

УДК 392.8 (=161.2)"1932/1933"

**ДЕФОРМАЦІЯ ТРАДИЦІЙНОЇ СИСТЕМИ ХАРЧУВАННЯ
УКРАЇНЦІВ В РОКИ ГОЛОДОМОРУ**

*«У 33-му году їли люди лободу»
Народне прислів'я*

На основі досліджень спогадів очевидців Голодомору досліджено механізм здійснення політики Голодомору, наслідком якого став процес руйнації традиційної культури українців, культурно-побутових і

соціальних деформацій на регіональному і локальному рівнях, в тому числі деформації традиційної системи харчування. Зроблено спробу простежити зміни та наслідки впливу на традиційну систему харчування та моральний стан українського суспільства.

Ключові слова: голодомор, деформація, традиційна культура, харчування, селянство.

Людина для своєї життєдіяльності все, окрім кисню, отримує із їжі, саме тому харчування є основною життєво-необхідною умовою нашого існування. Їжа є джерелом енергії, харчування впливає на стан здоров'я, працездатність, настрій та тривалість життя людини. Історично доведено, що кількість, якість, асортимент споживаних харчових продуктів, своєчасність і регулярність приймання їжі мають важливе значення для життєдіяльності організму, тому що організм людини, незалежно від того, працює вона, відпочиває чи спить, потребує поповнення витраченої енергії. Несвоєчасне й нерівномірне приймання їжі нерационального складу спричинює порушення обміну речовин в організмі, результатом чого є виснаження, ожиріння і навіть тяжкі захворювання, що скорочують життя.

Предметом нашої уваги у даному дослідженні є питання деформації традиційної системи харчування українців в роки Голодомору.

Актуальність теми обумовлена тим, що тривалий період вивчення особливостей української традиційної культури періоду 20-х – 30-х років ХХ ст. взагалі було неможливим. Штучно створена найбільша трагедія українського народу – Голодомор 1932-1933 років ігнорувалася цілими поколіннями науковців. Натомість, слід відзначити, що останнім часом активізувалися питання дослідження руйнівних наслідків Голодомору та наукового осмислення чинників деформації української традиційної культури. Кількість праць цієї проблематики вимірюється тисячами і зростає щодня, натомість окремі аспекти потребують додаткової джерельної бази, або майже не досліджувалися з точки зору виявлення, систематизації й узагальнення наслідків зламу структури етнокультури внаслідок насильницької політики влади, особливо з урахуванням специфіки перебігу цих подій в різних регіонах. Цим аспектам присячені дослідження Борисенко В. Свіча пам'яті [4], Капустян Г. Голод і селянська ментальність [5]. Питання їжі років Голодомору частково висвітлено Артюх Л. в дослідженні з системи народного харчування [2]; важливими є праці Стасюк О. О.,

яка звернула увагу на загальні тенденції, що призвели до трансформації традиційної культури, а також окремо розглядала питання змін у системі харчування [11; 12; 13; 14]. Накопичений матеріал спонукав дослідників до складання своєрідних «кулінарних книг» Бондаренко М. [3] та словників сурогатних страв років Голодомору, цьому присвячені праці Авраамєнка Ю. [1], та Різниківів О. [10]. Специфіка Голодомору 1932-1933 рр. на Одещині, зокрема в Миколаївському р-ні досліджена та описана Кушніром В. Г., Петровою Н. О., Поломарьовим В. М. [6], та в окремих публікаціях Петровою Н. [8, с. 69–76; 9, с. 231-245].

Матеріали досліджень науковців стали основою для реконструкції та розуміння процесу щодо організації хлібозаготівлі, примусової колективізації що призвели до масової загибелі людей внаслідок голоду, фактів канібалізму. Зібрані свідчення очевидців дали можливість визначити рівень трансформації у духовній культурі, повсякденному житті, родинних стосунках, традиційній системі харчування. Зазначимо, що колективізація, розкуркулення і Голодомор – явища, пов'язані між собою, оскільки дії влади виконувались відповідно до розроблених інструкцій, постанов, а ініціатива місцевих органів влади ще більш загострила ситуацію.

Трагічні наслідки мала хлібозаготівля. Виконавцями відбирання у людей зерна і продуктів харчування були так звані *бригади* – групи, уповноважені державними органами на здійснення обшуків осель селян з метою відбирання у них зерна. Насправді члени таких бригад не обмежувалися відбиранням тільки зерна. Руйнівні наслідки мало те, що вони забирали практично все: продукти харчування, одяг, хатне начиння, господарський реманент тощо. “Бригади ходили і забирали все. Я вважаю, що хотіли, щоб весь народ наш вимер”. “Їх супроводжували комсомольці, підвода, грузчики” [6, с. 235].

