

УДК 378.147



Н.М. Куліковська,
викладач, Херсонський
політехнічний коледж
Одеського національного
політехнічного
університету
rimma.slepukhina.59 @
mail. ru

СПОЖИВЧИЙ КОШИК ХЕРСОНЦІВ У КІНЦІ ХІХ ПОЧАТКУ XX СТОЛІТТЯ (ДО 70 – РІЧЧЯ ЗАСНУВАННЯ ХЕРСОНСЬКОЇ ОБЛАСТІ)

Н.М. Куліковська. «Споживчий кошик херсонців у кінці ХІХ початку ХХ століття». (до70-річчя заснування Херсонської області). Автор досліджує співвідношення цін та заробітків, купівельну спроможність населення у кінці ХІХ початку ХХ століття.

Kulikovska N.M. What did Kherson citizens consume in the end of XIX and beginning of XX centuries The author researches relationship of prices and earnings, purchasing power of population in the end of XIX till XX centuries.

Вступ. Важливою складовою частиною матеріальної культури кожного народу є його їжа. Її характер залежить від багатьох факторів: соціально-економічного становища людини, історичних умов, природно-географічного середовища, напрямку господарської діяльності тощо. Провідними галузями господарства на Херсонщині у ХІХ - на початку ХХ ст. були хліборобство і тваринництво.

Провідну роль у харчуванні відігравали злакові - пшениця, жито, ячмінь, овес, гречка, просо та кукурудза, в першу чергу хліб. Його пекли раз на тиждень, переважно з пшениці. Основна маса селян відчувала нестачу збіжжя, домішуючи до хлібного тіста висівки, картоплю, горох тощо. Поширеними були страви з борошна: затірка, лемішка, вареники, кваша, вівсяний кисіль, локшина, галушки. Так, лемішку варили з підсмаженого борошна, яке засипали в окріп і запікали в печі, їли її в скоромні дні з молоком, в піст - з олією. Популярною була затірка - борошно розтирали з невеликою кількістю води до утворення маленьких кульок, які варили у воді чи від крутого тіста відщипували маленькі шматочки і варили їх в окропі. У скоромні дні її їли з молоком, у піст - мастили олією. Гречані, житні і пшеничні галушки вживали з салом чи олією. Улюбленою святковою і недільною стравою була локшина - зварене у воді чи молоці порізане тонкими довгими смужками тісто, замішане

з пшеничного борошна на яйцях. У свята й неділі готували вареники - з пшеничного і гречаного борошна, начинені сиром, картоплею, капустою, вишнями і мастили сметаною, олією, маслом. Чільне місце в раціоні посідали каші з гречаної, ячмінної і пшоняної крупи.

Значну частину їжі складали овочі (картопля, капуста, буряк, огірки, помідори, перець тощо), бахчові і бобові - горох, квасоля. Картопля поступово витісняла чимало давніх борошняних страв. Найпоширенішою овочевою стравою був борщ, який їли майже щодня і обов'язково як обрядову страву на весіллі, Різдво, обжинках, поминках. Відомо три основних різновиди борщу – буряковий, зелений і холодний.

Отже, основою харчування народу була рослинна (борошно і крупи) їжа, яка доповнювалась рибою. Вживали риби багато - варили юшки, сушили, в'ялили, солили, смажили. Рибу можна було придбати на рибному ринку (сьогодні це Центральний ринок) [1].

Ще 100 років тому прилавки ломилися від різноманітності дніпровської риби. Завозили в губерньський центр і мешканців Чорного та Азовського морів: кефаль, білугу, осетрів, севрюгу, реламіду, сарган, анчоуси. Та в такій кількості, що міська управа була змушена відвести спеціальне місце під Рибний ринок. З його прилавків короп йшов по 35 копійок за 1 кг, судак - 30, сом - 40, щука - 20, карась - 10, червона ікра - 3 крб. за фунт (400 грамів). Для порівняння: денний заробіток ломового візника становив 3 карбованці.

Усередині Рибного ринку було влаштовано 20 дерев'яних навісів для дрібної торгівлі, а з півдня на захід споруджені лавки під залізним дахом. Будівництво ринку обійшлося місту в 39 250 крб. Але це дозволило у 3,5 рази збільшити надходження грошей до міської скарбниці від торгівлі рибою.

