної історії. Напрацювання у цій сфері відобразатимуть зміни у сім'ї (родинне харчування) та суспільних відносинах (професійна кулінарія, заклади громадського харчування).

У даній статті здійснюється спроба загально окреслити основні віхи історії, які суттєво вплинули на культуру харчування українців 20–30-х рр. ХХ ст. Головне завдання, яке ставить перед собою автор, – розкрити вплив економічного, соціального, політичних чинників на розвиток культури споживання їжі у вказаний період. Здійснюється спроба окреслити головні чинники, що вплинули на трансформування української історії кулінарії, гастрономічних вподобань, умов розвитку української кухні в 1920–1930-х рр.

Хронологічні межі охоплюють період з 20-х років ХХ ст. до 1939 року. Нижня хронологічна межа визначається періодом встановлення радянської влади та політики «воєнного комунізму». Це роки кардинальних змін у суспільстві на всіх рівнях. Умовним завершенням цього етапу є дві події. У 1939 році розпочалася Друга світова війна, котра вплинула на внутрішнє життя країни і стала визначальним чинником у подальшому розвитку світової історії, а відповідно, вплинула і на міжнародну торгівлю, взаємозв'язки. Того ж самого року світ побачила фактично хрестоматія радянської кулінарії – «Книга о вкусной и здоровой пище» (Москва, 1939)

На сьогодні праці, у яких так чи інакше відображається історія кулінарії, культури харчування, знаходяться у площинах етнології, історії, економіки, соціології.

І хоча на перший погляд може здатися, що тема історії кулінарії нова, це не зовсім так. Багатьох дослідників, мандрівників цікавила тема національної кухні різних народів. Споживання їжі є транслятором культури, способів комунікацій.

Традиційні страви, їх походження та роль у святковій культурі добре досліджені Лідією Артюх¹. Дослідниця вивчає нові соціально-економічні умови, які вплинули на харчування. Це дані про об'єми посівів та тенденції у розвитку колгоспного сільського господарства другої половини ХХ ст., але 1920–1930-ті рр., оминаються авторкою. А саме ці роки багато у чому були переломними, це і період безгрошових відносин, руйнації старих торговельних зв'язків, і поява

перших кооперативних крамниць, робота за трудовні, повне позбавлення селян продуктів харчування і т. д. Обрядові страви, їх призначення та вживання відповідно до свят чи урочистостей знаходимо у статтях Валентини Борисенко². Становленню закладів громадського харчування у розрізі історії повсякдення присвячені статті О. Овсіюк, І. Вронської, І. Сохань, О. Мовчан. Традиції харчування міського населення, трансформації святкових страв висвітлено у роботах М. Борисенка³, А. Макарова⁴.

Потрібно зазначити, що науковці, вивчаючи повсякдення та культуру українців у складні часи війни, голоду, не оминали питання харчування, продовольчого забезпечення. Окремо стоять дослідження, присвячені практиці виживання українців у роки Голодомору. Проблеми виживання, вживання харчових заміників та фізичний і психологічний вплив голоду на людину висвітлені у статтях О. Стасюк⁵, Г. Медведчук⁶.

Для дослідження вказаного у статті періоду важливими стали праці О. Мовчан⁷, Ю. Барабаш⁸, Т. Козацької⁹, присвячені становленню громадського харчування робітників в Україні.

Таким чином, нині можна знайти праці, які фрагментарно висвітлюють українську історію харчування, умови формування культури харчування у ХХ ст. Проте досліджень, які б стосувалися системи харчування українців та цілісно відображали загальні тенденції розвитку гастрономічної культури, поки немає. Як бачимо з перерахованих вище праць, переважна частина публікацій на цю тему вміщені у розділах історії повсякдення, етнології.

Сучасні наукові пошуки у напрямку історичних, антропологічних, культурологічних досліджень мають ознаки міждисциплінарності, комплексного дослідження окремих феноменів, коли певне явище досліджується у розрізі світової історії, історії філософської думки. Як приклад можна навести цікаві науково-популярні книжки – Вольфганга Шивельбуша¹⁰, Марка Курланські¹¹, Керолін Стіл¹², Ірини Глущенко¹³ та інші. Ці праці демонструють непритаманний українській науці підхід, дослідження у розрізі загальної історії, світової історії, комплексне бачення взаємовпливів. Викликали зацікавлення серед великої кількості читачів, про що свідчать відгуки у мережі та продані накладки книг, як мовою оригіналу, так і перекладені різними мовами світу. У своїй праці Вольфганг Шивельбуш вивчає історію прянощів, кави, чаю у Європі, але не зупиняється лише на кількісних показниках обсягів їх торгівлі, він розглядає як позначилося масове вживання кави, шоколаду, суміші прянощів на торгівлі, накопиченні капіталу, соціальних взаєминах, розбудові міст, моді, дозвіллі. Аналізує як вказані речовини сприймалися суспільством, були показниками заможності, ознакою влади чи вказували на приналежність до певного прошарку населення.