Як правило такі бригади склалися з 5-6 осіб з місцевих мешканців села і не тільки. Членами бригад здебільшого були селяни, які не мали особливого бажання трудитися і не займалися власним господарством, до того ж й не вирізнялись бодай мінімальними моральними чеснотами. Під час виконання такої роботи вони не рідко йшли по селу, танцюючи під гармошку. Члени бригад самі визначали, на свій розсуд, хто куркуль. До тих, хто на їхню думку був злочинцем, застосовували різноманітні форми покарання, так, на хату чіпляли дощечки з надписом: «Той, хто гноїть государственний хліб». Існува-

ла ціла система доносів, внаслідок яких людей засуджували на 10-15 років, вивозили на Соловки [6, с. 235].

Ці люди керувались власним розумінням щодо виконання доручених завдань і досить часто задовольняли свої потреби насамперед у продуктах харчування. “Старший був, з сільської ради. А ходили комсомольці, біднота ходила, ті, що ледарі, ті йшли у бригади” [6, с. 235].

Відібране у селян зерно звозили до “глибинок” (“голубинок”). Це були житла, відібрані у “куркулів”, приміщення громадського користування, поміщицькі садиби [6, с. 236].

“Законні” дії влади здійснювались у формі відвертого пограбування. Важко уявити масштаби крадіжок. “Оті, що робили у колгоспі, ховали щось, крали. Але усі тоді крали і ховали, але ж все одно помирили. Помирили від голоду. Важко у це повірити, але факт – у роки Голодомору свиней годували значно краще, ніж колгоспників. “Свиням і молоко давали. І кашу варили, і пряжили ячмінь, і пшеницю, й жито” [6, с. 243].

Спробуємо проаналізувати страви років Голодомору. Передусім потрібно зазначити, що у роки Голодомору з’явилися неприродні для традиційної кухні українців страви, хоча те, що доводилось людям споживати не можна назвати їжею. Такі приготування, як влучно назвав відомий поет Олекса Різників, не що інше як “їдло”[10]. Багато з них навіть не мало назв, оскільки їжа 1932-1933 років практично непридатна для вживання, але люди їли, щоб вижити, щоб не померти від голоду.

Якщо брати до уваги регіональні та географічні особливості, то зазначимо, що важливим місцем харчування селян був степ, де знаходили придатні для споживання коріння і трави, полювали звірів.

Те, що готували і вживали, можна поділити на декілька груп. Це *дикоростучі трави, коріння, кора і листя дерев тощо*. “Помню, весною з липи листя їли, потім качани ото без зерна, рубили на мілкі кусочки, потім на жорнах перетирали. І шо там було їсти?» [6, с. 243]. “Пасльони, ото таке із калачиків, шовковицю їли” [6, с.243]. “Ходили на степ. Збирали калачики, медики, акацію, а мама робила млинці якісь. Баланду варили з листя [6, с. 243]. Їли траву, бо більше нічого не було. Лободу парили. Даже паслися, шукали бриндолі, але їли навесні, ще мама казала, какіш їли. Мама приносила ожину мені, така гірка була. Шипшина по лісі росла сладка, то збирали ходили” [6, с. 243]. “Нарвемо щирія, наваримо з лободою. Наваре мама тої

води зеленої, муки, або крупи туди всипе. Не зажарки, нічого, не масла ніякого” [6, с. 243]. “Надо ж було хоч щось хоть раз у день поїсти, якогось кандьору – вода підсолена і жменю чи муки чи крупи, якщо є, а як не, то мушій собирали. Качалкою, бутилкою терли на столі, щоб він трошки од лушпайки був. Тоді промивали його, лушпайки зливали, а то варили – куліш називали”. “Каждий старався спастись сам, сам себе спасав: козелики – були такі растения, листочки такі длінні, їли; какіш їли; бабка – була така кукурузка, так називалася. – листячко по землі розстелене, а сама росте вверх, тоже поламали її, зривали і їли. Наша сім’я то щир уживала” [6, с. 244]. “Їли траву на плавнях, отам плавні були, росла трава: кінський щавель, тепер ніхто не бере, а він такий високий був, а зверху такі красні семена, то семена ми варили і їли” [6, с.244]. “Їли лободяники з бур’яну, мати з роботи пізно приходила, ліпила з лободи, без усякої примішки. Казала, що млинчили, а їсти їх не можна, але ж голодна” [6, с. 244]. “Борщ із висівок, його запарювали і закисляли зібраними з землі яблуками та сливами. Їли какіш (сусай), це растение росте, як зелена цибуля; ще їли лободу, але від неї болів живіт. Ми жарили семена на жаровні, або на куску жерсті на кострі. Їли щавель, лободу, їх змішували з мукою з виноградних відходів. Батько з мамою ходили збирали по жменькі кукурудзи, дерли крупи, так і виживали до нового врожаю. Ми варили таку баланду із висівок, її запарювали і закисляли сливами і яблуками і залишали на 3-4 дні бродити. Коли воно вже побродило, то вже було приємне на смак - кислувате” [6, с. 244]. “Весна була, брат мав померти, але вже так городик був у нас маленький, та бурячиння там було, а жінки кажуть: «Піди та нарви і на сковорідку, вроді, як печи, попар їх горячою водою і тако здуши і в сковорідку печи, щоб млинчики були, і так будете жити». А тоді вже какіш і тоді батько на колесо крутив” [6, с. 244].