Не гребували городяни і завезеними рибними продуктами. Газета «ЮГ» від 31 жовтня 1904 сповіщала мешканців Херсона: «У магазині Д. І. Тотеша отримано: лососина, сьомга, двінська тешка (черевна частина білорибниці в копченому вигляді), балик білужий, риби донські, оселедці курінні (риба, що зазнала обкурювання ароматичним димом), кефаль копчена і малосольна». Півстоліття тому власники рибних лабазів не знали про заморожування риби. У будь-яку пору року рибка йшла у продаж свіжа із запахом здорової специфічної вогкості. Можна було навіть не відтягувати зябра, цікавлячись їх кольором [2].

У місті функціонувало кілька ринків: Зелений, Сінний, Лінівий, Забалківський, на Військовому форштадті, Рибний, Польський. М'ясні страви і навіть борщ з салом, масло для бідного селянства Херсонщини залишалися святковою їжею. Яйця, масло, птиця йшли на продаж. З продуктів тваринництва у будні дні широко вживали солодке і кисле молоко та молочні продукти - сир, сметану, зрідка масло. На коров'ячому молоці селяни готували різні страви: каші, галушки, затірку, локшину, кисіль, воно слугувало

приправою до крутих каш та картоплі. З сиром робили вареники. Споживні продукти тваринництва широко вживали багатії.

Продукти тваринництва і зернові селяни продавали на іншому ринку – Привозі. При цьому він був не тільки місцем купівлі-продажу. Привоз був дзеркалом, що відбивав соціально-економічні відносини різних верств населення Херсона. Тут зустрічались представники всіх соціальних верств міста: від багатих баринь, які приїздили у власних екіпажах у супроводі лакеїв і покоївок до жебраків, від купців - мільйонерів до бродячих торговців, від відомих колекціонерів, які шукали на Привозі поповнення своїх зібрань, до бідняків, які купували вживані речі.

Пройдемося по Привозу кінця ХІХ - початку ХХ століття. Зазивали покупців торговці і прикажчики, кричали розповсюджувачі квасу, води і збитню, голосили жебраки, шуміли і галасували п'яні, яких завжди було тут багато. З возів йшла жвава торгівля овочами і фруктами, солоними огірками та кислотою капустою, сіном, вівсом, пшеницею і житом. Свої виробы розхвалювали сільські кустарі: гончари, кошикарі, бондарі, колісники.

Західна сторона Привозу забудована цілим лабіринтом маленьких лавок, де продаються страви для простолюдинів: борщ, вушки, локшина, варена картопля, печиво. Але обідня страва тут не готується. Торговки привозять її зі своїх будинків, віддалених від ринку, іноді досить далеко: необхідну ж температуру у великих горщиках підтримують тим, що щільно замотують їх безліччю ганчірок, зрозуміло, сильно забруднених сажею і просоченим жиром. Споживач повинен приносити з собою тільки хліб, а посуд і ложка - до його послуг. Житній хліб коштує не більше 3 копійок. Борщ можна поїсти від 3 копійок, а з незнайомих, у вигляді обережності, попередньо вимагають гроші вперед.

Привоз, як центральний ринок Херсона, припинив своє існування за рішенням міської влади у 1930-х роках. Його перемістили в район нинішнього Центрального ринку, давши йому назву, - Червоний.

Заможні херсонці харчувалися, у більшості, дома. Утримувати кухаря або служницю було престижно. Адже професійні кулінари повністю задовольняли попит господаря і його сім'ї. Середній за достатком городянин, харчуючись у ресторані, трактирах, харчевнях, на обід витрачав 40-60 копійок, полуденок - 25, на вечерю - 30. На підприємствах громадського харчування чиновникам (держслужбовцям) надавалася знижка в 10 %, яку доплачувала губернська, земська і міська влада. Деяка частина херсонців харчувалася на квартирах приватних осіб, де обід з 2 -х страв (у вихідні та святкові дні - з трьох) коштував 10 крб. на місяць. Робочі могли харчувалися у господаря в борг у рахунок заробітної плати. Раціон був одноманітним і складався з хліба і рослинної їжі. Денні витрати на харчування у господаря обходилося робітнику в 19 копійок. Сюди входили: круп'яний суп на сніданок

Сюди входили: круп'яний суп на сніданок, борщ на м'ясному бульйоні - на обід, каша, заправлена салом, - на вечерю. Харчовий розклад на один день був таким: 1,2-1,6 фунта (0,48-0,64 кг) хліба, 130-150 г м'яса, 40-50 г сала, 300 г пшона, 20 г цукру, 5 - 7 г чаю. Багато робітників воліли вечеряти у трактирах, де, наприклад, тарілка холодцю коштувала 3 копійки, фунт (400 г) хліба – 8 коп., і 0,33 л горілки - 15 коп. [2].