Марк Курланські зосередивши увагу читача на історії солі оповідає не лише про історію виробництва, але здійснює історичний екскурс про її роль в економіці окремих держав, їх політичної ваги яку вони здобули завдяки торгівлі сіллю. Не оминає і особливості національних культур та смаків. Кероліна Стіл у своїй об'ємній праці розглядаючи харчові звички як у минулому, так і в сучасності, порушує багато питань. Від харчової поведінки у супермаркеті до залежності урбанізації від постачання продуктами. Вивчаючи громадське харчування у радянський час, Ірина Глущенко розглядає такі питання як політична ситуація впливала на формування смаків мільйонів людей. Виявляє ключову роль А. Мікояна у формуванні та розбудови системи їдальень, появи та поширенню стереотипних у явлень про правильне харчування серед населення. Оповідуючи про міждержавні зносини СРСР та США в 1930-х роках, детально зупиняється на запозиченнях нових харчових технологій та впровадження їх у Радянському Союзі.

Такі напрацювання важливі, бо вони дають змогу зануритися у такі невидимі процеси минулого, як гастрономічна поведінка, культура харчування, кулінарна мода, тощо.

Поняття «культура харчування» у цій статті включає в себе гастрономічну культуру, гігієну, пріоритети у виборі продуктів харчування, їх обробку та способи вживання, традиції харчування, розуміння корисності/шкідливості тих чи інших продуктів, те як і де харчувалися. Тобто культура харчування розглядається як комплекс духовного та матеріального.

На культуру харчування як святкову так і повсякденну суттєво вплинула економічна ситуація. Після Першої світової війни українські землі і знаходилися у складі різних держав. У повоєнний час розруха, людські жертви позначилися на продовольчому забезпеченні великої кількості людей. Для багатьох у післявоєнні роки харчовий раціон складався з борошна та хліба. Найбідніші використовували борошно для приготування перших страв, розводивши його в окропі, додаючи ще якісь доступні овочі. Найбільше скоротилися споживання м'яса та молока. Негаразди спричинені Першою світовою були поглиблені революцією, громадянською війною 1917–1921 рр., нищенням торговельних шляхів, сполучення, знеціненням коштів. Злидні, нестача продуктів, паливних матеріалів для більшості стали буденністю.

Але окрім війни, розрухи які, безумовно, позначилися на кількості, якості, асортименті продуктів харчування, суттєвим чинником, що вплинув на культуру харчування, була державна політика. Одним з визначальних чинників який мав пряме відношення до зміни у культурі харчування був політичний. Саме у ці роки держава безпрецедентно та неодноразово встановлювала харчові обмеження, норми. Фактично диктувала скільки і коли та кому їсти. Зосередивши свою увагу у першу чергу на забезпеченні війська, політика у галузі легкої промисловості, торгівлі була дуже жорстокою і згодом отримала назву «Воєнного комунізму». Для років «воєнного комунізму»¹⁴ (1918–1921 рр.) повсякденними явищами стало відсутність коштів та товарів. Працівники сіл, меншою мірою робітники міст не отримували коштів, право на працю було замінено обов'язком. А з вирощених продуктів селянам лишали лише прожитковий мінімум, решта вилучалися. Фактично держава запровадила монополію на продукти сільського господарства. Приватна торгівля, підприємництво опинилися поза законом. Безумовно це позначилося на щоденному раціоні, асортименту страв. Про соціальні виплати, допомоги мова не йшла. З точки зору розвитку кулінарії ці роки можна сміливо назвати «роками кулінарії виживання».

Довоєнного рівня харчування робітників вдалося досягнути лише у 1924 р.¹⁵

Наступні роки, періоду нової економічної політики (коли було скасовано заборону на приватну діяльність, проведено грошову реформу, введення продподатку) позначилося на покращенні харчування, багато товарів з'явилось у продажу. У містах були відкриті приватні чайні, кафе, крамниці. Товаропостачання між містом та селом мало ознаки вільного ринку. Заможні верстви суспільства у ці роки могли дістати ті продукти які зникли після революції. Селяни мали змогу продавати залишки своєї сільськогосподарської продукції. Навіть у невеликих селах відкривалися переважно кооперативні крамниці, і хоча асортимент у них був не великим, та такі товари як оселедець, цукор пісок білий, цукор рафінад колотий, масло, яйця, олія соняшникова, хліб були у продажу¹⁶.