“Весною то було, та ми в ліс ходили і усього там було, і бриндюші, і козелики. Ми їх копали. Ми їли різну траву. Їли, яка тільки попадала нам. Шо ми їли, щоб оджити! Бурячиння теж варили і коржики ліпили, що ж тільки приходилося їсти. Зварять його, дадуть якоїсь крупички чи мукички і приліпили і спекли. Я так була отравилася, шо й до цього времени не можу й зеленого борща їсти” [6, с. 244]. “Ще семена щиру теребили, а тоді варили кашу. Лободу їли, теж ті семена теребили і варили. Бурячиння рвали та кришили туди, а тоді робили такі лепішошечки” [6, с. 244]. “Ми робили лепішошки з щиру, лободи,

варили з них суп” [6, с. 244]. “По степу ми ходили, мушій збирали, з щиру коржі пекли, льон їли” [6, с.244]. “Кору дерли з липи, цвіточки сушили, лободу. Кропиву їли, кору з липи дерли, сушили та на мельниці мололи і муку робили. Конюшину збирали, цвіточки дерли, сушили. Кропива була, лобода. А це, хто шо мав, то він не дав тому, шо не мав. Кропива і лобода, то була перва їда. Шо подали мені з миски, оце з лободи, а це з кропиви, а це з конюшини, оце і їж” [6, с. 244]. “А я ходила по світу божому, їла траву, питалася козеліками, какішом, питалася оцим виноградом молодим. Акація молода тоже, знаєте, рвала цю акацію, чистила, кришила, присолювала і їла. Ходила по степу збирала, віяла полову і деяке зеренце. Збирала кукурудзку, которая така вже погнила, по степу ходила збирала, тоже товкла в ступкі чи качалкою побила. І так я тим супчик варила, чи шо я там варила. Ходили по степах, травичку рвали, какіш, козеліки чистили, потом кришили, посолювали і їли, потом водичкою запивали. Ходили по степу полову віяли. Де яке зеренце впало, ми збирали, та тоді приносили додому в ступкі товкли і пекли макаржаники такі і їли, некторі їли, некторі не їли” [6, с. 245]. “Варили голі качани з кукурудзи, а що там з голого качала можна з’їсти” [6, с. 245]. “Пукосі (сучасний “попкорн”) робили. Топили піч, висипали кукурудзу, коцюбою розстеляли його, а тоді воно начинає лопати. Куліш варили так. Водичка кипить, сиплять туди крупу, мішали. Таке ріденьке воно получається, як похльобка, нахлебталися без нічого, без хліба, тоді не було [6, с. 245]. “Глед їли і ожину, і какіш. Повій, оті бубки, масліна, шовковиця, ожина, глей. Абрикос було повно” [6, с. 245]. “Ходили бабки рвали, бриндуші копали, горошок польовий. Оруть поле, а ми як та саранча, какіш всьо їли. Мама варила шпінат, із могорової муки робили мотаржаники, як ліпашки” [6, с. 245]. “Мама покойна мені каже: «На, Ваню, серпа, накоси тої лободи». Я накою лободи, у миску, вона поміє, почисте ножом, соллю посипе – нате, їкте” [6, с. 245]. “В їжу споживали усе. Споживали всяке: і лободу варили, тому що треба було їсти щось, і щир, і кропиву, і ще таке, що можна було їсти. А так на полі діти, взрослі, де какіш, тільки найде той какіш, зірвав зразу, почистив, потер, бо оте молочко гірчить, і хрум-хрум і з’їв, і дивиться, шукає інше. Виноградну лозу їли, вона тоже кисленька, чистили молоду, що можна було жувати, і їли” [6, с. 245]. “Все шо було зелене - все споживали в їжу, а особливо, пам’ятаю, був такий дикий лук. Оце його варили, терли мушій, і це такий суп чи борщ”