Ціни на основні продукти харчування (1913 рік):

Картопля (пуд) 24-45 коп.
Цибуля (пуд) 45-60 коп.
Капуста свіжа (качан) 4-10 коп.
Огірки солоні (дес.) 8-10 коп.
Кури (пара) 70 коп. - 1 руб. 20 коп.
Яйця (десяток) 18-20 коп.
Сир твердий (фунт) 7-12 коп.
М'ясо (фунт) :
яловичина 11коп . ,
свинина 14 коп. ,
телятина 18 коп.
Риба (фунт) :
короп 18 коп. ;
щука , карась, окунь до 10 коп.
чорна ікра (фунт) 3 руб. 20 коп.
Хліб білий, 1 -й сорт (фунт) 5 коп.
Хліб житній (фунт) 2,5 коп.
Цукерки різні (фунт) 12 коп. - 1

Заможні херсонці не цурались відвідувати ресторани. Престижним вважався той, де працювало не менше 8-10 кухарів. Найкращий ресторан кінця XIX ст. у нашому місті знаходився при Петербурзькому готелі (сьогодні це будівля гідрометеорологічного технікуму, вулиця Дзержинського 11) Там пропонували на обід: суп марілуіз, консоме легюм, пиріжки різні, стерлядь по – російськи, седло дикої кози з крокетами, соус поврат, пулярди і куропатки, салат, сир баварський. [2].

Ресторан «Новий Берлін», що був на розі вул. Потьомкінської та Ганібаловської (нині це перехрестя вул. Карла Маркса і 9-го Січня) відзначався надзвичайною чистотою. Шість офіціантів були одягнені у чорний костюм з білими манішками та позолотою на лацкані рукава. «Новий Берлін» відвідували державні діячі, військові офіцери або духовенство вищих чинів.

Ресторан при Лондонському готелі робив ставку на комплексні обіди. Тому його клієнтами були небагаті херсонці, студенти, держслужбовці, дрібні торговці, а також приїжджий люд. Офіціантами завжди були чоловіки, у біль-

шості – татари, яким за мусульманськими законами заборонялось пити спиртне. Гроші за роботу не отримували, а жили тільки на чайові.

Повсякденними стравами люду були: борщ, куліш, юшка, галушки, різні каші тощо, їх українці готували кожного ранку та вечора. На свята вживали паляниці, пампушки, млинці, м'ясо і сало. Приправою до їжі у звичайні дні були сало й м'ясо, в пісні дні – риба [3].

Завжди цікавим є питання про співвідношення цін та заробітків, тобто про купівельну спроможність населення.

Як і у всі часи, зарплата чиновників була стабільно зростаючою і завжди мала чітку систему соціальних гарантій. Становила вона від 100 до 280 карбованців на місяць, залежно від положення на ієрархічній драбині. Висока зарплата була у інженерів і агрономів - від 200 до 250 карбованців. Заробітня платня вчителя гімназії коливався від 80 до 280 карбованців. Тут враховували освіту і стаж викладання. Техніки «оцінювались» у 100 крб., а креслярі - в 60. Оплата праці робітників була значно нижчою. 75 % їх отримували від 10 до 30 рублів на місяць. «Елітою» вважалися робітники залізниці. Їхній заробіток був майже на рівні адміністрації - 100-150 карбованців. Нижню точку в шкалі оплати праці займали сезонники і поденники: від 40 копійок до 1 крб. 50 копійок на день і це при 13 - 14 - годинному робочому дні. Безробіття було рідкісним явищем, та й то тільки серед сезонних робітників [2].

Багато страв традиційної кухні побутують і в наш час (борщ, капуста, юшка, деруни, каші, галушки, локшина, вареники, капуста, пиріжки, сирники, холодець тощо), їжу, яка колись була виключно святковою, тепер готують щодня. Однак чимало традиційних страв зазнали певних змін: покращились їх смакові якості, підвищилась калорійність.

Таким чином можна сказати, що добробут херсонців у кінці XIX на поч. XX століття для 85% був непоганим. До того ж тоді активно формувался ринок споживчих товарів і послуг, були відносно стабільні ціни і курс карбованця.

Література

1. Водотика С.Г. Історія Херсонщини XIII-XIX ст.: Навчальний посібник.-Херсон. Айлант, 2003. -160 с.ISBN 966-7403-55-6
2. Скороходов О. Херсон: учора і сьогодні. Збірник нарисів.-Херсон: Наддніпряночка, 2008. – 252 с.,іл. ISBN 978-966-8222-52-8
3. Інтернет-ресурси: <http://peloris.org/tags/tserkvi-khersona>