Щодо міста, то суттєвим чинником який позначився на культурі повсякденного вживання їжі були нові побутові умови. Відомо, що з встановленням радянської влади розпочинається процес виселення заможних містян, панів з їх маєтків¹⁷. Все колишнє приватне житло розподілялося між новими власниками для житла. Родини котрі перебиралися жити до таких помешкань опинялися без приміщень для зберігання чи приготування їжі, палива та домашніх предметів¹⁸.

Побутові умови змінили акценти та пріоритети у домашній кулінарії. Відсутність окремого приміщення, устаткування для приготування їжі призвело до поширення страв які готуються нашвидкуруч та не вимагають довгої термічної обробки. Зокрема культовою річчю цього часу стає примус.

Соціально–політичні зміни позначилися на гастрономічній культурі селян. Хоча, як і раніше, лишалися незмінними способи приготування їжі, обробка та зберігання продуктів (практично до другої половини 1970-х років ХХ ст., коли виробництво дрібної побутової техніки стало масовим та доступним для багатьох родин), суттєво збіднів асортимент продуктів.

Одним з аспектів політичної діяльності радянської влади була боротьба з релігійністю. Внаслідок такої діяльності було зруйновано багато церковних споруд, а їх майно (ікони, дзвони, чаші, хрести, книги) пограбовано. Наслідки боротьби з релігією проявилися у повсякденній культурі, святковій. Спосіб життя віруючих висміювався, а ритуали та обряди, що витворилися у народі внаслідок взаємопроникнення народної культури та християнства вважалися несучасними та навіть шкідливим. Такі зміни у суспільстві позначилися і на історії кулінарії. До революції більша частина населення (як селян так і містян), харчувалися відповідно циклу християнських свят та традиції тримати піст. Асортимент, кількість страв залежали не лише від статків чи гастрономічних уподобань, але й періоду.

У 1920-ті роки зміни у харчуванні пов'язані з антирелігійною компанією були відчутні у місті, меншою мірою в селі. Наймасштабніший зміни, що порушили принципи харчових заборон, культуру пригощання та святкування в українському селі відбулися в роки Голодомору 1932–1933 рр. Цьому питанню присвятили багато уваги різних дослідників¹⁹. Адже дійсно, фізичне винищення більш ніж 7 млн. людей деформувало сприйняття та розуміння їжі на кілька поколінь. Для того аби відчутти час, ситуацію певного періоду варто розглянути які сенси мало те чи інше слово. До прикладу сенси слова їжа сьогодні та у роки Голодомору будуть дуже різними. В 1932–1933 рр. їжею стали – висівки, макуха, молоде листя липи, слимаки, їжаки, горобці, а стравами почали називати – маторженики, колзяники, плесканчики, товченики, затируха, ліпеники, ліп'янки, щавляники²⁰.

Тридцять років стали трагічною сторінкою в історії українського селянства. Ті селяни, які вижили після голодомору, лишилися без власного господарства, худоби. Вони зазнали відчутних психологічних травм, пов'язаних з голодом, жорстокою втратою близьких та неможливістю зарадити пережитому жаху. Таким чином, так, як і робітники, селяни потрапили у залежність

від роботи у колгоспі, пайків та норм. Тільки, на відміну від робітників, селяни взагалі не отримували коштів за свою роботу. Замість заробітної плати отримували паличку у графі (тобто вказувалося, що день відпрацьовано), і все, на що могли розраховувати селяни у цей час, – в кінці місяця кілька мішків зерна або іншого збіжжя. Під час жнив та посадки у полі працювала польова кухня, яка забезпечувала селян гарячими обідами. Основною стравою була баланда. Баландою називали юшку з вареною крупою, товченим салом та картоплею. Після Голодомору було втрачено цілий пласт культури, зокрема народна техніка, рецептура приготування багатьох страв. У той час коли був брак основних продуктів, не було можливості навчати основам кулінарії наступні покоління. До того ж після жабів 1930-х років вимерло багато представників старшого покоління. Таким чином було втрачено природній зв'язок поколінь.

Звісно, розглядаючи тенденції у змінах культури харчування, варто враховувати, що різні прошарки суспільства мали різні можливості доступу до продуктів. Але в культурі харчування були такі елементи, що не залежали від статків і відображали загальне відношення до харчування. Складні побутові умови позначилися на загальному низькому рівні санітарної культури серед робітників. Дослідники зазначають, що були відсутні можливості регулярно мити руки, митися чи користуватися рушником, спати часто лягали, постеливши на долівку верхній одяг²¹. На такі дрібниці не звертали уваги. За таких умов годі говорити про культуру споживання їжі.