[6, с.245]. “Різні бур’яни їли – калачики, козелики, какіш, з винограду лозу, цвіт акації. Ще мама варила похлебку, туди добавляли петрушку, укроп, муку, і трохи якоїсь крупи. Пекли коржі з картошки” [6, с. 245]. “Я посуду мила, і помню, що спочатку облизувала, а потім вже помию. Їли різні трави – какіш, виноград, що тільки розпустився. То був вже не наш, а колгоспний виноград, а ми ходили з подружкою його смоктали, він кислий був” [6, с. 245]. “Щир вигортали з мишоловок, і мушій теж, у нього такі ще колосочки, миші наносили, і ми вже ходили роздовбували і виривали, то всьо додому. Насушимо і на столі бутилкою натерли, і мама напекла матержаників напече, і ми їли їх. А картошечку в нас вибирали дику таку, вона міленька, тоже їли. А ті мандрики – акація цвіте, ми нарвемо багато, мама напече, і ми їмо, а то квітками прямо так їли” [6, с. 245]. “А як тільки розвеснилося, ми їли бур’ян: козелики, кокіш, жили ми пошти на тій зелені. Бува, щир надьоргаєм, то зліплю коржик, а воно не солоне, бо солі не було, то таке противне, а то бурячиння, воно просто отвратітільне. Баба, бува, достане вожжі дьогтем намазані, то я страшно запомнила це, та виварювали та їли по кусочку, то мене тошнило від їх” [6, с. 245]. “Їли бур’яни, акацію цвіт, то то шо цвіте, ото біленьке, їли ще пасльони, козелики, а тоді їли ще калачики, начистимо та й їмо, вокруг рота зелене, листки їли з вишні, різали робили таке як салат. Лободу їли, кришили, парили, на блашках такі блинчики, отаке люди їли” [6, с. 246].

Споживали *відходи виробництва продуктів харчування, зерна, продуктів городництва, технічних культур*. “Батько мій робив на маслобойке в то время, принесе тої макухи жменьку, та мама спече матержаників трохи, а нас четверо було, то дасть нам трошки, а малі були, та начнемо грати матержаниками тими, тою макухою, в общем, хорошого нічого не було” [6, с. 246]. “Принесемо з мишоловки, мама настукає в стукалці і ото наваре, і ми їмо. Буряк їли” [6, с. 246]. “У нас корова була, то ми на ній і прожили. Мама пекла такі млинчики: кукурудзяна мука, трохи молока, розколотювала і в печі пекла” [6, с. 246]. “А зимою буряк їли, якщо був він, бо не у всіх він був, бо його з’їдали, коли він чуть підріс.” [6, с.246] “Ми їли польову картоплю, кокіш” [6, с. 246]. “Помню, льон варили. Це як кисіль варить з крохмалу, так і він такий слизький, і маленькі зернишки такі були. З макухою мама вареники варила, пиріжки пекла” [6, с. 246]. “Чим могли ділились, кусочком того малая. А це вже було сильне багатство.

Це його пекли на чомусь, на чому було. Оце він як корж, з отходів, з кукурузної муки, а там були всякі отходи. Ті отходи заколотили, заліпили, трохи сечочок добавили, трохи якоїсь крупи, буряну трохи, ото вже і малай” [6, с. 246]. “Батько віку приносив, це така наче горох, така кругленька, тільки запах від неї страшний стояв, але варили, їли. Юшка від неї така чорна була. З бурячиння, з листя буряка, блинчики такі пекли” [6, с.246]. “Даже помню, коли не було що їсти, мати зняла з печі постолі і варила нам, ось що ми їли” [6, с. 246].

Вживали *м'ясо свійських і диких тварин, мясо мертвих домашніх тварин і навіть мертвих людей*. «Ходили на ставок, річку за скойками. Це не жаби, це черепахи. Як розігріти їх, вони одкриваються, так величеньки, сантиметрів 10” [6, с. 246]. “Батько охотник був. Бив горобці, мама їх варила. Але не всігда хватало патронів, щоб стріляти” [6, с. 246]. “Ходили ячки шпачині дерли. Як було треба шпаків дерти, та хто ж ноччю до лісу піде. Собирали то, що під ногами було: і сусликів, і крис, і що бачили їли, аби вижити” [6, с. 246]. “Горобців ловили, мама зловила раз цілий такий повний казан, нажарила нам – ото був празник. Голубів тоді вже не було – поїли. Їли люди і собак, і котів їли. “Котів навіть їли, не то собак. Лазили по деревах, здіймали гнізда. Чула, що зажарили кота і з’їли, і родичів вгостили, а ті не знали, що кота їли, а потом було плохо. А сусликів, сусликів, та їх вже нема, тих сусликів, а тоді їх було багато, багато сиділо у нірках. І сусликів їли, а як ми їх їли, знаєте? Набирали води, заливали в нірку. Вінвилізе, а ти його паличкою між вушками. Гавенята їли, брат старший ходив у ліс і дер їх гнізда, доставав” [6, с. 246].

“Голубів їли. Клади вагани на стовпчики і туди, що-небудь таке, щоб їли вони, так ловили і їли”. “Дядько мій, помню, прийшов, а у нас було котеня, він його украв і з’їв. Собак їли, їх не було, бо їх всіх з’їли” [6, с. 247]. “Суслів, собак, їжаків. Їжаків ми ловили, кидали у піч, вони обгорали, ми з одною дівочкою билися за їжака. Залізли з нею в яму побачили їжака, і давай видирати одна у одної, а він колючий, покололи собі руки. І все-таки я видерла, а вона пішла плачучи додому” [6, с.247]. Зайців їли, то я помню добре. Батько мій ходив на охоту, наловить тих зайців, а мама всю ніч їх лупить” [6, с. 247].