Що ж стосується наявності та асортименту продуктів для робітничого класу, то 1920-ті роки справили неабиякий вплив на формування кулінарних звичок цілого прошарку суспільства. Звичними словами для цих років стали «дефіцит», «карткова система», «обмеження», «черги», «тиснява». До крамниць чи кооперативів продукти постачалися нерегулярно, низькоякісні товари видавалися за першосортні. Так, робітники скаржилися на якість м'яса: «Коли прийдеш до дому на обід, гризеш його, гризеш та ніяк не перегризеш жили, вилаєшся, як слід, так голодний після роботи й залишишся»²². М'ясо було погано обробленим, санітарних умов перевезення, зберігання та обробки практично не дотримувалися. Не кращою була їжа і у робітничих їдальнях, де було не лише брудно, а й часто обважували. Назви страв не відповідали їх змісту. Частими були випадки потрапляння мух, черв'яків до страв, про що свідчать газети того часу²³. Супи та борщі, зварені без м'яса, але з салом, прирівнювалися до категорії м'ясних і часто відпускалися за високою ціною. Їдальні майже не готували овочевих страв, варили суп з оселедця, замість м'ясного шніцеля давали рибу, м'ясні страви часто замінювалися кашею з киселем, вермішеллю, оладками²⁴.

Зрідка користувалися столовими приборами. «На Голубівці, Максимівці і в Кадіївці по їдальнях давали до супу ложку і до м'яса – теж ложку. Виделок і ножів не було. Гриби і капусту в зазначених їдальнях подавали з піском, через нестачу води»²⁵. Через тотальну бідність столові прибори дуже часто розкрадали, навіть якщо вони з'являлися. Варто вказати, що іноді ситуація з якістю страв, загальної чистоти залежала і від конкретних людей, що працювали в їдальнях, кафе. Часті обважування, неохайність, розкрадання не залежали від державної політики.

Серед ідейно-політичних чинників, що позначилися на історії розвитку культури харчування, була кампанія проти так званого «кухонного рабства», як рудименту минулого. У 1927 році було оголошено війну кухні. Прийом їжі мав стати організованим та переміщеним з дому до громадських закладів²⁶. На заводах ініціювалося створення столових, чайних, буфетів. А вже 30 березня 1930 року було створено Всеукраїнське об'єднання народного харчування «Укрнархарч» при народному комісаріаті торгівлі УСРР²⁷. У ці роки ще діяли приватні заклади – кафе, ресторани. Не можна сказати, що їдальні відразу набули популярності серед робітників. Більшість брали з собою сухі обіди.

Хоча поступово звичка харчуватися поза межами дома серед містян ставала популярною. Це зумовлено кількома факторами. По-перше, міський простір та спосіб життя сприятливий до більшої мобільності його мешканців. По-друге, складнощі з житлом та відсутність умов для приготування у сукупності з відсутністю водогону змушували багатьох шукати оптимальні рішення, аби забезпечити себе хоча б раз вдень гарячим харчуванням. І врешті суспільна думка, політичні гасла, мода та наявність їдальнь, кафе, приватних кухонь формували звичку харчуватися поза домом.

Сільське ж населення мало покладатися на власні можливості забезпечення себе продуктами, їх приготування та зберігання. Велике значення мали природні ресурси – ліс, ріки, озера, пасовиська. Збиральництво та риболовля допомагали у харчуванні. Як свідчать архівні документи, асортимент кооперативних крамниць у селах був невеликим: сіль, мило, хліб, господарчі товари, горілка, тютюн, оселедці. Найчастіше купували хліб, горілку, тютюн. Хліб, що надходив у продаж, був дуже низької якості. Відсутність у достатній кількості запасів власного зерна призвела до того, що більшість селян не мали змоги випікати хліб власноруч, а вимушені були

купувати. На ярмарках ще у 1920-х роках продавалися масло, яйця, мед, віск, цукор – рафінад колотий, цукор пісок, оселедці, олія соняшникова²⁸. Як приклад – у 1926 році 10 яєць коштували 50 коп., фунт цукру – 32 коп. Для порівняння — чоботи коштували 14 карбованців; розцінки для найму когось на поденну роботу були наступними: чоловік – 1 рубль доба, жінка – 50 коп.²⁹. З політикою згортання НЕПу можливості продавати/купувати на ярмарках товари вже не було. Ціни у кооперативних крамницях були нижчими, але якість товарів там була невисокою.