“Суслів їли, але вже не голодовку. Сусол чистий, бо він травичку їсть. Голубів, горобців ловили і сама їла. Закривали і у конюшні ловили. І ото м’ясо, як голубець закручували і у піч клали. А яечка збирали, були різні яечка” [6, с. 247]. “Знаю, що був тут недалеко ставок, у ньому риба подохла, та люди мішками таскали ту смердючу рибу.

“Їли ми черепашки, били їх у річці. А розколиш його, а там м'ясо. Те м'ясо берем, удома зваримо, їмо” [6, с. 247].

Суслів ловили та їли, по степу вони бігали. “Якщо були суслики, то вже хто піймає, то уже конешно праздник. Люди їли і котів, і собак, ловили і їли, і де, що такого із бродячих нікого не було, тому що все з'їли, а більше що я можу сказати, не знаю. На полювання не ходили, бо не було чим.” [6, с. 247]. “Брат мій горобців у стрісі ловив і потім обшмалював, як шашлики робив” [6, с. 247]. “Собак також їли і їжаків смажених, а воно м'ясо чимось свинину нагадувало” [6, с. 247].

Їли усе що попадало [6, с. 247]. “Сильно дохли коні (напав сап). І поки мертву витягнуть, її вже на куски порозбирають. І це м'ясо у трьох-чотирьох водах виварювали, а ті, хто нахватався того з сапом, ті і повмирали” [6, с. 247]. “У нас була коняка здохла, то ми її з'їли, такі голодні були, що не могли порубати того коня, ледве порубали” [6, с. 247]. Коняка здохла в колхозі – сто душ і всі з ножами, біжать, і по куску ділять ту коняку” [6, с. 247]. Очередь стояла, де коняка здохла. У сусідньому селі люди людей їли з голоду” [6, с. 247].

“Казан одшкребли од мамалиги, та змішали з водою, соллю, Та так получається дзяндра” [6, с. 247].

Найжахливішими і нелюдськими були випадки канібалізму. Матері вбивали своїх дітей. “У с.Веселе жила сім'я. Коли нічого не було їсти, мати старших дітей відправила до лісу, наймолодшу залишила і вбила її. Зварила. Діти їли м'ясо, не знаючи звідки воно. Люди бачили, як мати закопувала кістки” [6, с. 247]. Розповідали, що в Амбровому стара бабка, на яку залишили дітей, повбивала їх з'їла. Маленький хлопчик, котрий втік, прибіг до людей і розповів їм про це [6, с. 248]. “У селі був такий випадок. Мати, у якої було п'ятеро дітей, порубала їх і з'їла” [6, с. 248]. Люди божеволіли, не контролювали свої дії, вдавалися до непередбачених вчинків. “У сусіда була корова, він з жінкою, бувало, давали мені молока, а потів він сказав моїй матері: «Не пускай до мене своєї дівчини, бо я її можу з'їсти» [6, с. 248].

Кардинальні зміни в традиційній кухні українців проявляються в сировині для приготування страв та назв, яких наували такі сурогатні страви. Наведемо деякі з них:

Акація (цвіт) – вживали цвіт акації без будь яких домішок, інколи дрібнили і присолювали.

Бабка – народна назва дикоростучої трави. “Була така кукурузка, так називалася. Листячко по землі розстелене, а сама росте вверх, тоже поламали її, зривали і їли” [6, с. 248].

Баланда – страва, яку варили на воді з добавкою будь-що їстівного. (крупа, листя, макуха тощо. Баланду готували також з висівок, які запарювали і закисляли сливами чи яблуками і залишали на 3-4 дні. Після бродіння вода мала кислуватий смак [6, с. 248]. Баланду варили з води, трави, бур'яну, крупи, борошна тощо.

“*Борщ*” традиційна страва українців. Під час Голодомору його готували з висівок, запарювали і закисляли зібраними з землі яблуками та сливами.

Бриндуші (бриндолі, бриндюші) – Весняна квітка. Їстівним цієї квітки є корінь у вигляді цибулини.

Буряк. Вживали листя (бурячиння) і коріння. Бурячиння різали, запарювали окропом, віджимали і випікали млинці. Якщо мали, добавляли крупу, або борошно.

Виноградна лоза. Молоду виноградну лозу очищали від волокна і їли.

Гавенята – пташенята ворони. “Гавенята їли, ми самі їли, брат старший ходив у ліс і дер їх гнізда, доставав [6, с. 248].

Дзяндра – один з видів страви на воді. “Казан одшкребли од мамалиги, та змішали з водою, соллю, так получається дзяндра [6, с. 248].

Дикоростучі рослини – пасльони, калачики, медики, кропива, лобода, конюшина, глід, ожину, і какіш, повій, маслина, шовковиця, ожина, глей (застиглий сік вишні, черешні, абрикоси), горошок польовий.

Кандьор – підсолена вода з незначною добавкою борошна чи крупи.

Какіш (сусай) – дикоростуча трава. Вживали стовбур на стадії вегетації, очичтивши його від листя.

Качани без зерна, рубили на мілкі кусочки, потім на жорнах перетирали.

Козелики – “Були такі растенія, листочки такі длінні” [6, с. 248].

Конина. Вживали м'ясо дохлих коней, які гинули від хвороб чи голоду. Щоб не отруїтися м'ясо виварювали у трьох-чотирьох водах, “а ті, хто нахватався того з сапом, ті і повмирали” [6, с. 249].

Кукурудзяний качан (“голий”, без кукурудзи) – виварювали у воді.

Кукурудзяні зерна (“пукоші”). “Пукоші – сучасний “попкорн”. Готували так: “топили піч, висипали кукурудзу, коцюбою розстеляли його, а тоді воно починає лопати” [6, с. 249].

Куліш – традиційна страва українців. Тоді куліш варили так. В окріп сипали крупи, помішували. Те, що отримували, називали по-

хльобкою [6, с. 249]. Страва приготовлена на воді, як правило, з сім'ян дикоростучих трав Однією з таких є мушій. Качалкою чи пляшкою перетерали на столі, відділяючи зерно від лушпиння, лушпайки зливали, а зерно варили.

Латура – їжа, віддалено схожа на суп. “це суп такий, і в ньому було дві ягідки” [6, с. 249].

Липа (листя). Вживали без будь якої обробки. “Помню, весною з липи листя їли” [6, с.249].

Лобода. Лободу парили” [6, с.249]. Виготовляли млинки, які називали лободяниками. Їх ліпили з лободи, без будь яких домішок. Казала, що млинчили, а їсти їх не можна, але ж голодна” [6, с. 249]. Варили в вживали насіння лободи.

Льон. Варили зерна льону. Така страва була схожа на розбавлений водою крахмал.

Макуха – відходи соняшнику при виробництві олії. Вживали як окремо, так і додатовили при приготуванні матаржаників. З макухою варили вареники, пекли пиріжки.

Малай – хліб з кукурудзяного борошна (за браком житнього чи пшеничного борошна). У 1932-1933 роках “...це вже було сильне багатство”, бо “...пекли на чому було. Оце він як корж, з отходів, з кукурудної муки, а там були всякі отходи. Ті отходи заколотили, заліпили, трохи семочок добавили, трохи якоїсь крупи, буряну трохи, ото вже і малай” [6, с.249].

Млинці – страва, приготовлена здебільшого з трав, в рідких випадках з добавленням крупи, борошна. Збирали калачики, медики, акацію, а мама робила млинці якісь” [6, с. 249]. “Мама пекла такі млинчики: кукурудзяна мука, трохи молока, розколотювала і в печі пекла” [6, с.249]. Змішували щавій, лободу з мукою з виноградних відходів.

Ожина – дикоростуча рослина, схожа на малину. Має кислі на смак ягоди синього коьору. Вживали як їжу.

Похльобка – страва на воді, до якої добавляли петрушку, укроп, борошно і трішки якоїсь крупи.

Птахи (дикі) голуб, горобець, шпак – вживали у смаженому вигляді Смажили на відкритому вогні чи у казані. Іноді м'ясо скручували, як голубець, і запікали у печі.

Пташині яйця. Збирали, і споживали яйця різних птахів” [6, с. 249]. “Ходили яїчки шпачині дерли” [6, с.249].

Риба (дохла). Люди змушені були вживати дохлу рибу. "...риба подохла, та люди мішками таскали ту смердючу рибу..." [6, с. 250].

Скойки – так називали черепах, мясо яких вживали як окремо, так і додавали при приготування страв: "як розігріти їх, вони одкриваються, так величеньки, сантиметрів 10" [6, с. 250].

Суп – страва на воді. Варили з щиру, лободи, інших трав. Один з рецептів. "...травичку, какіш, козелики чистили, кришили, посоловляли і їли, потом водичкою запивали" [6, с. 250].

Тварини (дикі). Ховрахи (сусли), зайці, їжаки, шури. М'ясо вживали у звареному і смаженому вигляді.

Черепашки. Збирали у річках. М'ясо вживали вареним і смаженим.

Шипшина – вживали як в сировому стані, так і відвар.

Щавій ("кінський щавель") – дикоростуча трава. Вживали листя і зрілі семена.

Щир – бур'ян. "Нарвемо щирія, наваримо з лободою. Наваре мама тої води зеленої, муки, або крупи туди всипе. Не за жарки, нічого, не масла ніякого" [6, с. 250].