Соціальним чинником, що був визначальним у боротьбі за продукти харчування, можливості отримувати якісні та свіжі овочі, м'ясо, була приналежність до привілейованих категорій населення, зокрема номенклатури. До частково привілейованих належали і передовики виробництва, а також працівники окремих регіонів. Привілеї цієї категорії мали можливість отримувати більше продуктів, харчуватися в їдальнях за спецменю. Так, вищі норми споживання мали працівники Донбасу. Найкраще були забезпечені великі промислові міста – Харків, Дніпропетровськ, Запоріжжя, Миколаїв³⁰. У найкращому становищі були партійні працівники, які працювали у великих містах.

Тотальна нестача продуктів та обмеження можливості їх придбати змушували людей шукати постійних підробітків, додаткових способів придбати необхідні товари. Попри нестачу товарів у кооперативних крамницях на ринках (несанкціонованих, чорних) можна було придбати або обміняти що завгодно та у великих кількостях. Тому крадіжки стали повсякденним та масовим явищем. Крадений крам можна було обміняти на товкучках.

З кінця 1920-х років (разом із згортанням політики НЕПу) спостерігається тенденція зникнення приватних закладів харчування, домашніх кухонь. Побіжно потрібно зауважити, що політика радянської влади щодо приватних ініціатив, у тому числі продажу продуктів, готових страв, приватних кафе чи закусочних, була неоднозначною. У періоди, коли економіка переживала час стагнації, влада послабляла тиск, закриваючи очі на приватну торгівлю. Це спостерігалося не лише у роки НЕПу, але й в перші повоєнні роки, поки не була налагоджена державна торговельна мережа. «Доведеться знайти людей, які торгували при німцях, і дозволити їм продовжити торгівлю... яка могла б хоч якимось чином зняти напругу, поки не буде налагоджено роботу державної торговельної мережі», – такі заклики лунали на нарадах ЦК КП(б)У³¹.

Вже з другої половини 20-х років ХХ ст. всі громадські їдальні розподілялися на робітничі, військові, студентські та районні. Їх забезпечення відбувалося за картковою системою³². Основними ідеями розбудов їдальнь були централізоване забезпечення комплексними обідами працівників промисловості, запровадження конвеєрного виробництва страв, втілення фабричних принципів виробництва на кухні.

Перші фабрики-кухні, які могли обслуговувати до тисячі відвідувачів на добу, було збудовано в Єнакієво та Горлівці. Це були сучасні, технічно забезпечені кухні, проте техніка використовувалася не на повну потужність через брак досвідчених спеціалістів³³. Були випадки умисного пошкодження обладнання працівниками кухні: ручна праця давала більше шансів щось вкрасти.

Ще одним заходом держави, безпосередньо пов'язаним з культурою харчування, була антиалкогольна боротьба. Аби зменшити серед робітників рівень алкоголізму, з 1929 року було заборонено в буфетах та їдальнях продавати алкогольні напої, а асортимент цих закладів поповнили свіжими газетами та журналами³⁴. Цим заходом планувалося викоринити звичку вживати алкоголь, часом і замість обіду чи вечері. А безалкогольні заклади харчування мали б стати місцями політичної пропаганди, читання агітматеріалів.

Щодо села, то забезпечення обідами працівників посилювалося на період польових робіт. З цією метою створювали пересувні їдальні (польова кухня). Часто під час польового обіду, запрошувалися лектори які виголошували палкі промови про успіхи комуністичної партії.

У 1930-х роках державна кампанія колективізації та індустріалізації позначилася на повсякденні кожної родини. Разом з політикою згортання НЕПу ліквідовувалися приватні крамниці, домашні кухні, зникали можливості купівлі/продажу продуктових надлишків. Ще однією характерною рисою цього часу стала відчутна різниця у продовольчому забезпеченні міста та села. І, хоча продуктивний добробут містیان напряду залежить від роботи селян, у ці роки від нестачі харчів постраждали у першу чергу селяни.

Щодо змін у харчуванні увага держави була зосереджена на забезпеченні їдальнь робітників важкої промисловості, а також міст, де знаходилися потужні підприємства. З цією метою здійснювалася розбудова їдальнь, кафе, закусочних. Мета влади полягала не лише в забезпеченні повноцінного раціону робітників. Йшлося про те, аби тотально включити кожного робітника у виробничий процес, колектив. Часто в робітничих столових проводилися і зібрання.

Планувалося залучити більшу кількість жінок до виробництва, позбавивши їх хатньої роботи. Але тут необхідно зауважити, що наміри держави, озвучені на з'їздах, партійних зборах, опубліковані в брошурах й газетах, та реалії відрізнялися. Оскільки держава в 1930-х роках фактично взяла під свій контроль всі продовольчі ресурси, їх розподіл, продаж та постачання, більшість громадян опинилися у прямій залежності від діяльності держустанов, чиновників. Їсти чи не їсти тепер залежало від бюрократичного апарату. На підприємствах робітникам видавали продовольчі картки, за якими можна було отримувати, знову ж таки відповідно до встановленої норми, певний набір продуктів.

Продовольчих карток, заробітної плати не вистачало, щоб утримати всю родину, особливо якщо в ній були непрацюючі. Адже картки мали лише ті, хто працював на державних підприємствах. Тому насправді фізичне та емоційне виснаження у ці роки було дуже сильним. Доводилося не лише працювати, але й вистояти черги, аби отримати певні продукти, потім обміняти їх на інші і врешті–решт готувати, аби родина не лишалася голодною. Багато робітників були зайняті вирощуванням городини, попри свою працю на заводах. Отже, попри гучні гасла рівності, покращення життя ситуація з харчуванням була критичною. Головними критеріями замість «смачно» стала просто можливість наїстися.

Навіть привілейований робітничий клас, котрий міг харчуватися у заводських їдальнях, не відчував себе ні ситим, ні у комфортних умовах. Робітничі їдальні, буфети цього часу мали необладнані приміщення, асортимент страв був бідний, не вистачало столів, стільців та приборів. На деяких підприємствах лише ударники отримували картки на м'ясне меню³⁵.

Отже, очевидно, що м'ясні та молочні страви не були на щоденному столі ні селян, ні робітників. У гіршому становищі знаходилися жінки, оскільки їхня роль на кухні і далі була провідною. Тому у першу чергу найкраща їжа віддавалася чоловікам та дітям. В умовах гострої нестачі продуктів, вчені констатують, що тисячі українських жінок ішли на роботу не для власної реалізації, а можливості принести дітям тарілку супу, яку вони отримували в заводській їдальні³⁶.

Фактично за ці роки було чітко сформовано таку залежність: держава–продукти–людина. Роки обмеження та регулювання споживання їжі у повсякденності більшості громадян (зрозуміло, що для політичних керівників таких обмежень не було навіть у найскладніші роки) вплинули не лише на якість та кількість їжі, але і на ставлення до неї.

Напередодні війни закладаються підвалини так званої радянської кулінарії. Дослідник історії кулінарії В. Похльобкін визначає як початок формування розвитку радянської кухні 1934 рік, а завершує 1992-м. І дійсно, у 1939 році було видруковано книгу, що стала енциклопедією радянського кулінара, – «Книга о вкусной и здоровой пище». Саме в ній потреба у їжі поставала як необхідна умова для роботи організму (тобто жодним чином про експерименти у кулінарії, задоволення від споживання їжі там не йшлося). Мабуть, з цих років і почнеться етап формування міфу про збалансоване та сите життя радянської людини, про яку піклується влада³⁷.

Отже, культура харчування українців у першій половині ХХ ст. зазнала кардинальних змін. Ці зміни торкнулися всіх прошарків суспільства, незалежно ні від їхнього майнового та соціального статусу, ні від місця проживання. Необхідно зауважити, що у культурі харчування містян та селян відбувалися нерівнозначні зміни. Для селян звичними лишалися страви з давньою історією з особливим значенням хліба та молочних продуктів. Утримання в господарстві корови фактично забезпечувало родину від голоду. Основу раціону складали перші страви – юшки, борщ, густі каші. Незміною лишалася і технологія приготування, більшість страв готувалося у печі, в літню пору на відкритому вогнищі. Як і раніше, приготуванням страв у селянській родині займалися жінки. На зиму, щоб зберегти продукти, їх піддавали обробці – солінню, квашенню, бродінню. Зберігали продукти у льохах чи глибоких ямах, попередньо вклавши туди великі брили льоду. І якщо у містах вже відчинялися двері буфетів та їдальнь, на селах їх не було. У кращому випадку була кооперативна крамниця, куди раз на кілька днів привозили свіжий хліб. Також у ці роки спостерігається поступова втрата звичаю випікати домашній хліб. Причин тому було кілька: нестача борошна, дров, активне залучення жінок до праці в колгоспах.

Варто вказати на ключову роль влади у зміні принципів харчування. Йдеться не лише про регулювання державними органами асортименту та цін на продукти – було змінено самі принципи харчування та ритуали, пов'язані із вживанням їжі. Усе, що було пов'язано з дореволюційною аристократією, інтелігенцією, визнавалося ворожим та підлягало знищенню. І справа була не лише у майні. Висміювалися моделі поведінки цих прошарків суспільства, серед яких були й такі кулінарні звички, як чай, полуденок, інтелігентні бесіди за спільною вечерею, гостини, урочисті трапези до релігійних свят, ділові зустрічі у ресторанах, банкети, тощо. Так само, висміювалися традиційні основи харчування селян, дотримання посту, урочисті святкування Різдва, Великодня.