У роки Голодомору з'явилися не характерні для традиційної системи харчування *страви*, які отримали назву сурогатних [16]. Існують свідчення про те, що доведені голодом до відчаю люди кришили соломку на дрібненьку січку і разом із просіяною та гречаною половиною, корою з дерева товкли в ступі. Все це змішували з лушпинням від картоплі, від якого дуже труїлися, і з цієї суміші пекли "хліб", споживання якого викликало найтяжчі шлункові захворювання [7]. У деяких місцевостях варили слимаків, юшку споживали, а хрящове м'ясо подрібнювали та перемішували з листям. Це запобігало набряканню тіла і сприяло виживанню [7].

Вісівки, жом, дерть, макуха, шпориш – сучасний український споживач інтернету і не знає, що ці слова означають. А у 1933-ому вони означали надію на виживання. Разом із ховрахами, горобенятами, слимаками, маторжениками та іншою "їжею" [7].

Найжахливішими і нелюдськими були випадки канібалізму. Назавжди закарбувались у пам'ять свідків випадки, коли матері вбивали своїх дітей. Розповідали, що в Амбаровому стара бабка, на яку залишили дітей, повбивала їх з'їла. Маленький хлопчик, котрий втік, прибіг до людей і розповів їм про це. Люди божеволіли, не контролювали свої дії, вдавалися до непередбачених вчинків. Маємо свідчення й

такого характеру: “У сусіда була корова, він з жінкою, бувало, давали мені молока, а потів він сказав моїй матері: «Не пускай до мене своєї дівчини, бо я її можу з’їсти» [6, с. 248].

Те, що готували і вживали, як ми вже зазначили вище, можна поділити на декілька груп. 1) *дикоростучі трави, коріння, кора і листя дерев тощо.* 2) *відходи виробництва продуктів харчування, зерна, продуктів городництва, технічних культур.* 3) *м’ясо свійських і диких тварин, м’ясо мертвих домашніх тварин і навіть мертвих людей.*

Страшний голод змусив українського селянина порушити найсуворішу харчову заборону в традиційному харчуванні – вживання тварин, які гинули від недоїдання та через різні інфекційні хвороби. Люди мусили харчуватися здохлими курми, собаками, а інколи навіть викопували людські останки [18].

Найгірше доводилось новонародженим дітям, адже в матерів не було грудного молока. Зі свідчень відомо, що мати давала дитині ссати напій з маківки, і вона засинала на днів три [18].

Порушувалися й деякі інші раціональні та ірраціональні заборони. Голодуючі ловили журавлів, лелек, чапель, яких в Україні споконвіків оберігали, ніколи не руйнували їхні гнізда. За народними віруваннями споживання лелечого м’яса прирівнювалось до людоджерства. Проте вкрай виснажені люди шукали і смажили воронячі та сорочачі яйця, ловили диких птахів, забирали з гнізд пташенят [18].

Для сучасного суспільства надзвичайно важливим є поширення інформації про трагічні наслідки Голодомору, саме таку мету ставити перед собою організатори низки акцій "Непораховані з 1932 року" (Uncounted since 1932), проведених в країнах світу. Так, вперше таку акцію провели в Тель-Авіві восени 2017 року, а в травні 2018 аналогічна акція відбулась в Брюсселі [15; 19]. Перехожим пропонували дізнатись та скуштувати їжу, приготовлену на основі рецептур із тих часів, отриманих зі свідчень людей, які вижили під час Голодомору. Перехожим у Брюсселі пропонували три страви: суп із кори дуба, лушпиння гречки, хвої і шишок; млинці з картопляного лушпиння, яку викидали в колгоспах, а також із польових трав і борошна з качанів кукурудзи; хліб на заквасці з льону і бражки з кори дерев, а також сухих трав-дикоросів. Готував страви кухар Юрій Ковриженко, а студенти запрошували перехожих їх покуштувати і розповідали, що таке Голодомор. Все це відбувалось у незвичайному ресторані на колесах неподалік Європарламенту. В численних публікаціях зазначалось, що

люди реагували досить тепло, адже для більшості тема Голодомору до цього часу була не відома. Організатори також зазначають, що хотіли б, щоб Бельгія та інші країни визнали Голодомор в Україні геноцидом [15; 19]. Схожі заходи відбуваються і в містах України [17].

Інформація про систему харчування років Голодомору не просто сумна, вона жахлива, але іншої свідки та очевидці не розповідали: немає тих, хто у ті роки не бідував і не голодував; немає тих, хто стверджував, що причиною голоду слід визнати несприятливі погодні умови, неврожай, а не сплановані радянським режимом дії, спрямовані на знищення українського селянина, української культури. Голодомор закінчився масовими жертвами, масштабними деформаціями культурно-побутової сфери. Наслідком жорстоких репресивних дій щодо селянства, стала деформація культури споживання їжі, в тому числі регулювання скоромних та пісних страв, дотримання постів, оскільки саме виживання людини було поставлене під загрозу. Людей, які пережили Голодомор, ніколи не покидав страх, чимало з них завжди прагнули мати запас продуктів харчування.

Джерела та література

1. Аврааменко Ю. Словник сурогатних страв, що споживалися населенням Переяславщини під час голодомору 1933 // Голодовка: 1932–1933 рр. на Переяславщині: Свідчення. – Переяслав-Хмельницький, 2000. – С. 435-437.
2. Артюх Л. Народне харчування, їжа, кухонне начиння // Українці: Історико-етнографічна монографія. – Опішне, 1999. – Т. 2. – С. 132.
3. Бондаренко М. Україна 1933: Кулінарна книга. – Нью Джерсі, 2003. – С. 37.
4. Борисенко В. Свіча пам'яті: Усна історія про геноцид українців у 1932-1933 роках.-К.: Стилос, 2007.- 288 с.
5. Капустян Г. Голод і селянська ментальність // Голод-геноцид 1933 в Україні: історико-політологічний аналіз соціально-демографічних та морально-психологічних наслідків. Міжнародна науково-теоретична конференція. Київ, 28 лист., 1988 р. – К.; Нью-Йорк, 2000. – С. 188.
6. Кушнір В. Г., Петрова Н. О., Поломарьов В. М. У скорботних 1932-1933 роках. – Одеса, вид-во КП ОМД, 2008. – 298 с.
7. Павуки, очерет і лелеки. Що їли українські селяни у 1932-1933 роках [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.istpravda.com.ua/research/2010/11/24/5936/>

8. Петрова Н.О. Повсякдення українців у 1932-1933 рр.: до питання про деформацію традиційної культури (за матеріалами спогадів свідків Голодомору на Одещині) // Науковий вісник Чернівецького університету: Збірник наукових праць. Історія. Політичні науки. Міжнародні відносини. – Чернівці: Чернівецький університет, 2014. – Вип. 702–703. – С.69–76.
9. Петрова Н. Голодомор 1932-1933 років як чинник деформації традиційної культури українців Одещині (за матеріалами досліджень Миколаївського р-ну) // Наукові записки Міжнародної асоціації українців. Вип. 6 =Research Papers of the International Association of Ukrainian Studies /[голов. ред. Г. Скрипник] ; МАУ, НАН України, ІМФЕ ім. М. Т. Рильського. – К., 2013. – С.231-245
10. Різників Олекса. Їдло 33-го.- Одеса, 2003.- 79 с.
11. Стасюк О. О. Деформація української традиційної культури в 1929-1934 роках //Етнічна історія народів Європи: Збірник наукових праць. Випуск 20.-К.: УНІСЕРВ, 2005.-С.95-99.
12. Стасюк О. О. Трансформація сімейної обрядовості українців наприкінці 20-х – на початку 30-х рр. // Етнічна історія народів Європи: Збірник наукових праць. Випуск 22.-К.: УНІСЕРВ, 2007.-С.102- 109.
13. Стасюк О. О. Трансформація традиційної культури українців в кінці 1920-х – на початку 1930-х рр. // Наукові записки. Серія: Історія.- Вінниця, 2006. – Вип.10. – С.134-138.
14. Стасюк О. О. Харчування та замітники їжі українського селянства на поч. 30-х років ХХ століття // Етнічна історія народів Європи: Збірник наукових праць. Випуск 21. – К.: УНІСЕРВ, 2006. – С. 97-102.
15. Суп із кори дуба і млинці з лушпиння картоплі: українські студенти подавали в Брюсселі страви часів Голодомору. [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://ua.censor.net.ua/photo_news/3066435/sup_iz_kory_duba_i_mlyntsi_z_lushpynnya_kartopli_ukrayinski_studenty_podavaly_v_bryusseli_stravy_chasiv (дата звернення 10.10.2018)
16. Сурогатні страви часів Голодомору [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D1%80%D0%BE%D0%B3%D0%B0%D1%82%D0%BD%D1%96_%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B8_%D1%87%D0%B0%D1%81%D1%96%D0%B2_%D0%93%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%BC%D0%BE%D1%80%D1%83.
17. Франківці скуштували страви часів Голодомору 1932-1933 років [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://firtka.if.ua/blog/view/frankivci-skustuvali-stravi-casiv-golodomoru-19321933-rokiv-foto28853>.
18. Харчування та замітники їжі українського селянства в роки Голо-

домору [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://khpg.org/index.php?id=1224063204>

19. Як українські студенти нагодували бельгійців стравами часів Голодомору [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.facebook.com/grestodorchuk/posts/1543027669142490>
20. https://ru.espreso.tv/news/2018/05/21/ukraynskye_studenty_nakormyly_belgyu_cev_blyudamy_vremen_golodomora