У 20-х роках ХХ ст. були зруйновані дореволюційні торгівельно-економічні основи. У період НЕПу була можливість вільної торгівлі, діяли приватні заклади харчування у містах. У селах лишалися можливості продавати/купувати залишки власної продукції. Існування приватних закладів харчування, продаж/купівля продуктових товарів дозволяли мінімально забезпечити населення міст продуктами. Влада намагалася вирішити продовольчі проблеми, ввівши карткову систему, пайки для працюючого населення на виробництві, тим самим взявши під контроль харчування громадян. Рівень якості продуктів був дуже низьким, нестача продуктів позначилася на харчовій поведінці. Черги, тиснява, нестача, пліснявий хліб стали буденним явищем для великої кількості людей. До того ж саме у цей час політичні гасла дійшли до кухонь. Жінкам влада обіцяла позбавити їх від «кухонного рабства», даруючи альтернативу – заклади громадського харчування та опіка держави. Дійсно, у 1920-х роках розпочалася розбудова кафе, їдальнь у першу чергу на великих підприємствах. У селах працювали лише кооперативні лавки з невеликим асортиментом – хліб, оселедець, чай, крупи.

Наступне десятиріччя принесло ще більші зміни. Зі згоранням політики НЕПу всі приватні заклади було ліквідовано. Багато міських кафе/їдальнь націоналізувалися, майно, устаткування колишніх власників було конфісковано. У ці роки було втрачено рецептури страв міських кафе, кав'ярень, ресторанів.

Узагальнюючи, можна виокремити важливі зміни у 1920–1930-х роках, які безумовно вплинули на культуру харчування українців у вказаний період. По-перше, все продуктове забезпечення на всіх рівнях було зосереджене у руках держави; по-друге, всі кулінарні практики, що так чи інакше були пов'язані з минулим аристократії, інтелігенції дорадянського періоду, вважалися ворожими, не гідними наслідування; по-третє, на державному рівні лунали заклики до звільнення жінки від «кухонного рабства», планувалося, що у подальшому жінка буде позбавлена від кухонних турбот, а приготування їжі повністю перейде до рук фахівців громадських кухонь. Між гаслами і життєвими реаліями була прірва. А те, що більшість продуктів опинилася в руках держави, фактично означало пряму залежність кожного громадянина від держави.

¹ Артюх Л.Ф. Українська народна кулінарія (історико-етнографічне дослідження). – К., 1977. – С. 154.

² Борисенко В. К. Обрядове печиво в українській традиційній культурі // Народна творчість та етнографія. – 2011. – № 4. – С. 13–21.

³ Борисенко М. Формування традиції святкування Нового року в Україні (кінець ХІХ – середина ХХ століття) // Матеріали до української етнології. – 2015. – Вип. 14. – С. 14–24.

⁴ Макаров А. Рождество и Новый год в старом Киеве. Из истории святочных обычаев. – К., 2015. – 288 с.

⁵ Стасюк О. Харчування та заміники їжі українського селянства на поч. 30-х років ХХ століття // Етнічна історія народів Європи : Збірник наукових праць. Вип. 21. – К., 2006. – С. 97–102.

⁶ Медведчук Г. К. Народна їжа подолян. – Хмельницький, 2011. – 131 с.

⁷ Мовчан О. Громадське харчування робітників УСРР у 1930-ті рр. // Проблеми історії України: факти, судження, пошуки: Міжвід. Зб. наук. пр. – 2011. – Вип. 20. – С. 211–238.

⁸ Барабаш Ю. Система громадського харчування в Донбасі у 1927–1930 роках // Наукові записки [Національного університету «Острозька академія»]. Серія «Історичні науки». – 2012. – Вип. 19. – С. 159–167.

⁹ Козацька Т. Громадське харчування робітників промисловості у 1929–1938 рр. // Проблеми історії України. Факти, судження, пошуки. – Вип. 11. – К., 2004. – С. 293–302.

¹⁰ Шивельбуш В. Смаки раю. Соціальна історія прянощів, збудників та дурманів [пер. з нім.] – К., 2016. – 256 с.

¹¹ Mark Kurlansky. Salt: A World History. – London, 2002. – P. 470.

¹² Carolyn Steel. How Food Shapes Our Lives. – London, 2013. – P. 400.

¹³ Глущенко І. Общепит. Микоян и советская кухня – М., 2010. – 240 с.

¹⁴ Див. дет. Гай-Нижник П. П. Податкова політика більшовиків в УСРР за часів воєнного комунізму // Історія торгівлі, податків та мита: Збірник наукових праць. – 2011., Вип. 2. – С. 96–106.; Мовчан О. Повсякденне життя робітників УСРР. 1920-ті рр. – К., 2011.

¹⁵ Мовчан О. Товаропостачання й споживання робітників УСРР у 1920-ті рр. // Проблеми історії України: факти, судження, пошуки. Міжвід. Зб. наук. пр. – 2010. – Вип. 19 (1). – С. 34–58.

¹⁶ Державний архів Київської області (далі – ДАКО). – Ф. 124. Оп.3. – Спр.10. – Арк. 11.

¹⁷ Цей процес чудово ілюстровано у повісті Михайла Булгакова «Собаче серце».

¹⁸ Борисенко М. Житло та побут міського населення України у 20–30-х роках ХХ ст. – С. 188.

¹⁹ Див. детальніше: Мовчан О. Вживання сільського населення в умовах Голодомору // Матеріали Міжнародної наукової конференції істориків «Голодомор в Україні в 1932–1933 роках». Будапешт, грудень 2003. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_nemzetisegek/ukranok/az_artatlan_aldozatok_emlekere/pages/ukran/008_ukran_8.htm; Стасюк О. Харчування та заміники їжі українського селянства на поч. 30-х років ХХ ст. // Етнічна історія народів Європи: 36. наук.праць. – К., 2006. – № 21. – С. 97–102; Різників О. Їдло 33-го. Словник голодомору. – Одеса, 2003. – С. 164; Коцур Ю. Харчування населення роменщини на початку 30-х років ХХ століття // Етнічна історія народів Європи. 36. наук. праць. – К., 2011. – Вип. 34. – С. 55–64.

²⁰ Олесь Стасюк. Павуки, очерет і лелеки. Що їли українські селяни у 1932–1933 роках // Історична правда. – 24.11.2010. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.istpravda.com.ua/research/2010/11/24/5936/>

²¹ Мовчан О. Вказ. праця.

²³ Там само.

²³ Барабаш Ю. Вказ. праця. – С. 159–167.

²⁴ Козацька Т. Вказ. праця. – С. 293–302.

²⁵ Ліфшиць Я. Гірницький Донбас (нарис про санітарний побут) // Шлях до здоров'я. – 1931. – № 15. – С. 4–5.

²⁶ Мовчан О. Громадське харчування робітників УРСР у 1930-ті рр. // Проблеми історії України: факти, судження, пошуки: Міжвід. 36. наук. пр. – 2011. – Вип. 20. – С. 211–238.

²⁷ Там само.

²⁸ ДАКО. – Ф. 124. – Опис 3. – Спр. 10. – Арк. 11.

²⁹ Там само. – Ф. 353. – Опис 1. – Спр. 3115. – Арк 1.

³⁰ Мовчан О. Товаропостачання й споживання робітників УСРР у 1920-ті рр. // Проблеми історії України: факти, судження, пошуки. Міжвід. 36. наук. пр. – 2010. – Вип. 19 (1). – С. 34–58.

³¹ Цебро О. (Овсіюк) З історії функціонування продовольчої торгівельної мережі Києва (1943–1945 рр.) // Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Історія. – К., 2012. – Вип. 113. – С. 57–59.

³² Мовчан О. Громадське харчування робітників УРСР у 1930-ті рр. // Проблеми історії України: факти, судження, пошуки: Міжвід. 36. наук. пр. – 2011. – Вип. 20. – С. 211–238.

³³ Там само.

³⁴ Там само.

³⁵ Козацька Т. Вказ. праця. – С. 293.

³⁶ Борисенко М. Вказ. праця. – С. 197.

³⁷ Сохань І. Вказ. праця. – С. 61–68.

В статтє автор описує тенденції економічного, політичного, соціального розвитку і їх вплив на культуру питанія українців в 1920–1930-х годах. Главная задача – показати роль государства в формировании новых кулинарных привычек в повседневности и праздничной культуре. Отражены изменения в обществе, индустриализация, переход к модерну и их влияние на новые практики гастрономического поведения.

Ключевые слова: культура питания, гастрономическая культура, повседневность 1920–1930-х гг., общественное питание.

The following article aims to defining the overall trends of economic, political, and social development and their impact on the culture of food consumption in Ukraine in the 1920s and 1930s. The article explores the role of the state in forming new dietary preferences within the everyday and festive culture of food consumption. It focuses on social change, industrialization, the rise of Art Nouveau and their impact on creation of the new food fashions.

Keywords: culture of food consumption, cuisine culture, daily life in the 1920s–1930s, public catering.